

		SECRETARÍA DE GOBIERNO		EVIDENCIA DE REUNIÓN										Código: GDI-GPD-F029 Versión: 07 Vigencia: 25 de septiembre de 2025 Caso HOLA: 188320			
Objeto de la reunión:		MESA DE SOCIALIZACIÓN DE ANEXOS TÉCNICOS- INICIATIVA 55347: DGrat. Orellana la mejor proteína															
Fecha:		20-abr-26				Hora de inicio: _5:00 PM _				Modalidad:		☐ Presencial					
Lugar:		VIRTUAL TEAMS				Hora de finalización: _6:00 PM _						☒ Virtual					
Dependencia:		Planeación FDLRUU				Nombre del Responsable: Alejandra Moreno						☐ Telefónica					
TIPO DE DOCUMENTO		NÚMERO DE DOCUMENTO DE IDENTIFICACIÓN	NOMBRES Y APELLIDOS (Jurídico o legal)	NOMBRE IDENTITARIO	ENTIDAD	DEPENDENCIA	CARGO				TIPO DE VINCULACIÓN		CORREO ELECTRÓNICO - TELÉFONO DE CONTACTO	FIRMA			
							ASESOR	DIRECTIVO	PROFESIONAL	TÉCNICO/ TECNOLÓGICO	AYUDANTE	CABEERA			PROVISIONAL	LIBRE NOMB.	CONTRATISTA
CC		26899154	Ana Cuellar		Promotor de iniciativa	Promotor de iniciativa										puerfema.139@gmail.com	virtual
CC			Fernando Flores		FDLRUU	Participación			x						x	fernando.flores@gobcierebogota.gov.co	virtual
CC		1018475446	Alejandra Moreno		FDLRUU	Planeación			x						x	ajandra.moreno@gobcierebogota.gov.co	virtual
CC		1049616899	Cristina Guerra		FDLRUU	Planeación				x					x	cristina.guerra@gobcierebogota.gov.co	virtual
CONSENTIMIENTO: Quien registra sus datos, conforme a la Ley 1581 de 2012 y demás normas reglamentarias aplicables, declara que conoce y acepta la Política de Tratamiento y Protección de Datos Personales de la Secretaría Distrital de Gobierno, y que la información proporcionada es veraz, completa, exacta, actualizada y verificable. Reconoce y acepta que cualquier consulta o reclamación relacionada con el tratamiento de sus datos personales podrá ser elevada verbalmente o por escrito ante la Secretaría Distrital de Gobierno - Oficina de Atención al Ciudadano, como responsable del tratamiento, cuya página web es www.gobcierebogota.gov.co o su teléfono de atención es 3387000. Manifiesta que con los datos proporcionados tiene el derecho de conocer, actualizar y rectificar los datos personales, a solicitar prueba de este consentimiento, a solicitar información sobre el uso que se le ha dado a los datos personales, a presentar quejas ante la Superintendencia de Industria y Comercio por el uso indebido de los datos personales, a revocar esta autorización o solicitar la supresión de los datos personales suministrados y a acceder de forma gratuita a los mismos. De igual manera entiende que los datos aquí consignados serán usados para temas estadísticos, de caracterización poblacional y en determinados casos para el acceso a la oferta institucional de la Secretaría Distrital de Gobierno.																	
* Ver S.M. M002 Manual de Atención Diferencial y Preferencial para personas con discapacidad, disponible en https://gma.gobcierebogota.gov.co/content/sistema-enigado-de-gestion-sdg																	

DESARROLLO Y CONCLUSIONES DE LA REUNIÓN:

Se da inicio a la mesa de socialización de anexos técnicos con la siguiente orden del día:

1. Presentación de condiciones generales del proyecto
2. Presentación de fases del proyecto
3. presentación de iniciativa priorizada
4. observaciones, dudas e inquietudes.
5. aceptación y cierre

PLAN DE DESARROLLO LOCAL	Rafael Uribe Camina Segura
CONCEPTO DE GASTO	Reverdecimiento urbano.
CORSO DEL PROYECTO	2015
NOMBRE DEL PROYECTO	Reverdeciendo Rafael Uribe Uribe.
COMPONENTES	Huertas urbanas
META ESTABLECIDA POR VIGENCIA 2026	Implementar y/o mantener 4 huertas urbanas
PLAZO DE EJECUCIÓN	Seis (6) meses

Fases:

1. Asesoramiento: Presentaciones publicas, conformación del equipo de trabajo, difusión del proyecto
2. Diagnóstico
3. Implementación de prósadas
4. Cierre y liquidación

INICIATIVA 55347. Oñal. Oñelana la mejor proteína
La iniciativa priorizada en la Fase II de presupuestos mediante el dialogo general y consiste en fortalecer a la huerta de dos huertas ubicadas en espacio público correspondientes a huerta la roca y huerta reserva agroforestal-barrio carolina.

Actividad 1: Formación

Se desarrollarán talleres dirigidos a veinte (20) beneficiarios, distribuidos en diez (10) sesiones técnicas de 2 horas cada una y cinco (5) sesiones prácticas de 2 horas cada una.

Para la ejecución de los talleres, el operador empleará herramientas de participación ciudadana, apoyos audiovisuales con alto contenido didáctico y técnico, así como ejercicios grupales de carácter interactivo. Estas estrategias permitirán a los participantes apropiarse del conocimiento y replicarlo posteriormente en sus comunidades.

MÓDULO 1. Fundamentos de la micología y cultivo de hongos (3 sesiones técnicas)
Sesiones técnicas:

- Introducción a los hongos: características, tipos y usos (alimenticios y medicinales)
- Condiciones para el cultivo (temperatura, humedad, sustratos, higiene)
- Sistemas de producción de hongos en entornos urbanos

MÓDULO 2. Hongos comestibles (3 sesiones técnicas + 2 prácticas)

Sesiones técnicas:

- Bosques comestibles: características y valor nutricional
- Cultivo de Oñelana
- Cultivo de Champiñón y Shitake

Sesiones prácticas:

- Preparación de sustratos e inoculación (Oñelana)
- Montaje de sistemas de cultivo (bolsas, contenedores o camas)

MÓDULO 3. Hongos medicinales (2 sesiones técnicas + 1 práctica)

Sesiones técnicas:

- Introducción a setas medicinales y sus beneficios
- Especies: Cola de pavo, Melena de león y Garrofero (usos y aplicaciones)

Sesión práctica:

- Preparación básica de cultivos o demostración de manejo de micelio en hongos medicinales

MÓDULO 4. Cosecha, transformación y consumo (2 sesiones técnicas + 2 prácticas)

Sesiones técnicas:

- Cosecha, procesamiento y conservación de hongos
- Métodos de consumo, valor nutricional y propiedades medicinales

Sesiones prácticas:

- Bocuseamiento y transformación (deshidratados, conservas u otros)
- Preparación de productos para consumo (demostración gastronómica o funcional)

En total, se desarrollarán treinta (30) horas de formación, en espacios con condiciones técnicas, logísticas y de infraestructura adecuadas.

El operador será responsable de diseñar el plan curricular detallado de cada sesión, incluyendo la metodología a implementar. Este plan deberá ser presentado al comité técnico para su aprobación antes del inicio de las actividades.

Nota 20: Cada proceso de formación debe contar con una estructura de formulación compuesta como mínimo por las siguientes elementos: nombre del proceso, objetivo general, objetivos específicos, contenidos temáticos, ejercicio de práctica, población objetivo y metodología. El ejecutor debe presentar una propuesta para la realización del ejercicio práctico de cada sesión.

Nota 21: para cada sesión se debe contar con un espacio óptimo y apropiado con sillas, mesas, baño, buena iluminación, así como herramientas tecnológicas como proyector-video beam

Nota 22: Durante cada sesión, se requerirá completar un registro de asistencia físico, el cual servirá como respaldo en los informes de gestión y se deberá realizar un registro fotográfico.

ENTREGA DE REFRIGERIOS: Para cada sesión el ejecutor dará a los asistentes un refrigerio distribuidos de la siguiente manera: 300 refrigerios compuestos de: pasabocas hojaladrados, croissant, pastel relleno con proteína animal mínimo 150 gr., un mini brownie 45gr. Jugo: Mínimo 200 ml de contenido (envase tetra pack y/o botella plástica desechable) que contenga 14% de fruta, 4,5% de calorías, sin conservantes ni sabores artificiales.

El refrigerio debe estar en empaque individual en bandeja elaborada en cartón 100 % reciclable y biodegradable, debe ser balanceado y responder a la normatividad vigente en lo que corresponde a las características organolépticas de conservación. Este debe incluir la transporte y entrega en el sitio de las reuniones

Nota 23: Para la entrega de refrigerios, el apoyo a la supervisión deberá realizar la respectiva verificación de calidad antes de su distribución a los beneficiarios. Así mismo, se deberá contar con soporte de entrega mediante listados que incluyan los datos personales y la firma de cada beneficiario, así como registro fotográfico de la actividad.

Materiales para actividades productivas- sesiones prácticas:

Se asignará un rubro por valor de \$5.000.000, incluidos IVA, retenciones y demás descuentos de ley. Este valor es fijo, no podrá ser modificado y se manejará como una bolsa a monto agotable, la cual será distribuida para Materiales para actividades productivas- sesiones prácticas de formación.

Este recurso únicamente podrá destinarse a la adquisición de bienes y/o insumos, siendo el operador el responsable de su compra y entrega. El valor por ítem, en lo correspondiente al suministro de bienes o equipos, no podrá superar dos (2) salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMMLV) aplicables a la vigencia de ejecución, incluidos todos los gravámenes tributarios.

Para la determinación de los precios de los servicios, bienes y/o insumos (tangibles o intangibles), se deberán presentar dos (2) cotizaciones por parte del operador y una (1) cotización por parte de la comunidad. El valor de referencia se establecerá con base en el promedio de dichas cotizaciones, las cuales deberán cumplir con todos los requisitos legales.

En ningún caso se podrán realizar compras con fines distintos a la implementación de la actividad 2 de la iniciativa. Asimismo, todas las adquisiciones deberán surtir el respectivo proceso de ingreso y egreso al almacén de la Alcaldía Local de Rafael Uribe Uribe, cuando aplique.

Para lo anterior, el operador deberá realizar las mesas de trabajo que sean necesarias con el promotor de la iniciativa, con el fin de concertar la priorización de insumos, de acuerdo con el presupuesto asignado. Posteriormente, dichos bienes y/o insumos a adquirir deberán ser presentados ante el comité técnico para su validación, conforme a la temática abordada. Una vez aprobadas, se procederá con la adquisición de los insumos requeridos, su respectivo ingreso a almacén y, finalmente, la implementación del taller y entrega a la comunidad.

1. Materiales para preparación de sustratos e inoculación (Práctica 1)

•Sustratos:

- Materiales (preferiblemente de maderas no tratadas)
- Agua o barro
- Balgazo de café o residuos agrícolas
- Semilla de hongo (micelio) - Oñelana, shitake, etc.
- Cal agrícola o yeso (opcional para estabilizar pH)
- Agua potable

Herramientas e insumos:

- Recipientes plásticos o canecas
- Bolsas plásticas resistentes (tipo polipropileno)
- Cuchetas desechables
- Bajobocas
- Alcohol o solución desinfectante
- Cuchara o palas pequeñas

2. Materiales para montaje del cultivo (Práctica 2)

•Bolsas inoculadas- Banderitas o estructuras (madera o metálicas)
- Cuerdas o ganchos para colgar bolsas
- Método negro o polsombra (control de luz)
- Bombradores o regadores

3. Materiales para manejo de micelio (hongos medicinales) (Práctica 3)

- Bolsa de:
- Ganoderma
- Bolsas de lino
- Caja de pino
- Sustratos específicos (aserrín enriquecido)
- Boscos o bolsas de cultivo
- Alcohol y elementos de desinfección
- Guantes, toallas y gorro

4. Materiales para transformación (Práctica 4)

- Hongos cosechados
- Cuchina portátil o acceso a cocina
- Cilas, sartenes y utensilios básicos
- Cuchillos y tablas de picado
- Boscos de vidrio (para conservas)
- Azúcar, sal, vinagre (según preparación)
- Deshidratador o mallas para secado

5. Materiales para preparación y consumo (Práctica 5)

- Alimentos complementarios (verduras, aceites, especias)
- Utensilios de cocina
- Batos, vasos y cubiertos
- Servilletas
- Elementos de higiene (jabón, toallas, desinfección)

6. Elementos de bioseguridad y apoyo (transversales a todas las prácticas)

- Guantes
- Bata blanca
- Gorros o cofias
- Alcohol
- Bolsas para residuos
- Jabón antibacterial
- Toallas desechables

Entrega de Kits para beneficiarios de formación:

Se realizará la entrega de kits de bioseguridad y apoyo a la formación a los beneficiarios del proceso, como estrategia para promover la adecuada participación en las actividades prácticas, garantizar condiciones mínimas de higiene y fortalecer el sentido de pertenencia frente al proceso formativo.

Cada kit estará conformado por los siguientes elementos:

- Bata de trabajo: Prenda en tela anudada o algodón resistente, manga larga, de uso individual, destinada a la protección de la ropa durante el desarrollo de actividades prácticas relacionadas con manipulación de sustratos, cultivos y procesos de transformación.
- Caja: Elemento de protección elaborado en material desechable o reutilizable, destinado a la contención del cubo y prevención de contaminación durante la manipulación de insumos y alimentos.
- Alabacra: Elemento de bioseguridad (desechable o reutilizable), para la protección respiratoria y reducción del riesgo de contaminación en procesos de cultivo y transformación.
- Guantes: Guantes de uso industrial o desechables (látex, nitrilo o similar), para la manipulación higiénica de materiales, insumos y productos derivados de los cultivos.
- Bocillo con diseño de marca institucional: Elemento de uso personal, elaborado en material resistente (plástico o cerámica), con impresión de la imagen institucional, orientado a fortalecer la identidad del proyecto y fomentar prácticas sostenibles (reducción de uso de desechables).

Condiciones de entrega:

- La entrega de los kits estará condicionada al cumplimiento mínimo del noventa por ciento (90%) de asistencia a las sesiones de formación programadas.

Para lo anterior, el operador deberá realizar las mesas de trabajo que sean necesarias con el promotor de la iniciativa, con el fin de concertar la priorización de las actividades, de acuerdo con el presupuesto asignado. Posteriormente, dichas actividades, servicios, bienes y/o insumos a adquirir deberán ser presentados ante el comité técnico para su validación, conforme a la problemática abordada. Una vez aprobadas, se procederá con la adquisición de los insumos requeridos, su respectivo ingreso a almacén y, finalmente, la entrega a la comunidad, así como la ejecución de las actividades de implementación entre los beneficiarios de las huertas y el equipo ejecutor.

Nota 29: el operador deberá diseñar formato de inventario y préstamo de insumos para uso de la comunidad en todos los escenarios donde la comunidad beneficiaria haga préstamo de las herramientas entregadas por el FIDURUJ para fortalecimiento de la iniciativa priorizada.

Los facilitadores debe cumplir con las siguientes obligaciones:

- Apoyar los procesos de

De

MÓDULO 4. Cosecha, transformación y consumo (2 sesiones teóricas + 2 prácticas)

Sesiones teóricas:

- Cosecha, procesamiento y conservación de hongos
- Métodos de consumo, valor nutricional y propiedades medicinales
- Sesiones prácticas:**
- Biossecaamiento y transformación (deshidratados, conservas u otras)
- Reparación de productos para consumo (demostración gastronómica o funcional)

En total, se desarrollarán treinta (30) horas de formación, en espacios con condiciones técnicas, logísticas y de infraestructura adecuadas.

El operador será responsable de diseñar el plan curricular detallado de cada sesión, incluyendo la metodología a implementar. Este plan deberá ser presentado al comité técnico para su aprobación antes del inicio de las actividades.

Nota 20: Cada proceso de formación debe contar con una estructura de formulación compuesta como mínimo por los siguientes elementos: nombre del proceso, objetivo general, objetivos específicos, contenidos temáticos, ejercicio de práctica, población objetivo y metodología. El ejecutor debe presentar una propuesta para la realización del ejercicio práctico de cada sesión.

Nota 21: para cada sesión se debe contar con un espacio óptimo y apropiado con sillas, mesas, baño, buena iluminación, así como herramientas tecnológicas como proyector-vídeo beam

Nota 22: Durante cada sesión, se requerirá completar un registro de asistencia físico, el cual servirá como respaldo en los informes de gestión y se deberá realizar un registro fotográfico.

ENTREGA DE REFRIGERIOS: Para cada sesión el ejecutor dará a los asistentes un refrigerio distribuidos de la siguiente manera: 300 refrigerios concertados con el promotor de la iniciativa contemplando el uso principal de la proteína de setas comestibles.

El refrigerio debe estar en empaque individual en bandeja elaborada en cartón 100 % reciclable y biodegradable, debe ser balanceado y responder a la normatividad vigente en lo que corresponde a las características organolépticas de conservación. Este debe incluir la transporte y entrega en el sitio de las capacitaciones.

Nota 23: Para la entrega de refrigerios, el apoyo a la supervisión deberá realizar la respectiva verificación de calidad antes de su distribución a los beneficiarios. Así mismo, se deberá contar con soporte de entrega mediante listados que incluyan los datos personales y la firma de cada beneficiario, así como registro fotográfico de la actividad.

Materiales para actividades productivas- sesiones prácticas:

Se asignará un rubro por valor de \$5.000.000, incluidos IVA, retenciones y demás descuentos de ley. Este valor es fijo, no podrá ser modificado y se manejará como una bolsa a monto agotable, la cual será distribuida para Materiales para actividades productivas- sesiones prácticas de formación.

Este recurso únicamente podrá destinarse a la adquisición de bienes y/o insumos, siendo el operador el responsable de su compra y entrega. El valor por ítem, en lo correspondiente al suministro de bienes o equipos, no podrá superar dos (2) salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMBRLV) aplicables a la vigencia de ejecución, incluidos todos los gravámenes tributarios.

Para la determinación de los precios de los servicios, bienes y/o insumos (tangibles o intangibles), se deberán presentar dos (2) cotizaciones por parte del operador y una (1) cotización por parte de la comunidad. El valor de referencia se establecerá con base en el promedio de dichas cotizaciones, las cuales deberán cumplir con todos los requisitos legales.

En ningún caso se podrán realizar compras con fines distintos a la implementación de la actividad 2 de la iniciativa. Asimismo, todas las adquisiciones deberán surtir el respectivo proceso de ingreso y egreso al almacén de la Alcaldía Local de Rafael Uribe Uribe, cuando aplique.

Para lo anterior, el operador deberá realizar las mesas de trabajo que sean necesarias con el promotor de la iniciativa, con el fin de concertar la priorización de insumos, de acuerdo con el presupuesto asignado. Posteriormente, dichos bienes y/o insumos a adquirir deberán ser presentados ante el comité técnico para su validación, conforme a la temática abordada. Una vez aprobados, se procederá con la adquisición de los insumos requeridos, su respectivo ingreso a almacén y, finalmente, la implementación del taller y entrega a la comunidad.

1. Materiales para preparación de sustratos e inoculación (Práctica 1)

- Sustratos:
- Aserrín (preferiblemente de maderas no tratadas)
- Faja o tornó
- Bagas de café o residuos agrícolas
- Semilla de hongo (micelio) – Orelana, shibake, etc.
- Café agrícola o yeso (opcional para estabilizar pH)
- Bolsa plástica
- Herramientas e insumos:**
- Bisaguetes plásticos o canchales
- Bolsas plásticas resistentes (tipo polipropileno)
- Guantes desechables
- Tapabocas
- Alcohol o solución desinfectante
- Cucharas o palas pequeñas

2. Materiales para montaje del cultivo (Práctica 2)

- Bolsas inoculadas
- Bastidores o estructuras (madera o metálicas)
- Cuerdas o ganchos para colgar bolsas
- Bolsitas negras o poliestireno (control de luz)
- Atomizadores o regaderas

3. Materiales para manejo de micelio (hongos medicinales) (Práctica 3)

- Bolsito de:
- Candonga
- Bolsa de lino
- Caja de pino
- Sustratos específicos (aserrín enriquecido)
- Bolsos o bolsas de cultivo
- Alcohol y elementos de desinfección
- Guantes, tapabocas y gorros

4. Materiales para transformación (Práctica 4)

- Bergas cosechables
- Cocina portátil o acceso a cocina
- Café, sartenes y utensilios básicos
- Cuchillos y tablas de picado
- Bolsos de vidrio (para conservas)
- Azúcar, sal, vinagre (según preparación)
- Deshidratador o mallas para secado

5. Materiales para preparación y consumo (Práctica 5)

- Ingredientes complementarios (verduras, aceites, especias)
- Utensilios de cocina
- Platos, vasos y cubiertos
- Servilletas
- Elementos de higiene (jabón, toallas, desinfección)

6. Elementos de bioseguridad y apoyo (transversales a todas las prácticas)

- Guantes
- Tapabocas
- Gorros o cofias
- Batales
- Batas para resguardar
- Bolsón antibacterial
- Batales desechables

Entrega de Kits para beneficiarios de formación:

Se realizará la entrega de kits de bioseguridad y apoyo a la formación a los beneficiarios del proceso, como estrategia para promover la adecuada participación en las actividades prácticas, garantizar condiciones mínimas de higiene y fortalecer el sentido de pertenencia frente al proceso formativo.

Cada kit estará conformado por los siguientes elementos:

- Bata de trabajo: Prenda en tela antifuído o algodón resistente, manga larga, de uso individual, destinada a la protección de la ropa durante el desarrollo de actividades prácticas relacionadas con manipulación de sustratos, cultivos y procesos de transformación, marcadas con logos de la iniciativa. "orelana la mejor proteína"
- Cafita: Elemento de protección elaborado en material desechable o reutilizable, destinado a la contención del cabello y prevención de contaminación durante la manipulación de insumos y alimentos.
- Tapabocas: Elemento de bioseguridad (desechable o reutilizable) para la protección respiratoria y reducción del riesgo de contaminación en procesos de cultivo y transformación.
- Guantes: Guantes de uso industrial o desechables (látex, nitrilo o similar), para la manipulación higiénica de materiales, insumos y productos derivados de los cultivos.
- Bolsito con diseño de marca institucional: Elemento de uso personal, elaborado en material resistente (látex o cerámica), con impresión de la imagen institucional, orientado a fortalecer la identidad del proyecto y fomentar prácticas sostenibles (reducción de uso de desechables).

Condiciones de entrega:

- La entrega de los kits estará condicionada al cumplimiento mínimo del noventa por ciento (90%) de asistencia a las sesiones de formación programadas.
- Se deberá contar con soportes de asistencia debidamente diligenciados, los cuales serán verificados por el equipo de apoyo a la supervisión del contrato o proyecto.
- Brevio a la entrega, se realizará validación y aprobación por parte de la supervisión, garantizando el cumplimiento de los criterios establecidos.
- Los kits deberán surtir el proceso de ingreso y egreso a almacén, conforme a los procedimientos administrativos vigentes de la entidad, asegurando su trazabilidad, control y adecuada entrega a los beneficiarios.

Actividad 2: Fortalecimiento a las huertas

Se asignará un rubro por valor de \$23.533.000 incluidos IVA, retenciones y demás descuentos de ley. Este valor es fijo, no podrá ser modificado y se manejará como una bolsa a monto agotable, la cual será distribuida de acuerdo con la priorización de las actividades principales orientadas a fortalecimiento de la huerta.

Este recurso únicamente podrá destinarse a la adquisición de bienes y/o insumos, siendo el operador el responsable de su compra y entrega. El valor por ítem, en lo correspondiente al suministro de bienes o equipos, no podrá superar dos (2) salarios mínimos mensuales legales vigentes (SMBRLV) aplicables a la vigencia de ejecución, incluidos todos los gravámenes tributarios.

Para la determinación de los precios de los servicios, bienes y/o insumos (tangibles o intangibles), se deberán presentar dos (2) cotizaciones por parte del operador y una (1) cotización por parte de la comunidad. El valor de referencia se establecerá con base en el promedio de dichas cotizaciones, las cuales deberán cumplir con todos los requisitos legales.

En ningún caso se podrán realizar compras con fines distintos a la implementación de la actividad 2 de la iniciativa. Asimismo, todas las adquisiciones deberán surtir el respectivo proceso de ingreso y egreso al almacén de la Alcaldía Local de Rafael Uribe Uribe, cuando aplique.

Para lo anterior, el operador deberá realizar las mesas de trabajo que sean necesarias con el promotor de la iniciativa, con el fin de concertar la priorización de las actividades, de acuerdo con el presupuesto asignado. Posteriormente, dichas actividades, servicios, bienes y/o insumos a adquirir deberán ser presentados ante el comité técnico para su validación, conforme a la problemática abordada. Una vez aprobados, se procederá con la adquisición de los insumos requeridos, su respectivo ingreso a almacén y, finalmente, la entrega a la comunidad, así como la ejecución de las actividades de implementación entre los beneficiarios de las huertas y el equipo asesor.

COMPROMISOS DE LA REUNIÓN:

No.	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA DE ENTREGA
1	revisar el acta de la reunión de co-creación al promotor	Graciela Guerra	26-03-26

MESA DE SOCIALIZACIÓN DE ANEXOS TÉCNICOS- INICIATIVA 55347: DGRAL. ORELLANA LA MEJOR PROTEÍNA

The screenshot displays a Microsoft Teams meeting window. The top bar shows the URL 'teams.microsoft.com/v2/' and a search bar with the text 'Búsqueda (Ctrl+Alt+E)'. A notification at the top left states: 'Se detectaron cambios de idioma (Español). Reinicia Teams para ver el cambio.' The top right corner features a 'Desbloquear Premium' button and a user profile icon for 'FA'. The main toolbar includes icons for Chat, Gente (4), Participar, Reaccionar, Vista, Controles, Notas, Aplicaciones, Más, Cámara, Micrófono (highlighted with a tooltip), Compartir, and Salir. The tooltip for the microphone icon reads: 'Reactivar audio del micrófono (Ctrl+Shift+M)'. The meeting grid shows four participants:

- FA** (Freddy Alberto Marquez Arias) in the top-left tile.
- FM** (Fernando Florez Mora) in the top-right tile.
- ML** (MAIRA ALEJANDRA MORENO LOZANO) in the bottom-left tile.
- AC** (Ana Cuellar) in the bottom-right tile.

The left sidebar contains a list of applications and services, including 'Vista Virtual', 'Actividad', 'Carro Comp...', 'PET FRIENDLY', 'CameDigital', 'Viva Learning', 'Viva Insights', 'Chat', 'Reporte OK...', 'SOMOS GO...', and 'Aplicaciones'.