

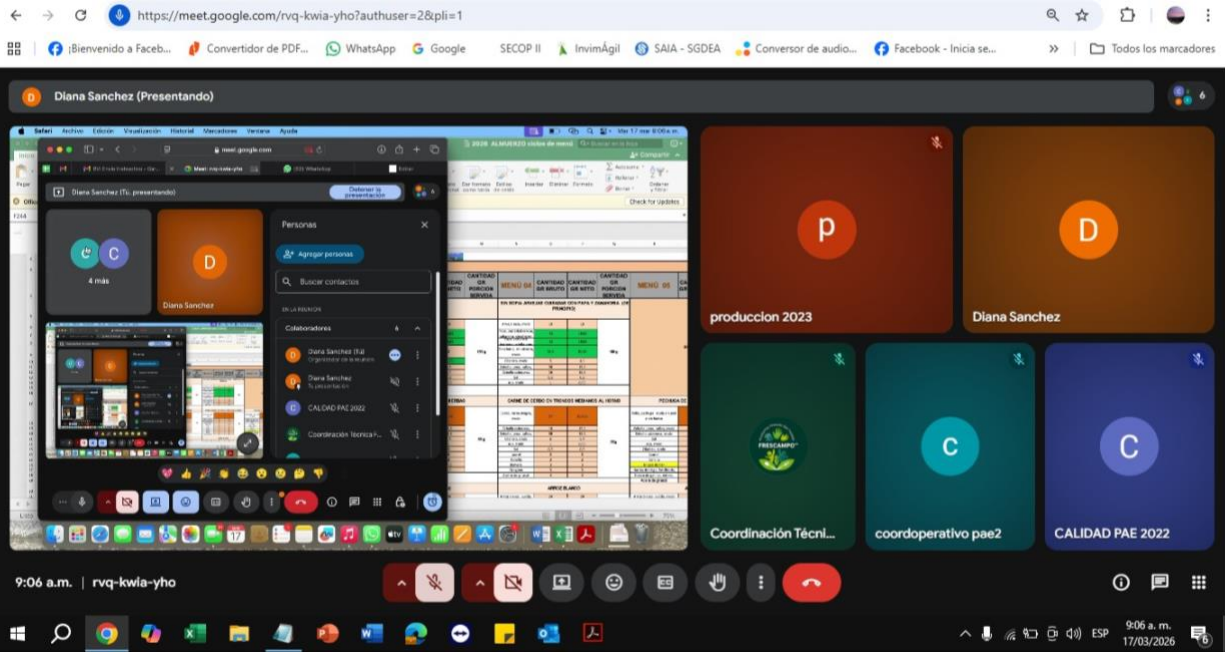
Versión: 01

Fecha de vigencia: 10 de mayo de 2017

Fecha: 17-03-2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 11:00 am
Tema: Socialización de ajustes en minutas, modificación de preparaciones y reorganización de ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE)			
Responsable: Líder y Nutricionista de calidad, inocuidad y nutrición PAE		Elaborado por: Diana Marcela Sánchez M.	
Proceso / Subproceso / Actividad: PAE-SEM			
Lugar: virtual			
AGENDA	1.	Verificación de Asistentes	
	2.	Socialización de cambios en las minutas del programa.	
	3.	Revisión de ajustes en gramajes.	
	4.	Verificación de grupos de alimentos e ingredientes.	
	5.	Modificaciones en preparaciones de menús.	
	6.	Proposiciones y/o Varios	
	7.	Acuerdos finales.	
	8.		
	9.		
	10.		
	11.		
	12.		
DESARROLLO DE LA REUNIÓN			
<p>Se da inicio a la reunión con la participación del líder y la nutricionista del eje de calidad del Programa de Alimentación Escolar (PAE), junto con los representantes de los operadores Nutripae2026, Nutripereira y Frescampo.</p> <p>En primer lugar, se socializaron los cambios realizados en las minutas del programa, destacando los ajustes en los gramajes de algunos ciclos de menú, con el fin de garantizar el cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos.</p> <p>Posteriormente, se realizó la revisión del documento, verificando que se incluyan todos los grupos de alimentos y los ingredientes correspondientes a las diferentes preparaciones, asegurando coherencia y completitud en la información.</p> <p>Seguidamente, se abordó la modificación de algunas preparaciones específicas del ciclo de menús. En este sentido, se acordó retirar:</p> <p>La preparación de bistec de carne de res correspondiente al menú 1.</p>			

Versión: 01

Fecha de vigencia: 10 de mayo de 2017

Fecha: 17-03-2026	Acta No:	Hora Inicio: 9:00 am	Hora Fin: 11:00 am
<p>Tema: Socialización de ajustes en minutas, modificación de preparaciones y reorganización de ciclos de menú del Programa de Alimentación Escolar (PAE)</p> <p>La preparación de gulash correspondiente al menú 20.</p> <p>Ambas preparaciones serán reemplazadas por un sudado de carne, con el fin de estandarizar y mejorar la aceptación de los menús.</p> <p>Finalmente, para evitar la repetición cercana de preparaciones similares en las entregas, se acordó intercambiar el menú número 18 por el menú número 20, asegurando una mejor distribución de las preparaciones a lo largo del ciclo.</p> <p>Acuerdos:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Ajustar los gramajes en los ciclos de menú según lo socializado. - Verificar que todos los grupos de alimentos e ingredientes estén incluidos en el documento final. - Reemplazar las preparaciones de bistec (menú 1) y gulash (menú 20) por sudado de carne. - Intercambiar el menú 18 por el menú 20 para una adecuada distribución. - Consolidar el documento final con las preparaciones completas y ajustadas. <p>Se toma la asistencia con el siguiente registro fotográfico</p> 			

Versión: 01

Fecha de vigencia: 10 de mayo de 2017

No.	COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO	SEGUIMIENTO Ejecutado Si/No	
				SI	NO
1	Exponer y socializar las minutas en las instituciones educativas y en las plantas de operación, con el fin de garantizar su conocimiento, correcta implementación y seguimiento por parte del personal involucrado.	Operadores			