Alcaldía de PEREIRA

ACTA DE REUNIÓN

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

Fecha: 02-07-26	**Acta No: 01**	**Hora Inicio: 1:00 pm**	**Hora Fin: 14:00**
Tema: Seguimiento Plan de Mejora Ciclo V			
Responsable: Equipo Apoyo a La supervisión		**Elaborado por:** Edgar Vélez V	
Proceso / Subproceso / Actividad: PAE			
Lugar: Conexión: https://meet.google.com/nrc-obyo-dtq			

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

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se realiza reunión vía Meet con enlace en el encabezado del acta, contando con la participación por parte del operador UT Nutri PAE 2026 de las líderes de calidad y logística de puntos; de lado de la SEM se cuenta con la presencia de la Líder del eje de Monitoreo y el Líder del eje de Calidad, inocuidad y Nutrición.

Novedades Planta y soluciones:

Con la intervención del Líder del eje de calidad, se deja claridad que las situaciones presentadas en los 9 días de operación del periodo correspondiente del ciclo 5, no se presentaron novedades de planta que requirieran ser abordadas en el plan de mejora. Se tenían programadas actividades de mantenimiento de infraestructura, los cuales se desarrollarían en la semana de receso escolar por vacaciones de mitad de año.

Fecha: 02-07-26	Acta No: 01	Hora Inicio: 1:00 pm	Hora Fin: 14:00
Tema: Seguimiento Plan de Mejora Ciclo V			

Ante este último punto, el operador manifiesta que ya se realizaron dichas adecuaciones y anexa como soporte el documento con las evidencias correspondientes.

Se destaca que, para el periodo en evaluación, no se prestaron novedades con el funcionamiento del horno de convección, lo cual es demasiado positivo en cuanto a las capacidades operativas y características de los alimentos que allí se preparan.

Novedades puntos y soluciones:

Dentro de las situaciones presentadas en puntos, se deja el compromiso de realizar seguimiento desde el eje de calidad y el operador, a las temperaturas de despacho de los productos que se envían para las sedes educativas Laguneta y Montelargo de la IE José Antonio Galán.

La novedad presentada está relacionada con temperaturas inferiores a los 60°C en la llegada para los alimentos calientes. Ante esta situación el Líder del eje de calidad manifiesta que hay algunos productos que por su naturaleza y forma de preparación y necesidades de empaque, no permiten que sean empacados a dichas temperaturas; ante ello se elaborará por parte del eje de calidad, un documento con las especificaciones técnicas de las diferentes preparaciones calientes y frías para ser socializado a los operadores y al equipo en Campo.

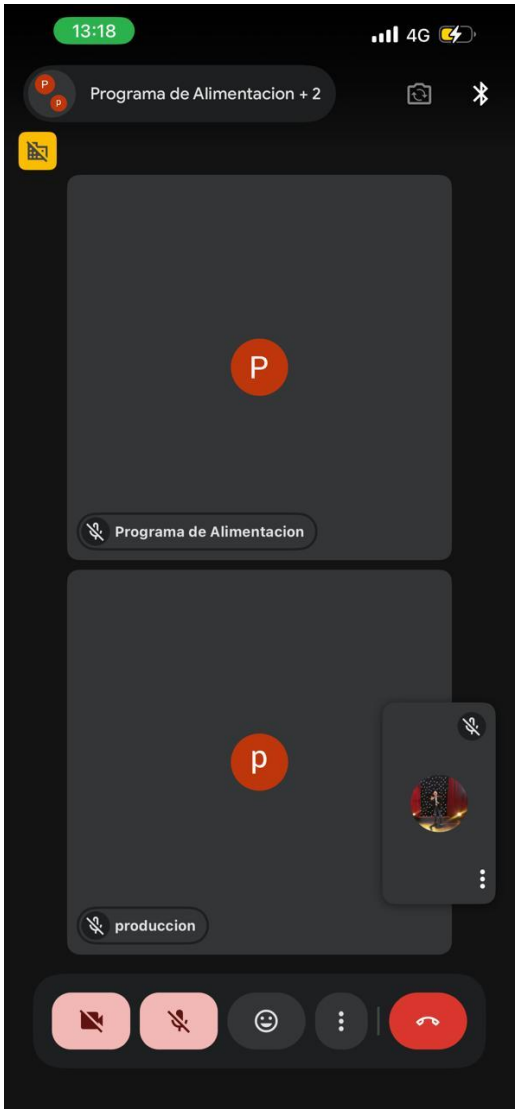
Proposiciones y/o Varios:

Se deja como compromiso de ambas partes, SEM y operador, la invitación para mejorar la fluidez y la pertinencia de la información relacionada con novedades en servidos, en preparaciones y en las acciones que desde ambas partes se realicen para la atención de novedades del programa.

Lo anterior, debido a situaciones que ya han sido identificadas en donde se han intervenido problemáticas o atendido solicitudes, pero la información no se difunde a los actores PAE de acuerdo a su necesidad.

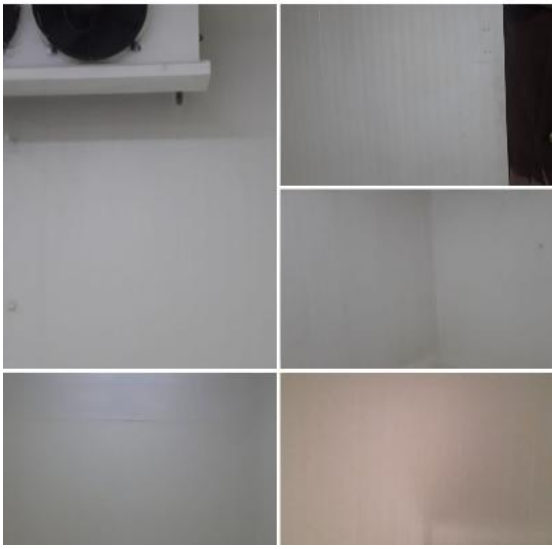
Fecha: 02-07-26	Acta No: 01	Hora Inicio: 1:00 pm	Hora Fin: 14:00
Tema: Seguimiento Plan de Mejora Ciclo V			

Evidencia fotográfica:

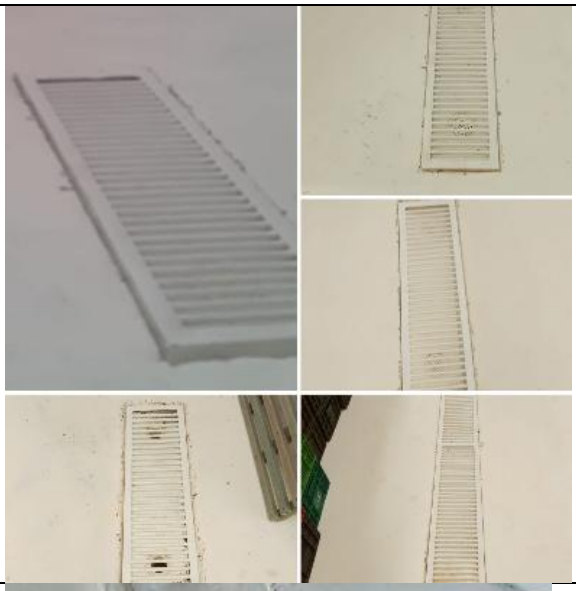


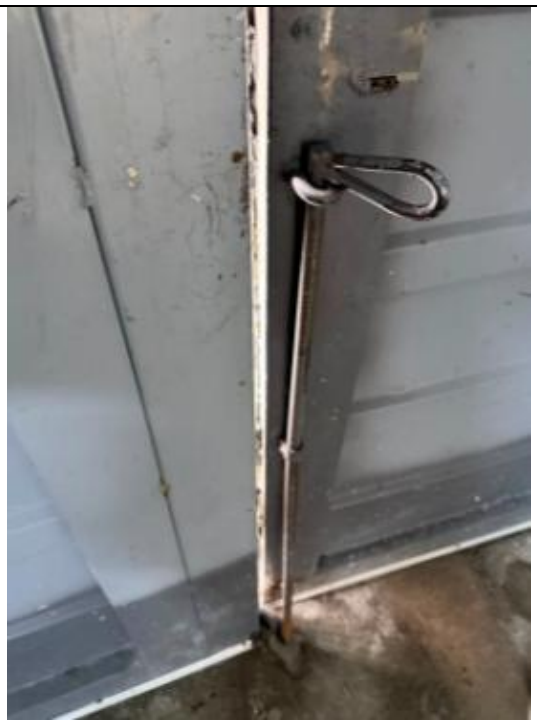
No.	COMPROMISO	RESPONSABLE	FECHA DE CUMPLIMIENTO	SEGUIMIENTO Ejecutado Si/No	
				SI	NO
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					

ARREGLOS PLANTA (PARADA RECESO ESCOLAR JUNIO 2026)		
DESCRIPCION DEL ARREGLO	**EVIDENCIA ANTES**	**EVIDENCIA DESPUES**
Arreglo de puerta de shut		
Realizar mantenimiento correctivo a la puerta corrediza del área de despacho, con el fin de mejorar su deslizamiento y garantizar su correcto funcionamiento.		
Reparar el deterioro presente en la pared del área de despacho, mediante el sellado y resane del hueco identificado		

Eliminar los puntos de oxidación presentes en las cavas de refrigeración N.° 1, 2 y 3, realizando limpieza, tratamiento anticorrosivo y adecuación de las superficies afectadas		
Realizar garantía y reparación del piso de la cava de congelación, debido a que presenta deterioro pese a haber sido intervenido en diciembre. Actualmente se evidencian filtraciones de humedad, desprendimiento de material y desmoronamiento		 

Resanar y repintar las paredes que presenten desprendimiento de pintura, eliminando completamente las áreas afectadas para evitar contaminación física y garantizar superficies lisas, limpias y en buen estado		
Realizar mantenimiento preventivo a los tanques de reserva de agua		
Sellar con silicona las uniones, grietas y espacios presentes en el área de almacenamiento, con el fin de prevenir el ingreso y refugio de plagas. Adicionalmente, instalar tapones de protección en los enchufes ubicados dentro del almacén.		

Eliminar los puntos de oxidación presentes en las estanterías y rejillas, mediante limpieza, tratamiento anticorrosivo y adecuación de las superficies afectadas		
Adecuar y ampliar la abertura del desagüe destinado al proceso de pelado de papa		

Realizar mantenimiento a la puerta principal del área de despacho, incluyendo la reparación y refuerzo de los puntos de soldadura que presenten deterioro y ajustar varilla de seguridad		
Ajustar tapa de baño de hombres zona producción		