

Marca temporal	Profesional que realiza la visita	Ciclo De Operación	Calificación Obtenida en la Visita	Modalidad Afectada	Grupo de Alimento - Item Afectados	Tipo de Fallo	Especifique La situación o novedad presentada	Fecha de la Visita	Acción por Parte del Operador	Fecha de Solución	Estado del Hallazgo O Reporte
7/27/2026 14:22:54	Adriana Posada		6	98 Ración Almuerzo - PS	Sopa		Se observa uno de los baldes plasticos para el servido de la sopa, presenta deterioro debido a la ausencia de la agarradera lo que ocasiona que el recipiente se doble durante su manipulación.	16/07/2026	Se hizo la reposición de los baldes plásticos	21 de julio de 2026	
7/27/2026 14:31:37	Adriana Posada		6	96 Ración almuerzo - CCT		Incumplimiento	1. En pasillo de despacho de R.I se evidencia bodega de elementos de aseo en deficientes condiciones de orden y limpieza, además se observa presencia de cucarachas. 2. Deficiencia en limpieza de fiambreras. 3. En reiteradas ocasiones las preparaciones presentan retrasos debido a la falta y llegada no oportuna de materias primas	21/07/2026	1. Luego del reporte, el mismo día se limpió y desinfectó el área de bodega. Posteriormente se fumigó el área. 2. Se hicieron llamados de atención al personal encargado de limpiar y desinfectar las fiambreras, así mismo se sensibilizó sobre la importancia de una buena limpieza de las mismas. Se convocó una reunión con el personal de producción donde se enfatizó la limpieza y orden de la bodega de aseo. Se envía evidencia del acta de reunión y llamados de atención al correo calidadpae2022@gmail.com	21 de julio de 2026	

Versión: 01

Fecha de vigencia: 10 de mayo de 2017

Fecha: 29-07-26		Acta No: 02	Hora Inicio: 14:45	Hora Fin: 16:00
Tema: Socialización plan de mejora ciclo V- Frescampo				
Responsable: Apoyo a la Supervisión PAE			Elaborado por: Edgar Vélez Valencia	
Proceso / Subproceso / Actividad: PAE - Cobertura				
Lugar: Alcaldía de Pereira				
AGENDA	1.	Verificación asistentes		
	2.	Observaciones eje monitoreo y soluciones		
	3.	Observaciones eje de calidad y soluciones		
	4.	Proposiciones y/o varios		
	5.			
	6.			
	7.			
	8.			
	9.			
	10.			
	11.			
	12.			
DESARROLLO DE LA REUNIÓN				
<p>Se realiza reunión con el operador Frescampo, contando con la presencia de la Ingeniera Paula Castañeda, el Ing Carlos Andrés Parra y Angela María Valencia; por parte de la SEM asisten Laura López y Edgar Vélez.</p> <p>Se desarrolla el proceso de socialización de los hallazgos encontrados en punto y planta detallándose así:</p> <p>Hallazgos Monitoreo y soluciones:</p> <p>Minas del socorro: Se tuvo una situación de presencia de Plagas (Gusanos) en el área de almacenamiento de las materias primas secas. El operador envió al supervisor realizando revisión del punto y se le realizó requerimiento a la manipuladora adicional a la implementación de una jornada de limpieza y desinfección profunda.</p> <p>Se adjunta acta de la visita.</p>				

Versión: 01

Fecha de vigencia: 10 de mayo de 2017

Fecha: 29-07-26	Acta No: 02	Hora Inicio: 14:45	Hora Fin: 16:00
<p>Tema: Socialización plan de mejora ciclo V- Frescampo</p> <p>Posterior a ello (14 de julio) no se volvieron a presentar situaciones similares.</p> <p>Daño Mecánico en el producto Palito de Queso: Se recibió queja en el 100% de cupos por múltiples fracturas en el producto en mención; esta situación no se había presentado en anteriores entregas.</p> <p>Ante esta situación el operador el operador ajustó el procedimiento de manejo post empaque del producto, para disminuir la posibilidad de deterioro mecánico del mismos y reducir este tipo de fallos de calidad.</p> <p>Hallazgos Calidad y soluciones:</p> <p>Falencias en limpieza de Fiambreras: teniendo en cuenta la reiteración en la falencia de limpieza y Desinfección de fiambreras, se realizó llamado de atención del personal encargado de esta tarea y verificación de la no ocurrencia nuevamente de este fallo de procesos.</p> <p>Se presentaron otras dos situaciones puntuales de una sola ocurrencia, las cuales fueron atendidas por el operador. Una relacionada con la limpieza y organización del cuarto de aseo de panadería y otra con una oportunidad de mejora del material de los baldes de servido de arroz.</p>			
			

Versión: 01

Fecha de vigencia: 10 de mayo de 2017

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



NOMBRE DE LA ACTIVIDAD:

Lugar:

Reunión: ____

Capacitación:

Inducción:

Hora de início:

Reinducción	
-------------	--

Hora de terminación:

Otro:

--	--

1111

INDEX

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	55	56	57	58	59	60	61	62	63	64	65	66	67	68	69	70	71	72	73	74	75	76	77	78	79	80	81	82	83	84	85	86	87	88	89	90	91	92	93	94	95	96	97	98	99	100	101	102	103	104	105	106	107	108	109	110	111	112	113	114	115	116	117	118	119	120	121	122	123	124	125	126	127	128	129	130	131	132	133	134	135	136	137	138	139	140	141	142	143	144	145	146	147	148	149	150	151	152	153	154	155	156	157	158	159	160	161	162	163	164	165	166	167	168	169	170	171	172	173	174	175	176	177	178	179	180	181	182	183	184	185	186	187	188	189	190	191	192	193	194	195	196	197	198	199	200	201	202	203	204	205	206	207	208	209	210	211	212	213	214	215	216	217	218	219	220	221	222	223	224	225	226	227	228	229	230	231	232	233	234	235	236	237	238	239	240	241	242	243	244	245	246	247	248	249	250	251	252	253	254	255	256	257	258	259	260	261	262	263	264	265	266	267	268	269	270	271	272	273	274	275	276	277	278	279	280	281	282	283	284	285	286	287	288	289	290	291	292	293	294	295	296	297	298	299	300	301	302	303	304	305	306	307	308	309	310	311	312	313	314	315	316	317	318	319	320	321	322	323	324	325	326	327	328	329	330	331	332	333	334	335	336	337	338	339	340	341	342	343	344	345	346	347	348	349	350	351	352	353	354	355	356	357	358	359	360	361	362	363	364	365	366	367	368	369	370	371	372	373	374	375	376	377	378	379	380	381	382	383	384	385	386	387	388	389	390	391	392	393	394	395	396	397	398	399	400	401	402	403	404	405	406	407	408	409	410	411	412	413	414	415	416	417	418	419	420	421	422	423	424	425	426	427	428	429	430	431	432	433	434	435	436	437	438	439	440	441	442	443	444	445	446	447	448	449	450	451	452	453	454	455	456	457	458	459	460	461	462	463	464	465	466
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----	-----

Cual	Secretaría(s) responsable:
------	----------------------------

Servidor Público / Contratista / responsable(s):

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.

	A	B	C	D	E	F
1		PROGRAMA DE CAPACITACIÓN CONTINUA			Elaborado por: Área de Calidad	
2					Código: FCA01	
3		ASISTENCIA A CAPACITACIONES			Version: 01	
4					Fecha: 01-02-2025	
5						
6	FECHA:	21 de julio de 2026	MUNICIPIO	Pereira	PROGRAMA	PAE Pereira-Almuerzos
7	LUGAR DE LA CAPACITACION		I.E El Pital Sede C.E Mina Del Socorro			
8	DIRIGIDA POR:	Supervisor David Morales	INTENSIDAD HORARIA:	1 horas	HORARIO	8:00AM - 9:00AM
9	TEMA	<p>Capacitación en almacenamiento, limpieza y desinfección: Durante la visita de seguimiento a la I.E El Pital sede C.E Mina del Socorro, se realizó un refuerzo de capacitación al personal manipulador de alimentos, haciendo énfasis en los procedimientos adecuados de limpieza y desinfección del restaurante escolar, así como en el correcto almacenamiento de los alimentos. Se brindaron orientaciones sobre la organización de los productos, la separación de alimentos según su clasificación, el control de las condiciones de almacenamiento y el mantenimiento de las normas de higiene e inocuidad, con el propósito de fortalecer el cumplimiento de las buenas prácticas de manufactura y contribuir a la prestación de un servicio de alimentación seguro y de calidad.</p> <div>    </div>				

Nº	NOMBRES Y APELLIDOS	No. DE CÉDULA	CARGO	TELEFONO	FIRMA
1	Ledy Patricia Noreña	1116202927	Manipuladora	322 4551619	Ledy Patricia Noreña
2	Jose Rendon	1.088.292.808	Supervisor	3149419535	Jose Rendon
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					



ACTA DE REUNIÓN 21/07/2026

FECHA: 21/07/2026

HORA: 11:30

DESCRIPCIÓN: ACTA COMITÉ SECUNDARIO - PANADERÍA

ASISTENTES:

Duque Carmona Ricardo Antonio

Pérez García Libia Janeth

Quintero Arenas Victor Manuel – Asistente de Producción

Parra Osorio Carlos Andrés – Ingeniero De Planta

- Se inicia comité.
- Se realiza reunión con los colaboradores que tienen el manejo, la llave y el inventario de los implementos y los productos que se almacenan en ese espacio.
- Se hace la socialización de las observaciones dejadas por las supervisoras ingenieras de alimentos de la secretaría de educación.
- Se recalca la urgente necesidad del mantenimiento en óptimas condiciones de aseo y orden que se debe llevar en el área.
- Queda claro que, de no ser ellos los que ingresen y alguien más solicite llave para hacer uso del lugar, son las dos personas firmantes de esta acta las encargadas de la revisión y el aseo final allí.
- Se les recuerda que el cuarto es sujeto de verificación por parte del personal externo de control de plagas y que semanalmente debe ser intervenido por ellos para efectos de revisión y aplicación de productos. Es obligación de los firmantes disponer del tiempo para asegurar el ingreso del externo y el correcto orden y aseo después de la labor de control de plagas realizado por terceros.
- El grupo queda notificado de que cualquier acto que vaya en contra de lo socializado en este comité, será motivo de llamado de atención para la persona involucrada.

Finaliza el comité a las 12:00



Janeth P.
Rueda Diergen E



Dosquebradas, 22 de Julio de 2026

Señores,

Juan Esteban Pulgarín
Claudia Castrillón
Carlos Andrés Ramos

Asunto: Llamado de atención por incumplimiento en el lavado de fiambreras.

Por medio del presente se hace un llamado de atención debido a que se ha evidenciado la entrega de fiambreras con residuos de alimentos y sin el debido lavado.

Se recuerda que el correcto lavado de estos elementos es indispensable para garantizar la higiene y evitar la contaminación de los alimentos.

A partir de la fecha, se solicita verificar que todas las fiambreras sean entregadas completamente limpias. De persistir esta situación, la empresa podrá aplicar las medidas disciplinarias establecidas en el Reglamento Interno de Trabajo.

Se agradece el compromiso y la colaboración de todos.

Cordialmente,

Angela Y.
Angela María Valencia
Jefe Inmediato

Carlos Ramos
Juan Esteban Pulgarín
Claudia María Castrillón