Fecha: 08-04-26	**Acta No: 01**	**Hora Inicio: 08:30**	**Hora Fin: 09:30**
Tema: Desarrollo Plan de Mejora Operador UT Nutri Pereira			
Responsable: Equipo Apoyo a la Supervisión		**Elaborado por:** Edgar Vélez V	
Proceso / Subproceso / Actividad: PAE			
Lugar: https://meet.google.com/ftm-dtnq-ikx			

AGENDA		
	1.	Reporte Novedades Puntos y soluciones
	2.	Reporte Novedades Planta y soluciones
	3.	Proposiciones y/o varios
	4.	
	5.	
	6.	
	7.	
	8.	
	9.	
	10.	
	11.	
	12.	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza reunión en conexión virtual con la presencia del operador con su equipo de coordinadores de planta, operativos y supervisores, así como los Líderes de los ejes de Monitoreo y Calidad por parte de la SEM.

Desarrollo:

Se socializan los diferentes hallazgos de encontrados en los puntos de servido y en planta así:

1. **Novedades en Planta:**

- Aseo en Puntos: El jabón en ocasiones le hace daño en las manos a las manipuladoras, las cantidades no corresponden y es queda haciendo falta; adicional a ello, se debe revisar en la remisión de entrega de aseo, relacionar solamente lo que se entregue de manera correcta y completa
  Soluciones presentadas:

- El operador realizará actas de entrega con elementos efectivamente entregados o con nota de entrega parcial a partir del 8 de abril aprovechando que están en proceso de distribución de productos.

Fecha: 08-04-26	Acta No: 01	Hora Inicio: 08:30	Hora Fin: 09:30
Tema: Desarrollo Plan de Mejora Operador UT Nutri Pereira			

- **Situación Villa Santana:** el operador realizó capacitación a las manipuladoras para que no utilicen implementos que no corresponden y que pueden generar contaminación cruzada; así mismo se tiene programado para la semana del 13 de abril tener el cambio de una de las manipuladoras de alimentos. El operador adjunta acta de capacitación a las manipuladoras

- **Publicación de ciclos de menú:** Si bien se tiene aún incumplimiento en la publicación de los ciclos, se deja claridad que desde la SEM en el mes de marzo se tenían aún cambios en la minuta. Por ende no se había hecho publicación de las mismas.

  Para el lunes 13 se tendrá el 100% de las minutas publicadas en las IE

- **Deogracias cardona:** Se está implementando por decisión del rector, el cerrar puertas a las 2 para acostumbrar a los estudiantes al cumplimiento del horario de servido y facilitar la dinámica de ejecución del programa.

- **Diego Amaya Salazar:** Se realizará capacitación a manipuladoras y seguimiento. También se realizará reuniones con Adriana y María Teresa para fortalecer el orden del servido.

  La capacitación se realizará el día 9 de abril a las 9 am

2. Planta :

- **Poca adherencia del apanado:** Se realizó mejora para el rebosado implementando el uso de ArepaHarina. En relación a esto el operador manifiesta que se reformulará para tener una mezcla más completa para el rebosado lo cual podremos observar para el menú del día viernes 10 de abril o 13 de abril partiendo del paro programado para la primera fecha.

- **Fallas constantes en el Horno:** Se presentan constantes falencias en el funcionamiento del horno lo que lleva a realizar cambios en las preparaciones.

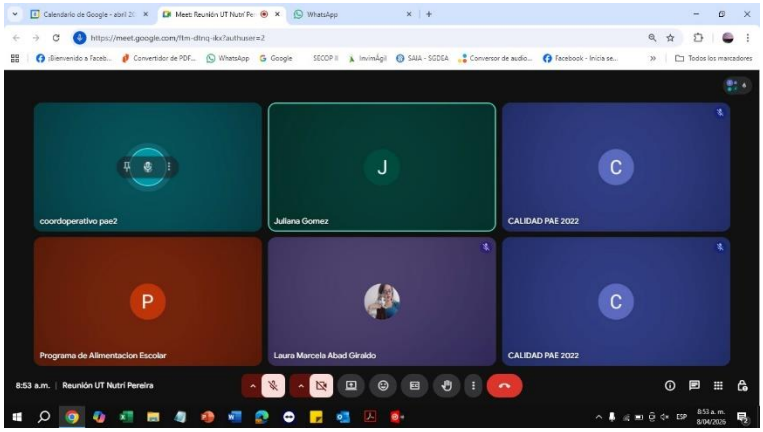
  El operador menciona y envía las evidencias de las intervenciones del horno, en donde se han tenido cambios de piezas y mantenimiento, requiriéndose el cambio de otras partes. El equipo se tendrá listo para la semana del 13 de Abril.

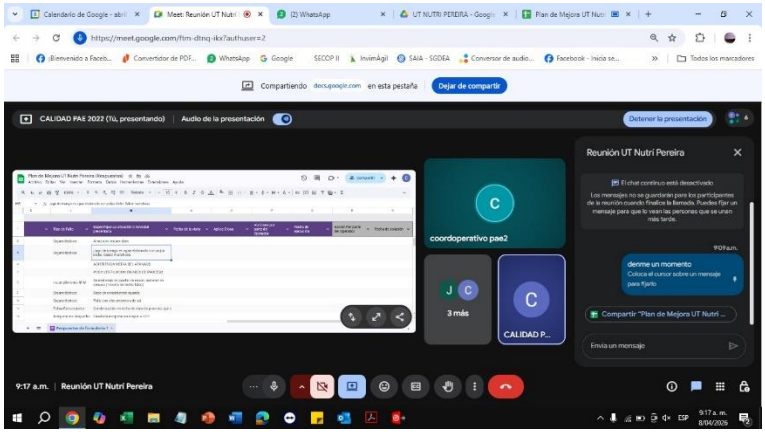
Fecha: 08-04-26	Acta No: 01	Hora Inicio: 08:30	Hora Fin: 09:30
Tema: Desarrollo Plan de Mejora Operador UT Nutri Pereira			

- **Cantidades adicionales en puntos de la ensalada:** A partir del turno de hoy 8 de abril se generará el peso total de las ensaladas para que desde el turno del día se deje pesado lo exacto y se enviará el registro fotográfico.

- **Mazamorra:** El operador realiza el ejercicio y seguimientos para control en cálculos de leche y de mazamorra. Se realizaron ajustes en el cálculo en el Excel para la materia prima que se utiliza

Registro Fotográfico:





Versión: 01 Fecha de vigencia: 10 de mayo de 2017

No.	COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO	SEGUIMIENTO Ejecutado Si/No	
				SI	NO
1	Publicación de minutas	Operador	13 de abril		
2	Reunión IE Diego Maya	Operador	09 de abril		
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

ACTA DE CAPACITACIÓN Y REINDUCCIÓN EN SERVICIO DE ALIMENTOS

26/03/2026
Pereira, Risaralda
Juliana Andrea Gómez García

Capacitación y proceso de reinducción sobre técnicas adecuadas de servido de alimentos, control de porciones, uso correcto de utensilios y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manipulación (BPM) en el marco de la operación del Programa de Alimentación Escolar (PAE).

Objetivo:
Fortalecer en el personal manipulador de alimentos los conocimientos y prácticas relacionadas con el servido adecuado de los alimentos, garantizando el cumplimiento de los lineamientos del PAE, las condiciones de inocuidad, higiene, control de porcionado y correcta utilización de utensilios, con el fin de asegurar una atención digna y de calidad a los beneficiarios del programa.

Durante la jornada se realizó la capacitación y reinducción al personal manipulador de alimentos, en la cual se socializaron y reforzaron los siguientes aspectos:

- Aplicación de Buenas Prácticas de Manipulación de Alimentos (BPM) durante el proceso de servido.
- Importancia del lavado y desinfección de utensilios antes, durante y después del servicio.
- Uso exclusivo de utensilios destinados para cada preparación (cucharones, cucharas porcionadoras, pinzas, entre otros), evitando la manipulación directa de los alimentos con las manos.
- Cumplimiento de porciones establecidas según minuta patrón, garantizando una distribución equitativa de los alimentos a los beneficiarios.
- Correcta presentación de los alimentos durante el servido, manteniendo orden, limpieza y adecuada manipulación.
- Conservación de condiciones de higiene personal del manipulador durante el servicio (uso adecuado de uniforme, gorro, tapabocas cuando aplique y lavado frecuente de manos).
- Importancia de realizar el proceso de servido de manera responsable, respetuosa y con actitud de servicio, reconociendo que la alimentación brindada contribuye al bienestar nutricional de los estudiantes beneficiarios.

Asimismo, se reiteró al personal la necesidad de cumplir con los lineamientos establecidos por la operación del PAE, garantizando la calidad, inocuidad y adecuada distribución de los alimentos.

El personal manipulador se compromete a:

- Aplicar los lineamientos socializados durante la capacitación.
- Realizar el servido de alimentos utilizando utensilios adecuados y debidamente higienizados.
- Cumplir con las porciones establecidas en la minuta patrón.

Scanned with CamScanner

- Mantener condiciones de orden, higiene e inocuidad durante todo el proceso de servicio.
- Garantizar un servicio de alimentos realizado con responsabilidad, respeto y compromiso con los beneficiarios del programa.

Se resaltó que cada acción dentro del proceso de servido refleja el compromiso del equipo con la calidad del servicio y con el cuidado de los beneficiarios.
El personal asistente se compromete a aplicar los lineamientos socializados durante la capacitación, manteniendo buenas prácticas en el servido de los alimentos y utilizando adecuadamente los utensilios destinados para cada preparación, con el fin de garantizar un servicio digno, responsable y de calidad

ASISTENCIA

NOMBRE	CEDULA	FIRMA
SANDRA MARCELA GOMEZ BEDOYA	1088264287	Sandra M. Gomez
MARTINA LUZ VARGAS SANCHEZ	1001531886308	Martina Vargas
LUISA FERNANDA CARMONA RESTREPO	10.101162R	LUISA CARMONA

Scanned with CamScanner

Dosquebradas, 25 de marzo de 2026

Señor(a)
Luisa Fernanda Carmona Restrepo
C.C. 1010110215

REFERENCIA: Memorando.

Se recibe queja por parte de la institución y de la Alcaldía, quienes informan que a través de las cámaras instaladas dentro del restaurante se evidenciaron prácticas inadecuadas en la manipulación de alimentos, las cuales no pueden permitirse bajo ninguna circunstancia dentro del servicio.

Según lo reportado, el jugo fue servido introduciendo la mano directamente en el recipiente, y de igual manera se manipuló la ensalada con las manos durante el servido, lo cual constituye una grave falta a las Buenas Prácticas de Manufactura y pone en riesgo la inocuidad de los alimentos que se están entregando a los beneficiarios.

Adicionalmente, también se evidenció desorden, falta de organización y manejo inadecuado del área de trabajo durante el proceso de servido, generando condiciones poco higiénicas dentro del restaurante.

Como manipuladoras de alimentos, su responsabilidad principal es garantizar la correcta manipulación de los alimentos, el orden y la higiene del área de trabajo, por lo que este tipo de situaciones demuestra falta de cumplimiento de las normas básicas que rigen el servicio de alimentación.

Se realiza este llamado de atención de manera enfática para que estas situaciones no vuelvan a presentarse. Es obligatorio el uso adecuado de utensilios para el servido de alimentos y mantener en todo momento el orden y la limpieza durante la prestación del servicio.

De continuar presentándose este tipo de prácticas, se deberán tomar medidas adicionales, ya que no se puede permitir que se ponga en riesgo la calidad e inocuidad de los alimentos entregados.

Se espera mayor responsabilidad, compromiso y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el desarrollo de sus funciones.

Scanned with CamScanner

Cordialmente,

Juliana A. Gómez G.

JULIANA ANDREA GÓMEZ GARCÍA
Supervisora de campo
UT Nutri Pereira

Recibido
Nombre: LUISA CARMONA
C.C. 10.10.110.215

Scanned with CamScanner

Dosquebradas, 25 de marzo de 2026

Señor(a)
Sandra Marcela Gómez Bedoya
C.C. 1088264287

REFERENCIA: Memorando.

Se recibe queja por parte de la institución y de la Alcaldía, quienes informan que a través de las cámaras instaladas dentro del restaurante se evidenciaron prácticas inadecuadas en la manipulación de alimentos, las cuales no pueden permitirse bajo ninguna circunstancia dentro del servicio.

Según lo reportado, el jugo fue servido introduciendo la mano directamente en el recipiente, y de igual manera se manipuló la ensalada con las manos durante el servido, lo cual constituye una grave falta a las Buenas Prácticas de Manufactura y pone en riesgo la inocuidad de los alimentos que se están entregando a los beneficiarios.

Adicionalmente, también se evidenció desorden, falta de organización y manejo inadecuado del área de trabajo durante el proceso de servido, generando condiciones poco higiénicas dentro del restaurante.

Como manipuladoras de alimentos, su responsabilidad principal es garantizar la correcta manipulación de los alimentos, el orden y la higiene del área de trabajo, por lo que este tipo de situaciones demuestra falta de cumplimiento de las normas básicas que rigen el servicio de alimentación.

Se realiza este llamado de atención de manera enfática para que estas situaciones no vuelvan a presentarse. Es obligatorio el uso adecuado de utensilios para el servido de alimentos y mantener en todo momento el orden y la limpieza durante la prestación del servicio.

De continuar presentándose este tipo de prácticas, se deberán tomar medidas adicionales, ya que no se puede permitir que se ponga en riesgo la calidad e inocuidad de los alimentos entregados.

Se espera mayor responsabilidad, compromiso y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el desarrollo de sus funciones.

Scanned with CamScanner

Cordialmente,

Juliana A. Gomez G.

JULIANA ANDREA GÓMEZ GARCÍA
Supervisora de campo
UT Nutri Pereira

Recibido
Nombre: Sandra M Gomez
C.C. 1089264797.

Scanned with CamScanner

Dosquebradas, 25 de marzo de 2026

Señor(a)
Martina Luz Vargas Sánchez
C.C. 1001153188

REFERENCIA: Memorando.

Se recibe queja por parte de la institución y de la Alcaldía, quienes informan que a través de las cámaras instaladas dentro del restaurante se evidenciaron prácticas inadecuadas en la manipulación de alimentos, las cuales no pueden permitirse bajo ninguna circunstancia dentro del servicio.

Según lo reportado, el jugo fue servido introduciendo la mano directamente en el recipiente, y de igual manera se manipuló la ensalada con las manos durante el servido, lo cual constituye una grave falta a las Buenas Prácticas de Manufactura y pone en riesgo la inocuidad de los alimentos que se están entregando a los beneficiarios.

Adicionalmente, también se evidenció desorden, falta de organización y manejo inadecuado del área de trabajo durante el proceso de servido, generando condiciones poco higiénicas dentro del restaurante.

Como manipuladoras de alimentos, su responsabilidad principal es garantizar la correcta manipulación de los alimentos, el orden y la higiene del área de trabajo, por lo que este tipo de situaciones demuestra falta de cumplimiento de las normas básicas que rigen el servicio de alimentación.

Se realiza este llamado de atención de manera enfática para que estas situaciones no vuelvan a presentarse. Es obligatorio el uso adecuado de utensilios para el servido de alimentos y mantener en todo momento el orden y la limpieza durante la prestación del servicio.

De continuar presentándose este tipo de prácticas, se deberán tomar medidas adicionales, ya que no se puede permitir que se ponga en riesgo la calidad e inocuidad de los alimentos entregados.

Se espera mayor responsabilidad, compromiso y cumplimiento de las Buenas Prácticas de Manufactura en el desarrollo de sus funciones.

Scanned with CamScanner

Cordialmente,

Juliana A. Gomez G

JULIANA ANDREA GÓMEZ GARCÍA
Supervisora de campo
UT Nutri Pereira

Recibido
Nombre: MARTINA Vargas.
C.C. 1001531886308

Scanned with CamScanner


mecanomega®
TC4M
200
PV
OUT
AT
ALM2
ALM1
200
SV
MODE

