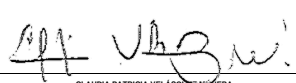
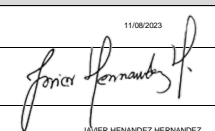


PLAN DE MEJORAMIENTO														Código: FO-EM-15		
														Versión: 04		
														Fecha de Actualización:		
														2/05/2023		
UNIDAD ADMINISTRATIVA: Secretaría de Salud y Protección Social																
VIGENCIA: 2023																
Registro de Acciones Correctivas y de Mejora														Seguimiento		
Nº	Proceso	Hallazgo	Fuente hallazgo	Fecha Identificación	Metodo/Análisis de Causas	Causa	Acción de Mejoramiento	Importancia	Tipo de Acción	Responsable de la Acción	Fecha de Cumplimiento	Evidencias (Archivos, Registros, etc)	Responsable	Fecha	Análisis del Seguimiento (Eficacia de la acción)	Estado de la Acción
1	Gestión de Trámites y Servicios	(Auditoría Express Evaluación y Control - Salida no Conforme Nro 1) Al revisar el Certificado de Manipulación Higiénea de Alimentos, se evidencia que la intensidad horaria que certifican es de diez (10) horas, haciendo un análisis detallado con las listas de asistencia revisadas, se pudo observar que las capacitaciones no supera las cinco (5) horas de intensidad, incumplimiento a la Resolución 2074 de 2013, Capítulo 111, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 12 Educación y capacitación	Auditorías de Control Interno	23/10/2023	Lluvia de ideas: * Ajuste en la manera y/o metodología utilizada para exponer los contenidos del curso, lo que disminuye el tiempo total designado. * Limitación en el tiempo de préstamo de los espacios utilizados para la realización del curso. * Limitación en el tiempo que se puede designar el talento humano expostor para el desarrollo del curso.	Ajuste en la manera y/o metodología utilizada para exponer los contenidos del curso, lo que disminuye el tiempo total designado.	Ajuste en la didáctica y contenido del curso con el fin de que este sea desarrollado por un tiempo de 10 horas	ALTA	CORRECCION	Profesional Universitario responsable del área de IVC Alimentos	31/01/2024	Presentación de power point Contenido del curso ajustado al tiempo (10 horas) Listado de asistencia y socialización de contenido del curso con subsecretario y personal del área	Líder SIGI	2/02/2024		ABIERTA
		(Auditoría Express Evaluación y Control - Salida no Conforme Nro 1) Al revisar el Certificado de Manipulación Higiénea de Alimentos, se evidencia que la intensidad horaria que certifican es de diez (10) horas, haciendo un análisis detallado con las listas de asistencia revisadas, se pudo observar que las capacitaciones no supera las cinco (5) horas de intensidad, incumplimiento a la Resolución 2074 de 2013, Capítulo 111, PERSONAL MANIPULADOR DE ALIMENTOS, Artículo 12 Educación y capacitación	Auditorías de Control Interno	23/10/2023	Lluvia de ideas: * Ajuste en la manera y/o metodología utilizada para exponer los contenidos del curso, lo que disminuye el tiempo total designado. * Limitación en el tiempo de préstamo de los espacios utilizados para la realización del curso. * Limitación en el tiempo que se puede designar el talento humano expostor para el desarrollo del curso.	Ajuste en la manera y/o metodología utilizada para exponer los contenidos del curso, lo que disminuye el tiempo total designado.	Replanteamiento del proceso integral de capacitación en manipulación higiénica de alimentos en lo concerniente a la actualización de sus contenidos, ajuste en la metodología y tiempos de capacitación, así como en la logística empleada (separación de espacios físicos, programación del personal involucrado)	ALTA	CORRECTIVA	Profesional Universitario responsable del área de IVC Alimentos	31/01/2024	Listado de asistencia Registro fotográfico de reuniones con equipo de trabajo Documento escrito con temáticas y definición de tiempo en en el desarrollo del curso	Líder SIGI	2/02/2024		ABIERTA
2	Gestión de Trámites y Servicios	(Auditoría Express Evaluación y Control - Salida no Conforme Nro 2) Revisada las carpetas de las listas de asistencia, el equipo auditor encontró que no se cuenta con evidencia objetiva que permita hacer una trazabilidad de las personas inscritas, toda vez que no se observa con una adecuada gestión documental de los documentos soportes solicitados en el formato (FO-TS-05), tales como fotocopia de la cédula, dirección, teléfono y correo electrónico, además no hay un registro, hoja de control o formato establecido para los usuarios que solicitan el curso de manipulación higiénica de alimentos, por lo anterior, se evidencia un incumplimiento al Formulario Básico de Identificación de Hoja de Vida de Trámite (FO-TS-05), establecido en el Sistema Integrado de Gestión de Hagui (SIGI).	Auditorías de Control Interno	23/10/2023	Lluvia de ideas: * Informalidad en el desarrollo de actividades inherentes a la ejecución del curso, al no contar con soportes y/o evidencias de principio a fin en dicho proceso. * Mala planeación y ejecución en las actividades referentes a los cursos, obviando algunos aspectos contenidos en la hoja de vida del trámite. * Falta de control y seguimiento en la inscripción de usuarios al curso de manipulación de alimentos	Mala planeación y ejecución en las actividades referentes a los cursos, obviando algunos aspectos contenidos en la hoja de vida del trámite.	Crear un link de registro y/o código QR para la preinscripción de los interesados en el curso de manipulación de alimentos	ALTA	CORRECCION	Profesional Universitario responsable del área de IVC Alimentos	14/11/2023	Link de registro y/o código QR de inscripción al curso Acta de comité primario con socialización de la actividad de inscripción a los cursos, obviando algunos aspectos contenidos en la hoja de vida del trámite.	Líder SIGI	30/11/2023		ABIERTA
		(Auditoría Express Evaluación y Control - Salida no Conforme Nro 2) Revisada las carpetas de las listas de asistencia, el equipo auditor encontró que no se cuenta con evidencia objetiva que permita hacer una trazabilidad de las personas inscritas, toda vez que no se observa con una adecuada gestión documental de los documentos soportes solicitados en el formato (FO-TS-05), tales como fotocopia de la cédula, dirección, teléfono y correo electrónico, además no hay un registro, hoja de control o formato establecido para los usuarios que solicitan el curso de manipulación higiénica de alimentos, por lo anterior, se evidencia un incumplimiento al Formulario Básico de Identificación de Hoja de Vida de Trámite (FO-TS-05), establecido en el Sistema Integrado de Gestión de Hagui (SIGI).	Auditorías de Control Interno	23/10/2023	Lluvia de ideas: * Informalidad en el desarrollo de actividades inherentes a la ejecución del curso, al no contar con soportes y/o evidencias de principio a fin en dicho proceso. * Mala planeación y ejecución en las actividades referentes a los cursos, obviando algunos aspectos contenidos en la hoja de vida del trámite. * Falta de control y seguimiento en la inscripción de usuarios al curso de manipulación de alimentos	Mala planeación y ejecución en las actividades referentes a los cursos, obviando algunos aspectos contenidos en la hoja de vida del trámite.	Actualizar la hoja de vida del trámite incorporando la inscripción electrónica por medio de código QR y/o link de registro al curso de manipulación higiénica de alimentos, con el fin de validar respecto a las listas de asistencia, la información real de los ciudadanos capacitados	MEDIA	CORRECTIVA	Profesional Universitario responsable del área de IVC Alimentos	14/12/2023	Hoja de vida de trámite actualizada Registro que permita la trazabilidad de los usuarios inscritos.	Líder SIGI	15/12/2023		ABIERTA
3	Gestión de Trámites y Servicios	(Auditoría Express Evaluación y Control - Aspecto por mejorar Nro 1) Revisada el Cronograma anual, las listas de asistencia, las encuestas y en la entrevista realizada en donde se estipulan las fechas y lugares donde se realizarán las capacitaciones para poder emitir el certificado de manipulación higiénica de alimentos, se puede evidenciar que no hay una buena planeación toda vez que, no cumple con parámetros para dar cumplimiento al Sistema Integrado de Gestión (SIGI), específicamente el equipo auditor encontró que en el mes de enero se realizaron capacitaciones para emitir el Certificado de Manipulación Higiénea de Alimentos, en diferentes auditorías del Municipio de Itagüí, considerando que no están programadas en el cronograma anual, por lo anterior, se recomienda hacer un plan de trabajo para las capacitaciones no programadas, implementar un formato y/o otro sistema que permita la integración al sistema y que al momento de reprogramar una capacitación, dejar la justificación mediante comité técnico u otro comité.	Auditorías de Control Interno	23/10/2023	Lluvia de ideas: * No se tienen en cuenta de manera total las necesidades de capacitación * Falta de planeación en el número de cursos a desarrollar durante todo el año, incluyendo los que se realizan de manera extraordinaria No se cuenta con un formato que permita registrar de manera completa la programación de los cursos de manipulación de alimentos.	Falta de planeación en el número de cursos a desarrollar durante todo el año, incluyendo los que se realizan de manera extraordinaria	Diseñar formato para la programación de los cursos de manipulación de alimentos. Establecer el cronograma anual de los cursos de manipulación higiénica de alimentos. Para el caso de los cursos extraordinarios que por necesidades identificadas en un grupo de interés deban realizarse por fuera del cronograma establecido, su aprobación se hará mediante visto bueno en acta de asistencia firmada por el subsecretario de salud pública y/o Secretario de Despacho.	MEDIA	MEJORA	Profesional Universitario responsable del área de IVC Alimentos	14/12/2023 12/01/2024 22/03/2024	Formato para programación de cursos Acta de comité primario Cronograma Anual de cursos establecido	Líder SIGI	15/12/2023		ABIERTA
4	Gestión de Trámites y Servicios	(Auditoría Express Evaluación y Control - Aspecto por mejorar Nro 2) Mediante la entrevista y revisión de los documentos soportes se pudo evidenciar que no se realizan capacitación con enfoque diferencial, se puede observar que el Municipio de Itagüí tiene una directriz para la atención de diferentes poblaciones, para esto cuenta con el Manual de Atención al Ciudadano, el cual, puede servir como pautas para incluir en el trámite de certificado manipulación higiénica de alimentos, se recomienda a realizar gestión para poder atender esta población.	Auditorías de Control Interno	23/10/2023	Lluvia de ideas: * Postura de que el objetivo del curso de manipulación se limita a utilizar los contenidos en buenas prácticas de manufactura. * No inclusión de parámetros de identificación y/o caracterización de los asistentes a los cursos de manipulación, que se encuentran establecidos en el "MA-TS-02 manual y protocolo de atención al ciudadano"	No inclusión de parámetros de identificación y/o caracterización de los asistentes a los cursos de manipulación, que se encuentran establecidos en el "MA-TS-02 manual y protocolo de atención al ciudadano"	Diligenciar el formato "FO-GS-89 Listado de asistencia por enfoque diferencial", con el objetivo de generar la diferenciación del público asistente a los cursos de manipulación higiénica de alimentos. Realizar ajuste a la hoja de vida del trámite	MEDIA	MEJORA	Auxiliar administrativo del área de IVC Profesional Universitario responsable del área de IVC Consumo	23/11/2023 14/12/2023 30/11/2023	Listado de asistencia por enfoque diferencial diligenciado Hoja de vida de trámite actualizado Listado de asistencia y registro fotográfico	Líder SIGI	15/12/2023		ABIERTA
5	Gestión de Trámites y Servicios	(Auditoría Express Evaluación y Control - Aspecto por mejorar Nro 4) Revisada el control de asistencia se pudo encontrar que para realizar las capacitaciones se tiene un mínimo de 15 personas, pero en ningún momento se tiene un tipo máximo de personas que pueden realizar el curso, se sugiere que en comité técnico o primario establecer un tipo máximo de usuarios que puedan ingresar a las capacitaciones, dependiendo de su lugar que se realicen, toda vez que al realizar una capacitación con una capacidad de más de 100 participantes se puede convertir en un evento masivo y esto requiere acompañamiento de las entidades de riesgo y deberán revisar si es procedente acogerse al procedimiento establecidos en el Sistema Integrado de Gestión (SIGI).	Auditorías de Control Interno	23/10/2023	Lluvia de ideas: * No adopción de los lineamientos establecidos en el Decreto municipal 440 de 2016. * Presunción de que en promedio o habitualmente los cursos de manipulación de alimentos tienen una afluencia menor a 100 asistentes. * Se ha contado con espacios suficientemente amplios y generosos para acoger los ciudadanos, por lo tanto, se desconocen las limitantes existentes para establecer los aforos.	No adopción de los lineamientos establecidos en el Decreto municipal 440 de 2016.	Socialización con el talento humano del área que desarrolla el curso de manipulación de alimentos de los lineamientos establecidos en el Decreto municipal 440 de 2016. Incluir dentro del cronograma anual de los cursos de manipulación higiénica de alimentos y en los diferentes medios de comunicación y convocatorias de estos, la leyenda de "Aforo máximo de 90 personas". Ajuste en la hoja de vida del trámite respecto al aforo permitido	MEDIA	MEJORA	Profesional Universitario responsable del área de IVC Consumo	30/11/2023 14/12/2023 14/12/2023	Listado de asistencia y Registro fotográfico Cronograma anual de los cursos con la leyenda "Aforo máximo" Hoja de vida actualizada	Líder SIGI	15/12/2023		ABIERTA
6	Gestión de Trámites y Servicios	(Auditoría Express Evaluación y Control - Aspecto por mejorar Nro 9) Una vez revisados los certificados de manipulación higiénica de alimentos, se recomienda revisar y ajustar los mismos, teniendo en cuenta los siguientes aspectos: * Quien firma el certificado es solo la Secretaría de Salud y Protección Social, por lo anterior, solo cuenta con la firma del secretario del Despacho, se recomienda que dicho certificado se expedido por la Secretaría de Salud y Protección Social del Municipio de Itagüí, concurra con la firma del Secretario, Subsecretario encargado del trámite y del funcionario que genera el certificado en el aplicativo. * Agregar una marca de agua, puede ser con la palabra válida, según el estudio de armas municipal al momento de la impresión del certificado así como se observa al generar el certificado ya vendido. * Actualizar el número de teléfono de contacto y la dirección de la nueva sede de la Alcaldía de Itagüí donde está ubicada la Secretaría de Salud y Protección Social.	Auditorías de Control Interno	23/10/2023	Lluvia de ideas: * No se ha considerado incluir dentro del certificado emitido otros actores institucionales importantes tales como el subsecretario de salud pública y sobre todo del funcionario responsable que lo emite * Se consideró que al tener establecido una persona responsable para la generación de los certificados, incluida dentro del certificado sea un proceso redundante. * Dificultades técnicas para la actualización del software actual donde se expone el proceso de certificación	No se ha considerado la inclusión dentro del certificado emitido de otros actores institucionales importantes tales como el subsecretario de salud pública y sobre todo del funcionario responsable que lo emite.	Por tratarse de un ajuste que requiere de una modificación de la plataforma tecnológica SIGI, se remitió tal requerimiento a la Dirección administrativa de las tecnologías y sistemas de la información y las comunicaciones - TIC, para que proceda a ejecutar los cambios solicitados. La Secretaría de Salud estará atenta al suministro de información, conceptos técnicos de su competencia, entre otros, para lograr este cometido.	MEDIA	MEJORA	Profesional Universitario responsable del área de IVC Consumo Subsecretario de Salud Pública	31/01/2024	Acta de reunión Pantallazo de requerimiento a TICs Pantallazo de respuesta TICs Certificado Actualizado	Líder SIGI	2/02/2024		ABIERTA

7	Gestión de Trámites y Servicios	(Auditoría Express Evaluación y Control - Aspecto por mejorar No.6) Revisada toda la evidencia como lista de asistencia, encuestas y demás documentos no se evidenció un registro fotográfico de los cursos realizados, por lo tanto, se recomienda realizar registro fotográfico con las direcciones establecidas en la Circular Municipal No 274 del 13 julio del 2022 en la que hace mención que "El registro fotográfico debe ser coherente con la actividad, debe tener la fecha y la hora que evidencie su ejecución".	Auditorías de Control Interno	23/10/2023	<p>Lluvia de ideas:</p> <ul style="list-style-type: none"> * No se ha considerado necesario incluir evidencia fotográfica, toda vez que el curso de manipulación higiénica de alimentos posee otros formatos de evidencia tales como listados de asistencia y encuestas de satisfacción. * Falta de apoyo con personal que se encargue de la toma de evidencia fotográfica y actividades complementarias. <p>Desconocimiento de circular municipal 274 del 13 de julio de 2022</p>	<p>No se ha considerado necesario incluir evidencia fotográfica, toda vez que el curso de manipulación higiénica de alimentos posee otros formatos de evidencia tales como listados de asistencia y encuestas de satisfacción.</p>	<p>Socialización de circular municipal 274 del 13 de julio de 2022.</p> <p>Se realizará la toma de evidencias fotográficas al tenor de la circular municipal 274 del 13 de julio de 2022.</p>	MEDIA	MEJORA	Profesional Universitario responsable del área de IVC Consumo	23/11/2023	Acta de reunión con socialización de circular 274 del 13 de julio de 2022. Pantallazo de socializaciones realizadas de la circular por otros medios (whatsapp y/o correo electrónico) Registro fotográfico con fecha y hora	Líder SIGI	30/11/2023	ABIERTA
Total	7							9	9						9

Importancia: se califica como, Alta, Media, Baja

Responsable del seguimiento	
Firma	
Nombre y cargo del responsable	CLAUDIA PATRICIA VELÁSQUEZ ANGUERA Profesional Universitaria Líder SIGI Secretaría de Salud y Protección Social

Aprobación del Plan de Mejoramiento	
Fecha Día/Mes/Año	11/08/2023
Firma	
Nombre y cargo del responsable de aprobación	JAVIER HERNANDEZ HERNANDEZ Secretario de Evaluación y Control

