



Fecha de Actualización		miércoles, 24 de junio de 2026																								
IDENTIFICACIÓN DE LAS SALIDAS NO CONFORMES																	TRATAMIENTO DE LAS SALIDAS NO CONFORMES					EVALUACIÓN DE LAS SALIDAS NO CONFORMES				
N° ITEM	IDENTIFICACIÓN Y DESCRIPCIÓN DE LA SALIDA NO CONFORME					MECANISMOS DE IDENTIFICACIÓN			TRATAMIENTO				SEGUIMIENTO DE LAS SALIDAS NO CONFORMES													
	NOMBRE DEL PROCESO	SALIDAS DEL PROCESO	DESCRIPCIÓN DE LA SALIDA NO CONFORME	CONTROLES IMPLEMENTADOS	REQUIERE TRATAMIENTO	RESPONSABLE DE IDENTIFICACIÓN DE LA SALIDA NO CONFORME	FECHA DE IDENTIFICACIÓN	COMO IDENTIFICÓ LA SALIDA NO CONFORME	TIPO DE TRATAMIENTO	QUE ACCIONES REALIZÓ PARA TRATAR LA SALIDA NO CONFORME	TIEMPO DE IMPLEMENTACIÓN	RESPONSABLE DE AUTORIZAR EL TRATAMIENTO	EVIDENCIA Y DESCRIPCIÓN DE CUMPLIMIENTO DEL TRATAMIENTO	RESPONSABLE SEGUIMIENTO TRATAMIENTO 1 LINEA DE DEFENSA	FECHA DE SEGUIMIENTO 1RA LINEA DE DEFENSA	RESPONSABLE SEGUIMIENTO 2 LINEA DE DEFENSA	DESCRIPCIÓN DEL SEGUIMIENTO 2DA LINEA DE DEFENSA	FECHA DE SEGUIMIENTO 2DA LINEA DE DEFENSA								
1	Gestión de Bienestar Universitario	Cancelación de las actividades programadas en Deporte y Cultura	Se cancelan actividades por disponibilidad de espacios, por manifestaciones y/o actividades académicas programadas en la Universidad.  No contar con los espacios adecuados, materiales acorde e insumos necesarios para la ejecución de las actividades y/o talleres de los grupos de representación institucional.  No ejecutar las sesiones de taller, actividades y eventos dentro del cronograma estipulado.	Programación de espacios oportunamente.  Seguimiento periódico al cronograma de actividades, control de asistencia de docentes y participantes, reuniones de verificación de avance, reporte trimestral de cumplimiento y reprogramación de actividades cuando se identifiquen desviaciones	SI	Gestora del programa de Deportes y/o cultura	Durante el periodo del segundo trimestre del año no se presenta la salida No conforme	Reportes de actividades Seguimiento del cronograma	Información al cliente/usuario							Angie Sanabria Aragón	Se revisa la identificación de la salida No conforme por parte del proceso	25/06/2026								
2	Gestión de Bienestar Universitario	Actividades deportivas realizadas sin condiciones adecuadas (escenarios deportivos, espacios, materiales).	Las actividades deportivas no se desarrollan en las condiciones planificadas debido a deficiencias en la infraestructura, falta de materiales, indisponibilidad de escenarios o condiciones climáticas adversas, afectando la participación y seguridad de los usuarios.	Verificación previa de escenarios y materiales, seguimiento a condiciones climáticas, listas de chequeo, programación de espacios alternos.	SI	Gestor de Deportes / Profesional de Bienestar Universitario		Dificultad para realizar las actividades Cancelación por condiciones climáticas (lluvia). Reportes de participantes o responsables de la actividad.	Corrección	Suspensión temporal o reprogramación de la actividad, traslado a un espacio alternativo, adecuación o sustitución de materiales, comunicación a los participantes, registro y seguimiento de la novedad.						Angie Sanabria Aragón	Se revisa la identificación de la salida No conforme por parte del proceso	25/06/2026								
3	Gestión de Bienestar Universitario	Entrega de alimentos en mal estado o sin condiciones adecuadas	Suministro o detección de un alimento en mal estado, contaminado, con alteraciones en color, color, sabor o textura, vencido o que no cumple las condiciones de inocuidad establecidas.	Inspección de materias primas, control de temperaturas, verificación de fechas de vencimiento, buenas prácticas de manufactura (BPM), supervisión del almacenamiento y preparación de alimentos.	SI	Coordinador del Restaurante Universitario, Manipulador de Alimentos o Profesional de Bienestar Universitario		Queja o reporte de usuarios, inspección visual del alimento, control de calidad durante la preparación o servicio, resultados de auditorías o verificaciones sanitarias.	Suspensión de provisión de productos y servicios	Retiro inmediato del alimento del servicio, aislamiento y disposición final del producto afectado, verificación de otros alimentos del mismo lote, identificación de la causa, reporte de la novedad, aplicación de medidas correctivas y seguimiento para evitar recurrencia.						Angie Sanabria Aragón	Se revisa la identificación de la salida No conforme por parte del proceso	25/06/2026								
4																										

Añade tantas filas como considere necesario