| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha: 25-02-26** | **Acta No: 01** | **Hora Inicio: 12:00** | **Hora Fin: 2:00** |
| **Tema:** Desarrollo Plan de Mejora | | | |
| **Responsable:** Equipo Apoyo a la Supervisión | | **Elaborado por:** Laura López | |
| **Proceso / Subproceso / Actividad:** Cobertura - PAE | | | |
| **Lugar: diagonal 11 #2ª-62 bodega 7-8 FRESCAMPO** | | | |

| AGENDA | | |
|---|---|---|
| | 1. | Reporte Novedades Puntos |
| | 2. | Reporte Novedades Planta |
| | 3. | Acciones de mejora Inmediatas |
| | 4. | Acciones de mejora Programadas |
| | 5. | Proposiciones y/o varios |
| | 6. | |
| | 7. | |
| | 8. | |
| | 9. | |
| | 10. | |
| | 11. | |
| | 12. | |

## DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza reunión con la presencia de La Líder de calidad Angela Valencia, Ingeniero de planta Carlos Parra, Coordinadora Paula Castañeda; Por parte del equipo PAE asisten Laura López, Líder eje de Monitoreo y Edgar Vélez, Líder eje de Calidad, Inocuidad y Nutrición.

**Desarrollo:**

1. **Novedades en Punto:**
   - Se presentaron novedades en puntos los cuales fueron subsanados de manera inmediata por parte del operador en cuanto a la cantidad y calidad de la fruta.
   - No se encuentran exámenes médicos de manipuladora de alimentos en institución educativa Lestonnac. Se anexa soporte de novedad subsanada.
   - Se presenta novedad con la manipuladora de la institución educativa Rafael Uribe Uribe que se presenta con uñas maquilladas. Se anexa soporte de novedad subsanada.

| Fecha: 25-02-26 | Acta No: 01 | Hora Inicio: 12:00 | Hora Fin: 2:00 |
|---|---|---|---|
| **Tema:** Desarrollo Plan de Mejora | | | |

2. **Novedades en Planta:**

**OBSERVACIONES**

**1.Contaminación baches de mantecada y zanahoria menú 4**
Revisión preventiva para evitar contaminación para minimizar comentarios de percepción de la comunidad.

**2.Manejo de tiempos de aseo en la preparación.**
Se establecen horarios para jornada de aseo realizadas después de terminar la etapa de preparación en planta.

**3.Cumplimiento de la bebida según minuta.**
Se socializa la importancia de implementar las bebidas nuevas relacionadas en la minuta que nos permita tener alineada la operación y brindar innovación a la comunidad. El operador manifiesta que el día lunes se dará inicio con jugo de uva.

**4.Estados de petos**
-Se anexa acta soporte de entrega de petos.

**Intercambio:** Modalidad RI. En relación a este tema el operador tuvo novedades de intercambio de fruta por cancelaciones masivas de los establecimientos educativos.

**Manejo de porciones Manipuladoras:** Se requiere programar de manera prioritaria capacitación con el personal de planta sobre Estandarización de gramajes en plato. Dicha jornada la realizará para el operador la Nutricionista del Eje de Calidad **el 9 de marzo.**

3. **Acciones de mejora Programadas:**
   - Realizar retroalimentación y refuerzo en Estandarización de gramajes a todo el personal Manipulador con enfoque a la población de Primera Infancia posterior a la capacitación que realice el eje de Calidad.
   - El operador enviara oficio de respuesta de novedad de la malteada.

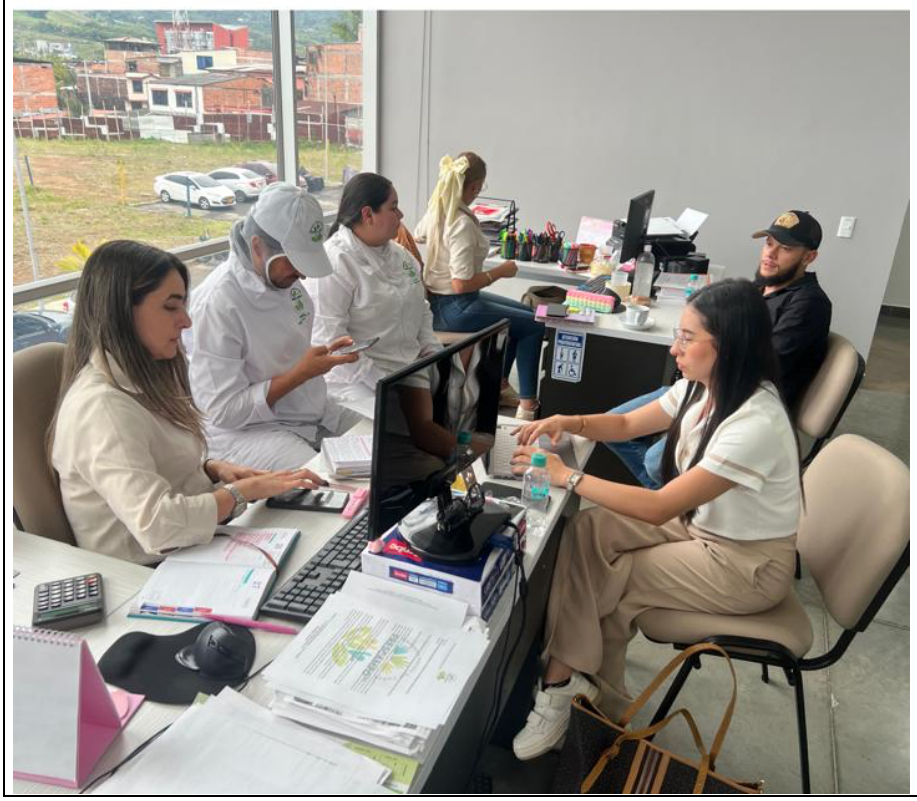
4. **Proposiciones y/o varios:**

| Fecha: 25-02-26 | Acta No: 01 | Hora Inicio: 12:00 | Hora Fin: 2:00 |
|---|---|---|---|
| **Tema:** Desarrollo Plan de Mejora | | | |

- Se le comenta al operador que, para este ciclo, debe enviarse el plan de Alistamiento de planta y puntos para la revisión y ajuste.

**Registro Fotográfico:**





| Fecha: 25-02-26 | Acta No: 01 | Hora Inicio: 12:00 | Hora Fin: 2:00 |
|---|---|---|---|
| **Tema:** Desarrollo Plan de Mejora | | | |

| No. | COMPROMISO | RESPONSABLE | FECHA DE CUMPLIMIENTO | SEGUIMIENTO Ejecutado Si/No | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | SI | NO |
| 1 | Jornada de Capacitación al operador | Eje Calidad inocuidad y Nutrición | marzo 9 de 2026 | | |
| 2 | Envío oficio proveedor de malteada | Operador | Semana del 2 al 6 de marzo | | |
| 3 | | | | | |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |
| 6 | | | | | |
| 7 | | | | | |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 8 | | | | | |
| 9 | | | | | |
| 10 | | | | | |
| 11 | | | | | |
| 12 | | | | | |
| 13 | | | | | |
| 14 | | | | | |
| 15 | | | | | |

Alcaldía de PEREIRA

**LISTADO DE ASISTENCIA A REUNIONES INTERNAS**

Versión: 02

Vigencia: 19 de noviembre de 2025

**NOMBRE DEL SUBPROCESO:** _____ **NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:** _____

| Fecha: | Lugar: | | | Hora de inicio: | Hora de terminación: |
|---|---|---|---|---|---|
| Seleccione con una X que tipo de actividad se desarrollará | Reunión:___ | Capacitación:___ | Inducción:___ | Reinducción___ | Otro:___ Cual? |
| Tema de la actividad: | | | | Secretaría(s) responsable: | |
| Objetivo: | | | | Servidor Público / Contratista / responsable(s): | |

| Nombres y apellidos | Secretaría / Dependencia | Cargo | Celular | Correo Electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|
| Angela María Valencia | Frescampo | Calidad | 3017168810 | calidad.frescampo.cf@gmail.com | Angela V |
| CARLOS ANDRES PARRA O. | FRESCAMPO | JNB. DE PLANTA | 3102747089 | produccion@frescampo sas.com | |
| Pablo Andres Castaño | FRESCAMPO | Coordinador | 3016719743 | coordinacontecnica@frescampoSAS.com | |
| laura lópez B. | PAE-SCH | Líder Cobertura PAE | 3187999116 | Pae@pereira.gov.co | |
| Edgar Vilet V | PAE-SEM | Contratista PAE | 3234962783 | ← — | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Con la firma de este formato se autoriza el tratamiento de la información suministrada, de conformidad con lo establecido en la Ley Estatutaria 1581 de 2012 y la Política de Tratamiento de Datos Personales de la Alcaldía de Pereira.

Scanned with CamScanner

FRESCAMPO

# ENTREGA DE ELEMENTOS DE PROTECCION PERSONAL

Recibí de FRESCAMPO, los elementos de protección personal relacionados en la presente planilla. Dichos elementos se encuentran en buenas condiciones y mi responsabilidad como trabajador es mantenerlos y cuidarlos para que cumplan su función de protección, por tanto, me comprometo a usarlos para desempeñar mis actividades al servicio de la Empresa, y respondo por ellos por daño ocasionado por mal uso; de acuerdo a lo estipulado en el Reglamento de Higiene y Seguridad Industrial y las normas de Seguridad Y Salud en el trabajo. Soy consciente del hecho que utilizar los elementos de protección personal protege mi salud y estoy enterado que el no usar los elementos de protección personal y demás implementos de seguridad podrá acarrearme sanciones disciplinarias de acuerdo con el Reglamento Interno de Trabajo y el Decreto 1295 de 1994 Capitulo X.

| DESCRIPCION DEL ELEMENTO DE PROTECCION PERSONAL ENTREGADO | FECHA DE ENTREGA | | | MOTIVO DEL CAMBIO | | | RECIBI DE CONFORMIDAD FIRMA DEL TRABAJADOR |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | DIA | MES | AÑO | DAÑO | PERDIDA | DESGASTE | |
| PETO PLASTICO | 23 | 02 | 26 | X | | | |
| PETO PLASTICO | 23 | 02 | 26 | X | | | Sidey Lopez. |
| PETO PLASTICO | 23 | 02 | 26 | X | | | |
| PETO PLASTICO | 23 | 02 | 26 | X | | | Claudia Ilona. |
| PETO PLASTICO | 23 | 02 | 26 | X | | | |
| PETO PLASTICO | 23 | 02 | 26 | X | | | |
| PETO PLASTICO | 23 | 02 | 26 | X | | | Carlos M. Florez. S. |
| PETO PLASTICO | 23 | 02 | 26 | X | | | |
| PETO PLASTICO | 24 | 02 | 26 | X | | | |
| PETO PLASTICO | 24 | 02. | 26 | X | | | Liliana Arango lopez |
| PETO PLASTICO | 24 | 02 | 26 | X | | | |



Powered by CamScanner

## LLAMADO DE ATENCIÓN

FECHA 16-02-26 MUNICIPIO Pereira

PROGRAMA PAE Pereira

PUNTO DE ATENCIÓN I.E Rafael Uribe Uribe

JEFE INMEDIATO David Morales

COLABORADOR EN RELACIÓN Erica Patricia Jimenez Mancilla

DESCRIPCIÓN DE LA FALTA Uñas maquilladas mientras se realiza la entrega de los refrigerios en la sede educativa

TIPO DE FALTA SEGÚN RIT

Grave - Incumplimiento de los protocolos de higiene y Seguridad del consumidor

| | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| RECURRENCIA DE LA FALTA | SI | ☐ | NO | ☒ | | |
| CANTIDAD | 1 | ☐ | 2 | ☐ | 3 | ☐ |

COMPROMISOS la manipuladora de alimentos se compromete estrictamente a no tener las uñas maquilladas y largas. Ademas a cumplir con los requisitos exigidos en el programa de alimentacion escolar con el fin de no alterar su buen funcionamiento.

| FIRMA DEL JEFE INMEDIATO | FIRMA COORDINACIÓN | FIRMA DEL COLABORADOR |
|---|---|---|

# CERTIFICADO MEDICO DE APTITUD LABORAL

BIO QUALITY SALUD S.A.S.
Cuidarte para la vida

**BIO QUALITY SALUD S.A.S**
NIT: 900218015-2

**Certificado de aptitud: 42149404-47318**

**MANIPULADOR DE ALIMENTOS**

**Tipo de Examen: POST TRATAMIENTO MANIPULACION DE ALIMENTOS**

## INFORMACIÓN DE LA EMPRESA.

**Empresa:** PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS - FRESCAMPO
**Actividad Económica:**

**Empresa en Misión/ Contrato/ Centro de Costo:** PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS - FRESCAMPO

## INFORMACIÓN DEL PACIENTE.

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha y Lugar:** | 28 ene. 2026 - PEREIRA - RISARALDA | **Identificación:** | 42149404 |
| **Paciente:** | ELISABETH PIEDRAHITA VASQUEZ | **Teléfono** | **Móvil:** 3126387395 |
| **Género** | FEMENINO **Edad:** 44 | **EPS:** | SANITAS S.A. |
| **Fecha Nacimiento:** | 6/09/1981 | **ARL:** | AXA COLPATRIA ARL |
| **Estado Civil:** | SOLTERO(A) | **AFP:** | COLPENSIONES |
| **Escolaridad:** | SECUNDARIA | **Cargo:** | MANIPULACION DE ALIMENTOS |
| **Área: No Reporta** | | | |
| **Correo Electrónico:** | no tiene | | |

## EXÁMENES DE DIAGNÓSTICO LABORAL REALIZADOS - RECOMENDACIONES.

| | |
|---|---|
| **POST TRATAMIENTO** | CAPACITACIÓN EN MANEJO ADECUADO DE CARGAS. EDUCACION NUTRICIONAL. EJERCICIO REGULAR. HIGIENE POSTURAL. PAUSAS ACTIVAS EN EL PUESTO DE TRABAJO. USO DE ELEMENTOS DE PROTECCIÓN PERSONAL |
| **COPROLÓGICO** | REALIZADO |
| **KOH - FROTIS UÑAS** | REALIZADO |
| **FROTIS FARÍNGEO SIN CULTIVO (COLORACIÓN DE GRAM)** | REALIZADO |

## CONCEPTO LABORAL

**PUEDE DESEMPEÑAR EL CARGO**
**APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS.**

Observaciones:

| Tipo de Restricción | Condiciones, Factores, Agentes Asociados | Permanente |
|---|---|---|
| NO | | |

## Ingresar al Programa de Vigilancia Epidemiológica o Programa de Prevención y Promoción

NO

## Información de Remisiones

NO

'CONSENTIMIENTO
En la Fecha, Yo, mayor de edad identificado como aparece al lado de mi firma en este documento, actuando en pleno uso de mis facultades mentales, actuando sin presiones de ninguna índole, y en pleno conocimiento de mi estado de salud, declaro que he recibido la información pertinente acerca de los exámenes clínicos y para clínicos que me van a ser practicados, y que SI he tenido ocasión de preguntar y resolver todas mis inquietudes al respecto.
De conformidad plena y teniendo en cuenta todo lo anteriormente expresado, SI autorizo a la IPS, para realizarme los exámenes clínicos y para clínicos solicitado por mi empleador o entidad pertinente y que los resultados de dichos exámenes sean plasmados de manera general en el informe de condiciones de salud que será entregado a mi empleador, o entidad solicitante para fines de vigilancia epidemiológica o según corresponda.
LEY HABEAS DATA:
En cumplimiento de la ley estatutaria 1581 de octubre de 2012 , autorizo a la IPS, para que hagan uso de mis datos personales existentes en su base de datos.
'

Febrero 27 de 2026

Señores
Precol S.A.

Cordial saludo.

El jueves 19 de febrero pasado realizamos preparación de malteada de vainilla para entregar con el almuerzo a los niños beneficiarios del Programa PAE Pereira.

La malteada de vainilla fue procesada por ustedes.

La semana pasada tuvimos comité con el equipo supervisor de la Alcaldía de Pereira y nos aportaron una observación en cuanto a la facilidad que tenía el producto para sedimentarse y mostrar separación además de que el sedimento es bastante arenoso y difícil de pasar.

Por lo anterior, muy respetuosamente le pedimos una argumentación escrita que nos sirva para adjuntar a un plan de mejora que debemos presentar con brevedad.

Por la atención y la colaboración prestadas de antemano muchas gracias.

Atentamente,

Carlos Andrés Parra Osorio
Ingeniero de planta

Diagonal 11 N° 2ª - 62 Parque Industrial El Danubio Bodega 7 – 8 / Br. La Graciela
Tel. 311 631 6088 / email. info@frescamposas.com
Dosquebradas - Risaralda

Fecha: 05 de marzo de 2026

**Señores**
**FRESCAMPO S.A.S.**

**Asunto:** Respuesta a observación sobre sedimentación en malteada de vainilla

Cordial saludo,

En atención a la comunicación enviada por ustedes con fecha 27 de febrero de 2026, referente a la observación realizada por el equipo supervisor de la Alcaldía de Pereira sobre la presencia de sedimento en la malteada de vainilla suministrada en el Programa de Alimentación Escolar (PAE), nos permitimos presentar la siguiente aclaración técnica.
El producto elaborado corresponde a una mezcla en polvo compuesta por materias primas de origen cereal, vitaminas y minerales. Debido a la naturaleza física de algunos de estos ingredientes, particularmente aquellos con mayor densidad o tamaño de partícula como lo es el arroz, es posible que durante la preparación en medio líquido se presente **sedimentación natural** cuando el producto permanece en reposo por un periodo de tiempo. Este fenómeno puede ocurrir especialmente cuando:

- Existen componentes insolubles o parcialmente solubles propios de los cereales o fortificantes minerales.
- La bebida preparada permanece en reposo antes de su consumo.
- No se mantiene una agitación constante durante el servicio.

Es importante resaltar que esta condición **no afecta la inocuidad ni la calidad nutricional del producto**, ya que corresponde a un comportamiento físico propio de las mezclas alimentarias en polvo que contienen ingredientes naturales y fortificados.
No obstante, comprometidos con la mejora continua y con el fin de optimizar la experiencia de consumo, se implementarán las siguientes acciones:

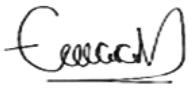
1. Revisión del tamaño de partícula de algunas materias primas para mejorar la dispersión en el líquido **(Materias prima principal arroz debe ser malla mesh 100)**
2. Revisión técnica de la formulación para optimizar la estabilidad de la bebida reconstituida.

Estas acciones serán documentadas dentro de nuestro plan de mejora continua para fortalecer el desempeño del producto durante su preparación y consumo.

Agradecemos la observación realizada, la cual contribuye al fortalecimiento de nuestros procesos y a garantizar el adecuado suministro de productos dentro del programa.

Quedamos atentos a cualquier información adicional que requieran.

Cordialmente,



Erika Camila Castaño
Coordinadora de Calidad