VISITA DE SEGUIMIENTO OPERADOR PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO S.A.S (FRESCAMPO)

ACTA No. 002

Lugar: Productos Frescos del Campo S.A.S. (FRESCAMPO)
Fecha: 05 de marzo de 2026
Hora: 8:30 am

Personas citadas y asistentes:

- **Secretaria de Mujer, Familia y Desarrollo Social**
  Litza Fernanda Roldán Ramírez

- **Coordinadora del Programa de Atención Integral en Alimentación y Nutrición Adecuada de Risaralda (PAIANAR)**
  Kelly Johanna Quimbayo Castro

- **Coordinadores asignados de los 14 municipios del Departamento de Risaralda de la modalidad Alimento Preparado Caliente A COMER del Programa de Atención Integral en Alimentación y Nutrición Adecuada de Risaralda (PAIANAR)**
  Luis David Torres Castañeda (Santa Rosa)
  Wilson David Zapata (Dosquebradas)
  Pedro Orozco Acevedo (Pereira)
  Daniela Duque Rivero (Pereira)
  Francisco Moncada Álvarez (Pereira)
  Isabella Bermúdez Nieto (Balboa, La Celia, Mistrató, Belén de Umbría)
  Wilman Castañeda Otálvaro (Apia, Santuario, Pueblo Rico)
  Diana Marcela Franco Monsalve (La Virginia, Marsella)
  David Alberto Hernández Ramírez (Guática, Quinchía)

- **Auxiliares asignados nuevos de apoyo de los 14 municipios del Departamento de Risaralda de la modalidad Alimento Preparado Caliente A COMER del Programa de Atención Integral en Alimentación y Nutrición Adecuada de Risaralda (PAIANAR)**
  Cristian Camilo Jaramillo García
  Francy Carmona
  Juan Jacobo Gutiérrez

Carlos Salgado
Valentina Naranjo
Jorge Iván Gómez
John Jairo Duque

- **Equipo Control de Calidad**
  Karla Vanessa Cubillos Cardona (Ingeniera de alimentos)
  Jennifer Adriana Cardozo
  Wilmar Alexander Jiménez Marín
  Juan Jocobo Toro Pariño

- **Operador: Productos Frescos del Campo S.A.S. (FRESCAMPO)**
  Angela María Gallego
  Angela María Valencia
  Luis Fernando Marín
  Brandon Ochoa
  Germán Gómez

ORDEN DEL DÍA

1. Saludo.
2. Objetivo de la capacitación con sus respectivos objetivos específicos.
3. Desarrollo de la actividad
4. Anexo asistencia externa.
5. Conclusiones.

DESARROLLO

Objetivo general: Fortalecer los conocimientos del equipo del Programa de Atención Integral en Alimentación y Nutrición Adecuada de Risaralda (PAIANAR) de la Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social, sobre la aplicación de las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) establecidas en la Resolución 2674 de 2013, con el fin de garantizar condiciones higiénico-sanitarias adecuadas durante la manipulación, preparación, almacenamiento y distribución de los alimentos, contribuyendo a la inocuidad y calidad de los productos alimenticios.

Lo anterior se desarrollará mediante dos jornadas de capacitación: la **Capacitación No. 1**, enfocada en Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) realizada el día 27 de febrero de 2026, y la **Capacitación No. 2**, orientada a ciclos de menú y minuta patrón, suministradas por el operador Productos Frescos del Campo S.A.S.

1.2 Objetivos específicos:

- Brindar conocimientos teóricos y prácticos sobre las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) aplicables en los procesos de manipulación de alimentos.
- Sensibilizar al personal contratista del Programa de Atención Integral en Alimentación y Nutrición Adecuada de Risaralda (PAIANAR) de la Secretaria de Mujer, Familia y Desarrollo Social sobre la importancia de mantener hábitos higiénicos adecuados durante la preparación y servicio de alimentos (recorrido en planta de preparación de alimentos).
- Promover el cumplimiento de los requisitos exigidos para garantizar la calidad e inocuidad de los alimentos suministrados en el programa.
- Capacitar al personal en la correcta interpretación y aplicación de los ciclos de menú y la minuta patrón.

3. Desarrollo de la actividad

La capacitación y la visita de reconocimiento en planta de preparación de alimentos se desarrolló mediante estrategias teórico-prácticas para facilitar la apropiación del conocimiento, tales como:

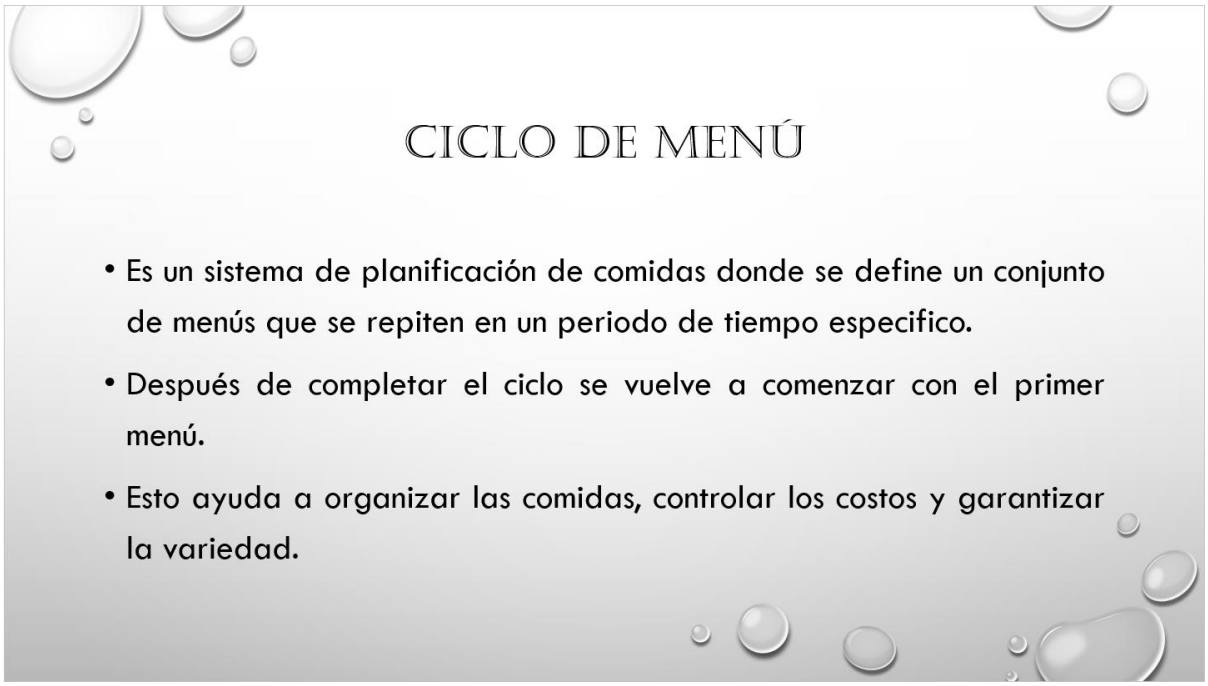
- Exposición de contenidos normativos y técnicos.
- Aplicación de los ciclos de menú y la minuta patrón.
- Espacios de participación y resolución de dudas.
- Aplicación de ejemplos relacionados con las actividades del programa.

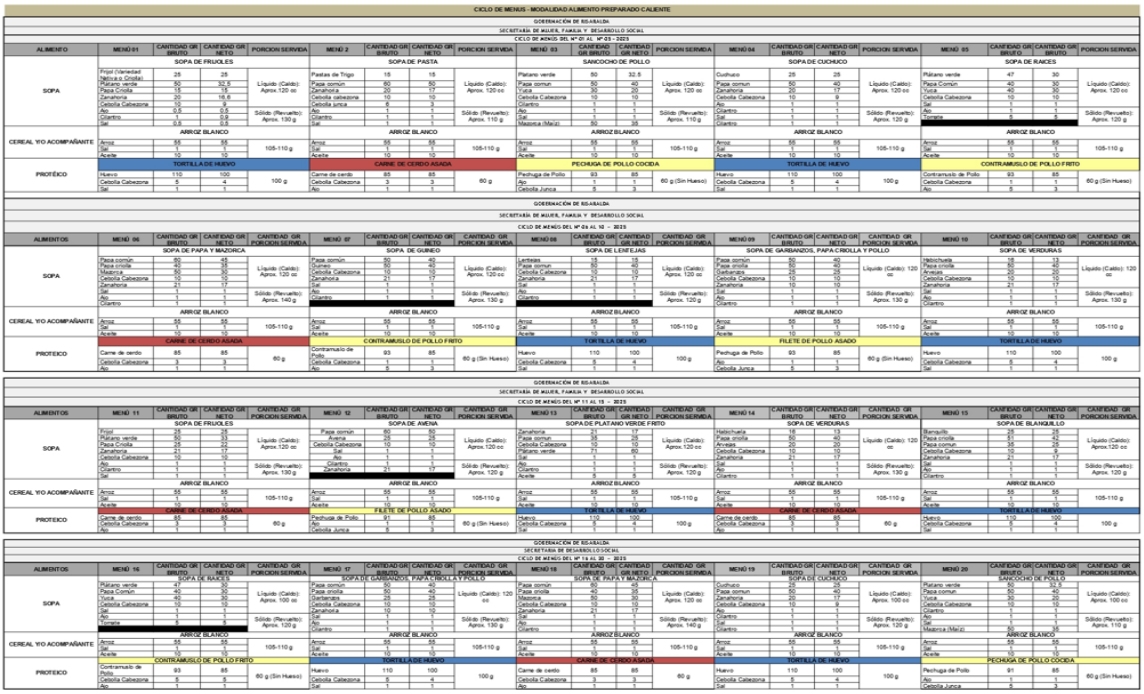
Capacitación No. 1: Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) Enfocada en la aplicación de los lineamientos establecidos en la Resolución 2674 de 2013, abordando temas como higiene personal, limpieza y desinfección, control de materias primas, almacenamiento, preparación y distribución de alimentos (aplicación práctica en planta).

Capacitación No. 2: Ciclos de menú y minuta patrón Orientada a la correcta planificación, interpretación y aplicación de los ciclos de menú y la minuta patrón, garantizando el cumplimiento de los requerimientos nutricionales establecidos para la población beneficiaria.

3.1 Metodología: Diapositivas





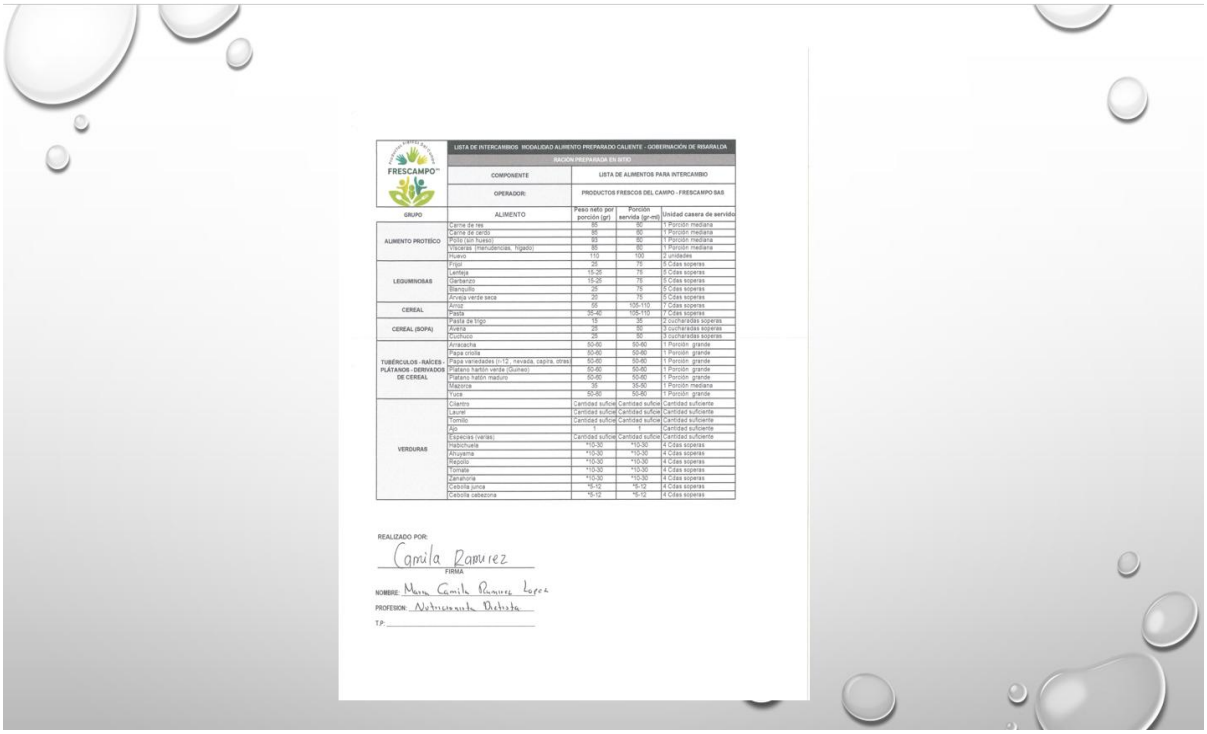


MINUTA PATRÓN

- Una minuta patrón, en el contexto de alimentación y nutrición, es un documento que establece las porciones, frecuencia y medidas caseras de los grupos de alimentos para cada tiempo de comida, sirviendo como modelo para el diseño de menús.
- Es una guía que indica qué y cuánto comer en cada comida para asegurar una dieta balanceada.

LISTA DE INTERCAMBIO

- Una lista de intercambio es una herramienta utilizada en nutrición que agrupa alimentos con composiciones nutricionales similares, permitiendo a las personas intercambiar un alimento por otro dentro de la misma lista sin afectar significativamente el aporte total de nutrientes.
- Cada alimento dentro de una lista aporta aproximadamente la misma cantidad de calorías, carbohidratos, proteínas y grasas.



LISTA DE INTERCAMBIOS MODALIDAD ALIMENTO PREPARADO CALIENTE - GOBERNACIÓN DE RISARALDA

RACIÓN PREPARADA EN SITIO

COMPONENTE	LISTA DE ALIMENTOS PARA INTERCAMBIO		
OPERADOR:	PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO - FRESCAMPO SAS		
GRUPO	ALIMENTO	Peso neto por porción (gr)	Porción servida (gr-ml)	Unidad casera de servido
ALIMENTO PROTEICO	Carne de res	90	90	1 Porción mediana
	Carne de cerdo	85	90	1 Porción mediana
	Pollo (sin hueso)	93	90	1 Porción mediana
	Vísceras (menudencias, hígado)	85	80	1 Porción mediana
	Huevo	110	100	2 unidades
LEGUMINOSAS	Fríjol	25	75	5 Cdas soperas
	Lenteja	15-25	75	5 Cdas soperas
	Garbanzo	15-25	75	5 Cdas soperas
	Blanquillo	25	75	5 Cdas soperas
	Arveja verde seca	20	75	5 Cdas soperas
CEREAL	Arroz	55	105-110	7 Cdas soperas
	Pasta	95-40	105-110	7 Cdas soperas
CEREAL (SOPA)	Pasta de trigo	15	35	2 cucharadas soperas
	Avena	25	50	3 cucharadas soperas
	Quirtuco	25	50	3 cucharadas soperas
TUBÉRCULOS - RAÍCES - PLÁTANOS - DERIVADOS DE CEREAL	Arracacha	50-60	50-60	1 Porción grande
	Papa criolla	50-60	50-60	1 Porción grande
	Papa variedades (r-12, nevada, capira, otras)	50-60	50-60	1 Porción grande
	Platano hartón verde (Guineo)	50-60	50-60	1 Porción grande
	Platano hartón maduro	50-60	50-60	1 Porción grande
	Mazorca	35	35-50	1 Porción mediana
	Yuca	50-60	50-60	1 Porción grande
VERDURAS	Cilantro	Cantidad suficie	Cantidad suficie	Cantidad suficiente
	Laurel	Cantidad suficie	Cantidad suficie	Cantidad suficiente
	Tomillo	Cantidad suficie	Cantidad suficie	Cantidad suficiente
	Ajo	1	1	Cantidad suficiente
	Especias (varias)	Cantidad suficie	Cantidad suficie	Cantidad suficiente
	Habichuela	*10-30	*10-30	4 Cdas soperas
	Ahuyama	*10-30	*10-30	4 Cdas soperas
	Repollo	*10-30	*10-30	4 Cdas soperas
	Tomate	*10-30	*10-30	4 Cdas soperas
	Zanahoria	*10-30	*10-30	4 Cdas soperas
	Cebolla junca	*5-12	*5-12	4 Cdas soperas
	Cebolla cabezona	*5-12	*5-12	4 Cdas soperas

REALIZADO POR:
Camila Ramirez
FIRMA
NOMBRE: Maria Camila Ramirez Lopez
PROFESION: Nutricionista Dietista
T.P.:

PEPS – PRIMERAS ENTRADAS Y PRIMERAS SALIDAS

- "Primeras entradas, primeras salidas", es un método de gestión de inventario que prioriza la salida de los productos más antiguos primero.
- Este sistema, también conocido como Kardex ayuda a asegurar una rotación adecuada del inventario, especialmente útil para productos con fecha de caducidad o vida útil limitada.

SERVIDO DE ALIMENTOS

- SOPA: 120 cc o ml aproximadamente
- SOLIDO O REVUELTO DE LA SOPA: 120 gr aproximadamente
- ARROZ: 110 g aproximadamente
- PROTEINA CARNE O POLLO : 60 g aproximadamente
- PROTEINA HUEVO: 100 g aproximadamente es decir 2 unidades

3.2 Recorrido en planta: Ingreso planta de operador Productos Frescos del Campo S.A.S. (FRESCAMPO)





Recepción de materia prima



Ingreso a la planta FRESCAMPO



Área de selección y separación de la materia prima.



Área de preparación de alimentos APC A COMER

Cocina Industrial



Contenedores para el almacenamiento de APC terminado y posteriormente ser entregados en los puntos de atención habilitados



Bodega de almacenamiento de alimentos secos

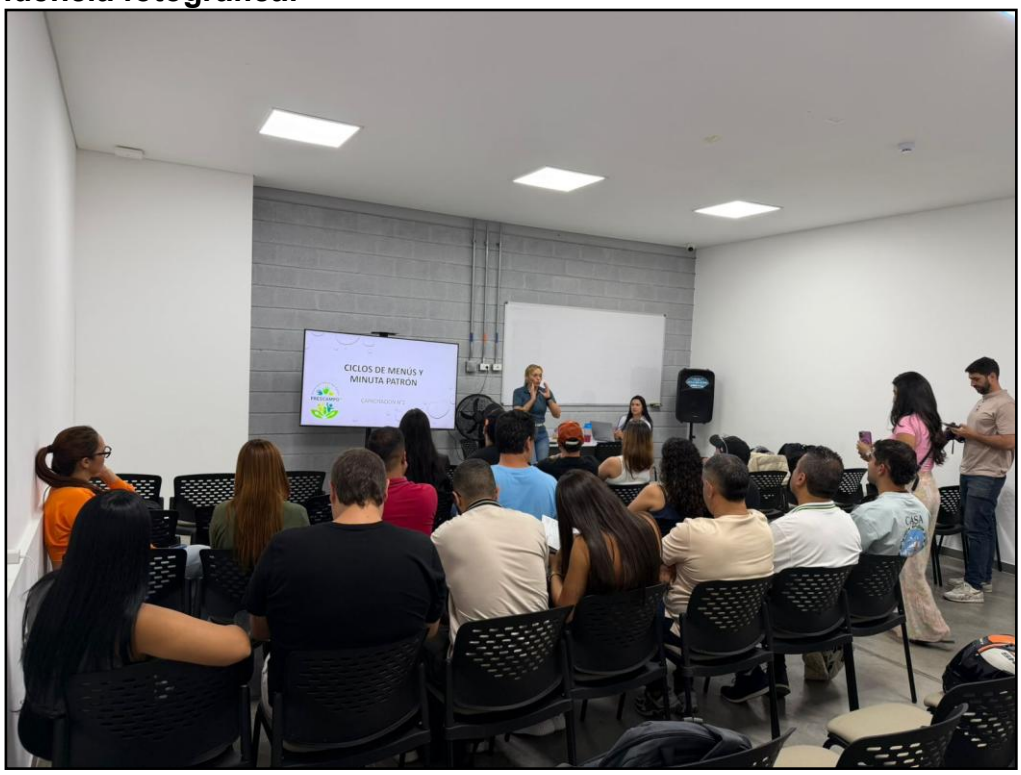
Sistema PEPS



Cavas de almacenamiento de materia prima cárnica.

Congelación

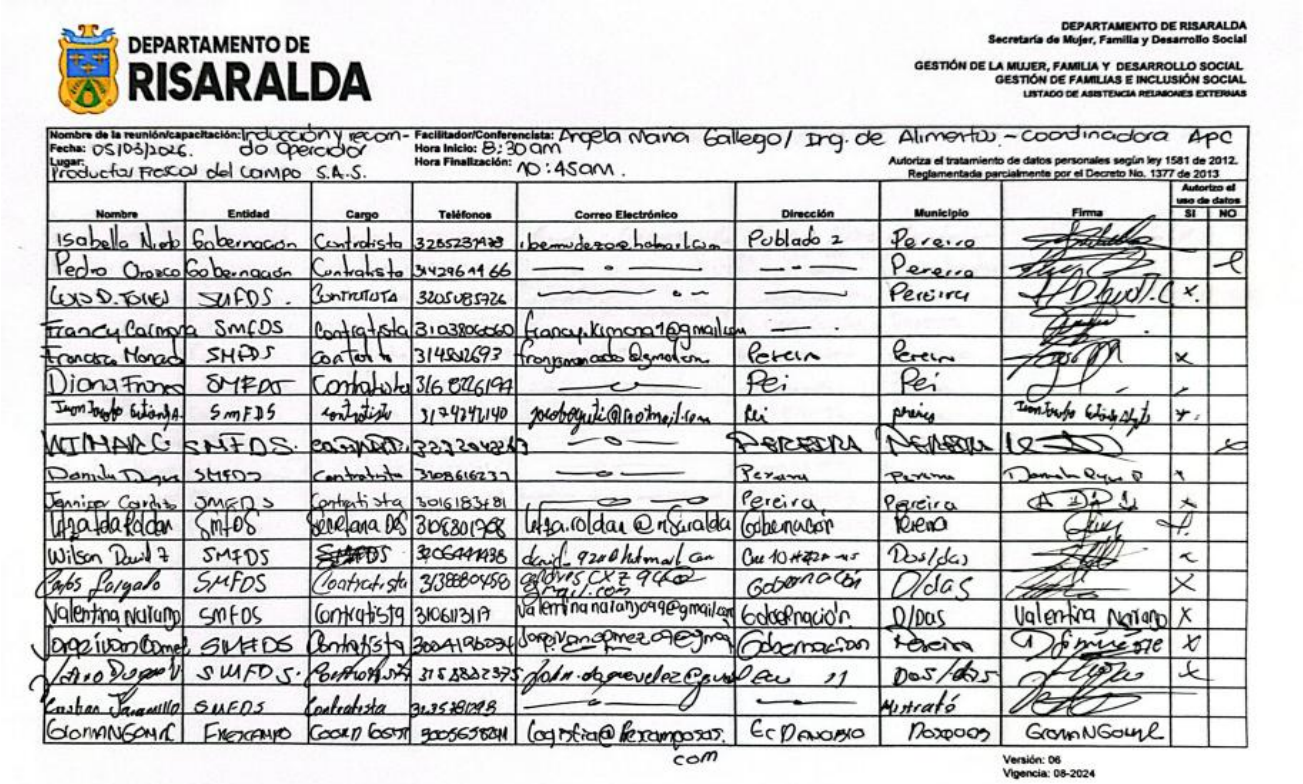
3.4 Evidencia fotográfica:





Gobernación de Risaralda. NIT. 891 480 085-7
Calle 19 No 13 - 17 Pereira- Risaralda
PBX. +(57) (606) 3398300 - 01 8000 916 078
contactenos@risaralda.gov.co - www.risaralda.gov.co

4. Firma de asistentes:



DEPARTAMENTO DE RISARALDA
Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social

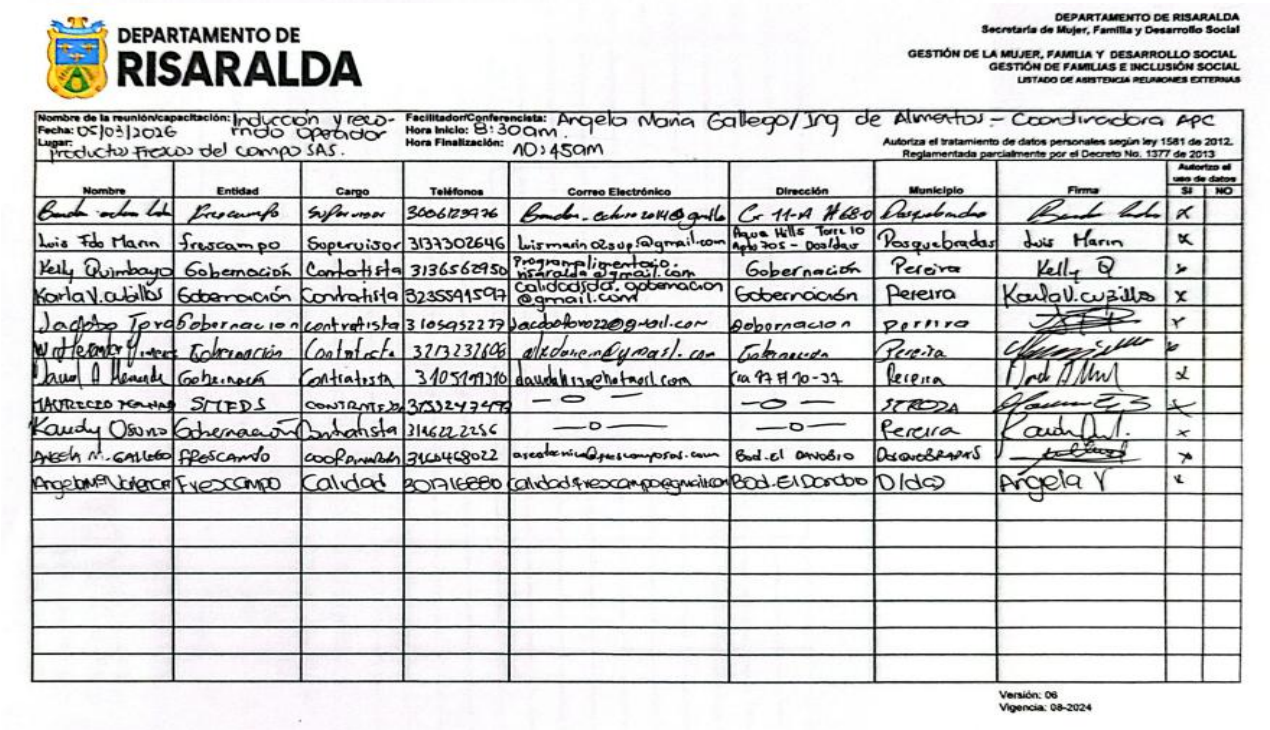
GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL
GESTIÓN DE FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL
LISTADO DE ASISTENCIA RELACIONES EXTERNAS

Nombre de la reunión/capacitación: Inducción y recordado Operador — Facilitador/Conferencista: Angela Maria Gallego / Ing. de Alimentos - Coordinadora APC
Fecha: 05/03/2026 — Hora Inicio: 8:30 am — Hora Finalización: 10:45 am
Lugar: Productos Frescos del Campo S.A.S.

Autoriza el tratamiento de datos personales según ley 1581 de 2012. Reglamentada parcialmente por el Decreto No. 1377 de 2013

Nombre	Entidad	Cargo	Teléfonos	Correo Electrónico	Dirección	Municipio	Firma	Autorizo el uso de datos SI	Autorizo el uso de datos NO
Isabella Nieto	Gobernacion	Contratista	3205234939	ibermudezore@hotmail.com	Poblado 2	Pereira			
Pedro Orozco	Gobernación	Contratista	3429644966	—	—	Pereira			
LEXD. TOVER	SMFDS	Contratista	3205085926	—	—	Pereira		X	
Francy Campos	SMFDS	Contratista	3103806660	francy.kimona1@gmail.com	—				
Francia Morales	SMFDS	Contratista	3148826973	Programasmorales@gmail.com	Pereira	Pereira		X	
Diana Franco	SMFDS	Contratista	3166276194	—	Pei	Pei			
Juan Jacobo Gutierrez	SmFDS	Contratista	3174247140	jacobogut@hotmail.com	Pei	pereira		X	
KIMANC	SMFDS	CONTRATISTA	3232342847	—	PEREIRA	PEREIRA			
Daniela Duque	SMFDS	Contratista	3108616237	—	Pereira	Pereira		X	
Jennifer Cardona	SMFDS	Contratista	3016183581	—	Pereira	Pereira		X	
Ingrid Valderrama	SMFDS	Profesional	3108301998	ingrid.valderrama@risaralda	Gobernación	Pereira		X	
Wilson David	SMFDS	SMFDS	3206441836	david_9210@hotmail.com	Cra 10 #22A-45	Dosquebradas		X	
Carlos Vargas	SMFDS	Contratista	3138804560	carlosvargas2496@gmail.com	Gobernación	Dosquebradas		X	
Valentina Naranjo	SMFDS	Contratista	3106113119	valentinanaranjo996@gmail.com	Gobernación	Dosquebradas	Valentina Naranjo	X	
Jorge Ivan Gomez	SMFDS	Contratista	3004196034	jorgeivangomez@gmail.com	Gobernacion	Pereira		X	
John Duque	SMFDS	Contratista	3158882375	john.duquevelez@gmail.com	Cra 22	Dosquebradas		X	
Jonathan Jaramillo	SMFDS	Contratista	3135781998	—	—	Mistrató			
GERMAN GOMEZ	FRESCAMPO	COORDINADOR	3005658814	Cogerfica@frescampo.com	EL DANUBIO	DOSQUEBRADAS	GERMAN GOMEZ		

Versión: 06
Vigencia: 08-2024



DEPARTAMENTO DE RISARALDA
Secretaría de Mujer, Familia y Desarrollo Social

GESTIÓN DE LA MUJER, FAMILIA Y DESARROLLO SOCIAL
GESTIÓN DE FAMILIAS E INCLUSIÓN SOCIAL
LISTADO DE ASISTENCIA RELACIONES EXTERNAS

Nombre de la reunión/capacitación: Inducción y recordado Operador — Facilitador/Conferencista: Angela Maria Gallego / Ing de Alimentos - Coordinadora APC
Fecha: 05/03/2026 — Hora Inicio: 8:30 am. — Hora Finalización: 10:45 am
Lugar: Productos Frescos del Campo SAS.

Autoriza el tratamiento de datos personales según ley 1581 de 2012. Reglamentada parcialmente por el Decreto No. 1377 de 2013

Nombre	Entidad	Cargo	Teléfonos	Correo Electrónico	Dirección	Municipio	Firma	Autorizo el uso de datos SI	Autorizo el uso de datos NO
Brandon Echeverri Lobo	Frescampo	Supervisor	3006129936	Brandon.echeverri2014@gmail.com	Cr 11-A #68-0	Dosquebradas		X	
Luis Fdo Marin	Frescampo	Supervisor	3137302646	Luismarin0205@gmail.com	Aqua Hills Torre 10 Apto 305 - Dosdlas	Dosquebradas	Luis Marin	X	
Kelly Quimbaya	Gobernación	Contratista	3136562950	Programalimentacion.risaralda@gmail.com	Gobernación	Pereira	Kelly Q	X	
Karla V. Cubillos	Gobernación	Contratista	3235591597	Calidadsda.gobernacion@gmail.com	Gobernación	Pereira	Karla V. Cubillos	X	
Jacobo Tere	Gobernacion	contratista	3105952277	Jacobotere22@gmail.com	Gobernacion	Pereira		X	
Wilfredo Vivas	Gobernación	Contratista	3213237606	alidaveng@gmail.com	Gobernación	Pereira		X	
David A Heredia	Gobernación	Contratista	3105199310	davidah132@hotmail.com	Cra 97 # 70-32	Pereira		X	
MAURICIO RAMIREZ	SMFDS	CONTRATISTA	3153247598	—	—	PEREIRA		X	
Kaudy Osuna	Gobernación	Contratista	3146222256	—	—	Pereira		X	
Angela M. Gallego	Frescampo	coordinadora	3146468022	aseatencion@quesoscomposol.com	Bod. el Danubio	Dosquebradas		X	
Angela Maria Velasco	Frescampo	Calidad	3017166880	calidad@frescampo@gmail.com	Bod. El Danubio	Dosq	Angela V	X	

Versión: 06
Vigencia: 08-2024

5. Conclusiones:

- La socialización, capacitación e inducción permitió fortalecer los conocimientos de los contratistas del Programa de Atención Integral en Alimentación y Nutrición Adecuada de Risaralda (PAIANAR) de la Secretaria de Mujer, Familia y Desarrollo Social en aspectos clave relacionados con la inocuidad y calidad de los alimentos.
- Se evidenció la importancia de aplicar adecuadamente las Buenas Prácticas de Manufactura en todas las etapas del proceso alimentario (durante el recorrido por las instalaciones de la planta FRESCAMPO).
- Se reforzó la comprensión sobre la correcta implementación de los ciclos de menú y la minuta patrón como herramientas fundamentales en la planificación nutricional elaborada por el nutricionista de la secretaria para los beneficiarios del programa y la modalidad.
- Se destacó el compromiso del equipo en la mejora continua y responsabilidades adquiridas de los procesos del programa y la modalidad.

Karla V. Cubillos C.

FIRMA: Karla Vanessa Cubillos Cardona
Cargo: Contratista
Ingeniera de Alimentos
Especialista En Gestión Ambiental
Secretaria de Mujer, Familia y Desarrollo Social
Elaboró