INFORME TÉCNICO FINANCIERO

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

CUOTA 4

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

SANTIAGO DE CALI

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

LISTADO DE CONTENIDO

FICHA TÉCNICA DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN NO. 4146.010.27.1.008-2026 9

DESARROLLO DE ACTIVIDADES 11

1. ADQUIRIR INSUMOS ALIMENTARIOS DE LA CANASTA BÁSICA FAMILIAR PARA LA ENTREGA DE RACIONES DE LUNES A VIERNES 11
1.1. Adquirir alimentos de la canasta básica familiar para entrega de raciones en caliente de lunes a viernes 11
1.2. Capacitar en estandarización de recetas (menús), minuta patrón a gestoras/es comunitarias/os y aceptación y rechazo de alimentos 16
1.3. Realizar seguimiento al cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menús a comedores comunitarios 19

2. ADQUIRIR INSUMOS ALIMENTARIOS DE LA CANASTA BÁSICA FAMILIAR PARA LA ENTREGA DE RACIONES DE FINES DE SEMANA Y DÍAS FESTIVOS 25
2.1. Adquirir alimentos de la canasta básica familiar para entrega de raciones en caliente de fines de semana y días festivos 25
2.2. Capacitar en estandarización de recetas (menús) y minuta patrón a las manipuladoras de alimentos de las raciones de fines de semana y días festivos 27
2.3. Realizar seguimiento al cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menús los fines de semana y días festivos 27

3. ADQUIRIR ALIMENTOS DE LA CANASTA BÁSICA FAMILIAR PARA LA PREPARACIÓN DE RACIONES EN SITUACIONES DE EMERGENCIA O CONTINGENCIA 33

4. SUMINISTRAR RACIONES DE CUIDARTE 35

5. APOYAR LA PREPARACIÓN Y LA LOGÍSTICA DE ENTREGA DE RACIONES ALIMENTARIAS LOS FINES DE SEMANA Y DÍAS FESTIVOS 36

6. REALIZAR LABORES DE ASEO LOS FINES DE SEMANA Y DÍAS FESTIVOS 38

7. REALIZAR EL MANTENIMIENTO DE LOS EQUIPOS 39

8. REALIZAR CAPACITACIÓN Y SEGUIMIENTO A LA IMPLEMENTACIÓN DE LA MINUTA PATRÓN, CICLO DE MENÚS, BPM Y PSBA AL INTERIOR DEL PROYECTO 40
8.1. Revisar y/o ajustar el análisis nutricional, minuta patrón y ciclos de menús……. 40

8.2. Realizar seguimiento a las condiciones higiénico-sanitarias de las bodegas del proveedor y de la calidad e inocuidad de los insumos alimentarios suministrados a los comedores comunitarios 42
8.3. Capacitar en estandarización de recetas (menús), minuta patrón a gestoras/es comunitarias/os y aceptación y rechazo de alimentos 52
8.4. Capacitar en temas de sana alimentación y nutrición a gestoras/es 53
8.5. Sensibilizar en buenos hábitos alimenticios a las/os beneficiarias/os de los comedores comunitarios..... 58
8.6. Realizar visitas de formación y acompañamiento a la implementación de la minuta patrón y ciclo de menús en los comedores comunitarios..... 61
8.7. Diseñar y capacitar en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y Plan de Saneamiento Básico y Ambiental (PSBA) dirigido a gestoras/es de comedores..... 62
8.8. Realizar visitas de formación, verificación y acompañamiento a la implementación de las BPM y del PSBA 66
8.9. Verificar las condiciones requeridas para aprobación de cambio de domicilio e ingreso de comedores 70
8.10. Acompañar y asesorar en el desarrollo de las huertas comunitarias de comedores..... 74
8.11. Capacitar para el fortalecimiento de las huertas de comedores comunitarios..... 77

9. ADQUIRIR REFRIGERIOS DURANTE EL TÉRMINO EJECUCIÓN DEL CONVENIO 80

10. SUMINISTRAR SERVICIOS DE TRANSPORTE PARA LA OPERACIÓN DEL PROYECTO 86
10.1. Suministrar el transporte para realizar las entregas de insumos alimentarios a cada uno de los comedores comunitarios 86
10.2. Suministrar el transporte para realizar las entregas de insumos alimentarios en el punto de preparación de las raciones en calientes de fines de semana y días festivos..... 91
10.3. Suministrar el transporte para realizar la entrega de las raciones de alimentos en caliente en comedores que operan los fines de semana y días festivos..... 92
10.4. Suministrar el transporte para realizar la entrega de insumos alimentarios para situaciones de contingencias no previstas en el desarrollo del proyecto 93
10.5. Suministrar transporte para los equipos de acompañamiento social y acompañamiento a los comedores comunitarios..... 94

11. ADQUIRIR INSUMOS Y/O SERVICIOS PARA LA OPERACIÓN DEL PROYECTO..... 96
11.1. Garantizar póliza contra riesgos para proteger a las gestoras durante la ejecución del proyecto en los comedores comunitarios..... 96
11.2. Preparación de empaques para la entrega de raciones calientes durante los fines de semana y días festivos..... 100

11.3. Servicios públicos (acueducto, energía, alcantarillado) y servicio de gas para atención de fines de semana y festivos 103
11.4. Recursos de tipo logístico para desarrollo del proyecto 105

12. ESTRATEGIA DE ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL 106
12.1. Acompañamiento psicosocial 106
12.1.1. Diseñar estrategia de acompañamiento psicosocial orientada a gestoras(es) y beneficiarios(as) en las que se considere las capacidades y condiciones propias de cada comedor 106
12.1.2. Clasificar comedores según nivel de desarrollo y organización comunitaria……. 107
12.1.3. Seguimiento a la implementación de la estrategia de acompañamiento psicosocial 107
12.1.4. Evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial 109
12.2. Acompañamiento psicológico 110
12.2.1. Realizar visitas de acompañamiento psicológico periódico a gestoras/es y comunidad del comedor con el objetivo de identificar y atender las necesidades psicosociales 110
12.2.2. Realizar orientaciones psicológicas individuales para favorecer el bienestar emocional y personal promoviendo la salud mental en gestoras(es) y beneficiarios(as) 114
12.2.3. Realizar jornadas de cuidado a la salud mental dirigidas a gestoras(es) y beneficiarios(as) brindando servicios de escucha activa, encuentros de reflexión, acompañamiento y orientación psicológica de manera presencial 122
12.2.4. Realizar talleres de formación y capacitación en la red de comedores, en temas psicoemocionales y según las necesidades de acompañamiento identificadas……..... 126
12.3. Acompañamiento social..... 129
12.3.1. Realizar acompañamiento social a comedores comunitarios 130
12.3.2. Propuesta de escuela de participación ciudadana que involucre gestoras(es), beneficiarios(as), comunidad vecina y actores clave del territorio 137
12.3.3. Estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social.... 140
12.3.4. Acciones territoriales de retribución social..... 151
12.4. Acompañamiento en gestión humana 157
12.4.1. Acompañar y realizar seguimiento al funcionamiento de los comedores a través de la implementación del Protocolo de Ingreso, Permanencia, Suspensión y Retiro……..... 157
12.4.2. Implementar una estrategia de nodos y nichos para fomentar el adecuado funcionamiento de los comedores y la consolidación de redes 169
12.4.3. Gestionar procesos internos como cambios de domicilio, modificaciones o retiros de gestoras(es), actualización de base de datos de comedores y

gestoras(es), actualización de base de datos de comedores y gestoras(es) 172
12.4.4. Realizar seguimiento al diligenciamiento y entrega de planillas de registro diario de beneficiarios(as)..... 175
12.5. Acompañamiento en formación 178
12.5.1. Capacitar a gestoras/es comunitarias/os entorno a la planificación social, cultura de paz y manejo de TIC 178
12.5.2. Visitas de reconocimiento y seguimiento de necesidades formativas de gestoras(es) comunitarias(os) 186
12.5.3. Gestionar y acompañar procesos de formación complementaria a través de articulaciones institucionales 191

13. ACOMPAÑAMIENTO PSICOSOCIAL PARA LA TRANSVERSALIZACIÓN 194
13.1. Diseño e implementación del Plan de Capacitación sobre enfoques diferenciales e interseccionalidad para el personal del proyecto 194
13.2. Acompañamiento al desarrollo de las acciones territoriales llevadas a cabo por los equipos de trabajo del proyecto 196
13.3. Diseño de plan de seguimiento y evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial relacionada con la clasificación de comedores según nivel de desarrollo y organización comunitaria 200
13.4. Mesas de diálogos territoriales con gestoras(es) y beneficiarios(as) que facilitan la identificación de necesidades con enfoque diferencial y de articulación interinstitucional 205
13.5. Evaluar y analizar de los resultados obtenidos..... 209

14. REALIZAR SEGUIMIENTO A LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO..... 210
14.1. Realizar seguimiento financiero y administrativo 210
14.1.1. Realizar el seguimiento a la ejecución presupuestal del proyecto..... 210
14.1.2. Acompañar el proceso de contratación y novedades del personal durante el convenio 213
14.2. Realizar seguimiento técnico 215
14.2.1. Realizar el seguimiento a la ejecución técnica del proyecto, proponer y realizar el seguimiento a las matrices de planificación de los equipos del proyecto y dar cuenta del avance técnico del proyecto 215
14.3. Realizar la elaboración de contratos y documentos de tipo legal, diseño de estrategias para la generación de recursos para el funcionamiento de los comedores y brindar asesoría legal a los aspectos relacionados con el seguimiento del proyecto..... 217
14.4. Acompañamiento al desarrollo de la autosostenibilidad financiera, operativa y ambiental de los comedores comunitarios 237
14.4.1. Realizar seguimiento y acompañamiento a comedores emprendedores 237
14.4.2. Realizar diagnóstico para la identificación de costos fijos de funcionamiento de comedores comunitarios..... 247

14.4.3. Articular con entidades para fortalecer la sostenibilidad de los comedores comunitarios. 250
14.5. Acompañamiento al proceso de entrega de insumos alimentarios 270
14.5.1. Realizar el acompañamiento al proceso de entrega de insumos alimentarios a los comedores comunitarios 270

15. PROGRAMA DE RECUPERACIÓN NUTRICIONAL "CRECER CON BIENESTAR" 275
15.1. Entrega de insumos alimentarios 276
15.1.1. Realizar entrega de alimentos de la canasta básica familiar a los niños identificados en riesgo de desnutrición y desnutrición aguda y a sus acudientes 276
15.1.2. Revisar y/o ajustar el análisis nutricional, minuta patrón y ciclos de menús 281
15.1.3. Realizar control de calidad e inocuidad a la bodega donde se almacenan los alimentos 282
15.2. Suministrar servicios de transporte 284
15.2.1. Suministrar el transporte para realizar visitas domiciliarias a los beneficiarios del programade recuperación nutricional durante el ciclo (3 meses cada ciclo) 284
15.2.2. Garantizar el transporte para la entrega de los paquetes alimentarios destinados a la recuperación nutricional de niños con desnutrición aguda (cada 15 días durante 3 meses) 288
15.3. Acompañamiento psicosocial y nutricional 291
15.3.1. Realizar orientación nutricional y psicosocial según demanda en jornadas de entrega o en casos específicos en los que el niño no se adhiera al proceso 291
15.3.2. Diseñar y ejecutar espacios formativos en temas nutricionales y psicosociales dirigidos a madres, padres y/o acudientes y actores externos y de redes comunitarias que tienen a su cargo el cuidado de niños y niñas 292
15.3.3. Realizar espacios de integración familiar alternos (dos durante el ciclo) que incluya a acudientes de niños y niñas participantes de la estrategia y actores externos y de redes comunitarias que tienen a su cargo el cuidado de niños y niñas 294
15.3.4. Realizar caracterización de los niños y niñas participantes que incluya una (1) toma inicial de medidas antropométricas 296
15.3.5. Realizar tres (3) visitas seguimiento de toma de muestras 298
15.3.6. Realizar tres (3) visitas de seguimiento de consumo de alimentos durante el proceso de atención, orientadas a monitorear la evolución del estado nutricional de los niños y niñas beneficiarias 301
15.3.7. Informe final de resultados y conclusiones del proyecto de Recuperación Nutricional 304

LISTADO DE ANEXOS 306

FICHA TÉCNICA DEL CONVENIO DE ASOCIACIÓN No. 4146.010.27.1.008-2026

Tabla 1
Ficha técnica 2026

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

b. Modificación 1		
Cobertura	• Geográfica: Distrito de Santiago de Cali. • Comunas: veintidós (22) comunas a saber: 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21 y 22. Corregimientos: Quince (15) corregimientos a saber: La Elvira, Navarro, Montebello, Pance, El Saladito, La Paz, Golondrinas, Villa Carmelo, Felidia, El Hormiguero, La Leonera, La Buitrera, La Castilla, Los Andes y Pichindé.	
	Población atendida con recursos del distrito: 66.000 personas diarias entre niños/as, jóvenes, adultos/as asistentes a 761 comedores comunitarios regulares en funcionamiento. Población atendida con recursos de contrapartida (asociado): 19.030 personas diarias promedio entre niños/as, jóvenes, adultos/as asistentes a todos los comedores en funcionamiento. Total, población atendida diariamente con recursos de la Alcaldía y de contrapartida (UT-CAVJP 2026): 85.030 personas entre niños/as, jóvenes, adultos/as asistentes a todos los comedores y organizaciones sociales y comunitarias en funcionamiento.	
	Aportes Municipio de Santiago de Cali: Aportes Contrapartida (Asociado): Valor Total del Convenio:	$ 42.264.000 $ 11.140.045 $ 53.404.000
c. Total		
Presupuesto	Aportes Municipio de Santiago de Cali: Aportes Contrapartida (Asociado): Valor Total del Convenio:	$ 42.532.455.650 $ 11.210.681.068 $ 53.743.136.718

Fuente: elaboración propia.

DESARROLLO DE ACTIVIDADES

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

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

Producto 1: insumos alimentarios

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

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

Durante el período comprendido entre el 1 y el 31 de julio de 2026, se efectuó la entrega[1] de insumos alimentarios a los comedores comunitarios vinculados al proyecto, garantizando el suministro requerido[2] para la preparación de un total de **1.253.540** raciones alimentarias destinadas a la atención de la población beneficiaria[3]. A continuación, se presentan las entregas realizadas, distribuidas por grupos de comedores:

- **Entrega de insumos alimentarios para atender un (1) día del Grupo 6 y dos (2) días del Grupo 7, correspondientes al consumo del 1 y 2 de julio de 2026.**

Se realizó la entrega de insumos destinados a la preparación de **27.220** raciones de alimentos para los comedores comunitarios, garantizando así la operación y la prestación continua del servicio alimentario hasta el 02 de julio de 2026.

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

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

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

Cuadro 1
Mercados entregados para consumo del 01 y 02 julio del 2026

Grupo	Comedores	Cupos	Días de atención	Periodo de consumo	Total
6	108	9.180	1	01/07/2026	9.180
7	121	9.020	2	01 al 02/07/2026	18.040
Total					**27.220**

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con la información presentada en el cuadro anterior, los comedores comunitarios recibieron insumos alimentarios suficientes para garantizar la atención de los beneficiarios hasta la fecha programada de reabastecimiento del grupo. En este sentido, el Grupo 6 contó con abastecimiento hasta el 1 de julio del 2026, fecha en la que se realizó una nueva entrega de los insumos y el Grupo 7 contó con abastecimiento hasta el 2 de julio del 2026, fecha en la que se realizó una nueva entrega de los insumos.

- **Entrega de insumos alimentarios a siete (7) grupos de entrega, destinados a cubrir el consumo correspondiente al periodo comprendido entre el 01 al 17 de julio del 2026.**

Se realizó la entrega de insumos destinados a la preparación de **510.850** raciones de alimentos a los comedores comunitarios, lo cual permitió garantizar la operación y prestación continua del servicio alimentario durante el período comprendido entre el 01 y el 17 de julio del 2026.

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

Cuadro 2
Mercados entregados para consumo del 01 al 17 de julio del 2026

Grupo	Comedores	Cupos	Días de atención	Periodo de consumo	Total
1	108	9.270	6	01 al 08/07/2026	55.620
2	86	6.560	7	01 al 09/07/2026	45.920
3	108	8.890	8	01 al 10/07/2026	71.120
4	97	7.610	9	01 al 14/07/2026	68.490
5	111	9.720	10	01 al 15/07/2026	97.200
6	104	8.690	10	01 al 16/07/2026	86.900
7	113	8.560	10	01 al 17/07/2026	85.600
Total					**510.850**

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con la información presentada en el cuadro anterior, los comedores comunitarios recibieron insumos alimentarios suficientes para garantizar la atención de los beneficiarios hasta la fecha programada de reabastecimiento de cada grupo. En este sentido, el Grupo 1 contó con abastecimiento hasta el 08 de julio, fecha en la que se realizó una nueva entrega de insumos; el Grupo 2 tuvo cobertura hasta el 09 de julio, y así sucesivamente con los demás grupos de entrega, de acuerdo con el cronograma establecido, hasta llegar al Grupo 7 que tuvo cobertura hasta el 17 de julio.

- **Entrega de insumos alimentarios a siete (7) grupos de entrega, destinados a cubrir el consumo correspondiente al periodo comprendido entre el 09 y el 31 de julio del 2026.**

Se realizó la entrega de insumos destinados a la preparación de **590.640** raciones de alimentos a los comedores comunitarios, lo cual permitió garantizar la operación y prestación continua del servicio alimentario durante el período comprendido entre el 09 al 31 de julio del 2026.

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

Cuadro 3
Mercados entregados para consumo del 09 al 31 de julio del 2026

Grupo	Comedores	Cupos	Días de atención	Periodo de consumo	Total
1	107	9.210	10	09 al 24 /07/2026	92.100
2	85	6.500	10	10 al 27 /07/2026	65.000
3	107	8.710	10	11 al 28 /07/2026	87.100
4	101	7.980	10	14 al 29 /07/2026	79.800
5	110	9.610	10	15 al 30/07/2026	96.100
6	106	8.900	10	16 al 31 /07/2026	89.000
7	120	9.060	9	17 al 31 /07/2026	81.540
Total					**590.640**

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con el cuadro anterior, los comedores comunitarios fueron abastecidos con insumos alimentarios suficientes para atender a los beneficiarios hasta el 31 de julio del 2026.

En este sentido, el abastecimiento de insumos se desarrolló conforme al cronograma de entregas establecido. El Grupo 1 contó con cobertura hasta el 24 de julio, fecha en la que se realizó una nueva entrega de insumos; posteriormente, el Grupo 2 tuvo cobertura hasta el 27 de julio y, de manera progresiva, los demás grupos fueron abastecidos hasta el Grupo 7, cuya cobertura se extendió hasta el 31 de julio (9 días de atención). En consecuencia, al cierre del periodo quedó pendiente de legalización un (1) día de atención, el cual será incluido en el proceso de legalización correspondiente al mes de agosto.

- **Entrega de insumos alimentarios a cinco (5) grupos de entrega, destinados a cubrir el consumo correspondiente al periodo comprendido entre el 27 y el 31 de julio del 2026.**

Se realizó la entrega de insumos destinados a la preparación de **124.830** raciones de alimentos a los comedores comunitarios, lo cual permitió garantizar la operación y prestación continua del servicio alimentario durante el período comprendido entre el 27 y el 31 de julio del 2026.

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

Cuadro 4
Mercados entregados para consumo del 27 al 31 de julio del 2026

Grupo	Comedores	Cupos	Días de atención	Periodo de consumo	Total
1	106	9.120	5	27 al 31 /07/2026	45.600
2	86	6.580	4	28 al 31 /07/2026	26.320
3	110	9.060	3	29 al 31 /07/2026	27.180
4	101	7.980	2	30 al 31 /07/2026	15.960
5	112	9.770	1	31 al 31 /07/2026	9.770
Total					**124.830**

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con el cuadro anterior, los comedores comunitarios fueron abastecidos con insumos alimentarios suficientes para atender a los beneficiarios hasta el 31 de julio del 2026.

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

Información consolidada de raciones entregadas durante el periodo

Cuadro 5
Consolidado de raciones entregadas durante el periodo

Ítem	Fecha de consumo	Raciones entregadas
1	consumo del 01 al 02 de julio del 2026	27.220
2	consumo del 01 al 17 de julio del 2026	510.850
3	consumo del 09 al 31 de julio del 2026	590.640
4	consumo del 27 al 31 de julio del 2026	124.830
Total, raciones ejecutadas		**1.253.540**

Fuente: elaboración propia.

Durante el periodo comprendido entre el 01 y el 31 de julio del 2026 se ejecutaron **1.253.540** raciones alimentarias.

Las fechas reportadas en el cuadro anterior corresponden al período de consumo posterior a la entrega de los insumos alimentarios. En ese sentido, los insumos entregados en una fecha determinada comienzan a consumirse a partir del siguiente día hábil.

Información consolidada de raciones entregadas durante el convenio

Cuadro 6
Balance de raciones consumidas durante la ejecución del convenio

Ítem	Periodo	Raciones entregadas
1	Marzo – Abril	1.779.400
2	Mayo	1.197.760
3	Junio	1.172.500
4	Julio	1.253.540
Total, raciones consumidas durante el convenio		**5.403.200**
Total, raciones presupuestadas:		**6.732.000**
Total, raciones de alimentos pendientes por ejecutar		**1.328.800**
Porcentaje de ejecución total		**80,26%**

Fuente: elaboración propia.

Conclusión

El seguimiento realizado evidencia un avance en la ejecución del convenio, alcanzando un **80,26%** de cumplimiento frente al total de raciones presupuestadas.

Este resultado refleja una adecuada planeación operativa y una gestión eficiente en la distribución y control de los insumos destinados a los comedores comunitarios.

La entrega de **1.253.540** raciones permitió garantizar la continuidad del servicio alimentario durante el periodo evaluado, contribuyendo al cumplimiento del objetivo misional del programa en materia de seguridad alimentaria para la población beneficiaria.

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

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

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

Producto 1: plan de capacitación

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

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

Producto 2: informe de ejecución

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

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

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

Esta capacitación se desarrolló en ciento cincuenta y dos (152) jornadas[5], en modalidad presencial comedor por comedor,[6] con la participación de quinientos noventa y cuatro (594) gestoras/es en doscientos setenta y tres (273) comedores, entre el 1 al 31 de julio de 2026. Durante su ejecución se emplearon herramientas de apoyo visual como la minuta patrón, el análisis nutricional y el ciclo de menús, con el propósito de facilitar el acceso a la información y permitir su consulta posterior.

[5] Anexo 1.2.2. Listados de capacitación en socialización de la minuta patrón, ciclo de menús y estandarización de recetas.
[6] Anexo 1.2.3. Registro fotográfico de capacitación en socialización de la minuta patrón, ciclo de menús y estandarización de recetas.

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

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

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

Producto 3: gestores/as capacitados/as

Durante el proceso de capacitación se contó con la participación de 594 gestoras/es de 273 comedores comunitarios, incluyendo 337 gestoras/es de refuerzo. Lo anterior evidencia la permanencia y cobertura del proceso formativo, así como el compromiso de los equipos operativos con el fortalecimiento de competencias y la mejora continua en la prestación del servicio alimentario.

Producto 4: evaluación de apropiación de saberes de personas capacitadas

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

[7] Anexo 1.2.4. base de datos de capacitación y socialización de la minuta patrón con énfasis en estandarización de recetas (menús).

Cuadro 7
Porcentaje de apropiación y desaprobación por pregunta evaluada

Pregunta	%Correcto	%Incorrecto
1. ¿Cuál es el objetivo principal de la minuta patrón en los comedores comunitarios?	94%	6%
2. ¿Qué diferencia existe entre peso bruto y peso neto?	93%	7%
3. ¿Por qué es necesario estandarizar las recetas en los comedores comunitarios?	94%	6%
4. ¿Cuál de las siguientes situaciones justifica el rechazo de un insumo alimentario?	99%	1%
5. ¿Al recibir los insumos alimentarios, el gestor/a debe?	96%	4%

Fuente: elaboración propia.

Este proceso formativo fue orientado por el equipo profesional del Área Alimentaria y Nutricional y se desarrolló en territorio, contando con la participación de 594 gestoras/es pertenecientes a 273 comedores comunitarios, incluidos 337 gestoras/es de refuerzo. En total, se realizaron 594 evaluaciones.[8]

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

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

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

Producto 1: seguimiento realizado

Durante el periodo reportado se efectuaron doscientas setenta y siete (277) visitas de seguimiento en doscientos setenta y cinco (275) comedores comunitarios, orientadas a verificar el cumplimiento de la minuta patrón y la correcta ejecución del ciclo de menús. La diferencia entre el número de visitas y los comedores atendidos obedece a la realización de visitas adicionales en algunos comedores que se identificaron hallazgos o situaciones específicas durante el primer proceso de supervisión.

[8] Anexo 1.2.5. Evaluaciones de saberes a gestoras/es capacitadas/os en minuta patrón.
[9] Anexo 1.2.6. Informe de evaluación de saberes a gestoras/es capacitadas/os en minuta patrón.

Producto 2: informe de seguimiento

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

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

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

- **0% a 59% – Deficiente:** Se requiere la implementación de acciones de mejora con seguimiento a corto plazo, según las necesidades identificadas. Además, se programó una capacitación sobre la estandarización de porciones.
- **60% a 79% – Aceptable:** Se establecen compromisos de mejora, los cuales quedan consignados en las actas de visita de seguimiento. Se realiza un monitoreo a mediano plazo.
- **80% a 90% – Bueno:** Se brinda acompañamiento al comedor a través de la intervención del Área de Alimentación y Nutrición durante la visita, con el fin de subsanar posibles observaciones y/o evidenciarse en futuras evaluaciones.
- **91% a 100% – Sobresaliente:** Se evidencia el cumplimiento de la minuta patrón y ciclo de menús, por lo que no se requieren acciones de mejora.

Durante el período comprendido del 1 al 31 de julio de 2026, se realizaron un total de doscientas setenta y siete (277) visitas de seguimiento en doscientos setenta y cinco (275) comedores comunitarios. En estas se evidenció que el ítem 3.1: “¿Las hortalizas y verduras que se consumen crudas son sometidas a procesos de limpieza y desinfección?” presenta un 71,6% de cumplimiento, con un 28,4% susceptible de mejora y fortalecimiento, siendo este el ítem con mayor nivel de criticidad entre los aspectos evaluados.

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

Adicionalmente, como parte del seguimiento a la correcta distribución de los alimentos en los comedores comunitarios, se abordó el “Proceso de estandarización de plato servido”, el cual se realiza el pesaje de un plato servido para verificar el cumplimiento de los gramajes por componente establecidos en la minuta patrón y el ciclo de menús, esto se hace aleatoriamente o a los comedores que tengan dificultades. En este proceso se realizaron veinte (20) estandarizaciones, con el fin de garantizar la correcta aplicación de los criterios de evaluación y mejorar la precisión en la verificación de las raciones servidas.

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

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

Acciones implementadas

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

- **Explicación del propósito del ejercicio:** Se informa a los/as gestoras/es y beneficiarias/os que el pesaje no busca reducir las porciones, sino verificar que los beneficiarios reciban el gramaje adecuado según lo establecido en la minuta patrón y el ciclo de menús.
- **Refuerzo del conocimiento adquirido en los talleres:** Durante las visitas se aprovecha la oportunidad para evaluar la correcta aplicación de lo

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

aprendido en capacitaciones previas sobre el servido y la distribución de raciones.

- **Socialización de la minuta patrón y ciclo de menús:** En los casos en que se identifique desconocimiento de estos lineamientos, se brinda una explicación detallada para asegurar su correcta aplicación en la preparación y distribución de los alimentos.

Finalmente, con base en lo anterior, se realizaron un total de doscientas setenta y siete (277)[11] visitas de seguimiento en doscientos setenta y cinco (275) comedores comunitarios.[12] Como resultado de este proceso, se evidenció que el 64,7% (178 comedores) cumplía con la minuta patrón y el ciclo de menús, por lo que no se requirieron acciones de mejora. El 21,1% (58 comedores) recibió acompañamiento durante la visita, orientado a subsanar observaciones puntuales y permitir su verificación en futuras evaluaciones. Así mismo, el 12,7% (35 comedores) estableció compromisos de mejora, los cuales quedaron consignados en las actas de visita y serán objeto de monitoreo a mediano plazo. Por su parte, el 1,5% (4 comedores), debido a las observaciones implementadas se determinó reprogramar su evaluación para el siguiente periodo y de acuerdo con el resultado, se llevarán a comité decisorio, con el fin de que los equipos técnicos realicen la revisión correspondiente y definan acciones como el ajuste de raciones o, de ser necesario, la suspensión del comedor.

Cuadro 8
Cumplimiento Seguimiento a la Minuta Patrón

Rango porcentual	Total, comedores	Porcentaje
0% al 59%	4	1,50%
60% al 79%	35	12,70%
80% al 90%	58	21,10%
91% al 100%	178	64,70%
Total	**275**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: Matriz de seguimiento

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

[11] Anexo 1.3.2. Actas de seguimiento a la minuta patrón.
[12] Anexo 1.3.3. Registro fotográfico de seguimiento a la minuta patrón.
[13] Anexo 1.3.4. Matriz de seguimiento a la minuta patrón y ciclo de menús.

identificación de fortalezas y oportunidades de mejora, así como la clasificación de los comedores según rangos de desempeño.

Es importante señalar que, dentro del proceso de seguimiento, dos (2) comedores comunitarios requirieron una segunda visita de verificación debido a la necesidad de realizar acompañamiento para el mejoramiento de aspectos identificados con baja ponderación.

El comedor "Juntos por una misma causa", ubicado en el barrio Pueblo Joven (comuna 20), fue visitado inicialmente el día 10 de julio de 2026, donde se evidenció la preparación del menú #1 con incumplimientos relevantes: preparación incompleta del componente proteína (30 croquetas de pescado frente a las 90 unidades requeridas según el cupo asignado) y omisión total de la preparación de los componentes de tubérculo/plátano y hortalizas, argumentando la gestora que ya había agotado dichos insumos. Al indagar sobre las causas, la gestora no brindó información a profundidad. Adicionalmente, se identificó que la desinfección de frutas y verduras se realizaba con vinagre y de forma inadecuada, por lo que se brindó capacitación sobre ciclo de menús, minuta patrón y cantidades a preparar según la demanda diaria de cupos, así como refuerzo sobre el uso correcto de hipoclorito de sodio para la desinfección. Esta primera visita obtuvo una ponderación del 54,5%, calificada como Deficiente.

Dado este resultado, el área programó una segunda visita, realizada el 28 de julio de 2026, en la cual se preparó el menú #7 con intercambio en la bebida y traslado de la zanahoria de la proteína hacia la ensalada. Aunque se mantuvieron tres componentes (proteína, tubérculo y hortalizas) por debajo de la cantidad establecida para las 90 raciones asignadas, se evidenció una mejora general en el cumplimiento de la minuta patrón. En esta visita se realizó también el acta de estandarización de plato servido y conteo de raciones, como mecanismo de fortalecimiento del seguimiento, encontrándose que los pesos de los componentes evaluados estuvieron acordes con la minuta patrón. Del conteo de raciones se obtuvo un total de 59 platos servidos (24 consumidos en sitio y 14 para llevar, con un remanente de 21 raciones pendientes de distribución), frente al cupo de 90 asignados; la gestora manifestó que no todos los días asisten la totalidad de los beneficiarios. Persistió también el uso de vinagre para la desinfección de frutas y verduras, por lo que se reforzó nuevamente el protocolo correcto con hipoclorito. Esta segunda visita alcanzó una ponderación del 69,5%, calificada como Aceptable, evidenciando una mejoría de 15 puntos porcentuales respecto a la visita inicial.

El comedor "Comiendo Vamos Creciendo", ubicado en el barrio Doce Paz (comuna 21), fue visitado el 10 de julio de 2026, encontrándose que la preparación del menú #3 incumplía de manera reiterada con la totalidad de los insumos requeridos para el cupo asignado: se realizaron intercambios en tres componentes (sopa, tubérculo y bebida), superando el número de intercambios permitidos por menú. Se destacó,

no obstante, el adecuado manejo de la cadena de frío en la descongelación gradual de cárnicos y el uso correcto de hipoclorito para la desinfección de frutas, verduras y hortalizas. Se realizó refuerzo sobre socialización de la minuta patrón, el ciclo de menús y la especificación de cantidades a preparar, así como recordatorio del número permitido de intercambios. Esta visita obtuvo una ponderación del 45%, calificada como Deficiente.

En la segunda visita, realizada el 29 de julio de 2026, se evidenció nuevamente la preparación incompleta de los componentes frente al cupo asignado: se prepararon alimentos para 60 beneficiarios, cuando el cupo asignado corresponde a 90 raciones. Al indagar con la gestora sobre la diferencia, esta señaló que aproximadamente 39 estudiantes de grado 11 se encontraban en semana de receso académico, y que las materias primas correspondientes a esos cupos no entregados se reforzarían en la semana siguiente. En esta visita se realizó igualmente el acta de estandarización de plato servido y conteo de raciones, confirmando la entrega de 60 de las 90 raciones asignadas y evidenciando que dicha novedad (el receso académico) no había sido informada previamente al equipo de gestión humana. Al no observarse mejoría alguna respecto a una visita previa del 10 de julio de 2026 en la cual se obtuvo un 45%, y ante el patrón reiterado de subejecución de cupos, el área recomendó evaluar un ajuste en el número de cupos asignados al comedor (de 90 a 70 raciones), con el fin de optimizar el uso de las materias primas y evitar sobrantes. Esta segunda visita obtuvo una ponderación del 55%, manteniéndose en la calificación de Deficiente, sin evidenciar mejoría sustancial frente a la visita anterior.

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

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

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

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

Producto 1: insumos alimentarios

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

Para los días 4, 5, 11,12,13,18, 19, 20, 25 y 26 del mes de julio 2026, se realizó la entrega de los insumos alimentarios en el Centro Cultural Tecnocentro, lo que permitió la preparación de las raciones en caliente para el mes descrito y que fueron entregadas a los diferentes comedores comunitarios beneficiarios del proyecto, según listados remitidos por la Alcaldía de Santiago de Cali.

Figura 1
Remisión de víveres centro cultural Somos Pacifico



Fuente: Foto tomada por el responsable del proceso.

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

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

Cuadro 9
Consolidado de entrega de víveres para preparación de raciones

Número de entrega	Fecha de entrega	Días ejecutados x entrega	Raciones en caliente entregadas x fin de semana
1	03/07/2026	2	2.600
2	10/07/2026	3	3.900
3	17/07/2026	3	3.900
4	24/07/2026	2	2.600
Total insumos entregados para preparación de raciones			**13.000**

Fuente: elaboración propia.

Para el periodo comprendido entre el 1 julio y 31 julio de 2026[15], se entregaron 13.000 raciones en caliente[16].

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

Cuadro 10
Consolidado de raciones fines de semana y festivo entregadas durante el periodo.

Periodo de entrega	Raciones en caliente entregadas
19 marzo al 30 abril de 2026	19.500
1 mayo al 31 mayo de 2026	15.600
1 junio al 30 junio de 2026	14.300
1 julio al 31 julio de 2026	13.000
Total raciones ejecutadas acumuladas	**62.400**
Total raciones presupuestadas	**74.100**
Pendientes por ejecutar	**11.700**
Porcentaje de ejecución	**84.21%**

Fuente: elaboración propia.

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

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

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

Producto 1: manipuladores/as de alimentos capacitados/as

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

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

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

Producto 1: seguimiento realizado.

Propósito de las visitas de acompañamiento – Mes de julio de 2026

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

Metodología de las visitas

Para el desarrollo de esta actividad, los profesionales del área de Alimentaria y Nutricional de la UT-CAVJP realizaron cinco (5) visitas presenciales a Tecnocentro durante el mes de julio de 2026, distribuidas de la siguiente manera:

- Primera visita: 05 de julio de 2026 (domingo)

- Segunda visita: 12 de julio de 2026 (domingo)
- Tercera visita: 18 de julio de 2026 (sábado)
- Cuarta visita: 20 de julio de 2026 (lunes)
- Quinta visita: 26 de julio de 2026 (domingo)

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

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

Detalles de las visitas

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

Presentación inicial

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

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

Tabla 2
Planeación ciclo de menús del convenio presente

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

Fuente: elaboración propia.

Resultados del seguimiento

Durante las cinco (5) visitas de seguimiento realizadas a Tecnocentro, se evaluó la preparación diaria de los alimentos conforme a lo establecido en la minuta patrón y el ciclo de menús, evidenciando un comportamiento general satisfactorio en la ejecución del servicio, pero con algunas oportunidades de mejora por realizar.

Durante el mes de julio se realizaron en total cinco (5) visitas de supervisión a Tecnocentro, obteniéndose en las tres primeras de ellas una calificación de **97,5%**, la cuarta visita obtuvo un **100%** y para finalizar la última visita en **95%** lo que evidencia un alto nivel de cumplimiento en la ejecución del área de alimentaria y nutricional visualizando un sostenimiento significativo respecto al periodo anterior.

En las cinco visitas realizadas se verificó el adecuado cumplimiento de los procedimientos relacionados con la preparación de los alimentos, el cumplimiento de los gramajes establecidos, la correspondencia entre los menús programados y los ejecutados, así como la adecuada preparación de los diferentes componentes de la minuta patrón. No se evidenciaron desviaciones relacionadas con

intercambios de menú, cantidades preparadas, disponibilidad de materias primas o afectaciones en los componentes alimentarios.

La única novedad identificada de manera recurrente durante las visitas correspondió al proceso de descongelación de los productos cárnicos, el cual no se realizó de forma gradual conforme a los lineamientos establecidos para garantizar la inocuidad de los alimentos, en la quinta visita se evidenció un incumplimiento en el proceso de desinfección, de acuerdo con lo evidenciado durante las jornadas de supervisión y con las manifestaciones del personal responsable, esta situación obedece principalmente a la capacidad limitada de almacenamiento en refrigeración, la cual resulta insuficiente para realizar el proceso de descongelación gradual de la totalidad de los productos cárnicos requeridos para la producción diaria. Adicionalmente, el corto tiempo disponible entre la recepción de las materias primas y el inicio de la preparación de los alimentos dificulta el cumplimiento del procedimiento bajo condiciones de refrigeración, razón por la cual el proceso continúa representando la única desviación técnica identificada. Esta situación fue el único criterio que afectó la calificación en casi todas las visitas.

En términos generales, los resultados obtenidos reflejan un cumplimiento similar al de informes anteriores evidenciándose el fortalecimiento y sostenimiento de los procesos operativos y un mayor control en la preparación de los alimentos. No obstante, se recomienda continuar reforzando el cumplimiento del procedimiento de descongelación de productos cárnicos, y realizar siempre los procedimientos de desinfección establecidos, mediante procesos de sensibilización y seguimiento al personal manipulador, con el propósito de alcanzar el cumplimiento total de los criterios evaluados y garantizar el mantenimiento de las condiciones de inocuidad durante todas las etapas del proceso de producción.

Proceso de estandarización del plato servido

Durante las cinco (5) visitas de verificación realizadas en Tecnocentro se ejecutó el proceso de estandarización del plato servido, mediante el pesaje de los diferentes componentes nutricionales y la verificación de las porciones servidas frente a los gramajes establecidos en la minuta patrón. En todas las jornadas se evidenció que las cantidades suministradas se ajustaron a los rangos definidos para cada componente alimentario, garantizando la correspondencia entre las porciones servidas y el aporte nutricional esperado para el cupo asignado. Las variaciones identificadas durante las verificaciones fueron mínimas y correspondieron principalmente a características propias de algunas preparaciones, como la incorporación de hortalizas en componentes proteicos o cereales, manteniéndose dentro de los márgenes de tolerancia aceptables y sin representar incumplimientos frente a los lineamientos técnicos establecidos.

En términos generales, se evidenció un adecuado proceso de estandarización del servido, caracterizado por la uniformidad en la distribución de las raciones, el uso de utensilios apropiados para el porcinamente y la consistencia entre las cantidades preparadas, las porciones servidas y los gramajes definidos en la minuta patrón. Lo anterior demuestra un adecuado control durante el proceso de servido, contribuyendo a garantizar la equidad en la distribución de los alimentos y el cumplimiento del aporte nutricional establecido para la población beneficiaria.

Condiciones higiénico-sanitarias – Tecnocentro, julio de 2026

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

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

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

Conclusiones

Durante el periodo evaluado, correspondiente al mes de julio, en Tecnocentro se realizaron cinco (5) visitas de seguimiento a la minuta patrón y cinco (5) procesos de estandarización del plato servido, obteniéndose en la totalidad de las jornadas una ponderación final correspondiente a un nivel de cumplimiento Sobresaliente, lo que evidencia un adecuado desempeño en la ejecución del servicio alimentario y una operación estable acorde con los lineamientos establecidos para el programa.

Durante las visitas se verificó el cumplimiento del ciclo de menús, la preparación de los componentes nutricionales conforme a la minuta patrón, el cumplimiento de las

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

cantidades programadas según el cupo asignado, se evidenció un adecuado cumplimiento de los procesos de limpieza y desinfección de hortalizas y verduras durante la mayor parte de las visitas, presentándose un incumplimiento puntual durante una de las jornadas de seguimiento, el cual fue socializado con el personal para la implementación de acciones correctivas, así como la correcta utilización de los utensilios destinados al servido de los alimentos. De igual manera, los procesos de estandarización evidenciaron uniformidad en las porciones servidas y cumplimiento de los gramajes establecidos, presentándose únicamente variaciones mínimas propias de las preparaciones, las cuales no afectaron el aporte nutricional ni constituyeron incumplimientos técnicos.

En términos generales, se evidenció compromiso por parte del personal manipulador en el cumplimiento de los lineamientos técnicos del área alimentaria y nutricional, observándose una adecuada apropiación de las Buenas Prácticas de Manufactura, organización en los procesos de preparación y servido, así como un adecuado control sobre las cantidades preparadas y distribuidas. Los resultados obtenidos reflejan una mejora frente al periodo anterior, manteniéndose como principal aspecto por fortalecer la implementación de estrategias que permitan realizar la descongelación gradual de los productos cárnicos sin comprometer la cadena de frío ni las condiciones de inocuidad de los alimentos.

En consecuencia, Tecnocentro mantiene un adecuado desempeño técnico y operativo en la ejecución del área alimentaria y nutricional, evidenciando un alto nivel de cumplimiento de los criterios evaluados y un compromiso permanente con el mejoramiento continuo de la calidad e inocuidad del servicio alimentario.

Recomendaciones:

Fortalecer el proceso de descongelación de productos cárnicos, implementando estrategias que permitan realizar la descongelación gradual bajo refrigeración, conforme a los lineamientos establecidos para garantizar la inocuidad de los alimentos y la conservación de la cadena de frío.

Fortalecer el proceso de verificación y registro de las actividades contempladas en el Plan de Saneamiento Básico, asegurando la ejecución completa de los procedimientos de limpieza y desinfección establecidos para equipos, utensilios, superficies de contacto con alimentos y materias primas, con el fin de minimizar riesgos de contaminación cruzada.

Evaluar alternativas que incrementen u optimicen la capacidad de almacenamiento en refrigeración disponible para el pre-alistamiento de las proteínas, considerando el volumen de producción correspondiente al cupo asignado, con el fin de facilitar el cumplimiento del proceso de descongelación gradual.

Fortalecer la planificación del pre-alistamiento de materias primas, optimizando los tiempos entre la recepción de los productos y el inicio de la producción, de manera que se favorezca el cumplimiento de los procedimientos establecidos para la manipulación segura de alimentos.

Mantener los controles implementados en la preparación diaria, garantizando la continuidad en el cumplimiento de las cantidades programadas, los componentes establecidos en la minuta patrón y la adecuada correspondencia entre la planeación y la ejecución del servicio alimentario.

Continuar fortaleciendo los procesos de estandarización del plato servido, preservando la uniformidad en las porciones suministradas y el cumplimiento de los gramajes establecidos para cada componente nutricional.

Mantener la adecuada aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura y de los procedimientos de limpieza y desinfección de frutas, verduras y hortalizas, con el fin de conservar los altos niveles de cumplimiento evidenciados durante el periodo evaluado.

Continuar desarrollando procesos de seguimiento, acompañamiento técnico y capacitación al personal manipulador, orientados a consolidar la mejora continua del servicio y alcanzar el cumplimiento integral de los criterios evaluados.

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

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

Producto 1: insumos alimentarios

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

Entregas actual periodo

Durante el actual periodo se entregaron insumos para la preparación de 1.000[20] raciones destinadas a contingencias de la siguiente manera:

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

Cuadro 11
Raciones de contingencia entregadas durante el periodo de julio

Ítem	Fecha	Comunidad beneficiara	Raciones
1	2/07/2026	Brian David Llanos - 3168808284 - Cra 96 1 Bis - 77 Barrio/ Altos de Santa Elena (1)	200
2	10/07/2026	Jaime Negria Cuero - 3184366810 - Cra 26 No 52 - 64 Barrio Nueva Floresta (1)	250
3	10/07/2026	Leonardo Pérez - 3184709996 - Carrera 14 #12-32 - San pascual / Comedor comunitario apasionados por las almas (1)	300
4	24/07/2026	Jaime Negria Cuero - 3184366810 - Cra 26 No 52 - 64 Barrio Nueva Floresta (1)	250
Total			**1.000**

Fuente: elaboración propia.

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

Información consolidada de raciones de contingencia entregadas durante el convenio

Cuadro 12
Raciones entregadas durante la ejecución del convenio

Ítem	Periodo	Raciones entregadas
1	Marzo – Abril	1.550
2	Mayo	970
3	Junio	1.190
4	Julio	1.000
Total, raciones consumidas durante el convenio		**4.710**
Total, raciones presupuestadas		**6.000**
Total, raciones de alimentos pendientes por ejecutar		**1.290**
Porcentaje de ejecución total		**78,50%**

Fuente: elaboración propia.

El seguimiento realizado evidencia un nivel de ejecución del **78,50%** frente a las raciones presupuestadas en el marco del convenio. Este resultado refleja avances en la atención de contingencias, mediante la entrega de **4.710** raciones, garantizando la continuidad del servicio alimentario ante las situaciones presentadas durante el periodo evaluado.

No obstante, durante el desarrollo del convenio se registra un saldo acumulado de **1.290** raciones no ejecutadas. Este comportamiento es coherente con la demanda efectiva de los comedores comunitarios, dado que la ejecución de las raciones depende de la solicitud de la población beneficiaria. En consecuencia, el porcentaje de ejecución alcanzado se considera acorde con las condiciones de operación del convenio.

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

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

4. Suministrar raciones de CuidArte

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

Durante el presente periodo se suministraron 310 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega[21] de raciones[22].

Producto 2: suministrar apoyo logístico

Durante el presente periodo se suministraron 310 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega de raciones.

Producto 3: suministrar programación para labores de aseo

Durante el presente periodo se suministraron 310 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega de raciones.

[21] Anexo 4.1. Base de datos de entrega de raciones CuidArte.
[22] Anexo 4.2. Acta de entrega de insumos alimentarios.

Producto 4: suministrar transporte para la entrega de insumos alimentarios

Durante el presente periodo se suministraron 310 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega de raciones.

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

Durante el presente periodo se suministraron 310 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega de raciones.

Producto 6: suministrar empaques para la entrega de raciones

Durante el presente periodo se suministraron 310 de raciones de alimentación en los ecosistemas de cuidado (CuidArte), cuyo valor incluye el suministro de las raciones de alimentación en caliente, el apoyo logístico, los servicios de aseo, el transporte de entrega de insumos alimentarios y las raciones en caliente al punto del encuentro y el suministro de empaques para la entrega de raciones.

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

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

Producto 1: servicios prestados.

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

En la gestión del personal se cuenta con gestoras/es que hacen parte de comedores comunitarios, ubicados en la comuna y que son respaldados por la respectiva póliza adquirida para ellos, en el desarrollo del proyecto, se cuenta catorce (14) manipuladores[23] (as) de alimentos, quienes son responsables de la preparación,

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

empaque y distribución de las raciones, así como de mantener el área de trabajo en condiciones higiénico-sanitarias optimas, garantizando el cumplimiento de las normativas sanitarias vigentes.

A continuación, se presenta un cuadro explicativo.

Cuadro 13

Días atendidos y servicios de manipulación de alimentos utilizados.

Tarea	Número de servicios
Servicios utilizados x día	14
Días de atención durante el periodo de ejecución (1 de julio al 31 de Julio de 2026)	10
Total, servicios utilizados	**140**

Fuente: elaboración propia.

Como se evidencia en el cuadro anterior, para los días de fines de semana de periodo en mención, se contó con 140 servicios en total para la realización y/o ejecución de las actividades programadas.

Figura 2

Personal de manipulación de alimentos



Fuente: foto tomada por el responsable del proceso.

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

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

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

Producto 1: servicios prestados

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

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

Cuadro 14
Días atendidos y servicios de aseo utilizados

Servicios de Aseo	
Servicio utilizado x día	2
Días de atención durante el periodo	10
Total, servicios utilizados	**20**

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con lo anterior, se evidencia el uso de veinte (20)[24] servicios para la ejecución de las labores de aseo en el Centro Cultural Somos Pacífico (Tecnocentro).

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

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

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

7. Realizar el mantenimiento de los equipos

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

Esta actividad ya fue desarrollada y reportada en periodos anteriores dan cumplimiento al total de mantenimientos propuestos inicialmente. Por lo anterior, no se reporta avance técnico en el presente informe.

Producto 2: informe de avance

Como resultado de la socialización realizada con la supervisión en junio, se solicitó revisar la metodología planteada para la selección y ejecución de los mantenimientos. La supervisión manifestó que efectuar intervenciones preventivas en equipos con un adecuado funcionamiento podría no ser prioritario frente a las necesidades existentes. Por lo tanto, planteó reorientar el alcance del proceso y priorizar aquellos equipos que presenten fallas o requieran reparación de forma urgente.

Asimismo, la supervisión informó que realizaría la evaluación correspondiente para comunicar formalmente, mediante correo electrónico, las observaciones o ajustes requeridos para continuar con el trámite.

Evaluación y ajuste de la metodología para la selección de comedores comunitarios

Tras atender las observaciones formuladas, se pidió a los proveedores seleccionados cotizar el mantenimiento correctivo de los equipos de refrigeración y cocción. Esto permitió obtener la información técnica y financiera necesaria para evaluar la viabilidad de la propuesta, la cual ya fue enviada a la Dirección General de Comedores para su respectivo análisis.

Estado de la actividad al cierre del periodo

Al cierre del periodo, el proceso se encuentra en etapa de espera de lineamientos y definición de criterios de intervención, sin que se haya iniciado la ejecución de los mantenimientos programados.

Se deja constancia de las gestiones adelantadas durante el periodo, así como de la información técnica y financiera solicitada a los proveedores, como insumos para la toma de decisiones y continuidad del proceso una vez sean impartidas las directrices correspondientes.

Producto 3: servicios de mantenimiento realizados

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

Elaboró: José Rafael Aguado Angulo y Yuri Caicedo.
Revisó: Darío Alberto Castrillón Toro y Jesús María Gómez Jiménez.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

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

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

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

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

Producto 2: análisis nutricional.

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

Producto 3: minuta patrón

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

Producto 4: ciclo de menús

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

Producto 5: fichas técnicas de insumos alimentarios

Las fichas técnicas de los insumos alimentarios que conforman el ciclo de menús fueron elaboradas, presentadas y validadas en informes anteriores. Estos documentos contienen las especificaciones técnicas, nutricionales, de almacenamiento y manipulación requeridas para garantizar la calidad y estandarización de los insumos. En razón a que no se generaron actualizaciones durante el periodo reportado, se mantienen las versiones previamente aprobadas.

Producto 6: matriz consolidada

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

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

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

Producto 1: seguimiento realizado

Se informa que en el periodo actual se realizaron dos visitas de verificación de condiciones higiénico-sanitarias a la bodega de la Corporación Hacia un Valle Solidario, el 16 y 27 de julio de 2026.

Producto 2: informe de seguimiento

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

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

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

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

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

El formato fue estructurado para evaluar los siguientes aspectos clave:

- Instalaciones físicas.
- Personal manipulador y prácticas higiénicas.

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

En el marco del presente informe, se realizaron dos (2) visitas de inspección al proveedor.[25] El 16 y 27 de julio de 2026.[26] Las cuales tuvieron como propósito verificar el cumplimiento de los estándares de calidad establecidos para la entrega de productos perecederos, así como evaluar las condiciones de almacenamiento, presentación y estado de los alimentos suministrados a los comedores comunitarios.

A continuación, se presenta la tabla resumen:

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

Nombre corporación	Fecha	Porcentaje cumplimiento criterios (%)	Escala calificación
Hacia Un Valle Solidario	16.07.2026	100	Excelente
	27.07.2026	100	Excelente

Fuente: elaboración propia.

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

Infraestructura y saneamiento:

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

Manipulación de alimentos:

El personal contaba con indumentaria adecuada (gorro, tapabocas, calzado cerrado, ropa clara). Se verificó higiene de manos, ausencia de joyas y cumplimiento

[25] Anexo 8.2.1. Actas de visita a Corporación.
[26] Anexo 8.2.2. Registro fotográfico visita a corporación.

de BPM. Además, se evidenció capacitación continua y exámenes médicos actualizados.

Plan de saneamiento:

Limpieza y desinfección: Se observó limpieza adecuada en la bodega, estanterías e instalaciones sanitarias.

Control de plagas: No se evidenció presencia de plagas. La bodega cuenta con programa estructurado, barrido de puertas, mallas protectoras y sifones adecuados.

Manejo de residuos sólidos: Disposición adecuada en recipientes y recolección frecuente por proveedor externo.

Abastecimiento de agua potable: Inspección periódica, sin turbidez ni partículas. El tanque de reserva se encontraba limpio y funcional.

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

Control al proveedor:

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

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

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

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

Metrología:

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

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

Evaluación de los alimentos

Semi-perecederos empacados (abarrotes):

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

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

Alimentos perecederos (frutas y verduras):

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

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

En la visita de inspección realizada el 16 de julio de 2026 se identificaron novedades en algunos alimentos perecederos, evidenciándose unidades de habichuela con pérdida de frescura, así como inconvenientes relacionados con el grado de maduración de la guayaba y el plátano. Estas observaciones no afectaron el resultado global de la inspección, dado que se proporcionó la correspondiente

retroalimentación al personal del área de calidad, con el propósito de fortalecer los procesos de selección y control de los productos, evitando la recurrencia de estas situaciones en futuras recepciones.

En las verificaciones realizadas en la visita del 27 de julio de 2026, no se evidenciaron novedades relacionadas con la calidad de los insumos.

Productos cárnicos:

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

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

Visita 16 de julio 2026:

Tabla 4
Inspección diferentes productos cárnicos, revisando presentación, lote y fecha de vencimiento

Producto	Marca	Presentación	Lote	Fecha de vencimiento
Carne de cerdo empacada al vacío (corte pernil de cerdo)	Nutrialimentos Cárnicos SAS	1 kg	240626001P	16/05/2027
Pechuga de pollo con piel y hueso sin marinar	No registra	Peso variable	020726001A	27/12/2026
Pechuga sin piel y hueso sin marinar	Nutrialimentos Cárnicos SAS	1kg	110626001A	06/12/2026
Muslos de pollo sin marinar	Nutrialimentos	10 unidades de peso variable	020726001A	27/12/2026

Croqueta de tilapia apanada	El Dorado	6 unidades x empaque	209-M	07/07/2027

Fuente: Elaboración propia.

Visita 27 de julio de 2026:

Tabla 5
Inspección diferentes productos cárnicos, revisando presentación, lote y fecha de vencimiento

Producto	Marca	Presentación	Lote	Fecha de vencimiento
Carne de cerdo empacada al vacío (corte pernil de cerdo)	Nutrialimentos Cárnicos SAS	1 kg	080726001OP	31/05/2027
Pechuga de pollo con piel y hueso sin marinar	Nutrialimentos Cárnicos SAS	Peso variable	L020726002A	27/12/2026
Pechuga sin piel y hueso sin marinar	Nutrialimentos Cárnicos SAS	1 kg	L190626002A	14/12/2027
Muslos de pollo sin marinar	Nutrialimentos	Paquetes x 10 unidades	L020726001A	27/12/2026
Croqueta de tilapia apanada	El Dorado	6 unidades x empaque	210J	08/07/2027

Fuente: elaboración propia.

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

Huevos:

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

Los resultados obtenidos fueron los siguientes:

- Visita (16 de julio de 2026): peso promedio de 57.7 g.
- Visita (27 de julio de 2026): peso promedio de 55.8 g.

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

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

Transporte:

En las visitas de verificación los vehículos tienen información básica del vehículo, condiciones de diseño sanitarias (interior fabricado con materiales apropiados que sean fácil de limpiar, superficies lisas para evitar la contaminación y mantener las condiciones de conservación), control de temperatura y conservación por lo que se disponen de neveras isotérmicas para mantener la temperatura de productos cárnicos (neveras Igloo) y condiciones sanitarias apropiadas, es decir, carro en su interior limpio sin residuos de suciedad acumulada, sin presencia de plagas o de cualquier animal, ni excrementos, ausencia de malos olores, uso de estibas en su interior y limpias.

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

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

Resultados de las visitas:

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

Como resultado de las evaluaciones realizadas, se evidenció un cumplimiento general de los estándares de calidad e inocuidad establecidos en la normativa sanitaria vigente, así como de las especificaciones definidas en el marco del proyecto. En este sentido, ambas obtuvieron una calificación de 100 % respectivamente, es decir un nivel de desempeño “Excelente”, lo cual refleja una adecuada gestión por parte de la UT-CAVJP.

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

Asimismo, se verificó la disponibilidad de puntos ecológicos, estaciones para el lavado de manos, sistemas de control de roedores, luminarias para el control de insectos voladores y tanques de almacenamiento de agua. De igual manera, se observó el cumplimiento de los controles a proveedores y de los requisitos de metrología aplicados a los equipos de medición.

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

Respecto a los alimentos perecederos, específicamente frutas, verduras (hortalizas y vegetales), plátanos, tubérculos y raíces, durante la visita No. 1 (16.07.2026) se reportaron novedades relacionadas con la calidad de algunos productos. Respecto a los alimentos perecederos, se evidenciaron algunas unidades de plátano y guayaba con novedades en el punto de maduración (unidades que no alcanzaron la madurez óptima), así como una cantidad poco representativa de habichuela con pérdida de frescura, evidenciada por una ligera disminución de la turgencia y signos iniciales de senescencia (principios de envejecimiento).

No obstante, estas novedades no comprometieron el resultado de la visita, debido a que se brindó retroalimentación inmediata al personal responsable del control de calidad, orientada a fortalecer los criterios de selección, clasificación y despacho de los productos perecederos, con el fin de garantizar el envío de alimentos en condiciones óptimas de calidad y vida útil.

Se recomienda fortalecer los controles durante el proceso de selección y clasificación de frutas y hortalizas en bodega, garantizando que los productos despachados cumplan con las condiciones óptimas de frescura y el grado de maduración requerido para su distribución. Asimismo, es importante reforzar la verificación de las condiciones de los alimentos durante las rutas de transporte, con el fin de identificar oportunamente posibles afectaciones derivadas de la manipulación, el tiempo de recorrido o las condiciones ambientales. Estas acciones contribuirán a disminuir la entrega de productos con sobre maduración, maduración avanzada o pérdida de frescura, mejorando la calidad de los alimentos suministrados a los comedores comunitarios.

En la segunda visita de verificación no se presentaron novedades relacionadas a alteraciones de calidad en los insumos perecederos. En lo referente a los productos cárnicos, se constató que la carne de cerdo, la pechuga de pollo, los muslos de pollo y el producto preformado de pescado apanado se encontraban almacenados en condiciones que garantizan su estabilidad-inocuidad (conservación de la cadena de frío en los equipos). De igual forma, el empaque, rotulado y control de temperatura cumplen con la normatividad vigente y con los criterios establecidos para su liberación.

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

Recomendaciones

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

Fortalecer el proceso de selección y clasificación de frutas y hortalizas previo al despacho, verificando que el estado de madurez corresponda al tiempo estimado de transporte, almacenamiento y preparación en los comedores comunitarios.

Implementar controles más estrictos durante la inspección de calidad para evitar el envío de plátanos y guayabas con sobre o baja maduración, priorizando productos con un grado de madurez que garantice una adecuada vida útil.

Optimizar las condiciones de almacenamiento y distribución de los alimentos perecederos, manteniendo una adecuada rotación de inventarios (primero en entrar primero en salir) y minimizando los tiempos entre la recepción, el despacho y la entrega a los comedores.

Reforzar el seguimiento a las condiciones de transporte, asegurando que se conserven la ventilación, temperatura y manipulación adecuadas para disminuir el deterioro y la pérdida de frescura de productos como la habichuela.

Realizar retroalimentación continua al personal encargado de la recepción, selección y despacho de los alimentos, con énfasis en la identificación de signos de sobre maduración, pérdida de frescura y senescencia, con el fin de prevenir la entrega de productos que presenten disminución en su calidad comercial.

Mantener el monitoreo permanente de las novedades identificadas durante las visitas de inspección, implementando acciones de mejora y verificando su eficacia en los procesos posteriores.

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

Conclusiones

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

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

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

En las visitas de verificación, realizadas en julio, hubo novedades de poca relevancia relacionadas con la calidad de diferentes insumos perecederos, las

cuales fueron inmediatamente subsanadas y no se afectó la logística de distribución de alimentos, hacia los comedores comunitarios despachados.

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

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

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

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

Producto 1: plan de capacitación

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

Producto 2: Informe de ejecución

La actividad 8.3, correspondiente a la capacitación en estandarización de recetas (menús), minuta patrón y aceptación y rechazo de alimentos dirigida a los/as gestores/as comunitarios/as, se encuentra integrada dentro de la actividad 1.2. Por lo anterior, no se repite su descripción en este apartado, dado que ambas actividades corresponden al mismo proceso formativo desarrollado.
Producto 3: gestoras/es capacitadas/os

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

Producto 4: evaluación de apropiación de saberes de personas capacitadas

La actividad 8.3, correspondiente a la capacitación en estandarización de recetas (menús), minuta patrón y aceptación y rechazo de alimentos dirigida a los/as gestores/as comunitarios/as, se encuentra integrada dentro de la actividad 1.2. Por

lo anterior, no se repite su descripción en este apartado, dado que ambas actividades corresponden al mismo proceso formativo desarrollado.

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

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

Producto 1: capacitaciones diseñadas

Cabe resaltar que las fichas técnicas correspondientes a los talleres “Los Microamigos” y “Métodos de cocción y alimentación especial en patologías específicas” ya fueron entregadas en los informes anteriores, por lo que en el presente documento no se incluyen nuevamente. Sin embargo, se mantiene su referencia como parte de las acciones de capacitación desarrolladas en el marco del área alimentaria y nutricional, orientadas al fortalecimiento de las competencias comunitarias en alimentación saludable e inocuidad alimentaria.

Producto 2: informe de ejecución

En el marco del área alimentaria y nutricional, se desarrollaron 30 talleres formativos dirigidos a 67 gestoras/es de los comedores comunitarios, con el propósito de fortalecer sus conocimientos en prácticas de alimentación saludable, técnicas culinarias seguras y estrategias pedagógicas orientadas a la promoción de hábitos alimentarios adecuados en la población beneficiaria. Estas capacitaciones contribuyen directamente al mejoramiento de la calidad del servicio alimentario, la aplicación de buenas prácticas de manipulación y la implementación coherente de los lineamientos técnicos establecidos por el programa, además del fortalecimiento comunitario en relación con la alimentación saludable y balanceada.

Taller 1. Métodos de cocción y alimentación especial con patologías

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

Durante la sesión, se abordaron contenidos teóricos y prácticos que permitieron identificar los métodos y/o técnicas de cocciones más adecuadas según el tipo de alimento y las necesidades nutricionales específicas. Se destacó la importancia de evitar el uso excesivo de grasa, sal y condimentos artificiales, reforzando el principio

de que una alimentación saludable puede ser a la vez nutritiva, económica y culturalmente pertinente, de igual forma se expuso el papel clave que tiene la hidratación, actividad física y el ejercicio para permanecer con un estilo de vida saludable y adecuado.

Como parte de este proceso, se capacitaron 28 gestoras/es[27] sociales de 13 comedores comunitarios, a través de 13 jornada de capacitación, cada una de ellas se realizó en sitio[28], dichas jornadas contaron con formación orientada a fortalecer las competencias en la preparación de alimentos saludables y adaptados a diferentes condiciones de salud.

Con base en los resultados de la evaluación de saberes, se evidenció que el 100 % de los participantes (28 gestoras/es) aprobó satisfactoriamente la evaluación. Este resultado demuestra una adecuada apropiación de los conocimientos impartidos durante las jornadas de capacitación y confirma la efectividad de la estrategia formativa implementada, al alcanzar el objetivo de fortalecer las competencias de las gestoras y los gestores en los temas abordados.

Cuadro 15

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

Fecha	Nodo	Lugar de Capacitación	No. Comedores	No. Gestoras/es
14/07/26	1	Casa de la Paz	1	3
	1	Fundeterrón	1	2
	1	La Esperanza	1	2
	1	Constructores de Paz	1	2
	1	Los Ositos	1	2
	1	La Melbita	1	2
15/07/26	7	Caritas Felices 3	1	2
	7	Shalom II	1	3
	7	Cucharita De Amor	1	2
	7	El Buen Sazón	1	1
	7	Dios con Nosotros	1	3
	7	Kauzar	1	2
	7	Emmanuel 1	1	2
TOTAL			**13**	**28**

Fuente: elaboración propia

[27] Anexo 8.4.1 Listado de asistencia taller de métodos de cocción y alimentación especial, con patologías específicas.
[28] Anexo 8.4.2. Registro fotográfico taller de métodos de cocción y alimentación especial, con patologías específicas.

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

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

Taller 2: Microamigos

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

Como parte de este proceso, se capacitaron a 39 gestoras/es [29] pertenecientes a 17 comedores[30] comunitarios, a través de 17 jornadas de capacitación[4] en sitio, durante las sesiones se abordaron contenidos relacionados con las funciones que cumplen las vitaminas y minerales en el organismo, así como destacar los beneficios de una alimentación variada, colorida y equilibrada para la salud integral. A lo largo del taller se enfatizó la relación entre el color de los alimentos y sus propiedades nutricionales, subrayando la importancia de incorporar ensaladas y frutas en la dieta diaria de las personas beneficiarias del programa.

[29] Anexo 8.4.3. Listado de asistencia taller microamigos.
[30] Anexo 8.4.4. Registro fotográfico taller microamigos.

Cuadro 16
Taller Microamigos

Fecha	Nodo	Lugar De Capacitación	No. Comedores	No. Gestoras/Es
7/07/26	15	La Santa Sazón	1	2
	15	Alegría De Los Niños	1	2
15/07/26	7	Alimentando El Oriente	1	2
	7	Alimentando Corazones	1	3
	7	Raíces Del Pacífico	1	2
	7	Sazón Chocoana	1	2
	7	El Maná De Sifruam	1	2
	7	Cucharita Feliz	1	2
	7	Comedor APAI	1	3
17/07/26	6	Transformando Vidas	1	2
	6	Grano De Amor Nayibe	1	2
	6	Fundación Torre Fuerte	1	3
	6	Fundarenacer	1	3
	6	Destello De Sabiduría	1	2
	6	El Sazón De Amigas Del Corazón	1	3
24/07/26	12	Cielo Abierto	1	2
	12	Promesa De Dios	1	2
TOTAL			**17**	**39**

Fuente: Elaboración propia

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

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

Producto 3: jornadas de capacitación.

En el marco del área alimentaria y nutricional, se desarrollaron 30 jornadas formativas dirigidos a los/las gestoras/es de los comedores comunitarios, con el propósito de fortalecer sus conocimientos en prácticas de alimentación saludable, técnicas culinarias seguras y estrategias pedagógicas orientadas a la promoción de hábitos alimentarios adecuados en la población beneficiaria. Estas capacitaciones contribuyen directamente al mejoramiento de la calidad del servicio alimentario, la aplicación de buenas prácticas de manipulación y la implementación coherente de los lineamientos técnicos establecidos por el programa, además del fortalecimiento comunitario en relación con la alimentación saludable y balanceada.

Producto 4: gestores/as capacitados/as

Durante el periodo reportado, se llevó a cabo el proceso de capacitación en temas de sana alimentación y nutrición, logrando la participación de un total de 67 gestoras/es sociales pertenecientes a 30 comedores comunitarios.

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

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

Con el propósito de valorar el nivel de comprensión, apropiación y aplicación de los conocimientos adquiridos por las gestoras/es comunitarias/os durante los espacios de formación, se desarrolló la evaluación de saberes correspondiente a los talleres “Métodos de cocción y alimentación especial en patologías específicas”[31] y “Los Microamigos”[32], ejecutados en el mes de julio de 2026.

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

Como parte del instrumento de evaluación, se mantuvo la inclusión de una pregunta orientada a conocer la percepción de los participantes sobre la utilidad y

[31] Anexo 8.4.5. Evaluación de apropiación de saberes taller métodos de cocción.
[32] Anexo 8.4.6. Evaluación de apropiación de saberes taller microamigos.

aplicabilidad de los conocimientos adquiridos durante las jornadas de capacitación. Este componente complementa la evaluación de saberes, al permitir valorar no solo el nivel de comprensión de los contenidos, sino también la percepción de los asistentes frente a su pertinencia y aplicación en el contexto cotidiano. Los resultados obtenidos continúan reflejando una valoración positiva por parte de los participantes, lo que evidencia que las temáticas desarrolladas son consideradas útiles y relevantes para fortalecer conocimientos y promover la adopción de prácticas favorables para la salud y el bienestar.

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

En conclusión, los talleres demostraron ser efectivos en el fortalecimiento de los conocimientos propuestos en cada uno de ellos. Asimismo, la actualización del instrumento de evaluación permitió seguir contando con una herramienta más clara y ajustada a las características de la población participante, favoreciendo una valoración más objetiva del proceso de aprendizaje. Para más información y detalle de los resultados desagregados por taller, fecha y pregunta evaluada, se anexa el documento “Informe de apropiación de saberes de los talleres del mes de julio 2026”[33].

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

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

Producto 1: diseño de las jornadas de sensibilización

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

[33] Anexo 8.4.7. Informe de apropiación de saberes de los talleres.

Producto 2: jornadas de sensibilización

En el marco del área alimentaria y nutricional, se desarrolló 1 jornada de sensibilización dirigidas a 45 beneficiarios/as en el comedor Apasionado por las almas, con el propósito de promover buenos hábitos alimenticios mediante el taller “Plato Saludable”. Estos espacios estuvieron orientados a fortalecer conocimientos sobre alimentación equilibrada, el consumo adecuado de los diferentes grupos de alimentos y la importancia de una adecuada hidratación, tomando como referencia el Plato Saludable de la Familia Colombiana.

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

Producto 3: personas sensibilizadas

En el marco de las jornadas de sensibilización desarrolladas por el área alimentaria y nutricional, se logró la participación de 45 beneficiarios/as de los comedores comunitarios, quienes fueron capacitados/as en temas relacionados con buenos hábitos alimenticios, alimentación equilibrada y la importancia del consumo adecuado de los diferentes grupos de alimentos, mediante la estrategia pedagógica del “Plato Saludable”. Estas acciones permitieron fortalecer conocimientos orientados a la adopción de prácticas alimentarias saludables y al mejoramiento del bienestar integral de la población atendida.

Producto 4: informe de ejecución

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

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

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

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

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

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

Además, se presenta un apartado con los resultados de un comedor[34] y 45 beneficiarios/as intervenidos/as,[35] en el contexto actual de ejecución del programa.

Cuadro 17
Resultados de sensibilización del plato saludable

Fecha	Nodo	No. Comedores	Beneficiarios
11.07.2026	3	1	45
Total, beneficiarios intervenidos		**1**	**45**

Fuente: elaboración propia.

[34] Anexo 8.5.1. Listado de asistencia de sensibilización en buenos hábitos alimenticios a los beneficiarios y/o gestoras/es de los comedores comunitarios.
[35] Anexo 8.5.2. Registro fotográfico de sensibilización en buenos hábitos alimenticios a los beneficiarios y/o gestoras/es de los comedores comunitarios.

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

Con el fin de medir la satisfacción y apropiación de saberes de los/as beneficiarios/as sensibilizados/as en la estrategia "Plato Saludable", se aplicará una encuesta a una muestra representativa del total de beneficiarios/as sensibilizados/as durante toda la ejecución del convenio. Esta evaluación se realizará al finalizar el convenio, una vez consolidado el número total de personas intervenidas, y sus resultados serán presentados en el informe final como evidencia del cumplimiento y la efectividad de las jornadas de sensibilización desarrolladas.

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

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

Producto 1: seguimiento realizado

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

Producto 2: informe de seguimiento

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

Producto 3: matriz de seguimiento

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

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

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

Producto 1: plan de capacitación en BPM y PSBA

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

Producto 2: plan de saneamiento básico y ambiental

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

Producto 3: informe de ejecución

Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) constituyen el conjunto de principios básicos y normas de higiene aplicables a la manipulación, preparación, elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos destinados al consumo humano. Su implementación garantiza que los alimentos sean preparados en condiciones sanitarias adecuadas, reduciendo los riesgos de contaminación y contribuyendo a la protección de la salud de los beneficiarios.

En el Programa de Comedores Comunitarios, las gestoras desempeñan un papel fundamental en la preparación y suministro de alimentos seguros y de calidad. Por esta razón, su capacitación permanente en Buenas Prácticas de Manufactura es un componente esencial para fortalecer sus conocimientos, habilidades y competencias en materia de higiene e inocuidad alimentaria. Esta formación les permite aplicar correctamente los procedimientos establecidos, prevenir riesgos sanitarios, cumplir con la normatividad vigente y promover una cultura de calidad dentro de los comedores.

En este sentido, la capacitación de las gestoras no solo representa un requisito técnico, sino también una estrategia clave para garantizar la prestación de un servicio alimentario seguro, fortalecer la confianza de la comunidad beneficiaria y contribuir al cumplimiento de los objetivos del Programa de Comedores Comunitarios en materia de seguridad alimentaria y nutricional

La información relacionada con el producto informe de ejecución se especifica en el anexo 8.7.1. informe de ejecución.[36]

[36] Anexo 8.7.1. Informe de ejecución.

Producto 4: gestoras capacitadas

Para dar cumplimiento al propósito del programa de capacitaciones formando a los gestores sociales de los comedores comunitarios, en temas de manipulación de alimentos y en aras de dar cumplimiento a la matriz de planificación, se capacitan a los gestores en Buenas Prácticas en Manipulación de Alimentos (BPM)-(PSBA), con el fin de brindar las herramientas y orientar a los comedores comunitarios para adoptar y adaptar condiciones higiénico sanitarias adecuadas para un buen desarrollo de las actividades, se detalla a continuación el cumplimiento a esta actividad.

La información relacionada con el producto de gestoras/es capacitados en Buenas Prácticas de manufactura, se especifica en el anexo 8.7.1. informe de ejecución.

Producto 5: evaluación de apropiación de saberes de personas capacitadas

La presente evaluación tiene como propósito medir el nivel de apropiación de los conocimientos adquiridos por las gestoras comunitarias durante el proceso de capacitación en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). A través de este instrumento se busca identificar el grado de comprensión y aplicación de los principios fundamentales relacionados con la higiene, manipulación de alimentos, limpieza y desinfección, control de riesgos, almacenamiento y demás aspectos que contribuyen a garantizar la inocuidad de los alimentos.

Los resultados obtenidos permitirán valorar la efectividad del proceso de formación, identificar fortalezas y oportunidades de mejora, y orientar acciones de acompañamiento y fortalecimiento que favorezcan el cumplimiento de las condiciones higiénico-sanitarias en los comedores comunitarios, promoviendo así la prestación de un servicio seguro y de calidad para los beneficiarios.

La información relacionada con el producto de Evaluación de apropiación de saberes de gestoras capacitadas en Buenas Prácticas de manufactura, se evidencia en el 8.7.6. Evaluaciones de capacitación en BPM y PSBA.

Objetivos

Objetivo General

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

Objetivos Específicos

- Capacitar a todas las gestoras/es en Buenas Prácticas de Manufactura y en los programas prerrequisitos del Plan de Saneamiento Básico y Ambiental.
- Garantizar la preparación de alimentos seguros e inocuos para el consumo humano, mediante el cumplimiento de normas higiénico-sanitarias y buenas prácticas de manipulación.

Desarrollo de la actividad:

Para dar cumplimiento al propósito del programa de capacitaciones formando a las/os gestoras/es sociales de los comedores comunitarios, en temas de manipulación de alimentos y en aras de dar cumplimiento a la matriz de planificación, se estableció un cronograma[37] diario con división semanal con días hábiles de lunes a viernes en el cual se planificó las actividades realizadas por el área de Saneamiento Básico y Ambiental en este periodo de ejecución. Entre ellas la capacitación en BPM y Plan de Saneamiento Básico y Ambiental (PSBA), con el fin de brindar las herramientas y orientar a los comedores comunitarios para adoptar y adaptar condiciones higiénico sanitarias adecuadas para un buen desarrollo de las actividades relacionadas con la preparación de los alimentos que se brindan en los comedores.

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

[37] Anexo 8.7.2. Cronograma de Actividades de Saneamiento Básico y Ambiental.

Cuadro 18
Número de gestoras/es capacitados en Buenas Prácticas de Manufactura

Fecha	Nodo	Modalidad	# de gestoras/es	# de comedores
1.7.2026	4,13	Presencial	5	2
2.7.2026	7,11	Presencial	6	1
3.7.2026	1,2,4	Presencial	7	2
6.7.2026	3,11,12	Presencial	8	1
7.7.2026	12	Presencial	5	2
8.7.2026	13,14	Presencial	7	1
9.7.2026	4,6,10	Presencial	5	0
10.7.2026	7	Presencial	3	0
11.7.2026	11	Presencial	2	0
14.7.2026	13,14	Presencial	4	0
15.7.2026	4	Presencial	1	0
16.7.2026	8,1	Presencial	4	0
22.7.2026	11,12	Presencial	2	1
23.7.2026	3,14,15	Presencial	5	1
24.7.2026	1,2,3,13	Presencial	6	1
27.7.2026	3,9	Presencial	5	1
28.7.2026	1,2,7	Presencial	4	0
29.7.2026	4,5,8,10,13	Presencial	17	1
31.7.2026	11	Presencial	3	2
Total			**99**	**16**

Fuente: elaboración propia.

Y como soporte de la misma, se anexan; registro fotográfico[38], registro de asistencia,[39] base de datos[40] de gestoras capacitadas, evaluaciones[41] de capacitación y certificados[42] de BPM.

Para el periodo evaluado se estableció como meta la capacitación de 200 gestoras en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM). No obstante, al cierre del periodo se logró capacitar a 99 gestoras, alcanzando un cumplimiento del 45,00% de la meta propuesta.

[38] Anexo 8.7.3. Registro fotográfico de capacitación en BPM, PSBA.
[39] Anexo 8.7.4. Registro de asistencia a jornadas de capacitación en BPM, PSBA.
[40] Anexo 8.7.5. Base de datos de gestoras/es capacitados en BPM y PSBA.
[41] Anexo 8.7.6. Evaluaciones de capacitación en BPM y PSBA.
[42] Anexo 8.7.7. Certificados de BPM.

El cumplimiento parcial de este indicador obedeció principalmente a factores operativos y de disponibilidad de las participantes, ajenos en gran medida a la gestión del equipo técnico. Entre las principales causas se identificaron la inasistencia de algunas gestoras a las jornadas programadas por compromisos personales, actividades propias del funcionamiento de los comedores comunitarios, dificultades de movilidad y situaciones imprevistas que limitaron su participación.

A pesar de no alcanzar el 100 % de la meta establecida, las capacitaciones realizadas permitieron fortalecer los conocimientos de un número significativo de gestoras en materia de Buenas Prácticas de Manufactura, contribuyendo al mejoramiento de las condiciones de inocuidad alimentaria y al fortalecimiento de las capacidades técnicas para la prestación del servicio en los comedores comunitarios. Para los periodos siguientes se implementarán estrategias de reprogramación y fortalecimiento de la convocatoria, con el fin de ampliar la cobertura y alcanzar la meta propuesta.

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

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

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

Producto 1: formación, verificación y acompañamiento realizado

Las visitas de verificación de las condiciones higiénicas de los comedores comunitarios se realizaron de acuerdo con lo establecido en la matriz de planificación, para un total de 330 visitas[43] de seguimiento[44]realizadas a 332 comedores en este periodo.

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

Cuadro 19
Cantidad de comedores visitados por nodos

Ítem	Nodo	# de comedores visitados	# de visitas
1	1	18	18
2	2	21	21
3	3	27	28
4	4	25	26
5	5	20	20
6	6	21	21
7	7	25	25
8	8	23	23
9	9	20	20
10	10	29	29
11	11	19	19
12	12	10	10
13	13	22	22
14	14	22	22
15	15	28	28
Total		**330**	**332**

Fuente: elaboración propia.

Producto 2: informes de ejecución

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

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

Cuadro 20
Ponderación para visitas de seguimiento a comedores comunitarios

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

Fuente: elaboración propia.

Teniendo en cuenta el resultado de las visitas de este periodo, se elaboraron 7 planes de mejora, 31 seguimientos y se lograron cerrar 9 planes de mejora, como constancia de esta actividad se anexan formatos de plan de mejora, seguimiento[45] y registro fotográfico[46].

Tabla 6
Listado de comedores en seguimiento plan de mejora (julio 2026)

#	Comedor Comunitario	Fecha De Apertura	Estado del plan de mejora
1	Fundación Naim	01.07.2026	Cerrado
2	Vista Hermosa	03.07.2026	Abierto
3	El Samán de Perla	22.07.2026	Abierto
4	Territorio de Paz	23.07.2026	Abierto
5	Pedacito de Amor	24.07.2026	Abierto
6	Barriguitas Llenas	27.07.2026	Abierto
7	La Carolina	31.07.2026	Abierto

Fuente: elaboración propia.

[45] Anexo 8.8.3. Formatos de plan de mejora y seguimiento.
[46] Anexo 8.8.4. Registro fotográfico de plan de mejora.

Tabla 7
Listado de comedores que cerraron plan de mejora (julio 2026)

#	Comedor Comunitario	Fecha De Cierre	Estado del plan de mejora
1	Para El Pueblo la Fe	21.07.2026	Cerrado
2	El Mana con Amor	17.07.2026	Cerrado
3	Mundo Mágico	24.07.2026	Cerrado
4	Cactus Janeth	10.07.2026	Cerrado
5	El Shaddai Buena Semilla	06.07.2026	Cerrado
6	Juntos Por Una Misma Causa	01.07.2026	Cerrado
7	Getsemani	22.07.2026	Cerrado
8	Ser Bien	15.07.2026	Cerrado
9	Fundación Naim	15.07.2026	Cerrado

Fuente: elaboración propia.

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

Para una información más detallada de la actividad, se anexa el informe de ejecución[47] donde se analiza cada una de las variables verificadas en los comedores comunitarios.

Se continuarán haciendo visitas de seguimiento a los comedores comunitarios, con el fin de retroalimentar las Buenas Prácticas de Manufactura Plan de Saneamiento Básico para el buen funcionamiento de los comedores.

Producto 3: sistematización de resultados

La presente matriz de sistematización de resultados se constituye en una herramienta práctica para organizar y visualizar la información recolectada durante las visitas de seguimiento a los comedores comunitarios. Su objetivo es facilitar la identificación de fortalezas, debilidades y oportunidades de mejora en relación con las condiciones higiénico-sanitarias observadas.

Al estructurar la información en una tabla, se logra una visión integral que permite no solo hacer un diagnóstico del estado actual de cada comedor, sino también orientar acciones de formación y acompañamiento técnico para la implementación

[47] Anexo 8.8.5. Informe de ejecución.

del Plan de Saneamiento Básico Ambiental y de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM).

De esta forma, la matriz[48] contribuye a la toma de decisiones, promoviendo la mejora continua en la prestación del servicio y favoreciendo a la inocuidad de los alimentos ofrecidos a la comunidad.
Producto 4: informe final de resultados y conclusiones

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

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

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

Producto 1: verificación de condiciones

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

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

Posterior a ello, se procede a observar las inmediaciones del inmueble, si existen o no focos de contaminación, y luego se ingresa al interior del espacio propuesto, donde por medio de la observación y en compañía de quien atiende la visita se verifica que cuente con espacio suficiente para el traslado de todos los elementos propios del comedor, que paredes, pisos y techos se encuentren limpios, sin aperturas, sin humedades ni desprendimiento de materiales, que no se observen plagas, restos de estas ni aperturas para su ingreso o anidamiento en las

[48] Anexo 8.8.6. Matriz de sistematización.

superficies de la instalación propuesta, que cuente con suministro de energía, agua potable y gas y que cuente con una batería sanitaria en buenas condiciones para su normal uso. Durante esa inspección se pregunta a quién atiende la visita dónde se almacenarán los alimentos, si existe un sitio independiente para tal fin, cómo los dispondría y con qué tipo de recipientes, equipos, estantes o muebles cuenta para conservar de forma adecuada los alimentos. Se indaga de igual manera dónde ubicaría los residuos, y con qué frecuencia estos son retirados del comedor. Finalmente, se evalúa el tipo de protección que deben tener puertas, ventanas, tragaluces o desagües para evitar el ingreso de plagas.

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

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

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

Tabla 8

Registro de visitas para cambios de domicilio

Ítem	Comedor	Fecha de la visita	# de visita	Concepto	Observaciones
1	Alimentando Corazones 2	9.07.2026	1	Viable	El espacio propuesto cuenta con las condiciones mínimas para garantizar la higiene y la asepsia durante las actividades de funcionamiento del comedor comunitario. Viable.
2	Olla Comunitaria Bendición de Dios	10.07.2026	1	No viable	El espacio propuesto no cumple con las condiciones higiénico-sanitarias mínimas para el funcionamiento de un comedor comunitario. Durante la visita se evidenció actividad de cucaracha alemana en el área de preparación de alimentos, por lo que se recomendaron medidas de control integrado de plagas y el fortalecimiento de las barreras físicas. Se acordó realizar una nueva visita de verificación una vez implementadas las acciones correctivas, con el fin de confirmar el cumplimiento de los requisitos mínimos de inocuidad para la prestación del servicio. No Viable.
3	Manos Unidas	10.07.2026	2	Viable	El espacio propuesto cuenta con las condiciones higiénicas y sanitarias mínimas para desarrollar las actividades de funcionamiento de un comedor comunitario.

					Las recomendaciones pueden realizarse sin detener el funcionamiento del comedor, y serán verificadas durante las visitas de acompañamiento y verificación del componente de saneamiento básico y ambiental. Se deja constancia de que la gestora llevo a cabo las sugerencias realizadas en la visita anterior Viable.
4	Olla Comunitaria Bendición de Dios	21.07.2026	2	Viable	El espacio propuesto cuenta con las condiciones higiénicas y sanitarias mínimas para desarrollar las actividades de funcionamiento de un comedor comunitario. Las recomendaciones pueden realizarse sin detener el funcionamiento del comedor, y serán verificadas durante las visitas de acompañamiento y verificación del componente de saneamiento básico y ambiental. Viable.

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con la tabla 4, durante el periodo se realizaron 4 visitas para verificar el cambio de localización de 3 comedores comunitarios.

Finalmente, desde el equipo de saneamiento se elabora un informe de ejecución[49] con las observaciones, conclusiones, requerimientos relacionados con la estructura física, Buenas Prácticas de Manufactura y Plan de Saneamiento, así como en el estado de equipos y utensilios, y se adjunta los informes y actas[50] de la actividad.

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

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

Producto 1: informes de ejecución

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

En el presente periodo se realizaron 40 visitas de seguimiento técnico en comedores comunitarios ubicados en las comunas 1, 13, 14, 15,19, 20, 21, 51 y 61 estas últimas 2 comunas hacen referencia al corregimiento Navarro y la Elvira.

Como producto de esta intervención se obtuvo el formato de visita de seguimiento técnico, en el cual se recopiló la información sobre el estado general de la huerta y la continuidad del proceso comunitario que conlleva esta actividad. Como se observa en los medios de verificación, formato de seguimiento técnico[51] y registro fotográfico.[52]

Los resultados de esta actividad se detallan en el informe de ejecución[53]

Producto 2: acompañamiento y asesoramiento a huertas realizado

[49] Anexo 8.9.1. Informe de ejecución.
[50] Anexo 8.9.2. Informes técnicos de cambio de domicilio.
[51] Anexo 8.10.1. Formatos de Acompañamiento y asesoramiento a huertas realizado.
[52] Anexo 8.10.2. Registro fotográfico de Acompañamiento y asesoramiento a huertas realizado.
[53] Anexo 8.10.3. Informe de ejecución.

En el presente periodo se realizaron 40 visitas de seguimiento técnico en comedores comunitarios ubicados en las comunas 1, 13, 14, 15,19, 20, 21, 51 y 61.

Tabla 9

Consolidado de visitas de acompañamiento y asesoramiento a huertas

Item	Nodo	Comuna	Comedor Comunitario	Fecha de Visita
1	5	13	Lazos Comunitarios	01.07.2026
2	15	21	La Santa Sazón	01.07.2026
3	7	14	Roca de Bendición	01.07.2026
4	15	21	Nutrilonchera 1	02.07.2026
5	8	15	Casa Oky Doky	02.07.2026
6	15	21	Funmia	02.07.2026
7	8	15	Paz Y Amor	03.07.2026
8	1	61	La Elvira	03.07.2026
9	14	21	Construyendo Vidas	06.07.2026
10	1	1	Vista Hermosa	06.07.2026
11	8	15	Barriga Llena Corazón Contento	07.07.2026
12	1	1	Unidos por un Mismo Sentir	07.07.2026
13	8	15	Alimentos con Amor	08.07.2026
14	1	19	La Casa del Alfarero	08.07.2026
15	15	21	Compartir el Mana El Rey	09.07.2026
16	1	19	Brisas de los Cristales	10.07.2026
17	15	21	Alimentando Corazones 2	14.07.2026
18	12	20	Casa Vida Paz y Convivencia	14.07.2026
19	5	13	Hacia un Futuro Mejor	15.07.2026
20	12	20	La Esperanza 2	15.07.2026
21	14	51	Sonrisas de Navarro	16.07.2026
22	7	14	Nueva Vida	16.07.2026
23	14	51	El Buen Sabor	17.07.2026
24	7	14	Gabriela Mistral	17.07.2026
25	14	51	Corazón de Jesús	21.07.2026
26	7	14	Amor con Hechos	21.07.2026
27	7	14	La Cinta	22.07.2026
28	5	13	Restauradores	22.07.2026
29	7	14	Fundasab	23.07.2026
30	5	13	Aprender Crear y Crecer	23.07.2026
31	10	14	Diferencialmente Unidos	24.07.2026
32	6	14	Dana María	24.07.2026
33	5	13	Son Delicias	27.07.2026
34	14	21	Sembrando Sonrisas	27.07.2026
35	7	14	Apai	28.07.2026
36	15	21	Hermandad por Cali	28.07.2026

37	6	14	Torre Fuerte	29.07.2026
38	15	21	Gracias Dios Mío 2	29.07.2026
39	14	21	Etnosonrisas	30.07.2026
40	15	21	Nueva Vida Valle Grande	31.07.2026

Fuente: Elaboración propia.

Producto 3: sistematización de resultados

La presente matriz[54] de sistematización de resultados se constituye en una herramienta práctica para organizar y visualizar la información recolectada durante las visitas de acompañamiento y asesoría en el desarrollo de las huertas comunitarias de los comedores. Su objetivo es facilitar la identificación de fortalezas, debilidades y oportunidades de mejora en relación con las condiciones de productividad y fitosanitarias observadas en las huertas.

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

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

Otras actividades.

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

La entrega de estos insumos tuvo como propósito fortalecer los procesos productivos de 20 comedores comunitarios que actualmente cuentan con huertas activas, contribuyendo al mejoramiento de las condiciones de cultivo, la productividad y el manejo sostenible de los espacios destinados a la producción de alimentos.

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

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

Producto 4: informe final de resultados y conclusiones

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

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

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

Producto 1: talleres de formación diseñados

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

Producto 2: informes de ejecución

El presente periodo se realizó 9 jornadas de taller, con la participación de 9 comedores comunitarios y 10[55] gestoras/es sociales. No obstante, esta actividad se continuará realizando, con el fin de capacitar a todos los comedores comunitarios que cuentan con huerta.

Los resultados obtenidos de esta actividad se describen en el informe de ejecución[56].

Como producto de los talleres formativos se obtuvo el registro de asistencia[57] y registro fotográfico[58] e informe técnico del taller de compostaje.

[55] Anexo 8.11.1. Base de datos de gestoras/es talleres de trabajos culturales agrícolas.
[56] Anexo 8.11.2. Informe de ejecución.
[57] Anexo 8.11.3. Registro de asistencia taller de formación.
[58] Anexo 8.11.4. Registro fotográfico talleres de formación.

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

Se realizó evaluación[59] de satisfacción a 10 gestoras de 9 comedores comunitarios que participaron en la capacitación de control de plagas de comedores comunitarios con huertas durante el mes de julio; obteniendo los siguientes resultados:

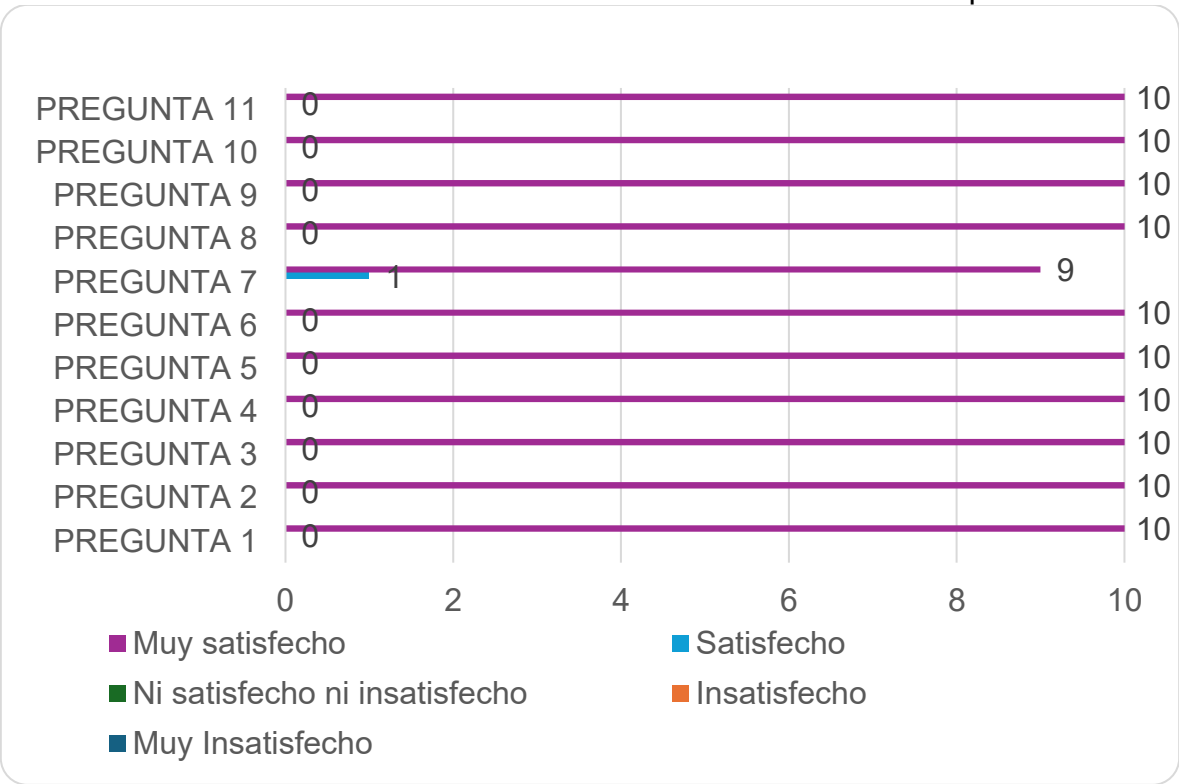
Tabla 10

Ítem a evaluar en la evaluación de satisfacción

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

[59] Anexo 8.11.5. Evaluaciones de satisfacción.

Figura 3
Medición de la satisfacción del usuario sobre actividades de capacitación



Fuente: elaboración propia.

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

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

Respecto a la metodología y el rol del facilitador, los resultados fueron especialmente favorables: el 100% de los participantes valoró positivamente la claridad, la organización y la disposición para resolver las inquietudes de los

asistentes. La calificación promedio del facilitador fue de 4.9, destacando el dominio del tema y la habilidad para promover la participación de los asistentes.

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

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

9. Adquirir refrigerios durante el término ejecución del convenio

Producto 1: refrigerios adquiridos

De acuerdo con la programación establecida para el periodo en mención, se adelantó la gestión logística requerida para respaldar las actividades desarrolladas por las diferentes áreas.

Estas acciones comprendieron procesos de intervención psicosocial, articulación interinstitucional, entre otros espacios dirigidos a gestoras/es, beneficiarios del programa y demás población en situación de vulnerabilidad contribuyendo al cumplimiento de los compromisos pactados.

Como soporte a la ejecución de las actividades programadas, se realizó la adquisición y suministro de refrigerios conforme a los requerimientos presentados por las áreas responsables, lo que permitió atender las necesidades logísticas de cada jornada, favoreciendo el normal desarrollo de las actividades y garantizando la disponibilidad del apoyo alimentario para los participantes.

La distribución de los refrigerios se efectuó con base en la programación consolidada en la Matriz de Provisión de Refrigerios, asegurando el suministro de un total de 1.500 refrigerios durante el periodo de ejecución. Las entregas fueron respaldadas a través de los formatos de solicitud de refrigerios[60] y los listados de asistencia; información necesaria para sustentar la gestión administrativa y financiera del convenio.

[60] Anexo 9.1. Formato de solicitud de refrigerios.

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

Esta herramienta centraliza y controla la distribución de refrigerios para las actividades ejecutadas. Asimismo, optimiza la organización de los datos de cada solicitud, lo que garantiza la disponibilidad oportuna de los recursos y el correcto soporte documental de las entregas. Su uso permite consolidar información clave para facilitar la toma de decisiones, optimizar recursos y analizar el comportamiento por área de trabajo.

Cuadro 21
Matriz de provisión de refrigerios

Fecha de solicitud	Fecha de entrega	Persona que solicita los refrigerios	Área y/o dependencia	Refrigerios solicitados	Actividad
1/07/2026	1/07/2026	Kerly Paola Castro	Formación	30	Articulación institucional
1/07/2026	3/07/2026	Emilsen Perafan	Formación	6	Taller tics
1/07/2026	5/07/2026	Juan Carlos Calderón	Social	15	Escuela de acción territorial
6/07/2026	8/07/2026	Kelly Meza	Social	15	Escuela de acción territorial
6/07/2026	8/07/2026	Alejandro Morales	Social	15	Escuela de acción territorial
6/07/2026	8/07/2026	Yinesa Tello - Viviana Escudero	Social	20	Escuela de acción territorial
6/07/2026	8/07/2026	Maryi Andrea Banguero	Social	30	Escuela de acción territorial
6/07/2026	8/07/2026	Eugenia Montaño	Social	25	Jornada de promoción del bienestar interna - personas mayores
6/07/2026	8/07/2026	Kerly Paola Castro	Formación	15	Articulación interinstitucional
6/07/2026	8/07/2026	Seidy Calvache	Psicología	15	Taller formativo
6/07/2026	9/07/2026	Daniela Montes	Psicología	20	Taller formativo
6/07/2026	10/07/2026	Yinesa Tello -Viviana Escudero	Social	25	Jornada de promoción del bienestar con entidades externas
6/07/2026	10/07/2026	Juan Carlos Restrepo	Formación	7	Taller de gestión de recursos
6/07/2026	10/07/2026	Kerly Paola Castro	Formación	15	Articulación interinstitucional
8/07/2026	10/07/2026	Emilsen Perafan	Formación	6	Taller alfabetización digital
6/07/2026	10/07/2026	Karina Correa	Psicología	15	Taller formativo
6/07/2026	11/07/2026	Sandra Cambindo	Psicología	40	Taller formativo
6/07/2026	11/07/2026	Angely Camila Molina	Alimentario y Nutricional	45	Taller sobre sana alimentación
8/07/2026	11/07/2026	Laura Palomino	Social	30	Retribución social
14/07/2026	14/07/2026	Diana González	Social	16	Jornada de promoción y prevención interna
14/07/2026	14/07/2026	Juan Carlos Calderón	Social	16	Escuela de acción territorial

6/07/2026	15/07/2026	Tania Betancourt	Psicología	20	Taller formativo
9/07/2026	15/07/2026	Kerly Paola Castro	Formación	30	Aprendizaje tic
9/07/2026	15/07/2026	Maricela Castaño	Psicología	12	Taller formativo adulto mayor
14/07/2026	16/07/2026	Eugenia Montaño	Social	25	Escuela de acción territorial
14/07/2026	16/07/2026	Tania Betancourt	Psicología	100	Taller formativo
14/07/2026	16/07/2026	Edison Bernal	Recuperación Nutricional	42	Palabreo telarañas de experiencia
9/07/2026	17/07/2026	Ana María Olmedo	Transversalización	35	Capacitación población víctima conflicto armado
14/07/2026	17/07/2026	Sandra Rodríguez	Formación	5	Espacio formativo
6/07/2026	18/07/2026	Laura Gutiérrez	Psicología	20	Taller formativo
17/07/2026	22/07/2026	Carolina Marín	Psicología	49	Escucharte
17/07/2026	22/07/2026	Catalina Carrero	Social	8	Escuela de acción territorial
17/07/2026	22/07/2026	Angie Paz	Social	15	PyP externa
17/07/2026	22/07/2026	Diana González	Social	15	Escuela de acción territorial
17/07/2026	22/07/2026	Yuly Banguera	Formación	32	Articulación SENA
17/07/2026	22/07/2026	Camilo Betancur	Gestión Humana	100	Encuentro de nodos y nichos
17/07/2026	23/07/2026	Daniela Montes	Psicología	20	Taller formativo
17/07/2026	23/07/2026	Alexander Lozano	Gestión Humana	30	Encuentro de nodos y nichos
17/07/2026	24/07/2026	Mariana Calderón	Social	28	PyP externa
17/07/2026	27/07/2026	Harold Parvo	Alimentario y Nutricional	5	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
17/07/2026	27/07/2026	Jaiber Zapata	Alimentario y Nutricional	5	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	28/07/2026	Valentina Calderón	Psicología	15	Gestión de emociones
27/07/2026	28/07/2026	Juan Carlos Calderón	Social	10	Escuela de acción territorial
27/07/2026	28/07/2026	Johana Arias	Alimentario y Nutricional	4	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú

27/07/2026	28/07/2026	Angely Camila Molina	Alimentario y Nutricional	2	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	28/07/2026	Jefferson Castillo	Alimentario y Nutricional	3	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	28/07/2026	Jennifer Mino	Alimentario y Nutricional	3	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	28/07/2026	Andrés Felipe Ortiz	Alimentario y Nutricional	3	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	29/07/2026	Johan Mosquera	Alimentario y Nutricional	2	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	29/07/2026	Johanna Arias	Alimentario y Nutricional	2	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	29/07/2026	Alejandra Ruano	Alimentario y Nutricional	3	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	29/07/2026	Jefferson Castillo	Alimentario y Nutricional	4	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	29/07/2026	Laura Ocampo	Alimentario y Nutricional	6	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	29/07/2026	Paola Méndez	Alimentario y Nutricional	2	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	29/07/2026	Alejandra Sinisterra y Yamileth Tovar	Social	50	Jornada de promoción y prevención
27/07/2026	29/07/2026	Diana González	Social	13	Escuela de participación ciudadana
27/07/2026	29/07/2026	Valentina Calderón	Psicología	11	Taller reconociendo y gestionando mis emociones
27/07/2026	29/07/2026	Laura Vanessa Gutiérrez	Psicología	12	Taller formativo juegos tradicionales
27/07/2026	29/07/2026	Jesús Mena	Gestión Humana	77	Encuentro de nodos y nichos

17/07/2026	29/07/2026	Alexander Lozano	Gestión Humana	15	Encuentro de nodos y nichos
27/07/2026	30/07/2026	Laura Ocampo	Alimentario y Nutricional	3	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	30/07/2026	Alejandra Ruano	Alimentario y Nutricional	3	Capacitación y socialización minuta patrón y ciclo de menú
27/07/2026	30/07/2026	Liliana Restrepo	Formación	60	Espacio formativo
27/07/2026	31/07/2026	Viviana Escudero	Social	60	Articulación interinstitucional
27/07/2026	31/07/2026	Argenis Cardona	Gestión Humana	90	Encuentro de nodos y nichos
27/07/2026	31/07/2026	Alexander Lozano	Gestión Humana	30	Encuentro de nodos y nichos
Total				**1500**	

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: informe de ejecución

Con el propósito de garantizar la adecuada ejecución del proceso de provisión de refrigerios, se desarrollaron actividades de seguimiento, control y verificación orientadas a asegurar el cumplimiento de los procedimientos administrativos establecidos en el convenio. Estas acciones permitieron fortalecer la organización documental y garantizar la trazabilidad de las solicitudes y de las entregas efectuadas.

Como parte del proceso administrativo, se realizó la recepción y verificación de los formatos de solicitud de refrigerios remitidos por las diferentes áreas ejecutoras, comprobando que la información registrada correspondiera a la programación de las actividades y a los requerimientos logísticos presentados. De igual manera, se efectuó el control de la documentación soporte asociada a cada solicitud, con el fin de garantizar la integridad y consistencia de la información para el proceso de provisión.

Asimismo, se llevó a cabo la recepción, revisión y organización de los listados de asistencia debidamente diligenciados y firmados por los participantes, verificando su correspondencia con las solicitudes aprobadas y con las entregas realizadas[61]. Este procedimiento permitió consolidar los soportes documentales requeridos para el seguimiento y control de la ejecución de la actividad.

De manera complementaria, se realizó el seguimiento a la entrega oportuna de los refrigerios a cada una de las áreas responsables, verificando el cumplimiento de la programación establecida y asegurando la disponibilidad del recurso para el desarrollo de las actividades programadas. Finalmente, se consolidó la información administrativa derivada del proceso, facilitando la elaboración de los informes de ejecución y el soporte documental requerido para los procesos de supervisión del convenio.

Las actividades desarrolladas permitieron:

- Verificar la recepción oportuna de las solicitudes de refrigerios presentadas por las áreas ejecutoras.
- Controlar y organizar la documentación soporte correspondiente a cada solicitud.
- Validar la recepción de los listados de asistencia debidamente diligenciados y firmados.
- Realizar seguimiento al cumplimiento de las entregas de refrigerios conforme a la programación establecida.
- Consolidar la información administrativa necesaria para respaldar los procesos de seguimiento, supervisión y control del convenio.

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

10. Suministrar servicios de transporte para la operación del proyecto

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

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

Actas de Inspección sanitaria

En cumplimiento de lo establecido en el convenio, se realizó la entrega de las actas de inspección sanitaria correspondientes a los vehículos destinados a la distribución y entrega de alimentos. Estas actas, emitidas por el ente encargado, certifican que los vehículos cumplen con los requisitos técnicos y sanitarios exigidos por la normativa

[61] Anexo 9.2. Listados de asistencia con entrega de refrigerios verificados.[61]

vigente en Colombia, en particular lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y sus modificaciones, que regula las condiciones sanitarias para la producción, transporte y distribución de alimentos, garantizando la calidad y seguridad en toda la cadena de suministro.

Matriz de documentación de vehículos

Se presentó la matriz consolidada de documentación[62], la cual garantiza la trazabilidad, información y cumplimiento de los procesos establecidos para los vehículos destinados al transporte de alimentos. Esta matriz incluye la documentación requerida[63], tales como el certificado de inspección sanitaria, el permiso de transporte de alimentos, la capacitación del personal en manejo higiénico de alimentos, así como la tarjeta de propiedad del vehículo, el seguro obligatorio (SOAT), la licencia de conducción del conductor, y otros documentos relacionados con la operación del transporte. Este enfoque asegura el cumplimiento de las normativas vigentes y la calidad en la distribución.

Producto 2: cronograma elaborado

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

Producto 3: rutas de entregas definidas

Las rutas de entrega corresponden a los trayectos específicos y planificados que siguen los vehículos para distribuir los mercados y/o documentos a los comedores comunitarios. Estas rutas desempeñan un papel fundamental en la logística del proyecto[64], ya que permiten optimizar el proceso de distribución y asegurar que los insumos lleguen de forma eficiente y oportuna a cada punto de entrega.

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

- **Planificación geográfica:** Se define el ámbito territorial de cobertura de las operaciones de distribución, identificando de manera precisa los puntos de origen y destino. Este análisis contempla zonas urbanas, rurales y asentamientos específicos, con el fin de garantizar una adecuada asignación espacial de los recursos.
- **Optimización de rutas:** Se determinan los trayectos más eficientes considerando criterios de distancia, conectividad y proximidad entre los

[62] Anexo 10.1.1. Matriz de documentación de vehículos destinados al transporte de alimentos.
[63] Anexo 10.1.2. Documentación de vehículos destinados al transporte de alimentos.
[64] Anexo 1.1.1. Bases de datos de comedores participantes de las entregas.

comedores comunitarios. Asimismo, se optimiza la secuencia de paradas para minimizar tiempos de desplazamiento y costos operativos asociados al transporte.

- **Consideraciones logísticas:** Se analizan variables operativas tales como la capacidad de carga de los vehículos, la prioridad de los despachos, las restricciones de tráfico, así como otros factores externos que puedan incidir en el desempeño del desplazamiento.
- **Programación de horarios:** Se establecen los tiempos de recolección en bodega y los horarios estimados de entrega, asegurando el cumplimiento de los compromisos operativos en cada comedor comunitario.

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

Producto 4: servicios de transportes

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

Mercados entregados

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

Cuadro 22
Reporte de rutas de entrega del 01 y 02 de julio al 2026 a los comedores

Grupo entrega	Fecha entrega	Comedores
6	01/07/2026	104
7	02/07/2026	113
Total		**217**

Fuente: elaboración propia.

El reporte de rutas de entrega presentado anteriormente evidencia la distribución de víveres realizada el 01 y el 02 julio del 2026, Organizada en el grupo 2 de entrega.
Durante este período se atendieron 217 comedores comunitarios, de acuerdo con la programación establecida para jornada.

Cuadro 23
Reporte de rutas de entrega del 08 al 17 de julio del 2026 a los comedores

Grupo entrega	Fecha entrega	Comedores
1	8/07/2026	107
2	9/07/2026	85
3	10/07/2026	107
4	14/07/2026	101
5	15/07/2026	110
6	16/07/2026	106
7	17/07/2026	120
Total		**736**

Fuente: elaboración propia.

El reporte de rutas de entrega presentado anteriormente evidencia la distribución de víveres realizada del 08 al 17 de julio de 2026, organizada en 7 grupos de entrega.

Durante este período se atendieron 736 comedores comunitarios.

Cuadro 24
Reporte de rutas de entrega del 24 al 31 de julio del 2026 a los comedores

Grupo entrega	Fecha entrega	Comedores
1	24/07/2026	106
2	27/07/2026	86
3	28/07/2026	110
4	29/07/2026	101
5	30/07/2026	112
6	31/07/2026	106
Total		**621**

Fuente: elaboración propia.

El reporte de rutas de entrega presentado anteriormente evidencia la distribución de víveres realizada del 24 al 31 de julio de 2026, organizada en 6 grupos de entrega.

Durante este período se atendieron 621 comedores comunitarios, cabe resaltar que el último grupo de entrega (7) corresponde a la entrega del 02 de agosto y será legalizado en el periodo de agosto.

Consolidado de servicios de transporte ejecutados en el periodo

Cuadro 25
Reporte de rutas de entrega del 01 al 31 de julio del 2026

Periodo	Servicios de transporte
entrega del 01 y 02 de julio al 2026	217
entrega del 08 al 17 de julio del 2026	736
entrega del 24 al 31 de julio del 2026	621
Total	**1.574**

Fuente: elaboración propia.

Servicio de transporte consolidado durante la vigencia del convenio

Cuadro 26
Servicios de transporte utilizados durante la ejecución del convenio

Periodo	Servicios de transporte
Marzo - Abril	2.234
mayo	1.382
Junio	1.377
Julio	1.574
Total	**6.567**
Presupuesto del Distrito	**7.610**
Transportes pendientes por legalizar	**1.043**
% de ejecutado	**86,29%**

Fuente: elaboración propia.

El seguimiento al servicio de transporte consolidado durante la vigencia del convenio evidencia la ejecución de **6.567** servicios entre los meses de marzo y julio, frente a un total de **7.610** servicios presupuestados, lo que representa un nivel de ejecución del **86,29%**. Este resultado refleja la disponibilidad del soporte logístico requerido para garantizar la adecuada prestación del servicio durante el período evaluado.

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

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

Producto 1: servicios de transporte

Esta actividad hace referencia al transporte utilizado para la entrega de insumos alimentarios en el Centro Cultural Somos Pacífico (Tecnocentro), donde se prepararon los alimentos en caliente para los fines de semana y festivos del periodo de ejecución entre el 1 julio al 31 julio de 2026 para su posterior distribución a los comedores comunitarios beneficiarios.

Durante el presente periodo, se realizaron cinco (05) [65]servicios de transporte para realizar la entrega de insumos alimentarios en el Centro Cultural Somos Pacífico.

Cuadro 27
Servicio de transporte para la entrega de insumos alimentarios en Tecnocentro.

Ítem	Fecha	Servicio de transporte
1	03/07/2026	1
2	10/07/2026	1
3	17/07/2026	1
4	24/07/2026	1
5	31/07/2026	1
Total servicios de transporte utilizados		**5**

Fuente: elaboración propia.

De acuerdo con lo anterior, a la fecha del presente informe se reportan cinco (5) entregas de insumos alimentarios (mercados) para la preparación de las raciones en caliente en Tecnocentro, toda vez que, con esto se busca garantizar el cuidado y conservación de los insumos alimentarios utilizados para la preparación de las raciones en caliente. Los insumos de la operación para el primer fin de semana de agosto fueron entregados el 31 de julio, pero las raciones en caliente son contabilizadas en el informe del mes de agosto.

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

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

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

Producto 1: servicios de transporte

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

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

Cuadro 28
Servicios de transporte de raciones alimentarias en caliente

Ítem	Fecha de entrega	Servicio de transporte utilizados
1	04/07/2026	15
2	05/07/2026	15
3	11/07/2026	15
4	12/07/2026	15
5	13/07/2026	16
6	18/07/2026	15
7	19/07/2026	15
8	20/07/2026	15
9	25/07/2026	15
10	26/07/2026	15
Total		**151**

Fuente: elaboración propia.

Se puede evidenciar que, para el periodo de informe, se contó con la prestación de 151 servicios de transporte para el traslado de las raciones en caliente a los comedores beneficiarios los fines de semana y festivos contemplados dentro del periodo de ejecución en mención. Presupuestalmente la alcaldía de Santiago de Cali aportó 150 servicios de transporte y dado que para este mes fueron 151 el restante fueron asumidos por la UT.

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

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

Producto 1: servicios de transporte

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

Cuadro 29
Servicios de transporte de contingencia utilizados durante el periodo de julio

Ítem	Transporte entrega de insumos alimentarios (mercado)	
	Fecha entrega	#
1	2/07/2026	1
2	10/07/2026	1
3	10/07/2026	1
4	24/07/2026	1
Total		**4**

Fuente: elaboración propia.

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

Cuadro 30
Servicios de transporte utilizados durante la vigencia del convenio

Periodo	Servicios de transporte de contingencia ejecutados
Marzo - Abril	9
Mayo	4
Junio	9
Julio	4
Total	**26**
Presupuesto del Distrito	**60**
Transporte pendiente por legalizar	**34**
% de ejecutado	**43,33%**

Fuente: elaboración propia.

En el cuadro anterior se evidencia la ejecución de **26** servicios de transporte[66] de contingencia durante la vigencia del convenio, lo que representa un cumplimiento del **43,33%** frente a los **60** servicios presupuestados. Esta ejecución permitió atender de

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

manera oportuna las situaciones contingentes presentadas, garantizando el soporte logístico requerido durante el periodo evaluado.

No obstante, se identifica un saldo de **34** servicios pendientes por legalizar o no ejecutados. Al respecto, es importante considerar que los servicios de transporte de contingencia, al igual que las raciones, dependen de la ocurrencia de eventos no previstos o de necesidades inesperadas presentadas por las comunidades vulnerables de la ciudad.

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

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

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

Durante el mes de julio de 2026 se continuó con la prestación del servicio de transporte de pasajeros sin novedades en la parte contractual[67] por lo cual se continua en las mismas condiciones en las que se viene trabajando según el contrato de prestación de servicios firmado en marzo de 2026.

Producto 2: servicio de transporte

En este periodo se garantizó la logística de transporte necesaria para la intervención social, el acompañamiento y la supervisión de los comedores comunitarios. La operación se ejecutó a través de la empresa "Movescol" durante 21 días hábiles, desplegando una flota de 20 vehículos. Esta gestión permitió alcanzar un total de 3.360 horas de servicio, debidamente verificadas y soportadas mediante las planillas de transporte, asegurando así una movilidad eficiente para los equipos en campo. Cabe resaltar que el transporte en el mes de Julio estuvo por debajo la proyección planeada en la matriz de ejecución por el festivo que no se tenía previsto en Colombia. Para el control de esta operación, el área administrativa y financiera mantuvo actualizada la matriz de seguimiento vehicular, herramienta clave para controlar las horas diarias ejecutadas y medir el porcentaje de avance.

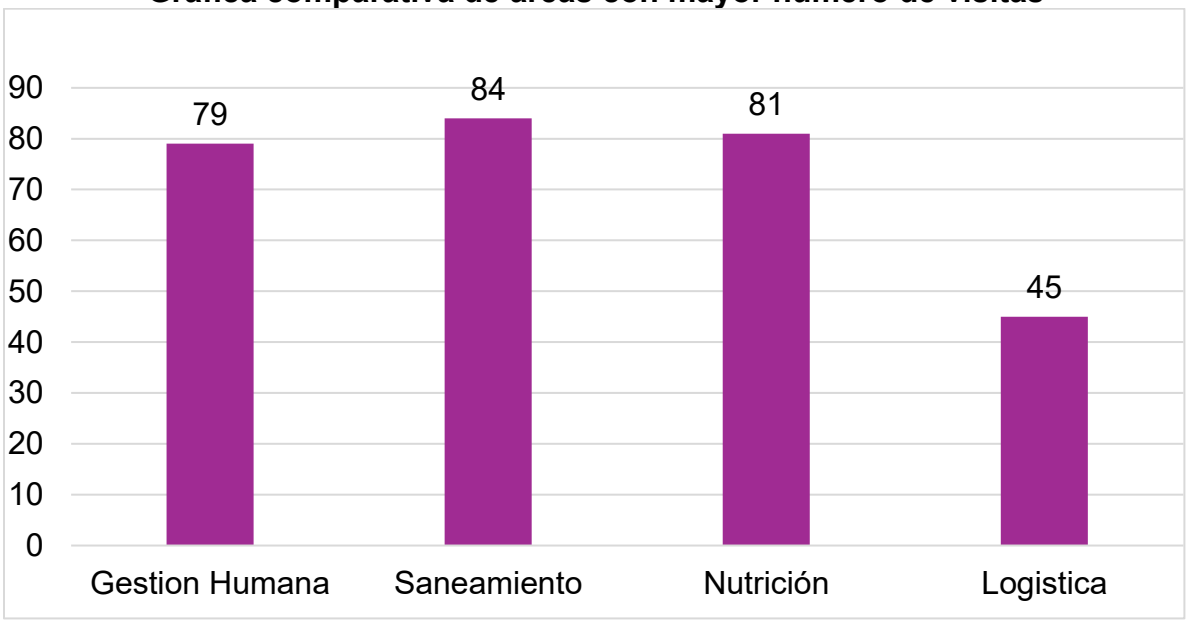
El monitoreo continuo[68], logró asegurar la disponibilidad del transporte y facilitar una respuesta ágil ante los casos que requirieron atención urgente en los territorios. Este

[67] Anexo 10.5.1. FUEC.
[68] Anexo 10.5.2. Matriz de seguimiento.

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

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

Figura 4
Gráfica comparativa de áreas con mayor número de visitas



Fuente: elaboración propia.

El gráfico de barras muestra la distribución de la ejecución del servicio por área durante el mes de julio, acumulando un volumen total de 420 requerimientos distribuidos[69] en diferentes áreas, entre ellas, tenemos cuatro áreas operativas relevantes.

Conocer el uso de los recursos permite planificar y redimensionar la operación, garantizando una intervención territorial eficiente y efectiva. La carga operativa se concentra en cuatro áreas principales que absorben el 68% de la movilidad: Saneamiento, Nutrición, Gestión Humana y Logística.

Estas solicitudes de transporte tienen como fin atender las diversas actividades en el territorio. Cabe resaltar que, aunque la gráfica no incluye la totalidad de las dependencias, las áreas de Psicología y Social mostraron un comportamiento moderado en la demanda del servicio.

Elaboró: Ramiro Alejandro Riascos Flores.

[69] Anexo 10.5.3. Control de servicio de transporte.

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

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

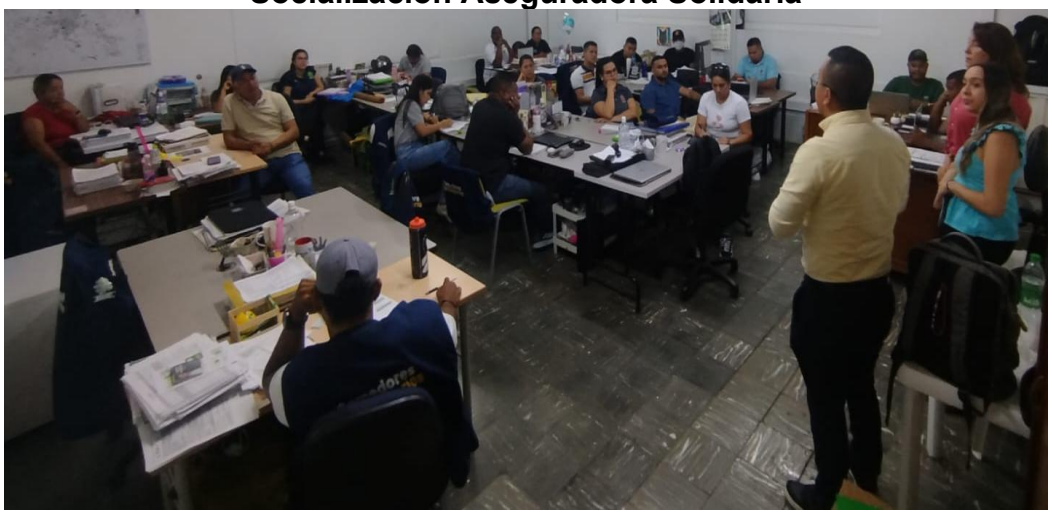
11.1. Garantizar póliza contra riesgos para proteger a las gestoras durante la ejecución del proyecto en los comedores comunitarios

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

Al cierre de julio, la base de datos[70] registró un total de 2741 gestores superior a las 2300 presupuestadas en el convenio.

Con el objetivo de difundir información sobre la póliza a los comedores comunitarios y contratistas, se realizaron diversas acciones enfocadas en el manejo de la información y la claridad al actuar ante emergencias; entre estas medidas, se destaca la difusión de una pieza gráfica elaborada por el área de Comunicaciones, para medios digitales, como WhatsApp, la cual se compartió por todos los grupos de nodo y gestores principales. Asimismo, con el apoyo de la Aseguradora Solidaria de Colombia, se capacitó al área de gestión humana[71], encargada de orientar a los comedores comunitarios en temas de activación de la

Figura 5
Socialización Aseguradora Solidaria



Fuente: Foto tomada durante la socialización al área de apoyo técnico operativo.

[70] Anexo 11.1.1. Base de datos gestoras(es) julio.
[71] Anexo 11.1.2. Acta socialización Gestión Humana 07 julio.

Figura 6
Pieza gráfica difusión Póliza



Fuente: Pieza elaborada por el área de Comunicaciones

Desde la UTCAVJP se promovieron diferentes espacios de socialización y retroalimentación dirigidos a las(os) gestoras(es) comunitarias(os), con el propósito de fortalecer el conocimiento y la comprensión de las condiciones, coberturas y procedimientos asociados a la póliza.

Por lo que entonces, se coordinó la participación de la aseguradora Solidaria de Colombia en los encuentros desarrollados con los nodos 11 y 3[72], con el fin de brindar

[72] Anexo 11.1.3. Acta de socialización nodo 3.

acompañamiento técnico y atender de manera directa las inquietudes, dudas y consultas planteadas por las(os) gestoras(es) comunitarias(os) respecto a la cobertura y funcionamiento de la póliza.

Estos espacios permitieron fortalecer los mecanismos de orientación y comunicación con las(os) gestoras(es), facilitando la socialización de información relevante y la resolución de inquietudes relacionadas con la protección y cobertura durante el desarrollo de las actividades de voluntariado. La capacitación y acompañamiento fueron liderados por el profesional del área Administrativa, Alejandro Riascos, responsable de la gestión y seguimiento de la póliza.

Figura 7

Socialización Póliza en encuentro de nodo



Fuente: Foto tomada por profesionales área administrativa

Gestión Administrativa de Amparos

Durante el periodo se realizó acompañamiento y seguimiento a las solicitudes relacionadas con los diferentes amparos contemplados en la póliza, orientando a las(os) beneficiarias(os) ante la compañía aseguradora. En este marco, se adelantaron los siguientes procesos:

- Se brindó acompañamiento al proceso de indemnización derivado del fallecimiento de su madre, la gestora Sonia Irene Hoyos (Q.E.P.D.), quien se encontraba vinculada al programa. La documentación soporte fue inicialmente revisada y verificada en la sede San Pablo. Posteriormente, mediante seguimiento realizado a través de correo electrónico, se gestionó la complementación de los documentos requeridos por la aseguradora. Una vez consolidada la documentación exigida, el caso fue escalado a la compañía aseguradora para su correspondiente evaluación y trámite de indemnización.

- Comedores FBDI Dios y Corazones Felices: Se recibieron solicitudes relacionadas con el fallecimiento por causa natural de gestoras(es) que estuvieron vinculadas(os) a estos comedores. En atención a estas solicitudes, se brindó orientación técnica y acompañamiento remoto, mediante llamadas telefónicas y comunicación vía correo electrónico, con el propósito de explicar los requisitos documentales asociados al amparo, orientar sobre el procedimiento para la presentación de la solicitud y facilitar el trámite correspondiente ante la compañía aseguradora.

Figura 8
Acompañamiento realizado



Fuente: foto tomada con beneficiaria de póliza Anyi Bejarano.

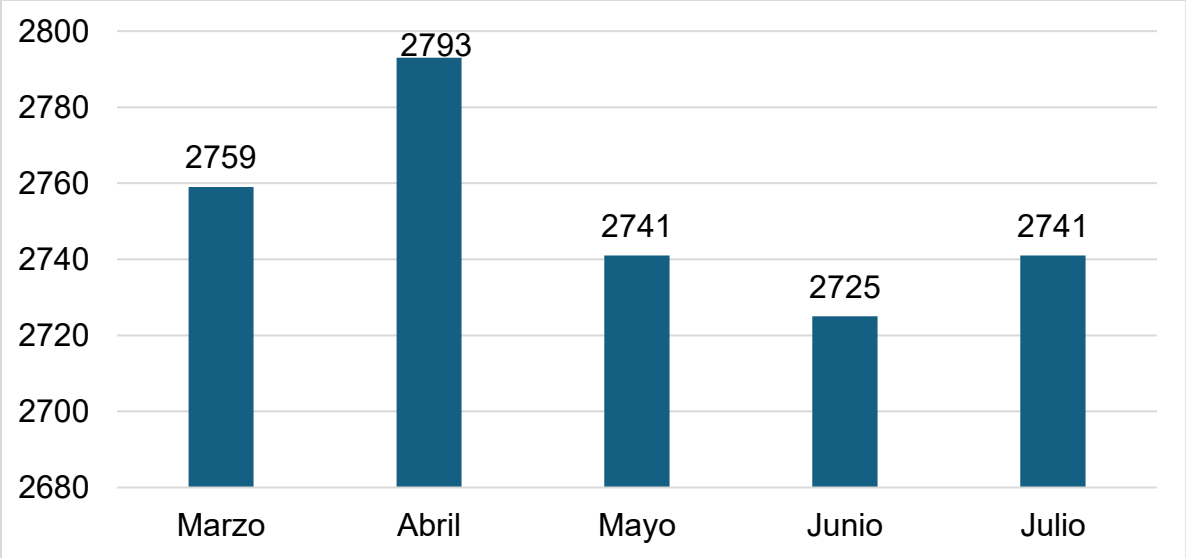
Actualización de Base de Datos:

Este proceso se realiza de manera periódica en el mes, procurando mantener información concreta y precisa en las afiliaciones, así las cosas, para el día 10/07/2026 se remitió a la aseguradora el reporte de novedades (ingresos y retiros) vía correo electrónico. Cabe resaltar que el histórico de estos reportes se almacena en formato Excel en un repositorio de Google Drive.

Gestoras activas durante el convenio

A continuación se muestra el número de gestoras activas al cierre de los últimos cinco (5) meses, se evidencia abril como el mes con más gestoras activas, posterior a esta fecha se viene realizando labores de actualización en base de datos, con el fin de retirar a las gestoras que no se encuentran realizando voluntariado en el comedor, y realizar ingresos de nuevas(os) gestoras(es),

Figura 9
Gestoras activas durante el convenio al 31 de julio de 2026



Fuente: elaboración propia

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

- **Activo**: Corresponde a gestoras(es) que se encuentran activos dentro del programa y de la póliza (2741).
- **Retirado**: Corresponde a gestoras(es) que por solicitud del comedor son retirados del programa y de la póliza durante el periodo (61).
- **Suspendido**: Corresponde a gestoras(es) que el comedor por decisión del comité técnico se encuentra suspendido y temporalmente no figuran en la póliza (0).

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

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

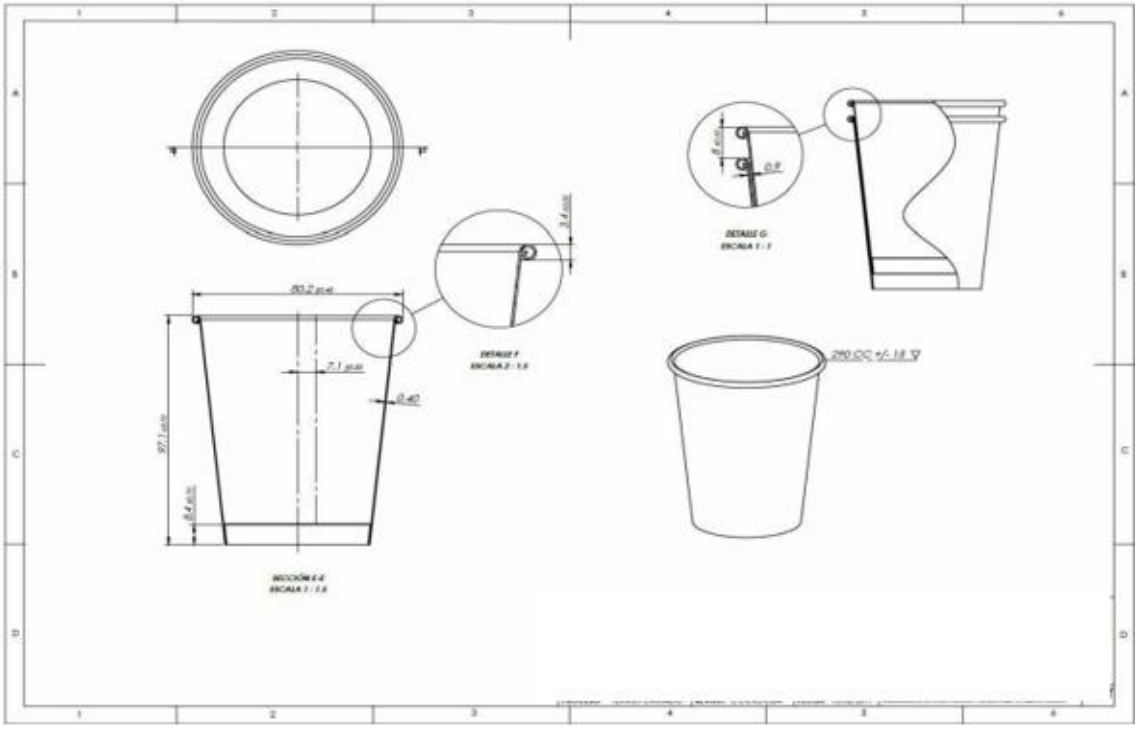
Producto 1: empaques (contenedores de comida) adquiridos

En el proceso de empaque, para el periodo en mención, se entregaron 13.000 kits de empaque, usados para la entrega de raciones en caliente los días fines de semana y festivos; en este sentido, se requieren los siguientes elementos:

Vaso de cartón 9OZ

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

Figura 10
Vaso de cartón



Fuente: elaboración propia.

Cuchara grande de madera

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

Tabla 11

Cuchara grande de madera

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

Fuente: elaboración propia.

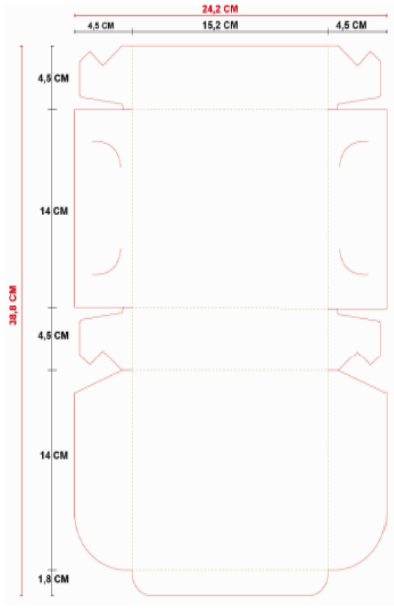
Caja cena

Caja de cena plegadiza, fabricada en cartulina esmaltada, con un recubrimiento de plastificado reverso blanco que mejora su resistencia y apariencia. Sus dimensiones son 140 mm de largo, 152 mm de ancho y 45 mm de altura, con un calibre de 0,40 ± 0,010 mm, garantizando durabilidad y firmeza.

Cuenta con un sistema de cierre de 4 puntas que facilita su ensamblaje manual, brindando seguridad en el almacenamiento y transporte de los alimentos.

Tabla 12

Caja de cena esmaltada

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

Fuente: elaboración propia.

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

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

Cuadro 31
Entrega de kits de empaque consolidado

Periodo	Cantidad entregada
1 marzo al 30 abril de 2026	19.500
1 mayo al 31 mayo de 2026	15.600
1 junio al 30 junio de 2026	14.300
1 julio al 31 julio de 2026	13.000
Total	**62.400**

Fuente: elaboración propia.

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

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

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

Producto 1: días habilitados

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

Cuadro 32
Días habilitados para auxilio de servicios públicos

No día	Días de ejecución	Aporte realizado
1	04/07/2026	$ 364.000
2	05/07/2026	$ 364.000
3	11/07/2026	$ 364.000
4	12/07/2026	$ 364.000
5	13/07/2026	$ 364.000
6	18/07/2026	$ 364.000
7	19/07/2026	$ 364.000
8	20/07/2026	$ 364.000
9	25/07/2026	$ 364.000
10	26/07/2026	$ 364.000
Total auxilio servicios públicos		**$3’640.000**

Fuente: elaboración propia.

Como se puede evidenciar en la tabla se destinaron $3.640.000 para el pago de los servicios públicos domiciliarios (acueducto, alcantarillado, energía y gas).

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

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

Figura 11
Entrega de raciones en Caliente, fecha 11/07/2026



Fuente: foto tomada por el responsable del proceso.

Figura 12
Entrega de raciones en Caliente, fecha 26/07/2026.



Fuente: foto tomada por el responsable del proceso.

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

11.4. Recursos de tipo logístico para desarrollo del proyecto

Producto 1: adquisición de recursos.

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

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

La selección de los artículos se realizó con base en los requerimientos técnicos de cada actividad programada, priorizando la funcionalidad, calidad y pertinencia de los insumos

frente a los objetivos establecidos en el plan de trabajo. Las facturas correspondientes a estas compras están anexadas y registradas en el informe financiero del convenio del periodo actual, con el propósito de asegurar la trazabilidad documental, la transparencia en la gestión de recursos y el adecuado control en la ejecución presupuestal del convenio.

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

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

12. Estrategia de acompañamiento psicosocial

12.1. Acompañamiento psicosocial

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de julio de 2026, el área Psicosocial realizó acciones de seguimiento a la implementación de la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial, mediante la revisión de la programación semanal de los equipos, el seguimiento a las actividades desarrolladas en los quince nodos territoriales y la articulación de aspectos logísticos requeridos para su ejecución. Asimismo, se avanzó en el proceso de evaluación de la estrategia mediante la revisión y ajuste de las preguntas orientadoras por parte de los componentes de Psicología, Trabajo Social, Formación y Gestión Humana. Los resultados y observaciones derivados de la revisión de los informes de los componentes se presentan en el anexo de avances mensual.

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

Producto 1: estrategia de acompañamiento psicosocial diseñada

La Estrategia de Acompañamiento Psicosocial fue diseñada, consolidada y entregada durante el periodo comprendido entre el 18 de marzo y el 30 de abril de 2026, dando cumplimiento al producto establecido para esta actividad. Durante el presente periodo no se realizaron acciones adicionales relacionadas con su diseño, dado que el proceso se encuentra en fase de implementación, seguimiento y evaluación.

Producto 2: socialización de la estrategia

La socialización de la estrategia de acompañamiento psicosocial culminó durante el periodo comprendido entre el 1 y el 30 de junio, dando cumplimiento al producto establecido para esta actividad. En el periodo objeto del presente informe no se desarrollaron acciones adicionales relacionadas con este compromiso.

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

12.1.2. Clasificar comedores según nivel de desarrollo y organización comunitaria

Producto 1: clasificación de comedores realizado

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

Producto 2: plan de acción según nivel de clasificación elaborado

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

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

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

Durante el mes no se realizó la reunión formal de seguimiento a la implementación de la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial con las profesionales designadas por la Secretaría de Bienestar Social, debido a las coyunturas contractuales de la Administración Municipal. No obstante, se mantuvieron acciones de seguimiento técnico mediante la elaboración, revisión y remisión de la programación semanal y el seguimiento a las actividades desarrolladas por los equipos.

Como parte de las acciones de seguimiento a la implementación de la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial, durante el periodo reportado se realizó la revisión de los informes técnicos elaborados por los componentes de Psicología, Trabajo Social, Formación y Gestión Humana. Esta revisión permitió identificar aspectos relacionados con la estructura, consistencia y desarrollo de la información reportada por cada componente. Los comentarios y observaciones derivados de este ejercicio se encuentran

consolidados en el anexo de avances mensual, el cual complementa la información presentada en el presente informe.

Durante el periodo se mantuvo el seguimiento a la programación semanal de los quince nodos territoriales. De manera complementaria, se adelantaron acciones de coordinación con las áreas de transporte y refrigerios para verificar y gestionar las condiciones operativas requeridas para el desarrollo de las actividades en territorio. Este ejercicio permitió fortalecer articulación entre la planeación de las actividades y los requerimientos logísticos asociados a su ejecución.

La descripción de las actividades ejecutadas, los seguimientos efectuados y sus respectivos soportes se encuentra consignada en el anexo “informe mensual de seguimiento a la implementación de la estrategia de acompañamiento Psicosocial”[73], documento que complementa la información presentada en este informe técnico.

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

- Programación semanal correspondiente al mes de julio.[74]
- Reporte Sealca.[75]
- Reporte de solicitud de refrigerios para el desarrollo de las actividades territoriales del equipo psicosocial.[76]
- Listados de asistencia de la programación semanal.[77]

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

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

[73] Anexo 12.1.3.1. Informe mensual de seguimiento a la implementación de la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial.
[74] Anexo 12.1.3.2. Programación semanal correspondiente al mes de julio.
[75] Anexo 12.1.3.3. Reporte Sealca.
[76] Anexo 12.1.3.4. Reporte de solicitud de refrigerios para el desarrollo de las actividades territoriales del equipo psicosocial.
[77] Anexo 12.1.3.5. Listados de asistencia de la programación semanal.

12.1.4. Evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial

Producto 1: propuesta de evaluación

La propuesta de evaluación de la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial fue construida y entregada durante el periodo comprendido entre el 18 de marzo y el 30 de abril de 2026.

Durante el periodo de julio de 2026 se dio continuidad a los espacios de trabajo co-liderados por el área de Planeación y la Coordinación Psicosocial, orientados al desarrollo del proceso de evaluación de la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial, con participación de las coordinaciones de los componentes que integran el área.

En el marco de estos encuentros se presentó la "Matriz de operacionalización para el diseño de instrumentos de evaluación de intervenciones psicosociales"[78]. proyectada conjuntamente con el área de Planeación y consolidada por el líder del área. El instrumento retoma las tres dimensiones desarrolladas y reportadas en periodos anteriores: evaluación de la propuesta metodológica, evaluación de la implementación, y apropiación y adherencia. Para cada dimensión se definieron el objeto y el objetivo específico de la evaluación, la pregunta central, las categorías y propósitos de análisis, los ejes de indagación y algunos ejemplos de preguntas orientadoras.

A partir de esta presentación, cada coordinación, con el acompañamiento del enlace técnico de Planeación, socializó la matriz con su equipo y revisó la pertinencia de las preguntas de evaluación propuestas. Asimismo, incorporaron nuevas preguntas de acuerdo con las particularidades de su componente y formularon los interrogantes específicos para cada una de las actividades que serán objeto de evaluación, correspondientes a cinco actividades de Psicología, seis de Trabajo Social, tres de Formación y dos de Gestión Humana.

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

- Informe parcial de la evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial[79].
- Formato de informe de resultados de evaluación por actividad de los componentes psicosociales[80]
- Matrices/instrumentos de operacionalización por componente [81]

[78] Anexo 12.1.3.6. Matriz de operacionalización para el diseño de instrumentos de evaluación de intervenciones psicosociales.
[79] Anexo 12.1.3.7. Informe parcial de la evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial.
[80] Anexo 12.1.3.8. Formato de informe de resultados de evaluación por actividad de los componentes psicosociales.
[81] Anexo 12.1.3.9. Matrices/instrumentos de operacionalización por componente.

- Actas de reuniones y listados de asistencia [82].

Producto 2: instrumento de evaluación diseñado

El instrumento de evaluación fue construido y entregado durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de mayo de 2026. Durante julio de 2026 el presente periodo no se mantuvo su estructura metodológica, mientras se avanzó en la revisión y ajuste de las preguntas orientadoras específicas de cada componente, como insumo para el desarrollo posterior del proceso evaluativo.

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

12.2. Acompañamiento psicológico

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

Producto 1: metodología de visitas de acompañamiento psicológico

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

Producto 2: acompañamiento realizado

Durante el periodo de ejecución se realizaron 184 visitas de acompañamiento psicológicos, dando cumplimiento a la meta establecida de 180 visitas. La ejecución alcanzó el 102% de cumplimiento, superando la meta mensual en 4 visitas[83].

El incremento de la meta del presente periodo, establecida en 180 visitas, frente a las 160 programadas en junio, respondió a la programación operativa establecida para el mes y las condiciones previstas para el desarrollo de las acciones de acompañamiento en el periodo. La ejecución alcanzada permitió superar la meta programada y mantener el acompañamiento psicológico en las cinco zonas del programa.

[82] Anexo 12.1.3.10. Actas de reuniones y listados de asistencia.
[83] Anexo 12.2.1.1. Actas de visitas de acompañamiento psicológico.

Cuadro 33
Balance general de las visitas de acompañamiento psicológico por zonas

Sector	Total	Porcentaje
Oriente	99	54%
Centro oriente	15	8%
Centro norte	24	13%
Ladera	35	19%
Corregimientos	11	6%
Total	**184**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

La distribución territorial evidenció una mayor concentración de visitas en la zona Oriente (54%), seguida por Ladera (19%), Centro Norte (13%), Centro Oriente (8%) y Corregimientos (6%). Este comportamiento respondió principalmente a la cobertura territorial del programa, la cantidad de comedores presentes en cada sector y las necesidades de seguimiento identificadas durante el proceso de acompañamiento, garantizando la presencia del componente de Psicología en todas las zonas de intervención.

Más allá de la distribución operativa, las visitas permitieron consolidar una lectura permanente de las dinámicas comunitarias presentes en cada territorio, facilitando la identificación de necesidades emocionales, familiares, organizativas y sociales que posteriormente orientaron la implementación de orientaciones psicológicas individuales, talleres formativos, jornadas de cuidado de la salud mental y demás estrategias del componente. Asimismo, favorecieron el reconocimiento de capacidades relacionadas con el liderazgo, el trabajo en equipo, las redes de apoyo y la organización comunitaria, aspectos que pueden ser fortalecidos mediante las estrategias del componente de psicología.

Producto 3: sistematización de visitas de acompañamiento

Las 184 visitas realizadas durante el periodo fueron registradas en la matriz de sistematización del componente de Psicología, la cual consolida información relacionada con la fecha de atención, zona, nodo, comedor comunitario, Nivel de Incidencia Territorial y Social (NITS), objetivo de la visita, resultados obtenidos, descripción de los hallazgos, compromisos establecidos y profesional responsable.

Esta sistematización constituye una herramienta técnica para el seguimiento de los procesos comunitarios, ya que permite consolidar información sobre las dinámicas territoriales, realizar seguimiento a las situaciones identificadas y valorar la evolución de los procesos acompañados. De igual manera, facilita la planeación de las diferentes estrategias del componente de Psicología, orientando la toma de decisiones a partir de

las necesidades, capacidades y oportunidades de fortalecimiento identificadas en cada comedor comunitario[84].

Producto 4: informes de ejecución

Resultados generales de las visitas:

Durante el mes de julio, el componente de Psicología desarrolló 184 visitas de acompañamiento psicológico, manteniendo una presencia permanente en los diferentes territorios de intervención y dando continuidad a los procesos desarrollados con las(os) gestoras(es), la población beneficiaria y los equipos comunitarios.

Las visitas permitieron actualizar la lectura de las dinámicas territoriales, identificar necesidades emocionales, familiares, relacionales, organizativas y de salud, así como reconocer capacidades individuales y comunitarias relacionadas con el liderazgo, el autocuidado, las redes de apoyo, la participación y la organización social. Este proceso de observación, escucha y acompañamiento favoreció una comprensión más amplia de las realidades presentes en cada comedor comunitario, permitiendo reconocer tanto situaciones que requerían atención inmediata como fortalezas que podían potenciarse mediante las diferentes estrategias del componente.

La información obtenida durante las visitas constituyó el principal insumo para la planeación e implementación de orientaciones psicológicas individuales, talleres formativos, jornadas de cuidado de la salud mental y procesos de articulación con otros componentes e instituciones. En este sentido, las visitas continuaron desempeñando un papel articulador dentro del componente de Psicología, permitiendo que las acciones desarrolladas durante el periodo respondieran de manera pertinente a las necesidades identificadas en cada territorio.

Cuadro 34
Porcentaje de visitas por NITS

Nivel NITS	Total	Porcentaje
Básico	62	34%
Intermedio	76	41%
Avanzado	40	22%
Sin clasificación	6	3%
Total	**184**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

El análisis de los Niveles de Incidencia Territorial y Social (NITS) evidenció una mayor concentración de visitas en los niveles Intermedio (41%) y Básico (34%), los cuales reunieron el 75% de los acompañamientos realizados durante el periodo. El nivel

[84] Anexo 12.2.1.2. Matriz de sistematización visitas de acompañamiento psicológico.

Avanzado representó el 22% y los comedores sin clasificación el 3%, evidenciando que el acompañamiento psicológico mantuvo presencia en comedores con diferentes niveles de desarrollo organizativo y comunitario.

De acuerdo con los registros de las visitas, en los niveles Básico e Intermedio, se identificaron principalmente necesidades relacionadas con fortalecimiento del liderazgo, la comunicación, el trabajo en equipo, el bienestar emocional y la planeación de acciones comunitarias, favoreciendo procesos de consolidación organizativa y el fortalecimiento de capacidades para la gestión de los comedores. Por su parte, en los comedores clasificados en nivel Avanzado se dio continuidad a procesos con mayor grado de desarrollo comunitario, acompañando tanto iniciativas de participación como situaciones personales, familiares y de salud que requerían seguimiento psicológico. En los comedores sin clasificación, las visitas permitieron reconocer capacidades organizativas, dinámicas comunitarias y aspectos relevantes para orientar su futura valoración dentro de la estrategia NITS.

Respecto a los objetivos de las visitas, 142 acompañamientos (77%) estuvieron dirigidos al acompañamiento psicosocial de las(os) gestoras(es), 29 (16%) a la gestión y organización de actividades y 13 (7%) al reconocimiento de situaciones psicosociales. Estos resultados evidencian que el seguimiento permanente a las condiciones emocionales, familiares y organizativas de las(os) gestoras(es) continúa siendo el eje principal de la estrategia de acompañamiento, reconociendo que el fortalecimiento de su bienestar repercute directamente en la calidad de los procesos comunitarios desarrollados en los comedores.

En relación con los resultados obtenidos, 119 visitas (65%) permitieron identificar habilidades o situaciones personales y comunitarias que requerían atención o fortalecimiento; 44 (24%) estuvieron relacionadas con la implementación de acciones de acompañamiento y 21 (11%) condujeron a la formulación de alternativas para mitigar situaciones psicosociales. Esta distribución evidencia que las visitas cumplieron una función de identificación y seguimiento de necesidades, así como de orientación de acciones posteriores, de acuerdo con las situaciones registradas en cada territorio.

De manera complementaria, se mantuvo el acompañamiento periódico a los comedores priorizados, fortaleciendo competencias personales, organizativas y comunitarias de las(os) gestoras(es). Este proceso permitió evidenciar avances relacionados con el liderazgo, la comunicación, el autocuidado, la identificación de necesidades, la articulación de redes de apoyo y la planeación de actividades dirigidas a la población beneficiaria, consolidando progresivamente capacidades para la gestión comunitaria y la promoción de la salud mental en los diferentes territorios.

En conjunto, los resultados evidencian que las visitas de acompañamiento psicológico continúan constituyéndose como la estrategia central del componente de Psicología, al permitir una comprensión permanente de las dinámicas territoriales y orientar la toma de

decisiones frente a las necesidades identificadas en los comedores comunitarios. La articulación entre la observación participante, la escucha activa, la identificación de capacidades y la implementación de acciones de acompañamiento favoreció intervenciones oportunas, pertinentes y contextualizadas, fortaleciendo el bienestar de las(os) gestoras(es), la población beneficiaria y los procesos organizativos desarrollados en cada territorio. Asimismo, la información obtenida durante las visitas permitió consolidar una planeación técnica de las demás estrategias del componente, garantizando que las acciones implementadas respondieran de manera coherente a las realidades y necesidades identificadas en las comunidades.

En el informe de ejecución adjunto se presentan de manera detallada los resultados por zona, Niveles de Incidencia Territorial y Social (NITS), objetivos, resultados de las visitas y el análisis cualitativo de los comedores priorizados[85] para acompañamiento.[86]

Producto 5: informes de evaluación final de análisis de resultados

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

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

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

Producto 1: metodología de orientaciones psicológicas

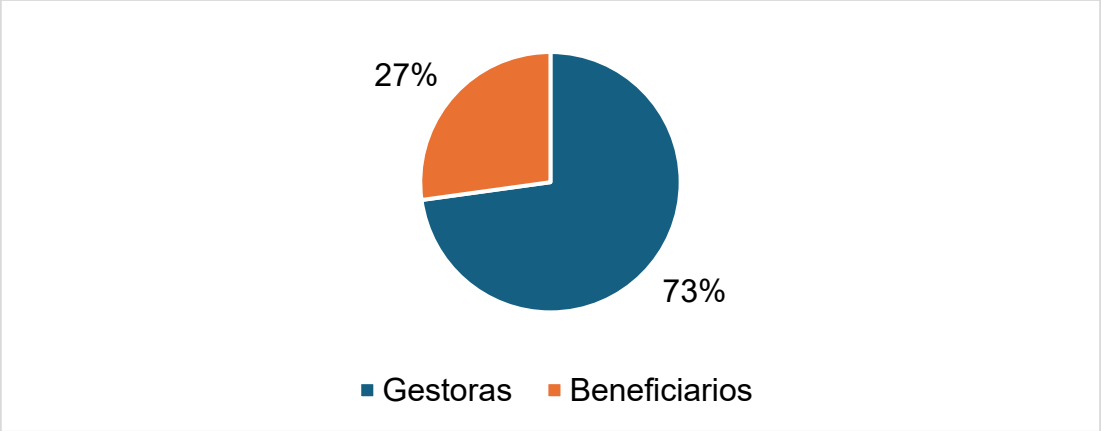
La propuesta metodológica para el desarrollo de orientaciones psicológicas dirigidas a gestoras(es) y beneficiarios(as) fue construida, consolidada y entregada durante el periodo de ejecución del mes de abril. Este documento establece los lineamientos técnicos y metodológicos que orientan la actividad,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

[85] Anexo 12.2.1.3. Informe de ejecución de visitas de acompañamiento psicológico.
[86] Anexo 12.2.1.4. Registro fotográfico de las visitas de acompañamiento psicológico.

Producto 2: orientaciones psicológicas

Durante el periodo de ejecución, se realizaron 103 orientaciones psicológicas, de las cuales 75 se realizaron a gestoras[87] y 28 se realizaron a beneficiarios.[88]

Figura 13
Porcentaje de orientaciones psicológicas población



Fuente: elaboración propia.

Del total de orientaciones realizadas, el 73% correspondió a gestoras(es) y el 27% a personas beneficiarias. Esta distribución refleja una mayor concentración de las orientaciones psicológicas en las gestoras/es, quienes representan una población prioritaria dentro de la estrategia de acompañamiento individual Además, esta población enfrenta de manera simultánea responsabilidades personales, familiares y comunitarias que pueden incidir en su bienestar emocional y en el ejercicio de su rol.

No obstante, la atención brindada a la población beneficiaria mantuvo una presencia significativa dentro de la estrategia, permitiendo responder a necesidades relacionadas con habilidades de afrontamiento, dinámicas familiares, procesos de duelo, condiciones de salud y situaciones que requerían acompañamiento oportuno. De esta manera, las orientaciones psicológicas lograron articular la atención a quienes gestionan los comedores con el acompañamiento directo a las personas beneficiarias, ampliando el alcance de la intervención individual dentro de los territorios.

La distribución evidencia que las orientaciones psicológicas se consolidaron como el principal espacio de atención individual del componente de Psicología. Su desarrollo complementó la información obtenida durante las visitas de acompañamiento y permitió profundizar en situaciones que requerían escucha, orientación y seguimiento

[87] Anexo 12.2.2.1. Formatos de registro de orientaciones psicológicas a gestoras(es).
[88] Anexo 12.2.2.2. Formatos de registro de orientaciones psicológicas a beneficiarios(as).

personalizado, fortaleciendo recursos emocionales, familiares y sociales en ambas poblaciones.

Producto 3: sistematización de orientaciones psicológicas

Las 103 orientaciones psicológicas realizadas a gestoras(es) y personas beneficiarias durante el periodo fueron registradas en la matriz de sistematización del componente de Psicología, la cual consolida información relacionada con la fecha de atención, ubicación del comedor comunitario, nodo, sector, población atendida, etapa del ciclo vital, categoría y temática de atención, resultados obtenidos, recomendaciones y profesional responsable de la intervención.

Esta sistematización constituye una herramienta técnica para el seguimiento de los procesos de acompañamiento individual, ya que permite consolidar información sobre las principales necesidades psicosociales identificadas en los diferentes territorios, reconocer tendencias en las temáticas de atención y realizar seguimiento a los procesos que requieren continuidad. Asimismo, facilita el análisis de los resultados obtenidos y orienta la planeación de acciones preventivas, promocionales y de intervención desarrolladas por el componente de Psicología, fortaleciendo la articulación entre las orientaciones psicológicas, las visitas de acompañamiento, los talleres formativos y las demás estrategias implementadas en los comedores comunitarios.[89]

Producto 4: informes de ejecución

Los comedores comunitarios constituyen escenarios en los que convergen dinámicas personales, familiares y comunitarias que inciden de manera directa en el bienestar emocional de las(os) gestoras(es) y de las personas beneficiarias. En este contexto, las orientaciones psicológicas individuales representan una estrategia de acompañamiento que permite brindar atención oportuna frente a necesidades específicas, fortalecer habilidades socioemocionales y promover recursos de afrontamiento que contribuyan a la promoción de la salud mental y a la prevención de riesgos psicosociales.

Las orientaciones se desarrollan de manera voluntaria, a partir del reconocimiento de las necesidades manifestadas por las personas atendidas o identificadas durante el trabajo territorial realizado por el componente de Psicología. Su alcance es preventivo, promocional y de intervención inicial, por lo que no sustituyen los procesos clínicos o terapéuticos ofrecidos por las instituciones de salud. Cuando la situación requiere atención especializada, se orienta a la persona sobre la ruta institucional correspondiente y se promueve la continuidad del proceso mediante su entidad prestadora de servicios de salud.

[89] Anexo 12.2.2.3. Matriz de sistematización de orientaciones psicológicas.

Durante el periodo también se brindaron espacios de primeros auxilios psicológicos, contención emocional y orientación para el manejo inicial de situaciones críticas. Estas intervenciones permitieron responder oportunamente frente a eventos que requerían estabilización emocional inmediata y facilitaron la activación o continuidad de rutas institucionales cuando las necesidades identificadas superaban el alcance de la estrategia. De esta manera, las orientaciones psicológicas complementaron las demás acciones del componente, articulando la atención individual con el seguimiento territorial y la promoción del acceso a servicios especializados cuando fue necesario.

Resultados generales de las orientaciones a gestoras(es):

Durante el periodo se realizaron 75 orientaciones psicológicas dirigidas a gestoras(es) de los comedores comunitarios, desarrolladas a partir de las necesidades identificadas durante las visitas de acompañamiento y de las solicitudes voluntarias de atención realizadas por las propias participantes. Estas intervenciones permitieron brindar un acompañamiento individualizado frente a situaciones emocionales, familiares y sociales que incidían en su bienestar y en el ejercicio de su labor comunitaria.

Cuadro 35
Balance general de las orientaciones psicológicas a gestoras(es) por zonas

Zona	Total de orientaciones	Porcentaje
Oriente	39	52%
Centro oriente	6	8%
Centro norte	10	13%
Ladera	15	20%
Corregimientos	5	7%
Total	**75**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

La distribución territorial evidenció una mayor concentración de orientaciones en la zona Oriente, con 39 atenciones (52%), seguida por Ladera con 15 (20%), Centro Norte con 10 (13%), Centro Oriente con 6 (8%) y Corregimientos con 5 (7%). Esta distribución respondió principalmente a la cobertura territorial del programa, la presencia de gestoras(es) y comedores comunitarios en cada zona, las necesidades identificadas durante las visitas de acompañamiento y la solicitud voluntaria del servicio por lo que no puede interpretarse como un indicador de mayor prevalencia de afectaciones psicológicas en un territorio específico.

El comportamiento territorial evidenció particularidades según las dinámicas de cada zona. En Oriente se presentó la mayor diversidad de situaciones atendidas, predominando el fortalecimiento de habilidades socioemocionales y el abordaje de dinámicas familiares, mientras que en Ladera y Centro Norte adquirieron mayor relevancia los procesos de duelo y fortalecimiento de habilidades de afrontamiento. Por

su parte, en Centro Oriente y Corregimientos las orientaciones se concentraron principalmente en el fortalecimiento de recursos personales, la comunicación familiar y el acompañamiento frente a necesidades específicas identificadas durante el trabajo territorial.

Las habilidades socioemocionales constituyeron la principal categoría de atención, concentrando 61 orientaciones (81%), seguidas por las dinámicas familiares (12%), los primeros auxilios psicológicos (4%) y las habilidades gerenciales y humanas (3%). Este comportamiento evidencia que las orientaciones psicológicas estuvieron dirigidas principalmente al fortalecimiento de recursos personales para afrontar situaciones emocionales, familiares y sociales presentes en la vida cotidiana de las(os) gestoras(es), más que a la atención exclusiva de situaciones críticas.

Dentro de esta categoría se abordaron principalmente habilidades de afrontamiento (63%) y procesos de duelo y pérdidas (16%), temáticas que en conjunto representaron cerca de cuatro de cada cinco orientaciones realizadas. Estos resultados evidencian que una parte importante del acompañamiento estuvo orientada a fortalecer la capacidad de adaptación frente a situaciones adversas, pérdidas significativas, condiciones de salud, responsabilidades de cuidado y otras experiencias que incidían directamente en el bienestar emocional de las(os) gestoras(es). De manera complementaria, las intervenciones relacionadas con comunicación familiar, pautas de crianza, resolución pacífica de conflictos y dinámicas de pareja permitieron fortalecer las relaciones familiares como un factor protector para la salud mental.

Las orientaciones relacionadas con habilidades de liderazgo y gestión tuvieron una menor frecuencia, lo que evidencia que estos espacios fueron utilizados principalmente para el acompañamiento de necesidades personales y emocionales. Sin embargo, fortalecer el bienestar psicológico de las(os) gestoras(es) también repercute positivamente en el ejercicio de su liderazgo, al favorecer competencias como la regulación emocional, la comunicación, la toma de decisiones y la gestión de los procesos comunitarios.

Los primeros auxilios psicológicos representaron una proporción menor de las atenciones, pero constituyeron una respuesta fundamental frente a situaciones que requirieron contención emocional inmediata y valoración oportuna. Durante el periodo se acompañó la activación de una ruta institucional de atención en salud, evidenciando la articulación existente entre las orientaciones psicológicas y los servicios especializados cuando las necesidades identificadas exceden el alcance preventivo del componente.

Respecto al sexo, 68 orientaciones (91%) estuvieron dirigidas a mujeres y 7 (9%) a hombres, comportamiento que guarda relación con la participación mayoritaria de las mujeres en la gestión de los comedores comunitarios. No obstante, las orientaciones evidenciaron que las necesidades de acompañamiento respondieron a las situaciones particulares de cada persona y no exclusivamente a esta variable, favoreciendo espacios

de escucha, autocuidado, fortalecimiento de redes de apoyo y regulación emocional acordes con las características de cada caso.

En cuanto al ciclo vital, la mayor proporción de orientaciones estuvo dirigida a personas adultas (58) y adultas mayores (16). En la población adulta se identificó una mayor diversidad de temáticas relacionadas con habilidades de afrontamiento, duelos, comunicación familiar, pautas de crianza y liderazgo, mientras que en las personas adultas mayores predominaron las intervenciones orientadas al afrontamiento de pérdidas, condiciones de salud y fortalecimiento de redes de apoyo, desarrollando un acompañamiento basado en el reconocimiento de sus capacidades, recursos personales y posibilidades de participación activa.

El análisis según los Niveles de Incidencia Territorial y Social (NITS) mostró que las necesidades de acompañamiento psicológico estuvieron presentes en comedores con diferentes niveles de consolidación organizativa, predominando el nivel Intermedio (36 orientaciones), seguido del Básico (21), Avanzado (16) y comedores sin clasificación (2). Estos resultados evidencian que las situaciones emocionales y familiares pueden presentarse en cualquier nivel de desarrollo comunitario, razón por la cual el acompañamiento psicológico se mantiene como una estrategia transversal al fortalecimiento organizativo de los comedores.

Finalmente, 48 orientaciones correspondieron a atenciones iniciales y 27 a procesos de seguimiento, evidenciando que la estrategia no se limita a la identificación de necesidades, sino que favorece la continuidad del acompañamiento, la valoración de los avances alcanzados y el fortalecimiento progresivo de los recursos personales trabajados durante cada proceso. Asimismo, 72 orientaciones fueron desarrolladas de manera presencial y 3 mediante modalidad virtual, manteniendo la flexibilidad necesaria para responder a las condiciones particulares de las personas atendidas.

Las orientaciones psicológicas dirigidas a gestoras(es) se consolidaron como una estrategia de atención individual que articuló acciones de promoción de la salud mental, prevención de riesgos psicosociales, contención emocional y seguimiento. Su desarrollo permitió fortalecer recursos personales, familiares y comunitarios que favorecen el bienestar de quienes lideran los comedores comunitarios y contribuyen a la continuidad y fortalecimiento de los procesos organizativos desarrollados en los diferentes territorios.

Resultados generales de las orientaciones a beneficiarias/es:

Durante el periodo de ejecución se realizaron 28 orientaciones psicológicas individuales dirigidas a personas beneficiarias de los comedores comunitarios, desarrolladas a partir de las necesidades identificadas durante el acompañamiento territorial y de las solicitudes voluntarias de atención. Estas intervenciones permitieron brindar un espacio de escucha, orientación y fortalecimiento de recursos personales frente a situaciones emocionales, familiares, sociales y de salud que incidían en el bienestar de las personas atendidas.

Cuadro 36

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

Zona	Total de orientaciones	Porcentaje
Oriente	19	68%
Centro oriente	1	4%
Centro norte	3	11%
Ladera	2	7%
Corregimientos	3	11%
Total	**28**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

La distribución territorial evidenció una mayor concentración de orientaciones en la zona Oriente, con 19 atenciones (68%), seguida por Centro Norte y Corregimientos con 3 cada una (11%), Ladera con 2 (7%) y Centro Oriente con una orientación (4%). Esta distribución respondió a la cobertura territorial del programa, la identificación de necesidades durante las visitas de acompañamiento y la solicitud voluntaria del servicio, por lo que no constituye un indicador directo de mayor afectación psicológica en un territorio específico.

El comportamiento territorial mostró diferencias en las necesidades atendidas. En Oriente predominó el fortalecimiento de habilidades socioemocionales, especialmente habilidades de afrontamiento, evidenciando la necesidad de fortalecer recursos personales para afrontar situaciones emocionales, familiares, sociales y de salud. En Centro Norte adquirieron mayor relevancia las dinámicas familiares, particularmente la comunicación familiar, las pautas de crianza y los procesos de duelo. Por su parte, en Ladera y Centro Oriente las orientaciones se concentraron en el fortalecimiento de habilidades de afrontamiento, mientras que en Corregimientos se desarrollaron intervenciones relacionadas con habilidades de gestión y primeros auxilios psicológicos, respondiendo a situaciones específicas que requirieron contención emocional y orientación para el acceso a atención especializada.

Las habilidades socioemocionales constituyeron la principal categoría de atención, concentrando 21 orientaciones (75%), seguidas por las dinámicas familiares (14%), las habilidades gerenciales y humanas (7%) y los primeros auxilios psicológicos (4%). Este comportamiento evidencia que las orientaciones psicológicas estuvieron dirigidas principalmente al fortalecimiento de recursos personales que favorecen la regulación emocional, la adaptación a situaciones adversas y la construcción de estrategias para afrontar las diferentes experiencias que impactan el bienestar de la población beneficiaria.

Dentro de esta categoría, las habilidades de afrontamiento representaron la temática predominante (68%), seguidas por la comunicación familiar, las pautas de crianza, los procesos de duelo y pérdidas y las habilidades de gestión, cada una con el 7 %, mientras

que la atención en crisis representó el 4 % de las orientaciones. Estos resultados muestran que las necesidades identificadas trascendieron la atención de síntomas emocionales aislados, vinculándose con condiciones de salud, experiencias de pérdida, responsabilidades familiares, cambios en el proyecto de vida y procesos de adaptación frente a situaciones personales complejas. De igual manera, evidencian que las categorías de atención constituyen referentes metodológicos para organizar la intervención, aunque en la práctica las necesidades abordadas integran simultáneamente dimensiones personales, familiares y sociales.

Respecto al sexo, 18 orientaciones (64%) estuvieron dirigidas a mujeres y 10 (36%) a hombres. Aunque la participación femenina fue mayor, la presencia de hombres evidencia que la estrategia favoreció espacios de acompañamiento psicológico para ambas poblaciones, respondiendo a necesidades relacionadas con habilidades socioemocionales, dinámicas familiares, habilidades de gestión y situaciones de crisis, de acuerdo con las características particulares de cada caso.

En cuanto al ciclo vital, las personas adultas mayores concentraron el mayor número de orientaciones (32%), seguidas por la población adulta (29%), personas adultas jóvenes (18%), infancia (14%) y adolescencia (7%). Estos resultados reflejan la implementación de una intervención con enfoque diferencial, ajustando las estrategias de acompañamiento a las necesidades propias de cada etapa del desarrollo. Mientras en las personas adultas mayores predominó el fortalecimiento de habilidades de afrontamiento frente a condiciones de salud, cambios propios del envejecimiento y experiencias de pérdida, en la población adulta se evidenció una mayor diversidad temática relacionada con responsabilidades familiares, procesos de duelo, pautas de crianza y organización del proyecto de vida. En niñas, niños, adolescentes y personas adultas jóvenes, las orientaciones respondieron principalmente al fortalecimiento de habilidades de afrontamiento, la comunicación familiar, las pautas de crianza y la construcción de metas personales.

El análisis según los Niveles de Incidencia Territorial y Social (NITS) evidenció que las orientaciones estuvieron presentes en comedores con diferentes niveles de consolidación organizativa, predominando el nivel Intermedio (15 orientaciones), seguido por los niveles Básico y Avanzado (6 orientaciones cada uno) y un comedor sin clasificación. Estos resultados confirman que las necesidades de acompañamiento psicológico pueden presentarse independientemente del nivel de desarrollo organizativo del comedor, razón por la cual la atención individual continúa siendo una estrategia transversal dentro del componente de Psicología.

Finalmente, 21 orientaciones correspondieron a atenciones iniciales y 7 a procesos de seguimiento, permitiendo no solo identificar nuevas necesidades de acompañamiento, sino también valorar la evolución de procesos previamente iniciados y fortalecer las estrategias trabajadas durante las intervenciones. La atención se desarrolló principalmente de manera presencial (27 orientaciones) y, cuando las necesidades

identificadas superaron el alcance de la estrategia, se brindaron recomendaciones para favorecer la continuidad del proceso mediante los servicios institucionales correspondientes.

Las orientaciones psicológicas dirigidas a personas beneficiarias se consolidaron como una estrategia de atención individual orientada a la promoción de la salud mental, la prevención de riesgos psicosociales y el fortalecimiento de recursos personales y familiares. Su desarrollo permitió responder de manera diferenciada a las necesidades identificadas en los distintos territorios y etapas del curso de vida, favoreciendo procesos de afrontamiento, adaptación y construcción de redes de apoyo que contribuyen al bienestar integral de la población beneficiaria.

En el informe de ejecución adjunto se presentan de manera detallada los resultados de las orientaciones psicológicas dirigidas a gestoras(es) y personas beneficiarias, incluyendo el análisis por zonas, categorías y temáticas de atención, sexo, ciclo vital, Niveles de Incidencia Territorial y Social (NITS), modalidad y tipo de atención, así como el análisis cualitativo de los casos significativos desarrollados durante el periodo[90].

Producto 5: informes de evaluación final de análisis de resultados

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

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

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

Producto 1: metodología de jornadas de salud mental

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

[90] Anexo 12.2.2.4. Informe de ejecución de orientaciones psicológicas a gestoras(es) y beneficiarios.

presente periodo las acciones desarrolladas estuvieron orientadas a su implementación en territorio.

Producto 2: jornada de planificación y alistamiento

Durante el periodo de ejecución se realizaron dos espacios de planificación y alistamiento para el desarrollo de las Jornadas EscuchArte, correspondientes a la actividad reprogramada del periodo anterior y a la actividad programada para el mes de julio.

Estos espacios estuvieron orientados a definir los aspectos técnicos, metodológicos y logísticos requeridos para la ejecución de las jornadas, incluyendo la organización de las actividades, distribución de funciones, selección de temáticas, asignación de profesionales y preparación de materiales pedagógicos.

Durante estos espacios se realizó la construcción metodológica de las jornadas, definiendo la estructura general de las actividades, la organización de los momentos de intervención y la distribución de funciones entre las(os) profesionales encargadas(os) de su ejecución. Para este proceso se tuvieron en cuenta las características y necesidades propias de las personas adultas mayores vinculadas a los comedores priorizados, así como las situaciones previamente identificadas en los territorios en los que se desarrollarían las actividades.

De igual manera, se definieron las temáticas que serían abordadas en los espacios grupales de promoción de la salud mental. Asimismo, se asignaron las(os) profesionales responsables de cada taller formativo. Este ejercicio permitió articular los contenidos, garantizar la pertinencia de las actividades y procurar una adecuada cobertura de los temas priorizados de acuerdo con las necesidades de la población participante.

Adicionalmente, se diseñaron y ajustaron las actividades metodológicas, los recursos pedagógicos y los materiales de apoyo requeridos para la implementación de ambas jornadas. Este proceso incluyó la elaboración de insumos impresos y herramientas didácticas adaptadas a las características de las personas adultas mayores, con el propósito de facilitar su comprensión, participación activa e interacción durante los talleres[91].

Producto 3: jornadas de cuidado a la salud mental

Durante el presente periodo de ejecución se desarrollaron dos Jornadas de Cuidado a la Salud Mental con beneficiarias(os), denominadas “EscuchArte” y dirigidas a personas adultas mayores vinculadas a los comedores comunitarios. La primera jornada, correspondiente a la actividad reprogramada del periodo anterior, se realizó el 16 de julio

[91] Anexo 12.2.3.1. Actas de reuniones jornadas alistamiento.

de 2026 en el comedor La Misericordia de Jesús; la segunda se llevó a cabo el 22 de julio de 2026, de acuerdo con la programación establecida para el mes.

Las jornadas estuvieron orientadas a la promoción de la salud mental, la prevención de riesgos psicosociales y el fortalecimiento de recursos personales que contribuyeran al bienestar integral de las personas adultas mayores. En respuesta a las características y necesidades de esta población, se priorizó el abordaje del autocuidado y la estimulación cognitiva, reconociendo su importancia para favorecer la autonomía, la participación, la conservación de capacidades funcionales y el mantenimiento de la calidad de vida durante esta etapa del ciclo vital.

Las actividades relacionadas con el autocuidado promovieron la reflexión sobre prácticas orientadas al bienestar físico, emocional y social, así como el reconocimiento de la importancia de atender las propias necesidades, fortalecer las redes de apoyo y desarrollar hábitos protectores. Por su parte, las actividades de estimulación cognitiva estuvieron dirigidas a ejercitar procesos como la atención, la memoria, el lenguaje y la orientación, mediante ejercicios participativos y adaptados a las características de la población.

La estrategia fue implementada por el componente de Psicología mediante talleres grupales y actividades pedagógicas y vivenciales que facilitaron la participación activa, la interacción y el intercambio de experiencias entre las(os) asistentes. Estos espacios contribuyeron al fortalecimiento de factores protectores, la promoción del envejecimiento activo y saludable y la generación de escenarios de escucha, encuentro y reconocimiento de las necesidades psicosociales de las personas adultas mayores[92].

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

Producto 4: Informes de ejecución

Durante el periodo de ejecución se desarrollaron dos Jornadas de Cuidado a la Salud Mental denominadas “EscuchArte”, dirigidas a personas adultas mayores vinculadas a los comedores comunitarios. La primera correspondió a la actividad reprogramada del periodo anterior y la segunda a la jornada prevista para julio. En conjunto, participaron 137 personas adultas mayores en 10 talleres, distribuidos de manera equitativa entre cinco espacios de estimulación cognitiva y cinco de autocuidado. Las actividades integraron ejercicios cognitivos, corporales, artísticos y vivenciales, adaptados a las capacidades y ritmos de participación de la población.

La primera jornada se realizó el 16 de julio de 2026 en el comedor La Misericordia de Jesús y contó con la participación de 90 personas adultas mayores. Durante este espacio

[92] Anexo 12.2.3.2. Acta de ejecución Jornada Escucharte.

se implementaron seis talleres: cuatro orientados a la estimulación cognitiva y dos al fortalecimiento del autocuidado. Las(os) participantes mostraron un alto nivel de atención, interés y disposición, incluso ante algunas dificultades relacionadas con condiciones de movilidad y con cambios cognitivos asociados al proceso de envejecimiento.

Los ejercicios de estimulación cognitiva favorecieron el fortalecimiento de la atención, la concentración, la memoria de trabajo, la coordinación, la percepción, el seguimiento de instrucciones y la motricidad fina y gruesa. Asimismo, permitieron que las personas participantes reconocieran la importancia de mantener este tipo de prácticas para contribuir a estimular procesos cognitivos y favorecer la participación activa de las personas mayores. La articulación entre actividades físicas adaptadas y espacios de escucha facilitó el abordaje de la autoeficacia, permitiendo que las personas adultas mayores identificaran las habilidades que conservan y reforzaran su percepción de autonomía y control sobre el propio cuerpo.

El baile generó una participación especialmente activa, al integrar movimiento, memoria, coordinación, atención y expresión emocional. Recordar secuencias de pasos y adaptarse a los cambios de ritmo permitió ejercitar la memoria de trabajo y la atención ejecutiva. También se observaron expresiones espontáneas de apoyo entre las(os) participantes, especialmente hacia quienes presentaban mayor dificultad para seguir las secuencias, fortaleciendo la empatía, la cooperación, la cohesión grupal y el sentido de pertenencia.

En los talleres de autocuidado de la primera jornada, las personas identificaron hábitos que contribuyen a la protección de su salud física y emocional y compartieron experiencias relacionadas con los beneficios de estas prácticas. Las actividades artísticas, mediante el uso del dibujo, el coloreado y otros recursos gráficos, facilitaron la expresión emocional, la relajación, la creatividad, la coordinación visomotora y la motricidad fina. Al finalizar, cada participante formuló verbalmente un compromiso personal de autocuidado, con el propósito de trasladar los aprendizajes del taller a su vida cotidiana.

La segunda jornada se desarrolló el 22 de julio de 2026 y contó con la participación de 47 personas adultas mayores en cuatro talleres, tres de autocuidado y uno de estimulación cognitiva. Las actividades favorecieron la atención, la concentración, la memoria, la coordinación, la percepción y la capacidad de respuesta frente a diferentes estímulos. Las personas siguieron las instrucciones, participaron de manera activa y mostraron interés en los ejercicios, generándose un ambiente de integración, recreación y aprendizaje.

Durante esta jornada se identificaron diferentes niveles de desempeño. Algunas personas realizaron los ejercicios con facilidad, mientras que otras necesitaron acompañamiento debido a condiciones visuales, articulares o de movilidad. Ante estas diferencias, se flexibilizaron los tiempos, se repitieron las instrucciones y se promovió el apoyo entre

pares, permitiendo que cada participante desarrollara las actividades de acuerdo con sus posibilidades. Esta respuesta metodológica evitó que las condiciones funcionales se convirtieran en barreras para la participación y favoreció el reconocimiento de las capacidades individuales.

Los talleres de autocuidado de la segunda jornada propiciaron espacios de expresión emocional y recuperación de recuerdos, en los que las personas compartieron experiencias significativas y aspectos positivos de sus trayectorias de vida. Estas actividades contribuyeron a la valoración de los aprendizajes acumulados, el fortalecimiento de la autoestima y el reconocimiento de recursos personales. De igual manera, el uso de materiales artísticos permitió estimular la creatividad, la concentración, la coordinación visomotora y la motricidad fina, además de facilitar la interacción entre las(os) asistentes.

De esta manera, las Jornadas EscuchArte generaron espacios de participación, escucha, expresión emocional, estimulación cognitiva y prácticas de autocuidado, favoreciendo la interacción y el reconocimiento de recursos personales y comunitarios. Se considera pertinente continuar identificando necesidades emocionales, cognitivas, familiares o sociales que requieran acompañamiento psicológico individual o articulación con otras redes[93] institucionales.[94]

Producto 5: informes de evaluación final de análisis de resultados

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

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

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

Producto 1: metodología de talleres de formación y capacitación.

La construcción de la propuesta metodológica para la implementación de talleres formativos en habilidades emocionales fue finalizada y entregada en el periodo de ejecución del mes de abril. Este documento reúne los fundamentos técnicos, la estructura metodológica, las líneas temáticas de intervención, las orientaciones pedagógicas que guían el desarrollo de los talleres dirigidos a gestoras(es) y beneficiarios(as). En este sentido, la meta relacionada con la elaboración de este producto se encuentra

[93] Anexo 12.2.3.3. Informe de ejecución Jornada Escucharte.
[94] Anexo 12.2.3.4. Registro fotográfico Jornada Escucharte.

plenamente cumplida y reportada, razón por la cual durante el presente periodo las acciones estuvieron enfocadas en la ejecución y aplicación de los lineamientos definidos en dicho documento.

Producto 2: formación y capacitación

Durante el periodo de ejecución se realizaron 50 talleres formativos en los que asistieron 720 participantes [95] [96]:

Cuadro 37
Talleres formativos a beneficiarios/as por zonas

Sector	Cantidad	Porcentaje
Oriente	29	58%
Centro oriente	4	8%
Centro norte	6	12%
Ladera	6	12%
Corregimientos	5	10%
Total	**50**	**100%**

Fuente: elaboración propia.

Durante el periodo de ejecución, el componente de Psicología desarrolló 50 talleres formativos dirigidos a población beneficiaria de los comedores comunitarios, alcanzando una participación total de 720 personas. Estas acciones se implementaron en las zonas Oriente, Centro Oriente, Centro Norte, Ladera y Corregimientos, con el propósito de fortalecer habilidades psicoemocionales, relacionales y comunitarias que contribuyan a la promoción de la salud mental y la prevención de riesgos psicosociales en los diferentes territorios de intervención.

Producto 3: malla de talleres

Durante el periodo actual no se presentaron ajustes a la malla de talleres del Área Psicología y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

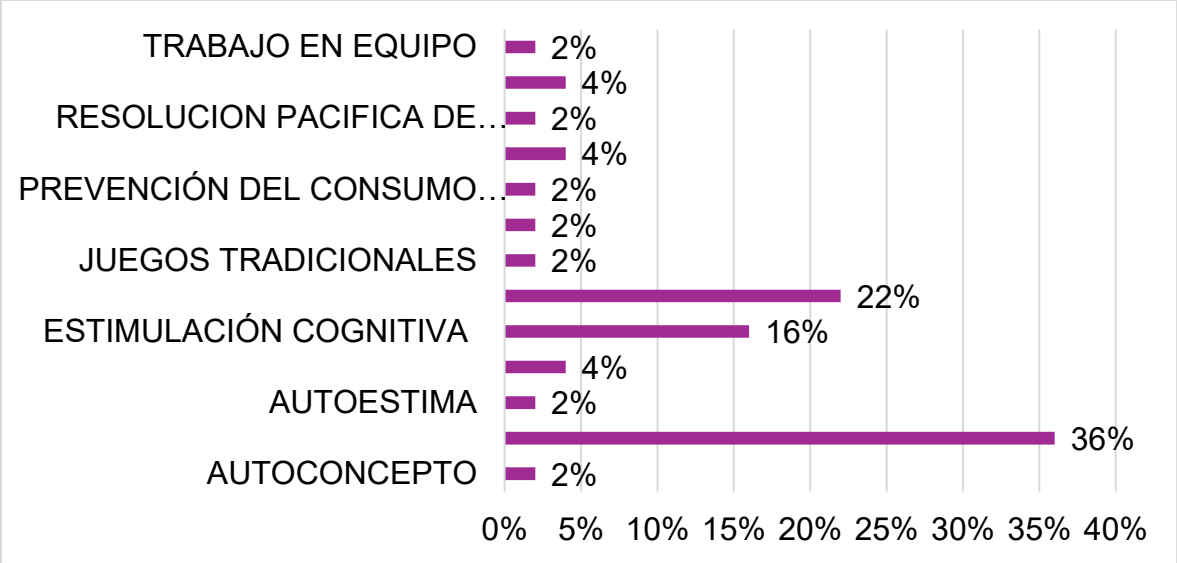
Producto 4: informes de ejecución

Durante el periodo de ejecución, el componente de Psicología desarrolló 50 talleres formativos dirigidos a población beneficiaria, abarcando las siugientes temáticas:

[95] Anexo 12.2.4.1. Matriz de sistematización de talleres formativos.
[96] Anexo 12.2.4.2. Actas y listados de asistencia a talleres formativos.

Figura 14

Porcentaje de temática de talleres formativos a gestoras y beneficiarios



Fuente: elaboración propia.

La figura anterior presenta la distribución porcentual de los talleres formativos desarrollados durante el mes de julio con población beneficiaria del Programa de Comedores Comunitarios. Los resultados evidencian una mayor concentración de actividades en las temáticas de autocuidado (36%), gestión de emociones (22%) y estimulación cognitiva (16%), las cuales representaron conjuntamente el 74% de los talleres ejecutados. Esta distribución refleja la continuidad de una estrategia orientada al fortalecimiento de factores protectores relacionados con el bienestar emocional, el desarrollo de habilidades socioemocionales y el mantenimiento de capacidades cognitivas, en coherencia con las necesidades identificadas durante el acompañamiento territorial realizado por el componente de Psicología.

De manera complementaria, se desarrollaron talleres sobre comunicación asertiva (4%), proyecto de vida (4%), seguimiento a la norma (4%), autoconcepto (2%), autoestima (2%), juegos tradicionales (2%), manejo del duelo (2%), prevención del consumo de sustancias psicoactivas (2%), resolución pacífica de conflictos (2%) y trabajo en equipo (2%). La diversidad de temáticas evidencia una oferta formativa flexible que permitió responder a necesidades específicas de los diferentes grupos poblacionales, fortaleciendo habilidades personales, familiares y comunitarias desde una perspectiva preventiva y de promoción de la salud mental.

La implementación territorial evidenció una mayor concentración de talleres en la zona Oriente (58%), seguida por Centro Norte (12%), Ladera (12%), Corregimientos (10%) y Centro Oriente (8%). Esta distribución respondió principalmente a la cobertura del programa, la programación de las actividades y las dinámicas de participación presentes

en cada territorio, garantizando la presencia del componente de Psicología en las cinco zonas de intervención.

Respecto al Nivel de Incidencia Territorial Social (NITS), los niveles Intermedio y Avanzado concentraron cada uno el 42% de los talleres ejecutados, mientras que el nivel Básico representó el 14% y el 2 % restante correspondió a un comedor en proceso de clasificación. Estos resultados evidencian que la estrategia de talleres acompaña los diferentes niveles de desarrollo organizativo de los comedores comunitarios, fortaleciendo capacidades individuales y comunitarias acordes con las características y posibilidades de participación de cada territorio.

Desde el enfoque diferencial, la programación evidenció una mayor concentración de talleres dirigidos a personas adultas mayores (42%) e infancia (30%), seguidas por población adulta (22%) y adolescencia (6%). Esta distribución permitió ajustar las temáticas y metodologías a las necesidades propias de cada etapa del curso de vida, promoviendo el envejecimiento activo, el fortalecimiento de habilidades socioemocionales durante la infancia y la adolescencia, así como el autocuidado y la gestión emocional en la población adulta.

En conjunto, los talleres formativos continúan consolidándose como una estrategia de promoción de la salud mental que complementa las visitas de acompañamiento psicológico y las orientaciones individuales. Su articulación con las demás acciones del componente favorece intervenciones integrales, contextualizadas y pertinentes, fortaleciendo capacidades personales, familiares y comunitarias que contribuyen al bienestar de la población beneficiaria y al fortalecimiento del tejido social en los diferentes territorios[97] de intervención. [98]

Producto 5: informes de evaluación final de análisis de resultados

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

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

12.3. Acompañamiento social

El componente social está compuesto por un grupo de veinte profesionales sociales (18 trabajadoras sociales y 2 profesionales del campo de la sociología), y una coordinadora. Cada integrante del equipo realiza un proceso de acompañamiento en la intervención

[97] Anexo 12.2.4.3. Informe de ejecución de talleres formativos.
[98] Anexo 12.2.4.4. Registro fotográfico de talleres formativos.

territorial por nodo (nodo 1 al 15), exceptuando los nodos 3, 5, 9, 11 y 15 que por extensión geográfica (comprenden dos sectores) y/o el número de comedores en cada uno de ellos (entre 58 y 68) son abordados por dos profesionales.

Objetivo general del componente de intervención social

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

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

12.3.1. Realizar acompañamiento social a comedores comunitarios

Producto 1: metodología de visitas de acompañamiento social

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

Producto 2: acompañamiento social

El acompañamiento social[99] tiene como propósito, identificar, acompañar y promover acciones frente a las dinámicas internas, sociales y territoriales en el marco del comedor comunitario.

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

Partiendo del reconocimiento de las dinámicas sociales, el componente de intervención social tiene un acercamiento a través de las visitas de acompañamiento social a los comedores, en las que se consulta con gestoras/es sobre aspectos relevantes para las dinámicas comunitarias, recursos existentes para determinar el tipo de acompañamiento que requiere cada comedor, reconociendo los aspectos que se pueden fortalecer y/o

[99] Anexo 12.3.1.1. Actas de acompañamiento social a comedores comunitarios.

necesidades por atender. Esto, mediante la aplicación de un instrumento denominado "Registro de gestión y seguimiento del acompañamiento social". En este instrumento, se indaga sobre aspectos relacionados con la red de gestoras/es, identificando las dinámicas sociales del comedor; se incentiva la participación de la red de gestoras/es en las dinámicas de incidencia territorial; se promueven acciones comunitarias en torno a las necesidades identificadas por la red de gestoras/es; se planean acciones territoriales y se realizan acciones de acompañamiento a situaciones extraordinarias.

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

Cuadro 38
Número de visitas de acompañamiento social realizadas a los comedores comunitarios por sector

Nombre de la actividad	Sector	No. visitas realizadas
Visitas de acompañamiento social	Centro norte	19
	Centro oriente	17
	Oriente	99
	Ladera	40
	Corregimientos	8
Total visitas realizadas		**183**

Fuente: elaboración propia.

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

Cuadro 39
Número de visitas de acompañamiento social realizadas a los comedores comunitarios clasificadas por NITS

Nombre de la actividad	Nivel	No. visitas realizadas
Visitas de acompañamiento social	Básico	60
	Intermedio	66
	Avanzado	51
	Sin clasificar (Nuevos)	6
Total visitas realizadas		**183**

Fuente: elaboración propia.

Con el fin de que el acompañamiento social atienda las particularidades de cada espacio y ofrezca respuestas alineadas a sus requerimientos, en esta actividad[100] se realizaron acciones diferenciadas según la clasificación del Nivel de Incidencia Territorial Social (NITS) de la siguiente manera:

- **Nivel de Incidencia Territorial Social Avanzado:** monitoreo periódico de las acciones que desarrollan los comedores, brindando apoyo para visibilizar su gestión.
- **Nivel de Incidencia Territorial Social Intermedio:** promover el reconocimiento del liderazgo de gestoras/es para movilizar acciones lideradas por el comedor que inciden en el mejoramiento de las problemáticas/necesidades latentes en la comunidad.
- **Nivel de Incidencia Territorial Social Bajo:** incentivar la participación de la red de gestoras/es en las actividades que se promueven desde el componente social, como un primer acercamiento hacia el reconocimiento del liderazgo e incidencia territorial desde el proyecto de Comedores Comunitarios

Producto 3: informe de ejecución

Estás **183 visitas** de acompañamiento[101], se dividen en categorías que responden a objetivos específicos de los procesos de acompañamiento que realizan las profesionales en cada uno de los comedores en sus respectivos sectores. A continuación, se presenta una descripción general por número de visitas realizadas en cada una de las categorías destacadas:

147 visitas hacen referencia al acompañamiento a la labor del comedor, en ellas se incluyen las acciones para identificar las dinámicas sociales actuales y novedades en la red de gestoras interna (108); incentivar la participación de la red de gestoras/es en las dinámicas de incidencia territorial (14); promover acciones comunitarias en torno a las necesidades identificadas por la red de gestoras/es (16), y el seguimiento a compromisos establecidos en visitas anteriores (9).

En términos generales, los comedores comunitarios presentan un funcionamiento estable, manteniendo la continuidad de la prestación del servicio alimentario y una relación favorable con la población beneficiaria. Se destaca el compromiso de las gestoras para garantizar la atención, incluso frente a diferentes situaciones adversas personales y familiares. Uno de los aspectos más relevante identificado corresponde a las sobrecargas físicas y emocionales que enfrentan algunas gestoras. En varios casos, han asumido de manera individual las labores del comedor debido a situaciones de salud, dificultades en la red de gestoras o responsabilidades familiares de cuidado. Esto

[100] Anexo 12.3.1.2. Relación de acompañamiento social clasificado por NITS.
[101] Anexo 12.3.1.3. Informe parcial de acompañamiento social.

evidencia la importancia de fortalecer el acompañamiento psicosocial, el autocuidado, la corresponsabilidad y la redistribución de tareas entre las redes de apoyo de las gestoras. A pesar de estas dificultades, se reconoce un alto compromiso con la prestación del servicio. Las situaciones personales, familiares y de salud identificadas no han impedido, en la mayoría de los casos, que las gestoras continúen desarrollando sus actividades y garantizando la atención de la población beneficiaria. En ese sentido, las redes de apoyo han sido fundamentales para el funcionamiento y sostenibilidad de los comedores. El respaldo de los familiares, las gestoras auxiliares, la comunidad e instituciones permite afrontar situaciones que superan las capacidades individuales y facilita la continuidad de las acciones comunitarias. También se destaca la capacidad de autogestión y solidaridad comunitaria de varias gestoras, quienes han gestionado recursos, alianzas e iniciativas para resolver necesidades de los comedores. Estas capacidades fortalecen la autonomía de los procesos para una prestación óptima de los servicios.

Los comedores además de cumplir con una función alimentaria se continúan consolidando como espacios de encuentro, participación y fortalecimiento del tejido social. En algunos se desarrollan actividades culturales, recreativas, formativas, espirituales, productivas y de preservación de saberes ancestrales, dirigidas a diferentes grupos etarios de la comunidad.

En este sentido, se identifican experiencias con una importante incidencia territorial en las que los comedores funcionan como escenarios protectores y de integración comunitaria. Sin embargo, esta dimensión no está fortalecida en todos los espacios, por lo que se plantea continuar promoviendo la participación y la planeación de acciones comunitarias en los comedores donde no se brinde dicha oferta.

Frente a la sostenibilidad de los comedores, se presentan algunos retos relacionados con el aumento de la demanda del servicio alimentario, los costos de funcionamiento, las necesidades de infraestructura y dotación. Estas situaciones requieren seguimiento y gestión para evitar mayores cargas sobre los equipos de las gestoras o la suspensión en la prestación del servicio. También se identificaron diferentes situaciones de salud que requieren acompañamiento y seguimiento. Entre ellas se encuentran dificultades de acceso a medicamentos, procesos de recuperación, accidentes, duelos y responsabilidades de cuidado. Estos casos muestran la necesidad de continuar fortaleciendo las rutas de atención y las redes de apoyo psicosocial.

En cuanto a las situaciones de vulnerabilidad y convivencia, persisten casos puntuales de trato inadecuado y dificultades en las relaciones con algunos beneficiarios, por lo que se considera necesario continuar promoviendo acciones de sensibilización sobre respeto, corresponsabilidad y convivencia. Es importante mencionar que, durante los acompañamientos se evidenció una amplia disposición de las redes de gestoras para participar en procesos de incidencia territorial, mediante actividades comunitarias y espacios formativos. Se destaca el liderazgo comunitario en comedores como Sonrisas de Kilele y Pilares, donde se promovió la participación en acciones de formación e

intercambio de experiencias. También se logró identificar avances en la generación de alianzas estratégicas con organizaciones y establecimientos del territorio, orientadas a ampliar los apoyos y contribuir a la sostenibilidad de los comedores.

En materia de convivencia se desarrollaron acciones de sensibilización sobre derechos, deberes, corresponsabilidad y el funcionamiento del proyecto de comedores. Estos espacios permitieron reforzar la importancia del respeto, la comunicación y el sentido de pertenencia de la población beneficiaria hacia los comedores y las gestoras. Estos acompañamientos evidenciaron una disposición amplia para fortalecer el trabajo articulado con instituciones, organizaciones y la comunidad. En este punto, de acuerdo con los hallazgos encontrados, el acompañamiento desde el área social priorizará el fortalecimiento las redes de apoyo, promover las acciones comunitarias, acompañar las situaciones particulares de las gestoras y orientar procesos que contribuyan a la sostenibilidad de los comedores y al bienestar de la población beneficiaria.

8 visitas estuvieron relacionadas a la planeación de actividades territoriales que consistieron en la organización de jornadas de promoción y prevención orientadas a ampliar el acceso a servicios preventivos y promover prácticas de cuidado en la comunidad. Durante este periodo se fortaleció la planeación y ejecución de acciones comunitarias a través de la articulación con organizaciones externas. El comedor San Francisco de Asís en articulación con la Fundación Libélulas Doradas implementaran acciones dirigidas a población diversa y trabajadoras sexuales, orientadas al fortalecimiento del proyecto de vida personal y el desarrollo humano.

Respecto a las jornadas de promoción y prevención, se avanzó en la planeación de jornadas dirigidas a responder a necesidades identificadas en los territorios. En el comedor San Carlos Borromeo se proyectó una jornada de prevención del abuso sexual infantil, mientras que en el barrio El Vallado se continuó la organización de una actividad conmemorativa de sus 43 años, mediante la articulación interinstitucional con Veolia, DAGMA, Sisbén, E.S.E. Oriente y la Secretaría de Paz y Cultura Ciudadana. También se identificó interés de algunos comedores por ampliar la oferta de actividades para la población beneficiaria, especialmente en temas de cuidado y recreación, por medio de la estrategia Cuidarte. En relación con la planeación de acciones territoriales y retribución social, se destacan experiencias de participación y articulación institucional. En el comedor Las Margaritas se avanzó en la organización de una feria de servicios en San Judas II, mientras que en el comedor Decepaz Vive Más se realizó seguimiento a una jornada de retribución social en salud visual y se exploraron nuevas alianzas con la Fundación Propacífico.

Estos acompañamientos permitieron promover la planeación participativa, las redes de apoyo y la cooperación entre actores comunitarios e institucionales. Se destaca la disposición de las gestoras para facilitar los espacios, convocar a la comunidad y participar en las actividades, favoreciendo el acercamiento de la oferta institucional y la respuesta a las necesidades identificadas en los territorios.

28 visitas estuvieron relacionadas con otras acciones/actividades de acompañamiento, entre ellas, acompañamiento excepcional relacionado con la red de gestoras y/o el comedor comunitario. Durante los acompañamientos excepcionales se identificaron procesos de sobrecarga de funciones con algunas gestoras; de igual manera en algunos espacios se han presentado diferencias y conflictos entre los beneficiarios o la red de gestoras. Uno de los principales aspectos identificados corresponde a la sobrecarga de funciones y la necesidad de fortalecer las redes de apoyo. En comedores como La Mano Amiga, Jesús es la Luz y la Esperanza y La Incluyente se evidenciaron dificultades relacionadas con la distribución de responsabilidades, el rol de cuidado y las limitadas redes de apoyo. Estas situaciones pueden afectar el bienestar de las gestoras y la sostenibilidad de la atención.

También se presentaron situaciones de tensión relacionadas con las dinámicas internas y la convivencia de las redes de gestoras. En Vivir para Servir fue necesario realizar un proceso de diálogo y mediación frente a un conflicto entre integrantes del equipo, asociado a diferencias en la comunicación y la toma de decisiones. El acompañamiento permitió llegar a acuerdos para favorecer el funcionamiento del comedor. En relación con el bienestar emocional, se identificaron casos asociados a procesos de duelo y situaciones personales que requieren acompañamiento. En Corazones Felices y Alto Los Chorros se brindó contención y se promovió la articulación con el componente de Psicología para fortalecer el bienestar de las gestoras.

Asimismo, se identificaron situaciones que pueden afectar la continuidad del servicio. En el comedor Siete de Agosto existen dificultades relacionadas con el uso del espacio por parte de la nueva Junta de Acción Comunal, mientras que el comedor Creciendo en Familia I enfrenta un proceso de cierre debido al incremento de los costos de servicios públicos. Frente a estas situaciones se planteó fortalecer el diálogo y valorar alternativas que permitan mantener la atención alimentaria en el territorio.

En relación con las rutas de atención, se identificaron necesidades de orientación frente al acceso a servicios para personas con discapacidad, consumo de sustancias psicoactivas y situaciones de violencia basada en género. Se brindó acompañamiento psicosocial y orientación sobre la oferta institucional, promoviendo la articulación con entidades y programas como Casa Matria, el equipo psicosocial y el equipo jurídico para favorecer una atención integral. Asimismo, se identificaron acciones de apoyo directo a los comedores mediante donaciones. En el comedor Llenando Corazones se realizó la entrega de una lámpara LED para mejorar las condiciones de funcionamiento.

En términos generales, los acompañamientos evidenciaron que los comedores comunitarios continúan consolidándose como espacios de participación, cuidado y fortalecimiento del tejido social, más allá de la entrega de alimentos. Se destaca el compromiso, liderazgo y capacidad de resiliencia de las gestoras para sostener el servicio e impulsar iniciativas en sus territorios.

Figura 15
Registro de gestión y seguimiento del acompañamiento social



Fuente: foto[102] tomada por el Componente Social en nombre comedor Gotitas de Cariño el día 23.07.2026

Producto 4: informes de evaluación final de análisis de resultados

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

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

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

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

Producto 1: metodología de la escuela de participación

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

Producto 2: Pre-alistamiento de escuela de participación ciudadana

Este producto ya fue ejecutado y entregado en el informe técnico del periodo del 1 al 31 de mayo del presente año correspondiente a la cuota 2 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 3: sesiones de escuela de participación ciudadana

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

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

La Escuela de Acción Territorial es una apuesta por el fortalecimiento de la red de apoyo externa y procesos sociales que permita iniciar una interlocución entre las gestoras/es y otros actores sociales a través de la reorganización de sentidos colectivos hacia el cuidado de la comunidad.

Se le apuesta entonces a incentivar lazos de solidaridad entre ellas/os que les permita pensar en una incidencia social para el bienestar común. En este sentido, se pretende promover la organización colectiva con capacidades instaladas en los territorios para que, independientemente del acompañamiento profesional, puedan pensarse y ejecutar acciones sociales que respondan a necesidades y problemáticas que ellos/as mismos/as

identifiquen.

Cuadro 40
Consolidado de ejecución de la Escuela Formativa de Acción Territorial por sector

Nombre de la actividad	Sector	No. visitas realizadas
Escuela Formativa de Acción Territorial	Centro norte	6
	Centro oriente	2
	Oriente	17
	Ladera	4
	Corregimientos	1
Total jornadas realizadas		**30**

Fuente: elaboración propia.

Las sesiones[103] realizadas en este período, permitieron avanzar en la consolidación de espacios de reflexión colectiva, reconocimiento territorial y fortalecimiento de vínculos entre las gestoras participantes. Como principal alcance, se logró trascender el enfoque exclusivamente formativo para propiciar un ejercicio introspectivo que visibilizó la importancia del autocuidado, el apoyo mutuo y la construcción de redes solidarias como elementos fundamentales para la sostenibilidad de los procesos comunitarios. Dentro de las proyecciones, se dará continuidad con el proceso formativo, el cual estará proyectado a finalizar en el mes de agosto.

Cuadro 41
Consolidado de comedores participantes de la Escuela Formativa de Acción Territorial clasificados por NITS

Nombre de la actividad	Nivel	No. Comedores participantes
Escuela Formativa de Acción Territorial	Básico	25
	Intermedio	27
	Avanzado	37
	Sin clasificar	5
Total comedores participantes		**94**

Fuente: elaboración propia.

La Escuela de Acción Territorial se convierte en un espacio de participación, intercambio de experiencias, trabajo en red, comprensión del contexto y movilización de acciones territoriales. En ese sentido, la convocatoria se dirige principalmente a comedores con nivel de incidencia territorial[104] avanzada, intermedia y básica.

Nivel de incidencia avanzado: su participación permitirá promover la agencia, autogestión y liderazgo de los comedores que se encuentran en nivel intermedio, a partir de la

[103] Anexo 12.3.2.1. Actas de Escuela de Participación Ciudadana.
[104] Anexo 12.3.2.2. Relación de Escuela de Participación Ciudadana clasificada por NITS.

socialización de sus experiencias y orientación en las acciones que proyecten los comedores participantes en el marco de la Escuela de Acción Territorial.

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

Nivel de incidencia básico: promover su participación para incidir en el reconocimiento de necesidades y problemáticas presentes en la comunidad y la importancia de trabajar en red con otros comedores, líderes, beneficiarios/as y comunidad vecina para implementar acciones territoriales.

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

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

Producto 5: informe de ejecución

En el presente mes, se realizaron 30 sesiones de la Escuela de Participación Ciudadana[105] en los nodos 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11, 12 y 15, con la participación de 352 gestoras/es, en las que se abordaron los siguientes temas: caminos del presente acciones del mañana; identificando nuestras redes por medio de la cartografía social y la articulación comunitaria e interinstitucional; las bases para una acción social y comunitaria, y organización de acciones sociales y comunitarias Estas sesiones permitieron visibilizar entre las/los participantes sus acciones y trayectoria en términos de liderazgo, generando motivación y reconocimiento de la importante labor que realizan. Así mismo, se propiciaron reflexiones sobre el aprendizaje y el intercambio de experiencias, lo que a su vez permitió fortalecer redes de apoyo, pudiendo reconocer problemáticas comunes, construir estrategias colectivas y estrechar vínculos que potencien la incidencia comunitaria y los procesos sociales en sus respectivos territorios.

[105] Anexo 12.3.2.3. Informe parcial de Escuela de Participación Ciudadana

Figura 16
Jornada de Escuela Formativa de Acción Territorial



Fuente: Foto[106] tomada por el Componente Social en el periodo del 1 al 31 de julio de 2026

Producto 6: informes de evaluación final de análisis de resultados

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

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

12.3.3. Estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social

Producto 1: metodología de plan de articulación interinstitucional.

El proceso de Articulación Interinstitucional y Acompañamiento Social adelantado en el contexto de los comedores comunitarios, se llevará a cabo mediante la interacción y participación de actores principales (organizaciones, grupos comunitarios, instituciones, ONGs, Juntas de Acción Comunal) que hacen parte del contexto social; con el objetivo de brindar alternativas que inciden en el fortalecimiento de la cohesión social y el trabajo

[106] Anexo 12.3.1.4. Registro fotográfico de la Escuela de Participación Ciudadana.

articulado, favoreciendo una atención integral y participativa con los/as gestores/as y los beneficiarios, donde se conviertan en actores fundamentales para la construcción de estrategias de afrontamiento y soluciones sostenibles dentro de su territorio.

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

Producto 2: acciones de articulación con actores externos

Esta actividad tiene como propósito implementar acciones de articulación interinstitucional[107] y acompañamiento social en los territorios, que identifique e integre el trabajo en red entre gestoras, instituciones, organizaciones y la comunidad, favoreciendo el establecimiento de vínculos de cooperación y reconocimiento mutuo que fortalezcan los procesos de incidencia y acción social de los comedores dando respuesta a las necesidades y problemáticas sociales identificadas en los territorios.

Los procesos de acompañamiento e intervención social desarrollados en el marco de los Comedores Comunitarios han requerido una comprensión profunda de las dinámicas sociales, económicas y políticas que inciden en la vida de las comunidades participantes. En este sentido, la estrategia de acompañamiento social se fundamenta en las lecciones aprendidas a lo largo del proceso y en el reconocimiento de las capacidades y habilidades de los actores comunitarios, quienes han sido protagonistas en su desarrollo. Desde el enfoque del trabajo social comunitario, se busca fortalecer la organización y la participación comunitaria, contribuyendo así al mejoramiento de la calidad de vida y el bienestar social de las comunidades.

Por lo anterior, la vinculación de instituciones, actores sociales, y líderes comunitarios en los procesos comunitarios en los comedores, es esencial para fortalecer las dinámicas sociales y promover el bienestar colectivo. Estas articulaciones no solo permiten visibilizar a las instituciones y líderes locales en los espacios comunitarios, sino que también, fomenta el acercamiento y reconocimiento mutuo entre los beneficiarios y la comunidad en general. Además, refuerza su papel como una red de apoyo territorial accesible y eficaz, facilitando el desarrollo de iniciativas que incrementan la visibilidad y el impacto de las acciones sociales.

De esta manera, se plantea una estrategia de acompañamiento social en los territorios, diseñada por el equipo de profesionales para abordar las principales problemáticas que afectan tanto a las zonas urbanas como rurales del distrito especial de Santiago de Cali. Esta estrategia, parte de identificar la oferta de servicios sociales de instituciones y organizaciones formales y no formales, que sean pertinentes a las necesidades, para acercar actividades como talleres, escuelas de formación y campañas de promoción y

[107] Anexo 12.3.3.1. Actas de acciones de articulación con organizaciones externas.

prevención, buscando transformar los comedores comunitarios en espacios de encuentro y conexión entre la comunidad y la oferta institucional. De este modo, los comedores pueden convertirse en verdaderos centros de apoyo y desarrollo comunitario.

El ejercicio de articulación con actores externos comprende tres tipos de acciones:

- Reconocimiento misional y articulación institucional, a través de jornadas de promoción del bienestar y prevención de problemáticas sociales, acciones de retribución comunitaria, encuentros territoriales, atención específica a comedores o beneficiarios del proyecto, y la vinculación de actores externos en las sesiones educativas de la estrategia “Escuela de Liderazgo y Participación comunitaria”.

- Encuentros territoriales, orientados a fortalecer la participación, cohesión social y corresponsabilidad en el territorio.

- Jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales, como espacios de sensibilización y acción conjunta que favorecen la integración comunitaria y la respuesta institucional.

Los principales resultados de las 14 acciones adelantadas con actores externos se encuentran en el siguiente cuadro y se desglosan en detalle por categoría en los cuadros que le siguen:

Cuadro 42
Número de visitas de la estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social por sectores

Nombre de la actividad	Sector	No. visitas realizadas
Acciones con actores externos	Centro norte	0
	Centro oriente	1
	Oriente	8
	Ladera	3
	Corregimientos	2
Total		**14**

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 43
Consolidado de comedores participantes de la estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social clasificados por NITS

Nombre de la actividad	Nivel	No. Comedores participantes
Acciones de articulación	Básico	7
	Intermedio	9
	Avanzado	17
	Sin clasificar	0
Total comedores participantes		**33**

Fuente: elaboración propia.

La estrategia de articulación y acompañamiento social propende por Implementar acciones y/o procesos de articulación institucional que respondan a las necesidades y problemáticas identificadas en los comedores comunitarios. De esta manera, los comedores referenciados en los diferentes niveles de incidencia territorial se integran a la estrategia de la siguiente forma:

Nivel de incidencia territorial[108] Social avanzado: Seguimiento de la articulación externa que autogestionan estos comedores. Respecto a la articulación interna, de acuerdo con el diagnóstico soportado en las visitas de reconocimiento y las necesidades expresadas por la red de gestoras/es del comedor, ofertar temas que se encuentran descritos en el instrumento de promoción del bienestar comunitario y la prevención de problemáticas sociales dirigidas por las/os profesionales del componente social.

Nivel de incidencia territorial social intermedio: promover la articulación externa y las temáticas que abordan las y los profesionales del componente social, a partir de las problemáticas identificadas en las comunidades, focalizando grupos poblacionales específicos en los que se prioricen sus necesidades.

Nivel de incidencia territorial social básico: Socializar la importancia de las articulaciones externas e internas para prevenir y mitigar situaciones problemáticas identificadas en la comunidad y movilizar articulaciones que requieran de una atención prioritaria.

La información correspondiente a las 14 acciones adelantadas con actores externos se desglosa en las siguientes páginas.

[108] Anexo 12.3.3.2. Relación de comedores participantes en articulación externa clasificados por NITS.

Cuadro 44
Consolidado de actas de articulaciones con actores externos de las instituciones/organizaciones

Nodo	Nombre Institución/ organización	Tipo	Enfoque	Necesidad/ problemática atendida
5	SENA	Pública	Educación	Curso de procesos básicos de panadería
5	Secretaría de Bienestar Social - Estrategia Acompañarte	Pública	Desarrollo económico, social y comunitario	Ocupación tiempo libre y/o habilidades para la vida.
13	ASOCOM	Sin ánimo de Lucro	Desarrollo económico, social y comunitario	Fomento del empleo/emprendimiento y educación socioambiental
Número total de encuentros realizados:				**3**

Fuente: elaboración propia.

Estas visitas tienen como propósito implementar una estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social en los territorios, orientada a reconocer e integrar el trabajo en red entre gestoras, instituciones, organizaciones de base y comunidad, con el fin de consolidar vínculos de cooperación y reconocimiento mutuo que fortalezcan los procesos de incidencia y acción social de los comedores frente a las necesidades identificadas. En la articulación realizada con el SENA, se consolidó el trabajo conjunto con el programa de Comedores Comunitarios, identificando una oferta formativa acorde con las necesidades de gestoras/es y población beneficiaria estableciendo las acciones necesarias para la implementación del curso de Procesos Básicos de Panadería, el cual contará con una intensidad de 100 horas y una programación tentativa de dos encuentros semanales.

Por otro lado, con la estrategia “Acompañarte” de la Secretaría de Bienestar Social, desde el componente social se logró brindar apoyo para las actividades lúdicas y recreativas de los niños, niñas y adolescentes beneficiarios y habitantes del asentamiento donde se ubica el comedor Mana Lara Bonilla. A partir de la experiencia, se destaca la consolidación de nuevas redes a través de la estrategia en mención, orientadas a promover una atención integral para las mujeres cabeza de familia y sus núcleos familiares.

Finalmente, con ASOCOM *(Asociación de Comerciantes de Siloé),* se confirmó su participación en una jornada comunitaria de retribución social en el mes de agosto, dirigida a comerciantes, comunidad y población habitante de calle, que incluya la entrega de raciones de alimento en caliente y la oferta de servicios institucionales como salud, Sisbén y otras rutas de atención social.

Cuadro 45

Consolidado de la ejecución de jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención problemáticas sociales con organizaciones externas

Nodo	Comuna	Nombre institución /organización	Tema abordado	Comedores participantes	No. participantes
4	11	TENA	Incontinencia urinaria y sus cuidados	1. La Sazón de Helena	28
3	7	Fundación 180-Good-Visión	Promoción y prevención en salud visual	1. Gastroarte	30
7	14	Secretaría de Salud y el programa de servicios amigables	Salud mental y educación sexual reproductiva	1. Enmanuel 1	22
9	15	Veolia	Recuperación y embellecimiento del espacio público.	1.Barriguitas Llenas Vallado.	15
10	15	ESE Oriente Fundación 180 Fundación UNBOUND	Ruta de atención y oferta institucional para personas mayores	1. Los Sazones de la negra fina	45
14	21	Fundación 180-Good-Visión	Promoción y prevención en salud visual	1.Niño con propósito 2.Arco Iris 3.Dulce Esperanza	66
15	21	Proyecto Bimbo	Presentación del Convenio con la empresa BIMBO para la sostenibilidad de las iniciativas comunitarias	1.Cocina Nila, 2. Peniel, 3.Obras maestras 4.Creí, 5.Gracias Dios mío 2 6. Aarón y María Ángel 7. Olla bendición de Dios 8.Perol Valluno, 9. Nueva Vida 10. Alegría de los niños	30

				11.Milagro de Dios 12. Solano Landázuri 13. Compartir amor a cucharadas 14. El Pan nuestro 15. Raizales 16. Llenando Corazones 17. Orgullo determinación y resistencia 18. Alimentando corazones 2.	
11	18	Ese Ladera	Promoción y prevención del consumo de SPA.	1.Transformando sueños 2. La luz de los chorros 3. Alimentando soñadores 4.Herederos de vida plena	50
13	20	Secretaría de salud	Promoción de hábitos de vida saludable y autocuidado en personas mayores	1.Mundo amor	10
1	64	Secretaría del Deporte y la Recreación	Promoción de hábitos de vida saludable y autocuidado	1. Impacto Social	7
12	54	Secretaría de Salud	Estrategias de prevención de inseguridad alimentaria.	1. Alimentando con amor	18
Número total de jornadas realizadas: 11				**33 comedores**	**321**

Fuente: elaboración propia.

Estas once jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales, contaron con articulación externa del sector público y privado para abordar temas relacionados con Promoción de la salud (Incontinencia urinaria y sus cuidados); promoción y prevención en salud visual; salud mental y educación sexual reproductiva; recuperación y embellecimiento del espacio público; ruta de atención y oferta institucional para personas mayores; presentación del convenio con la empresa BIMBO para la sostenibilidad de las iniciativas comunitarias; promoción y prevención del consumo de SPA; promoción de hábitos de vida saludable y autocuidado en personas mayores; promoción de hábitos de vida saludable y autocuidado; estrategias de prevención de inseguridad alimentaria.

En estas actividades participaron 13 comedores con 321 personas asistentes; cumpliendo de esta manera con el objetivo de promover espacios de participación comunitaria para abordar necesidades y/o problemáticas identificadas en el territorio, a partir de la articulación de redes organizacionales, institucionales o comunitarias.

Figura 17
Reunión de articulación interinstitucional/organizacional



Fuente: foto[109] tomada por el Componente Social, en los comedores: Barriguitas llenas, Niños con propósito, Dulce esperanza, Arcoíris, Parque el pascualito. mes de julio 2026

[109] Anexo 12.3.3.3. Registro fotográfico de acciones de articulación con actores externos.

Producto 3: acciones de acompañamiento con actores internos

Jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales, lideradas por las profesionales del componente social110. Estas jornadas, según las necesidades identificadas en el territorio o en respuesta a solicitudes específicas de las gestoras y/o beneficiarios, pueden contar con el apoyo de otras áreas técnicas como psicología, jurídico u otras dependencias pertinentes, garantizando un abordaje integral y oportuno de las situaciones.

En el siguiente cuadro se relacionan las 7 acciones adelantadas por las profesionales del área:

Cuadro 46
Número de visitas de la estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social por sectores

Nombre de la actividad	Sector	No. visitas realizadas
Acciones con actores internos	Centro norte	1
	Centro oriente	0
	Oriente	4
	Ladera	0
	Corregimientos	2
Total		**7**

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 47
Consolidado de comedores participantes de las jornadas de promoción y prevención dirigidas por profesionales o con articulación interna clasificados por NITS[111]

Nombre de la actividad	Nivel	No. Comedores participantes
Articulaciones internas	Básico	0
	Intermedio	5
	Avanzado	3
	Sin clasificar	1
Total comedores participantes		**9**

Fuente: elaboración propia.

[110] Anexo 12.3.1.4. Actas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales con articulación interna.
[111] Anexo 12.3.3.5. Relación de comedores participantes de PyP internas clasificados por NITS.

Cuadro 48

Consolidado de la ejecución de jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención problemáticas sociales dirigidas por la profesional o con articulación interna de la UTCAVJP

Nodo	Comuna	Área que participó de la articulación interna UTCAVJP	Tema abordado	Comedores participantes	No. participantes
3	9	Psicología	Espacio educativo para el fortalecimiento de autoestima y habilidades sociales	1. Getsemaní	6
5	13	Psicología	Taller formativo psicoemocional	1.Fundautonoma	24
8	15	N.A	Prácticas para el fortalecimiento de la sana convivencia	1.Brisas del cielo	16
14	21	N.A	Fortalecimiento de las redes de apoyo comunitarias	1.Samaritano 2.Sembrando Huellas 3.Unidos por la vida	18
15	21	N.A	Promoción de hábitos de vida saludable y autocuidado de las personas mayores	1.Unidos por Gualanday	25
11	53	Social	Construcción de memoria comunitaria	1. Acciones Oportunas	18
12	54	psicología	identificación de las manifestaciones y riesgos de la inseguridad alimentaria.	1. El shadday	13
Número total de jornadas realizadas: 07				**09**	**120**

Fuente: elaboración propia.

En las 7 jornadas realizadas durante este período se abordaron temas relacionados con espacios educativos para el fortalecimiento de autoestima y habilidades sociales; taller formativo psicoemocional; prácticas para el fortalecimiento de la sana convivencia; fortalecimiento de las redes de apoyo comunitarias; promoción de hábitos de vida saludable y autocuidado de las personas mayores; construcción de memoria comunitaria; identificación de las manifestaciones y riesgos de la inseguridad alimentaria. En estas actividades participaron 9 comedores y 120 personas asistentes; cumpliendo de esta manera con el objetivo de promover espacios de participación comunitaria y atención a las necesidades expresadas por gestoras/es.

Figura 18
Jornada de promoción y prevención dirigidas por la profesional



Fuente: foto[112] tomada por el Componente Social en en el comedor El Shadday. 23.07.2026

Producto 4: informes de ejecución

En el informe[113] de ejecución de la estrategia del presente periodo, se encuentra el detalle de todas las acciones de articulación tanto externas como internas en cada uno de los nodos, en las que se realizaron actividades.

[112] Anexo 12.3.1.4. Registro fotográfico de jornadas de PyP con articulación interna.
[113] Anexo 12.3.3.7. Informe parcial de la estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social.

En términos generales, los procesos de articulación interinstitucional y/o jornadas dirigidas por las profesionales responden a las necesidades territoriales que permite promover el bienestar y la calidad de vida de las/os beneficiarios. Así mismo, fortalece el liderazgo de las gestoras comunitarias, reconociendo su capacidad para realizar una lectura de las dinámicas territoriales y gestionar alianzas que permiten impulsar la participación ciudadana, consolidando tejido social comunitario y posiciona a los comedores como escenarios de encuentro, participación y la transformación social.

Producto 5: informes de evaluación final de análisis de resultados

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

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

12.3.4. Acciones territoriales de retribución social.

Producto 1: metodología de las acciones territoriales de retribución social.

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

Producto 2: jornadas territoriales de retribución social.

Las jornadas de retribución social[114] responden a las necesidades de fortalecer los lazos comunitarios y de posicionar los comedores comunitarios como escenarios de encuentro, cuidado y construcción de tejido social, vinculando esfuerzos interinstitucionales y redes de apoyo del territorio. A través de estas iniciativas, se busca no solo brindar un espacio de recreación, sino también contribuir al bienestar integral de la niñez, reconociendo la importancia de estos espacios en la promoción de entornos protectores y participativos dentro de la comunidad.

Estas jornadas se proponen incentivar la participación comunitaria, mediante acciones territoriales inclusivas que atiendan a las necesidades particulares de los territorios, vinculando organizaciones, ofertas de servicios interinstitucionales y redes de apoyo comunitarias para potenciar a los Comedores Comunitarios como espacios de construcción del tejido social.

Las retribuciones sociales se han convertido en jornadas movilizadoras que buscan

[114] Anexo 12.3.4.1. Actas de acciones territoriales de retribución social.

fortalecer el capital social de los comedores comunitarios, reconociendo los recursos que se generan a partir de las relaciones sociales entre las personas, los grupos y las organizaciones. En este sentido, las retribuciones sociales contribuyen a fortalecer el tejido social, la identidad colectiva, la confianza y la cooperación entre los distintos actores, favoreciendo la integración, la cohesión y la transformación social de los territorios.

En el siguiente cuadro se presenta un resumen de las jornadas realizadas en el presente período de ejecución:

Cuadro 49
Número de visitas de Acciones territoriales de retribución social por sectores

Nombre de la actividad	Sector	No. visitas realizadas
Acciones de retribución social	Centro norte	1
	Centro oriente	0
	Oriente	1
	Ladera	1
	Corregimientos	0
Total		**3**

Fuente: elaboración propia.

Cuadro 50
Consolidado de comedores participantes de acciones territoriales clasificados por NITS

Nombre de la actividad	Nivel	No. Comedores participantes
Retribuciones sociales	Básico	3
	Intermedio	1
	Avanzado	6
	Sin clasificar	0
Total comedores participantes		**10**

Fuente: elaboración propia.

Las acciones territoriales de retribución social incentivan la participación comunitaria, vincula organizaciones, y redes de apoyo comunitarias para potenciar a los Comedores Comunitarios como espacios de construcción del tejido social. En ese sentido, los comedores referenciados en los diferentes niveles[115] de incidencia territorial se integran a la estrategia de la siguiente de la siguiente manera:

Nivel de incidencia avanzado: visibilizar las acciones de retribución social en las que se articule la oferta de servicios institucionales y de organizaciones comunitarias a través de acciones enfocadas en las líneas: feria de servicios; social/comunitaria, deportiva/recreativa, y ambiental, que respondan a los requerimientos de la comunidad.

[115] Anexo 12.3.4.2. Relación de comedores participantes de acciones territoriales clasificados por NITS.

Nivel de incidencia intermedio: acompañar a las gestoras y gestores en la planeación de las acciones de retribución social, de acuerdo con las necesidades observadas en las comunidades, de tal forma que se articulen actores institucionales, y organizaciones de base para llevar a cabo jornadas que respondan a las líneas: feria de servicios; social/comunitaria, deportiva/recreativa, y ambiental. Fortaleciendo las redes de apoyo entre gestoras/es, beneficiarios y comunidad vecina, así como el reconocimiento de los comedores como espacios de interacción y de construcción de redes.

Nivel de incidencia básico: impulsar la participación y adhesión de estos comedores en las acciones de retribución social a través de apoyos logísticos y organizativos que promuevan el acercamiento a las acciones de incidencia territorial comunitaria.

En el siguiente cuadro se presenta la información ampliada de los actores que hicieron parte de la jornada:

Cuadro 51

Consolidado de Jornadas de retribuciones sociales

Nodo	Comuna	Línea de acción	Organizaciones participantes	Comedores participantes	No. participantes
3	3	Social / Comunitaria	1. Fundación Alianzas Solidarias 2. ESE Centro 3. Artesanos 4. Fábrica de madera	1. Apasionados por las almas 2. La tía Vicky 3. Nuestra Señora de Bethel 4. Artesanal 5. Desafío a las naciones 6. Cocinando con amor 7. Edumipaz 8. Más humanos menos indiferentes	243
14	21	Ambiental - Recuperación de espacio	1. N/A	1.Caritas Felices	28
1	19	Feria de servicios	1.Emcali 2. Red de Salud Ladera 3. Casa Matria	1.Brisas de los Cristales	60
Número total de jornadas realizadas: 03				**10**	**331**

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: Informe de ejecución

Durante el presente mes[116] se llevaron a cabo 3 jornadas de Retribuciones Sociales / feria de servicios, acciones que surgieron como respuesta a la demanda de servicios solicitados por la comunidad. Estas actividades se desarrollaron en el marco de las líneas social comunitaria, ambiental, y feria de servicios. Contando con la participación de 10 comedores comunitarios y 331 asistentes. Estas acciones reflejan que los comedores comunitarios, más allá de su función alimentaria, se consolidan como espacios de encuentro e integración, favoreciendo la participación de la población en sus diferentes etapas del ciclo vital. De esta manera, se fortalecen los liderazgos locales y las redes comunitarias que contribuyen al desarrollo social y a la cohesión del tejido comunitario.

Estas jornadas permitieron responder a necesidades priorizadas por la comunidad del asentamiento, fortaleciendo los comedor comunitario como un espacio que, además de brindar alimentación, facilita el acceso a servicios, información y oportunidades para mejorar la calidad de vida de las personas, resaltando el trabajo articulado entre el gestoras/es, el equipo psicosocial y las entidades/organizaciones participantes, así como la alta participación de la comunidad en las actividades desarrolladas.

Producto 4: Informe evaluación final de análisis de resultados. Este producto se entregará en el último informe del actual convenio.

Figura 19

Jornadas de Retribuciones sociales/feria de servicios



Fuente: foto[117] tomada por el Componente Social en el mes de julio del 2026

12.3.1 Otras actividades Visitas de reconocimiento social

Las visitas de reconocimiento social[118] tienen como propósito identificar las

[116] Anexo 12.3.4.3. Informe parcial de ejecución de retribuciones sociales.
[117] Anexo 12.3.1.4. Registro fotográfico de acciones de retribución social.
[118] Anexo 12.3.5.1. Actas de visitas de reconocimiento.

características de los comedores comunitarios, indagando sobre aspectos organizativos, del liderazgo y la agencia social presentes. Durante estas visitas, se reconocen las problemáticas y necesidades tanto del contexto como de la comunidad, así como las redes de apoyo con las que cuenta el comedor. Esta actividad permite obtener una visión integral sobre la pertinencia social del comedor y valorar la iniciativa social impulsada por los gestores responsables de su funcionamiento, e identificar necesidades y oportunidades para fortalecer el impacto social del proyecto en el territorio.

Cuadro 52
Consolidado de comedores comunitarios a los que se le realizó la visita de reconocimiento social

Comedor comunitario	Barrio	Comuna	Nodo
Vida Plena	Alfonso Bonilla Aragón	14	7
Total de comedores comunitarios visitados		**1**	

Fuente: elaboración propia.

Las visitas de reconocimiento social[119] a los comedores comunitarios de reciente vinculación permitieron comprender a fondo las dinámicas territoriales, necesidades y capacidades de liderazgo en cada sector. En el comedor Vida Plena, resalta la capacidad de gestión del comedor y el liderazgo de la gestora; su vinculación con la Junta de Acción Comunal, experiencia como gestora voluntaria en el comedor Gabriela Mistral y trayectoria en el trabajo territorial permitirán lograr el proyecto pensado en el comedor, el cual consiste en posicionar el comedor como un centro de apoyo integral para madres cabeza de familia y la comunidad general, impulsando el desarrollo de la fundación Mujeres Pujantes por la Vida.

Figura 20
Visita de reconocimiento social



Fuente: foto[120] tomada por el Área Social en EL Comedor Vida Plena el día 07.07.2026

Elaboró: María Libia del Rosario Terán Burgos.

[119] Anexo 12.3.5.2. Informe parcial de visitas de reconocimiento.
[120] Anexo 12.3.1.4. Registro fotográfico de visitas de reconocimiento.

Revisó: Ana María Cardona Saldarriaga.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.4. Acompañamiento en gestión humana

12.4.1. Acompañar y realizar seguimiento al funcionamiento de los comedores a través de la implementación del Protocolo de Ingreso, Permanencia, Suspensión y Retiro

Producto 1: acompañamiento y seguimiento a comedores comunitarios.

En el periodo de informe, se realizaron trescientas quince (315)[121] visitas de verificación de las condiciones de funcionamiento a igual número de comedores comunitarios; se anexan al presente informe las respectivas actas de visita.

Las visitas se llevaron a cabo con el propósito de fortalecer el cumplimiento del protocolo de ingreso, permanencia y retiro en los comedores comunitarios. Este protocolo, diseñado e implementado por el proyecto, busca orientar y brindar acompañamiento a los comedores mediante recomendaciones y acciones que contribuyan a su adecuado funcionamiento. Asimismo, durante las visitas se realizó un proceso de sensibilización sobre la importancia de cumplir las normas y medidas de bioseguridad, con el fin de garantizar una operación segura y eficiente. Cabe resaltar que el protocolo de ingreso, permanencia y retiro es de obligatorio cumplimiento para todos los comedores comunitarios beneficiarios del proyecto.

El formato de visita implementado permitió al equipo técnico evaluar diferentes aspectos relacionados con el funcionamiento de los comedores comunitarios. Entre ellos, se verificaron las condiciones del componente alimentario y nutricional, especialmente la cantidad y calidad de los alimentos; las condiciones de saneamiento básico y ambiental, incluyendo el almacenamiento de los insumos, las prácticas de limpieza y el uso adecuado de los elementos de bioseguridad e indumentaria; así como el proceso de entrega de insumos alimentarios, las redes de apoyo y la articulación institucional, entre otros aspectos. Como resultado de las observaciones realizadas, se definieron compromisos orientados al fortalecimiento y mejoramiento continuo del funcionamiento de cada comedor comunitario.

Producto 2: reuniones de articulación con el equipo de supervisión

Las reuniones con los equipos de supervisión[122] permiten recoger las recomendaciones formuladas por los equipos de intervención, en particular por el equipo de gestión humana, encargado de verificar y acompañar el funcionamiento de los comedores

[121] Anexo 12.4.1.1. Actas de visitas de verificación de condiciones de funcionamiento.
[122] Anexo 12.4.1.2. Acta de reunión con el equipo de supervisión.

comunitarios. En este espacio, se expusieron todas aquellas situaciones que requirieron ser analizadas y discutidas, además de recopilar evidencias y/o desarrollar acciones orientadas a generar oportunidades de mejora, o reafirmar los aspectos positivos observados en los comedores comunitarios.

Durante el período reportado, el área de Gestión Humana llevó a cabo una (1) reunión con el equipo de supervisión. El propósito de este encuentro fue revisar el modelo de funcionamiento de algunos comedores comunitarios, en los cuales, y durante las visitas de acompañamiento y seguimiento, se identificó que estaban distribuyendo un determinado número de raciones, mientras que el número de beneficiarios reportados es inferior al reportado.

La reunión se desarrolló en la sede de la pastoral, y se utilizó para su desarrollo la metodología de nodos y nichos, con el fin de realizar una evaluación del funcionamiento de los comedores a partir de las visitas de verificación de condiciones de funcionamiento realizadas.

En esta reunión, se presentaron para su evaluación, una lista de diez y siete (17) comedores comunitarios, los cuales presentaron dificultades en su funcionamiento; en cada caso, dicho comité tomó las medidas requeridas para ser implementadas por el proyecto, las cuales se consultar en el anexo correspondiente.

Tabla 13

Comedores comunitarios presentados al comité para su evaluación

Ítem	Nombre comedor	Nodo
1	Thalita Kumi	1
2	Volver A Empezar	1
3	Logos y Rema	1
4	Abuelos de Dios	3
5	Negro Soy Feliz	3
6	Hombres De Valor Y Fe	3
7	Proyecto Amalia	3
8	Nuevo Renacer Del Sol	4
9	Corazón Contento Invicali	6
10	El Sazón De Kari	9
11	Comiendo Vamos Creciendo	15
12	Fundación Nuevos Sabios Del Mañana	15
13	Sembrando La Esperanza	13
14	Cristo Te Ama	7
15	Fundación Alzaimer	1
16	Paraiso Otoñal	13
17	Jessica Portillo	11

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: informe ejecución.

El área de Gestión Humana es eje articulador que trabaja con las demás dependencias responsables de la ejecución del proyecto. Su propósito es apoyar el funcionamiento de los comedores comunitarios mediante la implementación de estrategias de acompañamiento y asesoría continua a las gestoras y gestores vinculados a la operación de los mismos. De forma complementaria, esta área asume la responsabilidad de promover el cumplimiento del protocolo de permanencia de los comedores, fomentando una comunicación asertiva, el fortalecimiento de un buen clima organizacional, y el apoyo para el logro de la sostenibilidad de los comedores. Estas acciones se configuraron como los principales objetivos estratégicos que orientan permanentemente el trabajo del área de gestión humana.

Para la planificación de las visitas de verificación de condiciones de funcionamiento realizadas en el período, se tuvo en cuenta la estrategia metodológica de nodos y nichos, en la cual cada líder de nodo, además de acompañar a los comedores que forman parte de su grupo, se encargó de realizar la articulación con la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz (UTCAVJP),organización ejecutora del proyecto y asociada de la alcaldía de Santiago de Cali a través del convenio de asociación Nº4146.010.27.1.008.2026. De la misma manera, se consideraron aspectos importantes como el uso de un lenguaje claro, conciso y respetuoso, que favoreciera una relación cordial con las y los gestores de los comedores, así como el respeto por los horarios y tiempos de atención establecidos por los mismos.

Las visitas arrojaron información relevante y necesaria para el análisis y la evaluación de las condiciones de funcionamiento de los comedores, lo que permitió plantear acciones de mejora para aquellos que lo requirieron; igualmente, se evidenció el cumplimiento de los lineamientos establecidos en el protocolo y se realizaron los traslados a las demás áreas para su intervención en los casos necesarios.

Además de las visitas de verificación de condiciones de funcionamiento (cumplimiento al protocolo de permanencia), el área apoyó la gestión de procesos internos como cambios de domicilio, modificación o retiro de gestoras, retiro de comedores, seguimiento a las planillas de registro diario de beneficiarios, ingreso de comedores al proyecto y actualización de bases de datos, entre otras. Las visitas de verificación de condiciones de funcionamiento de los comedores comunitarios se desarrollaron conforme a los lineamientos establecidos en el protocolo de ingreso, permanencia y retiro, documento que estandarizó el proceso y fue implementado por el proyecto como instrumento orientador. Dicho protocolo permitió socializar las pautas y reglas que deben cumplir los comedores comunitarios para garantizar su adecuado funcionamiento y su permanencia en el proyecto.

Durante el período de informe, se realizaron por parte de los líderes de nodo del área de gestión humana de la UTCAVJP, trecientas quince (315) visitas de verificación de condiciones de funcionamiento y de cumplimiento al protocolo de permanencia en los comedores comunitarios en las diferentes comunas y corregimientos de la ciudad de Cali donde hay presencia de los comedores comunitarios activos y apoyados por el proyecto.[123]

Estas visitas[124] se realizaron durante el ejercicio propio del Área de Gestión Humana, quienes además realizaron actividades alternas como conteos de raciones entregadas y acciones de mejora sobre el funcionamiento entre otras; se atendieron solicitudes para cambio de domicilio, solicitudes para aumento de cupos, certificaciones de pertenencia al proyecto y solicitudes de retiro entre otros. Estos requerimientos fueron atendidos siguiendo los procedimientos y acciones consignadas en el protocolo de ingreso, permanencia y retiro. Las visitas permitieron fortalecer el adecuado funcionamiento de los comedores comunitarios y consolidar los vínculos de confianza con las gestoras y gestores, favoreciendo el afianzamiento de las relaciones comunitarias.

Presentamos a continuación, la relación por nodos y nichos, de las trecientas quince (315) visitas de verificación de condiciones de funcionamiento realizadas durante el período del informe.

Cuadro 53
Clasificación de las visitas de verificación de condiciones por Nodos y Nichos

Nodo	Visitas por nicho						Visitas por nodo
	Nicho 1	Nicho 2	Nicho 3	Nicho 4	Nicho 5	Nicho 6	
Nodo 1	9	4	3	0	2	0	**18**
Nodo 2	0	5	6	5	5	0	**21**
Nodo 3	3	6	3	2	3	12	**29**
Nodo 4	6	4	1	6	0	0	**17**
Nodo 5	3	11	3	3	3	1	**24**
Nodo 6	1	6	3	2	5	0	**17**
Nodo 7	12	6	3	6	0	0	**27**
Nodo 8	4	5	9	1	4	0	**23**
Nodo 9	8	9	5	3	2	0	**27**
Nodo 10	6	5	5	2	0	0	**18**
Nodo 11	1	3	4	4	2	4	**18**
Nodo 12	1	7	5	1	0	0	**14**
Nodo 13	3	5	6	3	0	0	**17**
Nodo 14	2	9	7	2	5	0	**25**

[123] Anexo 12.4.1.3. Informe mensual de cumplimiento del protocolo.
[124] Anexo 12.4.1.4. Registro fotográfico de visitas de verificación de condiciones de funcionamiento.

Nodo 15	4	1	2	5	7	1	**20**
Total de visita del 1 al 31 julio de 2026							**315**

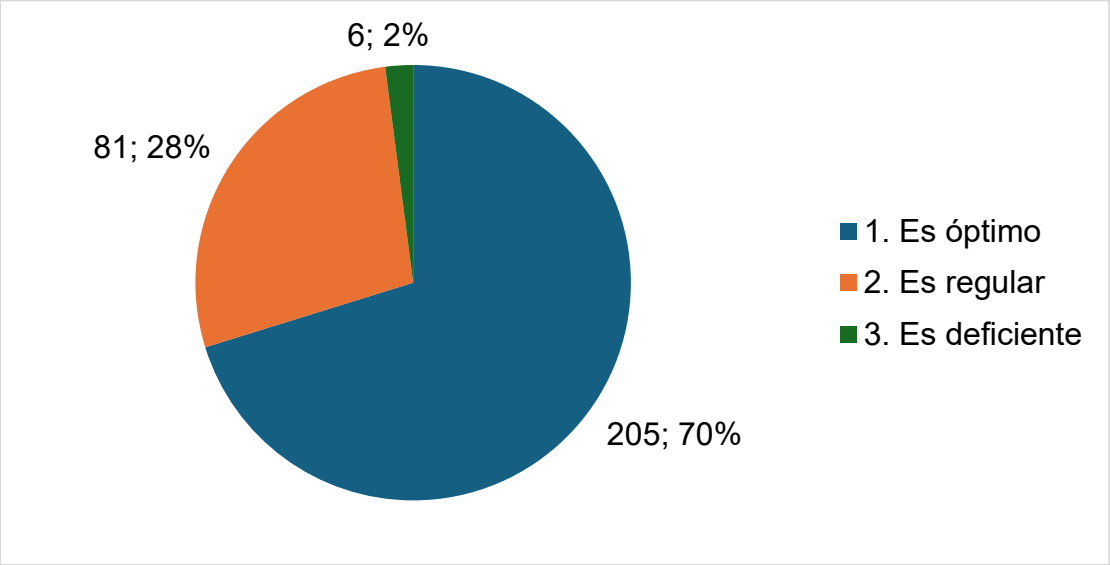
Fuente: elaboración propia.

Para la realización del análisis que presentamos a continuación, se tuvieron en cuenta que al momento de la visita, once (11) comedores se encontraban cerrados, y doce (12) comedores fueron visitados más de una vez; por lo anterior, la muestra sobre la cual se llevó a cabo el análisis fue de dos cientos noventa y dos (292) visitas efectivas (315-11-12), aunque correspondió a trecientas quince (315) visitas realizadas.

De las doscientas noventa y dos (292) visitas realizadas para el análisis, se evidencio que fueron visitados seis (6) comedores ubicados en los corregimientos del Distrito Especial de Santiago de Cali: corregimiento de Villa Carmelo, El Hormiguero, Montebello y Golondrinas.

Figura 21

Clasificación de los comedores visitados de acuerdo con su nivel funcionamiento



Fuente: elaboración propia.

El buen funcionamiento de los comedores se evalúo a partir de las variables consideradas en el instrumento implementado en las visitas de verificación de condiciones de funcionamiento realizadas; estas variables abarcan aspectos relacionados con las áreas alimentaria y nutricional, saneamiento básico y ambiental, funcionamiento, entrega de insumos alimentarios, redes de apoyo, articulación institucional y revisión de documentos entre otros. Estas variables se evaluaron de manera integral, permitiéndonos otorgar niveles de estatus a los comedores; es decir, óptimo, regular y deficiente.

En la figura anterior, podemos observar que el 70% de los doscientas noventa y dos (292) comedores; es decir, doscientos cinco (205) comedores, presentan un óptimo funcionamiento. El análisis evidencio que a estos comedores les fue otorgado el estatus de óptimo como resultado de las valoraciones positivas en las áreas alimentaria y nutricional, saneamiento básico y ambiental y funcionamiento entre otros. Se considera que entre más visitas de seguimiento se realicen a un comedor comunitario por parte de los diferentes equipos de intervención, mayores serán las capacidades de las gestoras y gestores para liderar su funcionamiento y tomar las decisiones que se requieran para el adecuado desempeño del comedor (óptimo funcionamiento), además de favorecer la consolidación del tejido social alrededor del mismo.

No solo se trata de ofrecer alimentos en el comedor, sino también de promover y fortalecer procesos sociales que contribuyan a la soberanía y seguridad alimentaria de la comunidad.

En la figura anterior se evidencia además, que ochenta y un (81) comedores visitados (28%), presentaron dificultades en su funcionamiento; este resultado está directamente relacionado con las condiciones de limpieza y desinfección de los espacios, el uso inadecuado de la indumentaria y, en algunos casos, con la demora en la entrega oportuna de los listados de registro diario. Estas situaciones generaron fallas en el funcionamiento general en los comedores, lo cual los categorizó en un estatus de “regular”. Con estos comedores, se llevaron a cabo acciones de acompañamiento directo por parte de los líderes de nodo, lo cual implicó además, una articulación con el área de saneamiento básico para superar las dificultades presentadas en la limpieza del comedor y las maneras de superarla; así mismo, se hicieron recomendaciones por parte de los líderes de nodo en aquellos comedores que presentaron dificultades sobre la entrega oportuna de las planillas de registro diario de beneficiarios atendidos. Con estas acciones, se lograron superar las dificultades encontradas.

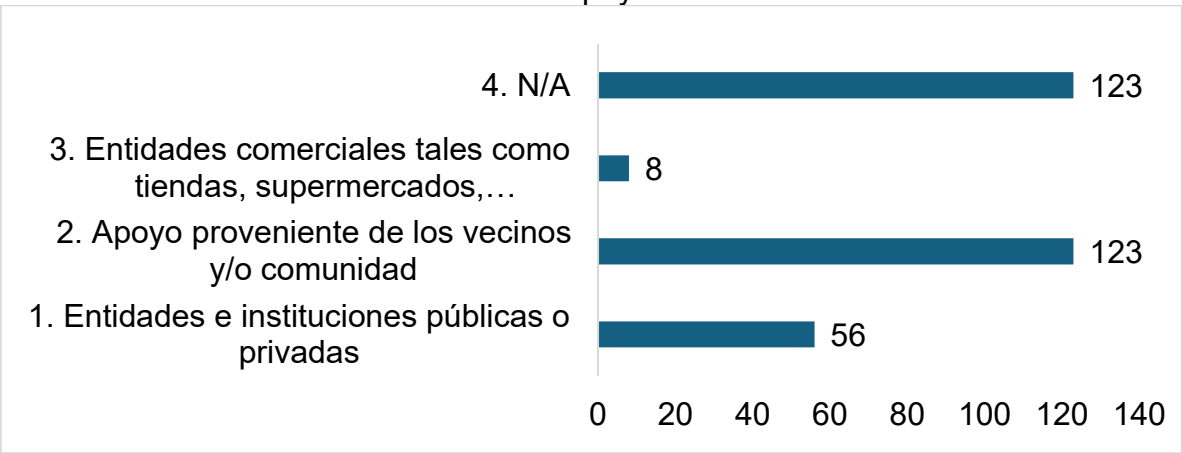
Finalmente, en la figura anterior se evidencia que seis (6) comedores, lo que corresponde al uno por ciento (2%), presentaron dificultades en su funcionamiento. Las principales razones se relacionan con situaciones identificadas durante el desarrollo de las visitas, entre las cuales se destacan el cierre reiterado del comedor sin previo aviso, el incumplimiento del cupo asignado por el proyecto, deficiencias en los procesos de limpieza y saneamiento, así como la falta de presentación de las planillas de registro diario, entre otras.

A estos comedores se les intensificará el seguimiento sobre las acciones de mejora planteadas en las visitas de seguimiento, y poder así, solucionar las dificultades encontradas en su funcionamiento. Si posterior al tiempo convenido con el comedor para darle solución a las problemáticas encontradas no se evidencias las mejoras, se procederá a la recolección de toda la información al respecto, para ser presentado el caso ante el comité decisorio, quien será quien decida el tratamiento que se le deberá dar a la

problemática presentada (suspensión, más tiempo de espera o retiro del apoyo si es del caso).

Redes de apoyo externa:

Figura 22
Redes de apoyo externa



Fuente: elaboración propia.

La figura presentada, ilustra los tipos de redes de apoyo externo con las que cuentan los doscientas noventa y dos (292) comedores a los cuales se les realizó efectivamente la visita; En este contexto, se observa que el 42,1% (123 de 292 comedores) recibió apoyo externo por parte de su comunidad, representada principalmente por vecinos, amistades, beneficiarios y movimientos sociales. Este respaldo, evidenció el liderazgo de las gestoras, quienes a través de su labor promovieron acciones orientadas al fortalecimiento del tejido social en los territorios.

Por su parte, el 19%(56 de 292 comedores) mantuvieron una articulación con entidades e instituciones tanto públicas como privadas tales como Bienestar Familiar, secretaria de Bienestar Social, Red de Salud, Centro de atención a las Víctimas, empresas recolectoras de residuos, y el DAGMA entre otras, esta situación contribuyó al buen funcionamiento los comedores, y al bienestar de la comunidad donde se encuentran ubicados, además de fortalecer los liderazgos comunitarios y tejido social existente alrededor del mismo.

Gracias a la articulación de estas instituciones, los comedores cuentan actualmente con gestoras líderes y una red externa fortalecida, se han logrado organizar ferias de

servicios, actividades de retribución social y eventos deportivos entre otras, iniciativas que contribuyeron a la construcción de un mejor entorno social.

En contraste, el 42,1% de los comedores (123 de 292) reportó no contar con ninguna red de apoyo externa. En algunos casos, estos comedores se encuentran actualmente en proceso de gestión para establecer dichos vínculos, mientras que otros consideran que no los requieren. Cabe resaltar que las acciones planificadas en articulación con otros componentes, así como también la realización de actividades tales como encuentros formativos o los encuentros de nodos y nichos, contribuyeron a la sensibilización de las gestoras y los gestores sobre la importancia de participar en espacios de articulación social y comunitaria, permitiendo así, avanzar hacia una atención integral en los comedores.

El 2,7% (8 de los 292 comedores) manifestó haber recibido respaldo de entidades comerciales como tiendas, supermercados y almacenes de cadena, entre otros. Estas alianzas requirieron un trabajo constante por parte de las gestoras, logrando así el reconocimiento y confianza en el territorio; esto a su vez, facilitó las donaciones, la oferta de productos a precios reducidos, y en algunos casos el apoyo de empresas en el marco de su responsabilidad social empresarial. Sin duda, este respaldo fortaleció la labor social de los comedores, además de contribuir significativamente a su sostenibilidad y permanencia en los territorios donde operan.

Cabe destacar que 18 de los comedores visitados, manifestaron contar con apoyo externo, señalaron estar respaldados por dos o más tipos de redes de apoyo, este dato refleja que los comedores comunitarios cuentan en sus territorios con diversos actores con los que pueden articular su labor social, lo cual requiere liderazgo y confianza para mantener dichas articulaciones.

Proceso de entrega de insumos alimentarios:

La entrega de insumos alimentarios fue realizada a través de los proveedores de alimentos que fueran contratados por la unión temporal comisión arquidiocesana vida, justicia y paz.

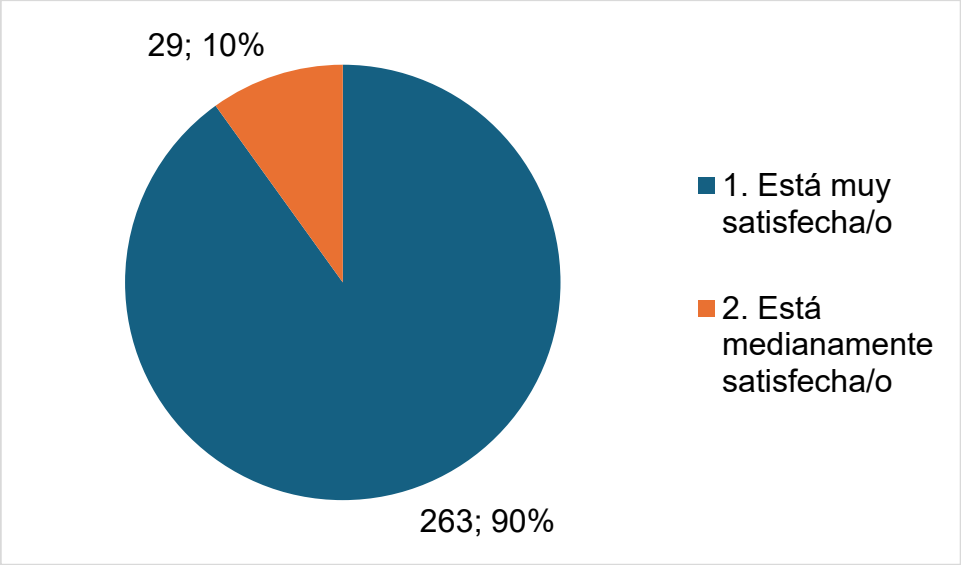
Este proceso se lleva a cabo cada diez (10) días hábiles, entregando los insumos a cada comedor comunitario de acuerdo con las rutas de entrega, las cuales son elaboradas de acuerdo con la ubicación geográfica de los comedores comunitarios.

El protocolo establecido para las entregas inicia con un mensaje remitido a los comedores vía WhatsApp con un día de anticipación, en este mensaje se le informa la fecha y hora aproximada de la respectiva entrega. Cada comedor debe asignar a una persona responsable para la recepción de los insumos, en caso de que no pueda ser recibido por parte de la gestora/or principal. Estas entregas se realizan dos veces al mes

por comedor. En caso de presentarse faltantes en las cantidades recibidas, estas deben ser reportadas en las remisiones firmadas para su posterior reposición.

Las gestoras y gestores deberán solicitar al proveedor al momento de las entregas, el conteo y pesaje de los productos que serán recibidos de acuerdo a lo establecido en el paso a paso de entregas de insumos alimentarios. De igual manera, los proveedores tienen la obligación de realizar el pesaje de dichos insumos al momento de las entregas si así lo solicitan.

Figura 23
Niveles de satisfacción de los comedores frente a los insumos recibidos



Fuente: elaboración propia.

La satisfacción o no satisfacción en las entregas de los insumos alimentarios se sustenta en las respuestas dadas por las gestoras. Son ellas quienes, a partir de la recepción de los insumos, así como también en pesaje de los alimentos y el trato recibido por parte de los conductores, consideran si la calidad y la cantidad corresponden a lo establecido. Cuando estos aspectos se cumplen adecuadamente, las gestoras manifiestan satisfacción.

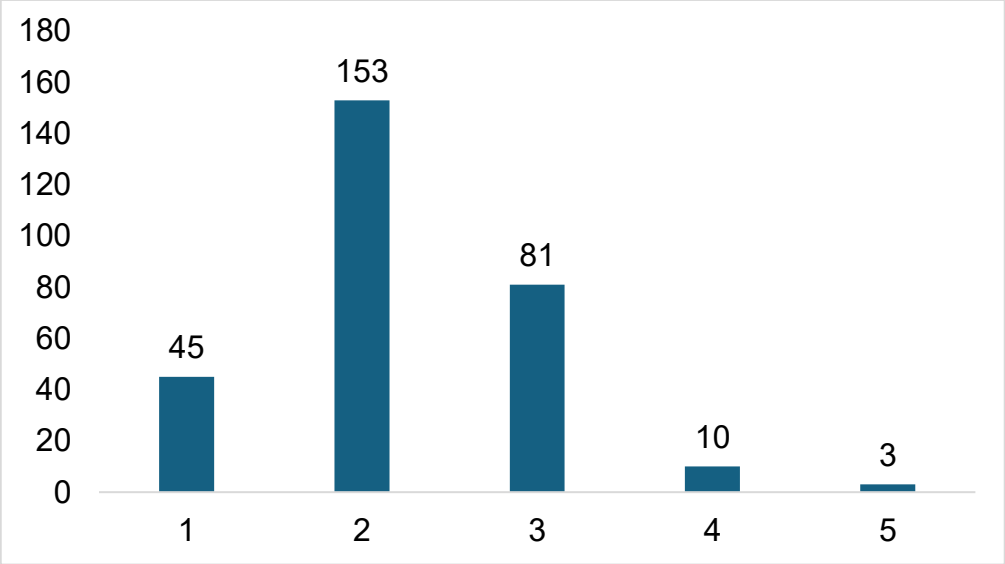
Por el contrario, cuando expresan falencias en el proceso mencionado tales como faltantes en los productos, sentirse vulneradas por el trato del personal de entrega o inconformidades respecto a los horarios establecidos, los comedores reportan estar medianamente satisfechos o insatisfechos.

La gráfica muestra que doscientos sesenta y tres (263) comedores, o sea el 90% de los doscientos noventa y dos (292) comedores visitados, manifestaron estar satisfechos con

los insumos alimentarios recibidos, veintinueve (29) comedores, o sea el 10% expresan estar medianamente satisfechos. Frente a estos casos de mediana satisfacción, se realizó el respectivo seguimiento para conocer sus quejas o reclamos y brindar una respuesta adecuada.

Figura 24

Número de gestoras/es presentes en las visitas realizadas



Fuente: elaboración propia.

La red de apoyo interna del comedor, representada en este caso por el equipo de gestoras, son quienes desarrollan y/o apoyan las labores propias del comedor comunitario, son fundamentales para dinamizar tanto las acciones de preparación y entrega de raciones, como en las actividades sociales que demanda el servicio. Según el análisis realizado en los dos cientos noventa y dos (292) comedores visitados, y de acuerdo con el número de gestoras/es presentes al momento de la visita, se evidencia que 45 de los comedores fueron acompañados con 1 gestora, 153 acompañados con 2 gestoras, 81 acompañados con 3 gestoras, 10 comedores acompañados con 4 gestoras, 3 comedores acompañados por 5 gestoras.

La cantidad de gestoras/es promedios presentes en las visitas, oscila entre dos (2) y tres (3). En los casos donde se registró un número mayor de gestoras/es presentes (acompañantes en la atención de la visita), que para el caso serían 4 o más gestoras/es, el nivel de participación y/o acompañamiento estuvo directamente relacionado con las capacidades de organización desarrolladas por el comedor, el trabajo en equipo y el liderazgo ejercido por parte de la gestora principal quien ha comprendido y aplicado los protocolos que orientan el proyecto, los resultados del trabajo realizado, dan como resultado, un eficiente trabajo comunitario y el buen uso de los insumos alimentarios recibidos.

El informe mensual del cumplimiento del protocolo presenta con mayor detalle el análisis de los resultados obtenidos de las visitas realizadas a los doscientos noventa y dos (292) comedores visitados efectivamente en el período del informe.

Producto 4: informes de evaluación final de análisis de resultados

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

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

12.4.2. Implementar una estrategia de nodos y nichos para fomentar el adecuado funcionamiento de los comedores y la consolidación de redes

Producto 1: metodología de la estrategia de nodos y nichos diseñada

El documento de la estrategia presentado en los meses anteriores, viene articulando las actividades propuestas en la metodología de nodos y nichos, con los correspondientes al nivel de incidencia territorial. Estas estrategias se encuentran actualmente en funcionamiento y son implementadas en las actividades descritas en la matriz de planificación del área de Gestión Humana.

Durante el periodo de informe, se reforzó la socialización de las metodologías con los integrantes del área de Gestión Humana. En este espacio se hizo énfasis en la articulación de dichas metodologías, específicamente en el desarrollo de las visitas de seguimiento y acompañamiento, así como en los encuentros de nodo, todas en el marco de la estrategia metodológica de Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS).

Como resultado del seguimiento realizado a través de las visitas realizadas, se identificó que algunos de los comedores se encuentran en el nivel de incidencia básico. En estos casos, durante las visitas de seguimiento y los encuentros de nodo se formularon recomendaciones orientadas a fortalecer su proceso de funcionamiento. Lo anterior evidencia que el área de Gestión Humana está aplicando la estrategia metodológica de Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS), de conformidad con lo establecido en los documentos metodológicos.

Producto 2: encuentros de nodos y nichos

Durante el periodo de informe, se llevaron a cabo cuatro (4) encuentros de nodo[125], los cuales se desarrollaron utilizando las bases metodológicas de la “Educación Popular”; esta metodología tal y como se describió en la estrategia de nodos y nichos expuesta

[125] Anexo 12.4.2.1 Actas de encuentros de nodos.

anteriormente, permitió fortalecer el autoconocimiento de las gestoras/es desde la perspectiva del ser.

Los cuatro (4) encuentros fueron realizados en los nodos 3, 9,11 y 13 con la asistencia de ciento cuarenta y ocho (148) comedores y trescientos diez y ocho (318) gestoras. El propósito de estos encuentros fue sensibilizar a las gestoras y gestores frente a los procesos, en específico cambios de domicilio y cambio de gestoras, teniendo en cuenta lo consignado en el protocolo de ingreso, permanencia y retiro de los comedores comunitarios. Los encuentros se desarrollaron utilizando los insumos metodológicos propuestos en la estrategia.

Estos encuentros tuvieron como propósito fundamental, socializar con las gestoras y los gestores de los comedores comunitarios, el protocolo de ingreso, permanencia, suspensión y retiro, el cual establece los lineamientos y/o requisitos para garantizar el apoyo del proyecto a un comedor comunitario.

Atendiendo a este propósito, se desarrollaron los encuentros tomando como referencia el Protocolo de ingreso, permanencia, suspensión y retiro, específicamente en el apartado relacionado con cambios de domicilio y cambio de gestoras. De esta manera, se sensibilizó a las gestoras y los gestores sobre la comprensión y la importancia de aplicar dicho protocolo durante la activación de estos procesos, con el fin de evitar irregularidades en el mismo[126].

Durante los encuentros, se sensibilizó a los participantes sobre los canales autorizados para la utilización de la póliza de accidentes en caso de presentarse algún incidente en los comedores comunitarios.

La siguiente tabla presenta el número de comedores participantes en los cuatro (4) encuentros, así como el total de gestoras y gestores que hicieron parte de los mismos.

[126] Anexo 12.4.2.2. informe del desarrollo de los encuentros de nodos y nichos.

Cuadro 54
Encuentros de nodos realizados

N.º del encuentro	N.º del Nodo de realización del encuentro	N.º de comedores asistentes	N.º de gestoras participantes
1	3	27	63
2	9	37	89
3	11	51	100
4	13	33	66
Totales		**148**	**318**

Fuente: elaboración propia.

Estas jornadas como se han venido realizando[127], tuvieron la función principal de sensibilizar a gestoras y gestores del proyecto comedores comunitarios sobre temáticas relacionadas con el buen funcionamiento de los comedores, se realizó el acompañamiento por parte de los equipos psicosociales que apoyaron el fortalecimiento de las habilidades y competencias de los gestores/es, el auto reconocimiento, la mediación social comunitaria, la reconstrucción del tejido social, la participación ciudadana y el óptimo desarrollo del proyecto entre otros.

A continuación presentamos el cronograma de establecido por el área de gestión humana para la realización de los encuentros de nodo en el mes de agosto de 2026.

Tabla 14
Cronograma de encuentros de nodos para el mes de agosto 2026

Nodo	Tipo de actividad:	Fecha	Dirección	Comuna
6	Encuentro de nodo	19/08/26	Calle 112. N.º 26h1-04 barrio Manuela Beltrán	14

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: Informe de ejecución de la estrategia.

La estrategia de nodos y nichos se ha consolidado como una herramienta metodológica que fortalece la intervención del componente de Gestión Humana tal y como se presenta en el anexo de desarrollo de los encuentros.

A partir de las acciones convenidas por el área de Gestión Humana, y teniendo como base la metodología implementada de nodos y nichos, se realizaron trecientas quince (315) visitas de verificación de condiciones de funcionamiento tal y como se evidencio anteriormente.

[127] Anexo 12.4.2.3. Registro fotográfico de los encuentros de nodo.

En el marco de la ejecución de la estrategia, se desarrollaron cuatro encuentros de nodo en los nodos 3, 9, 11 y 13. Estos encuentros respondieron a las necesidades identificadas en relación con el funcionamiento de los comedores en cada territorio. Algunos de ellos se desarrollaron a partir del Nivel de Incidencia Territorial Social (NITS) y se organizaron por nichos, teniendo en cuenta las dinámicas y particularidades territoriales.

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

12.4.3. Gestionar procesos internos como cambios de domicilio, modificaciones o retiros de gestoras(es), actualización de base de datos de comedores y gestoras(es), actualización de base de datos de comedores y gestoras(es)

Producto 1: informe de gestión de procesos internos

A continuación presentamos como parte del proceso, las solicitudes de cambio de domicilio, ingreso de nuevos comedores y retiro de comedores del proyecto[128]

Cambios de domicilio de comedores

Durante el período comprendido entre 01 y el 31 de julio de 2026, se presentaron cuatro (4)[129] solicitudes de cambios de domicilio, las cuales se relacionan en la siguiente tabla; en esta tabla se presenta tanto el nombre del comedor, así como también su ubicación y las decisiones tomadas frente a cada solicitud.

Tabla 15
Visitas realizadas por solicitudes para cambio de domicilio

Ítem	Nombre del comedor	Dirección nueva	Barrio	Comuna	Estado
1	Alimentando corazones 2	Cl 120H # 22 - 14	Decepaz	21	Aprobado
2	Manos unidas	Cl 7 Oeste # 48A - 28	Tierra blanca	20	Aprobado
3	Olla comunitaria bendición de Dios	Cra 23A # 75B – 48 Torre 16 / Apto 204	Rio Cauca	21	Aprobado
4	Hacia un futuro mejor	Cl 72P # 26H3 – 58 Bloque 2 / 102	Los lagos	13	No aprobado

[128] Anexo 12.4.3.1. Informe de gestión de procesos internos.
[129] Anexo 12.4.3.2. Actas del proceso de cambio de domicilio.

Fuente: Elaboración propia.

Las visitas fueron efectuadas por los equipos de la UTCAVJP y la Supervisión del Convenio. De las cuatro (4) solicitudes atendidas para cambio de domicilio, tres (3) fueron aprobadas, y una (1) solicitud para el cambio de domicilio no fue aprobada. Los cambios aprobados fueron informados tanto al asociado, como a los proveedores y transportistas para la actualización de las bases de datos que soportan dicha actividad.

Presentamos a continuación y en detalle, cada una de las solicitudes recibidas y las decisiones tomadas:

Comedor comunitario "Alimentando Corazones 2" presentó una solicitud de cambio de domicilio, argumentando que además de la prestación del servicio de alimentación, desarrolla diversas actividades de carácter social, entre ellas una escuela de formación para niños y espacios dirigidos a jóvenes y personas mayores, para las cuales el inmueble donde venía funcionando no contaba con la capacidad locativa suficiente. En atención a esta solicitud, se realizó una visita técnica de verificación al inmueble propuesto con el propósito de evaluar las condiciones locativas, operativas y funcionales requeridas para la adecuada prestación del servicio. Como resultado de la inspección, se evidenció que el nuevo espacio cumple con los criterios técnicos establecidos para el funcionamiento del comedor comunitario, por lo que se emitió concepto técnico favorable, determinándose la viabilidad del cambio de domicilio solicitado.

Comedor comunitario "Manos Unidas" presentó solicitud de cambio de domicilio, argumentando que el nuevo espacio ofrecía mejores condiciones locativas, una mayor cobertura y un acceso más favorable para la comunidad beneficiaria. En atención a dicha solicitud, y una vez fueron implementadas las recomendaciones técnicas formuladas durante la primera visita de verificación, se realizó una segunda visita técnica al inmueble propuesto, en la cual se evidenció el cumplimiento de los requisitos mínimos establecidos para el funcionamiento del comedor comunitario, así como de las condiciones locativas, sanitarias y operativas requeridas para la adecuada prestación del servicio. En consecuencia, se emitió concepto técnico favorable y se determinó la viabilidad del cambio de domicilio.

Comedor comunitario “Olla Comunitaria Bendición de Dios” presentó solicitud de cambio de domicilio, argumentando que el propietario del inmueble donde funcionaba el comedor solicitó la entrega del espacio debido a que la vivienda sería sometida a adecuaciones como parte de un proceso de venta. En atención a la solicitud, se realizó una visita técnica de verificación al nuevo inmueble propuesto, con el fin de evaluar las condiciones locativas para la prestación del servicio. Como resultado de la visita, se evidenció que el espacio cumplía con las condiciones mínimas requeridas para el funcionamiento del comedor comunitario. En consecuencia, se emitió concepto técnico favorable, concluyendo que el cambio de domicilio solicitado es viable.

Comedor comunitario "Hacia un Futuro Mejor" presentó solicitud de cambio de domicilio debido a que la propietaria del inmueble donde funciona el comedor solicitó desocuparlo para destinarlo a uso personal y habitacional. En atención a la solicitud, se realizó visita técnica de verificación al nuevo espacio propuesto, con el fin de evaluar las condiciones locativas para la prestación del servicio. Durante la visita se evidenció que el inmueble aún se encontraba ocupado por una familia arrendataria, razón por la cual no estaba disponible para el funcionamiento del comedor comunitario. Por último, en acuerdo con la supervisión de la Secretaría de Bienestar Social, se determinó que el espacio propuesto no es viable en las condiciones actuales, por lo que se programará una nueva visita una vez el inmueble haya sido desocupado. En ese sentido, el comedor deberá continuar prestando el servicio en su ubicación habitual hasta tanto se verifique un espacio que reúna las condiciones requeridas para el cambio de domicilio.

Retiro voluntario de comedores

En la vigencia de este periodo comprendido entre del 01 al 31 de julio, se presentaron tres (3) retiros voluntarios [130] de comedores comunitarios, estos comedores manifestaron formalmente mediante oficio, su intención de no continuar recibiendo el apoyo alimentario.

Tabla 16
Relación de comedores con retiro voluntario del 01 al 31 de julio del 2026

Ítem	Nombre Del Comedor	Dirección	Barrio	Comuna	Estado
1	Asoafro	Cra 39 Cl 64	Asentamiento el vallado	15	Retiro voluntario
2	Gestsemani	Cl 50N # 2CN - 51	La merced	2	Retiro voluntario
3	Escolar arquidiocesano san Joaquín II	Corregimiento el hormiguero	El hormiguero	52	Retiro voluntario

Fuente: elaboración propia.

El comedor comunitario “Asoafro” presentó comunicación de retiro voluntario del proyecto, en la cual la gestora principal informó que surgió una oportunidad laboral que le impide continuar desarrollando las actividades del comedor y en consecuencia, mantener su participación en el proyecto para la atención de la población beneficiaria.

El comedor comunitario “Getsemaní” presentó oficio mediante el cual informó su decisión de retirarse voluntariamente del proyecto, debido a que debió desocupar el inmueble

[130] Anexo 12.4.3.3. Cartas de retiro de comedores.

donde operó durante 11 años como consecuencia del deterioro que presentaban los techos y el sistema de alcantarillado. La premura con la que se requirió la entrega del predio impidió gestionar oportunamente un nuevo espacio para el traslado del comedor, situación que motivó la solicitud de retiro.

El comedor comunitario “Escolar Arquidiocesano San Joaquín II” presentó oficio mediante el cual manifestó su decisión de retirarse voluntariamente del proyecto, argumentando que el impacto de la reforma laboral, el incremento en los costos de la seguridad social, la disminución en el número de estudiantes matriculados y de donantes, así como el aumento de los costos operativos derivado de la inflación, afectaron la sostenibilidad de la operación. En consecuencia, el colegio se vio obligado a cerrar de manera definitiva el comedor comunitario.

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

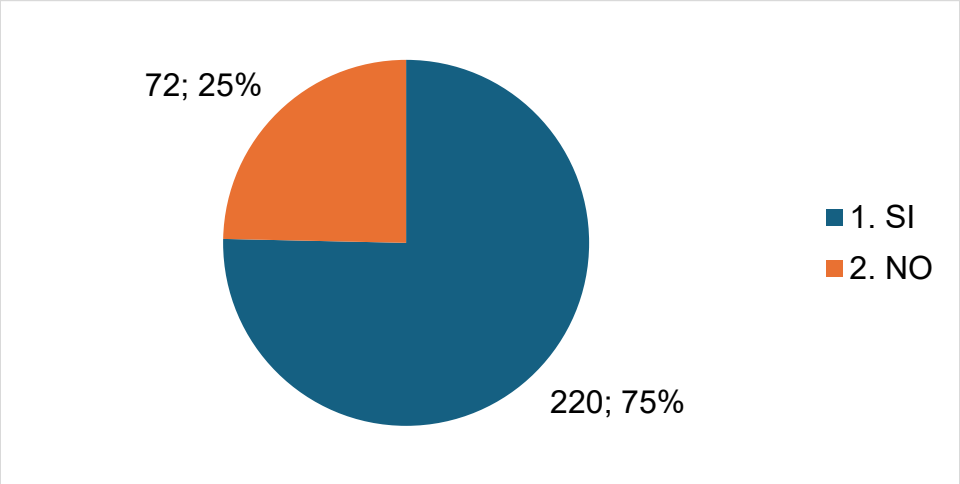
12.4.4. Realizar seguimiento al diligenciamiento y entrega de planillas de registro diario de beneficiarios(as)

Producto 1: registros de asistencia diaria de beneficiarios/as

Durante las visitas de verificación del cumplimiento del protocolo de permanencia a los comedores apoyados por el proyecto, se realizó el seguimiento a la entrega de las “planillas de registro de asistencia diaria de beneficiarios a los comedores comunitarios” [131] , brindando acompañamiento para el correcto diligenciamiento del formato diseñado y en funcionamiento para este fin (planillas); la pedagogía realizada en el territorio se realizó mediante el acompañamiento y apoyo del equipo de formación, con el cual se realizaron jornadas de refuerzo en la capacitación a los comedores frente al diligenciamiento de las planillas.

[131] Anexo 12.4.4.1. Planillas de registro diario de beneficiarios atendidos en los comedores.

Figura 25
Comedores que entregan los registros diarios al día



Fuente: elaboración propia.

A partir del gráfico, se realizó el análisis, lo cual evidenció según las visitas, el seguimiento efectuado a la entrega de los registros diarios de beneficiarios. Este análisis muestra que doscientos veinte (220) comedores, correspondientes al 75% de doscientos noventa y dos (292) visitas efectivas realizadas, se encuentran al día con la entrega de dichos registros. Por el contrario, setenta y dos (72) comedores, equivalentes al 25%, presentan dificultades al no entregar en los tiempos establecidos y en las condiciones requeridas dichas planillas. Es importante aclarar que estar al día no implica que los registros estén correctamente diligenciados, sino únicamente que fueron entregados en los tiempos establecidos.

Durante el período de ejecución del informe, se evidenció una dificultad recurrente relacionada con el adecuado diligenciamiento de las planillas y formatos por parte de las gestoras y los gestores de los comedores comunitarios en proceso de transición, así como con la entrega oportuna de dichos documentos dentro de los plazos establecidos.

El equipo de Gestión Humana realizó el seguimiento al diligenciamiento de dicho instrumento, además de capacitar en cada visita sobre la importancia y necesidad de la misma. Algunas gestoras/es han manifestado que se facilita el diligenciamiento de las planillas con el nuevo formato de 20 casillas (correspondiente a 20 días de atención) y mejora los tiempos con las actividades propias del comedor.

Para la recolección de las planillas, el equipo de Gestión Humana se apoyó con el equipo logístico que hace entrega los mercados (transportadores), los cuales y por ser los encargados de realizar las entregas de los mercados cada quince (15) días, son los que tienen la capacidad de apoyar la recolección de las mismas siempre y cuando se encuentren debidamente diligenciadas; este equipo se encargó de remitir al equipo de

gestión humana dichas planillas, específicamente a los líderes de nodo, quienes y con el apoyo del equipo logístico, verificaron que dichas planillas cumplieran con los requerimientos y/ o requisitos tanto en su diligenciamiento, como en el contenido y tiempos de reporte; cuando dichas planillas presentaron errores, tachones, o se presentaron de manera incompleta la información, el equipo de gestión humana se encargó de realizar las recomendaciones y observaciones para que se realizaran las correcciones del caso.

Durante este periodo de informe, la información sobre los beneficiarios diarios atendidos en cada uno de los comedores comunitarios se diligenció bajo el formato "planillas de registro diario de asistencia de beneficiarios a los comedores comunitarios"; este formato presentó la información de los beneficiarios atendidos, con el nombre y firma de todos y cada uno de las personas atendidas; sin embargo y para solucionar los problemas de falta de registro o de información, se optó por la utilización del formato "Resumen de la asistencia diaria de beneficiarios a los comedores comunitarios", el cual registró los días y el total de personas atendidas durante el periodo establecido, este formato fue diligenciado y firmado por la gestora/or principal o auxiliar, quien certificó la asistencia de los beneficiarios durante el período del informe[132]

El formato denominado "Planillas de registro diario de asistencia de beneficiarios a los comedores comunitarios" fue modificado y reemplazado por un nuevo formato que contiene 20 casillas destinadas al registro de la asistencia de los beneficiarios.

El formato actualizado fue socializado por los líderes de nodo con los comedores comunitarios correspondientes a cada nodo. Actualmente, se encuentra en proceso de recepción y seguimiento. Algunos comedores han presentado dificultades para estandarizar sus registros en el formato establecido; por esta razón, se les ha brindado el acompañamiento necesario para facilitar su diligenciamiento y garantizar que los registros se realicen utilizando el formato autorizado.

Tabla 17
Período del reporte

Ítem	Etiqueta	Cantidad
1	Formatos resumen de la asistencia diaria de beneficiarios/as	315
2	Planillas de registro diario de beneficiarios atendidos firmadas	441
4	Total registros de beneficiarios atendidos	1.281.680

Fuente: elaboración propia.

Elaboró: José Rafael Aguado Angulo
Revisó: Darío Alberto Castrillón Toro.

[132] Anexo 12.4.4.2. Base de datos del reporte de registro diario de asistencia de beneficiarios a los comedores.

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

12.5. Acompañamiento en formación

12.5.1. Capacitar a gestoras/es comunitarias/os entorno a la planificación social, cultura de paz y manejo de TIC

Producto 1: plan de capacitación diseñado

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

Producto 2: talleres de capacitación realizados

Los espacios formativos tienen como propósito el fortalecimiento de las capacidades individuales y colectivas de las gestoras y gestores de los comedores comunitarios, mediante procesos de alfabetización, apropiación de herramientas básicas para el funcionamiento del comedor, planificación social, uso de tecnologías de la información y promoción de prácticas de convivencia y cultura de paz, en coherencia con las necesidades identificadas en los territorios.

La importancia de estos espacios de capacitación desarrollados radica en que son la respuesta para las necesidades formativas identificadas a través del acompañamiento territorial, en las que se evidencian brechas en habilidades de lectoescritura, uso de herramientas digitales y comprensión de procesos administrativos del comedor. En este sentido, los espacios formativos constituyen una estrategia clave para fortalecer la autonomía de las gestoras y gestores, mejorar el funcionamiento de los comedores comunitarios y promover procesos de participación e incidencia social en los territorios.
Desde el enfoque de educación popular y andragogía, estos espacios reconocen a las personas como sujetos activos del aprendizaje, partiendo de sus experiencias y orientando el conocimiento hacia la resolución de situaciones concretas de la vida cotidiana, lo cual favorece la apropiación significativa de los contenidos y su aplicación en el contexto comunitario.

Durante el periodo comprendido entre el 1 al 31 de julio de 2026, el equipo de Formación desarrolló un total de 51 espacios formativos[133] en cinco sectores de Centro Norte, Centro Oriente, Oriente, Ladera y Corregimientos, los cuales fueron ejecutados por un equipo interdisciplinario.

[133] Anexo 12.5.1.1. Actas talleres formativos.

Tabla 18
Espacios Formativos

Sector	Fecha del taller	Comedores participantes	NITS	Nodo	Número de personas participantes
Centro Norte	13.07.2026	El Pan de Cada Dia	Básico	2	1
Centro Norte	17.07.2026	El Pan de Cada Dia	Básico	2	1
Centro Norte	17.07.2026	Café Con amor	Intermedio	2	4
		La amistad	Básico		
Centro Norte	21.07. 2026	Parroquia Petecuy 2	Intermedio	2	7
		Cesar Conto Sede Petecuy	Básico		
		Semillas de Vida sigo XXI	Básico		
		Un Corazón para mi Barrio	Intermedio		
		Mi Antojito	Avanzado		
		Casa de Dios	Intermedio		
Centro Norte	08.07.2026	Cocinando con amor	Básico	3	2
Centro Norte	29.07.2026	Un nuevo comienzo hacia el futuro	Básico	3	67
		La alegría del servir	Avanzado		
		Getsemaní	Intermedio		
		El Edén	Avanzado		
		Mas humanos menos indiferentes	Básico		
		Hombres de valor y fe	Sin Clasificar		
		Asopanid	Avanzado		
		Caminos de esperanza	Avanzado		
		Apasionados por las almas	Avanzado		
		Olla de la compasión[134]	Intermedio		

[134]En listado de asistencia se reportan otros comedores, por efectos del diligenciamiento del acta se incluyen los que permiten los campos de esta.

Centro oriente	27.07.2026	Un día sin hambre	Avanzado	4	1
Oriente	14.07.2026	La Guadalupe	Básico	3	1
Oriente	22.07.2026	Semillas de un legado	Básico	3	1
Oriente	24.07.2026	Ser bien	Básico	3	1
Oriente	10.07.2026	Manantiales	Avanzado	5	17
Oriente	17.07.2026	Manantiales	Avanzado	5	6
		El maná mi bendición	Avanzado		
		La paz	Avanzado		
		La sazón de Ricardo	Avanzado		
		Maná Lara Bonilla	Avanzado		
Oriente	21.07.2026	Manantiales	Avanzado	5	5
Oriente	27.07.2026	Familias Felices	Básico	5	1
Oriente	06.07.2026	Mi Bendición Manuela Beltrán	Intermedio	6	1
Oriente	15.07.2026	Artes y oficios 1	Intermedio	6	1
Oriente	15.07.2026	Cambiando destinos	Avanzado	7	1
Oriente	16.07.2026	Cambiando destinos	Avanzado	7	1
Oriente	08.07.2026	Las delicias de córdoba reservado	avanzado	8	15
Oriente	10.07.2026	Amor y paz llano verde	avanzado	8	15
Oriente	21.07.2026	Tendiendo una mano	Básico	8	1
Oriente	01.07.2026	Mujeres con esperanza	avanzado	9	2
Oriente	14.07.2026	Mujeres con esperanza	avanzado	9	3
Oriente	17.07.2026	Mi proveedor	avanzado	9	10
Oriente	07.07.2026	El Amparo	avanzado	10	1
Oriente	21.07.2026	El Amparo	Avanzado	10	1
Oriente	10.07.2026	La Incluyente	Básico	14	2
Oriente	24.07.2026	La incluyente	Básico	14	3
Oriente	27. 07.2026	Transformando Ambientes para la Paz	Básico	14	1

Oriente	10.07.2026	Milagro de Dios	Intermedio	15	4
		Cocina de Nila	Básico		
		Sembrando huellas	Intermedio		
Oriente	08.07.2026	Compartir el mana del rey	Avanzado	15	19
		Compartir amor a cucharadas	Avanzado		
		Sembrando huellas	Intermedio		
		Milagro de Dios	Intermedio		
		La misericordia la pradera	Avanzado		
		Territorios de Paz	Intermedio		
Oriente	17.07.2026	Compartir el mana del rey	Avanzado	15	7
		La misericordia la pradera	Avanzado		
		Sembrando huellas	Intermedio		
		Milagro de Dios	Intermedio		
Oriente	22.07.2026	Compartir amor a cucharadas	Avanzado	15	9
Oriente	29.07.2026	Cocina Nila	Intermedio	15	2
		Compartir amor a cucharadas	Avanzado		
Oriente	30.07.2026	Compartir la mana del rey	Avanzado	15	2
Ladera	14.07.2026	Corazón Contento	Intermedio	1	1
Ladera	16.07.2026	San Carlos Borromeo	Avanzado	1	2
Ladera	14.07.2026	FAHEPA	Avanzado	11	2
		Familias unidas con propósito	Básico		
Ladera	27.07.2026	Agua Viva Prados del Sur	Básico	11	2
Ladera[135]	30.07.2026	Pan de vida Melendez	Intermedio	11	44[136]
		Las margaritas	Avanzado		

[135] Se incluyen comedores de otros sectores, se reporta en sector ladera dado que el intercambio de experiencias fue liderado por una gestora de este sector.
[136] El listado de asistencia fue firmado por 60 personas, de las cuales 16 hacen parte de comunidad en general, institución y contratistas del equipo profesional de la UTCAVJP.

		Mundo amor	Intermedio		
		Son delicias	Avanzado		
		Artesanal	Avanzado		
		San Rafael	Avanzado		
		Familias unidas con propósito	Básico		
		CECAN	Intermedio		
		Hacia un futuro mejor	Avanzado		
		Mujer y valores[137]	Intermedio		
Ladera	03.07.2026	La Esperanza 2 Siloé	Avanzado	12	4
Ladera	10.07.2026	La Esperanza 2 Siloé	Avanzado	12	4
Ladera	11.07.2026	Wounnan Phoobor	Básico	12	18
Ladera	24.07.2026	La Esperanza 2 Siloé	Avanzado	12	4
Ladera	28.07.2026	La Esperanza 2	Avanzado	12	4
Ladera	29.06.2026	Wounnan Phoobor	Básico	12	8
Ladera	31.07.2026	San Agustín	Intermedio	12	2
Ladera	21.07.2026	Mariposa Azul	Básico	13	1
Ladera	22.07.2026	Pila Seca	Intermedio	13	3
Corregimiento	10.07.2026	Horus	Intermedio	1	4
		La gracia de Dios	Intermedio		
		Jiret la leonera	Intermedio		
Corregimiento	28.07.2026	Dejando Huellas	Avanzado	1	6

Fuente: elaboración propia.

[137] En listado de asistencia se reportan otros comedores, por efectos del diligenciamiento del acta se incluyen los que permiten los campos de esta.

Estos espacios formativos han nutrido las capacidades y habilidades para la gestión de los comedores, en temas específicos como:

- **Autonomía Digital:** gestoras que antes dependían de terceros ahora descargan aplicaciones y gestionan bases de datos de forma autónoma, lo que refuerza su identidad como mujeres capaces de apropiarse de la tecnología.
- **Cultura de Paz:** en comedores como *La Esperanza II Siloé*, los talleres de comunicación asertiva permitieron resolver tensiones internas, construyendo acuerdos para un ambiente de trabajo colaborativo.
- **Alfabetización con Sentido:** en el Nodo 6, gestoras como Mercedes y Miguelina han integrado la lectoescritura con su historia de vida, reconociendo en sus manos no solo la herramienta para servir alimentos, sino también para "acariciar, brindar abrazos y transmitir afecto"
- **Reducción del Margen de Error:** la capacitación constante en el diligenciamiento de formatos ha mejorado la confiabilidad de la información administrativa que es requisito para estar en el proyecto de manera formal.

Del consolidado general se puede desglosar unas dinámicas particulares por sector:

Cuadro 55
Consolidado Comedores Participantes en Espacios Formativos

Sector	Número de comedores
Centro Norte	6
Centro Oriente	1
Oriente	28
Ladera	14
Corregimientos	2
Total	**51**

Fuente: elaboración propia.

- **Centro Norte:** se realizaron 6 talleres enfocados en los nodos 2 y 3. Un hito relevante fue el encuentro en el Nodo 3 que reunió a representantes de 29 comedores para unificar criterios en la atención al beneficiario y el manejo de formatos.
- **Centro Oriente:** se ejecutó formación personalizada en alfabetización digital para asegurar la correcta transición a los nuevos formatos institucionales de registro.
- **Oriente:** con 28 espacios formativos, fue el sector con mayor volumen de intervención. Se destacaron procesos de alfabetización digital y planificación financiera en nodos como el 14 y 15, donde gestoras de comedores como *Compartir la Maná del Rey* desarrollaron planes de emprendimiento culinario con proyecciones presupuestales.

- **Ladera:** con 14 talleres, se priorizó la cultura de paz y el fortalecimiento de equipos en comedores como *La Esperanza II Siloé*, donde se facilitaron espacios de escucha activa para resolver tensiones internas. También se trabajó alfabetización con enfoque étnico en la comunidad *Wounaan Phoobor*.
- **Corregimientos:** la formación se centró en la planificación financiera, permitiendo que gestoras de comedores como *Horus* y *Dejando Huellas* aplicaran herramientas de control de ingresos y egresos.

Para estos momentos de la intervención, aunque se continúa priorizando los comedores en NITS Básico e Intermedio, se incluyen a los Avanzados que requieren atención precisa de las necesidades de su red de gestoras y por otro lado, sirven de impulso para motivar la participación de otros comedores que hacen parte de sus microrredes como es el caso del Comedor El Amparo. En los espacios formativos se reconocen los saberes previos de los participantes, convirtiendo el taller en un diálogo de saberes donde la práctica es el eje del aprendizaje.

Tabla 19

Comedores de espacios formativos según NITS

Nivel de Incidencia Territorial Social	Número de comedores
Avanzado	31
Intermedio	22
Básico	19
Sin Clasificar	1

Fuente: elaboración propia.

La participación total de comedores participantes en espacios formativos es de 93, es de aclarar que algunos participan en diferentes sesiones en el periodo reportado.

- **Nivel Básico (Enfoque en Alfabetización y Confianza):** en gestoras como Edith (*La Guadalupe*) y Miguelina (*Mi Bendición*), el logro trascendió lo técnico. El aprendizaje de la lectoescritura les permitió expandir su "mundo simbólico"; para Miguelina, reconocer sus manos no solo fue para servir alimento, sino para "acariciar y brindar afecto".
- **Nivel Intermedio (Enfoque en TIC y Planificación):** en comedores como *Adulto Mayor* y *Café con Amor*, se logró reducir el "miedo" a la tecnología. El hecho de conectarse autónomamente a Wifi o gestionar bases de datos móviles fortaleció su identidad como mujeres capaces de apropiarse de la era digital.
- **Nivel Avanzado (Enfoque en Liderazgo y Sostenibilidad):** comedores consolidados como *El Amparo* o *La Esperanza II* se convirtieron en referentes, aunque el reto allí fue el manejo de tensiones internas por la intensidad del trabajo comunitario, abordado mediante talleres de cultura de paz.

- **Sin clasificar (Fortalecimiento de herramientas):** para este periodo participo el Comedor Hombres de Valor y Fe, vinculándose a las dinámicas del sector en un encuentro colectivo fortaleciendo herramientas para el funcionamiento del comedor.

Producto 3: Informe de ejecución

En el informe de ejecución mensual[138], donde se encuentra la sistematización y el análisis de las actividades se amplía esta información:

Los resultados del mes de julio permiten identificar una narrativa territorial expone profundos desafíos estructurales:

- **Brecha de Infraestructura:** existe una contradicción entre la capacitación en TIC y la limitada disponibilidad de equipos de cómputo propios en los comedores, lo que restringe la práctica constante.
- **Cargas de Cuidado:** las gestoras deben equilibrar roles domésticos, familiares y comunitarios, lo que a veces dificulta su asistencia regular a los talleres.
- **Lógica de la Inmediatez:** el esfuerzo diario por la operación alimentaria desplaza en ocasiones la planificación y gestión social a largo plazo.

Figura 26
Espacio formativo



Fuente: foto[139] tomada por el área de formación – en el comedor Wounnan Phoobor, 29.07.2026.

[138] Anexo 12.5.1.2. Informe de ejecución espacios formativos.
[139] Anexo 12.5.1.3. Registro fotográfico.

Producto 4: medición de aprendizaje diseñada

Este producto se entregó en el primer periodo de ejecución de este convenio. Se resalta que el documento de medición fue aprobado y los resultados de su implementación será insumo en los informes de cierre.

Elaboró: Liliana Restrepo.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.5.2. Visitas de reconocimiento y seguimiento de necesidades formativas de gestoras(es) comunitarias(os)

Producto 1: metodología de visitas de reconocimiento y seguimiento

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

Producto 2: reconocimiento y seguimiento realizado

Las visitas de reconocimiento y seguimiento[140] en los comedores comunitarios tienen como propósito identificar, analizar y priorizar las necesidades formativas de las gestoras y gestores, así como realizar acompañamiento a los procesos en curso y orientar la proyección de acciones formativas pertinentes en coherencia con las dinámicas territoriales.

Este ejercicio sistemático constituye una herramienta fundamental para la comprensión de las dinámicas territoriales y la identificación de necesidades formativas situadas, permitiendo que los procesos de capacitación respondan de manera pertinente a las realidades de los comedores comunitarios.

[140] Anexo 12.5.2.1. Actas visitas de reconocimiento y seguimiento.

Tabla 20

Vistas realizadas

Sector	Nodo	Fecha	Comedor	NITS
Centro Norte	2	6.07.2026	Acción de Gracia	Básico
Centro Norte	2	6.07.2026	Del pueblo para el Pueblo	Básico
Centro Oriente	4	15.07.2026	A otro nivel	Intermedio
Centro Oriente	4	24.07.2026	Un día sin hambre	Intermedio
Centro Oriente	4	28.07.2026	Vida nueva	Intermedio
Centro Oriente	4	30.07.2026	Senderos del doce	Intermedio
Oriente	3	10.07.2026	Semillas de un legado	Básico
Oriente	3	10.07.2026	Ser bien	Básico
Oriente	3	24.07.2026	Olla de la compasión	Intermedio
Oriente	3	24.07.2026	Creciendo en familia 1	Intermedio
Oriente	5	21.07.2026	Familias Felices	Básico
Oriente	6	03.07.2026	Formadores de futuro	Intermedio
Oriente	6	03.07.2026	El buen gusto Manuela Beltrán	Intermedio
Oriente	7	03.07.20206	Shalom	Avanzado
Oriente	7	03.07.20206	Vida plena	Avanzado
Oriente	7	03.07.20206	Cambiando destinos	intermedio
Oriente	7	14.07.2026	Casa milagros	Avanzado
Oriente	7	14.07.2026	El Shaddai buena semilla	Avanzado
Oriente	8	17.07.2026	La sazón de Tomasa	Avanzado
Oriente	8	17.07.2026	Paz y amor	Avanzado
Oriente	8	17.07.2026	Tendiendo una mano	Básico
Oriente	8	24.07.2026	Semillero de paz	Avanzado
Oriente	8	24.07.2026	El maná con amor	Intermedio
Oriente	9	02.07.2026	Duo	Avanzado
Oriente	9	02.07.2026	La gloria de Israel	Intermedio
Oriente	10	06.07.2026	Traspasando Barreras	Básico
Oriente	10	17.07.2026	Traspasando Barreras	Básico
Oriente	10	23.07.2026	Hospital Isaías Duarte Cancino	Avanzado
Oriente	10	23.07.2026	Diferencialmente Unidos	Intermedio
Oriente	10	30.07.2026	Mi pacifico	Intermedio
Oriente	10	30.07.2026	Barriguita Feliz	Intermedio
Oriente	14	10.07.2026	Cristo Reina	Básico
Oriente	14	22.07.2026	Las delicias de Kendri	Sin clasificar
Oriente	14	22.07.2026	Las Maravillas del tercer Milenio	Intermedio

Oriente	14	22.07.2026	Transformando Ambientes para la Paz	Básico
Oriente	15	08.07.2026	Dios con nosotros	Intermedio
Oriente	15	15.05.2026	Compartir a las naciones	Básico
Corregimiento	1	07.07.2026	Las minas	Avanzado
Corregimiento	1	14.07.2026	Impacto Social	Básico
Corregimiento	1	14.07.2026	Granito de arena	Avanzado
Corregimiento	1	06.07.2026	La melbita	Intermedio
Corregimiento	1	06.07.2026	Los ositos	Intermedio
Corregimiento	1	07.07.2026	San Carlos Borromeo	Avanzado
Ladera	11	06.07.2026	Agua Viva	Básico
Ladera	11	28.07.2026	Pan de Vida	Intermedio
Ladera	11	28.07.2026	ASOBOSUR	Básico
Ladera	12	01.07.2026	La casa del Alfarero	Básico
Ladera	12	27.07.2026	La Puerta abierta	Avanzado

Fuente: elaboración propia.

Estas visitas son fundamentales para orientar la planeación del componente de Formación, garantizando que las acciones pedagógicas no sean impuestas, sino que respondan a las brechas reales en competencias tecnológicas, planificación social, cultura de paz y alfabetización funcional. Territorialmente, se logra una lectura directa de las dinámicas y las condiciones sociales que inciden en el funcionamiento cotidiano de los comedores.

Cuadro 56

Consolidado de comedores visitados por sector

Sector	Número de comedores
Centro norte	2
Centro oriente	4
Oriente	31
Corregimiento	3
Ladera	8
Total	**48**

Fuente: elaboración propia.

La ejecución se distribuyó en los siguientes sectores y nodos:

- **Sector Centro Norte:** se ejecutaron 2 visitas (Nodo 2) que propiciaron diálogos sobre las motivaciones y fortalezas de las gestoras comunitarias.
- **Sector Centro Oriente:** se llevaron a cabo 4 visitas (Nodo 4), detectando necesidades importantes en alfabetización funcional y digital.

- **Sector Oriente:** se concentre el mayor número intervenciones con 31 visitas que permitieron consolidar un diagnóstico en todos los NITS y diversos nodos (3, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 14 y 15).
- **Sector Corregimientos:** con 3 visitas en el Nodo 1, se exploró la realidad de la gestión rural y la planificación financiera.
- **Sector Ladera:** se realizaron 8 visitas (Nodos 1, 11 y 12), orientadas a la resolución de conflictos y el fortalecimiento de la comunicación asertiva.

El seguimiento permite ratificar que el liderazgo en los comedores es ejercido mayoritariamente por mujeres (99% al 100% en algunos nodos), quienes además de la preparación de alimentos, actúan como promotoras de procesos de cuidado y tejido social en contextos de alta vulnerabilidad.

Tabla 21
Visitas según NITS

Nivel de Incidencia Territorial Social	Número de comedores
Avanzado	13
Intermedio	19
Básico	14
Sin clasificar	1

Fuente: elaboración propia.

- **Nivel Básico e Intermedio:** persiste una dificultad significativa en la interpretación de protocolos institucionales y el uso de herramientas ofimáticas como Excel para la digitalización de la información. Es en estas visitas donde se identifica esa "lógica de la inmediatez", donde las urgencias operativas desplazan los procesos transformadores. No obstante, existe un interés creciente en la alfabetización funcional, no solo como técnica, sino como un proceso de dignificación y autonomía personal.
- **Nivel Avanzado:** aunque demuestran una mayor apropiación de herramientas, requieren acompañamiento en TIC especializadas y estrategias de réplica de conocimientos para fortalecer microrredes comunitarias. Se detectaron necesidades en el manejo de tensiones internas derivadas de la intensidad del liderazgo comunitario.
- **Sin clasificar:** los comedores que aún no tienen clasificación son comedores relativamente nuevos en el proyecto y desde el área se están haciendo los primeros acercamientos.

Otras situaciones particulares

- **Población Adulta Mayor:** se destaca una amplia participación de personas mayores que demandan metodologías flexibles. La formación en este grupo se consolida como un proceso de inclusión y rescate de la memoria comunitaria.
- **Casos de Especial Seguimiento:** se identificó en el comedor *Un Día Sin Hambre* la necesidad de un enfoque diferencial de alfabetización para una gestora con dificultades psicomotoras y de memoria tras un accidente, buscando recuperar nociones básicas para su labor. Por otro lado, comedores de reciente funcionamiento como *Agua Viva* demandan un acompañamiento técnico cercano para familiarizarse con los procedimientos del programa.

Producto 3: informe de ejecución

Las situaciones presentadas en este documento técnico se amplían en el informe de ejecución[141]. Para concluir, las 48 visitas permitieron reafirmar que "el comedor no hace a las gestoras, sino las gestoras al comedor". El compromiso identificado en el territorio es el motor que permitirá transformar las necesidades detectadas en rutas de aprendizaje que fortalezcan la sostenibilidad y el impacto social de estas iniciativas comunitarias.

Figura 27
Visita de reconocimiento y seguimiento



Fuente: foto[142] tomada por el área de formación – Comedor Semillas de un Legado, 10.07.2026.

[141] Anexo 12.5.2.2 Informe de ejecución mensual de visitas.
[142] Anexo 12.5.2.3 Registro fotográfico.

Elaboró: Liliana Restrepo.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.5.3. Gestionar y acompañar procesos de formación complementaria a través de articulaciones institucionales

Producto 1: metodología de procesos de formación complementarios

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

Producto 2: informe de ejecución

El propósito de las articulaciones apunta al fortalecimiento de las capacidades formativas de las gestoras y gestores de los comedores comunitarios mediante la gestión, dinamización y acompañamiento de procesos de formación complementaria a través de alianzas con instituciones externas, facilitando el acceso, la apropiación y la aplicación de ofertas formativas pertinentes en coherencia con las necesidades identificadas en territorio y la clasificación de los Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS).

Este ejercicio se traduce en una estrategia clave para ampliar las oportunidades de aprendizaje de las gestoras y gestores, permitiendo complementar la oferta formativa desarrollada en territorio con procesos especializados en áreas como alfabetización digital, educación financiera y formación para el trabajo.

Esta articulación se justifica en una necesidad latente de reducir las brechas tecnológicas y promover la inclusión digital en los territorios. Desde un enfoque psicosocial, no se trata solo de transferir conocimientos técnicos, sino de potenciar la autonomía de las participantes para que estas herramientas impacten tanto en la eficiencia administrativa del comedor como en su desarrollo personal y comunitario.

Tabla 22
Procesos de formación complementaria

Sector	Nodo	Fecha	Comedor	NITS	Institución
Oriente	9	1, 15 y 22.07.2026	Adulto mayor	Intermedio	SENA

Fuente: elaboración propia.

Durante el mes de julio, la estrategia de articulación se consolidó como un mecanismo para ampliar las oportunidades de aprendizaje especializado, facilitando el acceso de las

gestoras a conocimientos técnicos en **alfabetización digital** (ofimática básica)[143]. Es importante destacar que, aunque el comedor participante se encuentra en nivel intermedio, se identificó un nivel de desarrollo organizativo avanzado que requiere de un seguimiento constante debido a la rotación de liderazgos, factor que puede alterar la estabilidad de la estrategia NITS en el territorio. Este proceso destaca por su enfoque en la población adulta mayor, donde se implementó un acompañamiento gradual que respeta los ritmos individuales de aprendizaje. El objetivo trasciende lo técnico: busca que las personas mayores fortalezcan su confianza para enfrentar retos tecnológicos, promoviendo su autonomía e integración en los procesos administrativos del proyecto.

La formación ha generado una valoración positiva y un sentimiento de orgullo entre las participantes al culminar esta etapa. Los principales resultados se resumen a continuación[144]:

- **Apropiación Tecnológica:** se lograron avances significativos en el manejo de herramientas básicas de informática, permitiendo que las participantes se desenvuelvan con mayor seguridad en entornos digitales.
- **Empoderamiento de las Personas Mayores:** se resalta la participación masiva de personas mayores, para quienes el aprendizaje se ha convertido en un puente hacia la dignidad y el reconocimiento de su memoria comunitaria, demostrando que no existen límites para la educación.
- **Liderazgo y Mentoría:** se identificó la oportunidad de que gestoras con mayor experiencia asuman roles de mentoría, compartiendo sus buenas prácticas con comedores de niveles básicos para fortalecer el crecimiento colectivo de la red.
- Desde el acompañamiento social en campo, se han detectado retos estructurales que condicionan la sostenibilidad del proceso:
- **Limitaciones de Infraestructura:** se presentó dificultad por la baja disponibilidad de equipos tecnológicos (computadores) y acceso estable a internet, lo que limitó la práctica simultánea de todas las participantes.
- **Tiempo:** el número de sesiones resultó insuficiente para profundizar en la práctica, manifestándose la necesidad de ampliar la duración de los talleres para ganar mayor seguridad en el manejo de hojas de cálculo y plataformas virtuales.
- **Ritmos de aprendizaje:** la presencia de población diversa (adultos mayores, víctimas del conflicto, líderes jóvenes) exige metodologías diferenciadas y acompañamientos individuales para asegurar que nadie quede rezagado.

Para consolidar los avances logrados, se proponen contemplar la implementación de estas acciones:

[143] Anexo 12.5.3.1. Actas de articulación institucional.
[144] Anexo 12.5.3.2. Informe de articulación institucional.

Diseñar trayectorias formativas que incluyan niveles intermedios y avanzados en informática y administración.
Gestionar alianzas adicionales para garantizar la disponibilidad de equipos en los territorios, permitiendo la práctica constante fuera de las sesiones con el SENA.

Ampliar la oferta del SENA hacia otras áreas técnicas y administrativas que respondan a la demanda de profesionalización de las gestoras.

Figura 28
Sesión articulación institucional



Fuente: foto tomada por el área de formación – en el comedor Adulto mayor, 22.07.2026.

Elaboró: Liliana Restrepo.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

12.5.4. Evaluación de resultados de la intervención

Producto 1: informe de evaluación final de análisis de resultados

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

Elaboró: Liliana Restrepo.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

13. Acompañamiento psicosocial para la transversalización

13.1. Diseño e implementación del Plan de Capacitación sobre enfoques diferenciales e interseccionalidad para el personal del proyecto

Producto 1: diseño metodológico

Este producto fue elaborado y presentado en periodos anteriores; por tanto, no registra actividades de ejecución durante el presente periodo.

Producto 2: capacitaciones realizadas

Durante el periodo reportado se desarrollaron las actividades previstas para la implementación del Plan de Capacitación sobre Enfoques Diferenciales e Interseccionalidad dirigido al personal del proyecto. Como parte del fortalecimiento técnico y metodológico del Área de Transversalización, de manera previa a la ejecución de la jornada de formación se elaboró la Ficha Metodológica Para La Capacitación En Enfoque Diferencial[145], concebida como un insumo orientador para la planeación pedagógica de la actividad y como una herramienta metodológica que fortalece los procesos formativos desarrollados por el área.

La ficha metodológica permitió estructurar los objetivos de aprendizaje, la secuencia metodológica, las estrategias pedagógicas, los recursos requeridos y los momentos de la capacitación, incorporando metodologías participativas fundamentadas en el aprendizaje experiencial, la educación popular, el análisis de casos y la reflexión crítica. Asimismo, contempló la articulación de componentes conceptuales, normativos y prácticos para favorecer la apropiación del enfoque diferencial, el enfoque interseccional y el principio de Acción Sin Daño por parte de los equipos territoriales. Este proceso de planeación también incluyó la concertación previa con la gestora comunitaria invitada, con el propósito de socializar la metodología diseñada y articular su experiencia como recurso pedagógico para el desarrollo de la sesión.

Posteriormente, se llevó a cabo la implementación de la cuarta sesión del Plan de Capacitación, orientada al fortalecimiento de las capacidades técnicas y metodológicas de los equipos territoriales para la atención a población víctima del conflicto armado. La ejecución de la jornada integró estrategias de sensibilización mediante objetos simbólicos, el intercambio de experiencias con una gestora comunitaria víctima del conflicto armado, ejercicios de análisis interdisciplinario de casos y espacios de reflexión sobre la incorporación de los enfoques diferencial e interseccional en la intervención desarrollada desde los comedores comunitarios. Durante la implementación se realizaron ajustes metodológicos que respondieron a las dinámicas del grupo y permitieron

[145] Anexo 13.1.1. Ficha metodológica para la capacitación en enfoque diferencial.

potenciar el aprendizaje a partir de la narrativa y experiencia de la gestora, manteniendo el cumplimiento de los objetivos formativos previstos.

El desarrollo de esta actividad se encuentra soportado en la Relatoría de la capacitación[146], en la cual se registra de manera cronológica la ejecución de la jornada, las actividades desarrolladas, la participación de los asistentes, los principales aportes construidos durante el espacio formativo y los resultados obtenidos.

En la siguiente tabla se especifica la sesión, temática y conferencista:

Tabla 23
Capacitación realizada Módulo 2 - sesión 4

Sesión	Temática	Conferencista
4	Enfoque Diferencial Persona Victima Del Conflicto Armado	Norma García, Gestora del comedor comunitario Alimentando con Amor

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: informe de ejecución de plan de capacitación

Durante el periodo reportado se elaboró el Informe de Ejecución del Plan de Capacitación[147], documento mediante el cual se sistematizaron los resultados, análisis y conclusiones derivados de la cuarta sesión del Módulo 2 del Plan de Capacitación sobre Enfoques Diferenciales e Interseccionalidad. El informe consolidó el proceso desarrollado desde la planeación metodológica hasta la implementación de la jornada, analizando el alcance de la estrategia pedagógica, las adaptaciones metodológicas realizadas durante la ejecución, la participación de los asistentes y los principales aprendizajes construidos en torno a la atención de población víctima del conflicto armado.

El análisis de los resultados evidenció que la jornada fortaleció las capacidades de los equipos territoriales para comprender la atención a población víctima del conflicto armado desde una perspectiva diferencial e interseccional, favoreciendo una lectura integral de las múltiples condiciones de vulnerabilidad que pueden converger en una misma persona y la necesidad de orientar las intervenciones desde el reconocimiento de derechos, la dignidad humana y el principio de Acción Sin Daño. Asimismo, el intercambio de experiencias con la gestora comunitaria y el análisis interdisciplinario de casos permitieron reflexionar sobre las barreras institucionales, los riesgos de revictimización y la importancia de desarrollar respuestas articuladas entre las diferentes áreas del

[146] Anexo 13.1.2. Relatoría de capacitación población víctima de conflicto armado.
[147] Anexo 13.1.3. Informe de ejecución mensual del plan de capacitación población víctima de conflicto armado.

proyecto, fortaleciendo el papel de los comedores comunitarios como escenarios de acogida, inclusión social y fortalecimiento del tejido comunitario.

Elaboró: María Alejandra Sánchez, Ángela María Cruz Bolaños, Irving Antonio Lozano Mosquera y Stefania Ríos Ortiz.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

13.2. Acompañamiento al desarrollo de las acciones territoriales llevadas a cabo por los equipos de trabajo del proyecto

Producto 1: diseño metodológico

Este producto fue elaborado y presentado en periodos anteriores; por tanto, no registra actividades de ejecución durante el presente periodo.

Producto 2: diseño de una herramienta de recolección de información

Este producto fue elaborado y presentado en periodos anteriores; por tanto, no registra actividades de ejecución durante el presente periodo.

Producto 3: acompañamientos al proceso psicosocial

Durante el periodo comprendido entre el 1 y el 31 de julio de 2026, el Área de Transversalización desarrolló 8 acompañamientos[148] a las acciones territoriales implementadas por los componentes de Gestión Humana, Trabajo Social y Psicología, en las microredes Oriente, Centro y Corregimiento. Estos acompañamientos tuvieron como propósito observar la implementación metodológica de las estrategias psicosociales, valorar la incorporación de los enfoques diferencial e interseccional y generar recomendaciones orientadas al fortalecimiento de la intervención en territorio.

Como instrumento principal de recolección de información se empleó el diario de campo, mediante el cual se registraron de manera sistemática aspectos relacionados con el objetivo de cada actividad, el contexto territorial, la metodología implementada, la participación de la población, la aplicación de los enfoques diferenciales, los hallazgos identificados y las recomendaciones técnicas derivadas del proceso de observación. Estos registros constituyeron el insumo para la elaboración del informe de ejecución del acompañamiento y para la retroalimentación técnica realizada a los componentes del proyecto.

En la siguiente tabla se relacionan los acompañamientos realizados durante el periodo:

[148] Anexo 13.2.1. Diarios de campo acompañamiento.

Tabla 24

Acompañamientos a las actividades de intervención psicosocial

Fecha	Comedor comunitario	Comuna	Microred	Tema	Tipo de actividad	Área
06-07-2026	Brisas Del Cielo	15	Oriente	Dinámicas barriales fronteras invisibles	Visita de gestión y seguimiento del acompañamiento profesional	Trabajo social
06-07-2026	Sembrando Futuro	15	Oriente	Acompañamiento a los protocolos de funcionamiento	Visita de seguimiento, apoyo técnico y operativo	Gestión humana
08-07-2026	Emmanel 3	14	Oriente	Modulo 2 redes de apoyo sociales, comunitarias e institucionales Sesión 2. Tejiendo redes: articulación comunitaria e institucional.	Escuela formativa de acción territorial	Trabajo social
14-07-2026	Hoy Cristo Bendice	15	Oriente	Resolución de conflictos	Talleres de formación y capacitación en temas psicoemocionales y de bienestar emocional.	Psicología
15-07-2026	Acciones Oportunas	53	Corregi-miento	Recoger la memoria histórica del territorio.	Jornadas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales con articulación interna o dirigidas por la profesional.	Trabajo social
21-07-2026	Alimentado El Oriente	14	Oriente	Acompañamiento a labor del comedor comunitario.	Visitas de gestión y seguimiento del	Trabajo social

					acompañamiento profesional.	
22-07-2026	Amanecer Mejor	21	Oriente	Visita de verificación de condiciones de funcionamiento del comedor comunitario.	Visita de verificación de condiciones de funcionamiento del comedor comunitario.	Gestión humana
24-07-2026	La Sazón De Helena	11	Centro	Estimulación cognitiva para adultos mayor	Talleres de formación y capacitación en temas psicoemocionales y de bienestar emocional y	Psicología

Fuente: elaboración propia.

Los acompañamientos realizados permitieron observar una amplia diversidad de metodologías de intervención, incluyendo procesos de formación, acompañamientos técnicos, visitas de seguimiento, jornadas comunitarias y talleres psicoemocionales, evidenciando la adaptación de las estrategias a las características y necesidades de cada territorio. Asimismo, las observaciones abarcaron intervenciones dirigidas a diferentes grupos poblacionales, entre ellos personas mayores, niñas, niños, adolescentes, gestoras comunitarias y población víctima del conflicto armado, fortaleciendo el análisis de la implementación del enfoque diferencial en las acciones desarrolladas por los equipos profesionales.

Producto 4: reuniones de seguimiento a equipos de trabajo

Durante el periodo reportado se desarrollaron 3 reuniones de seguimiento y retroalimentación técnica entre el Área de Transversalización y las áreas de Gestión Humana, Formación y Trabajo Social, con el propósito de socializar los hallazgos identificados durante los acompañamientos realizados en territorio, analizar las metodologías implementadas por los equipos profesionales y formular recomendaciones orientadas al fortalecimiento de la estrategia psicosocial NITS. Estos espacios promovieron el análisis conjunto de las prácticas desarrolladas, la unificación de criterios metodológicos y la articulación entre los diferentes componentes del proyecto para favorecer procesos de mejora continua.

El desarrollo de estas reuniones se encuentra documentado mediante las actas[149] correspondientes, en las cuales se registran los temas abordados, las observaciones técnicas socializadas, las recomendaciones formuladas, los acuerdos establecidos y los compromisos definidos con cada uno de los componentes participantes, constituyéndose en insumos para el seguimiento y fortalecimiento de las acciones desarrolladas en los comedores comunitarios.

En la siguiente tabla se relaciona la reunión de seguimiento realizada durante el periodo:

Tabla 25
Reuniones desarrolladas

N° Acta	Fecha reunión	Área
TVS 06	09/07/2026	Gestión humana
TVS 07	16/07/2026	Formación
TVS 08	21/07/2026	Trabajo social

Fuente: elaboración propia.

Producto 5: informe de ejecución de acompañamiento

Durante el periodo reportado se elaboró el informe de ejecución mensual de acompañamiento[150], documento mediante el cual se consolidaron los resultados derivados de los acompañamientos realizados por el Área de Transversalización a las acciones territoriales desarrolladas por las áreas de Gestión Humana, Trabajo Social y Psicología, así como de las reuniones de retroalimentación técnica efectuadas con los equipos responsables. El informe integra el análisis de la información registrada en los diarios de campo, la caracterización de la población participante desde el enfoque diferencial, la sistematización de los hallazgos identificados durante las observaciones en territorio y las recomendaciones formuladas para fortalecer la implementación de la estrategia psicosocial NITS.

El análisis desarrollado evidenció que las metodologías implementadas por los equipos profesionales respondieron de manera pertinente a las dinámicas sociales y territoriales de los comedores comunitarios, privilegiando estrategias participativas, experienciales y de acompañamiento en territorio que favorecieron la adaptación de las intervenciones a las características de la población participante. Asimismo, el proceso permitió identificar fortalezas relacionadas con la articulación entre las áreas del proyecto, la incorporación del enfoque diferencial e interseccional en las acciones desarrolladas y la implementación de metodologías que

[149] Anexo 13.2.2. Actas de reuniones de seguimiento a equipos de trabajo.
[150] Anexo 13.2.3. Informe de ejecución mensual de acompañamiento.

promovieron la participación comunitaria, el bienestar psicosocial y el fortalecimiento del tejido social.

De igual manera, el informe consolidó hallazgos asociados a las condiciones sociales y territoriales presentes en los contextos de intervención, entre ellos situaciones de violencia, fronteras invisibles, sobrecarga de las gestoras comunitarias, limitaciones en algunos espacios físicos para el desarrollo de actividades grupales y la necesidad de continuar fortaleciendo estrategias pedagógicas, recursos metodológicos y procesos de articulación interinstitucional. A partir de estos resultados se formularon recomendaciones orientadas al mejoramiento continuo de las intervenciones psicosociales y al fortalecimiento de los procesos de seguimiento y retroalimentación técnica con los diferentes componentes del proyecto.

Elaboró: María Alejandra Sánchez, Ángela María Cruz Bolaños, Irving Antonio Lozano Mosquera y Stefania Ríos Ortiz.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

13.3. Diseño de plan de seguimiento y evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial relacionada con la clasificación de comedores según nivel de desarrollo y organización comunitaria

Producto 1: plan de Acompañamiento y seguimiento a la estrategia de acompañamiento psicosocial en territorio

Este producto fue elaborado y presentado en periodos anteriores; por tanto, no registra actividades de ejecución durante el presente periodo.

Producto 2: seguimiento y evaluación de la estrategia

Durante el periodo reportado se desarrolló el proceso de seguimiento y evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial relacionada con la clasificación de los comedores comunitarios según los Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS), mediante la aplicación de ocho 8 formatos de evaluación[151] a actividades desarrolladas por las áreas de Formación, Psicología y Trabajo Social. Las observaciones se realizaron en actividades implementadas en comedores comunitarios clasificados en los niveles de incidencia territorial Intermedio y Avanzado, así como en una actividad correspondiente a la Escuela de Participación Ciudadana, diseñada metodológicamente para integrar participantes de los niveles Básico, Intermedio y Avanzado, razón por la cual fue registrada como una actividad

[151] Anexo 13.3.1. Seguimiento y evaluación de la estrategia

sin clasificación específica para efectos del análisis comparativo por nivel de incidencia territorial.

Los formatos de evaluación permitieron registrar de manera sistemática información relacionada con la planificación de las actividades, la metodología implementada, el desarrollo de la estrategia NITS, los resultados obtenidos y la incorporación de los criterios metodológicos establecidos en el instrumento de seguimiento. De igual manera, estos registros constituyeron el insumo para la consolidación de la base de datos de evaluación[152] y el análisis técnico del periodo, permitiendo valorar la correspondencia entre las metodologías implementadas por las áreas psicosociales y los criterios definidos para cada nivel de incidencia territorial, así como identificar fortalezas y oportunidades de mejora orientadas al fortalecimiento metodológico de la estrategia NITS.

En el siguiente cuadro se relacionan las evaluaciones realizadas durante el periodo, indicando la fecha de la observación, la actividad evaluada, el área responsable, el comedor comunitario intervenido y el nivel de incidencia territorial correspondiente.

[152] Anexo 13.3.2. Base de datos de seguimiento y evaluación de la estrategia

Cuadro 57

Relación de actividades evaluadas durante el seguimiento metodológico a la estrategia NITS

Fecha	Nombre del comedor comunitario	Área que realiza la actividad	Actividad desarrollada	Nivel de incidencia territorial
08.07.2026	No corresponde a un comedor	Trabajo Social	Escuela de participación ciudadana	Sin clasificación
10.07.2026	La esperanza II Siloé	Formación	Taller de capacitación	Avanzado
10.07.2026	Amor y paz Llano Verde	Formación	Taller de capacitación	Avanzado
12.07.2026	Las Maravillas del Tercer milenio	Trabajo Social	Visita de seguimiento en el acompañamiento a procesos psicosociales	Intermedio
15.07.2026	Acciones oportunas	Psicología	Talleres de formación y capacitación en temas psicoemocionales y de bienestar emocional	Intermedio
21.07.2026	Getsemani	Psicología	Talleres de formación y capacitación en temas psicoemocionales y de bienestar emocional	Intermedio
22.07.2026	Pila Seca	Formación	Taller de capacitación	Intermedio
27.07.2026	Un día sin hambre	Formación	Taller de capacitación	Intermedio
Total de acompañamientos				**8**

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: grupos focales de seguimiento y evaluación de la estrategia

Durante el periodo reportado se desarrolló el segundo grupo focal de seguimiento y evaluación de la estrategia de Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS), con la participación de profesionales de los nodos 6, 7, 8, 9 y 15 pertenecientes a las áreas de Trabajo Social, Psicología, Gestión Humana y Formación. Este espacio tuvo como propósito recoger las percepciones, experiencias y reflexiones de los equipos responsables de la implementación de la estrategia NITS en territorio, complementando la información obtenida mediante el seguimiento metodológico a las actividades desarrolladas por las áreas psicosociales y fortaleciendo la comprensión de los procesos de implementación desde la experiencia de los profesionales.

El desarrollo de esta actividad se encuentra documentado mediante el acta del grupo focal[153], en la cual se registran el objetivo del encuentro, la metodología implementada, las actividades desarrolladas, la participación de los asistentes y los principales aportes construidos durante la jornada. Asimismo, una vez finalizado el encuentro, la información obtenida fue organizada y digitalizada en dos bases de datos[154], una correspondiente a las respuestas individuales de los participantes y otra a los resultados construidos colectivamente mediante la matriz DOFA por cada equipo de nodo. Este proceso permitió culminar la fase de recolección de información cualitativa prevista para la evaluación de la estrategia NITS y consolidar los insumos que serán analizados durante el siguiente periodo para la formulación de recomendaciones orientadas al fortalecimiento de la estrategia.

A continuación, se relaciona el grupo focal desarrollado durante el periodo:

Tabla 26
Registro del grupo focal

Fecha	Nodo asignado al profesional	Cantidad de profesionales	Áreas participantes por nodo
22.07.2026	6	2	Trabajo social, Psicología
	7	2	Trabajo Social, Gestión humana
	8	2	Trabajo social, Gestión humana
	9	4	Trabajo social, Psicología, Gestión humana, Formación
	15	3	Trabajo social, Psicología, Gestión humana, Formación

Fuente: elaboración propia.

[153] Anexo 13.3.3. Acta del grupo focal.
[154] Anexo 13.3.4. Registros de bases de datos grupos focales.

Producto 4: revisión de propuestas metodológicas por componente y socialización de resultados

Este producto fue ejecutado y entregado en periodos anteriores, de acuerdo con la programación establecida para el convenio. En consecuencia, durante el periodo reportado no se desarrollaron actividades adicionales ni se generan avances para este producto.

Producto 5: informe de ejecución

Durante el periodo reportado se elaboró el informe de ejecución del seguimiento y evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial[155] relacionada con la clasificación de los comedores comunitarios según los Niveles de Incidencia Territorial Social (NITS), documento en el cual se consolidan los resultados obtenidos durante el proceso de evaluación desarrollado por el Área de Transversalización. El informe integra el análisis derivado de las 8 evaluaciones metodológicas realizadas en territorio y los avances del componente cualitativo correspondientes al segundo grupo focal con profesionales de las áreas psicosociales, permitiendo valorar la implementación de la estrategia NITS y generar insumos para el fortalecimiento de las metodologías de intervención.

El informe presenta el análisis de las evaluaciones metodológicas desarrolladas durante el periodo, evidenciando un desempeño general *Muy satisfactorio* en los niveles de incidencia territorial evaluados. Los resultados muestran fortalezas en la planificación de las actividades, la organización de las intervenciones y la implementación de metodologías acordes con los criterios establecidos para la estrategia NITS. Asimismo, permitieron identificar oportunidades de mejora relacionadas con el fortalecimiento de la categoría Desarrollo de la estrategia NITS, especialmente en aspectos asociados a la identificación de necesidades, la proyección de respuestas y los procesos de reflexión y retroalimentación contemplados en el instrumento de evaluación.

En relación con el componente cualitativo, el informe documenta la realización del segundo grupo focal con profesionales de los nodos 6, 7, 8, 9 y 15, con el cual se dio por finalizada la fase de recolección de información prevista para este proceso de evaluación. Como resultado, la información obtenida fue organizada y digitalizada en dos bases de datos, correspondientes a las respuestas individuales de los participantes y a las matrices DOFA construidas colectivamente por cada equipo de nodo, constituyéndose en el insumo para el análisis cualitativo que será desarrollado durante el mes de agosto e integrado con los resultados del seguimiento metodológico realizado en territorio.

[155] Anexo 13.3.5. Informe de ejecución mensual plan de seguimiento y evaluación de estrategia de acompañamiento psicosocial.

Finalmente, el informe concluye que los resultados obtenidos constituyen un insumo para orientar el acompañamiento técnico, fortalecer el instrumento de seguimiento y continuar consolidando la estrategia NITS como un proceso de mejora continua, favoreciendo la toma de decisiones y el fortalecimiento metodológico de las áreas psicosociales del proyecto.

Elaboró: María Alejandra Sánchez, Ángela María Cruz Bolaños, Irving Antonio Lozano Mosquera y Stefania Ríos Ortiz.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

13.4. Mesas de diálogos territoriales con gestoras(es) y beneficiarios(as) que facilitan la identificación de necesidades con enfoque diferencial y de articulación interinstitucional

Producto 1: diseño metodológico de la propuesta de mesas de diálogos territoriales para la identificación de casos de éxito

Este producto fue elaborado y presentado en periodos anteriores; por tanto, no registra actividades de ejecución durante el presente periodo.

Producto 2: mesas de diálogos realizadas

Durante el periodo reportado se desarrollaron 3 mesas de diálogo territorial[156] orientadas al reconocimiento de las experiencias comunitarias, la identificación de procesos de articulación social y la recuperación de aprendizajes construidos desde el comedor comunitario Casa Oki Doki. Estos espacios tuvieron como propósito propiciar un diálogo participativo con las gestoras comunitarias y la población beneficiaria, favoreciendo la comprensión de las dinámicas territoriales, las prácticas de cuidado y los procesos de organización comunitaria desarrollados en el marco del proyecto. El desarrollo de las mesas se encuentra documentado mediante las actas correspondientes, en las cuales se registran los objetivos, la metodología implementada, los temas abordados, los principales hallazgos, las recomendaciones y los compromisos establecidos en cada encuentro.

Las mesas de diálogo se desarrollaron mediante una metodología participativa y reflexiva que permitió abordar progresivamente diferentes dimensiones de la experiencia comunitaria. En un primer encuentro se promovió el análisis de las características de la población participante mediante la aplicación de la herramienta Flor del Poder, facilitando la identificación de condiciones de vulnerabilidad, redes de apoyo y factores asociados al enfoque diferencial e interseccional. Posteriormente, se profundizó en la trayectoria comunitaria de la gestora a través

[156] Anexo 13.4.1. Actas de mesas de diálogo.

de una entrevista semiestructurada y la reconstrucción de su experiencia de liderazgo. Finalmente, se desarrolló un espacio de diálogo con madres cuidadoras y población beneficiaria que permitió reconocer las experiencias de cuidado, las estrategias de apoyo comunitario y el impacto de los procesos desarrollados desde el comedor comunitario en el fortalecimiento de la participación, la inclusión y las redes de apoyo del territorio.

Los registros consignados en las actas constituyen el soporte documental del proceso desarrollado durante las mesas de diálogo y evidencian la implementación de metodologías participativas orientadas a promover la reflexión colectiva, el intercambio de experiencias y el reconocimiento de las capacidades comunitarias, aportando información para el análisis técnico de los procesos de acompañamiento desarrollados por el Área de Transversalización.

En la siguiente tabla se relacionan las mesas de diálogo desarrolladas durante el periodo:

Tabla 27
Diálogos territoriales con profesional del nodo 13

Fecha	Microred	Temática	Nombre del comedor
09/07/2026	Oriente	El diálogo como punto de partida.	Etnias Unidas Casa Oki Doki El Maná con Amor
23/07/2026		Reconocimiento en territorio.	Casa Oki Doki
31/07/2026		Observación a la labor comunitaria.	Casa Oki Doki

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: informe de ejecución

Durante el periodo reportado se elaboró el informe de ejecución de las mesas de diálogo territoriales[157], documento en el cual se consolidan los resultados obtenidos durante el proceso de identificación y recuperación de experiencias comunitarias desarrollado por el Área de Transversalización. El informe integra el análisis de la información recopilada durante las mesas de diálogo, los principales hallazgos derivados del análisis del enfoque diferencial e interseccional y los resultados obtenidos durante la jornada de visibilización de experiencias y testimonios "¿Qué hay detrás de la mesa?", permitiendo valorar el aporte de estas estrategias al fortalecimiento de la participación comunitaria, la gestión del conocimiento y el reconocimiento de las prácticas desarrolladas por las gestoras comunitarias.

[157] Anexo 13.4.2. Informe de ejecución de mesas de diálogos territoriales.

El análisis evidenció que la metodología implementada favoreció la recuperación de experiencias significativas construidas desde el territorio, permitiendo reconocer las capacidades comunitarias, las redes de apoyo existentes y las estrategias de acompañamiento desarrolladas por las gestoras para responder a las necesidades de la población beneficiaria. Asimismo, el proceso permitió comprender las experiencias desde una perspectiva de enfoque diferencial e interseccional, identificando cómo factores como la discapacidad, las condiciones socioeconómicas, el género, el territorio y las redes de apoyo inciden en las dinámicas comunitarias y en la implementación de las acciones desarrolladas por los comedores comunitarios.

En relación con la estrategia de visibilización, el informe destaca que la proyección del documental y el desarrollo de la actividad "Las huellas que dejamos" generaron espacios de reconocimiento y reflexión sobre el impacto de las acciones cotidianas desarrolladas por las gestoras comunitarias. A través de este ejercicio, las participantes identificaron que las prácticas de cuidado, acompañamiento, escucha y liderazgo desarrolladas diariamente constituyen acciones que fortalecen el tejido social y generan transformaciones significativas en sus comunidades, aunque en muchas ocasiones no sean reconocidas ni documentadas.

De igual manera, los espacios de diálogo desarrollados durante la jornada permitieron evidenciar el interés de las gestoras por continuar visibilizando las experiencias construidas en los comedores comunitarios y fortalecer los mecanismos de divulgación de los logros alcanzados por estos procesos, resaltando la importancia de reconocer la labor social que realizan en sus territorios y de generar escenarios que favorezcan el intercambio de experiencias, el aprendizaje colectivo y la apropiación de buenas prácticas comunitarias.

El proceso desarrollado permitió evidenciar que las mesas de diálogo constituyen una estrategia para la identificación y recuperación de acciones sociales, casos de éxito y testimonios que reflejan la implementación de los enfoques diferencial e interseccional en los comedores comunitarios. La información recopilada durante estos espacios materializó en la producción y presentación de un documental construido a partir de las experiencias de tres comedores comunitarios y los testimonios de sus beneficiarios. En conjunto, estos productos fortalecen los procesos de gestión del conocimiento al recuperar, sistematizar y visibilizar experiencias comunitarias que aportan a la comprensión de las dinámicas territoriales, promueven el reconocimiento de la labor desarrollada por las gestoras comunitarias y generan insumos para el fortalecimiento de las estrategias de acompañamiento e intervención social del proyecto.

Producto 4: compilación final de los casos de éxito

La compilación final de casos de éxito corresponde a un producto cuya entrega se encuentra programada para el mes de agosto. No obstante, durante el periodo reportado se avanzó en su construcción mediante la elaboración de una nueva crónica derivada del proceso de mesas de diálogo territoriales, así como en la revisión, organización y consolidación de las experiencias significativas documentadas por el Área de Transversalización.

La compilación proyectada integrará 9 crónicas construidas en diferentes momentos del proceso de acompañamiento territorial, las cuales recuperan experiencias desarrolladas en distintos comedores comunitarios y documentan acciones sociales, procesos comunitarios, casos de éxito y testimonios que evidencian la implementación de los enfoques diferencial e interseccional. La incorporación de estas experiencias responde al propósito de consolidar un ejercicio de memoria institucional que permita preservar los aprendizajes construidos en el territorio y favorecer la transferencia del conocimiento generado por las comunidades y los equipos profesionales.

La crónica[158] elaborada durante el presente periodo reconstruye una experiencia significativa a partir de la información obtenida durante las mesas de diálogo y del proceso de sistematización desarrollado por el Área de Transversalización, describiendo el contexto de intervención, las estrategias implementadas, los principales resultados y los aprendizajes derivados de la experiencia. Este avance fortalece la consolidación de la compilación final como un producto orientado a la gestión del conocimiento, al integrar experiencias desarrolladas en distintos momentos del proyecto y promover la recuperación, preservación y difusión de buenas prácticas comunitarias para su consulta y apropiación institucional.

Producto 5: articulaciones para la visualización de casos de éxito

Durante el periodo reportado se desarrolló un proceso de articulación entre el área de transversalización y el área de formación, con el propósito de incorporar la estrategia "Visibilización de Experiencias y Testimonios: ¿Qué hay detrás de la mesa?" en el espacio de reconocimiento dirigido a las gestoras comunitarias que culminaron su proceso formativo. Como parte de esta articulación se elaboró la Ficha Metodológica de la estrategia de visibilización[159], documento que estructuró los objetivos, la secuencia metodológica, los recursos, los tiempos y las actividades previstas para el desarrollo de la jornada, constituyéndose en el soporte técnico para su implementación.

[158] Anexo 13.4.3. Crónica.
[159] Anexo 13.4.4. Ficha metodológica visibilización documental.

El desarrollo de este proceso se encuentra documentado mediante el Acta de articulación para la visibilización de casos de éxito[160], en la cual se registran la metodología implementada, las actividades desarrolladas, los principales resultados y los acuerdos derivados de la jornada. Los listados de asistencia que soportan la participación de los asistentes reposan como anexo del producto correspondiente a los espacios formativos desarrollados por el Área de Formación, en el marco de la actividad conjunta.

La jornada se desarrolló conforme a la metodología definida en la ficha, integrando diferentes momentos orientados al reconocimiento y la visibilización de las experiencias comunitarias. Durante el encuentro se realizó la proyección del documental "¿Qué hay detrás de la mesa?", construido a partir de las experiencias de tres comedores comunitarios y los testimonios de sus beneficiarios, promoviendo el reconocimiento del impacto social de las acciones desarrolladas por las gestoras en sus territorios.

Como complemento de la estrategia, se desarrolló la actividad participativa "Las huellas que dejamos", mediante la cual las gestoras comunitarias reflexionaron sobre las acciones cotidianas que realizan desde su labor y el impacto que estas generan en la vida de las personas y en el fortalecimiento del tejido social. Este ejercicio permitió reconocer que acciones como el acompañamiento, la escucha, el cuidado y la gestión comunitaria constituyen aportes significativos para el desarrollo de las comunidades, aunque muchas veces no sean visibilizados. Asimismo, durante el espacio las participantes manifestaron la importancia de continuar promoviendo estrategias que permitan divulgar las experiencias, logros y procesos desarrollados por los comedores comunitarios, resaltando el valor social de la labor que desempeñan diariamente.

La articulación entre las áreas de Formación y Transversalización favoreció la integración de una estrategia metodológica de reconocimiento dentro de un espacio formativo ya consolidado, fortaleciendo la visibilización de las experiencias comunitarias, promoviendo el intercambio de aprendizajes entre las gestoras y generando un escenario para reconocer el aporte de los comedores comunitarios al fortalecimiento del tejido social.

Elaboró: María Alejandra Sánchez, Ángela María Cruz Bolaños, Irving Antonio Lozano Mosquera y Stefania Ríos Ortiz.
Revisó: Ana María Olmedo.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

13.5. Evaluar y analizar de los resultados obtenidos

Producto 1: informe de evaluación final de resultados y conclusiones

[160] Anexo 13.4.5. Acta de articulación para la visibilización del caso de éxito

Durante el presente periodo no se reportan avances para este producto, dado que la evaluación y el análisis consolidado de los resultados de la estrategia se encuentran programados para la fase de cierre del proceso y serán presentados en el informe final del convenio, una vez se consolide la totalidad de la información recopilada.

14. Realizar seguimiento a la ejecución del proyecto

14.1. Realizar seguimiento financiero y administrativo

14.1.1. Realizar el seguimiento a la ejecución presupuestal del proyecto

Producto 1: instrumentos para el seguimiento

- **Matriz de seguimiento presupuestal convenio 008 – 2026**

Este instrumento detalla las actividades financieras que conforman el proyecto, junto con el recurso asignado a cada una de ellas. Incluye las proyecciones correspondientes a los meses de marzo (19 al 31), abril, mayo, junio, julio y agosto (1 al 24) del 2026. Así como los indicadores mensuales de cumplimiento y los indicadores acumulados al cierre del periodo, lo que permite evaluar el avance y la adecuada utilización de los recursos.

Esta herramienta fue presentada en el primer informe del convenio.

- **Resumen ejecución convenio 008 - 2026**

Consolida la información presupuestal y financiera del proyecto en un formato de carácter gerencial, orientado a la presentación de cifras e informes de seguimiento. Este instrumento integra los indicadores de cumplimiento mensuales y los resultados acumulados al cierre del periodo, facilitando el análisis comparativo y la toma de decisiones estratégicas sobre la gestión de los recursos.

Esta herramienta fue presentada en el primer informe del convenio.

Producto 2: informe con análisis de mercado, cotizaciones, matrices de análisis y vinculación de proveedores

En el marco del presente convenio, se contempla la ejecución de la actividad de mantenimiento de los bienes (estufas y congeladores) entregados por el programa a los comedores comunitarios, con el propósito de prevenir el deterioro de los equipos, garantizar su adecuado funcionamiento y fortalecer las condiciones operativas para la prestación del servicio alimentario a la población beneficiaria.

Durante el presente periodo se llevó a cabo el proceso de convocatoria y selección de proveedores para la ejecución de 241 servicios de mantenimiento preventivo requeridos en los bienes ubicados en los comedores comunitarios.

Como parte de este proceso, se solicitaron cotizaciones para el mantenimiento de estufas y congeladores, aplicando la ruta de contratación definida por la Unión Temporal (UT) y dando cumplimiento a los lineamientos establecidos en el convenio. Como resultado de este ejercicio, fueron seleccionados un (1) proveedor para la prestación del servicio de mantenimiento de estufas y un (1) proveedor para el mantenimiento de congeladores, garantizando la cobertura y oportunidad requeridas para la ejecución de la actividad.

La metodología utilizada para la selección de los proveedores contempló las siguientes etapas:

- **Análisis de mercado:**

Se realizó un sondeo de mercado en la ciudad de Cali con el fin de identificar proveedores con experiencia y capacidad para la prestación de los servicios requeridos. Adicionalmente, se verificó el cumplimiento de los requisitos legales y administrativos necesarios para contratar con recursos públicos, incluyendo la revisión de obligaciones tributarias, parafiscales y demás requisitos aplicables según la naturaleza jurídica del proveedor.

- **Solicitud y análisis de cotizaciones:**
-

Se solicitaron cotizaciones a los proveedores preseleccionados bajo los mismos parámetros técnicos y operativos, con el propósito de garantizar condiciones equitativas de comparación. Posteriormente, se evaluaron aspectos relacionados con costos, capacidad operativa, tiempos de ejecución y disponibilidad del servicio, identificando las alternativas que mejor respondían a las necesidades del proyecto.

- **Elaboración de matriz de análisis:**

Con base en la información suministrada por los proveedores y los criterios de evaluación definidos, se elaboró una matriz de análisis que permitió realizar una valoración objetiva y transparente de las propuestas recibidas, facilitando la selección de los proveedores más idóneos para la ejecución de la actividad.

- **Vinculación de proveedores:**

Una vez seleccionados los proveedores, se inició el proceso formal de vinculación ante la Unión Temporal, para lo cual se solicitó y verificó la documentación requerida, entre la que se encuentra el Registro Único Tributario (RUT), certificado de existencia y representación legal o certificado de cámara de comercio, certificación bancaria, soportes de pago de seguridad social y demás documentos exigidos para su creación y habilitación como proveedor.

Para esta actividad, previamente adelantada, se encuentra pendiente la autorización por parte de la supervisión para proceder con la ejecución de los mantenimientos. Los soportes correspondientes al proceso de selección y vinculación de proveedores fueron presentados en la cuota No. 3, correspondiente al mes de junio de 2026.

Producto 3: informes parciales de ejecución presupuestal

Este producto fue presentado en el informe financiero con fecha de corte al 31 de julio de 2026, el cual incluyó información detallada sobre el seguimiento y la ejecución del presupuesto asignado para el desarrollo de las actividades descritas en la matriz de seguimiento y planificación. Asimismo, se reportó el avance financiero conforme a lo proyectado en la matriz de ejecución financiera. En este contexto, toda la información relacionada con anexos y soportes deberá consultarse en el informe financiero correspondiente al periodo actual.

Producto 4: informe de resultados

Informe de resultados tiene como finalidad analizar, consolidar y presentar la ejecución presupuestal correspondiente a los informes entregados durante los periodos establecidos en el contrato.

Este producto contempla:

- La consolidación de la información financiera reportada en cada uno de los periodos de ejecución.

- El análisis comparativo entre el presupuesto aprobado y el presupuesto ejecutado, identificando variaciones, desviaciones y su respectiva justificación.
- La verificación de la coherencia entre la ejecución presupuestal y las actividades desarrolladas, de acuerdo con los productos y obligaciones contractuales.
- La presentación de resultados financieros acumulados, permitiendo evidenciar el nivel de avance, eficiencia en el uso de los recursos y cumplimiento del cronograma financiero.

Este producto será presentado en el último informe del convenio.

Elaboró: Mary Silena Calvache Gómez.
Revisó: Margareth Salgado Cortés.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14.1.2. Acompañar el proceso de contratación y novedades del personal durante el convenio

Producto 1: hojas de vida de los contratistas y documentos soporte

En concordancia con el informe del mes de junio, la organización tuvo dos (2) vacantes pendientes[161] por suplir, para lo cual, en el mes de julio se realizó la vinculación para el área jurídica (1) un profesional y el área de formación (1) un profesional, luego de la verificación de perfiles y aprobación por parte de la supervisión del convenio[162]. En consecuencia, la organización cuenta con 163 colaboradores al servicio del convenio.

Producto 2: informe de seguimiento

Con referencia a lo anterior, las áreas jurídica y formación cuentan con la totalidad de los profesionales asignados por ficha para el desarrollo del convenio, siendo vinculadas las siguientes personas respectivamente:

[161] Anexo 14.1.2.1. Hojas de vida profesionales.
[162] Anexo 14.1.2.2. Notificación ingreso de personal.

Tabla 28
Novedades mes de Julio

Profesional ingresa	Área	Fecha de ingreso
Sandra Patricia Rodríguez Mosquera	Formación	1 de Julio de 2026
Cristhian Marcelo Racines Gómez	Jurídica	1 de Julio de 2026

Fuente: elaboración propia.

Ahora bien, teniendo en cuenta la terminación del programa Recuperación Nutricional "Crecer con Bienestar" el área Administrativa y Financiera, procedió a solicitar notificación de terminación de contrato a corte 31 de julio (ver informe jurídico) para el personal contratista que hace parte el área.

A continuación, se relaciona las personas del programa Recuperación Nutricional, que fueron notificadas:

Tabla 29
Profesionales Recuperación nutricional

Nombre y apellido	Profesión
Natalia Acosta Cruz	Enfermera
Luisa Fernanda Pai Yesquen	Enfermera
Laura Cecilia Cifuentes Rodríguez	Enfermera
Elizabeth del Carmen Calvache Gómez	Enfermera
Rosa Alejandra Gaviria Agredo	Enfermera
Ana Milena Orozco Salazar	Enfermera
Karoll Michelle Lasso Diaz	Nutricionista Dietista
Brillith Lorena Martínez Herrera	Psicóloga
Édison Giovanny Bernal Valois	Psicólogo
Cindy Lucia Rivas González	Trabajadora Social

Fuente: elaboración propia.

Así las cosas, para el mes de agosto de 2026, la ficha de personal contará con 153 colaboradores en las diferentes áreas de trabajo.

Elaboró: Mary Silena Calvache Gómez y Sabrina Díaz Montealegre.
Revisó: Margareth Salgado Cortés.
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14.2. Realizar seguimiento técnico

14.2.1. Realizar el seguimiento a la ejecución técnica del proyecto, proponer y realizar el seguimiento a las matrices de planificación de los equipos del proyecto y dar cuenta del avance técnico del proyecto

Producto 1: matriz de planificación y seguimiento de actividades diseñada

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

Producto 2: informes de seguimiento a equipos de trabajo

Se hace entrega de los informes de seguimientos a equipos realizado por los enlaces técnicos del Área de Planeación. Dichos informes consolidan evidencias de seguimiento, registros de acompañamiento y observaciones derivadas de reuniones, visitas o espacios de articulación realizados durante el periodo reportado.[163]

Producto 3: jornadas de acompañamiento a las áreas en territorio

En el marco del acompañamiento a los equipos en territorio, se diseñó un instrumento de registro de acompañamiento de actividades por áreas, el cual es una herramienta técnica y administrativa orientada al registro, monitoreo y análisis de las diferentes acciones desarrolladas por las áreas que hacen parte del proyecto. Su propósito principal es acompañar el desarrollo de las actividades realizadas por las diferentes áreas del proyecto con el fin de observar su implementación, identificar oportunidades de mejora y generar retroalimentación para fortalecer su ejecución. En el marco de esta actividad, durante el mes de julio se realizaron 26 acompañamientos al desarrollo de acciones y actividades en territorio de los equipos.[164]

Producto 4: informes técnicos consolidados

El presente documento corresponde al informe técnico de ejecución del proyecto, en el cual se reportan todas las actividades desarrolladas por la UT-CAVJP con sus respectivos soportes/anexos.

[163] Anexo 14.2.1.1. Informes de seguimiento a equipos de trabajo.
[164] Anexo 14.2.1.2. Formatos de registro de acompañamiento de actividades por áreas.

Producto 5: matriz de planificación diligenciada

En el presente informe se hace entrega de la matriz de planificación y seguimiento de actividades con sus respectivos reportes de ejecución a corte del 30 de junio del 2026.[165]

Producto 6: analizar la ejecución de las actividades propuestas en la matriz de planificación y seguimiento

El presente informe[166] tiene como propósito realizar un análisis descriptivo de las actividades contenidas en la matriz de planificación y seguimiento, correspondiente al periodo comprendido entre el 1 y 31 de julio de 2026. El análisis se desarrolló tomando como referencia las actividades registradas en la columna de detalle de la matriz, agrupándolas por área responsable y revisando los productos asociados, el avance proyectado y el nivel de ejecución alcanzado durante el periodo evaluado.

Para el desarrollo del informe se tuvieron en cuenta los indicadores de proyectado mensual y ejecutado mensual consignados en la matriz, realizando el cálculo porcentual de cumplimiento a partir de la relación entre la ejecución y la meta proyectada. Asimismo, se identificaron las actividades que presentaron rezagos o bajos niveles de cumplimiento, estableciendo una explicación general asociada a ajustes logísticos, procesos de articulación institucional, priorización operativa y tiempos requeridos para la planeación y ejecución de algunas acciones.

Elaboró: Darío Alberto Castrillón Toro, Luisa Fernanda Córdoba, Jesús María Gómez Jiménez, Daniela Montes Álvarez, Ana María Olmedo Oñate, Jessica Ordoñez Moreno, Margareth Salgado Cortes y Angélica Ochoa.
Revisó: Johan Andrés Parra Erazo.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[165] Anexo 14.2.1.3. Matriz de planificación y seguimiento ejecutada.
[166] Anexo 14.2.1.4. Informe de análisis de ejecución de actividades.

14.3. Realizar la elaboración de contratos y documentos de tipo legal, diseño de estrategias para la generación de recursos para el funcionamiento de los comedores y brindar asesoría legal a los aspectos relacionados con el seguimiento del proyecto

Producto 1: informe de cumplimientos legales y contractuales del proyecto; contratos de comodatos.

- **Acompañamiento al proceso de manteamientos preventivos de estufas y congeladores**

Durante el mes se elaboraron 271 contratos de comodato para los comedores comunitarios objeto de mantenimiento preventivo, con base en el formato ya revisado y aprobado en el informe anterior.

Cada contrato se elaboró previo inventario de bienes, verificando la existencia de muebles entregados por la entidad en convenios anteriores, y ajustando el formato aprobado a la información particular de cada caso, garantizando así uniformidad jurídica y documental en la totalidad de los contratos.[167]

- **Atención y Respuesta oportuna a requerimientos de la Dirección y Supervisión del programa**

Atendiendo requerimiento de la supervisión del programa, durante el periodo se brindó acompañamiento a la Secretaría de Bienestar Social frente a solicitud remitida mediante correo electrónico del 21 de julio, en la cual solicita lo siguiente: "…remito para su conocimiento y apoyo el derecho de petición presentado por el señor Camilo Giraldo, presidente de la Junta de Acción Comunal de la Urbanización Paso del Comercio – Sector Comfenalco. En ese sentido, solicito el acompañamiento del componente de Planeación y Jurídico para la elaboración y revisión de la respuesta, con el propósito de brindar una contestación clara y precisa, teniendo en cuenta lo solicitado en la petición…".

En este contexto, el día 23 de julio de 2026 se llevó a cabo mesa técnica interdisciplinaria con participación de las áreas Jurídica, Gestión Humana, Social y Psicosocial, con el propósito de analizar integralmente las solicitudes formuladas por el señor Camilo Giraldo C., presidente de la Junta de Acción Comunal del barrio Paso del Comercio – Sector Comfenalco, y definir los insumos técnicos y jurídicos requeridos para emitir una respuesta completa, congruente y de fondo.

[167] Anexo 14.3.1. Contratos de Comodato.

Durante el desarrollo de la reunión se realizaron las siguientes actuaciones:

- Socialización del caso, exponiendo el contenido del requerimiento y delimitando el alcance de las inquietudes planteadas por el peticionario.
- Análisis individual de cada una de las cuatro solicitudes, con intervención de los diferentes componentes técnicos, a efectos de identificar la información disponible, las competencias de cada área y las fuentes documentales necesarias para soportar la respuesta institucional.

Como resultado de la mesa de trabajo se concluyó lo siguiente:

La respuesta al derecho de petición requiere la articulación de información proveniente de varios componentes técnicos de la Unión Temporal, razón por la cual se hace necesario consolidar los diferentes insumos antes de emitir un pronunciamiento definitivo.

Respecto del alcance del programa, población objetivo, número de raciones y demás aspectos operativos, se determinó que resulta procedente complementar la información con los datos administrados por el área de Planeación.

Frente al esquema de corresponsabilidad económica de los beneficiarios, se evidenció que actualmente no existe una reglamentación uniforme que establezca un valor único aplicable a todos los comedores comunitarios, circunstancia que obedece a las particularidades operativas de cada unidad de atención.

En relación con las causales de exclusión y el tiempo de permanencia de los beneficiarios dentro del programa, se estableció que no existe una regulación específica que determine criterios taxativos de permanencia o retiro, sin perjuicio de las decisiones que deban adoptarse conforme a las condiciones de ejecución del convenio y la disponibilidad de cupos.

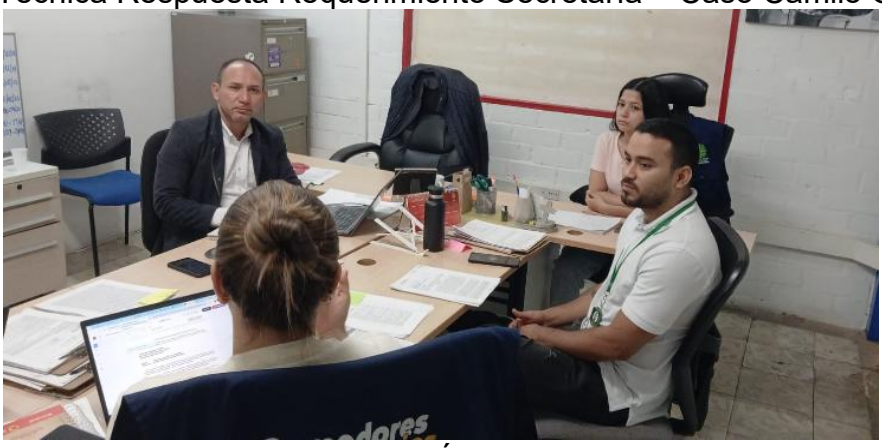
Se confirmó que los componentes Social y Gestión Humana realizaron visita de verificación al comedor comunitario objeto de la solicitud, elaborando las respectivas actas como soporte de las actuaciones desarrolladas.

Se verificó igualmente la información relacionada con los comedores comunitarios que integran el Nodo 2, sus respectivos cupos autorizados y capacidad instalada, información que servirá de soporte para atender las inquietudes formuladas por el peticionario.

Finalmente, con los insumos recopilados de las áreas competentes, se da respuesta a la solicitud enviada por la Secretaría de Bienestar Social el día 25 de julio.[168]

[168] Anexo 14.3.2. Solicitud, Acta de reunión No. 010 y respuesta a solicitud.

Figura 29
Mesa Técnica Respuesta Requerimiento Secretaría – Caso Camilo Giraldo



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 23.07.2026

En este mismo sentido, por directriz del Padre César Augusto Hernández– Coordinador del Programa, en correo electrónico enviado el día 24 de julio, solicita del equipo jurídico unificar criterios y de manera conjunta y en compañía de planeación y otros componentes, definir el formato para la recepción de equipos y menaje dañados y obsoletos que se encuentran en los comedores comunitarios.

En atención a la necesidad de definir el procedimiento aplicable para el manejo y disposición de equipos y elementos de menaje que presentan deterioro o han cumplido su vida útil, el día 27 de julio se llevó a cabo mesa técnica en las instalaciones de la Pastoral Social, con la participación de contratistas de las áreas de Saneamiento Ambiental, Administrativa, Gestión Humana y Componente Jurídico.

Durante la sesión se analizaron las diferentes alternativas administrativas y jurídicas para atender la situación planteada. En este contexto, el Componente Jurídico propuso la implementación de un Acta Administrativa de Baja de Bienes, como instrumento formal para documentar la disposición de los elementos. Se indicó que dicho documento deberá estar soportado, como mínimo, por un concepto técnico que determine el estado de los bienes y un concepto contable que establezca su tratamiento de conformidad con el término de depreciación de los bienes.

Como resultado de la mesa técnica, y como compromiso, se acordó que el Área de Saneamiento Ambiental elaborará y presentará, durante el mes siguiente, una propuesta de formato que establezca los criterios técnicos para la recepción de equipos y elementos de menaje deteriorados o fuera de servicio. Dicho documento será sometido a revisión por la mesa técnica interdisciplinaria y, una vez validado y aprobado por las áreas competentes, servirá como instrumento orientador para la

implementación del procedimiento de baja de bienes y su aplicación en el marco del Programa.[169]

Figura 30
Criterios Técnicos para la Recepción de Equipos y Elementos de Menaje Deteriorados o Fuera de Servicio



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 27.07.2026

- **Acompañamiento jurídico - Componente de Gestión Humana**

En el marco del acompañamiento jurídico al Área de Gestión Humana, y en seguimiento a la situación reportada en los comedores El Amparo, Mundo Mágico y Raizales, se realizó visita el 28 de julio al comedor Mundo Mágico – Nodo 13, pendiente desde el mes anterior por razones operativas.

La visita tuvo como objetivo verificar la situación migratoria de gestoras auxiliares de nacionalidad venezolana, requisito necesario para su afiliación a la póliza de accidentes personales de gestoras y gestores. Se sostuvo reunión con la gestora auxiliar Merly Mercedes Parga, a quien se le informó el alcance de la visita. Al revisar su documentación, se constató que cuenta con Permiso por Protección Temporal (PPT) vigente, lo cual se corroboró mediante consulta en la plataforma ADRES, confirmando su afiliación al Sistema General de Seguridad Social en Salud.[170]

Se recomendó mantener actualizada esta documentación de forma permanente, como medida de prevención de riesgos legales, migratorios y contractuales. Con base en lo anterior, se trasladó el caso al Líder del Nodo (Gestión Humana) para proceder con la vinculación de la señora Parga a la póliza correspondiente.

[169] Anexo 14.3.3. Correo de solicitud, acta de reunión No. 015 y Listado de Asistencia.
[170] Anexo 14.3.4. Acta No. 012 - Desarrollo de Visita al comedor comunitario Mundo Mágico – Listado de asistencia.

Figura 31
Verificación de regularización de Gestoras con nacionalidad venezolana
Comedor Mundo Mágico



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 28.07.2026.

De igual manera, el Diacono Andrés Escobar por orden del Padre Diego Fernando Guzmán - director del Programa, nos solicita de manera personal brindar acompañamiento al comedor JUAN XXIII, del barrio República de Israel, el cual requiere de orientaciones jurídicas en lo referente a protocolo de acceso, permanencia, suspensión y retiro de comedores, concerniente a temas de cambio de gestor principal y espacio donde funciona el comedor.

En atención a ello, el día 31 de julio se llevó a cabo la reunión con la señora Luz Ángela Delgado Ramírez, Gestora Auxiliar del Comedor Comunitario Juan XXIII, con el propósito de analizar la situación operativa, administrativa y jurídica relacionada con el funcionamiento del comedor comunitario, así como identificar las actuaciones requeridas para garantizar la continuidad del servicio y la adecuada administración del inmueble en el que se pretende continuar desarrollando las actividades del programa.

Durante la misma se revisó la documentación aportada por la gestora y se analizaron las necesidades expuestas respecto de la recuperación del uso del salón comunal ubicado en la calle 39A No. 43-18, barrio República de Israel, inmueble sobre el cual la Alcaldía de Santiago de Cali ostenta su administración. Como resultado del análisis, se evidenció la necesidad de expedir una certificación por parte de la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz 2026 que acredite la vinculación del comedor comunitario al Programa de Comedores Comunitarios, documento indispensable para respaldar las actuaciones administrativas que deban adelantarse ante la Administración Distrital con el fin de solicitar nuevamente la entrega del inmueble en calidad de comodato.

De igual forma, desde el componente jurídico se brindó orientación respecto del procedimiento institucional aplicable para el cambio de gestor principal, explicando

los requisitos documentales y las condiciones previstas por la Secretaría de Bienestar Social y el Protocolo Operativo del Programa. Lo anterior, en atención a que se expuso que el actual gestor principal, señor William Delgado Ramírez, presuntamente ha cesado su participación en la operación del comedor, presentando una ausencia prolongada y desatendiendo las funciones inherentes a dicha calidad, mientras que la señora Luz Ángela Delgado Ramírez ha asumido de manera continua la administración y operación del comedor, circunstancia que deberá ser objeto de verificación y del trámite administrativo correspondiente conforme a los lineamientos institucionales.[171]

Figura 32

Acompañamiento jurídico protocolo a comedor JUAN XXIII



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 31.07.2026.

Producto 2: contratos de prestación de servicios del personal

El presente informe jurídico tiene como objetivo documentar de manera clara y ordenada las actividades realizadas por el área jurídica durante el periodo 01 al 31 de julio, relacionadas con la gestión contractual, Otrosí a los contratos, liquidación de contratos, modificaciones contractuales y reestructuración de actividades contractuales en el marco del convenio en curso.

Para este periodo, el Área Jurídica adelantó la revisión, elaboración y trámite de los documentos contractuales requeridos para garantizar el cumplimiento de las obligaciones a cargo de la entidad, así como de las exigencias derivadas de la ejecución del Convenio de Asociación, como se relacionan a continuación:[172]

[171] Anexo 14.3.5. Acta 014 Visita comedor JUAN XXIII.
[172] Anexo 14.3.6. Vinculación de Contratistas.

a. Contratos de prestación de servicios

- Cristhian Marcelo Racines Gómez. Contrato por Prestación de Servicios UTCCAL-171-2026 para el componente Jurídico.
- Sandra Patricia Rodríguez Mosquera. Contrato por Prestación de Servicios UTCCAL-172-2026 para el componente de Formación.

b. Otrosí y acta de terminación al contrato de prestación de servicios

Se proyectó y elaboró el Otrosí No. 1 al Contrato de Prestación de Servicios suscrito con la señora Ana María Rengifo, quien prestó sus servicios en el área de Saneamiento Básico, con el objeto de prorrogar la vigencia contractual inicialmente pactada del 16 de abril de 2026 al 15 de julio de 2026, extendiéndola del 16 al 31 de julio de 2026. Vencido el plazo de ejecución, se adelantó el trámite de liquidación del contrato.

- OTROSÍ No.1 al contrato de prestación de servicios UTCCAL 166 – 2026.[173]
- Acta de terminación y liquidación al contrato UTCCAL 166 – 2026.[174]

c. Reestructuración de actividades contractuales por áreas

En el marco de la reestructuración de las actividades contractuales desde el componente jurídico, y dando continuidad a las reuniones sostenidas por áreas, se llevó a cabo un encuentro con los líderes de las áreas de Formación, Social y Logística, así como con sus respectivos enlaces, con el fin de revisar y adecuar el alcance de las actividades a las necesidades actuales del Convenio. Asimismo, se realizó la actualización de la base de datos, con el propósito de mantener la información vigente para futuros convenios.[175]

[173] Anexo 14.3.7. Otrosí No.1 al Contrato de Prestación de Servicios UTCCAL 166 – 2026.
[174] Anexo 14.3.8. Acta de Terminación al Contrato de Prestación de Servicios UTCCAL 166 – 2026.
[175] Anexo 14.3.9. Actas 008 - 2026, 009 - 2026 y 013 - 2026 Reestructuración Actividades.

Figura 33
Reestructuración actividades contractuales Área de Formación



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 09.07.2026

Figura 34
Reestructuración actividades contractuales Área de Social



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 23.07.2026

Figura 35
Reestructuración actividades contractuales Logística



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 24.07.2026

Producto 3: contratos de prestación de servicios de transporte especial de pasajeros

El Contrato de Prestación del Servicio Público de Transporte Terrestre Automotor Especial de Pasajeros No. UTTCAL-001-2026, cuyo objeto consiste en regular las condiciones jurídicas, técnicas y operativas para la prestación del servicio de transporte del personal adscrito a la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz, no fue objeto de modificaciones, adiciones, prórrogas o ajustes que cambiaran las condiciones inicialmente pactadas.

No obstante, con el propósito de mantener la trazabilidad documental del expediente contractual y facilitar el seguimiento por parte de la supervisión, se incorporan como anexos del presente informe los Convenios de Colaboración Empresarial y los Formatos Únicos de Extracto del Contrato (FUEC) correspondientes a cada uno de los vehículos vinculados a la ejecución del contrato, los cuales constituyen el soporte documental de la operación del servicio durante el período reportado.[176]

Producto 4: informe de asesorías legales brindadas a los gestores sociales

Durante el mes de julio, el componente jurídico realizó jornadas asesorías jurídicas y espacios de capacitación en los comedores comunitarios Getsemaní, Gastro Arte, Semillas de Amor Altos de Menga, Alimentando Corazones 2, Prevenir Vale Más y Gabriela Mistral, priorizando aquellos con menor nivel de desarrollo organizativo. Esta estrategia permitió acercar la oferta institucional a poblaciones que, por sus condiciones sociales, económicas y territoriales, presentan mayores barreras para

[176] Anexo 14.3.11. Convenios de colaboración y FUEC de los vehículos adscritos al contrato de transporte.

acceder a mecanismos de protección de sus derechos, fortaleciendo el enfoque de acompañamiento integral previsto en el convenio vigente.

Las jornadas desarrolladas permitieron brindar orientación jurídica personalizada en asuntos relacionados con el derecho a la salud, acceso efectivo a servicios médicos, derecho de familia, alimentos, violencia intrafamiliar, propiedad, sucesiones, seguridad social y demás problemáticas que afectan de manera directa la estabilidad de las familias beneficiarias de los comedores comunitarios. Esta intervención contribuye al cumplimiento del objeto contractual, el cual busca "aunar esfuerzos técnicos, humanos, administrativos y financieros para el mejoramiento de las condiciones de seguridad alimentaria de la población vulnerable garantizando su acceso a los alimentos y brindando intervención psicosocial", reconociendo que la garantía del derecho a la alimentación requiere también acciones que fortalezcan el acceso a la justicia, la protección de derechos y el acompañamiento social integral.

Asimismo, estas acciones se desarrollaron en armonía con el alcance del convenio, el cual contempla la implementación de estrategias de acompañamiento diferenciadas según las capacidades y necesidades de cada comedor, así como un acompañamiento territorial con enfoque multidisciplinario e interinstitucional. En ese sentido, el componente jurídico contribuyó a fortalecer las capacidades de gestoras, gestores y beneficiarios mediante la orientación sobre rutas de acceso a derechos, la resolución preventiva de conflictos promoviendo comunidades más informadas y fortalecidas.

De esta manera, las asesorías y capacitaciones realizadas durante el mes de julio constituyen un aporte directo al fortalecimiento de los comedores comunitarios como escenarios de garantía de derechos, participación ciudadana y desarrollo comunitario. Estas acciones complementan la estrategia de seguridad alimentaria al contribuir a la disminución de factores de vulnerabilidad que afectan a la población beneficiaria, fortaleciendo el tejido social y favoreciendo la permanencia y consolidación de los comedores como espacios integrales de atención, protección y bienestar para las comunidades más vulnerables del Distrito de Santiago de Cali.[177].

Como resultado de dichas jornadas y para el periodo en cuestión, se brindaron 30 asesorías[178], logrando los siguientes avances y resultados:

[177] Anexo 14.3.12. Informe y formatos de Asesorías Jurídicas.
[178] Anexo 14.3.13. Matriz de Asesorías Jurídicas.

Tabla 30
Asesorías jurídicas 1 a 31 de julio

Tipo de asesoría	Conteo	Documento elaborado	Denuncia
Orientaciones en denuncias ante la fiscalía	1	N/A	N/A
Orientaciones en reclamaciones seguridad social (eps- fondos)	8	Acción de tutela	N/A
Orientaciones en propiedades y bienes	4	N/A	N/A
Orientaciones en reclamos a entidades estatales	1	N/A	N/A
Orientación en mecanismos de protección	5	N/A	N/A
Orientaciones en disputas familiares	5	N/A	N/A
Orientaciones en ley de víctimas y restitución de derechos	1	Derecho de petición	N/A
Otros	5	N/A	N/A

Fuente: elaboración propia.

Se informa, además, que, para el periodo informado, el equipo jurídico continúa prestando asesoría y orientación legal a través del canal de WhatsApp 321-9154795, con el fin de garantizar el acceso a la justicia y la protección de los derechos fundamentales de las gestoras y gestores, en los casos en que no les sea posible acudir presencialmente a las instalaciones de la Pastoral Social. Esta modalidad de atención se realiza conforme a los principios de eficiencia, oportunidad y acceso efectivo a los servicios jurídicos brindados por el Componente.

Producto 5: instrumento para la recepción, traslado y respuesta de los PQRS.

Para el presente informe es pertinente mencionar que, de acuerdo a reunión sostenida con el área de planeación y unos compromisos adquiridos por el área jurídica se presentan algunos ajustes al instrumento que se venía presentado. En ese sentido, presentamos el documento ya con los ajustes a continuación:

Con el propósito de formalizar el procedimiento de recepción, radicación, trámite, seguimiento y respuesta de las Peticiones, Quejas, Reclamos, Sugerencias y Felicitaciones (PQRSF), la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz 2026, estableció una ruta de atención para que las/os gestoras/es de los comedores puedan reportar alguna novedad que se presente en el marco del funcionamiento del proyecto.

Dicha ruta establece los lineamientos y canales a través de los cuales las y los gestores de los comedores podrán reportar cualquier novedad, incidencia o

situación relevante que se presente en el marco de la ejecución y funcionamiento del proyecto, asegurando su adecuado registro, análisis y respuesta conforme a la normatividad vigente aplicable. A continuación, se presenta el paso a paso de la ruta de atención establecida:

.

a) Recepción de la solicitud: para la recepción de las solicitudes de PQRSF se establecieron los siguientes canales de comunicación:

- WhatsApp: 3183639802 (horario de atención de 7:00 a.m. a 5:00 p.m. de lunes a viernes).
- Enlace PQRS: https://forms.gle/8Wf8UpDE9qyGWbcSA.
- Código QR: Se elaboró y entregó un Flyer a cada uno de los comedores comunitarios activos para que tengan a su disposición el código QR para la activación de PQRSF.
- Correo electrónico: coordinador.programa@vallesolidario.com

b) La conformidad de recibido del PQRS se realiza a través del mismo medio por el cual ingresa.

c) Confirmación de recibido y asignación del caso: Una vez recibida la solicitud por la línea de atención de PQRS de UT. CAVJP 2026 (lineadeatencion@vallesolidario.com), se identifica y se asigna un numero de requerimiento y se envía una confirmación de recibido a la persona que realiza el PQRSF, luego se analiza y clasifica el caso, remitiéndolo a la coordinación general de comedores (coordinaciongeneralcomedores@arquicali.org) quien a su vez lo remite a una de las siguientes áreas encargadas que deberán dar respuesta: Áreas de Gestión humana, psicosocial, Alimentario, saneamiento, logística y jurídico.

d) Respuesta a la solicitud: El área competente a la cual haya sido asignada la PQRFS será responsable de efectuar el análisis integral de la solicitud, verificando los soportes documentales aportados si es del caso, la información obrante en los sistemas institucionales y el procedimiento aplicable de la entidad, con el fin de determinar la procedencia o improcedencia de lo solicitado.

Como resultado del análisis técnico y jurídico realizado, el área encargada de la PQRSF deberá establecer si la solicitud se encuentra debidamente sustentada y, en consecuencia, si resulta procedente acceder a lo solicitado. Cuando del análisis anteriormente mencionado, se concluya que la solicitud no es procedente o carece de fundamento, el área responsable deberá elaborar el concepto técnico que soporte dicha determinación y remitirlo a la línea de atención o al área encargada de la gestión de las PQRFS (Jurídica),

para la emisión de la respuesta oficial al usuario. Cabe mencionar que la respuesta, en todos los casos, deberá contener los principios de legalidad, debido proceso administrativo, objetividad, motivación, transparencia, congruencia, oportunidad y lenguaje claro, garantizando que el usuario conozca de manera suficiente las razones que sustentan la decisión adoptada.

Cuando, como resultado del análisis de la PQRFS o de la naturaleza de los hechos reportados, se determine la necesidad de realizar una verificación en sitio, el área competente deberá programar y ejecutar la intervención correspondiente dentro de los términos establecidos en el presente procedimiento y conforme a los tiempos de respuesta definidos por la organización.

En ese contexto y, como resultado de la visita si se requiera, el área responsable deberá dejar constancia de las actuaciones realizadas mediante el respectivo informe técnico o acta de verificación, en el cual se documenten los hallazgos, las evidencias recopiladas, el análisis efectuado, las conclusiones y, cuando corresponda, las acciones correctivas, preventivas o de mejora que deban implementarse. Dicho documento hará parte integral del expediente de la PQRFS y servirá como soporte para la respuesta definitiva al usuario.

Por otra parte, en el marco del procedimiento de gestión de Peticiones, Quejas, Reclamos, Sugerencias y Felicitaciones (PQRSF), se han establecido términos en días hábiles para la emisión de respuestas a los ciudadanos que formulan dichas solicitudes.

Lo anterior encuentra sustento en el artículo 23 de la Constitución Política de Colombia, el cual consagra el derecho fundamental de petición, en virtud del cual toda persona puede presentar solicitudes respetuosas ante las autoridades y obtener pronta resolución.

En desarrollo de este mandato constitucional, la Ley 1755 de 2015 regula el ejercicio del derecho de petición, estableciendo términos específicos para resolver las distintas modalidades de peticiones, los cuales varían en función de su naturaleza, tales como peticiones de interés general o particular, solicitudes de información, consultas, entre otras. En ese contexto, para mayor claridad se enunciarán los tipos de petición y su término para ser atendidos.

<u>Tipo de petición y Término</u>

- Petición general 15 días hábiles: Es el plazo estándar cuando pides que hagan algo o den información respecto a algo.

- Copias o documentos 10 días hábiles: Cuando solicitas copias de expedientes, documentos, archivos, etc.
- Consulta 30 días hábiles: Son solicitudes que requieren análisis, concepto o opinión técnica para dar respuesta concreta de fondo.
- Quejas y reclamos 15 días hábiles: Aplicado al contexto del programa aplica para faltantes de raciones o raciones en mal estado.
- No es competente 10 días hábiles para remitir: Cuando la entidad no es la competente para atender la solicitud pues no es de su control.
- Subsanación o Incompletas 10 días hábiles: se otorga el término de 10 días para que la persona la aclare, corrija o adicione lo requerido para tramitar.

Tabla 31

Número de días hábiles para emitir respuesta según tipo de solicitud

Ítem	Tipo de solicitud	Número de días hábiles para emitir respuesta
1	Petición	15
2	Queja	10
3	Reclamo	10
4	Sugerencia	15

Fuente: elaboración propia.

Producto 6: Informe de seguimiento a PQRS

Para el período comprendido del 1 al 31 de julio, nos permitimos informar que, dando continuidad a la secuencia de los radicados, se muestra la tabla con los PQRSF recepcionados y el estado en que se encuentra. A continuación, se relacionan los listados de PQRSF que ingresan a través de la ruta de atención establecida, en donde se evidencia: número de radicado, fecha, nombre del comedor, tipo y descripción de la solicitud. Adicionalmente, se adjunta los soportes de respuesta de cada una de las solicitudes recibidas. Dentro del proceso de solicitudes se relacionaron los siguientes PQRSF.[179]

Listado de PQRS que se encuentra en proceso en el periodo de 1 al 31 de julio de 2026:

[179] Anexo 14.3.14. Base de datos - Seguimiento a PQRSF.

Tabla 32
Listado de PQRS en proceso de resolución

Ítem	No. Radicado	Fecha	Nombre comedor	Clasificación	Responsable
1	R-01177	21/07/26	El maná mi bendición	Reclamo	Logística CHVS

Fuente: elaboración propia.

Durante la vigencia del convenio, comprendida entre el 1 al 31 de julio de 2026, se registra un caso en proceso en el sistema PQRSF, discriminados de la siguiente manera: 1 reclamo. A la fecha, no se reportan casos pendientes.

Tabla 33
Listado de PQRS resueltos

Ítem	No. Radicado	Fecha	Nombre comedor	Clasificación
1	Q-01164	01/07/26	Batea comunitaria infantil Jesús de nazareno	Queja
2	P-01167	05/07/26	Dulce amor	Peticion
3	Q-01167	07/07/26	Consulta ciudadana	Queja
4	Q-01166	07/07/26	Sazón cristiano	Queja
5	Q-01168	08/07/26	El samán de perla	Queja
6	P-01170	09/07/26	Consulta ciudadana	Peticion
7	F-01169	08/07/26	Un canto de alabanza	Felicitación
8	R-01169	09/07/26	Hechos	Reclamo
9	F-01171	14/07/26	Gastro arte	Felicitación
10	Q-01172	14/07/26	Atisbo de fe	Queja
11	Q-01173	15/07/26	Barriguitas llenas vallado	Queja
12	Q-01174	15/07/26	El fogón por la paz	Queja
13	Q-01175	16/07/26	Traspasando barreras	Queja
14	Q-01176	16/07/26	Casa de amor y paz	Queja
15	Q-01178	22/07/26	La puerta abierta	Queja
16	F-01179	27/07/26	Nasa Cali	Felicitación
17	F-01180	27/07/26	San Agustín	Felicitación
18	Q-01182	28/07/26	Casa de la paz	Queja

Fuente: elaboración propia.

Durante la vigencia del convenio, comprendida entre el 1 al 31 de julio de 2026, se registran un total de 18 PQRSF resueltas, discriminadas de la siguiente manera: 2 peticiones, 1 reclamo, 11 quejas y 4 felicitaciones.[180]

[180] Anexo 14.3.15. PQRSF resueltos.

Producto 7: capacitación diseñada

Teniendo en cuenta que desde el inicio del convenio en ejecución ya fueron presentadas y aprobadas las fichas metodológicas correspondientes a los temas: a) Derechos Humanos, b) Violencia de Género, c) Normatividad aplicable para la protección de alimentos en menores de edad, d) Derechos Humanos con enfoque diferencial y e) Aspectos Legales del Convenio 008-2026, no se considera necesario volver a presentar dichas fichas para el periodo de julio.

Producto 8: capacitación ejecutada

En relación con la ejecución de las jornadas de capacitación previstas en las fichas metodológicas para este período y previamente aprobadas por la supervisión, por medio del presente informamos que se desarrollaron de manera efectiva los talleres correspondientes a las temáticas "Derechos Humanos con Enfoque Diferencial para Personas Mayores" y "Aspectos Legales del Convenio de Asociación No. 008-2026", dando estricto cumplimiento a las actividades programadas del Equipo Jurídico y observando los objetivos específicos, contenidos temáticos, metodología, población objetivo, intensidad horaria y demás lineamientos técnicos establecidos para cada una de las intervenciones.

La ejecución de dichas actividades se realizó conforme a los principios de eficiencia, pertinencia y calidad, garantizando la correspondencia entre la planeación metodológica aprobada y el desarrollo efectivo de las jornadas, lo que permitió verificar el adecuado cumplimiento de las obligaciones contractuales relacionadas con los procesos de formación, sensibilización y fortalecimiento de capacidades dirigidos a la población beneficiaria y a los actores involucrados en la ejecución del convenio.

Durante el desarrollo de las capacitaciones se implementaron las estrategias pedagógicas, metodológicas y didácticas definidas en las respectivas fichas metodológicas, privilegiando metodologías participativas, expositivas y experienciales que facilitaron la apropiación de conocimientos mediante espacios de diálogo, análisis de casos, reflexión colectiva e intercambio de experiencias. Estas estrategias promovieron la participación activa de los asistentes, (Gestores y Beneficiarios), fortaleciendo sus competencias para la comprensión, aplicación y apropiación de los contenidos abordados, en concordancia con los resultados esperados del proceso formativo.

En desarrollo de la temática relacionada con Derechos Humanos con Enfoque Diferencial para Personas Mayores, se profundizó en el reconocimiento de las personas mayores como sujetos plenos de derechos, abordando los principios de igualdad material, dignidad humana, autonomía, participación, no discriminación y protección integral. Asimismo, se socializó el marco constitucional, legal e

internacional aplicable a la protección de los derechos de esta población, resaltando las obligaciones institucionales orientadas a garantizar el acceso efectivo a los derechos, la eliminación de barreras de discriminación por razones de edad y la incorporación del enfoque diferencial en la formulación e implementación de acciones institucionales dirigidas a la población mayor.

Respecto de la capacitación denominada "Aspectos Legales del Convenio de Asociación No. 008-2026", se desarrolló una socialización técnica y jurídica de las principales disposiciones que regulan la ejecución del convenio, en esta ocasión para las Áreas de Nutricional y Social; haciendo énfasis en las obligaciones asumidas por las partes, el alcance del objeto contractual, las responsabilidades administrativas, financieras y operativas, los mecanismos de seguimiento y supervisión, así como los principios que rigen la contratación estatal y la gestión de los recursos públicos, en lo que resultara aplicable al instrumento asociativo. Igualmente, se reforzó el conocimiento de los procedimientos relacionados con el cumplimiento de obligaciones contractuales, la adecuada ejecución de las actividades programadas, el manejo documental, la trazabilidad de las actuaciones y la importancia del cumplimiento de los principios de legalidad, transparencia, eficiencia, responsabilidad y buena fe que orientan la ejecución contractual.

Producto 9: informe de ejecución por cada capacitación a gestores(as) y equipo de trabajo

Informe de ejecución mensual-capacitación a gestores comunitarios, beneficiarios y colaboradores de la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida, Justicia y Paz 2026[181].

Los talleres de capacitación para el periodo 1 al 31 de julio del año 2026 se realizaron de la siguiente manera.[182]

[181] Anexo 14.3.16. Informe de Capacitaciones.
[182] Anexo 14.3.17. Listados de Asistencia a Capacitaciones.

Figura 36
Capacitación Derechos Humanos con Enfoque Diferencial Adulto Mayor
Comedor Comunitario Getsemaní



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 02.07.2026.

Figura 37
Capacitación Derechos Humanos con Enfoque Diferencial Adulto Mayor
Comedor Comunitario Semillas de Amor – Alto Menga



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 10.07.2026.

Figura 38
Capacitación Derechos Humanos con Enfoque Diferencial Adulto Mayor
Comedor Comunitario Gabriela Mistral



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 17.07.2026.

Figura 39
Capacitación Derechos Humanos con Enfoque Diferencial Adulto Mayor
Comedor Comunitario EL Maná Polvorines



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 21.07.2026

Figura 40
Capacitación Aspectos Legales del Convenio de Asociación Componente de Nutricional



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 23.07.2026.

Figura 41
Capacitación Aspectos Legales del Convenio de Asociación Componente de Social



Fuente: foto tomada por el Área de Jurídica 24.07.2026.

Como resultado de estos talleres de capacitación logramos capacitar 74 personas entre colaboradores de la Unión temporal, gestoras y Gestores de comedores, así como también beneficiarios.

Elaboró: Harold Mauricio Chávez Eraso, Alfonso Ives Rivas, David Ocampo Romero, Gabriel Fernando Salcedo, Angelica Ochoa Carvajal y Valentina Bermúdez Bermúdez.
Revisó: Johan Andrés Parra Erazo.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14.4. Acompañamiento al desarrollo de la autosostenibilidad financiera, operativa y ambiental de los comedores comunitarios

14.4.1. Realizar seguimiento y acompañamiento a comedores emprendedores

Producto 1: formato para registro contable de emprendimientos diseñado

El presente producto ya fue reportado en el informe técnico correspondiente al período del 19 de marzo al 30 de abril de 2026 y, por lo tanto, no se reporta avance técnico.

Producto 2: visitas de seguimiento y acompañamiento a comedores emprendedores

Durante el presente periodo de ejecución se llevaron a cabo 40 visitas de seguimiento a los comedores emprendedores, ubicados en diferentes comunas de la ciudad de Cali. A continuación, se presenta el detalle de las visitas realizadas:

Tabla 34
Visitas de seguimiento a comedores emprendedores

Ítem	Fecha visita	Nombre comedor	Comuna	Nodo
1	01.07.2026	Aaron y María Ángel	21	15
2	01.07.2026	Hermandad por Cali	21	15
3	01.07.2026	El pan nuestro de cada día	21	15
4	02.07.2026	Creciendo en familia 1	7	3
5	02.07.2026	Gastro arte	7	3
6	03.07.2026	Dar sin condición	15	9
7	06.07.2026	El maná Alto Menga	2	2
8	06.07.2026	La tía Vicki	3	3
9	09.07.2026	Parque de los niños	15	8
10	09.07.2026	Paz y amor	15	8
11	10.07.2026	Las monas	10	4
12	10.07.2026	El pan de Dios Valle Grande	21	15
13	10.07.2026	Corazones llenos	5	2
14	10.07.2026	Jesús pescador de hombres	4	2
15	14.07.2026	Corazón de Jesús	51	14
16	14.07.2026	Volver a creer	21	14
17	15.07.2026	Asopanid	9	3
18	17.07.2026	El amparo	15	10
19	17.07.2026	La roca	15	10
20	17.07.2026	Los sazones de la negra fina	15	10
21	21.07.2026	Corazones contentos Taller	21	14

Ítem	Fecha visita	Nombre comedor	Comuna	Nodo
22	21.07.2026	Adulto mayor	16	9
23	22.07.2026	Restauradores	13	5
24	22.07.2026	Manantiales Omar Torrijos	13	5
25	23.07.2026	Milagro de Dios los Lideres	21	15
26	23.07.2026	Decepaz vive +	21	15
27	24.07.2026	Raíces del Pacífico Rio Cauca	21	15
28	24.07.2026	Nuestras alegrías	21	15
29	24.07.2026	Plan Jarillón	15	8
30	24.07.2026	FBD IDIOS IPM	15	8
31	24.07.2026	Transformando futuro	15	8
32	24.07.2026	ONG el buen samaritano	15	8
33	27.07.2026	La sazón de Yola	15	8
34	27.07.2026	Levanto mis manos	16	9
35	28.07.2026	Amor y esperanza	21	15
36	29.07.2026	Apasionados por las almas	3	3
37	29.07.2026	San francisco de Asís	3	3
38	30.07.2026	La misericordia Andrés Sanín	7	3
39	31.07.2026	Vivir para servir Poblado 2	13	5
40	31.07.2026	La esperanza del Poblado 2	13	5

Fuente: elaboración propia.

Producto 3: informe de acompañamiento a comedores emprendedores y socialización del formato

El componente de sostenibilidad, en cumplimiento de la matriz de planificación y considerando los compromisos adquiridos por la Unión Temporal Comisión Arquidiocesana Vida Justicia y Paz, en adelante UT-CAVJP-2026, tras la firma del convenio de asociación, desarrolló las siguientes actividades, garantizando que cada acción estuviera alineada con los compromisos establecidos. Para tal fin, se elaboró un cronograma[183] detallado que registra los días hábiles en los cuales se llevaron a cabo las visitas y demás actividades durante el periodo, lo que permitió planificar de manera adecuada y garantizar el correcto desarrollo de las gestiones realizadas.

En este contexto, una de las acciones llevadas a cabo por el equipo de sostenibilidad se centra en realizar un acompañamiento a los comedores emprendedores. Esto implica no solo una evaluación del estado actual de cada emprendimiento, sino también un análisis de su funcionamiento y los resultados obtenidos a lo largo del tiempo. El objetivo principal es identificar oportunidades de mejora y fortalecer la sostenibilidad de sus iniciativas.

[183] Anexo 14.4.1.1. Cronograma de actividades sostenibilidad.

El acompañamiento incluyó una revisión del estado financiero y contable del emprendimiento, con el fin de brindar recomendaciones orientadas a la implementación de sistemas contables adecuados que permitan a los comedores llevar un registro claro y organizado de sus cuentas. Asimismo, se realizó una evaluación general de los implementos, insumos y materiales utilizados, con el propósito de identificar su estado y determinar las necesidades específicas para fortalecer estos procesos.

Por otra parte, se llevó a cabo la socialización del formato de registro contable para comedores emprendedores, una herramienta diseñada para registrar de manera sistemática los costos, gastos operativos e ingresos generados por la venta de productos o servicios. Su implementación permitirá realizar un seguimiento más preciso al comportamiento financiero de cada emprendimiento, facilitando la identificación de su nivel de rentabilidad o de posibles déficits. Asimismo, este instrumento contribuirá al análisis de las variables que inciden directamente en la sostenibilidad y el desempeño de los comedores, fortaleciendo la toma de decisiones para su adecuada gestión.

De este proceso de socialización se cuenta con una base de datos de gestoras/es capacitadas/os[184], con un total de 12 gestoras/es capacitadas/os durante el presente periodo, quienes recibieron la información durante el acompañamiento sobre el correcto diligenciamiento del formato, garantizando así que la información registrada sea clara, completa y útil para la toma de decisiones.

Es importante resaltar que los emprendimientos son fundamentales para la sostenibilidad de los comedores comunitarios, ya que generan ingresos adicionales que no solo contribuyen a cubrir los costos fijos del funcionamiento del comedor, sino que también permiten obtener un margen de ganancia para ofrecer incentivos económicos a los gestores sociales.

En el desarrollo de esta actividad, se utilizó el formato de visita de seguimiento a comedores emprendedores, como herramienta principal para recopilar información y hacer seguimiento a los emprendimientos asociados a los comedores comunitarios. Como se observa en los medios de verificación, formatos de visitas de seguimiento a comedores emprendedores[185] y registro fotográfico comedores emprendedores.[186]

Por otro lado, como producto de esta actividad se construyó la Base de datos registro de visitas comedores emprendedores.[187], la cual permitió analizar

[184] Anexo 14.4.1.2. Base de datos de gestoras/es capacitadas/os.
[185] Anexo 14.4.1.3. Visitas de seguimiento a comedores emprendedores.
[186] Anexo 14.4.1.4. Registro fotográfico comedores emprendedores.
[187] Anexo 14.4.1.5. Base de datos registro de visitas comedores emprendedores.

cuantitativamente 5 aspectos importantes del emprendimiento, las cuales contienen un valor porcentual detallado de la siguiente manera:

Tabla 35.
Criterios de evaluación de comedores emprendedores

Criterio de evaluación	Porcentaje de ponderación
El emprendimiento se encuentra en funcionamiento (40%)	
Si	40%
No	0%
Tiempo de funcionamiento del emprendimiento (5%)	
Más de 3 años	5%
1 a 3 años	3%
Menos de 1 año	2%
Cubrimiento de los costos operativos del comedor (30%)	
Si	30%
No	0%
Parcialmente	15%
Sistema de contabilidad del emprendimiento (20%)	
Formal	20%
Informal	10%
Ninguno	0%
Logros obtenidos con el emprendimiento (5%)	
Cualquier logro asociado	5%
Ningún logro	0%

Fuente: elaboración propia.

Explicado esto, se asigna un porcentaje de cumplimiento y de clasificación descrito en la siguiente tabla a continuación:

Tabla 36
Porcentaje de cumplimiento

Ítem	Porcentaje de cumplimiento	Clasificación
1	0-30%	Estado crítico
2	31-65%	En proceso de desarrollo
3	66-100%	Emprendimiento consolidado

Fuente: elaboración propia.

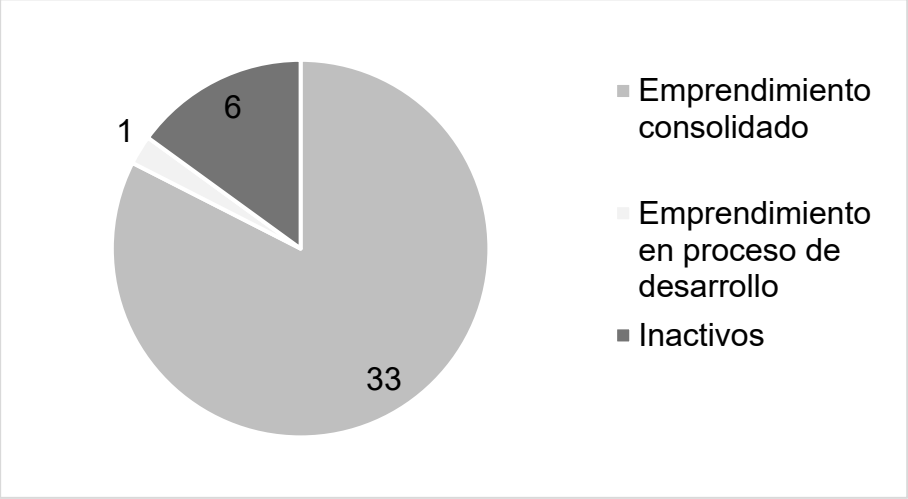
Teniendo en cuenta el porcentaje de cumplimiento propuesto, se identificaron que, en el periodo de ejecución, la mayoría de los comedores visitados en este caso 33, se encontraron en clasificación de emprendimiento consolidado, considerando que estos han logrado sostenerse a lo largo del tiempo, generando utilidades que permiten cubrir total o parcialmente los costos operativos del comedor comunitario. Además, la mayoría pese a que no registran su contabilidad de manera formal,

mantienen un registro contable relativamente organizado, lo que facilita la gestión financiera y ha alcanzado logros en cuanto a ampliación de su capacidad operativa, la mejora de instalaciones y procesos y/o posicionamiento del emprendimiento en la comunidad.

Por otro lado, uno de estos se encuentra en estado desarrollo o proceso de consolidación y seis de los emprendimientos se encuentran actualmente en estado de inactividad o suspensión temporal de sus operaciones, debido a diversos factores que han limitado su continuidad.

Entre las principales causas se identifican situaciones personales y laborales de la gestora responsable, la cual ha reducido la disponibilidad de tiempo para la gestión de la unidad productiva; el deterioro o daño de equipos y elementos esenciales para el adecuado almacenamiento de insumos alimentarios y demás productos relacionados con el emprendimiento; adecuación en temas de infraestructura dentro del espacio físico donde funciona el comedor, entre otros. A continuación, se presenta la gráfica sobre estado de los emprendimientos de comedores visitados en el presente periodo:

Figura 42
Estado de los emprendimientos



Fuente: elaboración propia.

Una vez realizado el análisis correspondiente a los comedores emprendedores visitados, se evidenció que la mayoría de los emprendimientos desarrollan actividades relacionadas con la preparación de alimentos y bebidas, esto refleja la extensión de la labor diaria realizada por los gestores sociales en cuanto a la preparación de alimentos y su familiaridad por la culinaria, seguido por dos comedores dedicados al sector de la belleza, a través de la venta de productos para cuidado facial, capilar, arreglo de uñas y barbería; tres más realizan actividades

relacionadas en el tema de confecciones, con el diseño, arreglo y maquila de prendas de vestir, dos comedores dedican sus labores de emprendimiento a la realización y venta de productos artesanales y tres más corresponden a otros sectores, en los cuales se destacan el alquiler de lavadoras, sublimación y servicios de café internet. A continuación, se presenta gráfica relacionada con actividad económica de los emprendimientos:

Figura 43
Actividad económica del emprendimiento



Fuente: elaboración propia.

Por otro lado, en cuanto al tiempo de funcionamiento de los emprendimientos, 32 de ellos llevan más de tres años en actividad, lo que evidencia que han logrado mantener una estabilidad operativa a través del tiempo y han generado de cierta manera una confiabilidad en sus territorios y/o comunidades; dos de ellos llevan de 1 a 3 años de operatividad, buscando consolidar su emprendimiento a nivel comunitario y buscando reconocimiento en su sector. A continuación, se presenta una tabla con respecto a tiempo de funcionamiento de los emprendimientos de los comedores visitados durante el presente periodo:

Tabla 37
Tiempo de funcionamiento de emprendimientos

Tiempo de funcionamiento	No. de comedores
De 1 a 3 años	2
Más de 3 años	32

Fuente: elaboración propia.

Durante el proceso de acompañamiento, también se identificó la frecuencia de operación de los emprendimientos, lo que brindó una comprensión más detallada de la capacidad y disponibilidad de tiempo destinada a esta iniciativa, de los 40 comedores emprendedores visitados se obtuvo la siguiente información:

- 15 emprendimientos funcionan bajo pedido.
- 10 emprendimientos funcionan todos los días de la semana.
- 8 emprendimientos funcionan únicamente los fines de semana.
- 1 emprendimiento funciona entre días.

La variabilidad en la frecuencia de operación de los emprendimientos evidencia la necesidad de fortalecer su sostenibilidad y planificación estratégica, con el propósito de garantizar una mayor continuidad en su funcionamiento y consolidar su capacidad operativa. Esta situación obedece, en gran medida, a la insuficiencia de recurso humano, lo que restringe la adecuada distribución de funciones y dificulta la gestión eficiente de los procesos logísticos, operativos y de preparación requeridos para el desarrollo de sus actividades. En consecuencia, de esto, se hace necesario implementar estrategias orientadas al fortalecimiento organizacional y operativo que contribuyan a mejorar la estabilidad y el desempeño de cada emprendimiento.

Se identificó a su vez, que, de los 40 comedores emprendedores visitados, 18 de ellos fueron participes del programa “capital semilla” en los años 2021 y 2022, en el cual se les entregaron insumos y herramientas que en su mayoría, fueron productos relacionados con el emprendimiento para la optimización y mejora de la operatividad, tales como: electrodomésticos, materias primas y utensilios de cocina y demás; de estos, solo 10 de ellos cuentan todavía con dichos insumos, algunos en muy buen estado y otros deteriorados pero en funcionamiento. También se identificó que 16 comedores emprendedores no recibieron dicho recurso y/o no fueron participes de dicho proceso.

Durante las visitas realizadas en el presente periodo de ejecución, se identificaron desafíos administrativos relacionados con la gestión y organización de la información contable. Se evidenció que 31 comedores emprendedores llevan sus registros de manera informal, ya sea en cuaderno de notas, libros contables o a través de la utilización de herramientas tecnológicas como hojas de cálculo de Excel, un comedor comunitario registra su contabilidad de manera formal, a través de la utilización de facturas y sistemas contables y dos de los emprendimientos no cuentan con un sistema de registro contable o de control financiero. Esta situación limita el seguimiento de los recursos, dificulta el análisis del desempeño económico y restringe la toma de decisiones basada en información financiera confiable.

En respuesta a esta necesidad, se diseñó e implementó un formato de registro contable, el cual ha sido socializado con los/las gestores(as) con el fin de fortalecer sus capacidades en el registro adecuado de los costos, gastos operativos, ingresos y ventas asociados al emprendimiento. La correcta implementación de esta herramienta permitirá mejorar el control financiero, facilitar el análisis de la rentabilidad y promover una gestión más eficiente y sostenible de las unidades productivas. Ahora bien, de la información recolectada se destaca también lo siguiente:

- 27 comedores emprendedores, registran sus operaciones en cuadernos de notas.
- 4 comedor emprendedor, registra su contabilidad mediante el uso de Excel.
- 1 comedor emprendedor, registra su contabilidad mediante facturas.
- 2 comedores emprendedores, no llevan ningún registro contable del emprendimiento.

Otro dato relevante es que 30 emprendimientos reportaron no presentar deudas asociadas a sus operaciones. Este hecho sugiere un manejo responsable de los recursos económicos y un enfoque sostenible en la gestión financiera de los emprendimientos. Sin embargo, se identificó que cuatro de los comedores emprendedores registran obligaciones financieras vigentes, derivadas principalmente de créditos adquiridos para la ampliación y adecuación de la infraestructura física del emprendimiento, así como para la adquisición de mobiliario, equipos y otros elementos necesarios para su funcionamiento.

Esta situación pone de manifiesto la importancia de fortalecer los procesos de gestión financiera mediante la implementación de herramientas de registro y control contable que permitan realizar un seguimiento oportuno de los ingresos, gastos y obligaciones económicas. De esta manera, se favorece una toma de decisiones más informada, orientada a preservar la sostenibilidad financiera y la estabilidad del emprendimiento.

Adicionalmente, se destacó que los emprendimientos no solo han contribuido al fortalecimiento de sus economías familiares, sino que también les ha permitido ganar reconocimiento dentro de sus comunidades. Este reconocimiento se traduce en un vínculo más cercano con los habitantes, quienes ven en estos comedores un ejemplo de esfuerzo, perseverancia y compromiso comunitario.

En conversaciones con los gestores comunitarios se indagó sobre los logros alcanzados en el emprendimiento, como resultado, se identificó que: dos emprendimientos lograron una ampliación del mismo en cuanto a la producción, obtención de implementos y equipos para la mejora del emprendimiento; cinco emprendimientos manifestaron haber logrado mejorar las instalaciones del espacio en donde se opera, cuatro indican no tener ningún logro alcanzado y 22 comedores emprendedores confirmaron haber logrado posicionar su emprendimiento frente a la comunidad donde laboran, alcanzando fidelización y constancia en la población que atiende, a su vez, un comedor indica alcanzar otro tipo de logros, tal como, poder registrar su emprendimiento frente a cámara y comercio.

De los comedores emprendedores visitados se identificaron diversas dificultades que afectan su funcionamiento, las cuales están relacionadas con diferentes factores. Las principales dificultades están relacionadas con los altos costos de operación que impactan negativamente la productividad y la optimización del

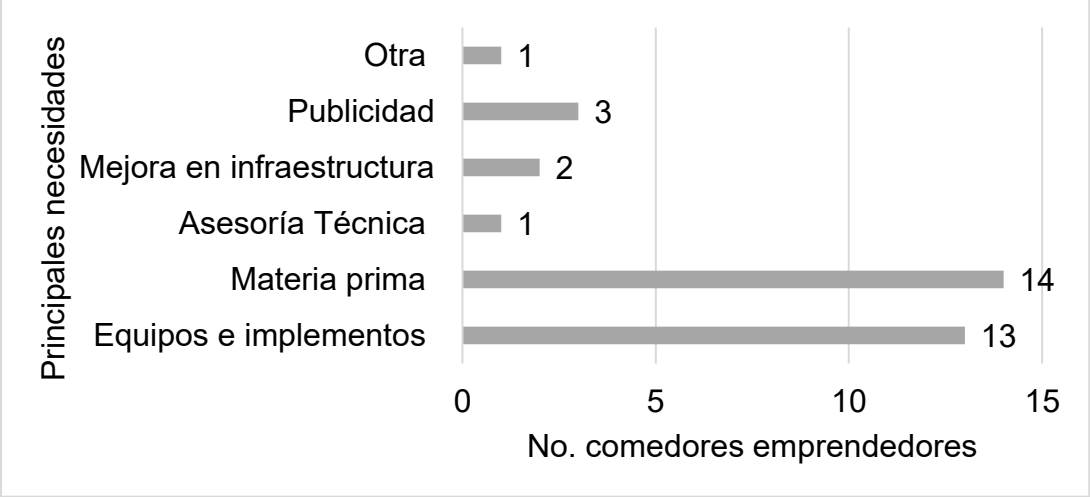
producto y/o servicio que se ofrece para este caso, 24 de ellos, uno indica que la falta de mano de obra retrasa la producción y funcionalidad de su unidad productiva, tres más manifiestan que la falta de formación administrativa les ha dificultado la toma de decisiones frente a procesos propios del emprendimiento, uno más resalta que su mala ubicación no le permite visibilizar mejor su producto y tres más indican tener otro tipo de dificultad para el funcionamiento de su emprendimiento.

Finalmente, es importante destacar que dos comedores manifestaron no presentar dificultades en la operatividad de su emprendimiento, lo cual constituye un aspecto positivo en medio de las situaciones encontradas.

Por otro lado, en cuanto a las necesidades identificadas en estos comedores emprendedores, se evidenció que una de las principales corresponde a la falta de materias primas, necesarias para atender de manera adecuada la demanda en sus procesos de producción, además de la adquisición de equipos e implementos indispensables para fortalecer y optimizar sus procesos operativos, entre otros.

A continuación, se presenta la figura con las principales necesidades identificadas en los emprendimientos:

Figura 44
Principales necesidades del emprendimiento



Fuente: elaboración propia.

Los comedores emprendedores manifestaron que los ingresos generados a través de sus unidades productivas constituyen una fuente de recursos esencial para contribuir al sostenimiento de los comedores comunitarios, fortaleciendo su capacidad operativa, su sostenibilidad financiera y la continuidad de los servicios brindados a la comunidad. En este sentido, los emprendimientos representan una estrategia complementaria que favorece la autogestión y el fortalecimiento de los

procesos comunitarios. A continuación, se presenta un registro fotográfico de algunos de los emprendimientos visitados durante el presente periodo.

Figura 45

Emprendimientos de los comedores comunitarios



Fuente: fotos tomadas por el Área de Sostenibilidad, comedores comunitarios: Aaron y María Ángel- Elaboración y venta de bolsos artesanales, Hermandad por Cali– Alquiler de lavadoras, Dar sin condición – Servicio de internet, periodo de julio del 2026.

Producto 4: portafolio de productos y servicios ofrecidos por comedores emprendedores elaborado.

El presente producto ya fue reportado en el informe técnico correspondiente al período de mayo del 2026.

Conclusiones

Los emprendimientos vinculados a los comedores comunitarios desempeñan un papel estratégico, al constituirse no solo como una fuente de generación de ingresos para los y las gestores(as) sociales, sino también como un mecanismo de apoyo para la sostenibilidad financiera y operativa de los propios comedores. Si bien estas iniciativas han demostrado un impacto positivo en el fortalecimiento de los procesos comunitarios, persisten desafíos que limitan su consolidación y crecimiento. Entre las principales necesidades identificadas se encuentran el acceso a capital de trabajo para la adquisición de maquinaria, equipos y herramientas especializadas que permitan optimizar los procesos productivos, así como el mejoramiento de los espacios físicos destinados al desarrollo de las actividades, los cuales, en varios casos, no reúnen las condiciones adecuadas para garantizar una operación eficiente y segura.

De igual manera, se evidenció que algunos emprendimientos aún no cuentan con un sistema formal de registro contable y control financiero, situación que dificulta el seguimiento de los recursos, el análisis de la rentabilidad y la toma de decisiones

basada en información confiable. En la mayoría de los casos, la información financiera continúa registrándose mediante herramientas informales, como cuadernos de apuntes u hojas de cálculo básicas, lo que pone de manifiesto la necesidad de avanzar hacia procesos administrativos más estructurados. En este contexto, cobra especial relevancia el formato de registro contable diseñado y socializado por el equipo de Sostenibilidad, herramienta que permitirá fortalecer la gestión financiera mediante el registro sistemático de los costos de operación, gastos, ingresos por ventas y márgenes de rentabilidad, favoreciendo un mayor control administrativo y una planificación financiera más eficiente.

Finalmente, los emprendimientos han generado impactos que trascienden el ámbito económico, al contribuir significativamente al fortalecimiento de las economías familiares y al reconocimiento de los gestores y gestoras como referentes de liderazgo, compromiso y resiliencia dentro de sus comunidades. Este reconocimiento fortalece la confianza de la población en los procesos impulsados desde los comedores comunitarios, consolida el tejido social y favorece la sostenibilidad de estas iniciativas en el tiempo, al generar recursos complementarios para su funcionamiento y potenciar el liderazgo comunitario que ejercen quienes los lideran en sus respectivos territorios.

Elaboró: Don Óscar, Alejandro Ramírez Grisales, Edwin Palacios Ruiz y Miguel Ángel García.
Revisó: Jéssica Ordóñez Moreno.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14.4.2. Realizar diagnóstico para la identificación de costos fijos de funcionamiento de comedores comunitarios

Producto 1: informe diagnóstico de costos fijos elaborado

Se elabora el presente informe diagnóstico de costos fijos de los comedores comunitarios con el ánimo de identificar la situación económica real de los mismos, conocer con precisión los gastos fijos y variables de su operación. Este diagnóstico también es clave para planificar la sostenibilidad a largo plazo y definir necesidades de apoyo externo mediante donaciones o alianzas estratégicas.

Acciones desarrolladas:

Cálculo de los costos fijos promedio de comedores comunitarios

Durante el presente periodo se realizó el cálculo de los costos fijos promedio de los comedores comunitarios que no están cubiertos por el programa. Estos costos incluyen:

- Alquiler

- Servicios públicos
- Gas
- Aporte gestor(a) principal y auxiliares
- Productos de aseo
- Aliños y condimentos.
- Otros costos fijos.

Para recopilar esta información, en el presente mes se llevaron a cabo 29 visitas a comedores comunitarios, durante las cuales se aplicó el formato de Diagnóstico de los costos fijos de funcionamiento de un comedor comunitario. Este formato incluye datos sobre los costos que no son cubiertos por el programa, los ingresos generados a través de la cuota de corresponsabilidad, fuentes de financiación y otros aspectos clave. El objetivo de este proceso es obtener datos precisos y detallados, que serán proporcionados a las empresas padrino que deseen comprometerse a realizar aportes económicos para cubrir estos costos, además de ser una fuente de información valiosa para reconocer la dinámica del programa en términos operativos y económicos. Como respaldo de esta actividad, se cuenta con el medio de verificación formato de Diagnósticos costos fijos de comedores comunitarios.[188] y registro fotográfico[189].

Producto 2: matriz diagnóstico costos fijos de funcionamiento de comedores elaborada.

Se recopila información de costos fijos de los comedores comunitarios con el fin de obtener datos de manera directa de los costos inherentes a la operación como, servicios públicos, arriendo, insumos de aseo, entre otros.

Esta información fue recopilada durante el presente periodo, en la Matriz Diagnóstico costos fijos[190], con el fin de organizar y sistematizar los datos obtenidos durante las visitas. Con esta base de datos, se procedió a calcular los promedios de cada uno de los costos fijos no cubiertos por el programa, permitiendo obtener una visión clara y detallada de los gastos recurrentes que enfrentan los comedores comunitarios.

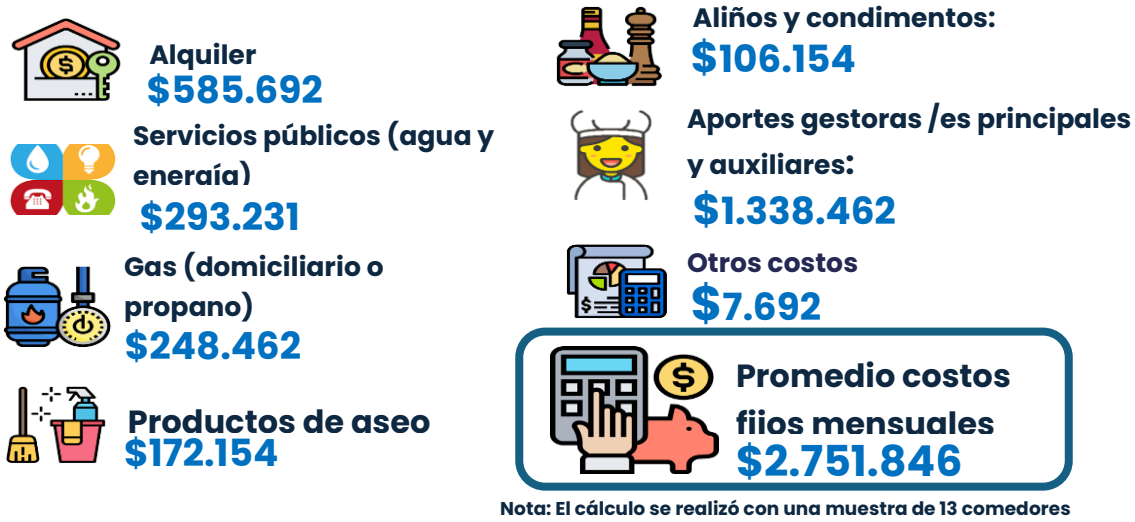
Para el análisis de los costos fijos del funcionamiento de los comedores que no son cubiertos por el programa, se consideraron de las 29 visitas que se realizaron durante todo el periodo, los datos de 13 comedores que reportaron gastos asociados al canon de arrendamiento, con el objetivo de obtener un promedio representativo.

[188] Anexo 14.4.2.1. Diagnósticos costos fijos de comedores comunitarios.
[189] Anexo 14.4.2.2. Registro Fotográfico Diagnóstico costos fijos.
[190] Anexo 14.4.2.3. Matriz Diagnóstico costos fijos.

A continuación, se presentan los promedios correspondientes, los cuales se detallan en la siguiente figura:

Figura 46

Diagnóstico costos fijos de funcionamiento de comedores comunitarios



Fuente: elaboración propia.

La figura anterior, nos permite deducir que, para asegurar la operatividad de un comedor comunitario, se requiere mucho más que la entrega de alimentos. Existen costos esenciales que no son cubiertos por el programa, los cuales ascienden a un promedio mensual de $2.751.846. Dentro de estos, destacan el alquiler del espacio, y los aportes económicos a los gestores, a esto se suman gastos recurrentes como servicios públicos, gas, productos de aseo, aliños y otros costos fijos, indispensables para garantizar el funcionamiento y las condiciones higiénico-sanitarias del comedor. Esta realidad evidencia la necesidad de una articulación con el sector privado, que permita cubrir estos vacíos financieros y asegurar así la sostenibilidad de los comedores comunitarios.

Nota: Es importante tener en cuenta que, aunque los comedores cuentan con un cupo asignado, en la realidad muchos atienden a una población mayor a la establecida, lo que puede impactar significativamente en sus costos operativos y en los resultados presentados en la figura.

Conclusiones

La recolección de información de los costos fijos no cubiertos por el programa permite consolidar una base de datos organizada y confiable que facilita la identificación real y precisa de las necesidades económicas que enfrentan los

comedores comunitarios. Esta información no solo es fundamental para estructurar propuestas claras y concretas hacia los potenciales padrinos empresariales, sino que también aporta transparencia, objetividad y credibilidad al proceso de apadrinamiento. Además, constituye una herramienta estratégica para la planeación financiera, la toma de decisiones y la generación de alianzas sostenibles que garanticen la continuidad y fortalecimiento de los comedores comunitarios.

Elaboró: Óscar López, Alejandro Ramírez Grisales, Edwin Palacios Ruiz y Miguel Ángel García.
Revisó: Jéssica Ordóñez Moreno.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14.4.3. Articular con entidades para fortalecer la sostenibilidad de los comedores comunitarios.

Producto 1: plan de acción para la implementación de la estrategia de articulación con entidades

El presente producto ya fue reportado en el informe técnico correspondiente al período del 19 de marzo al 30 de abril de 2026. A la fecha el plan de acción se encuentra en proceso de ejecución.

Producto 2: base de datos de entidades para procesos de articulación

El presente producto fue reportado en el informe técnico correspondiente al período comprendido entre el 19 de marzo y el 30 de abril de 2026. A la fecha, se continúan realizando visitas a las entidades propuestas para los procesos de articulación.

Es importante mencionar que la base de datos presentada podrá ser ajustada de acuerdo con las necesidades que se identifiquen en los comedores comunitarios. En aquellos casos en los que se evidencien requerimientos específicos, se realizan procesos de acercamiento y visita a empresas o entidades cuyas líneas de acción respondan a las necesidades identificadas.

Producto 3: informe de acercamiento y resultados

En la implementación de la estrategia de articulación, se desarrollaron acciones de acercamiento con entidades previamente identificadas, con el fin de gestionar alianzas que contribuyan a la sostenibilidad de los comedores comunitarios.

Como parte de este proceso, se impulsó la estrategia “plan padrino”, orientada a promover el acompañamiento y apoyo de entidades del sector privado a iniciativas sociales, económicas y ambientales lideradas por los comedores. A continuación, se presentan las gestiones realizadas y los resultados obtenidos:

Gestiones realizadas

A continuación, se describen las acciones de gestión desarrolladas durante el presente período por el componente de sostenibilidad para la implementación de la estrategia plan padrino:

A. Envío de correos a entidades con la propuesta del Plan Padrino

Una vez se identificaron las áreas responsables dentro de las entidades, se procedió al envío de correos electrónicos a aquellas que suministraron esta información en el primer acercamiento, en el cual se realizó la invitación a sumarse al programa de comedores comunitarios. En dichos correos, se adjuntó la siguiente documentación:

- Una carta de presentación del programa de comedores comunitarios, con una descripción detallada de sus objetivos, componentes y logros alcanzados.

- El documento con la propuesta plan padrino, el cual expone la posibilidad de apadrinar uno o más comedores comunitarios. En este documento se explican las diversas formas de colaboración, los beneficios para la entidad donante y el proceso de articulación. En algunos casos, este documento fue ajustado con una propuesta específica, enfocada en la línea de acción de la entidad.

Durante el presente periodo, se enviaron dos correos a las siguientes entidades:

Tabla 38
Socialización de la propuesta plan padrino

Fecha envío del correo	Entidad	Correo
21.07.2026	Arroz supremo	Cesarramirez@arrozsupremo.com.co
21.07.2026	Sweetsol	Viviana@sweetsol.com.co

Fuente: elaboración propia.

Como evidencia de esta actividad, se cuenta con el soporte del envío de correos a empresas plan padrino[191].

B. Reuniones presenciales o virtuales con la entidad para la presentación del Plan Padrino.

Tras el envío de la propuesta vía correo electrónico, aquellas entidades que manifestaron interés en conocer más sobre el programa fueron contactadas

[191] Anexo 14.4.3.1. Soporte correos a empresas plan padrino.

nuevamente para agendar reuniones de carácter presencial o virtual, según su disponibilidad.

Durante estas reuniones, se presentó de manera detallada el alcance del plan padrino y las posibles líneas de colaboración, las cuales incluyen desde la donación de insumos, el fortalecimiento de iniciativas ambientales, la donación de equipos e implementos, hasta la promoción del voluntariado, entre otros.

Por otro lado, se contemplaron también las reuniones de seguimiento con las entidades con las que actualmente se lleva un proceso de articulación, orientadas a planificar y definir de manera conjunta las posibles formas de colaboración con el programa. A continuación, se relacionan las dos reuniones realizadas durante el presente periodo de ejecución:

Tabla 39
Reuniones con empresas y/o entidades del sector privado

Fecha de la reunión	Entidad	Modalidad
16.07.2026	Maquite	Virtual
23.07.2026	Inversiones GLP- Gasco	Presencial

Fuente: elaboración propia.

Como soporte de este momento, se cuenta con el soporte registro fotográfico plan padrino[192] de las reuniones con las entidades.

Resumen de las reuniones

Maquite S.A

En el marco de la reunión sostenida entre el equipo de Pastoral Social, la psicóloga Erika Prager, responsable del componente de Gestión Humana de la empresa MAQUITE S.A., y los gestores representantes de los comedores comunitarios del sector Brisas de las Palmas (Haití), pertenecientes al nodo 10, se llevó a cabo la socialización de la jornada de impacto social programada para el día 22 de julio, la cual se desarrollará en articulación con los comedores comunitarios de este territorio.

Durante el espacio de diálogo se concertó la ruta metodológica de la actividad, definiendo las acciones que se implementarán durante la jornada con el propósito de fortalecer el reconocimiento del trabajo comunitario, promover la integración y generar espacios de bienestar para la población infantil.

[192] Anexo 14.4.3.2. Registro fotográfico plan padrino.

Se definió así, que durante la jornada de la mañana se realizará un recorrido territorial orientado a conocer de primera mano la labor que desarrollan los comedores comunitarios ubicados en el sector Brisas de las Palmas (Haití), nodo 10. Este recorrido permitirá visibilizar el liderazgo, el compromiso y el impacto social generado por los gestores y gestoras comunitarias, especialmente en las acciones dirigidas a la atención y acompañamiento de la población infantil.

Por su parte, en la jornada de la tarde se llevará a cabo una actividad recreativa y formativa dirigida a niños y niñas del territorio, en la que se desarrollarán juegos lúdicos enfocados en el reconocimiento del territorio, actividades de promoción de la lectura, pintucaritas y espacios deportivos. Para esta actividad se proyecta la participación de aproximadamente 120 niños, promoviendo escenarios de integración, aprendizaje y fortalecimiento del tejido social entre la comunidad, la empresa privada y los comedores comunitarios.

Inversiones GLP- Gasco

Durante la reunión presencial realizada con la empresa Gasco, en la que participó la señora Ángela Ocampo, nueva jefe de Mercadeo de la compañía, se desarrolló una visita al comedor comunitario “Casa Oky Doky”, donde la gestora principal, Rosa Miriam García Obando, presentó la trayectoria de la fundación y el proceso de creación y consolidación del comedor comunitario, así como su funcionamiento operativo y el impacto generado en la comunidad.

Esta visita tuvo como propósito brindar a la representante de Gasco un conocimiento directo sobre la operación de los comedores comunitarios, en el contexto del proceso de articulación que se adelanta con la empresa, orientado a evaluar la implementación de una tarifa diferencial para la adquisición de pipas de gas por parte de los comedores comunitarios que utilizan este insumo como fuente principal para la preparación diaria de alimentos.

La reunión permitió conocer la experiencia de Doña Rosa como líder comunitaria y fundadora de una organización dedicada al acompañamiento de personas en condición de discapacidad cognitiva y población vulnerable. Su trabajo se caracteriza por un enfoque basado en el afecto, la formación en valores, el fortalecimiento de la autonomía y la construcción de vínculos familiares.

Uno de los aspectos más relevantes fue la historia de Henry, un joven al que ha acompañado desde los cuatro años de edad, doña Rosa explicó que siempre promovió su independencia y liderazgo, al punto de motivarlo para que en el futuro pudiera dirigir la fundación. Durante la conversación relató que, tras permanecer un tiempo en otra institución, Henry regresó debido a las dificultades presentadas en ese lugar, donde posteriormente se descubrieron graves situaciones de vulneración de derechos hacia algunos menores. Este caso reafirmó su convicción sobre la

importancia de brindar procesos de atención centrados en la dignidad y el desarrollo integral de las personas.

La gestora explicó que su metodología educativa se basa en el establecimiento de metas, incentivos y responsabilidades, promoviendo el esfuerzo personal y el reconocimiento de los logros. Considera que compartir los alimentos es una herramienta pedagógica y de integración social, razón por la cual define su labor como un "diplomado para ser mamá", donde el cuidado y la alimentación se convierten en el eje del acompañamiento.

Respecto a la población atendida, indicó que el comedor recibe diariamente entre 40 y 50 personas, principalmente niños y jóvenes con discapacidad cognitiva y epilepsia, además de adultos mayores y familias en condiciones de vulnerabilidad. En numerosos casos, una sola persona recoge alimentos para varios integrantes del hogar que presentan movilidad reducida o discapacidad.

Durante la reunión, también se evidenciaron problemáticas del territorio que afectan el bienestar de la comunidad, entre ellas la violencia juvenil conocida como "chacaleo", fenómeno en el que grupos de adolescentes se citan mediante redes sociales para enfrentarse violentamente, limitando la movilidad y las actividades comunitarias de los jóvenes.

En relación con el funcionamiento del comedor, Doña Rosa señaló que semanalmente desarrollaban actividades recreativas para personas con discapacidad con el apoyo de monitores de la Secretaría de Deporte y Recreación; sin embargo, estas actividades se encontraban suspendidas debido a la finalización de los contratos del personal de apoyo.

La gestora destacó que el comedor trasciende la entrega de alimentos y constituye un espacio de encuentro, inclusión y protección social. Allí convergen personas con diferentes niveles de vulnerabilidad: algunas encuentran su única comida completa del día, mientras que otras complementan la alimentación de sus hogares gracias al comedor. Según manifestó, la comida se convierte en una herramienta para fortalecer la convivencia, generar redes de apoyo y mejorar la calidad de vida de la comunidad.

Finalmente, se recopilaron algunos datos operativos relevantes para el funcionamiento del comedor. Actualmente utilizan un cilindro de gas de 40 libras, con una duración aproximada de 25 a 30 días y un costo cercano a $92.500, información que resulta útil para la estimación de costos y la formulación de estrategias de apoyo que se pretenden establecer con la empresa Inversiones Glp Gasco. Asimismo, Doña Rosa manifestó su intención de reducir gradualmente algunas responsabilidades en otros programas sociales para dedicar mayor tiempo

al fortalecimiento de su fundación, manteniendo el comedor comunitario como el eje principal de su labor social.

C. Solicitud de información complementaria por parte de las entidades interesadas o solicitud de documentación legal.

Luego de la reunión con la empresa, se establecieron una serie de compromisos que pueden incluir el levantamiento de información específica sobre los comedores en territorio, como etapa previa para definir su posible participación. En algunos casos, la empresa puede decidir inmediatamente qué tipo de donación realizará y solicitar la documentación legal correspondiente para iniciar el proceso formal. A continuación, se detallan las entidades que han solicitado información específica para evaluar su participación:

Tabla 40.
Solicitudes de información complementaria

Posible empresa padrino	Información solicitada	Estado	Fecha respuesta de solicitud
Corporación hacia un Valle solidario (CHVS)	Realizar la selección de un comedor comunitario que atienda población con discapacidad cognitiva, física o de movilidad y que, además de entregar las raciones alimentarias, implemente estrategias de cuidado comunitario orientadas al bienestar y desarrollo integral de esta población. Posteriormente, efectuar una visita técnica para identificar sus necesidades, con el fin de estructurar una propuesta de fortalecimiento que contribuya a mejorar sus procesos.	En proceso, durante el presente periodo se realizó la visita de identificación en el comedor comunitario Asopanid ubicado en el barrio Guayaquil comuna 9, en donde se realizó el levantamiento de la información para posteriormente estructurar la propuesta de fortalecimiento.	Se proyecta realizar el envío de la propuesta el día 05 de agosto.
	Realizar la selección de un comedor comunitario que atienda población infantil y que, además de entregar raciones alimentarias, implemente estrategias de cuidado comunitario orientadas al bienestar y desarrollo integral de niños y niñas. Posteriormente, efectuar una visita técnica para identificar sus necesidades, con el fin de estructurar una propuesta de fortalecimiento que contribuya a mejorar sus procesos.	En proceso, durante el presente periodo se realizó la visita de identificación en el comedor comunitario Milagro de Dios los lideres ubicado en el barrio Compartir, en donde se realizó el levantamiento de la información para posteriormente estructurar la propuesta de fortalecimiento.	Se proyecta realizar el envío de la propuesta el día 05 de agosto.
	Realizar seguimiento al proceso de fortalecimiento del comedor plan padrino Menta y sabor, consistente en adecuación de infraestructura y trabajos de cerrajería.	Se realizó visita de seguimiento.	28.07.2026

Fuente: elaboración propia.

Para dar respuesta a estas solicitudes de información complementaria se realizan:

Visitas a comedores plan padrino para levantamiento de información

En algunos casos, las entidades interesadas en vincularse al programa solicitan información específica según sus áreas de interés o incluso solicitan realizar seguimientos a los procesos de articulación ya definidos. Por tal motivo, el componente de sostenibilidad realizó visitas a comedores del plan padrino con el fin de recolectar la información requerida por las empresas y/o para realizar seguimientos a los comedores comunitarios beneficiados. Como soporte de esta actividad, se cuenta con el registro fotográfico plan padrino[193] de visitas a comedores.

Durante el presente mes se realizaron tres visitas a comedores comunitarios del plan padrino, las cuales se detallan en la siguiente tabla:

Tabla 41
Visitas a comedores plan padrino

Fecha de visita	Comedor comunitario	Comuna	Solicitud realizada	Descripción de la solicitud
14.07.2026	ASOPANID	9	CHVS	Identificación de comedores comunitarios que realicen trabajo comunitario con población con discapacidades cognitivas, físicas o de movilidad.
28.07.2026	Menta y sabor	15	CHVS	Verificar los avances de las adecuaciones realizadas con el apoyo de la entidad padrino para el fortalecimiento del comedor comunitario.
29.07.2026	Milagro de Dios los lideres	21	CHVS	Identificación de comedores comunitarios que realicen trabajo comunitario con población infantil.

Fuente: elaboración propia.

[193] Anexo 14.4.3.2. Registro fotográfico plan padrino.

D. Donaciones

Durante el presente período de ejecución se realizó el proceso de entrega de donaciones a comedores comunitarios, de acuerdo con los aportes recibidos previamente por las entidades. Cada una de las entregas cuenta con su respectivo registro fotográfico[194] como soporte del proceso, evidenciando la distribución de los elementos a los comedores beneficiarios.

Entregadas a comedores comunitarios

Corporación hacia un Valle solidario (CHVS)

La donación gestionada con el apoyo de la CHVS fue entregada en dos comedores comunitarios ubicados en los corregimientos el Saladito y Felidia, priorizados de acuerdo con sus necesidades de fortalecimiento. Los elementos suministrados pretenden el mejoramiento de las condiciones de operación de estos espacios, favoreciendo la adecuación de sus instalaciones.

Desde el componente de sostenibilidad, estas donaciones representan un aporte para consolidar la capacidad instalada de los comedores comunitarios, promoviendo mejores condiciones para la prestación del servicio, aspectos que contribuyen a su permanencia y sostenibilidad en el tiempo.

En la siguiente tabla se presenta el detalle de los comedores comunitarios beneficiados:

Tabla 42
Donación de implementos a comedores comunitarios

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo	Bienes entregados
08.07.2026	Shadday el Saladito	60	1	100 platos y pintura epóxica
08.07.2026	Dejando huellas	59	1	2 mesas y 8 sillas plásticas

Fuente: elaboración propia.

Como soporte de estas donaciones se cuenta con las actas de entrega de bienes CHVS.[195]

[194] Anexo 14.4.3.2. Registro fotográfico plan padrino.
[195] Anexo 14.4.3.3. Actas de entrega de bienes CHVS.

Internacional de eléctricos S.A.S

La donación recibida por parte de la empresa Internacional de Eléctricos S.A.S, conocida comercialmente como VIE, se entregó a los siguientes comedores comunitarios para el mejoramiento de los sistemas de iluminación. Este apoyo responde a una de las necesidades identificadas en estos espacios, ya que la infraestructura eléctrica adecuada resulta indispensable para garantizar un servicio digno y seguro tanto para las gestoras como para sus beneficiarios.

Durante el presente período de ejecución se realizó la entrega de 155 luminarias, distribuidas en 44 comedores comunitarios. Como medio de verificación de este proceso se cuenta con las actas de entrega de bienes VIE[196] con su respectivo registro fotográfico en donaciones entregadas. El detalle de las entregas realizadas se presenta en la siguiente tabla:

Tabla 43
Donación de luminarias para comedores comunitarios

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
01.07.2026	Hermandad por Cali	21	15
01.07.2026	El Pan Nuestro de Cada Día	21	15
01.07.2026	Olla Comunitaria del Pacífico	21	15
03.07.2026	La Alegría de Servir	7	3
06.07.2026	El Maná Alto Menga	3	3
06.07.2026	La Tía Vicky	2	2
06.07.2026	Bella Esperanza	21	15
06.07.2026	Alimentando Corazones 2	21	15
06.07.2026	Misericordia y Amor	21	15
06.07.2026	Orgullo Determinación y Resistencia	21	15
07.07.2026	Alimentando Sueños	15	9
07.07.2026	Barriguitas Lenas Valladito	15	9
07.07.2026	Alma Mía	13	5
08.07.2026	Dejando Huellas	60	1
08.07.2026	Shadday el Saladito	59	1
08.07.2026	Cielo Abierto	20	12
08.07.2026	La Cucharita	20	12
08.07.2026	FUNDEC Llenando Corazones En Farallones	56	12
08.07.2026	Dejando Huellas	59	1
10.07.2026	Vencedores	6	2
10.07.2026	Las Monas	10	4
10.07.2026	Sembrando Amor Ulpiano	13	5

[196] Anexo 14.4.3.4. Actas de entrega de bienes VIE.

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
10.07.2026	Decepaz Vive +	21	15
10.07.2026	Familias Felices	13	5
15.07.2026	Restauradores	13	5
15.07.2026	Pastoral Afrocali Promoción Humana	13	5
15.07.2026	Casa de Bendición	13	5
16.07.2026	Tierra Blanca	20	12
16.07.2026	La Estrella	20	12
16.07.2026	Semillas de Mostaza Siloé	20	13
16.07.2026	Mundo Amor	20	13
16.07.2026	Camino a la Esperanza	20	13
16.07.2026	Conquistando Sonrisas	15	10
16.07.2026	Traspasando Barreras	15	10
17.07.2026	Niños del Futuro	15	8
17.07.2026	Los Sazones de La Negra Fina	15	10
17.07.2026	La Roca	15	10
21.07.2026	Ríos de Agua Viva	21	14
22.07.2026	San Agustín	54	12
22.07.2026	El Shadday La Sirena	54	12
22.07.2026	Alimentando con Amor La Sirena	54	12
23.07.2026	Milagro de Dios	21	15
24.07.2026	Mundo Mágico	20	13
24.07.2026	Plan Jarillón	15	8

Fuente: elaboración propia.

Maquite S.A

La donación recibida por la entidad Maquite, consistente en canastillas destinadas al mejoramiento del almacenamiento de alimentos en comedores comunitarios, así como las vajillas de mesa formal, pensadas para entregarlas en comedores emprendedores que desarrollan actividades de catering y cubrimiento de eventos, como a aquellos comedores que, pese a tratarse de vajilla formal, manifiesten su intención de utilizarla en la operación diaria del comedor. A continuación, se presentan cuatro comedores comunitarios a los que se les entregó esta donación durante el presente periodo:

Tabla 44

Donación de canastillas y vajilla para comedores comunitarios

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
02.07.2026	Gastro arte	7	3
06.07.2026	Orgullo determinación y resistencia	21	15
23.07.2026	Camino a la esperanza	20	13
23.07.2026	Mundo amor	20	13

Fuente: elaboración propia.

Como soporte de las entregas realizadas se cuenta además con actas de entrega de bienes a comedores Maquite[197].

BIO-ASEO

La donación recibida por esta entidad, consistente en sobres de semillas de diferentes variedades como cilantro, pimentón, lechuga, tomate y perejil, entre otras, se orientó al fortalecimiento de la iniciativa de huertas comunitarias, entendidas como espacios que proveen alimentos frescos utilizados en las preparaciones diarias del comedor y que a su vez contribuyen a la seguridad alimentaria. A continuación, se presentan en la siguiente tabla, con la información de los 20 comedores comunitarios con huertas que recibieron esta donación durante el presente periodo de ejecución:

Tabla 45

Donación de semillas para comedores comunitarios con huertas

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
01.07.2026	Vista Hermosa	1	1
01.07.2026	Kenny	18	11
01.07.2026	Redimidos en Cristo Vía Jamundí	52	11
01.07.2026	Wounnan Phoobor	20	12
02.07.2026	El Rey	6	2
02.07.2026	Nutriendo Con Amor	18	11
02.07.2026	Hogar Hijos de la Misericordia	10	4
02.07.2026	Nasa Cali	19	13
03.07.2026	Dana María	14	6
03.07.2026	Restauradores	13	5
03.07.2026	Funmia	21	15
03.07.2026	Barriga Llena Corazón Contento	15	8

[197] Anexo 14.4.3.5. Actas de entrega de bienes a comedores Maquite.

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
06.07.2026	Las Delicias de Sardi	13	5
06.07.2026	Compartir el Maná del Rey	21	15
06.07.2026	Noticas Frescas	52	11
06.07.2026	Manos de Bendición	21	14
07.07.2026	Sonrisas de Navarro	51	14
07.07.2026	Fundasab	14	7
07.07.2026	Comedor APAI	14	7
07.07.2026	Cinco Panes y Dos Peces	18	11

Fuente: elaboración propia.

Semillas Valle

La donación recibida por esta entidad se gestionó con el propósito principal de fortalecer las huertas comunitarias, teniendo en cuenta que una de las principales dificultades identificadas en estos procesos es la afectación por plagas y enfermedades, situación que incide negativamente en su productividad.

En respuesta a esta problemática, se realizó la entrega de un kit de productos orientado al manejo y control de plagas, compuesto por:

- Exxodo + Tenebrionix + Bactox

Los cuales corresponden a productos con acción insecticida y, en el caso del último, con propiedades fungicidas y bactericidas, destinados al control de insectos, hongos y bacterias en las huertas. Esta donación está proyectada para ser entregada a la totalidad de las huertas comunitarias activas. A continuación, se presentan los 19 comedores comunitarios con huertas que recibieron este kit:

Tabla 46

Donación de productos controladores para comedores comunitarios con huertas

Fecha	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
01.07.2026	Vista hermosa	1	1
01.07.2026	Kenny	18	11
01.07.2026	Redimidos en cristo vía Jamundí	52	11
01.07.2026	Wounnan Phoobor	20	12
02.07.2026	El rey	6	2
02.07.2026	Hogar hijos de la misericordia	10	4
02.07.2026	Nasa Cali	19	13
03.07.2026	Dana María	14	6
03.07.2026	Restauradores	13	5
03.07.2026	Funmia	21	15

Fecha	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
03.07.2026	Barriga llena corazón contento	15	8
06.07.2026	Las delicias de Sardi	13	5
06.07.2026	Compartir el maná del rey	21	15
06.07.2026	Noticas frescas	52	11
06.07.2026	Manos de bendición	21	14
07.07.2026	Sonrisas de Navarro	51	14
07.07.2026	Fundasab	14	7
07.07.2026	Comedor APAI	14	7
07.07.2026	Cinco panes y dos peces	18	11

Fuente: elaboración propia.

Jorge Enrique Madrid

En el presente mes, se beneficiaron XX comedores comunitarios con huertas, gracias a la donación recibida por el señor Jorge Enrique Madrid, consistente en enmienda y fertilizante granulado. Estos insumos contribuyen al mejoramiento de las propiedades físicas, químicas y biológicas del suelo, favoreciendo una mayor retención de nutrientes y agua, así como el fortalecimiento del desarrollo de las plantas.

Asimismo, el fertilizante granulado aporta nutrientes esenciales que promueven el crecimiento saludable de las plantas, fortalecen las raíces, mejoran la productividad y contribuyen a la obtención de alimentos saludables, fortaleciendo de esta manera la sostenibilidad y la seguridad alimentaria de los comedores comunitarios.

La selección fue realizada por el equipo técnico de huertas, basándose en criterios clave para garantizar el impacto y sostenibilidad de la donación. Se priorizaron huertas que realizaban abonado de manera periódica, demostrando compromiso con la calidad y el cuidado de las siembras, huertas activas y en producción, con cultivos en desarrollo, y aquellas que evidenciaban un alto nivel de compromiso por parte de sus gestores y/o de la comunidad. A continuación, se mencionan las 11 huertas comunitarias apadrinadas:

Tabla 47
Donación de enmienda y/o abono orgánico para el fortalecimiento de huertas comunitarias.

Fecha de entrega	Comedor comunitario	Comuna	Nodo
01.07.2026	Redimidos en cristo vía Jamundí	52	11
01.07.2026	Wounnan Phoobor	20	12
02.07.2026	El rey	6	2
02.07.2026	Nutriendo con amor	18	11
02.07.2026	Hogar hijos de la misericordia	10	4
02.07.2026	Nasa Cali	19	13
03.07.2026	Barriga llena corazón contento	15	8
03.07.2026	Dana María	14	6
07.07.2026	Sonrisas de Navarro	51	14
07.07.2026	Comedor APAI	14	7
07.07.2026	Cinco panes y dos peces	18	11

Fuente: elaboración propia.

Las entregas de las donaciones recibidas por las entidades Bio-Aseo, Semillas Valle y el señor Jorge Madrid se están realizando en articulación con el componente de Saneamiento Básico y Ambiental, área encargada de brindar acompañamiento a las huertas comunitarias.

Para la entrega de estas donaciones, se organizó un kit compuesto por productos agrícolas y semillas, el cual está siendo entregado a cada uno de los comedores comunitarios. Adicionalmente, algunos de ellos están recibiendo enmienda y fertilizante granulado, insumos que contribuyen al fortalecimiento y adecuado desarrollo de las huertas comunitarias. Como evidencia de las entregas de las donaciones destinadas al fortalecimiento de las huertas comunitarias, se cuenta con el anexo de actas de entrega de bienes de huertas comunitarias[198].

E. Articulaciones

A continuación, se presenta la articulación desarrollada desde el área de sostenibilidad, enmarcada en el pilar social, con el propósito de promover acciones de impacto comunitario mediante el trabajo articulado con diferentes actores. Esta iniciativa contribuyó al fortalecimiento del componente social del programa y a la consolidación de alianzas orientadas al bienestar de la comunidad vinculada a los comedores comunitarios. Como soporte de esta actividad, se cuenta con el registro fotográfico[199] de articulaciones.

[198] Anexo 14.4.3.6. Actas de entrega de bienes de huertas comunitarias.
[199] Anexo 14.4.3.2. Registro fotográfico plan padrino.

Bimbo

Durante esta actividad de articulación con la empresa Bimbo, se llevó a cabo la socialización del programa de aprovechamiento de alimentos con fecha próxima de vencimiento, iniciativa orientada a facilitar el acceso de las gestoras de los comedores comunitarios a productos de la marca Bimbo a precios preferenciales. Estos alimentos, si bien se encuentran próximos a su fecha de vencimiento, conservan su calidad e inocuidad para el consumo, lo que permite su adecuado aprovechamiento dentro de las actividades desarrolladas por los comedores.

Esta estrategia busca fortalecer la sostenibilidad de los comedores comunitarios mediante el acceso a productos que pueden ser aprovechados para la preparación y entrega de refrigerios durante las jornadas sociales y comunitarias desarrolladas por las gestoras. Asimismo, representa una oportunidad para fortalecer los emprendimientos de aquellos comedores que elaboran y comercializan refrigerios, comidas rápidas y otros productos alimenticios, favoreciendo la generación de ingresos complementarios y el desarrollo de acciones que contribuyen a la permanencia y fortalecimiento de su labor comunitaria. A este espacio participaron 26 gestoras pertenecientes a 18 comedores comunitarios, en su mayoría ubicados en la comuna 21 y Navarro, nodo 15, así como algunos representantes de la comuna 12, nodo 4. Como se puede evidenciar en el medio de verificación anexo listado de asistencia articulación Bimbo.[200]

Tabla 48.
Comedores comunitarios asistentes e interesados en el proceso de articulación con Bimbo

Comedor comunitario	Número de gestoras participantes	Comuna	Nodo
Raizales	1	51	15
Orgullo determinación y resistencia	1	21	15
Llenando corazones	1	21	15
Nueva vida	1	21	15
Peniel	5	21	15
Pan nuestro de cada día	1	21	15
Bendición de Dios olla comunitaria	1	21	15
Solano Landazury	1	21	15
Alegría de los niños	1	21	15
Compartir amor a cucharadas	1	21	15
Aaron y María ángel	1	21	15
Gracias Dios mío 2	2	21	15
Alimentando con amor	1	21	15

[200] Anexo 14.4.3.7. Listado de asistencia articulación Bimbo.

Perol valluno	1	21	15
Cocina Nila	2	21	15
Obras maestras	2	12	4
Milagro de Dios	2	21	15
CREI	1	21	15
Total de asistentes	**26**		

Fuente: elaboración propia.

Durante la jornada, la señora Vanessa Ortiz, representante de Bimbo, realizó una presentación general del programa de expendio social de la compañía, en la que socializó con las gestoras el funcionamiento de esta iniciativa y los beneficios que ofrece para los comedores comunitarios. En el marco de esta iniciativa, se pone a disposición productos de la marca Bimbo de corta duración, próximos a su fecha de vencimiento, que han sido retirados de los puntos de venta, pero que conservan las condiciones de calidad e inocuidad requeridas para su consumo. Estos productos pueden ser adquiridos a precios preferenciales, representando una alternativa para apoyar el desarrollo de jornadas sociales y fortalecer los emprendimientos impulsados por los comedores comunitarios, contribuyendo así a su sostenibilidad.

La iniciativa contempla que las gestoras puedan adquirir estos productos con descuentos de hasta el 60 %. Asimismo, se explicó el procedimiento para acceder a este beneficio, indicando que, como requisito inicial, las gestoras deberán realizar el proceso de inscripción a través del comedor comunitario o de la fundación a la que pertenecen, deberán remitir la documentación requerida para su registro. Una vez finalizado este proceso, podrán realizar solicitudes de productos, cuya disponibilidad estará sujeta al inventario recuperado de los diferentes puntos de venta vinculados al programa.

Uno de los principales cambios incorporados en este proceso de articulación, corresponde a la implementación del servicio de transporte para la entrega de los productos, con el propósito de evitar que las gestoras deban desplazarse hasta la planta de Bimbo para realizar su recolección.

En este nuevo esquema, la empresa dispondrá de sus vehículos para programar rutas de entrega directamente a los comedores comunitarios. Este servicio tendrá un costo equivalente al 10 % del valor total de la compra, con un cobro mínimo de $10.000 por pedido. En consecuencia, el descuento efectivo sobre los productos pasará del 60 % al 50 %, permitiendo cubrir el costo del transporte sin generar un cobro adicional independiente para las gestoras.

Adicionalmente, se informó que el programa contará con una línea de atención directa para la gestión de pedidos, así como para la recepción de quejas, reclamos y solicitudes, con el fin de centralizar la comunicación, evitar intermediaciones y

hacer más ágil y eficiente la prestación del servicio. La reunión finalizó con un espacio destinado a la resolución de inquietudes por parte de las gestoras asistentes. Como cierre de la jornada, la señora Vanessa Ortiz realizó la entrega de un obsequio institucional a cada participante, consistente en un paquete de tostados de la marca Bimbo.

Figura 47
Articulación entre la entidad Bimbo y comedores comunitarios



Fuente: foto tomada por el Área de Sostenibilidad, Comedor comunitario Peniel, 02.07.2026.

Servicio de aprendizaje (SENA)

En el proceso de articulación realizada con el SENA, se socializó la apertura de un proceso de formación dirigido a las gestoras de los comedores comunitarios del nodo 5, el cual se desarrollará en dos módulos: panadería (primer módulo) y pastelería (segundo módulo).

Se informó que el proceso de formación iniciará el 15 de julio de 2026 y tendrá una duración aproximada de un mes y medio, con una intensidad de dos sesiones semanales, programadas los martes y jueves en jornada de la tarde, con una duración de dos horas por sesión.

Durante la socialización, se convocó a las gestoras a participar activamente en este proceso de capacitación, resaltando la importancia de asistir puntualmente y aprovechar los conocimientos y herramientas brindados por el SENA para el fortalecimiento de sus capacidades y el desarrollo de sus emprendimientos. Asimismo, se informó que la gestora principal Fabiola Sánchez, del comedor comunitario Manos Unidas de Dios, facilitó las instalaciones para el desarrollo de las jornadas de formación durante el período de ejecución del curso. Para tal fin,

suscribió el acta de entrega y compromiso de custodia de los bienes[201] suministrados para el desarrollo de la capacitación, asumiendo su cuidado y tenencia mientras permanezcan bajo su responsabilidad.

Maquite S.A

Se llevó a cabo una articulación con la entidad, mediante la cual el componente de sostenibilidad vinculó, además, al área social y al área de psicología del programa de comedores comunitarios, con el propósito de desarrollar acciones conjuntas que fortalecieran el acompañamiento integral a la comunidad. Como resultado de este trabajo conjunto, se desarrolló una actividad de impacto social en el sector Brisas de las Palmas (Haití), correspondiente al nodo 10, orientada a generar un espacio de integración y bienestar para la población infantil del sector, fortaleciendo su desarrollo integral a través de actividades lúdicas, recreativas y de acompañamiento psicosocial.

Durante la jornada de la mañana se realizó un recorrido territorial con el propósito de conocer de primera mano la labor que desempeñan los comedores comunitarios en este territorio, visibilizando el liderazgo, compromiso e impacto social de los gestores y gestoras comunitarias en favor del bienestar de la población infantil y sus familias. Esta actividad permitió reconocer las dinámicas comunitarias, fortalecer los vínculos con los actores del territorio e identificar las necesidades y oportunidades de mejora de los comedores, con miras a promover acciones que contribuyan a su fortalecimiento y sostenibilidad.

Durante el recorrido se visitaron, los comedores comunitarios: De menos a más, Sonrisas de Kilele, Delicias de Mujer Algo Diferente y Cumpliendo Sueños, permitiendo a los voluntarios de Maquite conocer sus procesos de operación, las acciones comunitarias que desarrollan y el papel fundamental que desempeñan en el fortalecimiento del tejido social del territorio a través de las diferentes actividades complementarias que realiza cada uno.

Posteriormente, en la jornada de la tarde, empezando a las 2:00pm, se realizó una actividad recreativa y formativa dirigida a niños, niñas y jóvenes del sector, desarrollada en el comedor comunitario “Cumpliendo sueños”, donde participaron todos los demás comedores mencionados. La jornada incluyó espacios lúdicos enfocados en el reconocimiento del territorio, actividades de promoción de la lectura, pintucaritas, dinámicas recreativas y actividades deportivas, promoviendo la participación activa de los asistentes y fortaleciendo valores como el trabajo en equipo, la convivencia y el sentido de pertenencia por su comunidad.

[201] Anexo 14.4.3.8. Acta de entrega y compromiso de custodia de los bienes.

La actividad contó con la participación aproximada de 90 niños, niñas y jóvenes, consolidándose como un espacio de integración entre la comunidad, la empresa privada y los comedores comunitarios, favoreciendo escenarios de aprendizaje, recreación y fortalecimiento de los vínculos comunitarios.

Figura 48

Jornada de articulación Maquite S.A asentamiento brisas de las Palmas (Haití)



Fuente: foto tomada por el Área de Sostenibilidad, Comedor comunitario Cumpliendo sueños, 22.07.2026.

Producto 4: informe final de resultados y conclusiones

Este producto será reportado en el último informe correspondiente al presente convenio.

Conclusiones

La estrategia plan padrino demostró ser una estrategia efectiva para movilizar recursos, generar sinergias y fortalecer el impacto del programa de comedores comunitarios en sus diferentes componentes (alimentario, social, ambiental y económico).

Las donaciones recibidas contribuyeron de manera directa al mejoramiento de la infraestructura, la diversificación de actividades y el fortalecimiento de capacidades, consolidando a los comedores como espacios de desarrollo comunitario integral.

La participación activa de las empresas privadas y fundaciones permitió afianzar el plan padrino como una estrategia sostenible de corresponsabilidad social, fomentando la continuidad del apoyo a largo plazo.

Elaboró: Don Óscar, Alejandro Ramírez Grisales, Edwin Palacios Ruiz y Miguel Ángel García.
Revisó: Jéssica Ordóñez Moreno.
Aprobó: Óscar Julián Sánchez Zambrano.

14.5. Acompañamiento al proceso de entrega de insumos alimentarios

14.5.1. Realizar el acompañamiento al proceso de entrega de insumos alimentarios a los comedores comunitarios

Producto 1: plan de raciones elaborado

De acuerdo con lo establecido en el convenio, se presenta como anexo el plan general de distribución de raciones alimentarias, que detalla el total de raciones a entregar y las entregas programadas. Este plan está diseñado para garantizar un suministro eficiente y continuo en los comedores comunitarios, asegurando el cumplimiento de los objetivos establecidos.[202]

Producto 2: rutas y el cronograma de entrega

Para ver el desarrollo de esta actividad, revisar la actividad 10.1. correspondiente al suministro de transporte para realizar las entregas de insumos alimentarios a comedores comunitarios.

Producto 3: informe de acompañamiento a los procesos de entrega

A. Control de Entregas

Durante el periodo actual, se llevaron a cabo visitas técnicas bajo un enfoque mixto (cuantitativo y cualitativo).

El procedimiento cuantitativo tuvo como finalidad la validación física y documental de las actas de entrega de insumos alimentarios, con el propósito de confirmar la concordancia entre los volúmenes consignados en los documentos y las cantidades efectivamente recibidas por cada comedor comunitario. El procedimiento incluyó conteo directo de productos y cotejo con la documentación oficial emitida.

El procedimiento cualitativo tuvo como objetivo realizar una inspección técnica del estado de los insumos alimentarios, evaluando su conformidad con los estándares básicos de calidad e inocuidad, así como las condiciones de conservación, el estado de los empaques y las fechas de vencimiento.

[202] Anexo 14.5.1.1. Plan de raciones de alimentos.

Además, se evaluaron las condiciones del entorno logístico de cada punto de entrega, considerando variables como accesibilidad vehicular, infraestructura disponible, condiciones de seguridad y viabilidad operativa para descarga. En este marco, se identificaron necesidades de trasbordo en zonas con limitaciones geográficas o deficiencias viales, factores que serán considerados en la planificación logística futura para mejorar la eficiencia de la cadena de suministro.

Actividades ejecutadas:

a. Monitoreo y acompañamiento presencial:

En el marco de las acciones de control y seguimiento del programa de apoyo alimentario dirigido a los comedores comunitarios, se desarrolló un proceso de supervisión presencial con el fin de verificar el cumplimiento de la planificación logística y operativa establecida para la entrega de insumos alimentarios.

b. Objetivo del acompañamiento

Verificar de manera sistemática la disponibilidad, correspondencia y correcta gestión de los insumos alimentarios programados, asegurando su alineación con la planificación establecida y el cumplimiento del cronograma oficial de entregas a los comedores comunitarios.

c. Metodología

El acompañamiento se realizó mediante:

- Monitoreo presencial en las instalaciones de la corporación.
- Verificación física de los insumos alimentarios programados para entrega.
- Revisión de la concordancia entre los insumos disponibles y la planificación definida.

d. Actividades Desarrolladas:

- Verificación de cantidades, tipos y condiciones de los insumos conforme a lo programado.
- Validación del cumplimiento del cronograma de entregas destinado a los comedores comunitarios.

e. Resultados

Como resultado del proceso de acompañamiento y seguimiento realizado, se verificó la disponibilidad oportuna de los insumos alimentarios destinados a los comedores comunitarios, en concordancia con la programación y planificación

previamente establecidas. Esta verificación permitió evidenciar el adecuado abastecimiento de los puntos de atención, garantizando la continuidad operativa del programa y el cumplimiento de los plazos definidos en el cronograma de ejecución, de conformidad con los lineamientos técnicos y administrativos vigentes.

Conclusiones

El monitoreo y acompañamiento presencial realizado permitió verificar el cumplimiento adecuado de las actividades asociadas al proceso de entrega de insumos alimentarios, evidenciando una ejecución conforme a los lineamientos técnicos, operativos, logísticos y administrativos establecidos por el programa. Asimismo, la actividad de seguimiento contribuyó a fortalecer los mecanismos de control y trazabilidad del proceso, garantizando la continuidad, eficiencia, oportunidad y calidad en la distribución de los insumos alimentarios destinados a los comedores comunitarios beneficiarios.

Figura 49

Visita de sensibilización del paso a paso de entrega de los insumos alimentarios



Fuente: Registro fotográfico del área de logística, comedor cocinando con amor en cosecha

B. Recolección y Verificación de Planillas

Con el objetivo de garantizar la calidad e integridad de los registros de beneficiarios, se desarrolló un procedimiento coordinado de recolección y verificación de planillas en las instalaciones de CHVS.

Procedimiento:

- **Recolección:**

El equipo logístico, en conjunto con los conductores, recolectó directamente las planillas durante las entregas. Posteriormente, se entregaron en la sede de CHVS para su revisión.

Relación Cronológica de Actividades Logísticas Julio del 2026

A continuación, se detalla la ejecución de actividades realizadas por el componente logístico durante el periodo de julio de 2026, en el marco del acompañamiento al proceso de distribución de insumos alimentarios en comedores comunitarios:

Sensibilización operativa sobre el paso a paso de entrega de insumos alimentarios y diligenciamiento de los formatos, actas de entrega y el registro diario de beneficiarios.

Figura 50
paso a paso de entrega de los insumos alimentarios



Fuente: elaboración propia.

Se llevaron a cabo sesiones presenciales de orientación y asistencia técnica en los comedores comunitarios que presentaban dificultades recurrentes en el cumplimiento del registro diario de beneficiarios, con el propósito de fortalecer los procesos de reporte, mejorar la calidad de la información registrada y asegurar la correcta aplicación de los lineamientos operativos establecidos por el programa.

Estas visitas incluyeron la explicación detallada del procedimiento del paso a paso de la entrega de insumos alimentarios, abordando cada una de sus etapas de manera secuencial. Asimismo, se brindó orientación sobre el adecuado diligenciamiento de los formatos requeridos para el proceso, específicamente las actas de entrega y los registros diarios de beneficiarios, con el fin de garantizar la correcta documentación y trazabilidad de la información.

Cuadro 58

Visitas a los comedores comunitarios el mes de julio del 2026[203]

Fecha	Cantidad de Comedores Visitados
1/07/2026	13
2/07/2026	7
3/07/2026	12
6/07/2026	3
7/07/2026	8
8/07/2026	4
9/07/2026	9
10/07/2026	28
14/07/2026	4
15/07/2026	8
16/07/2026	4
17/07/2026	10
21/07/2026	5
22/07/2026	23
23/07/2026	6
24/07/2026	19
28/07/2026	3
29/07/2026	28
30/07/2026	8
31/07/2026	22
Total visitas	**224**

Fuente: elaboración propia.

[203] Anexo 14.5.1.2. Actas de visita y acompañamiento a la entrega de insumos alimentarios.

Producto 4: matriz de reposiciones

Se hace entrega de la matriz de reposición[204] en la que se consigna la información detallada de todos los insumos alimentarios que no fueron recibidos por las(os) gestoras(es) al momento de su entrega, lo anterior debido a que no cumplieron las condiciones de inocuidad y calidad, y/o la cantidad entregada no era la que estaba relacionada en la remisión de entrega.

Producto 5: informe de seguimiento y presentación de las planillas de registros de asistencia diaria de beneficiarios/as

Para ver el desarrollo de esta actividad, revisar la actividad 10.1. correspondiente al suministro de transporte para realizar las entregas de insumos alimentarios a comedores comunitarios.

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

15. Programa de recuperación nutricional “Crecer con Bienestar”

El presente informe técnico y de gestión presenta los resultados alcanzados durante la ejecución del programa Crecer con Bienestar, entre el 1 y el 31 de julio de 2026. Su elaboración responde al compromiso de reportar de manera objetiva y verificable las actividades desarrolladas, los productos entregados y el avance de las metas establecidas en la matriz de planificación y seguimiento. Además de los resultados del mes de julio, el documento consolida la información necesaria para valorar el cumplimiento global del componente durante la vigencia del convenio.

Durante el período reportado se desarrollaron las actividades programadas para la etapa final del convenio, garantizando la continuidad de la atención alimentaria, nutricional y psicosocial a la población beneficiaria activa hasta el cierre de la ejecución contractual. Entre las principales acciones realizadas se destacan la entrega de paquetes alimentarios a los niños y niñas beneficiarios, el seguimiento a las actividades técnicas y operativas del componente nutricional y el cumplimiento de los productos contemplados para este período, de conformidad con los lineamientos establecidos en la matriz de planificación y seguimiento.

El informe expone los resultados obtenidos, el porcentaje de cumplimiento de las metas y las variaciones identificadas durante la implementación. Estas variaciones se analizan de acuerdo con los registros disponibles y con las novedades de la población, entre ellas los retiros y las inasistencias a las jornadas programadas.

[204] Anexo 14.5.1.3. Matriz de reposiciones.

También se presentan los principales logros, las dificultades encontradas y los aspectos que requieren continuidad o seguimiento después del cierre contractual.

En términos cuantitativos, el avance registrado en la matriz de planificación se ubicó en 2,92%, frente a un 2,95% proyectado para toda la de ejecución, lo que representa una diferencia de -0,03 puntos porcentuales respecto a la meta establecida (ver Anexo 15, Matriz de planificación y seguimiento de actividades Convenio 2026, hoja "Recuperación nutricional", columnas CM5 y CN5).

Esta variación obedece principalmente a las novedades presentadas en la población beneficiaria durante la ejecución del programa. En total se registró el retiro de ocho (8) niños y niñas (seis pertenecientes a la comunidad indígena Embera Katío como consecuencia de su proceso de reubicación durante el mes de junio y dos más que se retiraron por voluntad propia REG-257 en el mes de junio y REG-103 en el mes de julio). Como parte de la continuidad del proceso de ejecución, en el mes de junio se realizó el ingreso de la beneficiaria REG-276, por lo que, al cierre del ciclo, la diferencia entre los beneficiarios inicialmente proyectados (275) y la población activa (268) correspondió a siete (7) beneficiarios menos. Esta variación incidió directamente en la entrega de raciones alimentarias programadas para los beneficiarios retirados, así como en el desarrollo de los seguimientos antropométricos y de adherencia, y de las demás actividades de acompañamiento nutricional y psicosocial previstas para este ciclo.

La diferencia entre lo proyectado y lo ejecutado obedece, por tanto, a una situación ajena al control del proyecto, derivada de la movilidad de la población beneficiaria y, en un caso, de la voluntad de los acudientes. No obstante, se mantuvo la continuidad de la atención alimentaria, nutricional y psicosocial para la totalidad de la población activa, con cumplimiento sustancial de las metas establecidas en cada una de las actividades desarrolladas durante el período, tal como se detalla a continuación en el presente informe.

15.1. Entrega de insumos alimentarios

15.1.1. Realizar entrega de alimentos de la canasta básica familiar a los niños identificados en riesgo de desnutrición y desnutrición aguda y a sus acudientes

Esta actividad se encuentra orientada a la entrega de alimentos de la canasta básica familiar a niños identificados con riesgo de desnutrición y desnutrición aguda y a sus acudientes. Su ejecución se desarrolla mediante dos productos complementarios cuya contribución se encuentra directamente relacionada con el cumplimiento de las metas establecidas en la matriz de planificación y seguimiento.

Desde el componente operativo, durante el mes de julio el equipo de Recuperación Nutricional realizó la recepción, validación y seguimiento de las remisiones[205] correspondientes a la entrega de paquetes alimentarios suministrados por la Corporación Hacia un Valle Solidario. Estas remisiones permitieron verificar la entrega efectiva de los paquetes alimentarios destinados a los niños y niñas beneficiarios, garantizar la trazabilidad del proceso y registrar las novedades presentadas durante la jornada de distribución.

Desde una perspectiva descriptiva, cuantitativa y correlacional, los productos asociados a esta actividad constituyen el principal mecanismo para garantizar el apoyo alimentario de los niños y niñas con riesgo de desnutrición o diagnóstico de desnutrición aguda y de sus respectivos núcleos familiares. Durante el período reportado se dio continuidad a la atención de la población beneficiaria mediante la entrega programada de paquetes alimentarios correspondiente al Producto 1, constituyéndose esta actividad en la principal evidencia del cumplimiento de las metas establecidas para el proyecto durante el presente período.

La ejecución de la actividad requirió la articulación permanente entre el equipo de Recuperación Nutricional, el equipo supervisor del convenio por parte de la Secretaría de Bienestar Social del Distrito Especial de Santiago de Cali, la Corporación Hacia un Valle Solidario y los acudientes de los niños y niñas beneficiarios. Esta coordinación permitió garantizar el desarrollo de la jornada de entrega conforme a la programación establecida y asegurar el cumplimiento de los procedimientos técnicos y administrativos definidos para el convenio.

En concordancia con lo anterior, durante el mes de julio se dio cumplimiento a las acciones programadas para la entrega de paquetes alimentarios dirigidos a los niños y niñas beneficiarios del programa. La jornada de distribución se llevó a cabo el 11 de julio de 2026, permitiendo garantizar la continuidad del apoyo alimentario y contribuir al proceso de recuperación nutricional de la población beneficiaria.

Es importante precisar que durante el presente período no se ejecutó el Producto 2, correspondiente a la entrega de paquetes alimentarios destinados a los núcleos familiares de los niños y niñas beneficiarios, debido a que este componente tiene una periodicidad de entrega mensual. La última jornada de distribución para las familias se realizó durante los últimos días del mes de junio, por lo que la siguiente entrega se encontraba prevista para los primeros días del mes de agosto de 2026. No obstante, dado que el período de ejecución del presente convenio finaliza durante el mes de julio, dicha jornada no fue programada dentro del cronograma contractual. En consecuencia, la ausencia de ejecución de este producto durante el período reportado no obedece a un incumplimiento de las obligaciones

[205] Anexo 15.1.1.1. Remisiones de entrega de insumos alimentarios.

contractuales, sino a la programación establecida y al cierre de la ejecución del convenio.

En este sentido, la ejecución de la actividad 15.1.1 durante el mes de julio correspondió exclusivamente al Producto 1, mediante la entrega de paquetes alimentarios dirigidos a los niños y niñas beneficiarios[206], garantizando la continuidad del apoyo alimentario hasta la finalización del período contractual.

Producto 1: adquisición de alimentos y complemento para suministrar paquetes alimentarios destinados a la recuperación de niños con desnutrición aguda

Durante el mes de julio de 2026 se dio continuidad a la estrategia de entrega de paquetes alimentarios dirigida a los niños y niñas identificados con riesgo de desnutrición y desnutrición aguda, garantizando el suministro de alimentos contemplado en el proyecto Crecer con Bienestar.

La jornada de entrega se realizó el 11 de julio de 2026, conforme a la programación establecida para el proyecto, utilizando como método de verificación las remisiones de entrega de insumos alimentarios, las cuales permitieron garantizar la trazabilidad del proceso y verificar la entrega efectiva de los paquetes alimentarios a la población beneficiaria.

Para esta jornada se programó la entrega de 269 paquetes alimentarios; sin embargo, se logró la entrega efectiva de 267 paquetes, registrándose una diferencia de dos entregas frente a lo programado. Esta variación obedeció a situaciones particulares de los beneficiarios y no a limitaciones en la capacidad operativa del proyecto. En primer lugar, un (1) niño fue retirado voluntariamente del programa antes de la jornada de distribución. Adicionalmente, un (1) beneficiario se encontraba fuera de la ciudad por motivos de viaje familiar durante la fecha programada para la entrega.

En términos de ejecución, durante la segunda semana del mes (6 al 12 de julio), en la cual se desarrolló la jornada de entrega del 11 de julio de 2026, se proyectó la distribución de 20.625 raciones alimentarias, ejecutándose 20.025 raciones, lo que representa un 97,09 % de cumplimiento para la jornada, la diferencia de 600 raciones respecto a la meta programada obedece a la disminución del número de beneficiarios activos del programa. Esta variación se explica principalmente por el retiro previo de seis (6) niños pertenecientes a la comunidad indígena Emberá Katío, quienes dejaron de recibir la atención debido a su reubicación fuera del municipio de Santiago de Cali, situación que ya había sido reportada en informes anteriores. Adicionalmente, posteriormente se registró el retiro de una (1) beneficiaria que se

[206] Anexo 15.1.1.2. BD Entregas Paquetes Alimentarios Crecer con Bienestar 2026.

trasladó de ciudad y solicitó el retiro de forma voluntaria y una (1) beneficiaria que por cuestiones personales no se encontraba en la ciudad el día de la entrega, lo que incidió en la reducción de las raciones efectivamente entregadas. En consecuencia, la programación inicial no pudo ejecutarse en su totalidad, generando una diferencia de 600 raciones frente a la meta establecida para la jornada, sin que ello correspondiera a incumplimientos operativos, sino a la disminución del total de beneficiarios objeto de atención, equivalente a una variación porcentual de −2,91 %, de acuerdo con la información registrada en la ficha de seguimiento al indicador.[207]

En total, durante el mes de julio se ejecutaron 20.025 raciones alimentarias, frente a un proyectado mensual de 20.625 raciones, lo que representa una ejecución del 97,09 % de la meta programada para el período. En términos acumulados, la matriz de planificación registra un proyectado de 123.750 raciones y una ejecución acumulada de 122.100 raciones, correspondiente a un 98,67 % de ejecución acumulada, de acuerdo con el indicador establecido en la matriz de seguimiento del convenio.

La diferencia observada entre las raciones proyectadas y las efectivamente entregadas obedece a dos (2) novedades presentadas durante la jornada de distribución: el retiro voluntario de un (1) beneficiario del programa antes de la entrega[208], es importante precisar que la carta de retiro tiene fecha del 14 de julio, es decir, posterior a la fecha de entrega. Esta situación se presentó debido a que, con anterioridad, no fue posible establecer contacto con la representante legal de la niña beneficiaria para formalizar oportunamente el proceso de retiro del programa y la ausencia temporal de un (1) beneficiario que se encontraba fuera de la ciudad por motivos de viaje familiar durante la fecha programada para la distribución[209]. Estas situaciones corresponden a circunstancias particulares de la población beneficiaria y son ajenas a la capacidad operativa del proyecto.

En consecuencia, la variación observada en la ejecución no obedece a incumplimientos en la programación ni a limitaciones logísticas del equipo ejecutor. Por el contrario, el proyecto garantizó la entrega oportuna de los paquetes alimentarios a la totalidad de los beneficiarios activos que se encontraban disponibles para recibir el apoyo alimentario, asegurando la continuidad del proceso de recuperación nutricional y el cumplimiento de los lineamientos técnicos y operativos establecidos.

[207] Anexo 15.1.1.3. Ficha de seguimiento al indicador.
[208] Anexo 15.1.1.4. Carta de retiro voluntario de beneficiario.
[209] Anexo 15.1.1.5. Carta de imposibilidad para recibir mercado.

Tabla 49
Consolidado de entregas de paquetes alimentarios a niños beneficiarios - julio 2026

Entrega	Fecha	Niños Atendidos	Fórmula De Cálculo	Raciones Entregadas
Única entrega	11/07/2026	267	267 × 5 × 15	20.025
Total programado		**275**	**269 × 5 × 15**	**20.625**
Total ejecutado		**267 remisiones**		**20.025 raciones**

Fuente: elaboración propia.

Figura 51
Entrega de insumos alimentarios a niños beneficiarios



Fuente: elaboración propia.

Como soporte del proceso de entrega de los insumos alimentarios dirigidos tanto a los niños y niñas beneficiarios, se adjunta la evidencia fotográfica[210] correspondiente a la jornada de entrega realizada durante el mes de julio. Dicho registro constituye un respaldo del cumplimiento de esta actividad y permite evidenciar el desarrollo de las entregas programadas, conforme a la planificación establecida y a los lineamientos definidos en el marco del proyecto.

[210] Anexo 15.1.1.6. Evidencia fotográfica entrega de insumos alimentarios.

Producto 2: adquisición de alimentos para proporcionar raciones destinadas a la atención de familias vulnerables con niños en situación de desnutrición

Durante el mes de julio de 2026 no se realizaron entregas de paquetes alimentarios dirigidos a los núcleos familiares de los niños y niñas beneficiarios del programa Crecer con Bienestar. Este componente tiene una periodicidad de entrega mensual y la última jornada de distribución se ejecutó durante los últimos días del mes de junio, garantizando el suministro correspondiente para dicho período.

La ausencia de entregas durante el mes de julio no corresponde a un incumplimiento de las actividades contractuales ni a limitaciones operativas del proyecto, sino que obedece a la programación establecida para la ejecución del convenio y al cierre de las actividades contempladas para el presente período contractual.

En consecuencia, para el mes de julio no se registran remisiones de entrega ni raciones alimentarias ejecutadas correspondientes a este producto, manteniéndose como última ejecución la reportada durante el mes de junio, la cual fue desarrollada conforme a la programación y soportada mediante las remisiones de entrega y demás evidencias documentales presentadas en el informe anterior.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

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

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

Esta actividad fue desarrollada y su correspondiente producto fue presentado en el informe del mes de abril, conforme al cronograma de trabajo establecido y a las acciones contempladas en la matriz de planificación. Su implementación se realizó siguiendo los lineamientos técnicos y metodológicos definidos, lo que permitió alcanzar los resultados previstos para esta fase del proceso. En ese sentido, la actividad se ejecutó dentro de los tiempos programados y el producto obtenido fue debidamente registrado y consignado en el informe respectivo.

Producto 2: fichas técnicas de insumos alimentarios

Los resultados correspondientes a este producto fueron presentados y soportados en el informe del mes de abril, en concordancia con el cronograma de ejecución y las actividades definidas en el instrumento de planeación. Las acciones

desarrolladas durante este periodo permitieron cumplir con los objetivos establecidos para esta etapa del proceso, en cumplimiento de los lineamientos metodológicos previstos. En consecuencia, se ejecutó lo programado y se dejó el respectivo soporte documental de los avances y resultados alcanzados.

Producto 3: matriz consolidada

En cumplimiento de los lineamientos establecidos y del cronograma definido en la matriz de planificación, este producto fue desarrollado, entregado y registrado en el informe correspondiente presentado previamente. Su entrega oportuna contribuyó a dar continuidad a las actividades programadas, favoreciendo la articulación con las demás acciones contempladas en el proceso y permitiendo el avance adecuado de las etapas posteriores previstas para la ejecución del programa.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.1.3. Realizar control de calidad e inocuidad a la bodega donde se almacenan los alimentos

Producto 1: informe de verificación de calidad e inocuidad de los alimentos y de la bodega en donde se almacenan, prealistan y despachan

Durante el mes de julio de 2026 se realizó la sexta y última visita de verificación de calidad e inocuidad de los alimentos y de la bodega donde se almacenan, prealistan y despachan los paquetes alimentarios del programa Crecer con Bienestar, dando cierre al ciclo de seguimiento contemplado en la Actividad 15.1.3, Producto 1. La visita se desarrolló el 11 de julio de 2026 en la bodega operada por la Corporación Hacia un Valle Solidario, ubicada en el municipio de Yumbo, Valle del Cauca, conforme al Anexo Técnico No. 1 del Convenio de Asociación No. 4146.010.27.1.008.2026 y a la normatividad sanitaria vigente (Ley 09 de 1979, Decreto 3075 de 1997, Resolución 2674 de 2013, Resolución 5109 de 2005 y Decreto 1500 de 2007).

La evaluación se realizó mediante el formato RN013 “Control de calidad e inocuidad de insumos alimentarios y condiciones de almacenamiento, distribución y transporte”, que valora los componentes de instalaciones y saneamiento básico, personal manipulador, control a proveedores y metrología, alimentos semi-perecederos empacados, frutas y verduras, productos cárnicos, huevos, lácteos y vehículos de transporte, complementado con la verificación de gramajes mediante muestreo de conveniencia sobre los mercados dispuestos en el área de despacho. La visita obtuvo calificación EXCELENTE, con un cumplimiento del 100%, sin

registrar no conformidades en ninguno de los componentes evaluados, resultado que constituye el más alto alcanzado durante el ciclo de entregas.

Este resultado dio cierre satisfactorio a los compromisos identificados en los informes anteriores de la serie: la temperatura ambiental del cuarto de congelación se registró dentro del rango exigido (-18°C), superando las fluctuaciones observadas de forma recurrente desde la segunda entrega del ciclo, y las dos observaciones preventivas registradas en la quinta entrega, relacionadas con el empaque de menudencias de pollo y la legibilidad de las marcas de trazabilidad de la pechuga de pollo, fueron resueltas por el proveedor de cárnicos PIKÚ. Adicionalmente, el componente de frutas, verduras, tubérculos y raíces completó tres periodos consecutivos sin déficits de gramaje ni hallazgos organolépticos, confirmando la efectividad sostenida de las acciones correctivas adoptadas por la Corporación Hacia un Valle Solidario.

Con esta visita se completaron las seis entregas programadas para el ciclo del programa Crecer con Bienestar, dando cierre al proceso de verificación de calidad e inocuidad de los alimentos y de la bodega. En consecuencia, la presente actividad alcanzó un avance del 100% de cumplimiento conforme a lo establecido en la matriz de planificación. No se generaron compromisos pendientes para entregas siguientes, dado que no se presentaron hallazgos ni no conformidades en la visita final, y se recomendó a la Corporación Hacia un Valle Solidario mantener las buenas prácticas consolidadas durante el presente ciclo como línea base para los ciclos de entrega futuros del programa. El tercer y último informe de verificación de calidad e inocuidad[211], junto con el acta diligenciada[212] y el registro fotográfico de la jornada[213], se adjunta al presente informe.

Producto 2: acta de inspección sanitaria de la bodega

Como soporte del estado sanitario de la instalación donde se almacenan, prealistan y despachan los paquetes alimentarios, se cuenta con el acta de inspección sanitaria emitida por la Secretaría de Salud del municipio de Yumbo, Valle del Cauca, con concepto FAVORABLE al 100% de cumplimiento, expedida el 11 de noviembre de 2025. Este documento constituyó la línea base del estado sanitario de la bodega y fue tomado como referente de cumplimiento en las tres visitas de verificación desarrolladas durante el ciclo del programa. Durante el mes de julio de 2026 no se gestionó una nueva acta de inspección sanitaria, dado que la vigencia y el concepto favorable de la visita practicada por la autoridad sanitaria continuaron siendo válidos como respaldo documental de las condiciones sanitarias de la

[211] Anexo 15.1.3.1. Tercer informe de verificación de calidad e inocuidad de los alimentos y de la bodega.
[212] Anexo 15.1.3.1.1. Acta de visita de verificación a la bodega del 11 de julio del 2026.
[213] Anexo 15.1.3.1.2. Registro fotográfico de visita de verificación a la bodega del 11 de julio del 2026.

bodega, complementados con la jornada de fumigación y control de plagas ejecutada por la empresa Nexa Control Group el 1 de julio de 2026[214].

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.2. Suministrar servicios de transporte

15.2.1. Suministrar el transporte para realizar visitas domiciliarias a los beneficiarios del programade recuperación nutricional durante el ciclo (3 meses cada ciclo)

Producto 1: transporte para realizar tomas de muestra

Durante el período comprendido entre el 1 y el 31 de julio de 2026, se garantizó el servicio de transporte requerido para el desplazamiento del equipo técnico encargado de la Toma 2 y Toma 3 de seguimiento antropométrico de los niños y niñas participantes del programa *Crecer con Bienestar*. Este desplazamiento permitió dar continuidad a la actualización del estado nutricional de la población vinculada, conforme a los lineamientos establecidos en la Resolución 2465 de 2016 y la Guía Técnica y Operativa del Sistema de Seguimiento Nutricional del ICBF.

Los vehículos dispuestos para esta actividad permitieron cubrir la Toma 2 de seguimiento de 267 niños y niñas con vinculación activa, así como la Toma 1 de seguimiento de la beneficiaria ingresada al programa en el periodo anterior (REG-276). De igual manera, hacia el cierre del periodo se realizó la Toma 3 de seguimiento, registrándose 266 tomas de beneficiarios activos en la base de datos con corte al 31 de julio de 2026.

En el presente periodo se realizaron en total 534 tomas antropométricas (Toma 1: 1, Toma 2: 267 y Toma 3: 266), alcanzando un acumulado de 1.078 tomas durante todo el ciclo de ejecución. Este resultado equivale al 98% de las 1.100 tomas requeridas operativamente, las cuales corresponden a 275 tomas iniciales más 825 tomas de seguimiento (seguimientos 1, 2 y 3).

Es importante precisar que la meta contractual establecida en el convenio para la presente actividad contempló únicamente las 825 tomas de seguimiento, sin incluir las tomas iniciales de los beneficiarios. Durante la ejecución fue necesario incorporar las tomas iniciales a esta actividad, para garantizar la valoración antropométrica completa de la población atendida, incrementando la necesidad operativa del servicio de transporte para 1.100 tomas. En consecuencia, el indicador

[214] Anexo 15.1.3.2. Certificado de fumigación y control de plagas de la bodega.

de esta actividad, calculado frente a la meta inicialmente pactada, presenta una proyección acumulada del 133,33% y una ejecución acumulada del 130,67%, porcentajes que reflejan un cumplimiento superior al compromiso contractual inicialmente establecido.

La diferencia entre las 1.100 tomas requeridas y las 1.078 efectivamente realizadas obedece a situaciones propias de la ejecución del programa, entre ellas el retiro de seis (6) niños y niñas pertenecientes a la comunidad Emberá Katío, quienes no alcanzaron a realizar las tomas de seguimiento 1, 2 y 3; la desvinculación de la beneficiaria REG-103, quien no realizó las tomas de seguimiento 2 y 3; el ingreso posterior de la beneficiaria REG-276, quien únicamente alcanzó a realizar la toma inicial y los seguimientos 1 y 3; y, finalmente, dos (2) beneficiarios que no pudieron ser tamizados durante la Toma 3 de seguimiento al cierre del ciclo.

La tabla siguiente presenta el consolidado de las tomas antropométricas realizadas durante el presente periodo, su comparación con las proyectadas y el avance acumulado de la actividad.

Tabla 50
Consolidado de toma de muestras durante el ciclo de ejecución

Tomas ejecutadas en el mes de julio	Tomas acumuladas en el ciclo	Tomas proyectadas en el ciclo (contractual)	Tomas proyectadas en el ciclo (operativo)	Avance acumulado de la actividad en el ciclo
534	1.078	825	1.100 (133%)	130,67%

Fuente: elaboración propia.

Como soporte de la ejecución de esta actividad ver el Anexo 15.3.4.1. Base de datos crecer con bienestar 2026 y el Anexo 15.3.5.4 PDF de tamizajes por beneficiario, que contiene los registros digitales exportados en formato PDF, generados a partir de la aplicación utilizada para el diligenciamiento de las tomas antropométricas.

Producto 2: transporte para realizar visitas domiciliarias

El transporte dispuesto en este período permitió el desplazamiento del equipo interdisciplinario hacia los territorios donde residen las familias beneficiarias, con el fin de adelantar las visitas de seguimiento a la adherencia y al consumo de alimentos, conforme al Formato RN008. Las visitas realizadas se reportan y se soportan en los registros de adherencia 2 diligenciados a 267 niños y niñas activos, más la adherencia 1 realizada a la nueva beneficiaria (REG-276), así como los registros de adherencia 3 a 266 beneficiarios activos hacia el cierre del ciclo, para un total de 534 registros en el período. Con esto, el acumulado del ciclo alcanza 803

registros de adherencia frente a 825 proyectados, obteniendo un 97,3% de avance en la matriz de planificación de la actividad.

El avance obtenido no alcanza la meta proyectada de 825 beneficiarios, debido al retiro de seis (6) niños y niñas pertenecientes a la comunidad Emberá Katío, la desvinculación de la beneficiaria REG-103, el ingreso posterior de la beneficiaria REG-276 y a dos (2) beneficiarios que tienen registro de adherencia 3 de seguimiento al cierre del ciclo.

La tabla siguiente muestra el consolidado de las adherencias registradas en el presente periodo frente a las proyectadas y el avance acumulado de la actividad.

Tabla 51
Consolidado de registros de adherencia consignados durante el ciclo de ejecución

Registros de adherencia en el mes de julio	Registros de adherencia en el ciclo	Registros de adherencia proyectados en el ciclo	Avance acumulado de la actividad
534	803	825	97,33%

Fuente: elaboración propia.

Al integrar los dos productos que componen esta actividad, el servicio de transporte para visitas domiciliarias registró, durante el ciclo de ejecución, un total de 1.881 servicios correspondientes a 1.078 visitas para tomas antropométricas y 803 visitas para seguimientos de adherencia, frente a 1.650 servicios requeridos de acuerdo con lo pactado en el convenio (825 para tomas de seguimiento más 825 para registros de adherencia). Este resultado representa un cumplimiento del 114% frente a la meta contractual inicial.

Esto evidencia que, pese a las situaciones puntuales de retiro, desvinculación e ingreso posterior de beneficiarios descritas en cada producto de esta actividad, se garantizaron los desplazamientos requeridos para el acompañamiento nutricional y psicosocial de la población atendida.

La tabla siguiente presenta el consolidado del servicio de transporte para visitas domiciliarias durante el ciclo de ejecución.

Tabla 52
Consolidado del servicio de transporte para visitas domiciliarias durante el ciclo de ejecución

Tomas antropométricas y registros de adherencia realizados en el mes de julio	Tomas antropométricas y registros de adherencia realizados durante la ejecución	Tomas antropométricas y registros de adherencia proyectados en el ciclo	Avance acumulado de la actividad
1068	1881	1650	114%

Fuente: elaboración propia.

Adicionalmente, los vehículos dispuestos para esta actividad se utilizaron también para movilizar al equipo técnico y psicosocial hacia los espacios de formación y de integración dirigidas a madres, padres y cuidadores, así como hacia las visitas prioritarias de orientación nutricional y psicosocial realizadas en casos puntuales donde se identificaron señales de baja adherencia al proceso. De esta manera, el servicio de transporte del período no se limitó a las jornadas de toma de muestra y seguimiento de adherencia, sino que respaldó de manera integral los desplazamientos requeridos por las distintas líneas de atención del componente nutricional y psicosocial del programa.

Como soporte de la ejecución de esta actividad ver el Anexo 15.3.4.1. Base de datos crecer con bienestar 2026 y el Anexo 15.3.6.2 PDF de adherencia por beneficiario, que contiene los registros digitales exportados en formato PDF, generados a partir de la aplicación utilizada para el diligenciamiento de los seguimientos de adherencia.

Producto 3: matriz documentación de vehículos

La matriz de documentación de vehículos fue elaborada, diligenciada y entregada en el primer período de ejecución del programa, tal como quedó consignado en el primer informe técnico y de gestión. Para el presente período no se presenta una nueva versión de este instrumento, dado que la documentación de los vehículos habilitados para esta actividad mantiene su vigencia. El control periódico del estado documental de cada unidad vehicular continúa siendo objeto de seguimiento permanente por parte del equipo.

Producto 4: documentación de vehículos

La documentación legal de los vehículos dispuestos para el transporte del personal técnico para realizar las visitas domiciliarias y demás actividades en campo fue verificada y entregada en el primer periodo de ejecución del programa. Para el

presente periodo dicha documentación continúa vigente, por lo que no se requiere actualización de soportes para esta actividad. La verificación del estado documental se realiza de manera permanente y cualquier renovación necesaria durante el período siguiente será reportada con su respectivo soporte en el informe correspondiente.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.2.2. Garantizar el transporte para la entrega de los paquetes alimentarios destinados a la recuperación nutricional de niños con desnutrición aguda (cada 15 días durante 3 meses)

Producto 1: transporte para la entrega de los paquetes alimentarios destinados a la recuperación nutricional de niños con desnutrición aguda (cada 15 días durante 3 meses)

Durante el mes de julio de 2026 se garantizó el servicio de transporte necesario para la distribución de los paquetes alimentarios correspondientes a la sexta y última entrega del programa Crecer con Bienestar, realizada el 11 de julio de 2026, dando cierre al ciclo de tres (3) meses de ejecución.

Para esta jornada se dispuso de una flota de dieciséis (16) vehículos habilitados para el transporte de alimentos, mediante la cual se realizó el desplazamiento de los insumos alimentarios desde la bodega operada por la Corporación Hacia un Valle Solidario, ubicada en el municipio de Yumbo, Valle del Cauca, hasta los puntos de entrega, permitiendo la distribución efectiva de 267 paquetes alimentarios, conforme a lo reportado en la Actividad 15.1.1, Producto 1.

Es importante señalar que, para esta jornada, la flota vehicular dispuesta desde el inicio del programa contó con un vehículo nuevo de placa QOM580, el cual reemplazó al vehículo de placa KOK230, que para la fecha de la sexta entrega no contaba con el SOAT vigente. El detalle de este reemplazo y el estado documental de la flota se desarrollan en el Producto 2 y en el Producto 3 de la presente actividad. Los vehículos se presentaron en condiciones higiénicas adecuadas, con carga organizada sobre canastillas y separación apropiada entre productos secos y aquellos que requieren cadena de frío (neveras Igloo), conforme a lo documentado en las actas de verificación RN013 de cada entrega.

Al cierre del ciclo, el producto registra un avance acumulado de 1.628 mercados entregados sobre 1.650 mercados programados para entregar durante el ciclo de tres meses, equivalente al 98,67% de la meta prevista (ver tabla siguiente).

Tabla 53

Consolidado de servicios de transporte para entrega de paquetes alimentarios

Servicios de transporte en el mes	Servicios de transporte acumulados en el ciclo	Servicios de transporte proyectados en el ciclo	Avance acumulado de la actividad
267	1.628	1.650	98,67%

Fuente: elaboración propia.

La diferencia entre los 267 mercados entregados y los 268 beneficiarios activos para el presente período corresponde a las dos (2) novedades reportadas en el Producto 1 de la Actividad 15.1.1. donde se señala el retiro voluntario de una beneficiaria (REG-103) y la imposibilidad de recibir el mercado de los acudientes de otro beneficiario por encontrarse fuera de la ciudad dos semanas aproximadamente por motivos familiares (REG-120).

Por otro lado, el retiro de los beneficiarios pertenecientes a la comunidad indígena (6 niños y niñas) y las demás novedades reportadas en periodos anteriores, explica la diferencia entre los mercados acumulados entregados en el ciclo (1.628) y los mercados proyectados para entrega en el ciclo (1.650). Dicha variación está asociada a la dinámica propia de la población beneficiaria y no a limitaciones del componente de transporte ni de la operación logística del proveedor.

Como medio de verificación de la presente actividad, remítase a los anexos correspondientes del Productos de la Actividad 15.1.1.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

Producto 2: matriz documentación de vehículos

En cumplimiento al seguimiento documental de la flota vehicular dispuesta para la entrega de los paquetes alimentarios, se actualizó la matriz de documentación de vehículos, debido al reemplazo del vehículo de placa KOK230 (JMC, modelo 2022) por el vehículo de placa QOM580 (FOTON, modelo 2026). Dicho reemplazo se efectuó dado que el SOAT del vehículo KOK230 al momento de la sexta entrega no estaba vigente.

El vehículo que fue incorporado a la flota cuenta con su documentación al día y el cumplimiento de los requisitos establecidos, manteniendo como conductor responsable a Claudia Patricia Herrera Belalcázar, quien conserva vigentes su

licencia de conducción categoría C1, su carné de manipulación de alimentos y su certificado de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de edad.

Además, se actualizaron los siguientes documentos:

- Licencia del conductor Marlon Burbano Muñoz
- SOAT, Revisión técnico-mecánica e Inspección sanitaria del vehículo TJX726

Como soporte de esta actualización se adjunta al presente informe el Anexo 15.2.2.1 Matriz actualizada de documentación de vehículos para el transporte de alimentos.[215]

Producto 3: documentación de vehículos

La documentación legal de los dieciséis (16) vehículos de la flota de transporte de alimentos que prestaron el servicio para la sexta entrega se encuentra vigente, así como la de los conductores y la del personal de apoyo.

Para el presente periodo se adjunta la documentación requerida del vehículo con placa QOM580, incorporado en reemplazo del vehículo KOK230, que comprende:

- Ficha técnica del vehículo QOM580.
- Tarjeta de propiedad del vehículo QOM580.
- SOAT del vehículo QOM580.
- Inspección sanitaria del vehículo QOM580.
- Documentos requeridos del conductor del vehículo QOM580.
- Licencia actualizada del conductor Marlon Burbano Muñoz.
- SOAT, Revisión técnico-mecánica e Inspección sanitaria (actualizadas) del vehículo TJX726.

Es importante aclarar que el vehículo QOM580 no requiere revisión técnico-mecánica y de emisiones contaminantes, dado que el vehículo fue matriculado el 30 de enero de 2026 por lo que su primera revisión técnico-mecánica solo será exigible a partir del 30 de enero de 2028.

Igualmente, se adjuntan los certificados de antecedentes por delitos sexuales contra menores de 18 años, de los conductores que realizaron la sexta entrega de paquetes alimentarios.

[215] Anexo 15.2.2.1. Matriz actualizada de documentación de vehículos para el transporte de alimentos.

Como soporte documental de lo anterior se adjunta al presente informe el Anexo 15.2.2.2[216] y el Anexo 15.2.2.3.[217]

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3. Acompañamiento psicosocial y nutricional

15.3.1. Realizar orientación nutricional y psicosocial según demanda en jornadas de entrega o en casos específicos en los que el niño no se adhiera al proceso

Producto 1: informe de ejecución

Durante el mes de julio de 2026 se elaboró el informe de ejecución correspondiente a las acciones de orientación nutricional y psicosocial según demanda, en el marco de la estrategia Crecer con Bienestar. El documento consolida el seguimiento a casos priorizados, partiendo de una línea base de 40 casos, a la cual se incorporaron 11 nuevos casos de riesgo alto y 3 casos en seguimiento activo, para un total actualizado de 54 casos.

Durante el periodo se atendieron 14 casos, asociados principalmente a presuntas vulneraciones de derechos, seguimiento a ruta por violencia sexual, duelo o afectación emocional, violencia basada en género, afectaciones en salud mental de cuidadores, contención emocional y un caso con enfoque nutricional. De estos, 2 casos contaron con activación de ruta o articulación institucional.[218]

El informe resalta el aporte de la dupla psicosocial, conformada por Psicología y Trabajo Social, en la valoración integral de las dinámicas familiares, factores de riesgo, redes de apoyo, barreras de acceso y necesidades de articulación institucional[219]. Asimismo, documenta el seguimiento nutricional a una niña priorizada, cuya evolución antropométrica fue desfavorable, por lo que se recomendó mantener seguimiento estrecho.

En consecuencia, el producto se cumple mediante la presentación del informe de ejecución de julio, el cual evidencia la continuidad del acompañamiento nutricional y psicosocial, la atención de casos de alta complejidad[220] y la necesidad de

[216] Anexo 15.2.2.2. Documentación actualizada de vehículos para transporte de alimentos.
[217] Anexo 15.2.2.3. Certificados de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de 18 años.
[218] Anexo 15.3.1.1. Informe ejecutivo orientación nutricional y psicosocial según demanda.
[219] Anexo 15.3.1.1.1. Base de casos priorizados julio.
[220] Anexo 15.3.1.1.2. Caso priorizado ABS.

fortalecer el equipo psicosocial y el apoyo jurídico para mejorar la respuesta institucional y la garantía de derechos.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.2. Diseñar y ejecutar espacios formativos en temas nutricionales y psicosociales dirigidos a madres, padres y/o acudientes y actores externos y de redes comunitarias que tienen a su cargo el cuidado de niños y niñas

Producto 1: fichas técnicas de espacios de formación

En el marco del proyecto Crecer con Bienestar, y de acuerdo con la matriz de planificación y los lineamientos técnicos establecidos, durante los meses de mayo y junio de 2026 se elaboraron y entregaron las fichas técnicas correspondientes a los espacios formativos Taller 1: “Hábitos de Vida Saludable, Impacto Social - mes de mayo” y Taller 2: “Yo siento, yo me alimento - junio”.

Estas fichas orientaron la planeación metodológica de los espacios desde un enfoque integral, articulando los componentes nutricional y psicosocial. En particular, el Taller 2 permitió abordar la alimentación infantil no solo desde el consumo de alimentos, sino también desde su relación con las emociones, las prácticas de crianza, los vínculos familiares y las condiciones del entorno de cuidado, aspectos relevantes para el bienestar y la recuperación nutricional de los niños y niñas.

Durante el mes de julio no se elaboraron nuevas fichas técnicas, dado que este producto ya había sido desarrollado conforme a la programación establecida.

Producto 2: personas capacitadas

Los espacios formativos fueron ejecutados durante los meses de mayo y junio de 2026, conforme a la programación definida para el convenio. Para el Taller 2 “Yo siento, yo me alimento”, desarrollado en junio, se alcanzó inicialmente una participación efectiva de 219 personas frente a una meta operativa ajustada de 269, equivalente al 81,4%, resultado inferior al indicador esperado de igual o superior al 90%.

En atención a esta brecha, durante el mes de julio se implementó una acción complementaria de seguimiento y orientación individual en espacios de adherencia, dirigida a familias que no habían sido efectivamente cubiertas en los espacios

grupales. En estos acompañamientos se retomaron los contenidos centrales del taller, relacionados con el reconocimiento emocional, la alimentación, las prácticas de crianza, el buen trato y la construcción de ambientes familiares protectores.

Durante julio se registraron 35 firmas; sin embargo, al contrastar la información con la base de datos y los listados de asistencia de junio, se identificó que 6 personas ya habían participado previamente, por lo cual no fueron contabilizadas nuevamente[221]. En consecuencia, el ajuste válido corresponde a 29 personas efectivamente nuevas, con lo cual el acumulado pasó de 219 a 248 personas cubiertas, alcanzando un 91,8% frente a la meta operativa ajustada de 269.[222]

No obstante, de acuerdo con la matriz de planificación y seguimiento del convenio, el indicador contractual para esta actividad corresponde a 275 personas capacitadas. En consecuencia, el resultado final de 248 personas representa un cumplimiento del 90,18% frente a la meta establecida, porcentaje que satisface el criterio de cumplimiento definido para el indicador, al ser igual o superior al 90%.
De esta manera, durante el mes de julio se logró cerrar la brecha del indicador de personas capacitadas, garantizando que las familias remanentes accedieron a la información formativa priorizada.

Producto 3: espacios formativos

Los espacios formativos correspondientes a este producto fueron ejecutados durante los meses de mayo y junio de 2026, conforme a la matriz de planificación y seguimiento del convenio. Durante dichos periodos se desarrollaron las jornadas grupales previstas, abordando temáticas relacionadas con alimentación saludable, manejo emocional, prácticas de crianza, cuidado integral y recuperación nutricional. En el mes de junio, aunque inicialmente se contemplaban 8 espacios, se realizaron 10 jornadas, incluyendo 2 espacios adicionales para familias remanentes, como respuesta a las dificultades de asistencia identificadas durante la ejecución.

Durante julio no se programaron nuevos espacios formativos grupales, dado que el producto ya había sido ejecutado. No obstante, se desarrolló una estrategia complementaria de orientación individual en espacios de adherencia, con el propósito de garantizar el acceso a los contenidos formativos por parte de las familias que no habían participado previamente y fortalecer el cierre del indicador de cobertura.

[221] Anexo 15.3.2. 1. Listados de asistencias de las subsanaciones del indicador de espacios formativos.
[222] Anexo 15.3.2.2. Base de datos espacios formativos.

Producto 4: informe de ejecución

El informe de ejecución de los espacios formativos fue elaborado y presentado durante los meses de mayo y junio de 2026, consolidando la información relacionada con las jornadas realizadas, la metodología implementada, los resultados de participación, los hallazgos psicosociales y nutricionales, y los respectivos soportes documentales.

Para el mes de julio se realizó un informe complementario de seguimiento al indicador, en el cual se documentó la acción individual desarrollada en espacios de adherencia, la depuración de registros, la exclusión de personas previamente registradas y el cierre de la brecha de cobertura[223]. Este informe permite evidenciar que la cobertura acumulada alcanzó 248 personas capacitadas. Este resultado corresponde al 92,19% frente a la meta operativa ajustada de 269 participantes, establecida tras el retiro de seis (6) beneficiarios durante la ejecución del convenio. A su vez, representa un 90,18% respecto de la meta contractual de 275 personas definida en la matriz de planificación y seguimiento, porcentaje que cumple el criterio establecido para el indicador al ser igual o superior al 90%.

En consecuencia, el producto queda soportado no solo con los informes de ejecución de mayo y junio, sino también con el ajuste técnico de julio, mediante el cual se documentó el cumplimiento acumulado del indicador de personas capacitadas.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.3. Realizar espacios de integración familiar alternos (dos durante el ciclo) que incluya a acudientes de niños y niñas participantes de la estrategia y actores externos y de redes comunitarias que tienen a su cargo el cuidado de niños y niñas

Producto 1: fichas técnicas de espacios de integración

Se elaboraron las fichas técnicas correspondientes a los dos espacios de integración familiar, estableciendo de manera organizada el objetivo general, la metodología participativa, los momentos de apertura, desarrollo y cierre, los materiales requeridos, la distribución del tiempo y los mecanismos de registro de la información. La actividad principal se orientó a través del taller *“Palabreo de*

[223] Anexo 15.3.2.3. Informe ejecutivo de espacios formativos en temas nutricionales y psicosociales.

experiencias"[224], diseñado para facilitar la escucha activa, el intercambio de vivencias y la construcción colectiva de reflexiones entre madres, padres, acudientes, actores externos y redes comunitarias vinculadas con el cuidado de los niños y niñas.

Producto 2: espacios de integración

Se desarrollaron los dos espacios de integración familiar, mediante una jornada en la mañana y otra en la tarde. En total se registraron 36 firmas, correspondientes a 34 personas adultas asistentes, quienes representaron a 33 niños y niñas vinculados a la estrategia Crecer con Bienestar.[225]

Los encuentros se caracterizaron por ser participativos, reflexivos y emotivos. Las personas asistentes tuvieron la oportunidad de expresar sus experiencias dentro de la estrategia, compartir aprendizajes, reconocer dificultades y escuchar las vivencias de otras familias. Asimismo, se desarrolló una quema simbólica mediante la cual los participantes representaron aquellas preocupaciones, emociones o cargas que deseaban dejar atrás, finalizando el encuentro con una reflexión sobre el autocuidado, la transformación personal y el fortalecimiento de los vínculos familiares y comunitarios.

Figura 52
Momento reflexivo y cierre simbólico de los espacios



Fuente: Elaboración propia a partir del registro fotográfico de los espacios de integración familiar.

[224] Anexo 15.3.3.1. Ficha técnica de espacios de integración "palabreo de experiencias".
[225] Anexo 15.3.3.2. Listado de asistencia del espacio de integración familiar "telaraña de experiencias".

Producto 3: informe de ejecución

Se elaboró el informe de ejecución de los dos espacios de integración familiar[226], en el cual se documentaron el desarrollo metodológico, la participación alcanzada, la depuración de los registros de asistencia, los principales resultados cualitativos y el cumplimiento del indicador.

El informe permitió diferenciar de manera clara las 36 firmas registradas, las 34 personas adultas participantes y los 33 niños y niñas representados, explicando las particularidades encontradas en los listados. Adicionalmente, se consolidó una base de datos con los participantes de los espacios de integración familiar[227], en la que se sistematizó la información correspondiente a los registros de asistencia y a la población representada, facilitando la identificación y consulta de los participantes vinculados a la actividad.

También se incorporó el análisis psicosocial de las jornadas, destacando el ambiente de confianza, escucha y apertura emocional generado, así como la importancia de continuar promoviendo espacios en los que las familias puedan expresar sus experiencias, fortalecer sus redes de apoyo y aportar recomendaciones para el mejoramiento de la estrategia Crecer con Bienestar.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.4. Realizar caracterización de los niños y niñas participantes que incluya una (1) toma inicial de medidas antropométricas

Producto 1: instrumento de caracterización diseñado

El instrumento de caracterización de los niños y niñas beneficiarios fue elaborado y presentado en informes anteriores. Su aplicación permitió recopilar la información requerida para el análisis de las condiciones de la población y verificar el cumplimiento de los criterios de ingreso definidos en la matriz de planificación y en los lineamientos técnicos del proyecto.

La caracterización se realizó durante el proceso de selección y permitió conformar la población beneficiaria inicial con 275 niños y niñas que cumplían los criterios establecidos para su vinculación al programa.

[226] Anexo 15.3.3.3. Informe ejecutivo de espacios de integración familiar alternos que incluya a acudientes de niños y niñas participantes de la estrategia.
[227] Anexo 15.3.3.3.1 Base de datos de los participantes en espacios de integración familiar.

Producto 2: toma inicial de medidas antropométricas a cada niño o niña participante

Durante el mes de julio de 2026 no se realizaron nuevas tomas antropométricas iniciales, debido a que este producto fue ejecutado y entregado en los períodos anteriores. En el marco del informe final, se consolidó el cumplimiento de esta actividad con el registro de la valoración antropométrica inicial de los 275 niños y niñas vinculados al proyecto.

La base de datos fue entregada inicialmente en mayo y actualizada en junio, como resultado del retiro del beneficiario identificado con el código REG-257 y el ingreso de la beneficiaria REG-276, a quien se le realizó la correspondiente valoración antropométrica inicial. En julio, esta información se mantuvo como soporte del cumplimiento del producto y como evidencia de la trazabilidad de la población atendida durante toda la ejecución del proyecto.

Producto 3: base de datos de caracterización

Durante julio de 2026 no se aplicaron nuevas caracterizaciones, debido a que este producto había sido ejecutado y entregado en los períodos anteriores. Para el cierre del proyecto se consolidó la base de datos con la información de los niños y niñas vinculados y con las novedades registradas durante la ejecución.

La entrega inicial, realizada en mayo, incluyó 275 registros de caracterización, correspondientes a la meta establecida. Posteriormente, en junio, la base fue actualizada tras el retiro del beneficiario REG-257 y el ingreso de la beneficiaria REG-276, cuya información fue incorporada al registro. En julio, esta versión actualizada se mantuvo como soporte de la trazabilidad de la población atendida y del cumplimiento del producto, la información puede consultarse en el anexo Base de Datos del Programa Crecer con Bienestar, específicamente en la pestaña “Tablero caracterización”.[228]

De acuerdo con la meta definida en la matriz de planificación, el porcentaje de cumplimiento fue del 100%, al contar con 275 registros frente a los 275 programados.

Producto 4: informe final

Durante julio de 2026 se consolidó, para el cierre del proyecto, la información contenida en el informe de caracterización entregado en el mes de mayo y las actualizaciones efectuadas durante la ejecución. El análisis inicial comprendió a los

[228] Anexo 15.3.4.1. Base de Datos Crecer con Bienestar 2026.xlsx.

275 niños y niñas vinculados de acuerdo con la meta establecida en la matriz de planificación.

En junio se actualizaron los documentos, datos de caracterización y medidas antropométricas correspondientes a la beneficiaria REG-276, quien ingresó en reemplazo del beneficiario REG-257. Como resultado de esta novedad, la base de datos y el tablero de control presentan un acumulado de 276 niños y niñas caracterizados durante toda la ejecución del proyecto.

Este total corresponde a registros únicos acumulados e incluye tanto al beneficiario retirado como a la beneficiaria que ingresó en su reemplazo. Por lo tanto, no representa una población simultánea de 276 beneficiarios ni una ampliación de la meta contractual, sino la trazabilidad de las personas que estuvieron vinculadas en algún momento del proyecto.

En julio, la información actualizada se incorporó como soporte del informe final y quedó reflejada en la base de datos y en el tablero de control. Frente a la meta de 275 niños y niñas caracterizados, el producto alcanzó un cumplimiento del 100%, con evidencia de 276 registros acumulados generados por la novedad de reemplazo presentada durante la ejecución.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.5. Realizar tres (3) visitas seguimiento de toma de muestras

Durante el mes de julio de 2026 se continuaron las visitas de seguimiento antropométrico correspondientes a las tomas 2 y 3, previstas en el programa. Al finalizar el periodo, la población activa estuvo conformada por 268 niños y niñas.

La beneficiaria identificada con el código REG-276 ingresó al programa en el mes de junio; por esta razón, su cronograma de seguimiento se ajustó al tiempo disponible para la ejecución. A la niña se le realizó la toma inicial y el primer seguimiento; en lugar de programar una segunda toma, se efectuó directamente la tercera. Esta decisión permitió realizar dos mediciones de seguimiento durante su permanencia en el programa y garantizar una valoración final cercana al cierre del proyecto.

Producto 1: visita de toma de muestras

Durante el mes de julio, se continuó el proceso de visitas de seguimiento para la toma de muestras antropométricas de los niños y niñas participantes del programa

Crecer con Bienestar, correspondiente a las tomas 2 y 3. Estas actividades se desarrollaron posterior a la entrega de los paquetes alimentarios y del análisis de los resultados obtenidos en el seguimiento anterior, de acuerdo con la secuencia técnica establecida en el proyecto, con el propósito de realizar seguimiento a la evolución nutricional de la población beneficiaria vinculada al programa. Los resultados de la Toma 2 y 3 se encuentran disponibles para consulta en el tablero de control del proyecto, mediante el enlace correspondiente, en la sección "Seguimiento nutricional"; que permite visualizar de manera dinámica la información asociada al seguimiento antropométrico, facilitando la revisión de los registros y la comparación entre tomas.

Para este periodo, la toma 2 de seguimiento se realizó a 267 niños y niñas, que ya se encontraban caracterizados, vinculados y activos en el programa, y que habían recibido la entrega alimentaria correspondiente. La beneficiaria REG-276 no fue incluida en esta toma, debido a su ingreso posterior al programa; con el fin de garantizar dos seguimientos durante su permanencia y contar con una valoración cercana al cierre, en julio se le realizaron el seguimiento 1 y la toma 3 de cierre.

Para la toma 3 se contó con 268 niños y niñas activos al cierre del programa, incluida la beneficiaria REG-276. Se realizaron 266 valoraciones. Debido a que, la beneficiaria REG-014 perteneciente al Cabildo Indígena Wounaan Monaco, se trasladó fuera de la ciudad. La novedad fue informada mediante comunicación escrita remitida por el gobernador del cabildo[229] y la beneficiaria REG-228, La madre manifestó que no participaría nuevamente en la toma antropométrica; por tal motivo, la última medición disponible corresponde a la Toma 2. Esta novedad se encuentra respaldada mediante mensajes y registros fotográficos de las acciones de contacto realizadas[230]. Es importante resaltar que se estableció contacto con la madre de la beneficiaria en diferentes oportunidades con el fin de acceder a la vivienda y realizar el tamizaje de la niña; sin embargo, no fue posible concretar la visita. En razón de ello, se optó por implementar la estrategia de citarla en espacios previamente definidos y cercanos a la vivienda para efectuar la toma.

Las evidencias demuestran que, aunque se ofrecieron espacios y horarios adicionales para facilitar el proceso, la madre no respondió en ningún momento. Ante esta situación, las enfermeras decidieron acercarse nuevamente a la vivienda de la niña; no obstante, al momento de la visita, la menor se encontraba en el jardín infantil, por lo que no fue posible realizar la toma de las medidas antropométricas. Las visitas de seguimiento permitieron actualizar las medidas antropométricas de los niños y niñas participantes, incluyendo peso, talla y demás variables requeridas para el seguimiento nutricional, de acuerdo con los criterios técnicos definidos por

[229] Anexo 15.3.5.1. Carta de inasistencia a la última toma de tamizaje.
[230] Anexo 15.3.5.2. Evidencias y respaldo de falta de respuesta a mensajes y llamadas para asistencia a tamizaje.

el programa. Esta información constituye un insumo fundamental para comparar los resultados frente a la línea base inicial, identificar cambios en el estado nutricional, reconocer posibles avances en el proceso de recuperación y detectar casos que requieren acompañamiento prioritario por parte del equipo interdisciplinario.

En términos acumulados, el Producto 1 alcanzó un cumplimiento del 97,21% frente al 100% programado para el proyecto. Este resultado corresponde al consolidado de las visitas de toma de medidas antropométricas realizadas durante toda la ejecución y no únicamente a la cobertura de la última toma. Para su cálculo se consideró la población atendida en cada momento, las metas mensuales establecidas y las novedades registradas durante el proceso. Al cierre, el programa contó con 268 niños y niñas activos y se ejecutó la cantidad de tomas prevista para cada periodo, incluida la Toma 2 y la Toma 3 realizadas en julio. La diferencia frente al cumplimiento total se relaciona con casos puntuales en los que no fue posible completar alguna medición, los cuales cuentan con la respectiva justificación y soporte.

Producto 2: base de datos de toma de muestras

Durante julio de 2026 se actualizó y consolidó la base de datos antropométrica del proyecto con la información correspondiente a la toma inicial y a las tres tomas de seguimiento realizadas durante la ejecución. El archivo final integra las medidas registradas, el puntaje Z, la clasificación nutricional y las novedades asociadas a cada beneficiario, lo que permite conservar la trazabilidad del proceso y comparar los resultados entre los diferentes momentos de medición.

La información puede consultarse en el Anexo 15.3.4.1 Base de Datos Crecer con Bienestar 2026.xlsx, en la pestaña “Tablero adherencia”, donde se encuentran consolidados los registros de las tomas de seguimiento 1, 2 y 3. Esta misma información se encuentra actualizada en el tablero de control del proyecto, que permite consultar el perfil individual de cada niño o niña mediante su número único de registro.

Con la entrega de la base actualizada, que reúne la toma inicial y las tres tomas de seguimiento programadas, el producto alcanzó un cumplimiento acumulado del 100% frente al 100% proyectado para el proyecto.

Producto 3: informe parcial de resultados

Durante el mes de julio, a partir de la información recolectada en las tomas 2 y 3 del seguimiento antropométrico, se elaboró el informe de resultados[231] del proceso de

[231] Anexo 15.3.5.3. Informe final seguimiento antropométrico.

recuperación nutricional de los niños y niñas participantes del programa Crecer con Bienestar.

Este informe presenta el análisis comparativo de los resultados obtenidos entre la toma 2 y la toma 3, lo que permite identificar las variaciones en las medidas antropométricas, los cambios en la clasificación nutricional, los avances alcanzados en el proceso de recuperación y los casos que requieren un seguimiento más cercano por parte del equipo técnico.

La información asociada a este informe se encuentra disponible en el tablero de control del proyecto, tanto de manera consolidada en la sección Seguimiento Nutricional como de forma individual en la sección Perfil Individual, lo que facilita la consulta y el análisis de la evolución de cada uno de los niños y niñas beneficiarios. Adicionalmente, se anexan los archivos en formato PDF que evidencian los registros y el seguimiento realizado durante el desarrollo de la actividad, como soporte de la información presentada.[232]

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.6. Realizar tres (3) visitas de seguimiento de consumo de alimentos durante el proceso de atención, orientadas a monitorear la evolución del estado nutricional de los niños y niñas beneficiarias

Producto 1: visitas de seguimiento nutricional y de consumo de alimentos

Durante el mes de julio se realizaron la segunda y tercera visitas de seguimiento nutricional y de consumo de alimentos de los niños y niñas participantes del programa Crecer con Bienestar, orientadas a monitorear la adherencia al paquete alimentario, las prácticas de consumo en el hogar, las condiciones de cuidado y los factores familiares, sociales y psicosociales que pueden incidir en la evolución del estado nutricional.

Para el desarrollo de esta actividad se continuó utilizando el Formato RN 008. Formato de seguimiento a la adherencia al programa Crecer con Bienestar, diseñado como herramienta técnica para registrar la información correspondiente al seguimiento del consumo de alimentos y la adherencia al programa. Este instrumento permitió dar continuidad al registro sistemático de la información recolectada durante las visitas, fortaleciendo la trazabilidad entre la entrega

[232] Anexo 15.3.5.4. PDF de tamizaje por beneficiario.

alimentaria, el consumo efectivo del paquete, las condiciones del hogar y los factores que pueden favorecer o limitar el proceso de recuperación nutricional.

La información recolectada durante las visitas fue registrada en la Aplicación Programa Crecer con Bienestar 2026–AnthropoMetric, permitiendo consolidar una base de datos actualizada para el análisis técnico, operativo y psicosocial. En la segunda visita de seguimiento se registró información correspondiente a 267 niños y niñas, mientras que en la tercera visita se obtuvo información de 266 niños y niñas, de acuerdo con las novedades presentadas y reportadas durante el desarrollo del programa, tales como retiros, cambios en la condición de los beneficiarios y demás situaciones que incidieron en la cobertura del seguimiento.

La información consolidada permitió realizar análisis comparativos entre los diferentes momentos de seguimiento y establecer cruces con las variables registradas durante la caracterización inicial, con el propósito de identificar la relación entre las condiciones familiares, alimentarias, territoriales, de cuidado y psicosociales, y el nivel de adherencia al programa. De esta manera, el seguimiento trascendió la verificación de la recepción del paquete alimentario, permitiendo identificar factores de riesgo, barreras para el consumo, condiciones de vulnerabilidad y situaciones que requirieron acompañamiento nutricional, social o psicosocial por parte del equipo técnico.

Los resultados de las visitas de seguimiento también fueron incorporados al tablero de control del proyecto, donde se encuentran disponibles en la sección Adherencia 2 y de manera individual en la sección Perfil Individual, el tablero de control https://crecer-bienestar.streamlit.app/ Esta herramienta facilita la revisión de la información y el análisis comparativo de la evolución durante el proceso de recuperación nutricional. Así mismo, la información completa se encuentra disponible en el Anexo 15.3.4.1. Base de Datos Crecer con Bienestar 2026.xlsx, en la pestaña “Tablero adherencia”, que reúne las respuestas obtenidas en cada momento de seguimiento.

Con la ejecución de la segunda y tercera visitas de seguimiento se dio cierre al proceso de adherencia previsto para la vigencia, consolidando información completa y actualizada sobre el comportamiento de los hogares frente al consumo del paquete alimentario, las prácticas de cuidado y los factores asociados a la recuperación nutricional. En total, se registró información de 267 niños y niñas en la segunda visita y de 266 niños y niñas en la tercera visita, teniendo en cuenta las novedades reportadas durante la ejecución del programa, lo que permitió disponer de una base de información robusta para el análisis de resultados y la toma de decisiones por parte del equipo técnico.

Producto 2: informe de ejecución

Durante el mes de julio se dio cierre al componente de seguimiento de adherencia nutricional y psicosocial, mediante la elaboración del informe final del producto de adherencia[233]. Este documento se construyó a partir de la información recopilada durante las tres visitas de seguimiento realizadas a los niños y niñas y sus familias participantes del programa Crecer con Bienestar.

La consolidación de esta información permitió desarrollar un análisis integral y comparativo de los resultados obtenidos a lo largo del proceso de seguimiento, evaluando la evolución de la adherencia al programa desde una perspectiva nutricional, familiar y psicosocial. A partir del análisis de las diferentes mediciones fue posible identificar la permanencia de los beneficiarios en el programa, el nivel de cumplimiento de las recomendaciones brindadas, la apropiación de las prácticas de alimentación y cuidado promovidas durante la intervención, así como los cambios en las dinámicas familiares que pudieron incidir en la adherencia y en el proceso de recuperación nutricional.

De igual manera, el análisis facilitó la identificación de hogares en los que persistieron los factores de riesgo o condiciones de vulnerabilidad que requirieron seguimiento diferenciado. Entre las principales barreras observadas se encontraron dificultades económicas, cambios en la dinámica familiar, disponibilidad limitada de tiempo por parte de los cuidadores, rechazo de algunos alimentos del paquete, condiciones recientes de salud en los niños y niñas, interrupciones en servicios públicos, movilidad de las familias y alertas psicosociales que pudieron afectar la continuidad del proceso o el cumplimiento de las recomendaciones.

Asimismo, el informe permitió reconocer factores facilitadores de la adherencia, tales como el compromiso de los cuidadores, la apropiación progresiva de las orientaciones brindadas, el fortalecimiento de prácticas de alimentación y cuidado, la participación en espacios educativos y el acompañamiento del equipo interdisciplinario. Estos elementos favorecieron la continuidad del proceso y aportaron al seguimiento integral de la recuperación nutricional de los beneficiarios. La información consolidada constituyó un insumo técnico relevante para el análisis de resultados del programa, al permitir relacionar los hallazgos del seguimiento de adherencia con la evolución antropométrica y nutricional de los niños y niñas[234], fortaleciendo la interpretación de los resultados obtenidos durante la ejecución del proyecto. Además, los datos quedan disponibles en el tablero de control del proyecto, tanto en la sección de Adherencia y en el Perfil Individual de cada beneficiario, lo que facilita la consulta, la trazabilidad histórica y la toma de decisiones por parte del equipo técnico.

[233] Anexo 15.3.6.1. Informe de Ejecución de Seguimiento a la Adherencia.
[234] Anexo 15.3.6.2. PDF de adherencia por beneficiario.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

15.3.7. Informe final de resultados y conclusiones del proyecto de Recuperación Nutricional

Producto 1: informe final

El presente informe final[235] tiene como propósito brindar una visión integral del desarrollo y cumplimiento de las actividades ejecutadas en el marco del proyecto, de conformidad con lo establecido en la matriz de planificación y en los lineamientos técnicos y operativos del programa Crecer con Bienestar. En este documento se consolidan y presentan de manera organizada los resultados obtenidos durante toda la ejecución del proyecto, permitiendo evidenciar el avance, la ejecución y el cumplimiento de cada uno de los productos, metas e indicadores definidos desde su formulación.

Los resultados aquí expuestos corresponden a la totalidad de las actividades contempladas en la matriz de planificación, abarcando tanto las acciones desarrolladas desde el inicio del proyecto, en abril, como aquellas ejecutadas durante el periodo de cierre, correspondiente al mes de julio. De esta manera, el informe integra la información técnica, operativa y documental generado durante cada etapa de la ejecución, ofreciendo una perspectiva completa del proceso desarrollado y de los resultados alcanzados.

Este documento constituye una herramienta fundamental para demostrar, de forma clara, objetiva y verificable, el cumplimiento de los compromisos adquiridos en el proyecto, así como el seguimiento permanente realizado a cada una de las actividades programadas. Asimismo, permite evidenciar la trazabilidad de las acciones implementadas, los ajustes efectuados durante la ejecución y los soportes que respaldan el logro de las metas establecidas. En este sentido, el informe final no sólo consolida los productos obtenidos, sino que también refleja el proceso de gestión, monitoreo y evaluación desarrollado durante toda la intervención, convirtiéndose en el principal soporte técnico y administrativo para la verificación del cumplimiento integral del proyecto.

Elaboró: Karoll Michelle Lasso Diaz, Brillith Lorena Martínez Herrera, Édison Giovanny Bernal Valois y Cindy Lucia Rivas González.
Revisó: Óscar Julián Sánchez Zambrano
Aprobó: Johan Andrés Parra Erazo y Óscar Julián Sánchez Zambrano.

[235] Anexo 15.3.7.1 Informe Final.

Se firma en Santiago de Cali el día 31 del mes de julio de 2026.

_____

Pbro. DIEGO FERNANDO GUZMAN RUIZ
CC. 94.409.814. (CALI-VALLE DEL CAUCA)
REPRESENTANTE LEGAL
UNIÓN TEMPORAL COMISIÓN ARQUIDIOCESANA VIDA JUSTICIA Y PAZ 2026
NIT. 902.019.814

LISTADO DE ANEXOS

- Anexo 1.1.1. Bases de datos de comedores participantes de las entregas.
- Anexo 1.1.2. Formatos de remisión de entrega de víveres lunes a viernes.
- Anexo 1.1.3. Registro fotográfico entrega de víveres de lunes a viernes.
- Anexo 1.2.1. Consolidado y/o reporte de actividades ejecutadas del área Alimentario y Nutricional.
- Anexo 1.2.2. Listados de capacitación en socialización de la minuta patrón, ciclo de menús y estandarización de recetas.
- Anexo 1.2.3. Registro fotográfico de capacitación en socialización de la minuta patrón, ciclo de menús y estandarización de recetas.
- Anexo 1.2.4. base de datos de capacitación y socialización de la minuta patrón con énfasis en estandarización de recetas (menús).
- Anexo 1.2.5. Evaluaciones de saberes a gestoras/es capacitadas/os en minuta patrón.
- Anexo 1.2.6. Informe de evaluación de saberes a gestoras/es capacitadas/os en minuta patrón.
- Anexo 1.3.1. Informe de seguimiento a la minuta patrón en comedores.
- Anexo 1.3.2. Actas de seguimiento a la minuta patrón.
- Anexo 1.3.3. Registro fotográfico de seguimiento a la minuta patrón.
- Anexo 1.3.4. Matriz de seguimiento a la minuta patrón y ciclo de menús.
- Anexo 2.1.1. Formatos de remisión y entrega de víveres fin de semana.
- Anexo 2.1.2. Base de datos de los comedores participantes en la entrega de raciones en calientes fines de semana y festivos.
- Anexo 2.1.3 Formato de entrega de raciones en caliente a los comedores comunitarios fines de semana y festivos
- Anexo 2.1.4 Registro fotográfico entrega de raciones en calientes fines de semana y festivos.
- Anexo 2.3.1. Evidencia fotográfica de seguimiento a la minuta patrón en Tecnocentro.
- Anexo 2.3.2. Actas de seguimiento a la minuta patrón en Tecnocentro.
- Anexo 3.1. Soportes de solicitudes, remisiones de entrega de raciones alimentarias.
- Anexo 4.1. Base de datos de entrega de raciones CuidArte.
- Anexo 4.2. Acta de entrega de insumos alimentarios.
- Anexo 5.1. Listado de asistencia de manipuladores Tecnocentro finde semana y festivos.
- Anexo 5.1 Listado de asistencia de manipuladores Tecnocentro finde semana y festivos.
- Anexo 8.2.1. Actas de visita a Corporación.
- Anexo 8.2.2. Registro fotográfico visita a corporación.

- Anexo 8.4.1 Listado de asistencia taller de métodos de cocción y alimentación especial, con patologías específicas.
- Anexo 8.4.2. Registro fotográfico taller de métodos de cocción y alimentación especial, con patologías específicas.
- Anexo 8.4.3. Listado de asistencia taller microamigos.
- Anexo 8.4.4. Registro fotográfico taller microamigos.
- Anexo 8.4.5. Evaluación de apropiación de saberes taller métodos de cocción.
- Anexo 8.4.6. Evaluación de apropiación de saberes taller microamigos.
- Anexo 8.4.7. Informe de apropiación de saberes de los talleres.
- Anexo 8.5.1. Listado de asistencia de sensibilización en buenos hábitos alimenticios a los beneficiarios y/o gestoras/es de los comedores comunitarios.
- Anexo 8.5.2. Registro fotográfico de sensibilización en buenos hábitos alimenticios a los beneficiarios y/o gestoras/es de los comedores comunitarios.
- Anexo 8.7.1. Informe de ejecución.
- Anexo 8.7.2. Cronograma de Actividades de Saneamiento Básico y Ambiental.
- Anexo 8.7.3. Registro fotográfico de capacitación en BPM, PSBA.
- Anexo 8.7.4. Registro de asistencia a jornadas de capacitación en BPM, PSBA.
- Anexo 8.7.5. Base de datos de gestoras/es capacitados en BPM y PSBA.
- Anexo 8.7.6. Evaluaciones de capacitación en BPM y PSBA.
- Anexo 8.7.7. Certificados de BPM.
- Anexo 8.8.1. Visitas de acompañamiento y verificación del cumplimiento del Plan de Saneamiento Básico y Ambiental y las Buenas Prácticas de Manufactura y Bioseguridad.
- Anexo 8.8.2. Registro fotográfico de visitas de formación y acompañamiento a la implementación de las BPM y PSBA.
- Anexo 8.8.3. Formatos de plan de mejora y seguimiento.
- Anexo 8.8.4. Registro fotográfico de plan de mejora.
- Anexo 8.8.5. Informe de ejecución.
- Anexo 8.8.6. Matriz de sistematización.
- Anexo 8.9.1. Informe de ejecución.
- Anexo 8.9.2. Informes técnicos de cambio de domicilio.
- Anexo 8.10.1. Formatos de Acompañamiento y asesoramiento a huertas realizado.
- Anexo 8.10.2. Registro fotográfico de Acompañamiento y asesoramiento a huertas realizado.
- Anexo 8.10.3. Informe de ejecución.
- Anexo 8.10.4. Matriz de sistematización huertas comunitarias.

- Anexo 8.11.1. Base de datos de gestoras/es talleres de trabajos culturales agrícolas.
- Anexo 8.11.2. Informe de ejecución.
- Anexo 8.11.3. Registro de asistencia taller de formación.
- Anexo 8.11.4. Registro fotográfico talleres de formación.
- Anexo 8.11.5. Evaluaciones de satisfacción.
- Anexo 9.1. Formato de solicitud de refrigerios.
- Anexo 9.2. Listados de asistencia con entrega de refrigerios verificados.[1]
- Anexo 10.1.1. Matriz de documentación de vehículos destinados al transporte de alimentos.
- Anexo 10.1.2. Documentación de vehículos destinados al transporte de alimentos.
- Anexo 1.1.1. Bases de datos de comedores participantes de las entregas.
- Anexo 2.1.1. Formatos de remisión y entrega de víveres fin de semana.
- Anexo 3.1. Soportes de solicitudes, remisiones de entrega de raciones alimentaria.
- Anexo 10.5.1. FUEC.
- Anexo 10.5.2. Matriz de seguimiento.
- Anexo 10.5.3. Control de servicio de transporte.
- Anexo 11.1.1. Base de datos gestoras(es) julio.
- Anexo 11.1.2. Acta socialización Gestión Humana 07 julio.
- Anexo 11.1.3. Acta de socialización nodo 3.
- Anexo 12.1.3.1. Informe mensual de seguimiento a la implementación de la Estrategia de Acompañamiento Psicosocial.
- Anexo 12.1.3.2. Programación semanal correspondiente al mes de julio.
- Anexo 12.1.3.3. Reporte Sealca.
- Anexo 12.1.3.4. Reporte de solicitud de refrigerios para el desarrollo de las actividades territoriales del equipo psicosocial.
- Anexo 12.1.3.5. Listados de asistencia de la programación semanal.
- Anexo 12.1.3.6. Matriz de operacionalización para el diseño de instrumentos de evaluación de intervenciones psicosociales.
- Anexo 12.1.3.7. Informe parcial de la evaluación de la estrategia de acompañamiento psicosocial.
- Anexo 12.1.3.8. Formato de informe de resultados de evaluación por actividad de los componentes psicosociales.
- Anexo 12.1.3.9. Matrices/instrumentos de operacionalización por componente.
- Anexo 12.1.3.10. Actas de reuniones y listados de asistencia.
- Anexo 12.2.1.1. Actas de visitas de acompañamiento psicológico.
- Anexo 12.2.1.2. Matriz de sistematización visitas de acompañamiento psicológico.

- Anexo 12.2.1.3. Informe de ejecución de visitas de acompañamiento psicológico.
- Anexo 12.2.1.4. Registro fotográfico de las visitas de acompañamiento psicológico.
- Anexo 12.2.2.1. Formatos de registro de orientaciones psicológicas a gestoras(es).
- Anexo 12.2.2.2. Formatos de registro de orientaciones psicológicas a beneficiarios(as).
- Anexo 12.2.2.3. Matriz de sistematización de orientaciones psicológicas.
- Anexo 12.2.2.4. Informe de ejecución de orientaciones psicológicas a gestoras(es) y beneficiarios.
- Anexo 12.2.3.1. Actas de reuniones jornadas alistamiento.
- Anexo 12.2.3.2. Acta de ejecución Jornada Escucharte.
- Anexo 12.2.3.3. Informe de ejecución Jornada Escucharte.
- Anexo 12.2.3.4. Registro fotográfico Jornada Escucharte.
- Anexo 12.2.4.1. Matriz de sistematización de talleres formativos.
- Anexo 12.2.4.2. Actas y listados de asistencia a talleres formativos.
- Anexo 12.2.4.3. Informe de ejecución de talleres formativos.
- Anexo 12.2.4.4. Registro fotográfico de talleres formativos.
- Anexo 12.3.1.1. Actas de acompañamiento social a comedores comunitarios.
- Anexo 12.3.1.2. Relación de acompañamiento social clasificado por NITS.
- Anexo 12.3.1.3. Informe parcial de acompañamiento social.
- Anexo 12.3.1.4. Registro fotográfico de acompañamiento social a comedores comunitarios.
- Anexo 12.3.2.1. Actas de Escuela de Participación Ciudadana.
- Anexo 12.3.2.2. Relación de Escuela de Participación Ciudadana clasificada por NITS.
- Anexo 12.3.2.3. Informe parcial de Escuela de Participación Ciudadana
- Anexo 12.3.1.4. Registro fotográfico de la Escuela de Participación Ciudadana.
- Anexo 12.3.3.1. Actas de acciones de articulación con organizaciones externas.
- Anexo 12.3.3.2. Relación de comedores participantes en articulación externa clasificados por NITS.
- Anexo 12.3.3.3. Registro fotográfico de acciones de articulación con actores externos.
- Anexo 12.3.1.4. Actas de promoción del bienestar comunitario y prevención de problemáticas sociales con articulación interna.
- Anexo 12.3.3.5. Relación de comedores participantes de PyP internas clasificados por NITS.
- Anexo 12.3.1.4. Registro fotográfico de jornadas de PyP con articulación interna.

- Anexo 12.3.3.7. Informe parcial de la estrategia de articulación interinstitucional y acompañamiento social.
- Anexo 12.3.4.1. Actas de acciones territoriales de retribución social.
- Anexo 12.3.4.2. Relación de comedores participantes de acciones territoriales clasificados por NITS.
- Anexo 12.3.4.3. Informe parcial de ejecución de retribuciones sociales.
- Anexo 12.3.1.4. Registro fotográfico de acciones de retribución social.
- Anexo 12.3.5.1. Actas de visitas de reconocimiento.
- Anexo 12.3.5.2. Informe parcial de visitas de reconocimiento.
- Anexo 12.3.1.4. Registro fotográfico de visitas de reconocimiento.
- Anexo 12.4.1.1. Actas de visitas de verificación de condiciones de funcionamiento.
- Anexo 12.4.1.2. Acta de reunión con el equipo de supervisión.
- Anexo 12.4.1.3. Informe mensual de cumplimiento del protocolo.
- Anexo 12.4.1.4. Registro fotográfico de visitas de verificación de condiciones de funcionamiento.
- Anexo 12.4.2.1 Actas de encuentros de nodos.
- Anexo 12.4.2.2. informe del desarrollo de los encuentros de nodos y nichos.
- Anexo 12.4.2.3. Registro fotográfico de los encuentros de nodo.
- Anexo 12.4.3.1. Informe de gestión de procesos internos.
- Anexo 12.4.3.2. Actas del proceso de cambio de domicilio.
- Anexo 12.4.3.3. Cartas de retiro de comedores.
- Anexo 12.4.4.1. Planillas de registro diario de beneficiarios atendidos en los comedores.
- Anexo 12.4.4.2. Base de datos del reporte de registro diario de asistencia de beneficiarios a los comedores.
- Anexo 12.5.1.1. Actas talleres formativos.
- Anexo 12.5.1.2. Informe de ejecución espacios formativos.
- Anexo 12.5.1.3. Registro fotográfico.
- Anexo 12.5.2.1. Actas visitas de reconocimiento y seguimiento.
- Anexo 12.5.2.2 Informe de ejecución mensual de visitas.
- Anexo 12.5.2.3 Registro fotográfico.
- Anexo 12.5.3.1. Actas de articulación institucional.
- Anexo 13.1.1. Ficha metodológica para la capacitación en enfoque diferencial.
- Anexo 13.1.2. Relatoría de capacitación población víctima de conflicto armado.
- Anexo 13.1.3. Informe de ejecución mensual del plan de capacitación población víctima de conflicto armado.
- Anexo 13.2.1. Diarios de campo acompañamiento.
- Anexo 13.2.2. Actas de reuniones de seguimiento a equipos de trabajo.
- Anexo 13.2.3. Informe de ejecución mensual de acompañamiento.

- Anexo 13.3.1. Seguimiento y evaluación de la estrategia
- Anexo 13.3.2. Base de datos de seguimiento y evaluación de la estrategia
- Anexo 13.3.3. Acta del grupo focal.
- Anexo 13.3.4. Registros de bases de datos grupos focales.
- Anexo 13.3.5. Informe de ejecución mensual plan de seguimiento y evaluación de estrategia de acompañamiento psicosocial.
- Anexo 13.4.1. Actas de mesas de diálogo.
- Anexo 13.4.2. Informe de ejecución de mesas de diálogos territoriales.
- Anexo 13.4.3. Crónica.
- Anexo 13.4.4. Ficha metodológica visibilización documental.
- Anexo 13.4.5. Acta de articulación para la visibilización del caso de éxito
- Anexo 14.1.2.1. Hojas de vida profesionales.
- Anexo 14.1.2.2. Notificación ingreso de personal.
- Anexo 14.2.1.1. Informes de seguimiento a equipos de trabajo.
- Anexo 14.2.1.2. Formato de registro de acompañamiento de actividades por áreas.
- Anexo 14.2.1.3. Matriz de planificación y seguimiento ejecutada.
- Anexo 14.2.1.4. Informe de análisis de ejecución de actividades.
- Anexo 14.3.1. Contratos de Comodato.
- Anexo 14.3.2. Solicitud, Acta de reunión No. 010 y respuesta a solicitud.
- Anexo 14.3.3. Correo de solicitud, acta de reunión No. 015 y Listado de Asistencia.
- Anexo 14.3.4. Acta No. 012 - Desarrollo de Visita al comedor comunitario Mundo Mágico – Listado de asistencia.
- Anexo 14.3.5. Acta 014 Visita comedor JUAN XXIII.
- Anexo 14.3.6. Vinculación de Contratistas.
- Anexo 14.3.7. Otrosí No.1 al Contrato de Prestación de Servicios UTCCAL 166 – 2026.
- Anexo 14.3.8. Acta de Terminación al Contrato de Prestación de Servicios UTCCAL 166 – 2026.
- Anexo 14.3.9. Actas 008 - 2026, 009 - 2026 y 013 - 2026 Reestructuración Actividades.
- Anexo 14.3.11. Convenios de colaboración y FUEC de los vehículos adscritos al contrato de transporte.
- Anexo 14.3.12. Informe y formatos de Asesorías Jurídicas.
- Anexo 14.3.13. Matriz de Asesorías Jurídicas.
- Anexo 14.3.14. Base de datos - Seguimiento a PQRSF.
- Anexo 14.3.15. PQRSF resueltos.
- Anexo 14.3.16. Informe de Capacitaciones.
- Anexo 14.3.17. Listados de Asistencia a Capacitaciones.
- Anexo 14.4.1.1. Cronograma de actividades sostenibilidad.
- Anexo 14.4.1.2. Base de datos de gestoras/es capacitadas/os.

- Anexo 14.4.1.3. Visitas de seguimiento a comedores emprendedores.
- Anexo 14.4.1.4. Registro fotográfico comedores emprendedores.
- Anexo 14.4.1.5. Base de datos registro de visitas comedores emprendedores.
- Anexo 14.4.2.1. Diagnósticos costos fijos de comedores comunitarios.
- Anexo 14.4.2.2. Registro Fotográfico Diagnóstico costos fijos.
- Anexo 14.4.2.3. Matriz Diagnóstico costos fijos.
- Anexo 14.4.3.1. Soporte correos a empresas plan padrino.
- Anexo 14.4.3.2. Registro fotográfico plan padrino.
- Anexo 14.4.3.2. Registro fotográfico plan padrino.
- Anexo 14.4.3.2. Registro fotográfico plan padrino.
- Anexo 14.4.3.3. Actas de entrega de bienes CHVS.
- Anexo 14.4.3.4. Actas de entrega de bienes VIE.
- Anexo 14.4.3.5. Actas de entrega de bienes a comedores Maquite.
- Anexo 14.4.3.6. Actas de entrega de bienes de huertas comunitarias.
- Anexo 14.4.3.2. Registro fotográfico plan padrino.
- Anexo 14.4.3.7. Listado de asistencia articulación Bimbo.
- Anexo 14.4.3.8. Acta de entrega y compromiso de custodia de los bienes.
- Anexo 14.5.1.1. Plan de raciones de alimentos.
- Anexo 14.5.1.2. Actas de visita y acompañamiento a la entrega de insumos alimentarios.
- Anexo 14.5.1.3. Matriz de reposiciones.
- Anexo 15.1.1.1. Remisiones de entrega de insumos alimentarios.
- Anexo 15.1.1.2. BD Entregas Paquetes Alimentarios Crecer con Bienestar 2026.
- Anexo 15.1.1.3. Ficha de seguimiento al indicador.
- Anexo 15.1.1.4. Carta de retiro voluntario de beneficiario.
- Anexo 15.1.1.5. Carta de imposibilidad para recibir mercado.
- Anexo 15.1.1.6. Evidencia fotográfica entrega de insumos alimentarios.
- Anexo 15.1.3.1. Tercer informe de verificación de calidad e inocuidad de los alimentos y de la bodega.
- Anexo 15.1.3.1.1. Acta de visita de verificación a la bodega del 11 de julio del 2026.
- Anexo 15.1.3.1.2. Registro fotográfico de visita de verificación a la bodega del 11 de julio del 2026.
- Anexo 15.1.3.2. Certificado de fumigación y control de plagas de la bodega.
- Anexo 15.2.2.1. Matriz actualizada de documentación de vehículos para el transporte de alimentos.
- Anexo 15.2.2.2. Documentación actualizada de vehículos para transporte de alimentos.
- Anexo 15.2.2.3. Certificados de inhabilidades por delitos sexuales contra menores de 18 años.

- Anexo 15.3.1.1. Informe ejecutivo orientación nutricional y psicosocial según demanda.
- Anexo 15.3.1.1.1. Base de casos priorizados julio.
- Anexo 15.3.1.1.2. Caso priorizado ABS.
- Anexo 15.3.2. 1. Listados de asistencias de las subsanaciones del indicador de espacios formativos.
- Anexo 15.3.2.2. Base de datos espacios formativos.
- Anexo 15.3.2.3. Informe ejecutivo de espacios formativos en temas nutricionales y psicosociales.
- Anexo 15.3.3.1. Ficha técnica de espacios de integración “palabreo de experiencias”.
- Anexo 15.3.3.2. Listado de asistencia del espacio de integración familiar “telaraña de experiencias”.
- Anexo 15.3.3.3. Informe ejecutivo de espacios de integración familiar alternos que incluya a acudientes de niños y niñas participantes de la estrategia.
- Anexo 15.3.3.3.1 Base de datos de los participantes en espacios de integración familiar.
- Anexo 15.3.4.1. Base de Datos Crecer con Bienestar 2026.xlsx.
- Anexo 15.3.5.1. Carta de inasistencia a la última toma de tamizaje.
- Anexo 15.3.5.2. Evidencias y respaldo de falta de respuesta a mensajes y llamadas para asistencia a tamizaje.
- Anexo 15.3.5.3. Informe final seguimiento antropométrico.
- Anexo 15.3.5.4. PDF de tamizaje por beneficiario.
- Anexo 15.3.6.1. Informe de Ejecución de Seguimiento a la Adherencia.
- Anexo 15.3.6.2. PDF de adherencia por beneficiario.
- Anexo 15.3.7.1. Informe Final.