



ALCALDÍA MAYOR
DE BOGOTÁ
SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL

PROCESO PLANEACIÓN ESTRATÉGICA

FORMATO TABLERO DE CONTROL DE COMPROMISOS DE PARTICIPACIÓN CIUDADANA Y RENDICIÓN DE CUENTAS

Código: FOR-PE-073

Versión: 0

Fecha: Memo

Página: 1 de 1

Dirección o dependencia que reporta:		SLIS SANTA FE Y LA CANDELARIA													
Fecha del diálogo:		16/10/2022, 2:30 P.M.-4:00 P.M.													
Territorio, instancia o espacio en el que se desarrolló el diálogo:		Seguridad Alimentaria													
Grupos de interés asistentes:		Proyecto 7745. Compromiso por una alimentación Integral en Bogotá													
Colaborador/a SDIS responsable del reporte:		Nombre: VICTOR HUGO VALENZUELA				Correo electrónico: vvalenzuela@sdis.gov.co									
Tema	Problema identificado	Compromiso adquirido						Fechas del compromiso		Seguimiento 1			Seguimiento 2		
		# Consecutivo	Descripción	Actor que la propone	Responsables de la ejecución de la acción	Meta de la acción	Evidencias de cumplimiento del compromiso	Inicio	Final	Fecha reporte	% de avance de la meta	Justificación	Fecha reporte	% de avance de la meta	Justificación
BONOS CANJEABLES POR ALIMENTOS Acceso	Al momento de canjear los bonos en JUMBO - Carrera 30 con 15, los participantes no ven promociones, los precios son altos y no pueden llevar alimentos como frutas y verduras.	1	Elaborar tips para compartir con las familias participantes de bonos canjeables por alimentos, de manera que se facilite el acceso, temas como promociones, tipos de alimentos, balance nutricional, entre otros.	Andrea González.	Dirección de Nutrición y Abastecimiento - DNA	Realizar 2 meses de trabajo, con las profesionales de la Subdirección de Nutrición, para redactar un documento [volante, folleto...] que facilite el acceso a alimentos de los bonos canjeables		16/10/2022	30/04/2023						
BONOS CANJEABLES POR ALIMENTOS Acceso	Los precios de grandes superficies como JUMBO, no permiten llevar más alimentos, sugieren sean incluidos supermercados como D1 que tiene precios más asequibles a la población vulnerable y están más cerca a su sitio de residencia.	2	Invitar a otros oferentes a participar en las licitaciones de bonos canjeables por alimentos, que quizás no participan porque desconocen estos procesos.	Henry Montaña Sandra Valencia	Dirección de Nutrición y Abastecimiento - DNA	Hacer extensiva la invitación a diferentes instituciones en la proximidad licitación, con el fin que participen en la ejecución de bonos. Incluyendo al supermercado D1.		16/10/2022	31/12/2023						
BONOS CANJEABLES POR ALIMENTOS Acceso	Los participantes de bonos canjeables han identificado, que los precios cambian en las fechas asignadas para canjes de alimentos. JUMBO Carrera 30 con 15.	3	Acompañar los canjes de bonos alimentarios, en temas de provisiones, promociones y precios.	Sandra Valencia	Dirección de Nutrición y Abastecimiento - DNA. Subdirección Local de Santa Fe y La Candelaria.	Realizar mínimo 2 visitas sorpresa durante las fechas de canje de bonos de alimentos, levantando el acta soporte de acompañamiento. Tanto profesionales de la DNA del nivel central, como profesionales locales.		16/10/2022	31/12/2023						
COMEDORES COMUNITARIOS-COCINA POPULAR. Consumo	En los puntos de descomide ubicados en los comedores comunitarios-cocinas populares - CCCP, se ha identificado que los participantes botan alimentos como higado, verduras, algunas sopas, entre otros.	4	Buscar estrategia que minimice los desperdicios de alimentos. Elaborar y aplicar una encuesta sobre el menú entregado en comedores comunitarios, que logre identificar que alimentos no se consumen. Hacer ranking por comedor.	Juan Galindo	Dirección de Nutrición y Abastecimiento - DNA. Subdirección Local de Santa Fe y La Candelaria.	Elaborar 1 encuesta para aplicar en cada uno de los CCCP de la localidad, con el fin de ajustar en los futuros anexos técnicos. Llevar planilla de control de peso de alimentos desechos, y reportar de manera mensual a la supervisión. Realizar seguimiento de ranking mensual.		16/10/2022	31/12/2023						
COMEDORES COMUNITARIOS-COCINA POPULAR. Consumo	Según sus conocimientos, la mezcla de alimentos muy calientes con muy fríos, así como ácidos con dulces y verduras con leche, pueden producir problemas digestivos.	5	Revisar los ciclos de menús en los temas de choques térmicos, ácidos con dulces y verduras con lácteos.	Pedro Araque	Dirección de Nutrición y Abastecimiento - DNA	Previo estudio que sustente la problemática identificada para próximos anexos técnicos de CCCP, revisar menús y ajustar de ser necesario.		16/10/2022	30/04/2023						