Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

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

Fecha: 27-05-26	**Acta No: 08**	**Hora Inicio: 11:00**	**Hora Fin: 11:30**
Tema: Socialización Plan de mejora Ciclo IV			
Responsable: eje Calidad Inocuidad y Nutrición		**Elaborado por:** Edgar Vélez V	
Proceso / Subproceso / Actividad: PAE			
Lugar: Planta Operador Frescampo			

AGENDA		
	1.	Verificación Asistentes
	2.	Novedades Puntos de servido y soluciones
	3.	Novedades Planta y soluciones
	4.	
	5.	
	6.	
	7.	
	8.	
	9.	
	10.	
	11.	
	12.	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza reunión con la presencia de Paula Castañeda, coordinadora del programa, Carlos Andrés Parra Ingeniero de planta y Ángela Valencia asistente de Calidad del Operador, y Por parte de la supervisión PAE, Laura López Líder eje de monitoreo y Edgar Vélez Líder del eje de Calidad Inocuidad y Nutrición

Novedades Puntos de servido y Soluciones:

Prácticas inadecuadas:

- La manipuladora del establecimiento San Vicente está realizando trasvasado de los alimentos a otro recipiente; el operador realizará el respectivo llamado de atención por la situación y la retroalimentación correspondiente.

Fecha: 27-05-26	Acta No: 08	Hora Inicio: 11:00	Hora Fin: 11:30

Tema: Socialización Plan de mejora Ciclo IV

El operador manifiesta que las manipuladoras no le están dando rotación al jabón en polvo y esto genera deterioro en las características de dicho insumo.

El operador manifiesta que, con el detergente Líquido actual, no le está dando buen rendimiento a los procesos de limpieza que realizan las manipuladoras.

Con base en ello. Se le solicita al operador reforzar capacitación en rotación de insumos con la manipuladora y revisar tanto productos, principios activos y dosificaciones.

Novedades Planta y soluciones:

Falla en Horno 1: Uno d ellos hornos ha presentado fallas de funcionamiento durante varios días de operación del programa.

El operador manifiesta que han realizado varios mantenimientos, cambios de piezas y pruebas, sin lograr encontrar la solución de raíz a la problemática.

El operador aporta los soportes de las acciones manifestadas y como prevención a las fallas en características organolépticas, se realizarán las preparaciones del 100% de los cupos en un mismo método de cocción para no tener características diferentes.

Ahumado de sopas: en relación con este punto se presentaron dos variables; un cambio de personal y una estufa con fallar en la regulación del Gas.

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

No.	COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO	SEGUIMIENTO Ejecutado Si/No	
				SI	NO
1	Llamado de atención y retroalimentación con la manipuladora	Operador	27-05-26		
2	Soporte de Mantenimientos de las estufas	Operador	27-05-26		
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

Alcaldía de PEREIRA

LISTADO DE ASISTENCIA A REUNIONES INTERNAS

Versión: 02

Vigencia: 19 de noviembre de 2025

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

Fecha: 27-05-2026	Lugar: planta frescampo			Hora de inicio:	Hora de terminación:
Seleccione con una X que tipo de actividad se desarrollará	Reunión:__	Capacitación:__	Inducción:__	Reinducción__	Otro:__ Cual?
Tema de la actividad:				Secretaría(s) responsable:	
Objetivo: Plan - de mejora CICLO IV				Servidor Público / Contratista / responsable(s):	

Nombres y apellidos	Secretaría / Dependencia	Cargo	Celular	Correo Electrónico	Firma
Paola Andrea Castañeda	FRESCAMPO	coordinadora operativa	3016719743	coordinadoroperativa@frescamposas.com	
Angela Maria Valencia	Frescampo	Calidad	3017168890	calidad.frescampo.cf@gmail.com	Angela V
CARLOS ANDRÉS PARRA OSORIO	FRESCAMPO	INGENIERO DE PLANTA	3102747089	produccion@frescamposas.com	
Laura Lopez Buitrago	SEM - PAE	Lider Cobertura	3187999446	Poeapereira.gov.co	
Edgar Vélez V	SEM - PAE	Contratista.	3234967783	— — —	

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.

Scanned with CamScanner

Pereira, 28/05/26
Señores:
PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO

Asunto: **INFORME TÉCNICO DE HORNO UNOX PLATA FRESCAMPO**

Yeison Muñoz
Líder Electromecánico
Refrigerar Ingeniería
Cel: 3175257545
yeison.munoz@refrigerar.com.co

1. Antecedentes

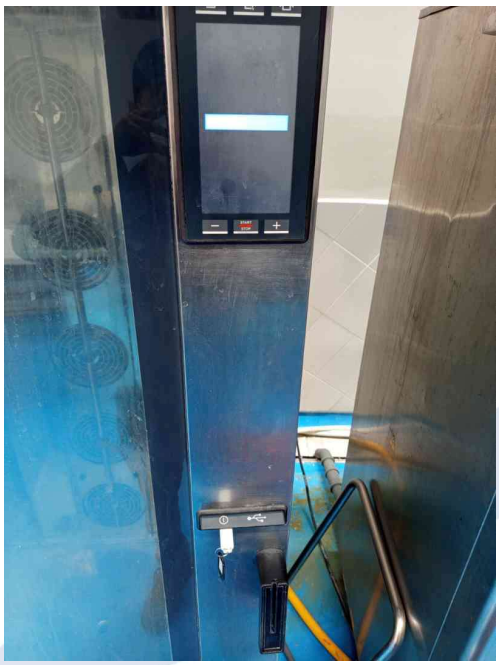
El día 09 de marzo de 2026 se recibe reporte de falla en el horno UNOX con serial 2017L0095200, indicando inconvenientes en el funcionamiento del equipo.
De acuerdo con la revisión realizada en sitio, se evidenció que el equipo había presentado afectaciones asociadas a fallas de energía en el punto, situación que generó alteraciones en el funcionamiento del horno, principalmente en el sistema táctil y posteriormente en el sistema de combustión.

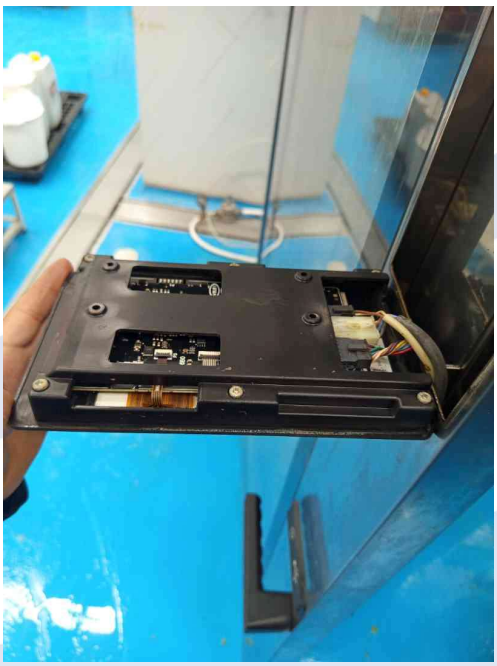
2. Primera intervención – Revisión del táctil

Durante la atención inicial, el técnico al acercarse al equipo encontró que el panel táctil no respondía correctamente.
Como primera acción correctiva, se procedió a realizar:

- Actualización de firmware del equipo.
- Reset del sistema.
- Verificación del funcionamiento del panel táctil.

A pesar de estas acciones, no fue posible recuperar el funcionamiento del táctil, por lo cual se procedió a retirar el panel táctil para enviarlo a proceso de reparación.

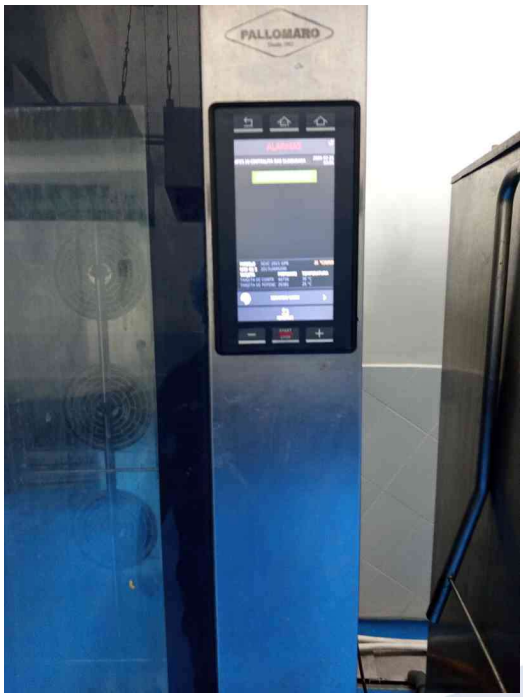


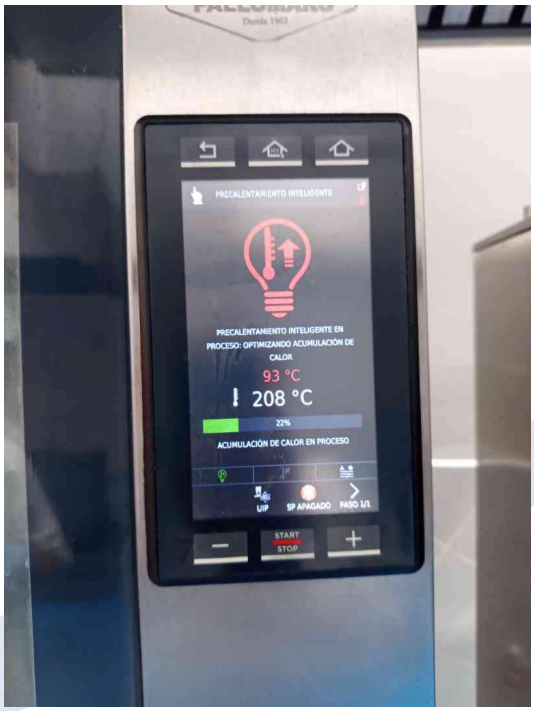


3. Instalación de táctil reparado – 24 de marzo de 2026
El día 24 de marzo de 2026 se realizó la instalación del táctil reparado, logrando recuperar el funcionamiento del equipo.
Durante esta misma intervención, se evidenció que el horno presentaba inconvenientes en el motor soplador, condición que se asocia a las mismas fallas eléctricas presentadas previamente en el punto, las cuales pudieron alterar el correcto funcionamiento de este componente.
Como acción correctiva provisional, se realizó:

- Ajuste del motor soplador.
- Verificación del sistema de combustión.
- Ajuste y mayor apertura de la válvula de gas.
- Pruebas de funcionamiento del equipo.

Después de estos ajustes, el horno quedó operativo.

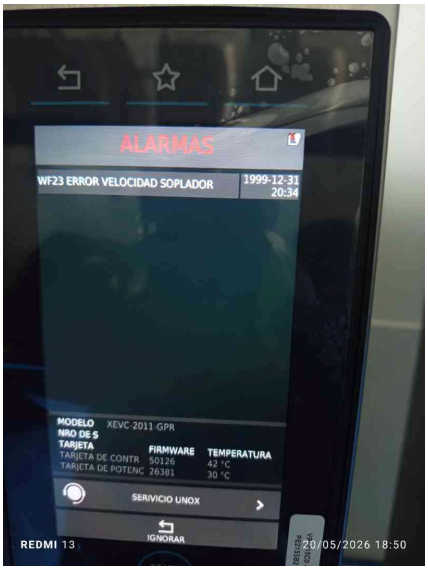




4. Nueva falla presentada – 13 de mayo de 2026
El día 13 de mayo de 2026, el equipo vuelve a presentar inconvenientes relacionados con la tarjeta táctil.
Debido a la recurrencia de la falla, se programa una nueva intervención para realizar el cambio del componente afectado.

5. Cambio de panel capacitivo / tarjeta táctil – 20 de mayo de 2026
El día 20 de mayo de 2026 se realiza el cambio del panel capacitivo / tarjeta táctil completa por una tarjeta táctil nueva.
Con este cambio se corrige la falla relacionada con el sistema táctil del equipo.
Sin embargo, durante las pruebas de funcionamiento realizadas el mismo día, el horno continúa presentando falla de Reset Gas, esta vez de manera más constante.





6. Diagnóstico actual

De acuerdo con el historial de fallas y las pruebas realizadas, se identifica que el equipo presenta deficiencia en el motor soplador, componente que ya había mostrado afectación desde la primera intervención realizada después de las fallas eléctricas reportadas en el punto.
El comportamiento actual del equipo indica que el motor soplador no está trabajando de manera estable, lo cual afecta directamente el correcto proceso de combustión y genera la falla recurrente de Reset Gas.

7. Recomendación técnica

Se informa al cliente la necesidad urgente de realizar el cambio completo del motor soplador, debido a que este componente presenta funcionamiento deficiente y puede continuar generando bloqueos o fallas en el horno.
Se adjunta la cotización correspondiente al suministro e instalación del motor soplador, quedando pendiente la autorización por parte del cliente para proceder con el respectivo cambio.

8. Conclusión
El horno UNOX serial 2017L0095200 presentó fallas iniciales asociadas al sistema táctil, ocasionadas posiblemente por alteraciones eléctricas en el punto. Aunque inicialmente se intentó recuperar el panel mediante actualización de firmware y reset, fue necesario retirarlo para reparación y posteriormente reemplazarlo por una tarjeta táctil nueva.

Adicionalmente, desde la primera intervención se evidenció afectación en el motor soplador, condición que actualmente genera fallas recurrentes de Reset Gas. Por lo anterior, se recomienda realizar el cambio del motor soplador completo para garantizar la operación estable y segura del equipo y un mantenimiento general del equipo.

Estado actual: Equipo con tarjeta táctil nueva instalada, pero pendiente cambio de motor soplador para corregir falla recurrente de Reset Gas.

Pendiente: Autorización de cotización para cambio de motor soplador.

Oficio

Fecha: 26 de mayo de 2026

Para: María Bibiana Tangarife Gómez

De: Coordinación técnica

Asunto: Socialización de buenas prácticas en la manipulación de alimentos

Cordial saludo,

Por medio del presente oficio se realiza la socialización preventiva respecto a las buenas prácticas de manipulación de alimentos, específicamente en relación con la práctica observada de vaciar alimentos de un recipiente isotérmico a otro.

Se recuerda que este tipo de procedimientos no autorizados pueden generar riesgos de contaminación cruzada, alteración de la temperatura adecuada de conservación y afectar la inocuidad de los alimentos, incumpliendo los protocolos establecidos para el manejo seguro de los mismos.

En ese sentido, se solicita abstenerse de realizar nuevamente estas prácticas y dar estricto cumplimiento a los lineamientos establecidos por la Secretaría De Educación en materia de manipulación, transporte y conservación de alimentos, garantizando siempre las condiciones higiénico-sanitarias requeridas.

Así mismo, se invita a reforzar el compromiso con las buenas prácticas de manufactura y seguir los procedimientos definidos para preservar la calidad y seguridad alimentaria.

Agradecemos su atención y compromiso con el adecuado desarrollo de sus funciones.

Atentamente,

Nombre: Paula Andrea Castañeda
Cargo: Coordinadora PAE
Entidad/Institución: Frescampo S.A.S

REGISTRO DE MANTENIMIENTO	FRESCAMPO Manzana 5 Bodega 1 – Zona Industrial la Badea Dosquebradas Risaralda Teléfono 3303004	Fecha de elaboración: 10/01/18 Prep. por: John Edison Manrique G. Código: PMP01 Versión: 01 Página 1 de 1

REGISTRO DE MANTENIMIENTO

Tipo de equipo:	Estufa industrial
Fecha de mantenimiento	14 mayo. -2026.
Responsable:	Julian Giraldo P.
Tipo de mantenimiento	Correctivo X preventivo
Piezas y partes cambiadas: toberas, pistos	
Partes arregladas:	Estructura y pistos
Costo de la pieza o parte:	
Estado inicial del equipo:	Deficit en llama y llama amarilla.
Fecha del próximo mantenimiento recomendado:	90 días
Cómo quedó el equipo:	En óptimas condiciones
Recomendaciones:	No echar agua en el equipo el cual produce corrosión y oxidación de los componentes, y obstrupación de los pistos.
Descripción completa de lo que se le hizo al equipo:	Reparación y soldadura en estructura, cambio de pistos, cambio de toberas de cobre y anillos de supresión. Lavado y pintura de estructura con pintura de H.T.

John Edison Manrique G.	área de mantenimiento
Elaboro	Reviso