

**LISTADO DE ACCIONES**

| Tipo       | Nombre       | Acción o actividad  | Responsable                 | Fecha final | Ponderación | Avance parcial | % real de ejecución | Estado  |
|------------|--------------|---|-----------------------------|-------------|-------------|----------------|---------------------|---------|
| Correctiva | PA240-014-01 | Capacitar al administrador y/o coordinador del servicio de alimentacion(sumiservi), protocolos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios del establecimiento. | Carmen Helena Tovar         | 2024-05-31  | 7.81%       | 100.00%        | 100.00%             | Cerrado |
| Correctiva | PA240-014-02 | Realizar muestreo de verificación de protocolo de limpieza y desinfección en todo ciclo de ensamble.  | Maribel Camargo Correa      | 2024-06-30  | 13.17%      | 100.00%        | 100.00%             | Cerrado |
| Correctiva | PA240-014-03 | Generar reporte de cumplimiento a la adherencia al protocolo de limpieza y desinfección.  | Maribel Camargo Correa      | 2024-06-30  | 13.17%      | 100.00%        | 100.00%             | Cerrado |
| Correctiva | PA240-014-04 | Generar reporte de seguimiento mensual sobre talleres dinámicos relacionados a la adherencia a buenas prácticas con base a la resolución 2674 de 2013.                        | Maribel Camargo Correa      | 2024-06-30  | 13.17%      | 100.00%        | 100.00%             | Cerrado |
| Correctiva | PA240-014-05 | Realizar implementación de formato de verificación de dotación y condiciones mínimas sobre BPM según legislación vigente.   | Maribel Camargo Correa      | 2024-06-30  | 13.17%      | 100.00%        | 100.00%             | Cerrado |
| Correctiva | PA240-014-06 | Generar reporte mensual sobre Taller práctico con pintura sobre lavado de manos.  | Maribel Camargo Correa      | 2024-06-30  | 13.17%      | 100.00%        | 100.00%             | Cerrado |
| Correctiva | PA240-014-07 | Realizar rondas de supervisión y mediante Multas pedagógicas generar buenas prácticas en el uso correcto de tapabocas, uso epp y condiciones sanitarias adecuadas.            | Maribel Camargo Correa      | 2024-06-30  | 13.17%      | 100.00%        | 100.00%             | Cerrado |
| Correctiva | PA240-014-08 | Realizar referenciación con instituciones acreditadas en búsqueda de estrategias innovadoras para generar cultura institucional frente a Higiene de manos                     | Ana Maria Santoyo Gutierrez | 2024-06-30  | 13.17%      | 100.00%        | 100.00%             | Cerrado |

**MEDICIÓN DE LA EFICACIA**

| Seguimiento                       | Responsable                 | Fecha límite | Estado    | Resultado | Notas  |
|-----------------------------------|-----------------------------|--------------|-----------|-----------|--|
| Seguimiento a la meta de cierre 1 | Yimmy Gerardo Rodríguez Roa | 2024-07-26   | Ejecutado | Efectivo  | Se revisa informes presentados por la interventoría y se evidencian las mejoras frente a las desviaciones presentadas<br>• informe 1<br>• informe 2<br>• informe 3 |

**INFORMACIÓN BÁSICA DEL PLAN**

|  |   |
|--|---|
| <b>Plan de acción:</b>                 | PA240-014   |
| <b>Id:</b>                             | 202   |
| <b>Tipo:</b>                           | Plan de Mejora por Procesos   |
| <b>Descripción del plan de acción:</b> | Plan de mejoramiento resultante de la visita realizada por la secretaria municipal de Tunja el día 08 de abril de 2024  |
| <b>Estado:</b>                         | Cerrado / Efectivo  |
| <b>Avance:</b>                         | 100 %   |
| <b>% real de ejecución:</b>            | 100 %   |
| <b>Versión:</b>                        | 0   |
| <b>Meta de cierre:</b>                 | Cumplir con el 100% de las actividades planificadas   |
| <b>Registro:</b>                       | <p>Hallazgos generales</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Es indispensable garantizar la implementación de protocolos de limpieza y desinfección de áreas, equipos y utensilios del establecimiento.</li> <li>Intensificar las buenas prácticas higiénicas del personal manipulador de alimentos, como lo es el uso correcto del tapabocas, uñas cortas, limpias y sin esmalte, dotación exclusiva para la manipulación de los alimentos y lavado correcto de manos, entre otras, así como la adquisición de materias primas inocuas y de calidad.</li> </ul> |

- Se recomienda insistentemente el lavado frecuente de las manos del personal médico en formación que recibe el servicio de alimentación, haciendo énfasis en la etapa previa a la recepción de los alimentos, Adicionalmente que al ingreso de la zona del servicio de alimentación estos no cuenten con elementos de protección personal que hayan sido usados en áreas asistenciales.

Auditorias externas

Proceso Origen: Gestión Servicios de Apoyo

Area Origen: Gestión Servicios de Apoyo

Sedes:

Unidades:

## INFORMACIÓN AVANZADA DEL PLAN

Estandarización:

Concluir: Se mantienen los controles implementados y se realiza el seguimiento desde la interventoría de los procesos tercerizados.

Se alcanzó la meta?: Si

Cierre eficaz: Si

Sistemas de gestión:

Frecuencia de seguimiento: Mensual

Cantidad de periodos: 1

Creado por: Maribel Camargo Correa - Lider Servicios Tercerizados

Creado en: 2024-04-18 11:25:59

Modificado por: Yimmy Gerardo Rodriguez Roa - Asesor Sistemas de Gestión de calidad

Modificado en: 2024-07-30 11:33:20

## PROYECTOS RELACIONADOS

## ANÁLISIS DE CAUSAS

Diagrama de Ishikawa

- v.000
  - HALLAZGO 1:
    - 1.No adherencia de protocolos institucionales por parte del personal del Proveedor (sumiservi)
    2. Falta de seguimeinto por parte del supervisor del servicio de alimentos.
    3. Falta de articulacion del proveedor con lineamientos institucionales.
      - HALLAZGO 2:
        1. No adherencia al lavado de manos
        2. No se realiza control de uso de EPP, dotación y condiciones minimas de buenas practicas de manufactura para el personal manipulador de alimentos conforme a los lineamientos de la resolucion 2674,
          - HALLAZGO 3:
            1. No se tiene cultura de lavado de manos.
            - 2.falta de evaluacion objetiva en anderencia protocolos institucionales

Notas de Avance

**Yimmy Gerardo Rodriguez Roa**



Revisada la evidencia cumple con lo solicitado, se cierra la accion, se sugiere articular este formato al respectivo procedimiento para el adecuado cumplimiento de BPM, uso de dotación EPP

Seguimiento al cierre de Acción (05)

2024-06-26 14:11:17

**Maribel Camargo Correa**

El contratista presenta formato de verificación de cumplimiento de BPM, uso de dotación EPP



- [FORMATO DE VERIFICACIÓN BPM, USO DE DOTACIÓN Y EPP](#)

Seguimiento de Acción (05)

100 % 2024-06-26 11:49:35



**Yimmy Gerardo Rodriguez Roa**

Revisada la evidencia cumple con lo solicitado, se cierra la accion.

Seguimiento al cierre de Acción (07)  
2024-06-26 10:43:50

**Yimmy Gerardo Rodriguez Roa**



Revisada las evidencias cumple con lo solicitado, se cierra la acción

Seguimiento al cierre de Acción (06)  
2024-06-26 10:37:55

**Yimmy Gerardo Rodriguez Roa**



Revisada la evidencia cumple con lo solicitado, se cierra la acción.

Seguimiento al cierre de Acción (04)  
2024-06-26 10:35:25

**Yimmy Gerardo Rodriguez Roa**



Se revisa la evidencia y cumple con lo solicitado, se cierra la acción.

Seguimiento al cierre de Acción (03)  
2024-06-26 10:32:45

**Maribel Camargo Correa**



Se anexa documento correspondiente a seguimiento realizado durante el periodo al servicio de alimentación. No se impusieron multas pedagógicas al personal colaborador de la empresa contratista.

- [FORMATO DE SEGUIMIENTO](#)

Seguimiento de Acción (07)  
100 % 2024-06-26 09:45:52

**Maribel Camargo Correa**

Se anexan soportes correspondientes a plan de capacitación, evidencia fotograficas, listado de asistencia a taller de lavado de manos y presentación de capacitación.



- [PLAN DE CAPACITACIÓN](#)
- [LISTADO DE ASISTENCIA TALLER](#)
- [PRE Y EVALUACIÓN LAVADO DE MANOS](#)
- [PLAN DE CAPACITACIÓN](#)
- [EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS](#)

Seguimiento de Acción (04)  
100 % 2024-06-26 09:41:31

**Maribel Camargo Correa**



Se realiza seguimiento de los procesos ejecutados por la empresa contratista en la E.S.E, en cumplimiento de las obligaciones contractuales.

- [SEGUIMIENTO](#)

Seguimiento de Acción (03)  
100 % 2024-06-26 09:34:54

**Maribel Camargo Correa**



El contratista entrega soportes de taller con pintura realizado el 24 de junio de 2024.

- [LISTA DE ASISTENCIA](#)
- [EVIDENCIA FOTROGRAFICA TALLER PRACTICO CON PINTURA](#)

Seguimiento de Acción (06)  
100 % 2024-06-26 09:01:45

**Yimmy Gerardo Rodriguez Roa**



se revisa la informacion reportada y cumple lo solicitado, se debe comunicar estas estrategias al equipo de infecciones para sincronizar acciones que permitan mejorar y generar cultura institucional frente a Higiene de manos, asi mismo se debe integrar estos resultados al plan de mejoramiento que se esta trabajando con la fuente de mejora de indicadores resultante de las desviaciones de los indicadores asociados a infecciones en la adherencia al lavado de manos en sus 5 momentos.

Seguimiento al cierre de Acción (08)  
2024-06-19 11:09:48

Ana Maria Santoyo Guttierrez



[Soporte de Referenciacion](#)

Seguimiento de Acción (08)  
100 % 2024-06-18 14:02:49

Yimmy Gerardo Rodriguez Roa



las evidencias cumplen con lo solicitado, se valida su avance.

Seguimiento al cierre de Acción (02)  
2024-06-11 17:09:36

Yimmy Gerardo Rodriguez Roa



buenas tardes se reabre accion ya que no cumple con olo solicitado por las accion de mejora frente a sus evidencias

Seguimiento de Acción (06)  
2024-06-11 17:04:45

Maribel Camargo Correa

Se anexan soportes correspondientes a plan de capacitación, evidencia fotograficas, listado de asistencia a taller de lavado de manos y presentación de capacitación.



- [PLAN DE CAPACITACIÓN](#)
- [EVIDENCIA FOTOGRAFICA](#)
- [LISTADO DE ASISTENCIA 1](#)
- [LISTADO DE ASISTENCIA 2](#)
- [PRESENTACIÓN CAPACITACIÓN](#)

Seguimiento de Acción (04)  
20 % 2024-06-11 09:21:30

Maribel Camargo Correa

se anexa programa, cronograma y resultados del muestreo realizado por la empresa contratista SUMISERVI S.A.S



- [PROGRAMA DE MUESTREO](#)
- [CRONOGRAMA DE MUESTREO](#)
- [RESULTADOS DE MUESTREO](#)

Seguimiento de Acción (02)  
100 % 2024-06-11 09:10:43

Maribel Camargo Correa



El contratista presenta formato de verificación de cumplimiento de BPM, uso de dotación EPP

- [formato verificación de cumplimiento BPMF y uso de DOTACIÓN](#)

Seguimiento de Acción (05)  
80 % 2024-06-07 11:50:42

Maribel Camargo Correa



Se anexa evidencia aportada por la empresa contratista sobre la realización de talleres praticos.

- [EVIDENCIA TALLER PRACTICO](#)

Seguimiento de Acción (06)  
100 % 2024-06-07 11:47:31

Yimmy Gerardo Rodriguez Roa



Dra maribel buenas tardes se reabre la accion para que se vincule los soportes adicionales del personal que hace falta segun lo acordado el día de hoy una vez revisada la nomina de la empresa tercerizada y garantizar de esta manera cobertura en la implementacion de esta accion.

Seguimiento de Acción (06)  
2024-05-08 15:34:34



Yimmy Gerardo Rodriguez Roa

verificada la evidencia cumple con lo requerido por la accion de mejora.

Seguimiento al cierre de Acción (01)  
2024-05-08 07:19:27

**Carmen Helena Tovar**

SE CARGAN SOPORTES DE PLAN DE ACCIÓN CON PERSONAL DE COCINA

\*\*LISTAS DE ASISTENCIA 10 Y 11 DE ABRIL 2024

<https://hsrt.darumasoftware.com/uploads/staff/assets/user61/NuevaCarpeta/ASISTENCIA%20PERSONAL%20COCINA%2010042024.pdf>

<https://hsrt.darumasoftware.com/uploads/staff/assets/user61/NuevaCarpeta/ASISTENCIA%20PERSONAL%20DE%20COCINA%2011042024.pdf>

\*\*ACTA DE CAPACITACIÓN



<https://hsrt.darumasoftware.com/uploads/staff/assets/user61/NuevaCarpeta/Acta%20de%20reunion%20capacitaci%C3%B3n%20personal%20cocina.pdf>

\*\*EVIDENCIA FOTOGRÁFICA

<https://hsrt.darumasoftware.com/uploads/staff/assets/user61/NuevaCarpeta/EVIDENCIA%20FOTOGRAFICA%20CAPACITACION%20COCINA.pdf>

DANDO CUMPLIMIENTO A PLAN DE MEJORA

Seguimiento de Acción (01)  
100 % 2024-05-04 14:52:41

**Maribel Camargo Correa**

SE CARGA EVIDENCIA DE TALLER REALIZADO EL 26 DE ABRIL EL CUAL SERA OBJETO DE SEGUIMIENTO A PARTIR DEL MES DE MAYO PARA GARANTIZAR SU EFECTIVIDAD, DE IGUAL MANERA SE CARGA FORMATO DE IMPLEMENTACIÓN DE BPM EN CUMPLIMIENTO DE LA RESOLUCIÓN 2674 DE 2013.



- [EVIDENCIA TALLER 26 DE ABRIL](#)
- [LISTA DE ASISTENCIA TALLER 26 DE ABRIL](#)
- [FORMATO DE IMPLEMENTACIÓN BPM](#)

Seguimiento de Acción (04)  
20 % 2024-05-03 11:03:40

**Maribel Camargo Correa**

El contratista presenta formato de verificación de cumplimiento de BPM, uso de dotación EPP



- [Formato de verificación BPM,EPP y DOTACIÓN](#)

Seguimiento de Acción (05)  
30 % 2024-05-03 10:52:22

**Yimmy Gerardo Rodriguez Roa**



Se reabre la acción ya que los soportes presentados no corresponden a la acción de mejora establecida.

Seguimiento de Acción (04)  
2024-05-03 10:51:56

**Maribel Camargo Correa**

El contratista entrega soportes de taller con pintura realizado el 26 de abril de 2024.



- [Evidencias fotograficas taller](#)
- [Lista de asistencia](#)

Seguimiento de Acción (06)  
100 % 2024-05-03 10:46:16

**Maribel Camargo Correa**

Se anexa lista de asistencia a capacitación de lavado de manos con pintura realizado el 26 de abril de 2024, anexan documento soporte de capacitación manejo de temperaturas-ETA en los alimentos - lavado de manos.



- [CAPACITACIÓN MANEJO DE TEMPERATURAS-ETA en los alimentos-lavado de manos](#)
- [LISTA DE ASISTENCIA CAPACITACIÓN LAVADO DE MANOS](#)
- [EVIDENCIA FOTOGRAFICA](#)

Seguimiento de Acción (04)  
100 % 2024-05-03 10:39:42

**Maribel Camargo Correa**

La empresa contratista presenta muestreo aleatorio realizado a alimentos como pollo y lenteja, personal manipulador de alimentos (1) y bodega, de igual manera presenta cronograma de seguimiento a la bodega de preparación y programa de muestreo.



- [PROGRAMA MUESTREO](#)
- [CRONOGRAMA MUESTREO](#)
- [RESULTADOS MUESTREO ABRIL](#)

Seguimiento de Acción (02)  
40 % 2024-05-03 09:55:15

**Yimmy Gerardo Rodriguez Roa**

Buenos dias se abre la accion dado que se requiere adjuntar los siguientes soportes que no se incluyeron :



1. evidencia fotografica de esta actividad
2. adjuntar el acta de la reunion que levantaron ya que la que se adjunta no es clara quedo cargada de manera incompleta.

Seguimiento de Acción (01)  
2024-05-03 09:24:20

**Maribel Camargo Correa**

El dia 29 de abril el comite de infecciones de la E.S.E aplico lista de chequeo para la verificación de adherencia al protocolo de limpieza y desinfección hospitalaria por parte de la empresa contratista con cumplimiento del 69%.



- [LISTA DE CHEQUEO](#)

Seguimiento de Acción (03)  
30 % 2024-05-03 08:59:34

**Carmen Helena Tovar**

SE REALIZA CAPACITACIÓN AL PERSONAL DE COCINA SUMIREVI LOS DIAS 10 Y 11 DE ABRIL 2021.



[https://hsrt.darumasoftware.com/uploads/staff/assets/user61/NuevaCarpeta/ASISTENCIA%20CAPACITACION%20100424%20\(1\).pdf](https://hsrt.darumasoftware.com/uploads/staff/assets/user61/NuevaCarpeta/ASISTENCIA%20CAPACITACION%20100424%20(1).pdf)

[https://hsrt.darumasoftware.com/uploads/staff/assets/user61/NuevaCarpeta/LISTA%20DE%20ASISTENCIA%20PERSONAL%20DE%20COCINA%2011042024%20\(1\)%20\(1\).pdf](https://hsrt.darumasoftware.com/uploads/staff/assets/user61/NuevaCarpeta/LISTA%20DE%20ASISTENCIA%20PERSONAL%20DE%20COCINA%2011042024%20(1)%20(1).pdf)

Seguimiento de Acción (01)  
100 % 2024-05-02 16:13:41

**Oscar Argelio Cely Avila**



REVISADO APROBADO

Aprobación de Plan (00)  
2024-04-19 11:27:48



**Carmen Helena Tovar**

|  |  |  |   |  |
|--|--|--|---|--|
| Código: CA-F-18                          | E.S.E. HOSPITAL UNIVERSITARIO SAN RAFAEL DE TUNJA                                    | Versión: 03  | ACTA DE REGISTRO Y SOPORTE DE REUNIÓN                 | FECHA: 13/12/2022  |
| TEMA A TRATAR:                           | INDUCCIÓN Y REINDUCCIÓN EN PROTOCOLOS INSTITUCIONALES PARA EL CONTROL DE INFECCIONES |  | OBJETIVO DE REUNIÓN:                                  | Socializar y despejar dudas por parte del personal de cocina, sobre protocolos institucionales para el control de infecciones intrahospitalarias |
| PROCESO:                                 | TERCERIZADOS Y SUMISERVI   | RESPONSABLE:   | COMITÉ DE INFECCIONES: JENNY HERNANDEZ Y CAMILA AVILA |  |
| LUGAR:                                   | SALÓN GESTIÓN AMBIENTAL  | FECHA:   | 10/04/2024 y 11/04/2024                               | HORA DE INICIO: 14 horas   |
| 1. ORDEN DEL DÍA / TEMAS                 |  |  |   |  |
| 1 . Protocolo de lavado de manos.        |  | 3. Protocolo de Manejo de elementos de bioseguridad. |   |  |
| 2. Protocolo de Limpieza y desinfección. |  | 4. Protocolo de manejo de aislamiento hospitalario.  |   |  |

## 2. DESARROLLO DE LA REUNIÓN

\*Se inicia capacitación con presentación de la capacitadora por parte de comité de infecciones

\*Se solicita escaneo de QR para realización de PRETEST, para evaluar conocimiento previo sobre los temas a tratar, debido a la ubicación del salón la señal no llega totalmente, por lo que es necesario realizarlo de forma física.

\*Se inicia desarrollo del tema por protocolo de lavado de manos, mostrando diapositivas para momentos para el lavado de manos y video institucional para la técnica de lavado de manos quirúrgico y social.

\*Se realiza juego "TINGO TANGO", para realización de taller práctico de lavado de manos quirúrgico y social.

\*Se socializa precauciones estandar para el control de infecciones

\*Se socializa protocolo de manejo de aislamiento hospitalario, con énfasis en ruta de cocina

\*Se socializa Protocolo de Limpieza y desinfección: explicando preparación de mezcla de cloro orgánico, concentración, rotulación, cuidados con la mezcla, manejo de la mezcla con alimentos y manejo de la mezcla para limpieza y desinfección de áreas.

\*Procedimiento de desinfección de verduras, bolsa de leche, huevos, loza, superficies, con ejemplos.

\*Recomendaciones generales durante la distribución de las dietas y recoger las vajillas y los cubiertos sucios y normas de higiene.

\*Se socializa normas generales para el control de IAAS: manejo del cabello, código de vestimenta, restricción en el uso de celular, uso de joya, reloj de pulso, anillos, manillas o pulseras, uñas acrílicas, con esmalte o cualquier tipo de producto en las uñas, consumo de alimentos en áreas asistenciales.

\*Se despeja dudas al personal sobre los temas tratados

\*Se realiza POSTEST de manera física.

| 3. COMPROMISOS                        | RESPONSABLE                    | FECHA DE CUMPLIMIENTO |
|---------------------------------------|--------------------------------|-----------------------|
| *Envío de evaluación de PRE Y POSTEST | Jenny Hernandez y Camila Avila | 12/04/2024            |

Aprobación de Acción (01)

2024-04-18 11:53:06