Fecha: 10-02-26	**Acta No: 01**	**Hora Inicio: 10:00**	**Hora Fin: 12:50**
Tema: Seguimiento ejecución de minutas y dinámicas operativas PAE			
Responsable: Eje Calidad inocuidad y Nutrición		**Elaborado por:** Edgar Vélez Valencia	
Proceso / Subproceso / Actividad: PAE - Cobertura			
Lugar: Planta Operador Frescampo			

AGENDA	1.	Verificación de asistentes
	2.	Revisar menús almuerzo
	3.	Palito de queso
	4.	Propuesta malteada
	5.	Proposiciones y Varios
	6.	
	7.	
	8.	
	9.	
	10.	
	11.	
	12.	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza reunión con el acompañamiento de los líderes de producción y coordinación del programa para cada uno de los operadores del mismo, así como con La presencia de la nutricionista del eje de calidad, inocuidad y Nutrición, así como su respectivo líder.

En la reunión se desarrollan los temas mencionados y llegan a las siguientes conclusiones:

1. Se realizará Reuniones con los operadores finalizando cada ciclo de operación en conjunto con el eje de monitoreo con el fin de intervenir las situaciones relevantes de plan de mejora y así poder establecer acciones que permitan tener una intervención de raíz y radical a las novedades presentadas en la operación del programa
2. En relación a los Link para solicitudes intercambios, los operadores mencionan la necesidad de revisar el acceso a los Excel que arrojan las solicitudes, con el fin de ellos poder hacer seguimiento a la aprobación de los intercambios; por lo demás manifiestan que le herramienta ha sido de gran facilidad y ayuda para el reporte de las solicitudes.
3. Los Requisitos de documentación para los practicantes que realizarán las practicas en esta vigencia serán los siguientes: ARL - certificado de afiliación a Salud y permiso o solicitud de práctica por parte de la Universidad.

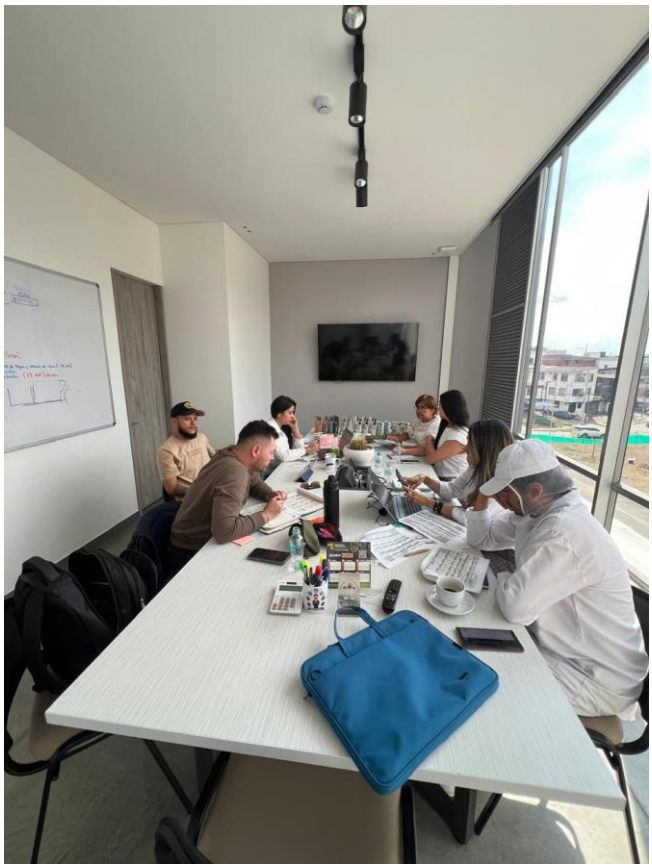
Fecha: 10-02-26	Acta No: 01	Hora Inicio: 10:00	Hora Fin: 12:50

Tema: Seguimiento ejecución de minutas y dinámicas operativas PAE

4. Se aborda dentro del seguimiento a cada menú, el tema del Sabor del agua; en relación a ello, desde planta se dispondrá de 3 bolsas para revisión por parte del equipo de plantas con el fin de verificar condiciones organolépticas, normativas y demás previo a los días de despacho.

   El operador Frescampo presenta una solicitud realizada por la Institución Educativa INEM relacionada con la instalación de dispensadores en dicha sede educativa para el suministro de agua a través de estos mecanismos. Dicha solicitud No se aprueba teniendo en cuenta las condiciones de: Mantenimiento de los equipos dispensadores, pago de energía por el uso de los equipos, realización de procesos de Limpieza y Desinfección de los equipos, ductos y accesorios, lo cual es fundamental para evitar riesgos de contaminación microbiológica.
5. En relación a las preparaciones de los nuevos jugos, Se programa a la nutricionista y practicantes para el domingo 15 con el fin de acompañar preparación del maracumango en la planta del operador UT NUTRI PEREIRA.
6. Se programará acompañamiento a UT NUTRIPAE para la preparación del jugo de UVA
7. Teniendo en cuenta los cambios que se presentan en esta reunión, se realizaran en la semana del 16 de febrero, reunión con los operadores y la nutricionista del eje de calidad para unificar criterios de minutas y hacer entrega actualizada de las mismas con el fin de evitar diferencias de las mismas que afecten los esquemas operativos.
8. En relación al pico e gallo del menú 6, se reduce a cero la cantidad de cebolla y se aumenta en tomate cilantro y limón con el fin de no retirarlo y que pueda ser adicionado al sancocho. Lo anterior, teniendo en cuenta la queja generalizada en relación al consumo de la cebolla por parte de los beneficiarios del programa.
9. Menú 19. Retirar el pimentón verde y pasar la cantidad de papa a plátano para la preparación de los Frijoles.
10. Se presentó por parte del operador Frescampo, el producto “coladita” del proveedor Celema. El producto presenta excelentes características organolépticas, nutricionales y normativas, por lo que se aprueba la inclusión del mismo como intercambio en la minuta de Ración industrializada. Dicho producto se tendría como intercambio para el yogurt y/o Kumis.
11. En relación a la malteada del menú 20. Se harán pruebas de la siguiente manera: Frescampo irá con preparación de Malteada y las dos Uniones Temporales, realizarán preparación de avena

Fecha: 10-02-26	**Acta No: 01**	**Hora Inicio: 10:00**	**Hora Fin: 12:50**
Tema: Seguimiento ejecución de minutas y dinámicas operativas PAE			



No.	**COMPROMISO**	**RESPONSABLE**	**FECHA DE CUMPLIMIENTO**	**SEGUIMIENTO Ejecutado Si/No**	
				SI	**NO**
1	Acompañamientos en Plantas de los operadores del programa	Eje de Calidad, inocuidad y Nutrición	De acuerdo a las rotaciones de los menús		
2					
3					
4					
5					
6					

7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					