Gmail **José Gilberto Rendón Mejía <supervisorfrescampo@gmail.com>**

Queja Ciudad Boquia 2, pollo

1 mensaje

Coordinación Técnica Frescampo SAS <coordinaciontecnica@frescamposas.com> 27 de mayo de 2026 a las 4:19 p.m.

Para: CALIDAD PAE 2022 <calidadpae2022@gmail.com>, Diana Marleny Ortiz Montoya <pae@pereira.gov.co>
CCO: supervisorfrescampo@gmail.com

Reciba un cordial saludo.

Me dirijo a usted en relación con el reporte recibido el día de ayer por parte de la coordinadora de la IE Ciudad Boquía sede 2, quien comunicó al supervisor Jose Rendón una inquietud manifestada por la tesorera. Según el reporte, un estudiante de 5to grado manifestó haber encontrado lo que parecía ser un trozo de pollo crudo en su almuerzo.

Al respecto, nos permitimos informar lo siguiente:

1. El personal de manipulación de alimentos revisó el trozo en cuestión y determinó que el producto no se encontraba crudo.
2. El proceso de cocción del pollo se realiza en un horno de convección gastronómico, el cual garantiza un calor homogéneo. Técnicamente, el producto se somete a una temperatura de 160 grados centígrados durante una hora, condiciones que aseguran el horneado completo y seguro de todo el alimento.
3. Es importante mencionar que el tono rosado observado puede deberse, probablemente, a los condimentos utilizados en la preparación y no a una falta de cocción.

Agradecemos su atención a este reporte y quedamos a su disposición para cualquier aclaración adicional.

Atentamente,

Coordinación Técnica Frescampo SAS

Productos Frescos Del Campo
FRESCAMPO SAS

PAULA ANDREA CASTAÑEDA ROMERO
COORDINADOR PROGRAMAS
PRODUCTOS FRESCOS DEL CAMPO SAS
301 671 9743
coordinaciontecnica@frescamposas.com
Dosquebradas - Risaralda