



SINTRACARBÓN

#NoAlTurnoDeLaMuerte
#LaLuchaContinúa



Informe mensual Comisión de Alimentos

La Mina, 29 de septiembre de 2022

Iniciamos con la presentación de los nuevos integrantes de la comisión, seguidamente, Sodexo dio un informe sobre la dinámica de las reuniones y las actividades diarias en la comisión y presentó los productos que han incluido en los distintos lonches (normal, saludable y dieta) para mejorar el servicio.

Sintracarbón enfatizó sobre el cuidado a tener con la fecha de vencimiento de los productos lácteos, a lo que Cerrejón y Sodexo respondieron que garantizan ese cuidado entregando productos con máximo 5 días de margen antes de la fecha de vencimiento. También analizamos la posibilidad de incluir el Yox en el lonche saludable, haciendo la claridad de que tiene menos gramaje que las demás bebidas lácteas.

También solicitamos brindar dos opciones en el lonche saludable, con lo que Sodexo no se mostró de acuerdo.

De la revisión del acta y los asuntos pendientes surgieron los siguientes temas:

Variación de contingencia: Buscar opciones de alternativa, mejorar la presentación de la contingencia y explorar opciones de usar un porcentaje de platos de otros puntos (el problema se presenta en Change House).

Control de calidad de las frutas: Hay muchas frutas que evidencian no estar aptas para el consumo.

Nuevos snacks saludables: Buscando variedades para el lonche normal.

También se cumplió con la revisión semanal programada del menú, con lo que logramos en cada reunión, mejorar algunos inconvenientes con la presentación y el gramaje de los componentes del plato fuerte como en el desayuno. Cumplimos con la programación de paneles de degustación, realizando uno en la sección de lubricación y en la línea 120 patilla, donde se presentaron dos muestras, una para el desayuno la cual consistió en albóndiga de carne de cerdo acompañada con bollo. Para el plato fuerte se presentó la opción de una picada mixta con papas.

Para darle mejor agilidad a la entrega del lonche se habilitaron dos lectoras adicionales, una en el Change House principal y otra en el cambiadero de Oreganal, logrando disminuir las aglomeraciones de personal y las colas que se hacían.

En cuanto a las dificultades que se han presentado en el suministro de lácteos y algunos derivados como el queso amarillo y el suero, se está buscando un proveedor que cumpla con las especificaciones requeridas para retomar nuevamente la entrega y poner al servicio de los trabajadores.

Como último aspecto, Sintracarbón continuó insistiendo en la dotación de una cucharita para el tutifruiti y pidió además que incluyeran el atún Van Camps en el lonche normal.

JUNTA DIRECTIVA NACIONAL

f - t @sintracarbon

sintracarbon

www.sintracarbon.org

SINTRACARBON SINTRACARBON