

Valuación de Pertinencia Técnico - operativa para el derecho humano a la alimentación adecuada y la sobera

[illegible]

1. Roles de los Actores y Gestión Documental	4	¿Las directrices están redactadas con un lenguaje claro y aplicable para cualquier actor directo o indirecto (ej. madres comunitarias\, manipuladores locales)\, superando la barrera netamente académica?	3	3	4	68	18	126	53	28	58	53%	28%	58%	46%
	5	¿El documento define sin ambigüedades las responsabilidades de cada actor implicado (operador\, talento humano de la UDS\, comunidad y proveedores) en todos los protocolos operativos?	2	1	3										
	6	¿Cuenta el documento con un sistema controlado de gestión documental institucional (código controlado\, versión vigente\, histórico de control de cambios)?	7	2	2										
	TOTAL			25	16										
2. Subsistema de Compras y Sostenibilidad Territorial	1	¿Exige o define la guía especificaciones técnicas de compra estandarizadas (fichas técnicas de calidad física\, organoléptica e higiénica) para los alimentos frescos provenientes de la agricultura familiar o local?	3	2	2	21	9	63	33	17	17	33%	17%	17%	22%
	2	¿Se establecen los mecanismos legales\, administrativos y de contratación pública inclusiva que viabilicen la compra directa a pequeños productores locales sin trasladar vacíos jurídicos al operador?	3	2	2										
	3	¿Contiene la guía instrumentos o formatos claros para verifar\, rastrear y controlar que los proveedores locales cumplan con los volúmenes y frecuencias exigidas por el servicio?	3	2	2										

[illegible]

4. Subsistema de Producción y Servicio (Preparación\	2	¿Contempla la guía soluciones operativas o rutas de transporte adaptadas para mitigar el mal estado de vías y falta de conectividad en la distribución y servicio de la RPP en zonas de ruralidad dispersa?	3	1	1	20	15	105	17	0	0	17%	0%	0%	6%
	3	¿La guía establece cómo dar cumplimiento estricto a los requisitos de inocuidad (alineados a la Resolución 2674 o normatividad vigente)\, adaptando las BPM a las limitaciones de infraestructura en UDS rurales sin violar la ley?	2	1	1										
	4	¿Regula el documento de forma rigurosa la cadena operativa (compras a ensamble) para estrategias comunitarias (Olla Comunitaria)\, garantizando el cumplimiento de las exigencias sanitarias mínimas?	2	1	1										
	5	¿Se plantean directrices claras para el uso de infraestructura alternativa (ej. cocinas en casas cercanas) y protocolos sanitarios para el traslado y ensamble cuando la UDS no posee cocina propia?	2	1	1										
	TOTAL		10	5	5										

5. Fundamentos Nutricionales y Diversidad Cultural	1	¿El documento exige salvaguardas técnicas explícitas para asegurar que las adaptaciones culturales de los menús respeten las 4 Leyes de Escudero (Cantidad/ Calidad/ Armonía y Adecuación) para la primera infancia?	5	1	1	13	6	42	58	0	0	58%	0%	0%	19%
	2	¿Garantiza la guía la integración articulada de los 4 ejes de la Seguridad Alimentaria y Nutricional (Disponibilidad, Acceso, Consumo y Utilización Biológica) en cada modalidad?	4	1	1										
	TOTAL		9	2	2										
6. Manejo de Contingencias y Déficit de Recursos	1	¿Se definen planes de contingencia para garantizar el suministro de la RPP, RP o RLC ante situaciones de orden público, paros o desastres en el territorio?	5	1	1	13	9	63	22	0	0	22%	0%	0%	7%
	2	¿Existen protocolos de acción claros sobre cómo proceder en la UDS cuando hay déficit de talento humano (ej. ausencia de manipuladora de alimentos) para no detener el servicio ni violar la inocuidad?	1	1	1										
	3	¿Establece la guía el procedimiento técnico a seguir cuando el operador no cumple con la llegada de la totalidad de insumos, dotación o materia prima exigida para el menú?	1	1	1										
	TOTAL		7	3	3										
7. Monitoreo y Supervisión	1	¿Establece el documento indicadores de gestión operativa verificables y mecanismos de supervisión ante el incumplimiento de las minutas o compras locales?	1	1	1	6	6	42	0	0	0	0%	0%	0%	0%

Supervisión e Independencia	2	¿Se declaran de forma explícita las salvaguardas para evitar conflictos de interés y garantizar la transparencia e independencia editorial de la guía?	1	1	1										
	TOTAL		2	2	2										
Puntúe la calidad global de la guía.															
Evaluación global de la Guía	¿Recomendaría esta guía para su uso?		Si, con recomendación	Si, con recomendación	Si, con recomendación	Calificación Dominios Criterio de Decisión									
	Puntuación en el dominio de rigor metodológico ≥60%		4%	-6%	-6%	Rigor en la Elaboración					17%	0%	6%		
	Puntuación en el dominio de independencia editorial ≥60%		0%	0%	0%	Independencia editorial					0%	0%	0%		
OBSERVACIONES															
Nota: Califique de 1 a 7 según considere la aplicabilidad de la guía. Donde 1 esta en <i>desacuerdo</i> y 7 esta <i>muy de acuerdo</i>															

NOMBRE Y FIRMA EVALUADOR 1

Nidia Rosana Villamuez
Dr.

Fecha:

NOMBRE Y FIRMA EVALUADOR 2

Lina Paola Loaiza Yague
Dr.

Fecha:

NOMBRE Y FIRMA EVALUADOR 3

Oscar Andres Mendez
Dr.

Fecha:

2/06/2026