Alcaldía de PEREIRA

# ACTA DE REUNIÓN

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

| | | | |
|---|---|---|---|
| **Fecha:27-04-26** | **Acta No: 04** | **Hora Inicio: 09:30** | **Hora Fin: 10:40** |
| **Tema:** Socializacion planes de mejora | | | |
| **Responsable:** Equipo Apoyo a la Supervisión | | **Elaborado por:** Laura Lopez Buitrago | |
| **Proceso / Subproceso / Actividad:** PAE | | | |
| **Lugar:** calle 9 4ª 420 sector la badea bodega 3 | | | |

| | | |
|---|---|---|
| **AGENDA** | 1. | Verificación asistencia |
| | 2. | Planes de mejora punto |
| | 3. | Planes de mejora planta |
| | 4. | Proposiciones y varios |
| | 5. | |
| | 6. | |
| | 7. | |
| | 8. | |
| | 9. | |
| | 10. | |
| | 11. | |
| | 12. | |

**DESARROLLO DE LA REUNIÓN**

Se realiza reunión con la presencia de Ingeniero de Diana Franco, jessica Gil; Por parte del equipo PAE asisten Laura López, Líder eje de Monitoreo y Edgar Vélez, Líder eje de Calidad, Inocuidad y Nutrición.

**Desarrollo:**

**Novedades en Punto:**

- La manipuladora no cuenta con certificado médico ocupacional en la sede Pérez.

**Solución hallazgo**: El operador realiza la visita en el punto y deja en la carpeta el certificado ocupacional se anexa evidencia.

| Fecha:27-04-26 | Acta No: 04 | Hora Inicio: 09:30 | Hora Fin: 10:40 |
|---|---|---|---|
| **Tema:** Socializacion planes de mejora | | | |

- los alimentos están llegando fríos a los diferentes puntos.

**Solución hallazgo:** como solución el eje de calidad realizará el registro especifico de la temperatura de cada alimento en el acta de visita para tener soporte de las condiciones de despacho; Por parte del eje de monitoreo y control se implementa en visitas el uso del termómetro y se enviara un registro fotográfico al eje de calidad donde se evidencie la temperatura.

**NOVEDAD PLANTA:**

- Registro diario de temperatura:

**Solución Hallazgo:** la tarea del registro diario de temperatura es asignada a personal de almacén y a la persona encargada del turno de noche para garantizar el cumplimiento.

- Daño en cava jugo y ensalada por encima de 10c.

**Solución hallazgo:** El operador realiza mantenimiento de equipo el mismo día de reporte de la novedad se anexa soporte de mantenimiento de equipo para subsanar dicha situación.

- Despacho de unidades de panificado sin distribución etaria.

**Solución hallazgo:** El operador socializo con el personal procedimiento para separar el panificado por grado escolar y pesaje correspondiente.

Alcaldía de PEREIRA

# ACTA DE REUNIÓN

Versión: 01

Fecha de vigencia: 10 de mayo de 2017

| Fecha:27-04-26 | Acta No: 04 | Hora Inicio: 09:30 | Hora Fin: 10:40 |
|---|---|---|---|

**Tema:** Socializacion planes de mejora



Alcaldía de PEREIRA

# ACTA DE REUNIÓN

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

| **Fecha:27-04-26** | **Acta No: 04** | **Hora Inicio: 09:30** | **Hora Fin: 10:40** |
|---|---|---|---|
| **Tema:** Socializacion planes de mejora | | | |
| | | | |

| **No.** | **COMPROMISO** | **RESPONSABLE** | **FECHA DE CUMPLIMIENTO** | **SEGUIMIENTO Ejecutado Si/No** | |
|---|---|---|---|---|---|
| | | | | **SI** | **NO** |
| 1 | Articulación con empresa de Sistemas de Extracción | Eje de Calidad inocuidad y Nutrición – Edgar Vélez | Mes de Mayo | | |
| 2 | Visita técnica a la Institución Educativa | Eje de Calidad inocuidad y Nutrición – Edgar Vélez | Mes de Mayo | | |
| 3 | Elaboración Plano Instalación sistema de Extracción | Eje de Calidad inocuidad y Nutrición – Edgar Vélez | Mes de Mayo | | |
| 4 | | | | | |
| 5 | | | | | |
| 6 | | | | | |
| 7 | | | | | |
| 8 | | | | | |
| 9 | | | | | |
| 10 | | | | | |
| 11 | | | | | |
| 12 | | | | | |
| 13 | | | | | |
| 14 | | | | | |
| 15 | | | | | |

Alcaldía de PEREIRA

Versión: 02

**LISTADO DE ASISTENCIA A REUNIONES INTERNAS**

Vigencia: 19 de noviembre de 2025

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

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| Fecha: 27-04-2026 | Lugar: | | | Hora de inicio: 9:00 am. | Hora de terminación: |
| Seleccione con una X que tipo de actividad se desarrollará | Reunión: X | Capacitación: | Inducción: | Reinducción | Otro: Cual? |
| Tema de la actividad: Socialización Plan de mejora | | | | Secretaria(s) responsable: | |
| Objetivo: | | | | Servidor Público / Contratista / responsable(s): | |

| Nombres y apellidos | Secretaria / Dependencia | Cargo | Celular | Correo Electrónico | Firma |
|---|---|---|---|---|---|
| Diana Sofia Franco | | lider Calidad | 3137873553 | Produccionvivir Sirviendo 2026 | |
| Jessica Gil | OPerador | Supervisora de COMPO | 3134743999 | Produccionvivir Sirviendo 2026@gmail | |
| Laura López B | PAE-SEM | Lider Cobertura | 3187999447 | Pae@pereira.gov.co | |
| Edgar Vélez V | PAE - SEM | Contratista PAE | 3234962783 | —o— | |
| Leonor Montaño | Operador | Jefe planta | 3188574895 | Produccionvivir Sirviendo@Gmail. | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

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.

**WILLINGTON ORTIZ RIOS**
Técnico en Refrigeración
**NIT:** 18.519.047-0 No Responsable de IVA
316 624 6289 willyortiz1982@hotmail.com

# FACTURA DE VENTA

**Nº** 2279

FECHA: 08/04/26 NIT: 90 03 36 548

NOMBRE: fundacion un sueño TELÉFONO:

DIRECCIÓN: C19 4A 420 La badea

| DESCRIPCIÓN | VALOR UNIT | VALOR FINAL |
|---|---|---|
| 3 mantenimientos | | 240.000 |
| 1 Resistencia | | 150.000 |
| 1 kg R22 | | 80.000 |
| Capacitores 2 | | 40.000 |
| Instalacion de Resistencia | | 80.000 |
| | | 1 |
| Valor en Letras: | TOTAL $ | 590.000 |

Luis Horacio Giraldo Godoy Nit. 10 121 080 - 0 Tel. 344 5788

Pereira, abril 17 de 2026

Señores:
UT NUTRIPAE 2026
Pereira

Asunto: Respuesta al reclamo por productos no conformes

En atención a las observaciones realizadas sobre nuestros productos, nos permitimos dar respuesta a cada una de ellas:

1. Torta de zanahoria con sabor a naranja

Ofrecemos disculpas por el inconveniente presentado. De acuerdo con la revisión interna, es posible que durante el proceso de empaque se haya generado una confusión por parte de los operarios, debido a la cercanía entre los carros correspondientes al ponqué de zanahoria y al de naranja.

Como acción correctiva, se reforzará la capacitación al personal de empaque, haciendo especial énfasis en la verificación del rótulo o identificación de cada carro antes de iniciar el proceso, con el fin de evitar este tipo de errores en el futuro.

2. Pan con peso superior al especificado

En relación con los productos que presentan un peso superior al establecido, informamos que se realizará un seguimiento más riguroso al proceso. Sin embargo, es importante mencionar que, debido a las características de la máquina (la cual trabaja principalmente por volumen), el peso final puede variar dependiendo del estiramiento de la masa.

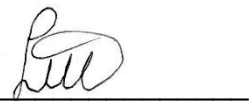
Adicionalmente, considerando la inestabilidad del equipo, si se ajusta estrictamente para obtener unidades exactas de 70 g, existe un alto riesgo de que algunos productos queden por debajo del peso permitido, lo cual no es aceptable. Por esta razón, se prioriza que el producto se mantenga ligeramente por encima del gramaje antes que por debajo.

No obstante, se reforzarán los controles operativos para minimizar estas variaciones y mantener los pesos dentro de rangos más uniformes.

Finalmente, reiteramos nuestro compromiso con la calidad de nuestros productos y con el cumplimiento de las expectativas de nuestros clientes.

Cordial saludo,

Atentamente,



LINA MARIA VARGAS
Jefe de calidad
Panificadora Santa Catalina SAS

SANDRA JANETH PARRA MANRIQUE
Médico Especialista Salud Ocupacional
LPSST 673-17

# CERTIFICADO DE APTITUD PARA MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

EL DÍA: Marzo 6 / 2026
CON C.C No 1.098.325.122
QUIEN OCUPA EL CARGO DE: Manipulador de alimentos
EN LA EMPRESA: Fundación Barriendo
SE LE PRACTICARON LOS SIGUIENTES EXÁMENES

EL TRABAJADOR: Paola Andrea
DE: López López

CUMPLE CON LOS REQUISITOS Y ES APTO PARA MANIPULAR ALIMENTOS

SI [X] No [ ]

CAUSA:

Sin Restricción

PRUEBA A REPETIR

—

| EXAMENES REALIZADOS | |
|---|---|
| 1. EXÁMEN MÉDICO OCUPACIONAL - ÉNFASIS OSTEOMUSCULAR | ✓ |
| 2. COPROLÓGICO | ✓ |
| 3. KOH DE UÑAS | |
| 4. GRAM DIRCTO FROTIS DE GARGANTA | ✓ |
| 5. GRAM DIRECTO FROTIS DE PIEL | |
| 6. SEROLOGÍA V.D.R.L | |

DE ACUERDO CON EL CONCEPTO DE APTITUD SE SUGIEREN LAS SIGUIENTES RECOMENDACIONES

| RECOMENDACIONES MÉDICAS | RECOMENDACIONES OCUPACIONALES |
|---|---|
| Control periódico / EPS | Bioseguridad<br>Lavado frecuente de manos |

La presente certificacion se expide con base en la historia clinica ocupacional del trabajador la cual tiene carácter confidencial y su manejo esta regulado por la resolución 2356/2007 y 1918/2009 . Declaro que he suministrado al medico información clara, veraz y completa sobre mi estado de salud y no he omitido ninguna infomación importante. Decreto 1295/1994 art 22

Firma y Sello del Médico:

Lic. Salud Ocupacional: LPSST 673/17

Email: siparra3@hotmail.com

Powered by
Scanned with CamScanner