

	FORMATO	Código: FOR-PES-006
	PLAN DE ACCIÓN Y DE MEJORAMIENTO INSTITUCIONAL	Versión : 08
	Proceso : Planeación Estratégica	Fecha de Aprobación: 14-03-2025

Fecha de aprobación	30/06/2025
---------------------	------------

COMPONENTES GENERALES		DESCRIPCIÓN SUBCOMPONENTE		MISIÓN SUBCOMPONENTE		PROGRAMACIÓN VIENGA			SEGUIMIENTO ESTRATÉGICO			
COMPONENTE GESTIÓN	COMPONENTE ESPECÍFICO	SUBCOMPONENTES	DESCRIPCIÓN SUBCOMPONENTE	MISIÓN SUBCOMPONENTE	CÓDIGO	FÓRMULA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	2025	LOGRO ACUMULADO	DESCRIPCIÓN DEL LOGRO (Incluir acciones hechas y por hacer)	PORCENTAJE DE LOGRO
Plan de Mejoramiento	Visitas de Secretaría de Salud	No Conformidad	AS02N17038 RESTAURANTE 05-12-2024 3.3 Manera y temperatura No se evidencian soportes de control de temperaturas de cocción.	¿Por qué no le da la importancia al proceso? Se debe recibir y realizar seguimiento al control de temperaturas de cocción.	NC-99-2024	Cumplimiento de la acción	100%	Acción cumplida				0,00%
Plan de Mejoramiento	Visitas de Secretaría de Salud	No Conformidad	SB16N16465 CALLE 72-SALUD Y BIOLÍCNICO 5-12-2024 4.6 No se realizó rotulado de los recipientes utilizados para la segregación de los residuos según área o servicio al que pertenecen.	¿Por qué se estaba trabajando de manera empírica? No se desinfecta de manera correcta, además por falta de importancia de contar con señalización y rotulado a la segregación de residuos.	NC-90-2024	Cumplimiento de la acción	1	Acción cumplida				0,00%
Plan de Mejoramiento	Visitas de Secretaría de Salud	No Conformidad	AS02N171038 RESTAURANTE 05-12-2024 1.4 Instalaciones sanitarias Faltan procesos de lavado de manos tanto en cocina de elaboración como producción de panadería.	¿Por qué se da el problema? No se encuentran marcadas y señaladas el área de cocina y panadería con el protocolo de lavado de manos.	NC-95-2024	Cumplimiento de la acción	1	Acción cumplida				0,00%
Plan de Mejoramiento	Visitas de Secretaría de Salud	No Conformidad	AS02N17038 RESTAURANTE 05-12-2024 2.1 Condiciones de equipos y utensilios. Acumulación de hielo en piso.	¿Por qué se da el problema? Acumulación de hielo en piso, por falta de limpieza del cuarto frío.	NC-97-2024	Cumplimiento de la acción	1	Acción cumplida				0,00%
Plan de Mejoramiento	Visitas de Secretaría de Salud	No Conformidad	AS02N17038 RESTAURANTE 05-12-2024 4.1 Control de materias primas e insumos Se evidencian alimentos sin identificar y sin protección en cuarto frío de refrigeración. No se evidencian soportes de control de recepción de materias primas diligenciadas a la fecha.	¿Por qué se da el problema? Alimentos sin identificar y sin protección en cuarto frío de refrigeración. ¿Por qué alimentos sin identificar y sin protección en cuarto frío de refrigeración? No se realiza un adecuado rotulado de materias primas. Falta de compromiso del personal manipulador. ¿Por qué falta de compromiso del personal manipulador? Es necesario capacitar al personal rotando la importancia del proceso.	NC-98-2024	Cumplimiento de la acción	100%	Acción cumplida				0,00%
Plan de Mejoramiento	Visitas de Secretaría de Salud	No Conformidad	AS02N17038 RESTAURANTE 05-12-2024 5.5 Limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios. Se evidencian deficientes procesos de limpieza en zonas de difícil acceso: extractores, cubajo equipos, ventiladores, instalaciones cuarto frío-compagación.	¿Por qué se da el problema? Deficientes procesos de limpieza en áreas de difícil acceso. No se ha realizado una evaluación de riesgo para identificar las zonas de difícil acceso que requieren limpieza.	NC-101-2024	Cumplimiento de la acción	100%	Acción cumplida				0,00%
Plan de Mejoramiento	Visitas de Secretaría de Salud	No Conformidad	AS02N17038 RESTAURANTE 05-12-2024 5.8 Soportes de documentación de saneamiento: El diligenciamiento de las listas de chequeo no concuerdan con el evidenciado al momento de la visita en cuanto a limpieza y desinfección.	¿Por qué se da el problema? Diligenciamiento incorrecto de las listas de chequeo de limpieza y desinfección. ¿Por qué diligenciamiento incorrecto de las listas de chequeo de limpieza y desinfección? Plantilla de las listas de chequeo no se clasifica y no está actualizada. ¿Por qué plantilla de las listas de chequeo no se clasifica o no está actualizada? No se ha revisado o actualizado la plantilla de las listas de chequeo de limpieza y desinfección. ¿Por qué no se ha revisado o actualizado la plantilla de las listas de chequeo de limpieza y desinfección? Falta de procedimientos para la revisión y actualización de las listas de chequeo.	NC-103-2024	Cumplimiento de la acción	100%	Acción cumplida				0,00%
Plan de Mejoramiento	Visitas de Secretaría de Salud	No Conformidad	AS02N17061 2.1. Se evidencia refrigerador en panadería con deterioramiento de recubrimiento. Base y soportes de equipos con deterioramiento. Barajas en panadería con deterioro. Manos de estufa con óxido. Material no sanitario expuesto en empujador área de panadería -expedido. Siempre instalada en muestra área de panadería- expuesto. Entropio mantenimiento con deterioramiento de recubrimiento (panelado expuesto Calle72	¿Por qué se evidencia refrigerador en panadería con deterioramiento de recubrimiento. Base y soportes de equipos con deterioramiento. Barajas en panadería con deterioro. Manos de estufa con óxido. Material no sanitario expuesto en empujador área de panadería -expedido. Siempre instalada en muestra área de panadería- expuesto. Entropio mantenimiento con deterioramiento de recubrimiento (panelado expuesto Calle72. ¿Por qué se evidencia deterioramiento de recubrimiento (panelado expuesto Calle72? Deterioro normal de los equipos de panadería. No se encuentran hechos de material resistente a la corrosión, además que no se evaluó la necesidad en el momento de la compra o adquisición?	NC-140-2025	Cumplimiento de la acción	100%	Acción cumplida				0,00%
Plan de Mejoramiento	Visitas de Secretaría de Salud	No Conformidad	AS02N17061 5.3. Contenedor sin tapa en panadería -expedido Calle 72.	¿Por qué se da el problema? Contenedor sin tapa en panadería, canchales sin tapa, se requiere instalar en el área de panadería.	NC-141-2025	Cumplimiento de la acción	100%	Acción cumplida				0,00%
Plan de Mejoramiento	Visitas de Secretaría de Salud	No Conformidad	AS02N17061 5.5. Se evidencian deficientes procesos de limpieza en zonas de difícil acceso, surtos murales zona de extracción, instalaciones debajo de los equipos. Calle 72	¿Por qué se da el problema? Se evidencian deficientes procesos de limpieza en zonas de difícil acceso, surtos murales zona de extracción, instalaciones debajo de los equipos. Calle 72 realizado una evaluación de riesgo, para identificar las zonas de difícil acceso que requieren limpieza.	NC-140-2025	Cumplimiento de la acción	100%	Acción cumplida				0,00%
Plan de Mejoramiento	Visitas de Secretaría de Salud	No Conformidad	AS02N17061 5.6. El diligenciamiento de las listas de chequeo de limpieza y desinfección no concuerdan con el evidenciado en el momento de la visita. Calle 72	¿Por qué se da el problema? El diligenciamiento de las listas de chequeo de limpieza y desinfección no concuerdan con el evidenciado en el momento de la visita. Calle 72	NC-143-2025	Cumplimiento de la acción	100%	Acción cumplida				0,00%

CÓDIGO COMPONENTE GENERAL	UNIDAD RESPONSABLE SECCIÓN	ACCIÓN DE LA VIENGA	CANTIDAD	UNIDAD DE MEDIDA	FECHA REALIZACIÓN (dd-mm-aaa)		TIPO DE RECURSO PARA EJECUCIÓN	PROCESO SOI ASOCIADO	OBSERVACIONES	SEGUIMIENTO OPERATIVO				
					INICIO	FIN				AVANCE ACUMULADO	PORCENTAJE DE AVANCE	DESCRIPCIÓN DEL AVANCE DE LA ACCIÓN	PERIODO DE REGISTRO	LIMITACIONES QUE AFECTAN EL CUMPLIMIENTO
NC-90-2024	Subdirección de Bienestar Universitario - Deporte	Realizar la socialización del Manual de buenas prácticas de espacio del programa de salud, incluyendo al personal del área general.	1	Litro de asistencia de la socialización Manual de buenas prácticas de espacio del programa de salud, incluyendo al personal del área general.	10/05/2025	15/05/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%	(período_área_mar)	Ninguna	
NC-90-2024	Subdirección de Bienestar Universitario - Deporte	Realizar la identificación y rotulado de los recipientes del área de la salud, con revisión al año.	1	Validar a través de fotografías la identificación y verificación del rotulado de recipientes.	10/05/2025	20/05/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0				
NC-95-2024	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Realizar capacitación del protocolo lavado de manos al personal de cocina y panadería.	1	Capacitación realizada sobre protocolo de lavado de manos.	10/05/2025	15/05/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%	(período_área_mar)	Ninguna	
NC-95-2024	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Realizar señalización de protocolo de lavado de manos.	1	Validar a través de fotografías la identificación y verificación del rotulado de recipientes.	10/05/2025	20/05/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%			
NC-97-2024	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Realizar reunión con la subdirección de servicios generales con el fin de validar los tiempos de limpieza acotados los mismos.	1	Realizar reunión con la subdirección de servicios generales para validar tiempos de limpieza.	10/05/2025	30/05/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%	(período_área_mar)	Ninguna	
NC-98-2024	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Realizar capacitación sobre la importancia del rotulado de alimentos, para la verificación de su trazabilidad.	1	Capacitación realizada sobre rotulado de alimentos y BMP.	10/05/2025	30/05/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%	(período_área_mar)	Ninguna	
NC-99-2024	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Realizar capacitación sobre la importancia y necesidad de tener y diligenciar el formato de toma de temperatura.	1	Realizar capacitación.	10/05/2025	16/05/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%	(período_área_mar)	Ninguna	
NC-101-2024	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Realizar reunión con la subdirección de servicios generales con el fin de concertar los tiempos para realizar la limpieza y desinfección de las zonas de difícil acceso del restaurante.	1	Realizar reunión con la subdirección de servicios generales.	10/05/2025	16/05/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%	(período_área_mar)	Ninguna	
NC-102-2024	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Actualizar y crear formato de limpieza y desinfección de espacios y utensilios de restaurante y cafetería.	1	Documentar los formatos de limpieza y desinfección de espacios y utensilios de restaurante y cafetería.	10/05/2025	16/05/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%	(período_área_mar)	Ninguna	
NC-102-2024	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Realizar capacitación sobre el diligenciamiento de los formatos de limpieza y desinfección de espacios y utensilios de restaurante y cafetería.	1	Realizar capacitación sobre los formatos de limpieza y desinfección de espacios y utensilios de restaurante y cafetería.	10/06/2025	15/06/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%			
NC-140-2025	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Realizar Reunión con la Subdirección de Servicios Generales y el grupo de Infraestructura con el fin de identificar las necesidades y cronograma para avanzar en la señalización de la zona conformada.	1	Reunión realizada	10/05/2025	30/05/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%	(período_área_mar)	Ninguna	
NC-141-2025	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Realizar estudio de mercado con las cotizaciones correspondientes para la definición de la compra de canchales.	1	Realizar estudio y compra de canchales.	10/05/2025	30/05/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%			
NC-142-2025	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Realizar reunión con la subdirección de servicios generales con el fin de concertar los tiempos para realizar la limpieza y desinfección de las zonas de difícil acceso del restaurante.	1	Reunión con la subdirección de servicios generales.	10/05/2025	16/06/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%			
NC-143-2025	Subdirección de Bienestar Universitario - Programa Socioeconómico	Realizar capacitación sobre el diligenciamiento de los formatos de limpieza y desinfección de espacios y utensilios de restaurante y cafetería.	1	Realizar capacitación sobre los formatos de limpieza y desinfección de espacios y utensilios de restaurante y cafetería.	18/09/2025	30/08/2025	Funcionamiento	Gestión de Bienestar Universitario	Ninguna	0	0,00%			