



**PROYECTO APLICACIÓN DE UNA METODOLOGÍA DE EVALUACIÓN PARA
EL DIAGNÓSTICO DE BUENAS PRÁCTICAS DE MANUFACTURA A LOS
RESTAURANTES DE COMIDA MARINA EN LA CIUDAD DE SINCELEJO.**

TUTOR DEL PROYECTO:

ING. JAIME GARCIA

MAGISTER EN INGENIERIA INDUSTRIAL

DIRECTOR DE PROGRAMA ESPECIALIZACIÓN GERENCIA DE PROYECTOS

INTEGRANTES:

ING. GABRIELA FERNANDEZ ACOSTA

UNIVERSIDAD SIMON BOLIVAR



RESUMEN

El presente proyecto se realizará en la Secretaría de Salud del Municipio de Sincelejo, con el fin de conocer y acompañar el procedimiento de inspección, vigilancia y control de factores de riesgo en alimentos, bebidas y aguas que hace el área de consumo en los establecimientos de preparación de comida marina.

Las visitas de IVC (Inspección, Vigilancia y Control) son una de las funciones esenciales de responsabilidad estatal y ciudadana de proteger la salud individual y colectiva, consistente en el proceso sistemático y constante de verificación de estándares de calidad e inocuidad, monitoreo de efectos en salud y acciones de intervención en las cadenas productivas, orientadas a eliminar o minimizar riesgos, daños e impactos negativos para la salud humana.

La aplicación de las buenas prácticas de manufactura (BPM) en los restaurantes que se dedican a preparar alimentos de origen marino, constituye una garantía de calidad e inocuidad que redundará en beneficio del empresario y del consumidor en vista de que ellas comprenden aspectos de higiene y saneamiento aplicables en toda la cadena productiva, incluido el transporte y la comercialización de los productos.

Es importante el diseño y la aplicación de cada uno de los diferentes programas, con diligenciamiento de formatos para evaluar y realimentar los procesos, siempre en función de proteger la salud del consumidor, ya que los alimentos así procesados pueden llevar a cabo su compromiso fundamental de ser sanos, seguros y nutricionalmente viables, porque permite minimizar los riesgos de que las personas se intoxiquen por consumo de alimentos contaminados.

Palabras clave: Buenas prácticas de manufactura, inocuidad, consumo de alimentos, Intoxicaciones alimentarias, microbiología de alimentos.



ABSTRACT

The present project will be carried out at the Health department of the Municipality of Sincelejo, in order to know and accompany the procedure of inspection, surveillance and control of risk factors in food, beverages and water that the consumption area does in the establishments of preparation of marine food.

IVC visits (Inspection, Surveillance and Control) are one of the essential functions of state and citizen responsibility to protect individual and collective health, consisting of the systematic and constant process of verification of quality and safety standards, monitoring of effects on health and intervention actions in production chains, aimed at eliminating or minimizing risks, damages and negative impacts on human health.

The application of good manufacturing practices (GMP) in restaurants dedicated to preparing foods of marine origin, constitutes a guarantee of quality and safety that benefits the employer and the consumer, given that they include aspects of hygiene and sanitation applicable throughout the production chain, including transport and marketing of products.

The design and application of each of the different programs is important, with filling out formats to evaluate and feed back the processes, always in order to protect the health of the consumer, since the foods thus processed can carry out their fundamental commitment to be healthy, safe and nutritionally viable.

Key words: Good manufacturing practices, safety, food consumption, food poisoning, food microbiology.



INTRODUCCIÓN

La correcta manipulación de alimentos es la base fundamental para evitar las enfermedades diarreicas e intoxicaciones alimentarias, ya que las causantes de la contaminación son la inadecuada higiene en la manipulación de alimentos durante la preparación y servido de alimentos en casas o en lugares de expendio de estos productos. A nivel mundial las enfermedades diarreicas constituyen la primera causa de mortalidad en la población infantil y la segunda causa de morbilidad general.

Las enfermedades transmitidas por los alimentos (ETA) son uno de los problemas de salud pública que se presentan con más frecuencia en la vida cotidiana de la población. Los peligros causales de las ETA, pueden provenir de las diferentes etapas que existen a lo largo de la cadena alimentaria (desde la producción primaria hasta la mesa). Independientemente del origen de la contaminación, una vez que este alimento llega al consumidor puede ocurrir un impacto en la salud pública y un severo daño económico a los establecimientos dedicados a su preparación y venta. Ambos eventos, pueden provocar la pérdida de confianza y el cierre del negocio. Por fortuna, las medidas para evitar la contaminación de los alimentos son muy sencillas y pueden ser aplicadas por quien quiera que los manipule, aprendiendo simples reglas para su manejo higiénico.

Este proyecto tiene el propósito de llevar a las personas que manipulan alimentos, pero en especial a los trabajadores de este rubro, el conocimiento necesario que les facilite aplicar pautas correctas en su trabajo cotidiano.



TABLA DE CONTENIDO

Resumen	2
Abstract.....	3
Introducción.....	4
1 información del cliente del proyecto.....	8
1.1 Cliente:.....	8
1.1.1 Producto:.....	8
1.1.2 Misión.....	9
1.1.3 Visión.....	9
1.1.4 Tabla 1 diagnóstico estratégico (matriz dofa):	10
1.1.5 Objetivos estrategicos del cliente	10
1.2 Factores ambientales del cliente	11
1.2.1 Descripción de la cultura de la organización.....	11
1.2.2 Estructura organizacional: organigrama de la secretaria de salud de sincelejo.....	13
1.2.4 Recursos humanos existentes	15
1.2.5 Estándares y normas gubernamentales o industriales (reglamentarias)	17
1.2.6 Sistemas de información de la gestión de proyectos (intranet, software)	17
1.2.7 Sistemas de comunicación (tecnología, medios y registro).....	19
1.3 Activos de los procesos de organización.....	19
1.3.1 Procesos estándar de la organización (seguridad, calidad, ambiente entre otros):	19
1.3.2 Guías, normas, criterios de medición y evaluación.....	19
1.3.3 Plantillas disponibles (de uso corriente).....	20
1.3.4 Información histórica de proyectos:	22
1.3.5 Tabla 2 listado de bases de datos (proveedores, contratistas, gobierno, costos, riesgos, lecciones aprendidas).....	22
2 Definición de la matriz de marco lógico:	24
2.1 Analisis de problemas.....	25
2.1.1 Analisis de objetivos.....	26
2.1.2 Tabla 3 análisis de alternativas	27
2.1.3 Tabla 4 matriz de marco lógico	28



3. Proceso de inicio.....	31
3.1 Enunciado del trabajo del proyecto	31
3.1.1 Contrato o indicaciones del patrocinador o cliente	31
3.1.2 Tabla 5 caso de negocio.....	31
3.1.3 Identificación y análisis de fuentes de financiación (tiempo, cuota y costo)	34
3.1.4 Indicadores financieros: tir, vpn, roi, pp.....	35
3.1.5 Acta de constitución del proyecto	37
3.1.6 Tabla 6 registro de interesados (identificación-intereses-participación).....	41
4. Proceso de planeación	43
4.1 Plan para dirección del proyecto y sus componentes:	43
4.1.1 Definición del ciclo de vida del proyecto.....	43
4.1.2 Tabla 9 fases del proyecto y descripción.....	45
4.1.4 Procesos de la construcción del producto aplicable	46
4.1.6 Tabla 10 proceso de autorización del trabajo	51
4.1.7 Tabla 11 proceso de gestión de la configuración	52
4.1.8 Plan de gestión de interesados. entre otros:.....	57
4.1.9 Tabla 12 matriz de evaluación de interesados	57
4.1.10 Tabla 13 estrategias de gestión de los interesados	58
4.1.11 Plan de gestión del alcance.....	60
4.1.12 Tabla 15 plan de gestión de requisitos:	63
4.1.13 Tabla 16 plan de gestión del cronograma	64
4.1.14 Tabla 17 plan de gestión de costos	68
4.1.15 Tabla 18 gestión de la calidad	77
4.1.16 Plan de recursos humanos.....	85
4.1.17 Organigrama	85
4.1.18 Tabla 22 matriz raci.....	88
4.1.19 Rbs (Resource Breakdown Structure)	92
4.1.20 Plan de comunicación.....	93
4.1.21 Matriz de comunicaciones	93



4.1.22 Tabla 24 matriz de comunicaciones	98
4.1.23 Plan de gestion de riesgos y sus componentes	100
4.1.24 Ram (Risk Assessment Matrix).....	100
4.1.29 Rbs (Risk Breakdown Structure).....	104
4.1.30 Tabla 29 listado de riesgos	105
4.1.31 Análisis cualitativo y cuantitativo de los riesgos.....	106
4.1.32 Tabla 31 análisis cuantitativo de los riesgos	107
4.1.33 Planes de contingencia.....	108
4.1.34 Plan de compra y subcontrataciones. entre otros:.....	111
4.1.35 Métodos de selección de proveedores	113
4.1.36 Matriz de criterios de selección de proveedores/ equipos (según aplique) para cada una de las adquisiciones a realizar.....	114
5. Documentos de planeación.....	117
5.1 Tabla 37 listado de requisitos y matriz de trazabilidad:	117
5.1.1 Tabla 38 declaración del alcance:.....	119
5.1.2 Wbs (Work Breakdown Structure).....	122
5.1.3 Tabla 39 diccionario wbs (work breakdown structure).....	123
5.1.4 Diagrama de red.....	130
5.1.5 Tabla 40 lista de hitos.....	131
5.1.6 Cronograma resumido (ms project – tareas resumen) y diagrama de programación de actividades	132
5.1.7 Tabla 41 base de estimaciones costos y recursos:	139
5.1.8 CBS (Cost Breakdown Structure).....	141
5.1.9 Tabla 42 curva inicial del valor programado “s”.....	142
5.1.10 Tabla 43 presupuesto del proyecto	143
5.1.11 Tabla 44 base de estimación de los costos fase inicial:	145
5.1.12 Flujo de caja del proyecto.....	147
5.1.13 Tabla 45 análisis de reservas	148

1 INFORMACION DEL CLIENTE DEL PROYECTO

1.1 CLIENTE:

ALCALDIA DE SINCELEJO: SECRETARÍA DE SALUD

La **Secretaría de Salud** es la dependencia del Poder Ejecutivo que se encarga primordialmente de la prevención de enfermedades y promoción de la **salud** de la población.

FUNCIONES

Las Funciones de la Secretaría son:

- Coordinar y supervisar la prestación del servicio de salud en el Municipio de Sincelejo.
- Formular políticas públicas que promuevan la salud en todos los sectores y niveles de la sociedad.
- Fortalecer las acciones comunitarias y de la participación de la gente en las decisiones y acciones de promoción de la salud.
- Crear ambientes favorables tanto en sus dimensiones físicas como sociales y fortalecer el sistema de apoyo social de la comunidad.
- Desarrollar las aptitudes personales para tomar decisiones saludables y soportar y transformar presiones negativas sobre la salud.

1.1.1 PRODUCTO:

El proyecto consiste en el diseño e implementación de buenas prácticas de manufactura en la ciudad de Sincelejo, el cual presenta un problema de salud pública, debido al consumo de comida marina que, por su mala manipulación, al ser consumida provoca intoxicaciones alimentarias que pueden ser de carácter leve o grave y son reportadas al sistema del Sivigila semanalmente.

El diseño y la implementación de esta metodología a los restaurantes de comida marina se desarrolló bajo la estrategia de inspecciones higiénico sanitarias para verificar si cumplen o no con los estándares de calidad según la normatividad sanitaria vigente, en el caso de que no cumplan como autoridad sanitaria que es la secretaria de salud y si la puntuación arroja



del 59% hacia abajo, se toman medidas de seguridad sea de cierre temporal o definitivo, de acuerdo a que tan crítico se encuentre el establecimiento de consumo

1.1.2 MISIÓN

La Secretaría de Salud y Seguridad Social es la institución en salud encargada de la dirección, coordinación, evaluación y control del Sistema General de Seguridad Social en Salud en el Municipio de Sincelejo, dirigiendo a la comunidad en general hacia el fortalecimiento de ambientes apropiados para el desarrollo de la salud pública sostenible, promocionando el mantenimiento de la salud y la prevención de la enfermedad y brindando a la población los conocimientos necesarios para el uso de los recursos servicios de salud de forma oportuna y pertinente.

1.1.3 VISIÓN

Sincelejo será una ciudad amable, acogedora, ambiental y urbanísticamente ordenada que promueva el desarrollo humano, el empleo productivo, sostenible y la equidad social, con respeto y valoración por su diversidad étnica y cultural, asumiendo una mayor responsabilidad y compromiso por lo público como patrimonio todos, de esta manera unidos transformaremos nuestra ciudad.

1.1.4 TABLA 1 DIAGNÓSTICO ESTRATÉGICO (MATRIZ DOFA):

MATRIZ DOFA	
DEBILIDADES	OPORTUNIDADES
<ul style="list-style-type: none"> • Niveles de comunicación poco asertiva • Estructura organizacional poco flexible • Baja niveles de trabajo en equipo. • Falta de estandarización en la comunicación. 	<ul style="list-style-type: none"> • Sin productos sustitutos • Implementación de servicios certificados • Mercado externo potencial • Deficiencia en la regio de portafolio amplio de pruebas.
AMENAZAS	FORTALEZAS
<ul style="list-style-type: none"> • Ubicación estratégica en el municipio de Sincelejo. • Personal calificado y reconocido profesionalmente. 	<ul style="list-style-type: none"> • Mayores exigencias legales de entes gubernamentales • Costos en crecimiento • Flujo de recursos inadecuados en el sistema de seguridad social en salud.

Fuente: Secretaria de Salud

1.1.5 OBJETIVOS ESTRATEGICOS DEL CLIENTE

Dirigir, coordinar y ejecutar las políticas y estrategias dirigidas a la construcción participativa de una cultura de salud en el Municipio de Sincelejo a través del asesoramiento, vigilancia y control de los diferentes actores del Sistema General de Seguridad Social en Salud, y de la investigación para el tratamiento de diferentes enfermedades que afectan a la población especialmente las enfermedades endémicas utilizando mecanismos de difusión de los programas, promoción de la salud y prevención de dichas enfermedades; con el fin último de garantizar a la población Sincelejana una mejor salud y niveles aceptables en la calidad del servicio de salud en el Municipio.

- Reorientar los servicios de salud para explotar las posibilidades que ofrecen las instituciones de atención sanitaria como lugares adecuados para la promoción de la misma y prevención de la enfermedad.

- Supervisar y controlar el recaudo de los recursos locales que tienen destinación específica para salud y programar para el Municipio, la distribución de dichos recursos.

1.2 FACTORES AMBIENTALES DEL CLIENTE

1.2.1 DESCRIPCIÓN DE LA CULTURA DE LA ORGANIZACIÓN

Es uno de los pilares fundamentales para apoyar a todas aquellas organizaciones que quieren hacerse competitivas. Comprende las experiencias, creencias y valores, tanto personales como culturales de una organización y se ha definido como "una suma determinada de valores y normas que son compartidos por personas y grupos de una organización y que controlan la manera que interaccionan unos con otros y ellos con el entorno de la organización.

Los valores organizacionales son creencias e ideas sobre el tipo de objetivos y el modo apropiado en que se deberían conseguir.

VALORES ÉTICOS

Estos son los valores básicos que guiarán la conducta y las actividades de los servidores públicos de la Administración Central del Municipio de Sincelejo.

COMPROMISO

Hacemos propios los objetivos institucionales, actuando con disposición permanente y entregando lo mejor de cada uno.

HONESTIDAD

Actuamos de manera ideal: razonable, justa, recta y decente; anteponiendo los fines e intereses de la Alcaldía y de la comunidad sobre los propios.

RESPONSABILIDAD

Cumplimos con el deber asignado para el logro de los objetivos institucionales, aportando lo mejor de sí mismo.

LEALTAD

Somos fieles al ejercicio de la función pública al dar cumplimiento al mandato constitucional, legal e institucional, orientando nuestras actuaciones al servicio de la comunidad y los fines del Estado.

TRANSPARENCIA

Estamos dispuestos a mostrar, sustentar y comunicar nuestras actuaciones, manejando la información en forma ágil, completa y veraz.

RESPETO

Aceptamos y comprendemos las particularidades de cada persona, valorando sus cualidades y el medio que nos rodea.

EVALUACIÓN DE DESEMPEÑO

- **MERITO:** Demostración continua de su capacidad para alcanzar los resultados esperados en las condiciones previstas.
- **OBJETIVIDAD:** Se realizará con base en parámetros previamente establecidos y estará determinada por el cumplimiento de los compromisos y la contribución al logro de las metas institucionales.
- **IGUALDAD:** Se les evaluara su desempeño laboral con los mismos propósitos y bajo las mismas normas, parámetros, criterios e instrumentos.

1.2.2 ESTRUCTURA ORGANIZACIONAL: ORGANIGRAMA DE LA SECRETARIA DE SALUD DE SINCELEJO

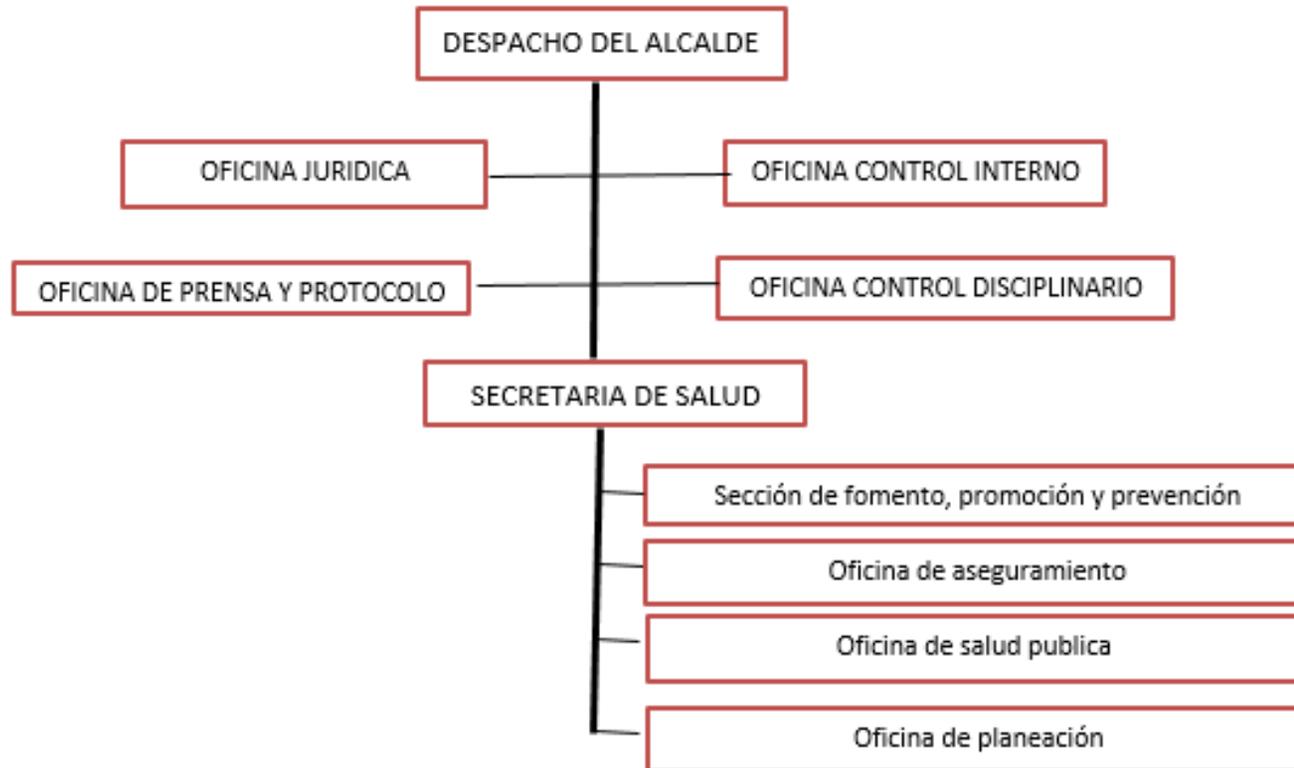


Ilustración 1: Organigrama Secretaria de Salud

Fuente: Secretaria de Salud

MERCADOS EN DONDE OPERA LA SECRETARIA DE SALUD

- Eps
- Ips
- Establecimientos de preparación, expendio, almacenamiento de alimentos y bebidas alcohólicas
- Establecimientos públicos de comercio.

1.2.3 INFRAESTRUCTURA PARA EL PROYECTO (INSTALACIONES, EQUIPOS, SISTEMAS)

INSTALACIONES: Se cuenta con una instalación adecuada que permite el trabajo para realizar las diferentes actividades en las que opera la Secretaría de salud, ubicada en Cra 28 # 25 A- 246, barrio Boston en la ciudad de Sincelejo.



Ilustración 2: Instalaciones de la Alcaldía de Sincelejo

Equipos

- Computadores
- Impresoras
- Video Beam
- Teléfono fijo

SISTEMAS

La Alcaldía de Sincelejo cuenta con una plataforma virtual, en el cual toda la comunidad Sincelejana está abierta a aportar quejas, sugerencias, reclamos y tener la oportunidad de participar en foros y todos los temas de salud son radicados a la oficina de la Secretaria de Salud.



Ilustración 3: Sistemas

1.2.4 RECURSOS HUMANOS EXISTENTES

ROLES

La secretaria de salud en la ciudad de Sincelejo coordina y supervisa la prestación de servicio de salud promoviéndola en todos los sectores y niveles de la sociedad, tales como:

- Inspectores de Alimentos y bebidas
- Auditores en salud a Eps e Ips
- Grupo Ambiental – vigilancia al sector comercio
- Grupo ERI
- Grupo de SG- SST
- Grupo ETV
- Grupo de zoonosis

- Referentes de mortalidades y de enfermedades
- Coordinador de Salud pública
- Vacunadores

PERFIL PROFESIONAL

Para un mejor desarrollo de las actividades se cuentan con un personal idóneo con las siguientes profesiones:

- Ingenieros de Alimentos – Ingenieros agroindustriales
- Enfermero en jefe con especialización en auditoria en salud
- Ingenieros ambientales
- Salubristas
- Auxiliares de enfermería
- Doctores
- Biólogos
- Zootecnistas
- Microbiólogos

Destrezas (Skill)

- Autoconocimiento
- Empatía
- Trabajo en equipo
- Relaciones interpersonales
- Toma de decisiones
- Pensamiento creativo
- Pensamiento crítico
- Manejo de emociones y sentimientos
- Motivación
- Habilidad de relacionarse con todos

1.2.5 ESTÁNDARES Y NORMAS GUBERNAMENTALES O INDUSTRIALES (REGLAMENTARIAS)

- **Ley 1150 de 2007**
- **Resolución 2674 de 2013:** Establece los requisitos sanitarios que deben cumplir las personas naturales y/o jurídicas que ejercen actividades de fabricación, procesamiento, preparación, envase, almacenamiento, transporte, distribución y comercialización de alimentos y materias primas de alimentos y los requisitos para la notificación, permiso o registro sanitario de los alimentos, según el riesgo en salud pública, con el fin de proteger la vida y la salud de las personas.
- **Ley 9 de 1979:** Establece las normas sanitarias en lo que se relaciona a la salud humana y los procedimientos y las medidas que se deben adoptar para la regulación, legalización y control de las descargas de residuos y materiales que afectan o pueden afectar las condiciones sanitarias del Ambiente
- **Resolución 5109 de 2005:** Por el cual se establece el reglamento técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado que deben cumplir los alimentos
- **Decreto 2676 de 2000:** El presente decreto tiene por objeto reglamentar ambiental y sanitariamente, la gestión integral de los residuos hospitalarios y similares, generados por personas naturales o jurídicas
- **Decreto 1011 de 2006:** por el cual establece el sistema obligatorio de garantía de calidad de la atención en salud al sistema.
- **Decreto 2323 de 2006:** Red de laboratorios

1.2.6 SISTEMAS DE INFORMACIÓN DE LA GESTIÓN DE PROYECTOS (INTRANET, SOFTWARE)

Software: Se implementa el software ASP Solutions SP7

La secretaria de Salud de Sincelejo, cuenta con una plataforma virtual en el cual presenta información y seguimiento de los proyectos que se ejecutaron, que se ejecutan o se van a ejecutar en la pestaña proyectos y allí se pueden desplegar una lista de los proyectos vigentes, conozca más proyectos, portal único de contratación y banco de proyectos.



Ilustración 4: Software usado

INTRANET

En la opción ayudas se despliegan una lista de opciones una de ellas es inicio de sesión y allí se puede escoger la opción intranet, esta es una red informática que comparte información de manera externa e interna para los miembros de la Alcaldía y otros interesados.



The image shows a web form titled "Crea una cuenta". It contains the following fields and elements:

- Cuenta de Usuario:
- Nombre de usuario:
- E-mail:
- Password:
- Vuelve a escribir el Password:
- Acceso a Movil:
- Buttons: Crear, Limpiar, and < Atras

Ilustración 5: Intranet

1.2.7 SISTEMAS DE COMUNICACIÓN (TECNOLOGÍA, MEDIOS Y REGISTRO)

TECNOLOGÍA: Base de datos del Sivigila en el cual las Eps e Ips reportan los casos que se presentan a nivel municipal y departamental de las personas

MEDIOS: Los medios de comunicación usados con frecuencia para contactar con funcionarios de la Secretaria de Salud es por medio de los números de teléfono de la dependencia, el cual está habilitado para todas las personas que requieran algún servicio y también mediante la página de la Alcaldía.

REGISTRO: Acta 018, esta es usada en toda la Secretaria de salud como un documento general que detalla cualquier tipo de actividad que se quiera realizar externa e internamente.

1.3 ACTIVOS DE LOS PROCESOS DE ORGANIZACIÓN

1.3.1 PROCESOS ESTÁNDAR DE LA ORGANIZACIÓN (SEGURIDAD, CALIDAD, AMBIENTE ENTRE OTROS):

Todas las actividades que se desarrollan dentro de la Secretaria de salud son monitoreadas mediante auditorias y reuniones con la secretaria de salud y el coordinador de salud pública y todo se registra mediante las plantillas OSP – 012 Y acta 018, que se disponen para la socialización y verificación del cumplimiento de las actividades asignadas dentro del contrato o asignaciones al personal de planta.

1.3.2 GUÍAS, NORMAS, CRITERIOS DE MEDICIÓN Y EVALUACIÓN

- Resolución 2674 de 2013
- Resolución 5109 de 2006

1.3.3 PLANTILLAS DISPONIBLES (DE USO CORRIENTE)

Las planillas que se usan diariamente para registrar actividades de capacitación externa e interna, articulación con otras entidades y atención al público se le conoce con el nombre de Registro de asistencia a capacitación o actividad.

		CÓDIGO	VERSIÓN	FECHA	ALCALDIA DE SINCELEJO	
		012	00	2012- 06- 02	SECRETARIA DE SALUD Y SEGURIDAD SOCIAL	
OFICINA DE SALUD PUBLICA						
REGISTRO DE ASISTENCIA A CAPACITACIÓN O ACTIVIDAD						
FECHA:				CURSO O ACTIVIDAD:		
REALIZADA POR:				REALIZADA A:		
LUGAR:				JORNADA:		
N°	NOMBRE Y APLLIDO	CEDULA	INSTITUCIÓN	TELEFONO	CORREO ELECTRONICO	FIRMA

Fuente: Secretaria de Salud

PLANTILLA 018

Esta plantilla se usa para detallar actividades que se realizan dentro y fuera de la Secretaría de salud, reuniones, auditorias, entre otras.

		CÓDIGO OSP - 018	VERSIÓN 003	FECHA 2012/06/02	  Sincelejo Secretaría de Salud y seguridad social	
ACTA DE ACTIVIDAD						
ACTA NÚMERO			Fecha		Hora Inicio	Hora Final
0903	018	Num	Año			
Realizada a:			Realizada por:			
OBJETIVO: Realizar actividades de: <input type="checkbox"/> Búsqueda activa institucional <input type="checkbox"/> Búsqueda activa comunitaria <input type="checkbox"/> Encuesta de salud			<input type="checkbox"/> Investigación epidemiológica <input type="checkbox"/> Capacitación <input type="checkbox"/> Toma de muestra <input type="checkbox"/> Otra:			
DETALLE						
INCONVENIENTES: La actividad programada no se pudo realizar por: (marque uno o varios) <input type="checkbox"/> Falta de recurso humano suficiente y/o calificado. <input type="checkbox"/> Incumplimiento en la cita por parte de los solicitantes. <input type="checkbox"/> Carencia de medios de transporte. <input type="checkbox"/> Falta de insumos requeridos para la actividad. <input type="checkbox"/> Negación en la atención del funcionario <input type="checkbox"/> Otra:						
REPROGRAMACIÓN: La actividad queda reprogramada para la siguiente fecha: d _____ m _____ a _____, a la siguiente hora: _____, () No se programa nuevamente.						
OBSERVACIONES:						
Firma y sello		Empresa o establecimiento		Testigo		
C.C.		C.C.		C.C.		

Fuente: Secretaria de Salud

1.3.4 INFORMACIÓN HISTÓRICA DE PROYECTOS:

- Apoyo exequial a la población víctimas y en situación de pobreza extrema y vulnerabilidad.
- Proyecto de seguridad alimentaria y nutricional a poblaciones vulnerables, madres lactantes, gestantes y adulto mayor.
- Apoyo a la minorización de casos de dengue, en el municipio de Sincelejo.
- Proyecto con la empresa soluciones ambientales para la disposición final de los alimentos incautados.
- Implementación y mapeo de riesgos al sector de expendio de alimentos y comedores escolares.

1.3.5 TABLA 2 LISTADO DE BASES DE DATOS (PROVEEDORES, CONTRATISTAS, GOBIERNO, COSTOS, RIESGOS, LECCIONES APRENDIDAS).

Objeto del contrato	Brindar apoyo para desarrollar las estrategias en salud de la política de seguridad alimentaria y nutricional (san), promocionar la implementación y ejecución de la estrategia Iami integral y seguimiento a la aplicación de la ruta intersectorial municipal para el abordaje de casos de desnutrición en la secretaría de salud de Sincelejo.
Cuantía definitiva del contrato	\$13,475,000.00 peso colombiano
Nombre o razón social del contratista	Yina patricia Barbosa duran
Identificación del contratista	cédula de ciudadanía no. 1143224978
País y departamento/provincia de ubicación del contratista	Colombia : sucre

Nombre del representante legal del contratista	Yina patricia Barbosa dura
Objeto del contrato	Prestación de servicios profesionales de un ingeniero de alimentos especializado para que ejerza supervisión de la administración de los centros de vida para la atención de las personas mayores del municipio de Sincelejo.
Cuantía definitiva del contrato	\$9,566,666.00 peso colombiano
Nombre o razón social del contratista	Nelson David de la Ossa salcedo
Identificación del contratista	cédula de ciudadanía no. 92537594
País y departamento/provincia de ubicación del contratista	Colombia : sucre
Nombre del representante legal del contratista	Nelson David de la Ossa salcedo
Objeto del contrato	la prestación de servicios para la elaboración del censo y mapa de riesgos sanitarios de alimentos y bebidas en el municipio de Sincelejo
Cuantía definitiva del contrato	\$49,765,800.00 peso colombiano
Porcentaje de anticipo	30 %
Nombre o razón social del contratista	Ronal Rafael García salcedo
Objeto del contrato	Brindar apoyo en los procesos de inspección, sobre establecimientos de consumo del área urbana y rural de Sincelejo

	contemplados en los programas y actividades del plan territorial de salud plan de intervenciones
Cuantía definitiva del contrato	\$13,475,000.00 peso colombiano
Nombre o razón social del contratista	gabriela fernandez acosta
Identificación del contratista	cédula de ciudadanía no. 1102844070
País y departamento/provincia de ubicación del contratista	Colombia : sucre
Nombre del representante legal del contratista	Gabriela Fernandez Acosta

Fuente: propia

2 DEFINICIÓN DE LA MATRIZ DE MARCO LÓGICO:

La metodología de Marco Lógico es una herramienta para facilitar el proceso de conceptualización, diseño, ejecución y evaluación de proyectos. Se centra en la orientación por objetivos, la orientación hacia grupos beneficiarios y el facilitar la participación y la comunicación entre las partes interesadas.

Puede utilizarse en todas las etapas de proyecto: en la identificación y valoración de actividades que encajen en el marco de los programas país, en la preparación del diseño de los proyectos de manera sistémica y lógica, en la valoración del diseño de los proyectos, en la implementación de los proyectos aprobados y en el monitoreo, revisión y evaluación del progreso y desempeño de los proyectos.

La metodología Marco Lógico incorpora cuatro elementos analíticos importantes que ayudan a guiar este proceso, basados en el proyecto:

2.1 ANÁLISIS DE PROBLEMAS

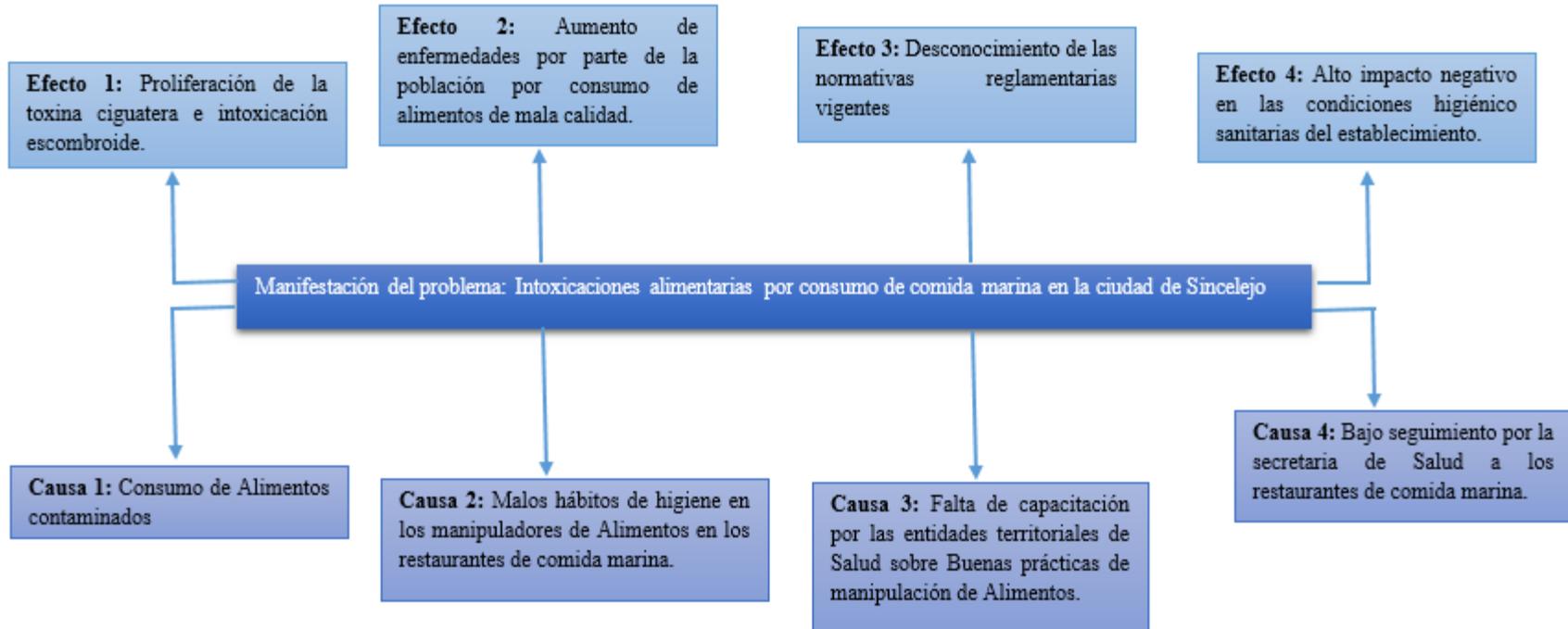


Ilustración 6: Árbol de problemas

Fuente: propia

2.1.1 ANÁLISIS DE OBJETIVOS

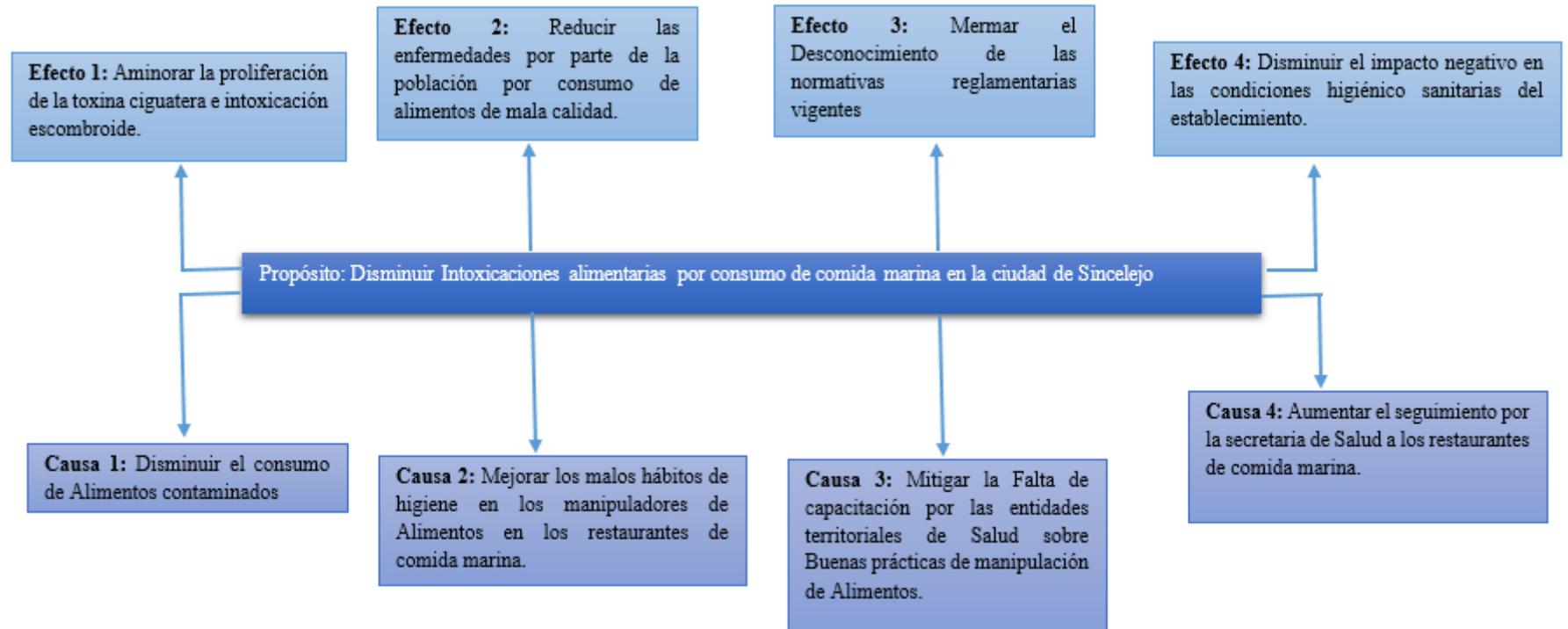


Ilustración 7: Árbol de objetivos

Fuente: propia

2.1.2 TABLA 3 ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS

Pos.	Alternativa	Ventajas	Desventajas	Alt. Seleccionada
1	Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mitigar las intoxicaciones alimentarias. ▪ Obtener resultados favorables de acuerdo a las condiciones sanitarias del establecimiento. 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mala manipulación de los productos marinos. ▪ Tomar medidas de seguridad: cierre temporal o definitivo del establecimiento. 	(X)
2	Realizar plan de mejora sobre los puntos críticos.	Subsanar hallazgos para el plan de mejoramiento.	Invertir en adecuación de infraestructura y soportes documentales como capacitaciones, plan de saneamiento básico, registro de temperaturas y exámenes médicos.	N/A
3	Realizar capacitaciones al personal formal e informal en BPM.	Fortalecer conocimientos acerca de la resolución 2674 de 2013 acerca de las buenas practicas higiénicas y de manipulación de alimentos.	<ul style="list-style-type: none"> • No asistencia a la capacitación. • Asistencia de la capacitación menos de la duración establecida por la norma que son 10 horas anuales . 	N/A

Fuente: propia

2.1.3 TABLA 4 MATRIZ DE MARCO LÓGICO

MATRIZ DE MARCO LÓGICO	DESCRIPCIÓN	INDICADORES	MEDIOS DE VERIFICACIÓN	SUPUESTOS
Fin del proyecto	Realizar visitas de inspección, vigilancia y control a los establecimientos de preparación de comida marina.	Realizar visitas a 40 establecimientos de consumo de preparación de comidas de mar.	Diligenciamiento del acta con enfoque de riesgos para preparación de Alimentos para cada uno de los restaurantes de comida marina a visitar.	Verificación de las condiciones higiénico sanitarias.
Propósito del proyecto	Disminuir las intoxicaciones alimentarias por consumo de comida de mar.	El número de quejas y reclamos por casos de ETAS disminuye con respecto a vayan subsanando los hallazgos.	Resultados del nivel de porcentaje de las inspecciones aplicadas.	Implementación de medidas correctivas y preventivas
Componentes	Informe final de las deficiencias de cada uno de los establecimientos.	Priorizar de mayor a menor el resultado obtenido.	Bases de datos	Participación activa entre inspectores y representantes legales

<p>Actividades:</p>	<p>Desarrollo del proyecto implementación de BPM a restaurantes de comida marina.</p>	<p>Ejecución:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Selección de comidas marinas bajo estudio 2. Adquisiciones 3. Diseño de la herramienta de diagnóstico 4. Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar 5. Implementación de inspección, vigilancia y control a establecimientos de preparación de comida marina. 6. Análisis estadístico de los resultados 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Listados de zonificación 2. Orden de compra, cotizaciones y facturas de equipos e insumos 3. Acta de visita con enfoque de riesgo para preparación de Alimentos y Acta de muestras microbiológicas 4. Acta firmada, Evidencias fotográficas, Lista de asistencia a la inducción y Listado de dotación entregada y firmada 5. Actas diligenciadas de la inspección y actas de toma de muestras diligenciadas, Resultados de toma de muestras de alimentos, Resultados del diagnóstico aplicado y 	<p>Aceptación del proyecto y compromisos para subsanar hallazgos y minimizar intoxicaciones alimentarias.</p>
----------------------------	---	---	--	---

			<p>Actas diligenciadas de restaurantes priorizados de bajo porcentaje.</p> <p>6. Correcciones de los puntos críticos, Manual de buenas prácticas de manipulación de Alimentos y Análisis estadístico de los resultados de las deficiencias de los puntajes obtenidos en los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.</p>	
--	--	--	--	--

Fuente: propia

3. PROCESO DE INICIO

3.1 ENUNCIADO DEL TRABAJO DEL PROYECTO

Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.

3.1.1 CONTRATO O INDICACIONES DEL PATROCINADOR O CLIENTE

Los contratos que se ejecutan por parte del cliente que es la secretaria de Salud de Sincelejo es la de prestación de servicios según la ley 1150 de 2007 para modalidades de selección a servidores públicos que desarrollen actividades relacionadas con la administración o funcionamiento de la entidad.

3.1.2 TABLA 5 CASO DE NEGOCIO

CASO DE NEGOCIO		
Nombre del Proyecto	Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.	
Organización	Asesoramientos y soluciones GFA	
Cliente	Secretaria de Salud municipal de Sincelejo	
Patrocinador	Alcaldía de Sincelejo	
Realizado por	Ing. Gabriela Fernandez Acosta	Fecha: 15 mayo de mayo de 2020
Aprobado por:		Fecha
DESCRIPCION DEL PROBLEMA: Describir el problema de negocio que se espera atender y para lo cual fue creado el proyecto, puede ser un problema de evento de salud pública, de estructura organizativa o simplemente del personal, es por ello que se detallara la estructura de la organización, sus procesos, herramientas y/o software.		

Los pescados, mariscos, caracoles, chipi chipi, entre otros alimentos de origen marino, son alimentos que pueden contaminarse fácilmente y pueden ser causantes de las enfermedades transmitidas por alimentos(ETA), esto si no se les da la cocción adecuada, si no se tienen las buenas prácticas de manipulación y si no tienen una trazabilidad por parte del proveedor, afectando a toda la población que los consuma, es por ello que el interesado directo de que se cumplan con las normativas de higiene y sanidad es la Secretaria de salud municipal, esto con el fin de poder mitigar que este problema se torne como una consecuencia grave que no pueda subsanarse y esto se ve reflejado en los reportes del sistema del Sivigila que informa la cantidad de intoxicados que se presentan en las EPS semanalmente por consumo de estos alimentos.

El proyecto consiste en la aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo a través inspecciones sanitarias con este proyecto se busca poner en marcha una solución que permita disminuir las intoxicaciones alimentarias por consumo de estos productos.

VISION GENERAL DEL PROYECTO:

El proyecto consiste en la aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.

Este proyecto será ejecutado mediante inspecciones sanitarias que lo ejecutarán los inspectores de Alimentos calificados para esta tarea y así mismo verificar las condiciones de las materias primas mediante toma de muestras que serán procesadas por el laboratorio departamental con el fin de conocer el sistema de calidad que maneja un sector de preparación de comidas marinas.

El propósito de este proyecto es garantizar que los productos de origen marino que se preparen en los restaurantes sean de calidad y que al momento de consumirlos no generaren intoxicaciones alimentarias, por lo tanto, las personas consumirían estos alimentos de manera segura, lo que beneficiaría a la secretaria de salud, ya que esta paga por intoxicado aproximadamente \$ 130.000.000, en históricos de la Secretaria de Salud del sistema de SIVIGILA arrojó 90 intoxicados en el año, por lo tanto la Secretaria de salud pago en ese año un valor de \$ 11.700.000 que para esta entidad es una perdida, con este proyecto se tiene la necesidad de reducir esta cantidad de dinero empleando las inspecciones a los restaurantes y así

controlar que se intoxiquen personas, es decir que si la inversión inicial va a ser de \$ 21.239.588 mil pesos a una proyección de 4 años, esto va a representar un ingreso de aproximadamente de \$ 22.750.000 mil pesos, entonces para el año 1 \$ 11.700.000,00; para el año 2 \$ 5.200.000,00; para el año 3 \$ \$ 3.900.000,00 ; para el año 4 \$ 650.000,00, y para el año 5 \$ 1.300.000,00 esto en términos de dinero es rentable para la secretaria de salud y rentable para un restaurante porque en el caso de cierre por mínimo tiempo que sea seria de 8 días si venden al día 100 platos a \$ 8000 mil pesos, en 8 días daría un valor de perdida de \$ 6.400.000 mil pesos, y no le favorece tener pérdidas, por lo tanto este proyecto ayudara a que se cumpla con el objetivo dado.

Premisas: lista preliminar de las premisas involucradas en el proyecto (supuestos que se asumen reales para poder lograr los objetivos).

- Se contará con personal idóneo y calificado para el desarrollo de las actividades del proyecto.
- Se contara con insumos que estén a disposición de los inspectores de alimentos establecidos por la planeación del proyecto.

Restricciones: lista preliminar de las limitaciones de tiempo, presupuesto o de recursos involucrados en el proyecto.

- Sobre costos en la compra de los equipos e insumos
- Demoras en la entrega de los equipos e insumos necesarios para el desarrollo del proyecto.

ANALISIS COSTO-BENEFICIO: los ahorros (beneficios) y costos del proyecto son el elemento más tomado en cuenta al tomar la decisión sobre si se procede con el proyecto o no, es importante cuantificar los beneficios y costos del proyecto en el caso de negocio.

Descripción	Costos (primer año)
Verificar como entidad territorial de salud las condiciones sanitarias en que los restaurantes preparan los alimentos y así ayudar a que	

subsanen hallazgos y mejoren en la parte sanitaria.			
ANÁLISIS DE ALTERNATIVAS: El caso de negocio es el resultado de seleccionar un proyecto o alternativa, describir otras alternativas que existían (inclusive mantener el estatus quo actual) y porque no se seleccionaron			
APROBACIONES			
Aprobador	Cargo en la organización	Firma	Fecha
Orelia ortega	Secretaria de Salud		
Dordy Bejarano	Coordinador de Salud publica		
Gabriela Fernandez	Director de proyectos		

Fuente: propia

3.1.3 IDENTIFICACIÓN Y ANÁLISIS DE FUENTES DE FINANCIACIÓN (TIEMPO, CUOTA Y COSTO)

La Secretaria de Salud de Sincelejo será quien financiará el proyecto mediante un contrato de prestación de servicios que contendrá un objeto del contrato, el nombre de la empresa contratista el valor, el plazo y las clausulas para llevar a cabo su cumplimiento.

Este proyecto se pagará mensualmente hasta la finalización del contrato que sería aproximadamente por 6 meses, mediante informes mensuales que serán revisados por el coordinador de salud pública para la firma de la Secretaria de Salud y de esa manera hacerle seguimiento al cumplimiento de las clausulas estipuladas del objeto del proyecto.

3.1.4 INDICADORES FINANCIEROS: TIR, VPN, ROI, PP

CALCULO DEL VPN, TIR Y PAYBACK

Según históricos de la base de datos de la Secretaria de Salud se puede estimar que el número de intoxicados para el primer año será de 90, segundo año 50, tercer año 20, cuarto año 15 y quinto año 5 personas, estimando un valor por intoxicado de \$ 130.000 mil pesos.

Para hallar las ganancias que entran cada año a la Secretaria de Salud se establece una relación entre N° de intoxicados por el valor asignado que paga esta. A medida que transcurre los años disminuye el índice del N° de intoxicados, por lo tanto, se haría la diferencia del presupuesto anual que se paga de cada año para saber las ganancias que se están generando y esto daría como resultado el flujo de caja de efectivo anual, así como se muestra en la siguiente tabla:

1 AÑO		2 AÑO		3 AÑO		4 AÑO		5 AÑO	
90	Numero de Intoxicados para el año 2021	50	Numero de Intoxicados para el año 2022	20	Numero de Intoxicados para el año 2023	15	Numero de Intoxicados para el año 2024	5	Numero de Intoxicados para el año 2025
\$ 130.000,00	Costo por persona por intoxicado para la Secretaria de Salud	\$ 130.000,00	Costo por persona por intoxicado para la Secretaria de Salud	\$ 130.000,00	Costo por persona por intoxicado para la	\$ 130.000,00	Costo por persona por intoxicado para la Secretaria de Salud	\$ 130.000,00	Costo por persona por intoxicado para la Secretaria de Salud
\$ 11.700.000,00	Valor anual	\$ 6.500.000,00	Valor anual	\$ 2.600.000,00	Valor anual	\$ 1.950.000,00	Valor anual	\$ 650.000,00	Valor anual
\$ 21.239.588,00	Presupuesto	\$ 21.239.588,00	Presupuesto	\$ 21.239.588,00	Presupuesto	\$ 21.239.588,00	Presupuesto	\$ 21.239.588,00	Presupuesto

INGRESOS ANUALES		
1 Año	90	\$ 11.700.000,00
2 Año	40	\$ 5.200.000,00
3 Año	30	\$ 3.900.000,00
4 Año	5	\$ 650.000,00
5 Año	10	\$ 1.300.000,00
TOTAL		\$ 22.750.000,00

FLUJO DE EFECTIVO ANUAL

AÑO	FLUJO DE EFECTIVO	VALOR PRESENTE	TASA DE INTERÉS	0,070000
0	\$ (21.239.588,00)	(\$ 21.239.588,00)		
1	\$ 11.700.000,00	\$ 10.934.579,44		
2	\$ 5.200.000,00	\$ 4.541.881,39		
3	\$ 3.900.000,00	\$ 3.183.561,72		
4	\$ 650.000,00	\$ 495.881,89		
5	\$ 1.300.000,00	\$ 926.882,03		

Obtenidos los datos anteriores se puede hallar el Valor Presente Neto (VPN) y la Tasa Interna de Retorno (TIR).

VALOR PRESENTE NETO (VPN)	(\$ 1.156.801,53)
TASA INTERNA DE RETORNO (TIR)	4%

Entonces tenemos que:

VPN > 0, Como nos dio mayor a cero entonces se puede invertir en el proyecto, porque va a generar ganancias.

TIR > la tasa de interés entonces se también se puede invertir ya que VPN es positivos y va a dar ganancias.

PAYBACK

Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.	GASTOS AÑO 1	GASTOS AÑO 2	GASTOS AÑO 3	GASTOS AÑO 4	GASTOS AÑO 5	N
\$ 21.239.588,00	\$ 11.700.000,00	\$ 6.500.000,00	\$ 2.600.000,00	\$ 1.950.000,00	\$ 650.000,00	5
Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.	Recuperando la inversión en primer Año	Recuperando la inversión en segundo Año	Recuperando la inversión en Tercer Año	Recuperando la inversión en cuarto Año	Recuperando la inversión en quinto Año	N
\$ 22.750.000,00	\$ 11.700.000,00	\$ 5.200.000,00	\$ 3.900.000,00	\$ 650.000,00	\$ 1.300.000,00	5

RETORNO DE INVERSIÓN

$$\text{ROI \%} = ((\text{INGRESOS} - \text{COSTOS}) / \text{COSTOS}) * 100$$

$$\text{ROI\%} = ((21.450.000 - 21.239.588) / 21.450.000) * 100$$

$$\text{ROI\%} = 0,98\%$$

3.1.5 ACTA DE CONSTITUCIÓN DEL PROYECTO

PROJECT CHATER	
NOMBRE DEL PROYECTO: Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.	
DESCRIPCION DEL PROYECTO	Aplicar metodologías de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura para verificar las condiciones higiénico sanitarias de los establecimientos de consumo donde preparan comidas marinas en el municipio de Sincelejo, con el fin de identificar las causas posibles del porque las personas se intoxican al consumir este tipo de Alimentos, para desarrollar una investigación de los restaurantes que cumplen o no con la resolución 2674 de 2013.
GERENTE DE PROYECTO Ing. Gabriela Fernandez Acosta	
CLIENTE DEL PROYECTO: Secretaria de Salud y Seguridad social de Sincelejo.	
JUSTIFICACIÓN DEL PROYECTO Es importante identificar los factores de riesgo en las enfermedades trasmitidas por alimentos, ya que estas han sido por muchos años causantes de muertes en la población, lo que ha generado una preocupación por la seguridad alimentaria que se extiende a todas las sociedades del mundo,	

considerándose una violación al derecho de que todos los alimentos consumibles sean inocuos y sanos para conservar la salud. Es de resaltar como los problemas de salud relacionados con los alimentos no disminuyen siendo cada vez mayor su presencia, por lo que resulta pertinente caracterizar su comportamiento a través del tiempo y las medidas de control que toman las autoridades sanitarias, para con ello poder adoptar o establecer una política encaminada en reducir los riesgos alimentarios, mejorando la salud de la población y por ende fomentando bienestar social

Teniendo en cuenta los estudios realizados en Colombia para el año 2018, el número de casos identificados por diagnósticos de ETA (Enfermedades transmitidas por Alimentos) han sido 58.332, donde Bogotá tuvo una participación de 9011 casos y Sincelejo con 253 casos y 114 brotes; para el año 2019 se presentaron 50 casos y 15 brotes. Por esta razón, existe la necesidad de prevenir los malos hábitos de manipulación de alimentos y de esta manera minimizar que se presenten intoxicaciones alimentarias por consumo de pescados y mariscos en la ciudad de Sincelejo.

DEFINICION DE LOS PRINCIPALES STAKEHOLDERS Y SUS MOTIVACIONES

GERENTE DE PROYECTO: Culminar el proyecto en los términos de tiempo, costo y calidad.

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL: Inspección, vigilancia y control de los establecimientos de consumo para que cumplan con la normatividad vigente.

PROPIETARIOS: Cumplir con las normas higiénico- sanitarias establecidos por la resolución 2674 de 2013.

PROVEEDORES: Recibir pagos acordados oportunamente y aumento en la participación en el mercado.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Servicio de preparación de Alimentos y recibir pagos oportunamente.

CLIENTES: Comprar productos de mar que aseguren la inocuidad.

TURISTAS: Consumo inocuo de alimentos preparados.

EPS: Ofrecer servicios de buena calidad en prestación de salud a los usuarios.

LABORATORIOS CLINICOS: Recibir y examinar muestras de los pacientes.

LABORATORIO DEPARTAMENTAL: Recibir muestras de Alimentos implicados en un brote de ETA ((Enfermedades transmitidas por Alimentos).

TAXISTAS: Ofrecer servicios cómodos y rápidos.

MOTOTAXISTAS: Brindar un servicio rápido y económico

BANCOS: Captación de recursos ociosos para cederlo en calidad de préstamo a personas o entidades que lo necesitan.

INTERESADOS DIRECTOS

INTERESADOS INDIRECTOS

Secretaria de salud municipal

Entidad prestadora de salud o IPS

Proveedores

Laboratorios clínicos

Propietarios

Laboratorios Departamentales

Manipuladores de alimentos

Clientes locales

Turistas o visitantes

DESCRIPCION DE LOS ENTREGABLES / PRODUCTOS FINAL

El entregable se basa en un análisis estadístico de las deficiencias de buenas prácticas de manufactura en establecimientos de consumo que se dediquen a la preparación de comidas marinas en la ciudad de Sincelejo, con el fin de mejorar las condiciones higiénicas sanitarias de los restaurantes y se minimicen los brotes de ETA (Enfermedades Transmitidas por Alimentos).

OBJETIVOS DEL PROYECTO

OBJETIVOS GENERAL

Disminuir las intoxicaciones alimentarias por consumo de comida marina contaminada en la ciudad de Sincelejo

OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Disminuir el consumo de Alimentos contaminados
- Mejorar los malos hábitos de higiene en los manipuladores de Alimentos en los restaurantes de comida marina.
- Mitigar la Falta de capacitación por las entidades territoriales de Salud sobre Buenas prácticas de manipulación de Alimentos.
- Aumentar el seguimiento por la secretaria de Salud a los restaurantes de comida marina.

DESCRIPCION DEL ALCANCE DEL PROYECTO

El alcance del proyecto se basa en la aplicación de una metodología para determinar el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los establecimientos de preparación de comida de mar, comenzando con una primera fase de selección de restaurantes bajo estudio, continúa con una segunda fase en el cual se compran los equipos e insumos a usar para la ejecución del proyecto, una tercera fase que define el instrumento para implementarla mediante elaboraciones de actas para desarrollar las visitas higiénico sanitarias, para luego en una cuarta fase diseñar la herramienta, seguido de la quinta fase en el cual se arrojaran los resultados de cada visita higiénico sanitaria y los resultados de las toma de muestras de alimentos de cada restaurante y para finalizar la sexta fase en el cual consta de un paso a paso para llegar al entregable final que consta de 6 procedimientos que son elaborar un informe del diagnóstico sanitario en el que se detallan las condiciones de infraestructura, manipulador de alimentos, equipos de conservación y utensilios y condiciones de almacenamiento, luego se socializa todos los factores de riesgo de ETA presenciados en la visita inspector vs dueño del establecimiento, se hace una propuesta para la mejora continua de estos hallazgos y se crea un manual de BPM o una guía para que implementen las buenas prácticas de manipulación de Alimentos y por último se verifica las correcciones de los puntos críticos que han implementado según el manual mediante una lista de comprobación y según las retroalimentaciones ofrecidas por la autoridad sanitaria con el fin de realizar un análisis estadístico de las deficiencias de buenas prácticas de manufactura el impacto que generan y de esta manera concientizar a la minimización de posibles enfermedades alimentarias a los consumidores.

SUPUESTOS DEL PROYECTO

- Se contará al inicio del proyecto con los profesionales necesarios
- Los insumos estarán a disposición en el lugar y fecha establecido por la planeación del proyecto.

RESTRICCIONES DEL PROYECTO

- Presupuesto definido por el Sponsor sin posibilidad de adiciones.
- El proyecto debe iniciarse el 4 de Enero de 2021 y finalizar el 25 de junio de 2021.
- Horarios limitados para el trabajo, para minimizar incomodidades a la comunidad por la ejecución de las inspecciones.

FIRMAS

Aprobación del patrocinador del Proyecto

Aprobación del Gerente del Proyecto

Gabriela Fernandez Acosta

Fuente: propia

3.1.6 TABLA 6 REGISTRO DE INTERESADOS (IDENTIFICACIÓN-INTERESES-PARTICIPACIÓN)

LISTA DE INTERESADOS

Proyecto: Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.

GERENTE DE PROYECTO: Culminar el proyecto en los términos de tiempo, costo y calidad.

SECRETARIA DE SALUD MUNICIPAL: Inspección, vigilancia y control de los establecimientos de consumo para que cumplan con la normatividad vigente.

PROPIETARIOS: Cumplir con las normas higiénico- sanitarias establecidos por la resolución 2674 de 2013.

PROVEEDORES: Recibir pagos acordados oportunamente y aumento en la participación en el mercado.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS: Servicio de preparación de Alimentos y recibir pagos oportunamente.

CLIENTES: Comprar productos de mar que aseguren la inocuidad.

TURISTAS: Consumo inocuo de alimentos preparados.

EPS: Ofrecer servicios de buena calidad en prestación de salud a los usuarios.

LABORATORIOS CLINICOS: Recibir y examinar muestras de los pacientes.

LABORATORIO DEPARTAMENTAL: Recibir muestras de Alimentos implicados en un brote de ETA (Enfermedades transmitidas por Alimentos).

Fuente: propia

TABLA 7 REGISTRO DE INTERESADOS

STAKEHOLDERS	TIPO DE INTERÉS	PARTICIPACIÓN
DIRECTOS		
Secretaria de salud municipal	Que se garantice la Salud pública de los ciudadanos.	Alta
Proveedores	Pago de materias primas suministradas.	Alta

Propietarios	Que se ofrezcan alimentos de calidad y obtención de ganancias	Alta
Manipuladores de alimentos	Que sea un actor decisivo para la prevención o garantía de la inocuidad de las comidas.	Media
Clientes locales	Comer alimentos agradables y seguros a su paladar.	Media
Stakeholders indirectos	Tipo de interés	Participación
Entidad prestadora de salud o IPS	Afiliación de seguridad social para poder prestar los servicios médicos.	Baja
Laboratorios clínicos	Da respuesta mediante análisis al paciente intoxicado y determina la situación clínica.	Baja
Laboratorios Departamentales	Realiza un muestro microbiológica de las muestras de Alimentos de la secretaria de Salud municipal y departamental.	Media

Fuente: propia

4. PROCESO DE PLANEACIÓN

4.1 PLAN PARA DIRECCIÓN DEL PROYECTO Y SUS COMPONENTES:

4.1.1 DEFINICIÓN DEL CICLO DE VIDA DEL PROYECTO

De acuerdo con el proyecto trabajado denominado “Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo”, el ciclo de vida ajustado al requerimiento es el “PREDICTIVO”, donde el producto y los entregables se definen al comienzo del proyecto.

TABLA 8 CICLO DE VIDA

FASES	ENTREGABLES
Selección de comidas marinas bajo estudio	Project charter
	Listados de zonificación
Adquisiciones	Orden de compra de equipos e insumos
	Cotizaciones de compra de equipos e insumos
	Facturas de compra de equipos e insumos
Diseño de la herramienta de diagnostico	Acta de visita con enfoque de riesgo para preparación de Alimentos
	Acta de muestras microbiológicas
Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar	Acta firmada
	Evidencias fotográficas
Implementación de inspección, vigilancia y control a establecimientos de preparación de comida marina.	Lista de asistencia a la inducción
	Listado de dotación entregada y firmada
	Actas diligenciadas de la inspección y actas de toma de muestras diligenciadas.
	Resultados de toma de muestras de alimentos
	Resultados del diagnóstico aplicado
	Actas diligenciadas de restaurantes priorizados de bajo porcentaje.
Análisis estadístico de los resultados	Correcciones de los puntos críticos
	Manual de buenas prácticas de manipulación de Alimentos.
	Análisis estadístico de los resultados de las deficiencias de los puntajes obtenidos en los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.

Fuente: propia

4.1.2 TABLA 9 FASES DEL PROYECTO Y DESCRIPCIÓN

FASES	DESCRIPCIÓN
Selección de comidas marinas bajo estudio	En esta fase 1 se realizara con apoyo de los inspectores de Alimentos la verificación de los establecimientos existentes con actividad de preparación de Alimentos de comida marina, en el cual indagaran todos sus datos existentes.
Adquisiciones	En esta fase 2 se efectúan las compras de los equipos e insumos que serán necesarios para el desarrollo de las actividades de inspección, vigilancia y control y será desarrollado por el personal de compras que se contratara.
Diseño de la herramienta de diagnostico	En esta fase 3 se crea el diseño de las actas que se necesitan para poder las actividades inspección y toma de muestras de alimentos.
Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar	En esta fase 4 por cuestión de protocolo se hace partícipe a una reunión a cada uno de los representantes legales de cada establecimiento a visitar, el cual constara de una bienvenida, presentación del equipo, presentación de los representantes legales y sus negocios, temas a tratar en la inspección, toma de asistencia y cierre del evento.
Implementación de inspección, vigilancia y control a establecimientos de preparación de comida marina.	En esta fase 5 se realizan las inspecciones a los establecimientos de preparación de Alimentos de comida marina por los inspectores de Alimentos, se toman las muestras de alimentos, se refrigeran y se llevan después al laboratorio departamental para que realice las muestras microbiológicas y nos de los respectivos resultados de los análisis y así mismo los resultados arrojados en cada visita para poder

	<p>priorizar los restaurantes de bajo porcentaje y poder volver a hacerle la visita pero solo para verificar si subsanaron hallazgos.</p>
<p>Análisis estadístico de los resultados</p>	<p>En esta fase 6 se medirán los puntos críticos con los resultados arrojados en las actas de enfoque de riesgos, saber cuáles son los ítems en general que más abundan en una visita y en la cual están fallando para así de manera general crear un manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos que se les enviara por correo electrónico para que lo implementen y así poder realizar un análisis estadístico de las deficiencias que presentan estos.</p>

Fuente: propia

4.1.3 PROCESOS DE LA GESTIÓN DE PROYECTOS APLICABLES

La secretaria de salud implementa proyectos de inspección, vigilancia y control a todos los establecimientos de consumo como son los de preparación de alimentos, bebidas alcohólicas, almacenamiento, transporte de alimentos, expendio de alimentos y bebidas, comedores escolares, esto con el programa de alimentación escolar (PAE) y grandes superficies en la zona urbana y rural de la ciudad de Sincelejo, cuyo fin es implementar las inspecciones y verificar que se cumpla con la resolución 2674 de 2013 que establece las normativas de BPM.

4.1.4 PROCESOS DE LA CONSTRUCCIÓN DEL PRODUCTO APLICABLE

La implementación de las inspecciones, vigilancia y control a todos los establecimientos que desarrolla la Entidad territorial de salud tiene como finalidad desarrollar unos entregables al área de salud pública que son una base datos de todos establecimientos visitados con su respectivo concepto sanitario, esto para realizar un mapa de riesgos y así mismo al INVIMA el reporte de los establecimientos inscritos por la Secretaria de Salud y la autorización sanitaria.

4.1.5 TABLA 9 CONTROL DE CAMBIOS PLAN DE CONTROL DE CAMBIOS

En el transcurso del proyecto se podrá realizar el requerimiento de adicionar, retirar o modificar los avances o actividades que se tengan en el mismo, siempre y cuando se siga el conducto regular para este tipo de solicitudes y lógicamente se encuentren en conocimiento y aprobación por parte del Gerente de proyectos.

Todo cambio debe tener diligenciado el formato que se relaciona a continuación en su totalidad, contando con la firma del Gerente de proyectos para que tenga validez.

PLAN DE GESTIÓN DE CAMBIOS			
NOMBRE DEL PROYECTO		SIGLAS DEL PROYECTO	
Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo		APMEBPMTRECOMACS	
ROLES DE GESTIÓN DE CAMBIOS:			
NOMBRE DEL ROL	PERSONA ASIGNADA	RESPONSABILIDADES	NIVELES DE AUTORIDAD
Sponsor	Director de proyecto	Dirimir en decisiones empatadas en el comité de control de cambios.	Total sobre el proyecto
Comité de control de cambios	Varios	Decidir qué cambios se aprueban, rechazan o difieren.	Autorizar, rechazar o diferir solicitudes de cambio.
Project manager	GFA	Captar las iniciativas de cambio de los Stakeholders y formalizarlas en solicitudes de cambio.	Emitir soluciones de cambio

Stakeholders	Cualquiera	Solicitar cambios cuando lo crea conveniente y oportuno.	Solicitar cambios
TIPOS DE CAMBIOS:			
<p>1. ACCIÓN CORRECTIVA: Este tipo de cambio no pasa por el proceso general de gestión de cambios, en su lugar el Project manager tiene la autoridad para aprobarlo y coordinar su ejecución.</p> <p>2. ACCIÓN PREVENTIVA: este tipo de cambio no pasa por proceso general de gestión de cambios, en su lugar el Project manager tiene la autoridad para aprobarlo y coordinar su ejecución.</p> <p>3. PREPARACIÓN DE DEFECTO: este tipo de cambio no pasa por proceso general de gestión de cambios, en su lugar el Project manager tiene la autoridad para aprobarlo y coordinar su ejecución.</p> <p>4. CAMBIO AL PLAN DE PROYECTO: este tipo de cambio pasa obligatoriamente por el proceso general de cambios, el cual se describe en la sección siguiente.</p>			
PROCESO GENERAL DE GESTIÓN DE CAMBIOS:			
SOLICITUD DE CAMBIOS:		<ul style="list-style-type: none"> • El gerente de proyectos se contacta con la Secretaria de salud cada vez que se capta una iniciativa de cambio. • Entrevista a la Secretaria de salud y levantamiento de información detallada sobre lo que desea. • Formaliza la iniciativa de cambio elaborando la Solicitud de cambio respectiva. Presenta la solicitud de cambio al Project manager. 	
VERIFICAR LA SOLICITUD DE CAMBIOS:		<ul style="list-style-type: none"> • El Project manager analiza a profundidad la solicitud de cambio con el fin de 	

	<p>entender lo que se solicita y las razones por las cuales se originó la iniciativa de cambio.</p>
<p>EVALUAR IMPACTOS:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Project manager evalúa los impactos integrales del cambio en todas las líneas base del proyecto, en las áreas de conocimiento subsidiarias en otro proyectos y áreas de la empresa. • Describe la solicitud de cambio los resultados de los impactos que han calculado. • Registra el estado de la solicitud en el control de solicitudes de cambio.
<p>TOMAR DECISION Y REPLANIFICAR:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Se evalúan los impactos calculados por le Project manager y toma una decisión sobre de cambio: aprobarla, rechazarla o diferirla total o parcialmente.
<p>IMPLANTAR EL CAMBIO:</p>	<ul style="list-style-type: none"> • El Project manager replanifica el proyecto para implantar el cambio aprobado. • Comunica los resultados al equipo de trabajo y el interesado del proyecto. • Coordina con el equipo del proyecto la ejecución de la nueva versión de plan de proyecto.

**CONCLUIR EL PROCESO DE
CAMBIO:**

- El Project manager verifica que todo el proceso de cambio se haya seguido correctamente.
- Actualiza todos los documentos, registros y archivos históricos correspondientes.
- Genera las lecciones aprendidas que sean adecuadas.

Fuente: propia

4.1.6 TABLA 10 PROCESO DE AUTORIZACIÓN DEL TRABAJO

FECHA: 19/05/2020	PROCEDIMIENTO DE AUTORIZACIÓN DEL TRABAJO 
OBJETO	Establecer las medidas de prevención, organización y coordinación e identificar los riesgos que se presentan, para hacer la realización de trabajos que se desarrollen durante las actividades eventuales de salud pública y así hacer una actualización de los riesgos que puedan ser leves o graves para las personas que están expuestas a los mismos.
ALCANCE	Este procedimiento es aplicable a todos aquellos trabajos realizados por personal tanto propio como contratado que entrañen riesgos especiales.
DIRECTOR TÉCNICO	Efectuar el control de su cumplimiento mediante auditorias y comprobaciones.
SOLICITANTE	<p>No ordenar iniciar el trabajo hasta que el permiso especial esté debidamente cumplimentado.</p> <p>Informar al autorizante de cualquier anomalía o desviación sobre su programación de trabajo, que pueda producir un riesgos adicional, suspendiendo por su cuenta la ejecución del trabajo hasta que haya informado adecuadamente.</p>
AUTORIZANTE	Definir y mantener las condiciones de seguridad y salud en las deben quedar las instalaciones donde se va a trabajar, teniendo en cuenta los medios a utilizar. Informar al solicitante sobre los riesgos que pueden aparecer durante el desarrollo del trabajo.
RESPONSABLE DE LA EJECUCIÓN	Conocer y aceptar las condiciones fijadas por el autorizante para realizar el trabajo y transmitir adecuadamente dichas condiciones a o los ejecutantes, asegurándose que son entendidos.
EJECUTANTE	No se iniciará el trabajo hasta que el permiso de trabajo no se encuentre impreso y este cumplimentado y cesará el mismo durante las suspensiones que estime oportunas el autorizante. Después de cada suspensión, no reanudara el trabajo hasta que no disponga de la renovación.

Fuente: propia

4.1.7 TABLA 11 PROCESO DE GESTIÓN DE LA CONFIGURACIÓN

GESTIÓN DE LA CONFIGURACIÓN			
NOMBRE DEL PROYECTO		SIGLAS DEL PROYECTO	
Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo		APMEBPMTRECOMACS	
Roles de la gestión de la configuración:			
NOMBRE DEL ROL	PERSONA ASIGNADA	RESPONSABILIDADES	NIVELES DE AUTORIDAD
Project manager	GFA	Supervisar el funcionamiento de la gestión de la configuración	Toda autoridad sobre el proyecto y sus funciones.
Gestor de configuración	Inspectores de Alimentos	Ejecutar todas las tareas de gestión de la configuración.	Autoridad para operar las funciones de gestión de la configuración.
Inspector de aseguramiento de calidad	Director de proyecto	Auditar la gestión de la configuración	Auditar la gestión de la configuración según indique el Project manager.
Miembros del equipo del proyecto	Varios	Consultar la información de gestión de la configuración según sus niveles de autoridad.	Depende de cada miembro, se especifica para cada documento y cada ítem de la configuración.

Fuente: propia

PLAN DE DOCUMENTACIÓN:						
DOCUMENTOS O ARTEFACTOS	FORMATO	ACCESO RÁPIDO NECESARIO	DISPONIBILIDAD AMPLIA NECESARIA	SEGURIDAD DE ACCESO	RECUPERACIÓN DE INFORMACIÓN	RETENCIÓN DE INFORMACIÓN
Project charter	Electrónico	Disponible online	A todos los stakeholders	Lectura general modificación restringida	Backup primario y almacenamiento secundario	Durante todo el proyecto.
Informe del proyecto	Electrónico	Disponible online	A todos los Stakeholders	Lectura general modificación restringida	Backup primario y almacenamiento secundario	Durante todo el proyecto.
Solicitud de cambio	Electrónico	Disponible online	A todos los Stakeholders	Lectura general modificación restringida	Backup primario y almacenamiento secundario	Durante todo el proyecto.
Log de control de solicitudes de cambio	Electrónico	Disponible online	A todos los Stakeholders	Lectura general modificación restringida	Backup primario y almacenamiento secundario	Durante todo el proyecto.
Informe de cierre de proyecto	Electrónico	Disponible online	A todos los Stakeholders	Lectura general modificación restringida	Backup primario y almacenamiento secundario	Durante todo el proyecto.

ITEM DE CONFIGURACIÓN (CI):						
CÓDIGO	NOMBRE DEL ÍTEM DE LA CONFIGURACIÓN	CATEGORÍA: 1= FÍSICO	FUENTE	FORMATO	OBSERVACIONES	
1.1	Listados de zonificación.	1	P	Original impreso		
2.1	2.1 Orden compra de equipos e insumos.	1	P	Original impreso		
2.2	Cotizaciones de compra de equipos e insumos.	1	P	Original impreso		
2.3	Facturas de compras e insumos	1	P	Original impreso		
3.1	Acta de visita con enfoque de riesgos para preparación de Alimentos.	3	P	Original impreso		
3.2	3.2 Acta de muestras microbiológicas.	3	P	Original impreso		
4.1	Lista de asistencia a la reunión de representantes legales.	3	P	Original impreso		
4.2	Evidencia fotográfica.	2	P	PDF		

5.1	Lista de asistencia a la inducción.	3	P	Original impreso	
5.2	Listado de dotación entregada y firmada.	3	P	Original impreso	
5.3	Actas diligenciadas de la inspección y actas de toma de muestras diligenciadas.	1	P	Original impreso	
5.4	Resultados de toma de muestras de alimentos.	2	P	PDF	
5.5	Resultados del diagnóstico aplicado	3	P	Original impreso	
5.6	Actas diligenciadas de restaurantes priorizados de bajo porcentaje.	1	P	Original impreso	
6.1	Correcciones de los puntos críticos.	2	P	PDF	
6.2	Manual de buenas prácticas de manipulación de Alimentos	2	P	PDF	
6.3	Análisis estadístico de las deficiencias de buenas prácticas de manufactura en establecimientos de consumo que se dediquen a la preparación y venta de comidas marinas en la ciudad de Sincelejo	2	P	PDF	
VERIFICACIÓN Y AUDITORIAS DE CONFIGURACIÓN:					

Las verificaciones y auditorias de la integridad de la configuración serán rutinarias y semanales, realizadas por el director de proyectos, y donde se comprobará:

- Integridad de la información de los CI's
- Exactitud y reproducibilidad de la historia de los CI's

Fuente: propia

4.1.8 PLAN DE GESTIÓN DE INTERESADOS. ENTRE OTROS: INTRODUCCIÓN

Este documento identifica las estrategias de gestión necesarias para involucrar cada uno de los interesados (Stakeholders) de manera eficaz en el proyecto aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo

Es una herramienta que nos permite conocer el estado actual de la organización, agilizar las relaciones con clientes y proveedores, analizar la toma de decisiones a presente y futuro al momento de realizar las inspecciones higiénico – sanitarias a los establecimientos de consumo.

PROPOSITO

Este plan proporciona un marco para informar, involucrar y obtener la entrada de todos los participantes a lo largo de la duración de la aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo

4.1.9 TABLA 12 MATRIZ DE EVALUACION DE INTERESADOS

MATRIZ EVALUCION DE INTERESADOS		
IDENTIFICACION DE INTERESADOS		EVALUACION
GRUPO	NOMBRE	PODER / INFLUENCIA
A	Gerente de Proyecto	ALTO / ALTO
B	Secretaria de salud municipal	ALTO / ALTO
C	Proveedores	BAJO / ALTO
D	Propietarios	ALTO / ALTO
E	Manipuladores de Alimentos	BAJO / ALTO
F	Clientes	BAJO / ALTO
G	Turistas o visitantes	BAJO / ALTO

H	Entidad prestadora de salud e IPS	BAJO / BAJO
I	Laboratorios departamentales	ALTO / BAJO

Fuente: propia

4.1.10 TABLA 13 ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DE LOS INTERESADOS

REGISTRO DE INTERESADOS				
IDENTIFICACION DE INTERESADOS				TIPO
GRUPO	NOMBRE	ROL EN EN PROYECTO	EXPECTATIVAS	INTERNO / EXTERNO
A	Gerente de Proyecto	Responsable de dirigir el proyecto	Culminar el proyecto en los terminos establecidos de costo, tiempo y calidad.	Interno
B	Secretaria de salud municipal	Patrocinador y promotor del proyecto y autoridad local.	Determinar que los establecimientos cumplan con las normas de higiene e inocuidad para preservar la salud publica.	Interno
C	Proveedores	Suministrar materiales necesarios para el desarrollo del proyecto	Brindar equipos e insumos de calidad para la ejecucion del proyecto.	Interno
D	Propietarios	Dueño del establecimiento	Cumplir con las normas de salubridad que esta regulada por la entidad territorial de salud.	Externo
E	Manipuladores de Alimentos	Preparar Alimentos de comida marina	Ofrecer un servicio que satisfaga al consumidor y cumpla con la normativa vigente. Resolucion 2674 de 2013.	Externo
F	Clientes	Consumidores	Satisfaccion del servicio que se brinda.	Externo
G	Turistas o visitantes	Interesados externos	Degustar comida marina que cumpla con la higiene e inocuidad y genere satisfaccion.	Externo
I	Entidad prestadora de salud	Prestacion de servicio de toma y procesamiento de muestras de pacientes involucrados en una ETA (Enfermedades tranmitidas por alimentos).	Aplicar los exámenes correspondientes para arrojar un diagnostico y confirmar que es una ETA.	Externo
J	Laboratorios departamentales	Recibir y procesar muestras de los alimentos implicados en la intoxicacion alimentaria.	Realizar exámenes correspondientes para identificar los microorganismos presentes en el alimento.	Externo

Fuente: propia

ESTRATEGIAS DE GESTIÓN DE INTERESADOS



Ilustración 8. Estrategias de gestión de interesado.

4.1.11 PLAN DE GESTIÓN DEL ALCANCE

Este plan de gestión establece el trabajo requerido para realizar todo el proyecto a satisfacción de los involucrados, especificando que incluye y que no incluye el proyecto. El manual de gestión de calidad de la empresa junto con sus procedimientos internos forma parte integral del plan para desarrollar, verificar y controlar el alcance del proyecto. La línea base del plan de gestión de alcance lo componen los siguientes entregables:

- Documentos de requisitos
- Declaración del alcance
- Estructura desagregada del trabajo (EDT)

TABLA 14 PLAN DE GESTIÓN DEL ALCANCE

PLAN DE GESTIÓN DE ALCANCE		
NOMBRE DEL PROYECTO	DEL	Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo
PREPARADO POR:		Gabriela Fernandez Acosta
FECHA:		12/05/2020
<p>1. PROCESO DE DEFINICIÓN DEL ALCANCE:</p> <p>La definición del alcance del proyecto aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo En reunión de equipo de proyecto, tanto el equipo de proyecto como el sponsor revisaran el Scope Statement preliminar, el cual servirá como base para definir como se desarrollará las fases del proyecto y así de esta manera facilitar la continuidad de las actividades.</p>		

2. PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE WBS:

Los pasos que se realizaron para la elaboración de la WBS son los siguientes:

- la EDT del proyecto será estructurado de acuerdo a la herramienta de descomposición, identificándose primeramente los principales entregables, que en el proyecto actúan como fases.
- En el proyecto se identificó 6 fases
- Identificado los principales entregables, se procede con la descomposición del entregable en paquetes de trabajo, los cuales nos permiten conocer el mínimo detalle de costo, trabajo y calidad incurrido en la elaboración del entregable.

3. PROCESO PARA LA ELABORACIÓN DE DICCIONARIO WBS:

Previo a este proceso, el WBS del proyecto debe haber sido elaborado, revisado y aprobado. Es en base a la información del WBS que elaborara el diccionario WBS, para lo cual se realizaran los siguientes pasos:

- Se identifica las siguientes características de cada paquete de trabajo de la WBS.
- Se detalla el objetivo del paquete de trabajo
- Se hace una descripción breve del paquete de trabajo
- Se describe el trabajo a realizar para la elaboración del entregable, como son la lógica, enfoque de elaboración y las actividades para elaborar cada entregable.

4. PROCESO PARA VERIFICACIÓN DEL ALCANCE:

Al termino de elaboración de cada entregable, este debe ser presentado al Sponsor del proyecto, el cual se encargará de aprobar o presentar las observaciones del caso. Si el entregable es aprobado

5. ¿CÓMO LOS CAMBIOS AL ALCANCE, SERÁN IDENTIFICADOS Y CLASIFICADOS?

El gerente de proyecto o la persona que designe, revisará solicitud de cambios del alcance y hará una evaluación del mismo. El podrá requerir del solicitante información adicional.

6. DESCRIBIR COMO LOS CAMBIOS DEL ALCANCE SERÁN INTEGRADOS AL PROYECTO:

Si el impacto del cambio no modifica la línea base del proyecto será aprobado por el Gerente del proyecto, en caso contrario.

5. COMENTARIOS ADICIONALES:

Fuente: propia

4.1.12 TABLA 15 PLAN DE GESTIÓN DE REQUISITOS:

PLAN DE GESTIÓN DE REQUISITOS	
NOMBRE DEL PROYECTO	Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.
PREPARADO POR:	Gabriela Fernandez Acosta
FECHA:	12/05/2020
1. ACTIVIDADES DE REQUISITO:	
<ul style="list-style-type: none"> • Los requisitos son sugeridos por los principales Stakeholders del proyecto, durante el proceso de iniciación y planificación del proyecto. • Los requisitos serán descritos en la matriz de trazabilidad. 	
2. PROCESO DE PRIORIZACIÓN DE REQUISITOS:	
<p>La priorización de requisitos se hará con base a la matriz de trazabilidad, de acuerdo al nivel de estabilidad y el grado de complejidad de cada requisito documentado.</p> <p>Este proceso será realizado por el equipo de gestión del proyecto durante la planificación del proyecto, y será aprobado por el sponsor.</p>	
3. MÉTRICAS DEL PRODUCTO:	
<p>Se evaluará de acuerdo a la puntuación de cada ítem que se encuentre al momento de la visita y la sumatoria total dará un resultado que podrá ser favorable si se encuentra en un rango de 90-100%, favorable con requerimientos de 60-89.9% y desfavorable si se encuentra de 0- 59.9%, en el caso que de desfavorable un restaurante se le hará seguimiento de las actividades hasta que subsanen hallazgos y se toman las acciones correctivas necesarias.</p>	
4. ESTRUCTURA DE TRAZABILIDAD	

La matriz de trazabilidad se documentará de la siguiente información:

Atributos de requisitos que incluye: fecha de inclusión, versión, tipo de solución, categoría, descripción de requisitos, responsable, prioridad, estado actual, última fecha de estado, grado de complejidad y criterio de aceptación.

TRAZABILIDAD HACIA:

- Necesidades y objetivos de negocio
- Entregables de la EDT
- Diseño del producto
- Desarrollo del producto
- Estrategia y escenario

Fuente: propia

4.1.13 TABLA 16 PLAN DE GESTIÓN DEL CRONOGRAMA

Mediante este plan se establecen cuáles van a ser las políticas, procedimientos y criterios necesarios para el desarrollo del cronograma del proyecto. El tiempo se planea para la ejecución del proyecto no deberá modificarse independientemente de la fecha de inicio, la cual debe ser establecida por la entidad contratante en conjunto con los encargados de ejecutar el proyecto.

PLAN DE GESTION DEL CRONOGRAMA	
Nombre del proyecto	Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.
Preparado por	Asesoramientos y soluciones GFA
Fecha	16/05/2020
Personas autorizadas a solicitar cambio en el cronograma	

Nombre	Cargo	Ubicación
Gabriela Fernandez	Ing. Proyectos	Oficina principal
Personas que aprueban requerimiento de cambio de cronograma		
Nombre	Cargo	Ubicación
Gabriela Fernandez	Ing. Proyectos	Oficina principal
IDENTIFICACIÓN DE LAS ACTIVIDADES		
<ul style="list-style-type: none"> Las actividades identificadas que se usarán para este proceso de planificación que se extraerán del diccionario del EDT, donde por cada paquete de trabajo se describen sus actividades. Cada actividad tendrá un código que sea coherente con el de su paquete de trabajo en el EDT. 		
SECUENCIALIZACIÓN DE ACTIVIDADES		
<ul style="list-style-type: none"> Primero se establecerá la secuencia de las actividades por cada paquete de trabajo. Luego se establecerá la secuencia de los paquetes de trabajo para poder obtener la secuencia de todo el proyecto, el cual será graficado en un diagrama de red. 		
ESTIMACIÓN DE LA DURACIÓN DE LAS ACTIVIDADES		
<p>El proceso de estimación de la duración de las actividades se define de acuerdo al tipo de recurso asignado a la actividad:</p> <ul style="list-style-type: none"> Si el recurso es de tipo personal, estimamos la duración y calculamos el trabajo que tomara realizar la actividad. En cambio si el tipo de recursos es material, se definirá la cantidad que se utilizara para realizar la actividad. 		

DESARROLLO DEL CRONOGRAMA

En base a los siguientes documentos:

- Identificación y secuenciamiento de las actividades
- Red del proyecto
- Estimación de recursos y duraciones

Se obtiene toda la información necesaria para elaborar el cronograma del proyecto, que se hará mediante la herramienta MS Project.

El Schedule es enviado al sponsor, el cual debe aprobar el documento para proseguir con el proyecto.

RAZONES ACEPTABLES PARA CAMBIOS EN CRONOGRAMA DEL PROYECTO:

Las razones que pueden implicar un cambio en el cronograma son:

- Retrasos por la llegada de los equipos de conservación
- Cambios no programados
- Retrasos por el clima
- Recorte de presupuesto
- Ampliaciones de alcance del proyecto
- Desastres naturales
- Accidentes
- Incumplimiento del proveedor en la entrega de materiales.

DESCRIBIR COMO CALCULAR Y REPORTAR EL IMPACTO EN EL PROYECTO POR EL CAMBIO EN CRONOGRAMA

Para reportar el impacto por cambios en el cronograma se utilizará el formato Acta de diligencia que incluye la información siguiente:

1. Nombre del responsable del problema y fecha de ocurrencia del mismo
2. Descripción del problema indicando el grado de urgencia

3. Impacto resultante sobre el proyecto (Costo, calidad, tiempo y alcance)
4. Alternativas de solución detallada, indicando el impacto en las diferentes áreas (costo, calidad, tiempo y alcance).
5. Recomendación en la selección de la alternativa de solución
6. Anexos. Documentos que sustenten la selección de la alternativa y el rechazo del resto.

El informe será evaluado por las personas autorizadas para aprobar los cambios de cronograma, quienes en consenso discutirán y tomarán la decisión de cuál es la mejor alternativa según los alcances del informe con los ajustes necesarios según lo que se acuerde.

DESCRIBIR COMO LOS CAMBIOS AL CRONOGRAMA SERA ADMINISTRADOS

La administración del alcance se efectuará de la siguiente manera:

Solicitudes realizadas por personal autorizado: cuando se presente una situación que incurra en un cambio de cronograma, este deberá ser informado oportunamente al gerente de proyecto; él será encargado de evaluar la situación determinando la implicancia del cambio en el alcance del proyecto y tiempos establecidos según el cronograma del proyecto, a su vez con la decisión tomada planteará alternativas de solución, las que deberán ser justificadas.

Todo esto deberá presentarse en el formato correspondiente Acta de diligencia a la persona encargada de la aprobación, quienes deben dar respuesta a la solicitud en un máximo de 48 horas.

ACTUALIZACIÓN, SUPERVISIÓN Y CONTROL

Dentro de la gestión del proyecto, se han identificado el entregable informe del trabajo del proyecto, así mismo las reuniones de seguimiento y la supervisión de las inspecciones. Es mediante estos informes y reuniones que se podrá controlar el cronograma del proyecto.

Además que cualquier modificación en el cronograma, debe ser solicitado con una solicitud de cambios y debe ser debidamente aprobados por el comité de control de cambios.

Fuente: propia

4.1.14 TABLA 17 PLAN DE GESTIÓN DE COSTOS

NOMBRE DEL PROYECTO		SIGLAS DEL PROYECTO
Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.		APMEBPMTRECOMACS
TIPOS DE ESTIMACIÓN DEL PROYECTO: Tipos de estimación a utilizar en el proyecto con indicación del modo de formulación y los niveles de precisión de cada tipo.		
TIPO DE ESTIMACIÓN (Especificar los tipos de estimación a usar en el proyecto, ejm: orden de magnitud, presupuesto, definitiva)	MODO DE FORMULACIÓN (Especificar en detalle el modo de formulación del estimado indicando el por qué, quién, cómo y cuándo)	NIVEL DE PRECISION (Especificar el nivel de precisión del estimado, ejm. -15% + 25%)
2.1.1.1 Definitivo	Bottom up	-5% al +10%
UNIDADES DE MEDIDA: Unidades de medida a utilizar, para estimar y trabajar cada tipo de recurso.		
TIPO DE RECURSO	UNIDADES DE MEDIDA	
Recurso Personal	Costo / hora	
Recurso Material o Consumible	Unidades	

PLAN DE CUENTAS DE CONTROL: Cuentas de control o grupos de entregables que se utilizarán para la medición y el control del valor ganado

CUENTA DE CONTROL (Código y nombre de cuenta)	ENTREGABLES (Fases o entregables agrupados en la cuenta)	PRESUPUESTO (Monto del presupuesto para la cuenta)	RESPONSABLE (Persona responsable de monitorear y lograr los objetivos de costos)	FECHAS INICIO - FIN (Fechas programadas de Inicio y Fin de los entregables de la cuenta)
1. Selección de Restaurantes de comida marina bajo estudio	1.1 Listados de zonificación.	\$ 2.671.560,00	Ícela Narváez Cristian Vergara	lun 4/01/21- mar 2/02/21
2. Adquisiciones	2.1 Orden compra de equipos e insumos 2.2 Cotizaciones de compra de equipos e insumos 2.3 Facturas de compras e insumos	\$ 10.400.000,00	Personal de Compras	lun 4/01/21- mar 2/02/21
3. Diseño de la herramienta de diagnóstico	3.1 Acta de visita con enfoque de riesgos para preparación de Alimentos.	\$ 1.378.000,00	Director del Proyecto	mar 26/01/21- jue 11/02/21

	3.2 Acta de muestras microbiológicas			
4. Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar.	4.1 Lista de asistencia 4.2 Evidencia fotográfica.	\$ 738.976,00	Cristian Vergara Ícela Narváez Nohemí Álvarez Director del proyecto.	jue 11/02/21- lun 22/02/21
5. Aplicación de visitas de IVC (Inspección, vigilancia y control) a establecimientos de preparación de comida marina.	5.1 Lista de asistencia a la inducción 5.2 Listado de dotación entregada y firmada. 5.3 Actas diligenciadas de la inspección y actas de toma de muestras diligenciadas. 5.4 Resultados de toma de muestras	\$ 3.243.052,00	Cristian Vergara Ícela Narváez Nohemí Álvarez Director del proyecto.	lun 22/02/21- vie 14/05/21

	<p>de alimentos</p> <p>5.5 Resultados del diagnóstico aplicado</p> <p>5.6 Actas diligenciadas de restaurantes priorizados de bajo porcentaje.</p>			
6. Análisis de Resultados	<p>6.1 Correcciones de los puntos críticos.</p> <p>6.2 Manual de buenas prácticas de manipulación de Alimentos</p> <p>6.3 Análisis estadístico de las deficiencias de buenas prácticas de manufactura en establecimientos de consumo que se dediquen a la preparación y venta de comidas marinas en la ciudad de Sincelejo.</p>	\$ 2.808.000,00	Director del proyecto.	mar 18/05/21- vie 25/06/21

<p>PLANIFICACIÓN GRADUAL: Forma en que se utilizara la planificación gradual, definiendo las etapas y los niveles de agregación de los componentes de planificación, así como la fecha en que se emitirán los presupuestos no expandidos y la persona responsable de hacerlos.</p>				
<p>ETAPA (Etapas de la planificación gradual, o momentos en los cuales se presentarán las líneas base con componentes de planificación no expandidos)</p>	<p>COMPONENTE DE PLANIFICACIÓN (Componente de planificación a usar en dicha etapa)</p>	<p>FECHA DE EMISIÓN DE PRESUPUESTO (Fecha aproximada en que se emitirá el presupuesto usando los componentes de planificación de dicha etapa)</p>	<p>RESPONSABLE (Persona responsable de emitir el presupuesto con los componentes de planificación de dicha etapa)</p>	
No aplica para el proyecto	No aplica para el proyecto.	No aplica para el proyecto	No aplica para el proyecto	
<p>UMBRALES DE CONTROL</p>				
<p>ALCANCE: PROYECTO/FASE/ENTREGABLE (Especificar si el método de medición aplica a todo el proyecto, una fase, un grupo de entregables o un entregable específico)</p>	<p>VARIACION PERMITIDA (Variación permitida para el alcance especificado,</p>	<p>ACCIÓN A TOMAR SI VARIACIÓN EXCEDE LO PERMITIDO (Acción a tomar ejm, monitorear resultados, analizar variaciones, o auditoría profunda de la variación)</p>		

	expresada en valores absolutos, ejm \$, 0 valores relativos ejm (%)	
Proyecto Completo	+/- 5% costo planificado	Investigar variación para tomar acción correctiva
MÉTODOS DE MEDICIÓN DE VALOR GANADO		
ALCANCE: PROYECTO/FASE/ENTREGABLE (Especificar si el método de medición aplica a todo el proyecto, una fase, un grupo de entregables o un entregable específico)	MÉTODO DE MEDICIÓN (Especificar el método de medición que se usará para calcular el valor ganado de los entregables especificado)	MODO DE MEDICIÓN (Especificar en detalle el modo de medición, indicando el quién, cómo, cuándo, dónde)
Proyecto completo	Valor acumulado — Curva S	Reportes de los niveles del porcentaje de cumplimiento del Proyecto
FÓRMULAS DE PRONÓSTICOS DEL VALOR GANADO: Especificación de fórmulas de pronóstico que se utilizaran para el proyecto.		

TIPO DE PRONÓSTICO	FORMULA	MODO: Quien, Como, Cuando, Donde
EAC variaciones típicas	$AC + (BAC - EV) / CPI$	Semanalmente informe del performance del proyecto
NIVELES DE ESTIMACIÓN Y DE CONTROL: Especificación de los niveles de detalle en que se efectuarán las estimaciones y el control de los costos.		
TIPO DE ESTIMACIÓN DE COSTOS (Especificar los tipos de estimación a usar en el proyecto, ejm. Orden de magnitud, Presupuesto, Definitiva)	NIVEL DE ESTIMACIÓN DE COSTOS (Especificar el nivel de detalle al cual se efectuarán los estimados de costos, ejm. Actividad, Paquetes de trabajo, Entregables, etc.)	NIVEL DE CONTROL DE COSTOS (Especificar el nivel de detalle al cual se efectuará el control de los costos en el sistema EVM, ejm. Actividad, Paquetes de trabajo, Entregables, etc)
PROCESOS DE GESTIÓN DE COSTOS: Descripción detallada de los procesos de gestión de costos que se realizarán durante la gestión de proyectos.		
PROCESO DE GESTIÓN DE COSTOS	DESCRIPCIÓN: Que, Quien. Como, Cuando, Donde, Con que	
Estimación de Costes	Se estima los costes del proyecto en base al tipo de estimación por presupuesto. Esto se realiza en la planificación del proyecto y es responsabilidad del	

	Project Manager, y aprobado por el Sponsor.
Preparación de su Presupuesto de Costes	Se elabora el presupuesto del proyecto y las reservas de gestión del proyecto. Este documento es elaborado por el Project Manager y, revisado y aprobado por el Sponsor.
Control de Costes	Se evaluará el impacto de cualquier posible cambio del costo, informando al Sponsor los efectos en el proyecto, en especial las consecuencias en los objetivos finales del proyecto (alcance, tiempo y costo). El análisis de impacto deberá ser presentado al Sponsor y evaluará distintos escenarios posibles, cada uno de los cuales corresponderá alternativas de intercambio de triple restricción. Toda variación final dentro del +/- 5% del presupuesto será considerada como normal. Toda variación final fuera del +/- 5% del presupuesto será considerada como causa asignable y deberá ser analizada. Se establecerá una acción correctiva de ser necesario.
FORMATOS DE GESTIÓN DE COSTOS: Descripción detallada de los formatos de gestión de costos que se utilizaran en la gestión de proyectos	
FORMATO DE GESTIÓN DE COSTOS	DESCRIPCIÓN: Que, Quien. Como, Cuando, Donde, Con que
Plan de Gestión de Costos	Documento que informa la planificación para la gestión del costo del proyecto.
Costeo del Proyecto	Este informe detalla los costos a nivel de las actividades de cada entregable, según el tipo de recurso que participe.
Presupuesto por Fase y por Tipo de Recurso	El formato de Presupuesto por Fase y por Tipo de Recurso informe los costos del proyecto divididos por fases, y cada fase en los 3 tipos de recursos (personal,

	materiales, maquinaria).
SISTEMA DE CONTROL DE TIEMPOS: Descripción detallada del sistema de control de tiempos que se utilizará para suministrar datos al sistema de control de valor ganado.	
DESCRIPCIÓN: Que, Quien. Como, Cuando, Donde, Con que	
Cada responsable del equipo de proyecto emite un reporte semanal informando los entregables realizados y el porcentaje de avance. El Project Manager se encarga de compactar la información del equipo de proyecto en el Schedule, actualizando el proyecto según los reportes del equipo, y procede a replanificar el proyecto en el escenario del MS Project. De esta manera se actualiza el estado del proyecto, y se emite el Informe Semanal del Performance del Proyecto.	
La duración del proyecto puede tener una variación de +/- 10 % del total planeado, si como resultado de la replanificación del proyecto estos márgenes son superados se necesitará emitir una solicitud de cambio, la cual deberá ser revisada y aprobada por el Project Manager y el Sponsor.	
Nota: Adjuntar procedimientos, flujogramas, formatos, y Schedule de eventos.	
SISTEMA DE CONTROL DE COSTOS: Descripción detallada del sistema de control de costos que se utilizará para suministrar datos al sistema de control de valor ganado.	
DESCRIPCIÓN: Que, Quien. Como, Cuando, Donde, Con que	
Cada responsable del equipo de proyecto emite un reporte semanal informando los entregables realizados y el porcentaje de avance. El Project Manager se encarga de compactar la información del equipo de proyecto en el Schedule, actualizando el proyecto según los reportes del equipo, y procede a replanificar el proyecto en el escenario del MS Project. De esta manera se actualiza el estado del proyecto, y se emite el Informe Semanal del Performance del Proyecto.	
El coste del proyecto puede tener una variación de +/- 5 % del total planeado, si como resultado de la replanificación del proyecto estos márgenes son superados se necesitará emitir una solicitud de cambio, la cual deberá ser revisada y aprobada por el Project Manager y el Sponsor.	
Nota: Adjuntar procedimientos, flujogramas, formatos, y schedule de eventos.	

SISTEMA DE CONTROL DE CAMBIOS DE COSTOS: Descripción detallada del sistema de control de cambios de costos que se utilizará para mantener la integridad de la línea base, formalizar, evaluar y aprobar cambios.

El Sponsor y el Project Manager son los responsables de evaluar, aprobar o rechazar las propuestas de cambios.

Se aprobarán automáticamente aquellos cambios de emergencia que potencialmente puedan impedir la normal ejecución del proyecto, y que por su naturaleza perentoria no puedan esperar a la reunión del Comité Ejecutivo, y que en total no excedan del 5% del presupuesto aprobado del proyecto. Estos cambios deberán ser expuestos en la siguiente reunión del equipo del proyecto.

Todos los cambios de costos deberán ser evaluados integralmente, teniendo en cuenta para ello los objetivos del proyecto y los intercambios de la triple restricción.

Los documentos que serán afectados o utilizados en el Control de Cambios de Costos son:

- Solicitud de Cambios.
- Acta de reunión de coordinación del proyecto.
- Plan del Proyecto (replanificación de todos los planes que sean afectados).

En primera instancia el que tiene la potestad de resolver cualquier disputa relativa al tema es el Project Manager, si está no puede ser resuelta por él, es el Sponsor que asume la responsabilidad.

Una solicitud de cambio sobre el coste del proyecto que no exceda el +/- 5% del presupuesto del proyecto puede ser aprobada por el Project Manager, un requerimiento de cambio superior será resuelta por el Sponsor

Nota: Adjuntar procedimientos, flujogramas, formatos, y Schedule de eventos.

Fuente: propia

4.1.15 TABLA 18 GESTION DE LA CALIDAD

PLAN DE GESTIÓN DE CALIDAD

ALCANCE DEL PLAN DE CALIDAD

El siguiente plan aplica en cumplir con los requisitos de calidad dentro del tiempo y presupuesto planificado para el proyecto aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo

LOS SISTEMAS DE GESTIÓN DE LA INOCUIDAD DE LOS ALIMENTOS

En las últimas décadas han aumentado considerablemente las oportunidades de contaminación “tradicional o “cruzada” en muchas empresas dedicadas al sector de alimentos , tal vez por factores de desconocimiento de normatividades especializadas en garantizar un ambiente higienizado para la fabricación de estos o por factores externos o internos que las empresas hoy en día manejan, por esta razón se hace cada vez más difícil lograr una producción que garantice la producción y distribución de alimentos inocuos . Durante las dos últimas décadas, los hábitos alimenticios han sufrido cambios significativos para la salud pública mundial especialmente en los países en desarrollo. Por esta razón las prácticas higiénicas son cruciales en cada etapa de producción y manipulación de los alimentos. Las autoridades sanitarias son las encargadas de determinar qué tipo de herramientas utensilios niveles de tolerancia son permitidos y aptos para que pasen a ser utilizados por el ser humano. Los sistemas de gestión de la inocuidad de los alimentos siempre han sido en gran parte competencia exclusiva del estado. Los países han establecido organismos encargados de diversos aspectos de la inocuidad alimentaria en particular la comisión del Codex Alimentarius, las cuales ayudan a los estados a tomar decisiones sobre una serie de cuestiones normativas. Aunque reciban asesoramiento de muchas fuentes privadas, sus objetivos principales han sido proteger la salud pública y promover prácticas equitativas en el mercado de alimentos.

DEFINICIONES

- **AUTORIDADES SANITARIAS COMPETENTES:** son autoridades sanitarias, el instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos INVIMA y las Entidades Territoriales de Salud que, de acuerdo a la ley ejercen funciones de inspección, vigilancia y control y adoptan las acciones de prevención y seguimiento para garantizar el cumplimiento de lo dispuesto en la resolución 2674 de 2013.

- **BUENAS PRACTICAS DE MANUFACTURA:** Son los principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de Alimentos para consumo humano.
- **MANIPULADOR DE ALIMENTOS:** Es toda persona que interviene directamente en forma permanente u ocasional en actividades de fabricación procesamiento preparación envase almacenamiento transporte y expendio de alimentos.
- **ENFERMEDADES TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS (ETA):** Se refieren a cualquier enfermedad causada por la ingestión de un alimento contaminado que provoca efectos nocivos en la salud del consumidor.
- **ALIMENTO CONTAMINADO:** Alimento que contiene agentes y/o sustancias extrañas de cualquier naturaleza en cantidades superiores a las permitidas en las normas nacionales, o en su defecto en normas reconocidas internacionalmente.
- **CONTAMINACION CRUZADA:** s el proceso por el cual los alimentos entran en contacto con sustancias ajenas, generalmente nocivas para la salud.
- **PUNTOS DE CONTROL CRITICO (PCC):** Paso en el cual se puede aplicar un control, y que es esencial para prevenir o eliminar un peligro relacionado con la inocuidad de los alimentos o reducirlo a un nivel aceptable.

OBJETIVOS DEL PLAN DE CALIDAD

- Asegurar que se establezcan los mecanismos para disminuir las quejas por parte de los clientes por mala calidad de las materias primas que se venden en los restaurantes.
- Proporcionar las herramientas para mejorar las condiciones higiénico sanitarias y de salubridad en cada establecimiento.

RESPONSABLES

Director del proyecto, Inspectores de Alimentos (Cristian Vergara, Ícela Narváez, Nohemí Álvarez), Secretaria de salud Municipal de Sincelejo.

DOCUMENTOS DE REFERENCIA

NORMAS LEGALES

DEFINICIÓN

DECRETO 2674 DE 2013	Tiene como objeto establecer los requerimientos sanitarios para actividades de Preparación, elaboración y expendio de alimentos para el consumo humano.
DECRETO 3075 DE 1997	Por el cual se reglamenta Parcialmente la Ley 09 de 1979 y se dictan otras disposiciones
NORMA TÉCNICA SECTORIAL COLOMBIANA NTS-USNA 007	Requisitos sanitarios para los manipuladores de alimentos
LEY 9 DE 1979	Código Sanitario Nacional por cuanto dicta medidas sobre las condiciones sanitarias básicas para la protección en el medio ambiente, suministro de agua, saneamiento de edificaciones, alimentos, droga, medicamentos, cosméticos, vigilancia y control epidemiológico, prevención y control de desastres, derechos de los habitantes respecto a la salud.
RESOLUCIÓN 5109 DE 2005	Reglamento Técnico sobre los requisitos de rotulado o etiquetado para alimentos envasados y materias primas de alimentos para consumo humano, expedido por el Ministerio de Protección Social y publicado en el Diario Oficial 46150 de enero 13 de 2006.
DECRETO 1575 DE 2007	El objeto del presente decreto es establecer el sistema para la protección y control de la calidad del agua, con el fin de monitorear, prevenir y controlar los riesgos para la salud humana causados por su consumo, exceptuando el agua envasada.
RESOLUCIÓN 719 DE 2015	Por la cual se establece la clasificación de alimentos para consumo humano de acuerdo con el riesgo de salud pública.



Sincelejo
Unidos transformamos más



DECRETO 561 DE 1984	Por la cual se reglamenta parcialmente el título V de la ley 09 de 1979 en cuanto a captura, procesamiento, transporte y expendio de productos de pesca.
----------------------------	--

PLAN DE GESTIÓN

HECHA POR	Versión	Revisada por	Aprobada por	Fecha	Motivo		
CH	1,0	AV	AV	04-01-2021	Versión original		
NOMBRE DEL PROYECTO			SIGLAS DEL PROYECTO				
Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo			APMEBPMTRECOMACS				
FASE	ACTIVIDADES	CARACTERISTICAS	DOCUMENTOS LEGALES	QUIEN	COMO	CUANDO	REGISTRO
Selección de Restaurantes de comida marina bajo estudio	Identificar los restaurantes de comida marina en Sincelejo.	Garantizar que los establecimientos donde se preparen alimentos de Alto riesgo como el pescado y los productos de pesca sean de calidad.	Resolución 719 DE 2015	Ícela Narváez Cristian Vergara	Verificando que el censo suministrado por la cámara de comercio de cada uno de los establecimientos se encuentre en funcionamiento.	4/01/21 - 2/02/21	Listados de zonificación
Adquisiciones	Realizar proceso de compra de equipos e insumos	Garantizar que todos los equipos e insumos que se adquieran estén condiciones óptimas, para que facilite las tareas.	ISO 9001 DE 2015	Personal de compras	Verificando que los proveedores cumplan con las normas ISO 9001 DE 2015.	4/01/21 - 2/02/21	Orden De compra Cotizaciones Facturas
Diseño de la herramienta de diagnóstico	Elaborar acta del programa de BPM (Buenas Prácticas de Manufacturas).	Garantizar que cada una de las actas describa las consideraciones a tener en cuenta según la Resolución 2674 de 2013 y el Decreto 3075 de 1997	Resolución 2674 de 2013	Ing. Director de proyectos	Validando los documentos con un funcionario del INVIMA para su aprobación	26/01/21- 11/02/21	Acta de visita con enfoque de riesgos para preparación de Alimentos.
	Elaborar actas de muestras microbiológicas para Alimentos.		Decreto 3075 de 1997				Acta de muestras microbiológicas
Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar	Invitaciones a los representantes legales de cada establecimientos	Garantizar que se entreguen las invitaciones por parte de la Secretaria de salud a cada uno de los representantes legales de cada establecimiento de consumo y se efectúe la reunión con éxito.	NO APLICA	Cristian Vergara	Documentación recolectada del trabajo de campo en los puntos planeados, se efectúa la entrega a cada una de la dirección correspondiente, del lugar la hora y la fecha de la reunión.	11/02/21- 22/02/21	Lista de asistencia
	Reunión representantes legales de cada uno de los establecimientos			Ing. Director de proyectos e Inspectores de Alimentos			Evidencias fotográficas

Implementación las IVC (Inspección, vigilancia y control) a establecimientos de preparación de comida marina	Reunión de preparación	Asegurar que sé que los establecimientos donde se preparen alimentos de comida marina cumplan con la resolución 2674 de 2013, decreto 3075 de 1997 y resolución 5109 de 2005 , para que ofrezcan alimentos de calidad	Resolución 2674 de 2013, Decreto 3075 de 1997 resolución 5109 de 2005	Ing. Director de proyectos	Se validara los Resultados obtenidos en las inspecciones.	22/02/21- 14/05/21	Lista de asistencia a la inducción
	Entrega de dotación			Ing. Director de proyectos			Listado de dotación entregada y firmada
	Aplicación de las visitas a los restaurantes y toma de muestras de los alimentos.			Ícela Narváez Cristian Vergara Nohemí Álvarez			Actas diligenciadas de la inspección y actas de toma de muestras diligenciadas.
	Análisis microbiológicos de las muestras			Laboratorio departamental de salud publica			Resultados de toma de muestras de alimentos.
	Evaluación del nivel de porcentaje de cumplimiento de BPM (Buenas prácticas de Manufactura).			Ing. Director de proyectos			Resultados del diagnóstico aplicado
	Visita de inspección a restaurantes priorizados por bajo porcentaje.			Nohemí Álvarez			Actas diligenciadas de restaurantes priorizados de bajo porcentaje.
Análisis estadístico de los resultados	Medición y análisis de la aplicación del programa de BPM (Buenas Prácticas de Manufacturas) en restaurantes de comida marina.	Asegurar la calidad de los resultados obtenidos de las inspecciones sanitarias para la identificación de las deficiencias que presentan en las condiciones higiénico sanitarias, según la resolución 2674 de 2013.	Resolución 2674 de 2013	Ing. Director de proyectos	Verificando el nivel de porcentaje de cada uno de los establecimiento de preparación de alimentos evaluados. Garantizando que se actué en los puntos críticos para mejorar las deficiencias que	18/05/21- 25/06/21	Correcciones de los puntos críticos.
	Propuesta para la mejora.			Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos.			
	Análisis estadístico de las deficiencias de			Análisis estadístico			

	buenas prácticas de manufactura de los restaurantes de comida de mar				estos establecimientos no cumplen y dar correctivos para que lo implementen y subsanen los hallazgos presentados.		
--	--	--	--	--	---	--	--

TABLA 19: PLAN DE GESTION DE CALIDAD

Fuente: propia

4.1.16 PLAN DE RECURSOS HUMANOS

INTRODUCCIÓN

Es de suma importancia tener un equipo de trabajo multidisciplinario y definir la estructura jerárquica desde el inicio del proyecto, para dirigir y tomar las decisiones en el desarrollo de las actividades que se ejecutan, con el fin de garantizar una buena ejecución en las etapas que se diseñaron para llevar a cabo el proyecto de implementación de BPM.

4.1.17 ORGANIGRAMA



Ilustración 9: Organigrama recursos

MATRIZ DE RESPONSABILIDAD

A través de la matriz RACI se relaciona las actividades que debe realizar cada rol.

TABLA 20 MATRIZ RACI DESCRIPCIÓN

ID	ROL	DESCRIPCIÓN
R	Responsable	Este rol es el encargado de ejecutar la tarea y terminarla.
A	Aprobador	Se encarga de aprobar la tarea ejecutada y luego de su ok se vuelve responsable de ella.
C	Consultado	El rol tiene una información útil para el desarrollo del proyecto
I	Informado	Este rol debe ser informado del avance del proyecto.

Fuente: propia

Teniendo en cuenta la matriz RACI se realiza la matriz con el responsable de la entrega de los paquetes de trabajo y la participación o rol que desempeñan en cada uno.

TABLA 21 RESPONSABLES

ITEM	ROLES FUNCIONALES
1	<p>Gerente Proyecto:</p> <p>Es la persona que lidera el proyecto y sobre el cae la responsabilidad de los resultados y cumplimientos de los tiempos pactados de entrega y cortos finales.</p>
2	<p>Inspectora de alimentos Ícela Narváez:</p> <p>Perfil: Ingeniera de Alimentos</p> <p>Experiencia: 4 Años en el cargo</p>
3	<p>Inspector de alimentos Cristian Vergara:</p> <p>Perfil: Ingeniero de Alimentos</p> <p>Experiencia: 6 Años en el cargo</p>
4	<p>Inspectora de alimentos Nohemí Vergara:</p> <p>Perfil: Ingeniera Agroindustrial</p> <p>Experiencia: 2 Años en el cargo</p>
5	<p>Experiencia: Mínimo 1 año de experiencia en temas relacionados con control de calidad, BPM en industrias alimentarias.</p> <p>Conocimientos básicos: Herramientas office y manejo de personal.</p>
6	<p>Laboratorio departamental de Salud pública:</p> <p>Se encarga del desarrollo de las acciones técnico administrativas con propósitos de vigilancia en salud pública, vigilancia y control sanitario y gestión de la calidad.</p>

4.1.18 TABLA 22 MATRIZ RACI

ACTIVIDADES	DE GERENTE PROYECTO	DE INSPECTORA ALIMENTOS ICELA NARVÁEZ	DE INSPECTOR ALIMENTOS CRISTIAN	DE INSPECTORA ALIMENTOS	LABORATORIO DEPARTAMENTAL DE PERSONAL DE COMPRAS	DE SALUD
Selección de restaurantes de comida marina bajo estudio	I	R	A			
Adquisiciones	A					R
Listados de zonificación de restaurantes de comida marina presentes en Sincelejo.	A	R				
Diseño de la herramienta de diagnostico	R	I	I	I		
Elaborar Acta de muestras microbiológicas	R	I	I	I		
Elaborar Acta de visita con enfoque de riesgos para	R	I	I	I		

preparación de Alimentos						
Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar.	A	C	R	I		
Invitaciones a los representantes legales de cada establecimientos	A	R	C			
Reunión representantes legales de cada uno de los establecimientos	R	A				
Implementación las IVC (Inspección, vigilancia y control) a establecimientos de preparación de comida marina	A	I	I	I		

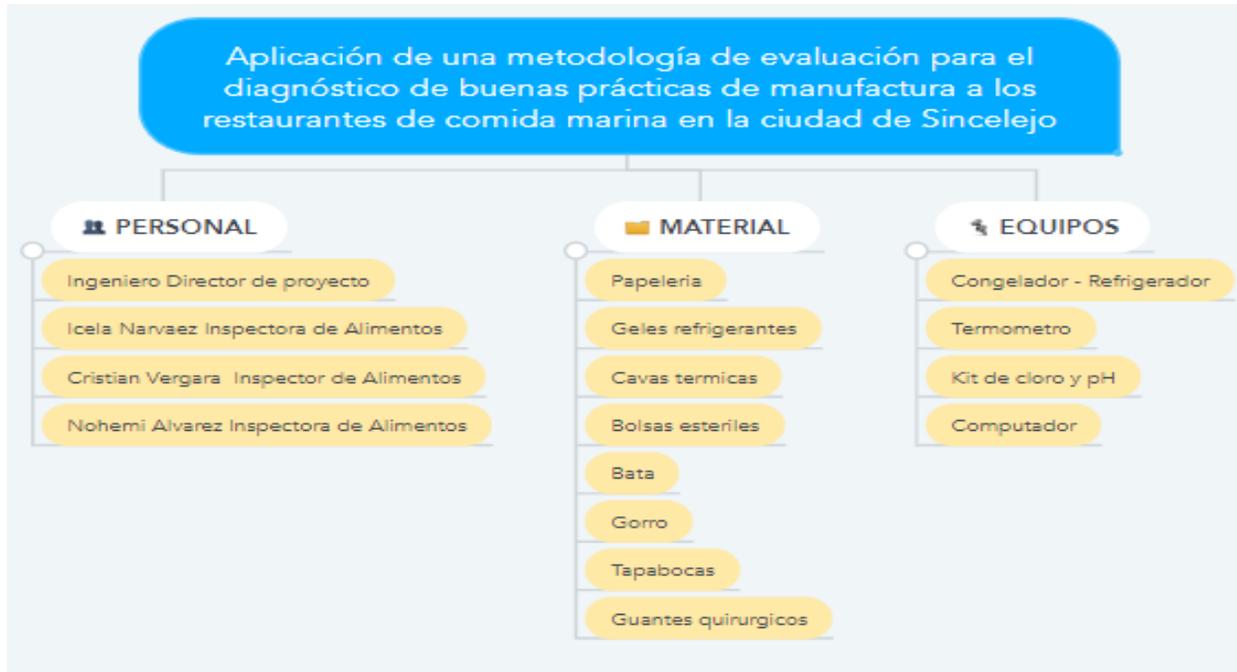
Aplicación de visitas de inspección, vigilancia y control a los restaurantes de comida marina.	R					
Toma de muestras de Alimentos	A				R	
Evaluación del nivel de porcentaje de cumplimiento de BPM (Buenas prácticas de Manufactura).	R	C	I	I		
Análisis estadístico de los resultados	R					
Medición y análisis de la aplicación del programa de BPM (Buenas Prácticas de Manufacturas) en	R					

restaurantes de comida marina.						
Propuesta para la mejora.	R					
Análisis estadístico de las deficiencias de buenas prácticas de manufactura de los restaurantes de comida de mar.	R	A				

4.1.19 RBS (RESOURCE BREAKDOWN STRUCTURE)

En la RBS se despliegan las listas de Recursos que se necesitan para ejecutar el proyecto de inspecciones, vigilancia y control a los establecimientos de preparación de comida marina en la ciudad de Sincelejo, en los cuales se clasifican en los perfiles de los profesionales que se incluyen en el proyecto, los materiales a usar y los equipos pertinentes para que se desarrolle con éxito cada actividad.

Ilustración 10: RBS Recursos



Fuente: propia

4.1.20 PLAN DE COMUNICACIÓN

INTRODUCCIÓN

La comunicación es una parte vital para el proyecto, se requiere mantener informada a todas las personas que están involucradas y son impactadas de una u otra forma tanto internamente como del lado del cliente y su entorno.

La información que se comunica debe ser adecuada de acuerdo al público o receptor de la misma.

PROPOSITO

Este plan proporciona un marco para informar, involucrar y obtener la entrada de todos los participantes a lo largo de la duración de la implementación de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.

4.1.21 MATRIZ DE COMUNICACIONES

Para asegurar la entrega de la información del proyecto para todos nuestros interesados se tendrá en cuenta la siguiente matriz de comunicaciones donde se determinan los tiempos de entrega de la información, quien es el interlocutor y el receptor

TABLA 23 ESTRATEGIAS DE COMUNICACIÓN

INTERESADOS	EXPECTATIVAS / INTERESES PRINCIPALES	PROBLEMAS PERCIBIDOS	CUADRANTE	ESTRATEGIA
Gerente de Proyecto	Asegurar que el alcance del trabajo se termine con calidad, dentro del presupuesto y a tiempo para que el cliente quede satisfecho.	Los establecimientos de preparación de comida marina atiendan la invitación para dar cumplimiento a las inspecciones higiénico sanitarias.	Gestionar correctamente	Trabajar en articulación con el coordinador de salud pública y la secretaria de salud para dar los permisos pertinentes de aprobación.
Secretaria de salud municipal	Verificar que los restaurantes de comida marina cumplan con la normativa vigente, resolución 2674 de 2013.	los restaurantes de comida marina no cumplan con lo requerido y de un concepto	Gestionar correctamente	Gestionar con la secretaria de prensa de la alcaldía de Sincelejo para realizar un comunicado sobre las inspecciones que se ejecutaran y se informe en la página de la Alcaldía y respectivamente al canal local.

		desfavorable que amerite a una medida sanitaria.		
Proveedores	Satisfacer al cliente en el recibo de los bienes y servicios requeridos y establecidos en el proyecto.	Las limitaciones de los recursos para el desarrollo del proyecto.	Mantener informado	Comunicar las necesidades de recursos a tiempo para asegurar la fuente de financiación del proyecto. Informar sobre el avance del proyecto.
Propietarios	Garantizar que sus establecimientos cumplan con los ítems requeridos por la normativa vigente.	Abstenerse a recibir la visita de inspección, vigilancia y control a su establecimiento de consumo.	Gestionar correctamente	Pedir acompañamiento de la Policía Nacional para realizar las visitas a los establecimientos que se nieguen a cumplir con la inspección sanitaria en caso de que no cedan se pondrá una sanción.
Manipuladores de Alimentos	Brindar al consumidor un servicio de comida marina que garantice la calidad en cuanto a sabor, olor y textura.	Mala manipulación de los alimentos y los utensilios.	Mantener informado	Gestionar con las entidades encargadas de brindar capacitaciones en buenas prácticas de manipulación de Alimentos e

				implementar un plan de capacitación continua.
Cientes locales	Consumir comida marina que satisfaga las necesidades del cliente.	No satisfacción de las necesidades del clientes por productos en mal estado.	Mantener informado	Diligenciar queja ante la entidad territorial de Salud por motivo de materias primas en mal estado.
Turistas o visitantes	Adquirir un producto de buena calidad.	No satisfacción de las necesidades del consumidor.	Mantener informado	Diligenciar queja ante la entidad territorial de Salud por motivo de materias primas en mal estado, para evitar posible intoxicación alimentaria.
Entidad prestadora de salud o IPS	Brindar un buen servicio de salud a toda la población.	No estar afiliado a la Entidad de salud	Monitorear	Dirigirse a la ETS y gestionar la afiliación al sistema de seguridad Social en la oficina de aseguramiento.
Laboratorios departamentales	Recibir y procesar las muestras de Alimentos que lleven la secretaria de salud municipal	No conservación de la cadena de frio de los productos muestreados	Mantener satisfecho	Oficiar al laboratorio departamental el uso de pilas de geles en vez de hielo casero.



		durante el transporte.		
--	--	---------------------------	--	--

Fuente: propia

4.1.22 TABLA 24 MATRIZ DE COMUNICACIONES

MATRIZ DE COMUNICACIONES						
						
DESCRIPCIÓN DEL COMUNICADO	OBJETIVO	RECEPTOR	TRANSMISOR	¿COMO SE COMUNICA?	¿CUANDO SE COMUNICA ?	REGISTRO
Inicio del proyecto	Datos y comunicación sobre la iniciación del proyecto	Todos los interesados	Gerente de proyecto	Presentación pública, con diapositivas	Solo se realiza una vez al inicio del proyecto	Acta y lista de asistencia
Entrega diseño de los módulos del proyecto	Informar avance del proyecto e	Equipo interno del proyecto	Gerente de proyecto	Reunión	Se realiza en la finalización	Lista de asistencia y entregables del proyecto

	inicio de etapa de desarrollo				de cada etapa de diseño	
Informar sobre aspectos técnicos sobre la implementación de BPM a los restaurantes de comida marina	Entregar informe de cada uno de los establecimientos en el desarrollo de las inspecciones	Interesados	Inspectores de Alimentos y bebidas y Gerente de proyecto	Presentación pública, con diapositivas	Semanal	Lista de asistencia y entregables del desarrollo
Informar sobre el estado del proyecto, incluyendo las actividades, avances, costos y problemas	Seguimiento del proyecto	Gerente de proyecto	Equipo del proyecto y demás partes interesadas	Presentación pública, con diapositivas y correo electrónico	Mensual	Informe escrito y lista de asistencia

Fuente: propia

4.1.23 PLAN DE GESTION DE RIESGOS Y SUS COMPONENTES

La adecuada gestión de riesgos del proyecto tiene como objetivo aumentar la probabilidad y el impacto de los eventos positivos y disminuir las de los negativos. Con esta gestión no se evitan los riesgos que pueden surgir del proyecto, pero a través de una adecuada planificación, identificación y manejo del riesgo se pueden generar predicciones más acertadas respecto al cumplimiento de los objetivos del proyecto.

El riesgo siempre estará presente en la ejecución del proyecto, dado que siempre se tendrá la ocurrencia de eventos inciertos, algunos de ellos los podemos predecir y establecer planes de acción para mitigarlos, pero otros serán impredecibles y por lo tanto es importante contemplarlos como una posibilidad en el desarrollo del proyecto. De la misma forma, los riesgos son una variable a tener en cuenta en la rentabilidad del proyecto, ya que generalmente el nivel de riesgo es inversamente proporcional a la rentabilidad esperada, por lo que, en algunos casos, decidir por una opción más riesgosa puede generar beneficios de rentabilidad.

4.1.24 RAM (RISK ASSESSMENT MATRIX)

En reunión con el equipo del proyecto y usando la información estimada de proyectos similares, se analizó y se estableció los rangos, escalas, valores y puntajes para cada uno de los riesgos, de manera que cada uno se evalúe de manera subjetiva y periódica para evitar su materialización en el proyecto. Los riesgos deben ser evaluados y monitoreados semanalmente por el responsable asignado del riesgo, quien deberá informar al equipo del proyecto su estado actual.

Cada uno de los riesgos es priorizado de acuerdo a la probabilidad de ocurrencia y nivel de impacto.

4.1.25 PROBABILIDAD

En la siguiente tabla se muestra la probabilidad de ocurrencia de los riesgos identificados en el proyecto.

TABLA 25 PROBABILIDAD DE RIESGOS

Escala de probabilidad	Valor	%	Significado
Casi seguro	5	20	Se espera que el evento ocurra en la mayoría de las circunstancias.
Muy probable	4	15	El evento puede ocurrir en la mayoría de las circunstancias
Medianamente probable	3	10	El evento puede ocurrir en algún momento.
Poco probable	2	5	La ocurrencia del evento es baja, pero puede ocurrir.
Raro	1	3	El evento se generara en circunstancias excepcionales.

Fuente: propia

4.1.26 IMPACTO

En la siguiente tabla se muestran el grado de impacto que puede ocasionar el riesgo de presentarse en el proyecto.

TABLA 26 IMPACTO DE RIESGOS

Escala de impacto	Valor	Significado
Critico	5	Tendría desastrosas consecuencias
Significativo	4	Tendría altas consecuencias
Moderado	3	Tendría medianas consecuencias
Leve	2	Tendría leve impacto
Insignificante	1	Tendría mínimas consecuencias.

Fuente: propia

4.1.27 PRIORIDAD

En la siguiente tabla, se muestra la escala utilizada para determinar la prioridad del riesgo y el rango de valores que fue asignado, con su respectiva alerta de color.

TABLA 27 ESCALA PRIORIDAD

Color	Rango	Nivel mínimo	Nivel máximo
	Muy Alto	15	20
	Alto	9	12
	Medio	5	8
	Bajo	1	3

Fuente: propia

Para el cálculo de la prioridad de cada uno de los riesgos se utilizó la siguiente tabla, en la que se asigna la valoración de impacto y probabilidad a cada uno de los riesgos.

4.1.28 IMPACTO Y PROBABILIDAD

TABLA 28. MATRIZ DE IMPACTO Y PROBABILIDAD

		Insignificante	leve	Moderado	Significativo	Critico	
Probabilidad	5	5	10	15	20	25	Casi seguro
	4	4	8	12	16	20	Muy probable
	3	3	6	9	12	15	Medianamente probable
	2	2	4	6	8	10	Poco probable
	1	1	2	3	4	5	Raro
		1	2	3	4	5	
		Impacto					
			Evitar		Transferir		
			Mitigar		Aceptar		

Para determinar el valor de la caja y calcular su prioridad, se elige la probabilidad de ocurrencia del riesgo y el nivel de impacto, donde se cruzan los dos rangos de valores en la caja, este número es asignado a la valoración del riesgo, de acuerdo a los rangos definidos en la tabla de impacto y probabilidad y se asigna el color que corresponda.

4.1.29 RBS (RISK BREAKDOWN STRUCTURE)

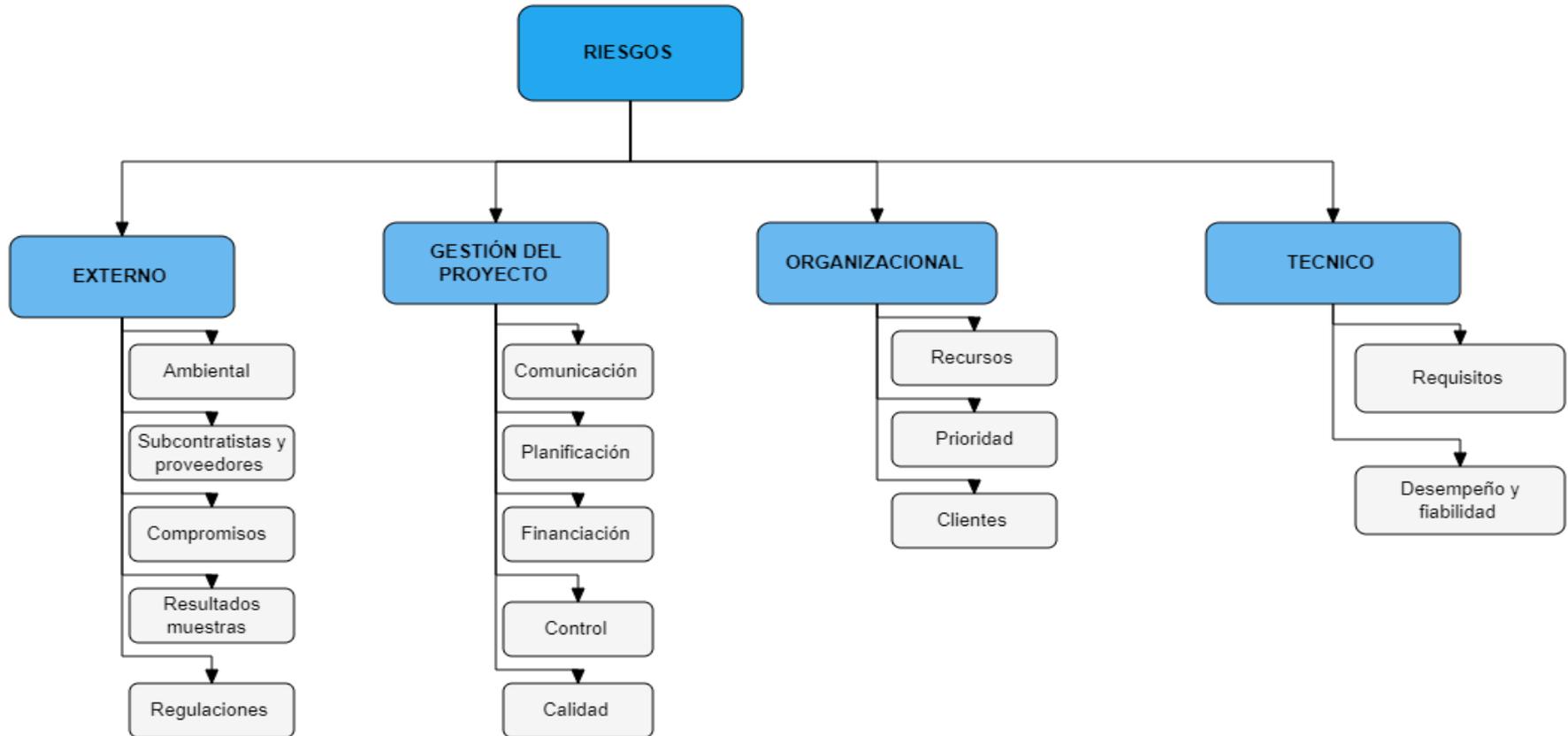


Ilustración 11: RBS (RISK BREAKDOWN STRUCTURE)

Fuente: propia

4.1.30 TABLA 29 LISTADO DE RIESGOS

Con el fin de mantener un control en el desarrollo de las actividades del proyecto se realizó el listado de los riesgos que se presenta a continuación.

PROYECTO: Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.					
Fecha última actualización: 26 Febrero 2020					
LISTA DE RIESGOS IDENTIFICADOS		CATEGORÍA	TIPO (+/-)	DISPARADOR	FECHA ESTIMADA DE OCURRENCIA
R1	Plan incompleto de compra de los insumos	Organizacional	Negativo (-)	Verificar la lista de los insumos antes y después de la compra	Inicio
R2	No aceptación de la visita por parte de los propietarios para la inspección de los establecimientos.	Organizacional	Negativo (-)	Motivar al propietario a cumplir con la normatividad vigente.	Ejecución del proyecto
R3	Comunicación asertiva	Gestión del proyecto	Positivo (+)	La información fluye de forma clara, precisa y a tiempo	socialización del proyecto
R4	No Disposición de personal calificado para la realización de las inspecciones sanitarias.	Gestión del proyecto	Negativo (-)	Establecer un plan de trabajo	Inicio
R5	Demora de los permisos de la alcaldía	Externo	Negativo (-)	Gestionar a tiempo la documentación pertinente para la aprobación del mismo.	Inicio
R6	Termómetros no calibrados	Técnico	Negativo (-)	Revisión de termómetros previo a la actividad.	Ejecución del proyecto
R7	Gestión de compromisos	Externo	Positivo (+)	Establecer acuerdos entre las partes involucradas	Ejecución del proyecto
R8	Estimación inadecuada de recursos financieros	Gestión del proyecto	Negativo (-)	Estudio del presupuesto para el proyecto	Inicio
R9	Establecimiento en no funcionamiento al momento de la visita.	Organizacional	Negativo (-)	Contactar al personal idóneo previo de la visita	Ejecución del proyecto
R10	Equipos de conservación (Refrigeración y congelación) con falta de mantenimiento	Técnico	Negativo (-)	Implementación de programa de mantenimiento de equipos	Ejecución del proyecto
R11	Personal no capacitado en buenas prácticas de manipulación de Alimentos.	Técnico	Negativo (-)	Solicitar ante una entidad pertinente para realizar capacitaciones en manipulación de Alimentos.	Inicio
R12	Funcionarios dispuestos a la implementación de mejoras	Gestión del proyecto	Positivo (+)	Recompensar al equipo de trabajo monetariamente para que se gestione una buena labor.	Cierre
R13	No cumplimiento de estándares de calidad en los restaurantes	Gestión del proyecto	Negativo (-)	Hacer las actividades cumpliendo con la resolución establecida.	Ejecución del proyecto
R14	No contratación de proveedores a tiempo	Externo	Negativo (-)	Priorizar las necesidades del proyecto con proveedores acreditados	Inicio
R15	Seguimiento inadecuado de las actividades	Gestión del proyecto	Negativo (-)	Aplicación de la norma	Ejecución del proyecto
R16	Retraso de Resultados del laboratorio departamental	Externo	Negativo (-)	Gestionar con anticipación los resultados de los alimentos muestreados.	Cierre
R17	Interrupciones en el servicio de energía por largo tiempo	Externo	Negativo (-)	Incorporación de una planta de energía para el funcionamiento de los equipos de conservación	Ejecución del proyecto
R18	Accidente laboral	Externo	Negativo (-)	Descripción de paso a paso de las actividades a ejecutar aplicando seguridad y salud ocupacional	Ejecución del proyecto

Fuente: propia

4.1.31 ANÁLISIS CUALITATIVO Y CUANTITATIVO DE LOS RIESGOS

En las Tablas 30 y 31 se presentan los riesgos que se priorizaron de acuerdo al proyecto, a la probabilidad de ocurrencia y el nivel de impacto.

TABLA 30 ANÁLISIS CUALITATIVO

Proyecto: Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo							
Fecha última actualización: 26/02/2020							
	RIESGOS	CATEGORÍA	TIPO (+/-)	Probabilidad	Impacto	Riesgo	Fecha
R1	Plan incompleto de compra de los insumos	Organizacional	Negativo (-)	3	5	15	Inicio
R2	No aceptación de la visita por parte de los propietarios para la inspección de los establecimientos.	Organizacional	Negativo (-)	3	5	15	Ejecución del proyecto
R3	Comunicación asertiva	Gestion del proyecto	Positivo (+)	2	3	6	socialización del proyecto
R4	Disposición de personal no calificado para la realización de las inspecciones sanitarias.	Gestion del proyecto	Negativo (-)	2	4	8	Inicio
R5	Demora de los permisos de la alcaldía	Externo	Negativo (-)	3	4	12	Inicio
R6	Termómetros no calibrados	Tecnico	Negativo (-)	2	4	8	Eje
R7	Gestion de compromisos	Externo	Positivo (+)	2	3	6	Ejecución del proyecto
R8	Estimacion inadecuada de recursos financieros	Gestion del proyecto	Negativo (-)	2	3	6	Inicio
R9	Establecimiento en no funcionamiento al momento de la visita.	Organizacional	Negativo (-)	2	4	8	Ejecución del proyecto
R10	Equipos de conservación (Refrigeracion y congelacion) con falta de mantenimiento	Tecnico	Negativo (-)	3	5	15	Ejecución del proyecto
R11	Personal no capacitado en buenas prácticas de manipulación de Alimentos.	Tecnico	Negativo (-)	3	2	6	Inicio
R12	Funcionarios dispuestos a la implementación de mejoras	Gestion del proyecto	Positivo (+)	2	3	6	Cierre
R13	No cumplimiento de estándares de calidad de los restaurantes	Gestion del proyecto	Negativo (-)	4	4	16	Ejecución del proyecto
R14	No contratacion de proveedores a tiempo	Externo	Negativo (-)	2	3	6	Inicio
R15	Seguimiento inadecuado de las actividades	Gestion del proyecto	Negativo (-)	2	3	6	Ejecución del proyecto
R16	Retraso de Resultados del laborario departamental	Externo	Negativo (-)	3	3	9	Cierre
R17	Interrupciones en el servicio de energia por largo tiempo	Externo	Negativo (-)	2	4	8	Ejecución del proyecto
R18	Accidente laboral	Externo	Negativo (-)	3	4	12	Ejecución del proyecto

Fuente: propia

4.1.32 TABLA 31 ANÁLISIS CUANTITATIVO DE LOS RIESGOS

En la siguiente tabla se establece un análisis estadístico que estima el resultado económico promedio del proyecto en situaciones de incertidumbre.

ID	RIESGO	TIPO	CATEGORIA	PROBABILIDAD	% PROBABILIDAD	IMPACTO	PXI	RIESGO RESIDUAL				IMPACTO EN COSTOS (\$)	VME
R13	No cumplimiento de estándares de calidad de los restaurantes	Negativo (-)	Gestión del proyecto	4	16%	4	16	3	12%	4	12	1000000	120000
R1	Plan incompleto de compra de los insumos	Negativo (-)	Organizacional	3	15%	5	15	2	8%	4	8	2000000	160000
R2	No aceptación de la visita por parte de los propietarios para la inspección de los establecimientos.	Negativo (-)	Organizacional	3	15%	5	15	2	8%	4	8	55000	4400
R10	Equipos de conservación (Refrigeración y congelación) con falta de mantenimiento	Negativo (-)	Técnico	3	15%	5	15	2	8%	4	8	8619000	689520
R5	Demora de los permisos de la alcaldía	Negativo (-)	Externo	3	12%	4	12	2	6%	3	6	360000	21600
R18	Accidente laboral	Negativo (-)	Externo	3	12%	4	12	2	6%	3	6	2000000	120000
R16	Retraso de Resultados del laboratorio departamental	Negativo (-)	Externo	3	9%	3	9	2	4%	2	4	360000	14400
R3	Comunicación asertiva	Positivo (+)	Gestión del proyecto	2	6%	3	6	2	4%	2	4	120000	4800
R4	Disponibilidad de personal no calificado para la realización de las inspecciones sanitarias.	Negativo (-)	Gestión del proyecto	2	8%	4	8	2	6%	3	6	5000000	300000
R6	Termómetros no calibrados	Negativo (-)	Técnico	2	8%	4	8	2	6%	3	6	30000	1800
R7	Gestión de compromisos	Positivo (+)	Externo	2	6%	3	6	1	3%	3	3	50000	1500
R8	Estimación inadecuada de recursos financieros	Negativo (-)	Gestión del proyecto	2	6%	3	6	1	3%	3	3	2000000	60000
R9	Establecimiento en no funcionamiento al momento de la visita.	Negativo (-)	Organizacional	2	8%	4	8	1	3%	3	3	120000	3600
R11	Personal no capacitado en buenas prácticas de manipulación de Alimentos.	Negativo (-)	Técnico	3	6%	2	6	2	2%	1	2	150000	3000
R12	Funcionarios dispuestos a la implementación de mejoras	Positivo (+)	Gestión del proyecto	2	6%	3	6	1	2%	2	2	120000	2400
R14	No contratación de proveedores a tiempo	Negativo (-)	Externo	2	6%	3	6	1	2%	2	2	3000000	60000
R15	Seguimiento inadecuado de las actividades	Negativo (-)	Gestión del proyecto	2	6%	3	6	1	2%	2	2	120000	2400
R17	Interrupciones en el servicio de energía por largo tiempo	Negativo (-)	Externo	2	8%	4	8	1	3%	3	3	1000000	30000

Fuente: propia

4.1.33 PLANES DE CONTINGENCIA

Por medio de este plan de contingencia de los riesgos y oportunidades identificadas, se analizó cada uno de estos riesgos en caso de que alguno se llegue a materializar.

En este plan se tienen en cuenta la respuesta potencial, los planes de contingencias, el costo de la implementación, el responsable, las señales de alerta temprana o disparadores, las fechas límites para accionar respuestas y algo muy importante como lo es los riesgos secundarios que traerá consigo la implementación del plan de contingencia.

De esta manera protege al personal, minimiza daños a operación, conserva los objetivos estratégicos, para así evaluar los riesgos, así como los costos de los procedimientos de contingencia requeridos cuando se presenta una interrupción de operaciones de forma que solo se inviertan los recursos necesarios.

Este plan de contingencia analiza cada uno de los riesgos con el fin de establecer las acciones que se efectuaran en el caso que se materialice uno de ellos.

TABLA 32 PLAN DE CONTINGENCIA DE LOS RIESGOS

ID	RIESGO	IMPACTO EN COSTOS (\$)	VME	PLAN DE CONTINGENCIA	DISPARADOR	RESPONSABLE	FECHA LIMITE	RIESGOS SECUNDARIOS
R13	No cumplimiento de estándares de calidad de los restaurantes	1000000	120000	EVITAR: Control y seguimiento de los proveedores de materias primas	actividades cumpliendo con la resolución establecida.	PROPIETARIO	Ejecución del proyecto	Proveedores de materias primas sin trazabilidad.
R1	Plan incompleto de compra de los insumos	2000000	160000	EVITAR: Planear y verificar una requisición de compra de insumos con anticipación.	Verificar la lista de los insumos antes y después de la compra	ALCALDIA DE SINCELEJO	Inicio	Paralisis en la aplicación de bpm a los establecimientos de preparación de productos marinos.
R2	No aceptación de la visita por parte de los propietarios para la inspección de los establecimientos.	55000	4400	EVITAR: Acompañamiento policial a establecimientos que se nieguen a recibir la visita.	Motivar al propietario a cumplir con la normatividad vigente.	PROPIETARIO	Ejecución del proyecto	Retraso en el cronograma de visitas de inspección.
R10	Equipos de conservación (Refrigeración y congelación) con falta de mantenimiento	8619000	689520	EVITAR: Realizar registros de temperaturas mensuales de los equipos	Implementación de programa de mantenimiento	PROVEEDOR	Ejecución del proyecto	Daño de las muestras de Alimentos.
R5	Demora de los permisos de la alcaldía	360000	21600	TRANSFERIR: Trasladar petición de permisos al Secretario de Salud municipal.	tiempo la documentación pertinente para la aprobación del	ADMINISTRACION	Inicio	Retraso en las actividades
R18	Accidente laboral	2000000	120000	TRANSFERIR: Enviar al profesional encargado del sistema de salud seguridad en el trabajo.	Descripción de paso a paso de las actividades a ejecutar	GERENTE DE PROYECTOS	Ejecución del proyecto	Falta de personal idóneo
R16	Retraso de Resultados del laboratorio departamental	360000	14400	TRANSFERIR: Trasladar oficina a la red de laboratorios registrados por el INVIMA para dar los resultados de las muestras.	Gestionar con anticipación los resultados de los alimentos muestreados.	LABORATORIO DEPARTAMENTAL	Ejecución del proyecto	Retraso en el entregable final

R3	Comunicación asertiva	120000	4800	MEJORAR: Realizar reuniones con el equipo de trabajo para brindarle solución a inquietudes que tengan con las actividades.	La información fluye de forma clara, precisa y a tiempo	EQUIPO DE TRABAJO	socialización del proyecto	Desarrollo de las actividades de manera eficaz
R4	Disposición de personal no calificado para la realización de las inspecciones sanitarias.	5000000	300000	MITIGAR: Brindar capacitación continua al personal para asignación de actividades.	Establecer un plan de trabajo	GERENTE DE PROYECTOS	Inicio	Busqueda de personal idóneo y retrasos en el cronograma.
R6	Termómetros no calibrados	30000	1800	MITIGAR: Calibración de los equipos	Revisión de termómetros previo a la actividad.	EQUIPO DE T	Ejecución del proyecto	Mayor incertidumbre de los datos.
R7	Gestión de compromisos	50000	1500	MEJORAR: Seguir los hallazgos que se generen al momento de la visita entre el inspector y el propietario.	Establecer acuerdos entre las partes involucradas	EQUIPO DE T	Ejecución del proyecto	Proyecto exitoso
R8	Estimación inadecuada de recursos financieros	2000000	60000	MITIGAR: Analizar y verificar presupuesto	Estudio del presupuesto para el proyecto	ALCALDÍA DE SINCELEJO	Inicio	No obtener la liquidez para asumir las obligaciones del proyecto.
R9	Establecimiento en no funcionamiento al momento de la visita.	120000	3600	MITIGAR: Programar la visita con el propietario del establecimiento antes de la inspección.	Contactar al personal idóneo previo de la visita	INSPECTORES	Ejecución del proyecto	Retraso en el cronograma de visitas de inspección.
R11	Personal no capacitado en buenas prácticas de manipulación de Alimentos.	150000	3000	MITIGAR: Contactar con entidades que tengan conocimientos sobre manipulación de alimentos para realizar capacitación con certificación.	Solicitar ante una entidad pertinente para realizar capacitaciones en manipulación	GERENTE DE PROYECTOS	Ejecución del proyecto	Posible fuente de contaminación de los Alimentos
R12	Funcionarios dispuestos a la implementación de mejoras	120000	2400	MEJORAR: Realizar informes semanales de los hallazgos que se presentan en cada visita para priorizar las mejoras.	Recompensar al equipo de trabajo monetariamente para que se gestione una buena labor.	INSPECTORES	Ejecución del proyecto	Correcciones en los hallazgos
R14	No contratación de proveedores a tiempo	3000000	60000	MITIGAR: Generar el RP (Registro presupuestal) con antelación para que se asignen recursos generales.	Priorizar las necesidades del proyecto con proveedores acreditados	ALCALDÍA DE SINCELEJO	Inicio	No cumplimiento de la fase de implementación de inspecciones.
R15	Seguimiento inadecuado de las actividades	120000	2400	MITIGAR: Capacitación al personal sobre los decretos, leyes o resoluciones vigentes.	Aplicación de la norma	INSPECTORES	Ejecución del proyecto	Posibles errores al momento de calificar el acta
R17	Interrupciones en el servicio de energía por largo tiempo	1000000	30000	MITIGAR: Disponer de una planta eléctrica para el suministro de energía a los equipos de conservación.	Incorporación de una planta de energía para el funcionamiento de los equipos	GERENTE DE PROYECTOS	Ejecución del proyecto	No conservación de la temperatura de congelación y refrigeración.

Fuente: propia

4.1.34 PLAN DE COMPRA Y SUBCONTRATACIONES. ENTRE OTROS:

TIPOS DE CONTRATOS A UTILIZAR PARA CADA UNA DE LAS ADQUISICIONES

El tipo de contrato escogido es Tiempo y materiales (T&M) o precio unitario, porque en este tipo de contrato se compran los equipos e insumos por unidad que se van a usar para el desarrollo de las actividades del proyecto y se pagan las horas trabajadas al personal contratado.

TABLA 33 TIPOS DE CONTRATOS

ACTIVIDAD	ADQUISICIÓN	TIPO DE CONTRATO
Selección de restaurantes de comida marina bajo estudio	Papelería 2 Ingenieros de Alimentos	Tiempo y materiales (T&M)
Diseño de la herramienta de diagnóstico	Papelería 1 computador Director de proyecto	Tiempo y materiales (T&M)
Convocatoria a reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar	Papelería Transporte 1 computador 1 Ingeniera de Alimentos	Tiempo y materiales (T&M)
Aplicación de visitas de IVC (Inspección, vigilancia y control) a establecimientos de	2 Ingenieros de Alimentos. 1 Ingeniera Agroindustrial. 50 Batas	Tiempo y materiales (T&M)

<p>preparación de comida marina.</p>	<p>50 Gorros</p> <p>50 Tapabocas</p> <p>100 Guantes</p> <p>50 Bolsas estériles</p> <p>3 Kit de cloro y pH</p> <p>3 cavas térmicas</p> <p>3 termómetros</p> <p>10 geles refrigerantes</p> <p>3 Grameras pequeñas</p>	
<p>Análisis estadístico de los resultados</p>	<p>Director del proyecto</p> <p>Papelería</p> <p>1 computador</p> <p>1 impresora</p>	<p>Tiempo y materiales (T&M)</p>

Fuente: propia

4.1.35 MÉTODOS DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES

MÉTODOS DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES (LICITACIÓN, ÚNICO, PROVEEDOR)

TABLA 34 MÉTODOS DE SELECCIÓN

N°	ACTIVIDAD	RESPONSABLE	REGISTRO
1	Elaborar la ficha técnica de equipos e insumos, con sus características específicas.	Equipo de compras	Ficha técnica de equipos e insumos
2	Solicitar cotizaciones del equipo y los insumos a adquirir a diferentes proveedores para seleccionar quien más se acople a las necesidades.	Equipo de compras	Cotizaciones
3	Base de datos de proveedores seleccionados	Equipo de compras	Base de datos proveedores
4	Selección de proveedores de acuerdo a los criterios de selección.	Equipo de compras	Selección de proveedores
5	Listado de proveedores aprobados: Solicitar equipos e insumos únicamente a los proveedores que se estén en este listado.	Equipo de compras	Listado de proveedores aprobados



Ilustración 12: Selección de proveedores

4.1.36 MATRIZ DE CRITERIOS DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES/ EQUIPOS (SEGÚN APLIQUE) PARA CADA UNA DE LAS ADQUISICIONES A REALIZAR.

Puntaje mínimo para selección de proveedor.

80 puntos

TABLA 35 CRITERIOS DE SELECCIÓN DE PROVEEDORES

PRECIO		APLICACIÓN DE CRITERIO
Ponderación	Clasificación	
40	ALTO	Precios razonables, descuentos por volumen de compras, incluye transporte.
30	MEDIO	Precios razonables
10	BAJO	Precios no razonables

OPORTUNIDAD EN LA ENTREGA		APLICACIÓN DE CRITERIO
Ponderación	Clasificación	
40	ALTO	Entrega oportuna
30	MEDIO	Disponibilidad de equipos e insumos
10	BAJO	El proveedor no ofrece entrega oportuna del insumo o producto.

REQUISITOS LEGALES		APLICACIÓN DE CRITERIO
Ponderación	Clasificación	
20	ALTO	Cumple con los requisitos legales
10	BAJO	No cumple con los requisitos legales

A continuación, se anexa un formato de evaluación para proveedores:

TABLA DE EVALUACIÓN DE PROVEEDORES	
PROVEEDOR 1	
PROVEEDOR 2	
PROVEEDOR 3	
PROVEEDOR 4	
PROVEEDOR 5	
PROVEEDOR 6	



EQUIPOS E INSUMOS	DESCRIPCIÓN	PRECIO	OPORTUNIDAD DE ENTREGA	REQUISITOS LEGALES	PUNTAJE

Tabla# 36. Tabla de proveedores

5. DOCUMENTOS DE PLANEACIÓN

5.1 TABLA 37 LISTADO DE REQUISITOS Y MATRIZ DE TRAZABILIDAD:

CONTROL DE CAMBIOS Versión: 01 Fecha: 05/02/2020	MATRIZ DE TRAZABILIDAD Y REQUISITOS															
Nombre del Proyecto	Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo															
DOCUMENTACIÓN DE REQUISITOS											MATRIZ DE TRAZABILIDAD					
Identificación	Fecha de inclusión	Versión	Tipo de solución	Categoría	Descripción de requisitos	Responsable	Prioridad	Estado actual	Última fecha estado registrado	Grado de complejidad	Criterio de aceptación	Necesidades de negocio, oportunidades, metas y objetivos	Objetivos del proyecto	Entregables de la EDT	Diseño del producto	Desarrollo del producto
1	01.10.2019	1	Funcional	Proyecto	Verificar al 100% que los establecimientos suministrados se encuentren en funcionamiento	Inspectores	Alta	Solicitado	01.10.2019	Moderado	Aprobacion de los inspectores	Establecimientos en funcionamiento	Implementar un diagnostico de BPM a establecimientos de comida marina en la ciudad de sincelejo.	Listados de zonificación	Registros detallados de la informacion de los restaurantes.	Visitas programadas por los inspectores
2	01.10.2019	1	Funcional	Calidad	Comprar equipos e insumos para el desarrollo del proyecto.	Personal de compras	Alta	Solicitado	01.10.2019	Alto	Aprobacion por el secretario de salud para la orden de compras.	Cumplir con los estandares minimos de marketing	Requerir equipos e insumos de calidad.	Facturas de compra	Requisicion, orden y cotizaciones de las compras de equipos e insumos.	Seguimiento de los equipos e insumos adquiridos
3	01.10.2019	1	Funcional	Proyecto	Diseñar Acta de visita con enfoque de riesgos para preparación de Alimentos.	Ing proyectos	Media	Solicitado	01.10.2019	Moderado	Aprobacion del INVIMA	Contar con las herramientas pertinentes para la elaboracion de los mismos.	Crear un acta en el que se puedan diligenciar y calificar todos los items de acuerdo a la normatividad vigente para verificar el cumplimiento de estas	Acta de visita de inspeccion, vigilancia y control con enfoque de riesgo para preparacion de Alimentos.	Documento creado con los lineamientos del INVIMA y de la resolucion 2674 de 2013.	Cumplimiento de la norma
4	01.10.2019	1	Funcional	Proyecto	Diseñar Acta de para toma de muestras de Alimentos	Ing proyectos	Media	Solicitado	01.10.2019	Moderado	Aprobacion del INVIMA	Contar con las herramientas pertinentes para la elaboracion de los mismos.	Crear un acta en el que se puedan diligenciar y calificar todos los items de acuerdo a la normatividad vigente para verificar el cumplimiento de estas	Acta de toma de muestras	Documento creado con los lineamientos del INVIMA y de la resolucion 2674 de 2013.	Cumplimiento de la norma
5	01.10.2019	1	Funcional	Interesados	Invitar y convocar a los representantes legales para una reunion sobre lineamientos del proyecto.	Equipo de trabajo	Baja	Solicitado	01.10.2019	Bajo	Asitencia del personal	Contar con un espacio y equipos adecuados para la actividad.	Explicar el fin del proyecto a ejecutar	Listados de asistencia y evidencia fotografica	Invitaciones con fecha, lugar, hora y nombre de cada establecimiento y representante.	Enviar invitaciones a cada uno de los representantes

6	01.10.2019	1	Funcional	Proyecto	Aplicación de las visitas a los establecimientos de preparación de comida de Mar.	Inspector	Alta	Solicitado	01.10.2019	Alto	Aprobación del Gerente de proyectos sobre las inspecciones sanitarias y las condiciones de la preparación de Alimentos de mar.	Mejorar las condiciones higienicas de los establecimientos de consumo de comida marina.	Verificar que se cumplan las condiciones higienicas sanitarias del establecimiento de comida de mar.	Acta de visita de inspeccion, vigilancia y control con enfoque de riesgo para preparacion de Alimentos.	Acta de visita de inspeccion, vigilancia y control con enfoque de riesgo para preparacion de Alimentos.	Cumplir con la resolución 2674 de 2013, Resolución número 776 de 2008 y resolucou 5109 de 2005.
7	01.10.2019	1	Funcional	Proyecto	Análisis de las muestras microbiológicas	Laboratorio departamental I	Media	Solicitado	01.10.2019	Moderado	Envío de muestras con temperatura optima para el análisis	Recibo de muestras de Alimentos	Muestrear mediante análisis microbiológicos muestras de Alimentos para verificar si están libres de bacterias patógenas.	Resultados de cada muestra de Alimento.	Formato del laboratorio departamental con registro de resultados y bacterias implicadas.	Resolución 2674 de 2013
8	01.10.2019	1	Funcional	Proyecto	Porcentaje de cumplimiento de BPM (Buenas prácticas de Manufactura) de los establecimientos de comida marina en Sincelejo.	Ing proyectos	Alta	Solicitado	01.10.2019	Moderado	Aprobación de la organización sobre el cumplimiento de BPM de los establecimientos de comida marina en sincelejo.	En el caso de no cumplir parcialmente con el porcentaje requerido para poder cumplir con la normativa, se deben subsanar	Determinar el porcentaje de cumplimiento del perfil sanitario	Resultados del diagnostico aplicado	Se realiza la evaluación mediante el acta de enfoque de riesgo para preparación de Alimentos con 21 ítem con un puntaje que su sumatoria da en su totalidad 100% y se verifica el nivel de cumplimiento de cada establecimiento.	En el caso de no cumplimiento de la norma se aplicara medida sanitaria para dar inicio a un cierre y a procesos sancionatorios.
9	01.10.2019	1	Funcional	Proyecto	Inspecciones a restaurantes de bajo porcentaje	Inspectores	Alta	Solicitado	01.10.2019	Alto	Base de datos de los restaurantes con puntuaciones	Deben cumplir con todos los requisitos de la visita anterior	Mejorar y subsabar las condiciones higienicas sanitarias	Actas diligenciadas	Acta de visita de inspeccion, vigilancia y control con enfoque de riesgo para preparacion de Alimentos.	Verificación de los hallazgos subsanados y realizar nueva visita.
10	01.10.2019	1	Funcional	Proyecto	Medición y análisis del aplicación del programa de BPM en restaurantes de comida marina	Ing proyectos	Media	Aprobado	01.10.2019	Moderado	Validación de la fase 5	Metodos para la identificación de puntos críticos	Verificar los puntos críticos de cada establecimiento para la solución de problemas.	Correcciones en los puntos críticos	Lista de los ítems que mas incumplen	Procedimientos para la realizacion del manual.
11	01.10.2019	1	Funcional	Proyecto	Propuesta para la mejora	Ing proyectos	Media	Aprobado	01.10.2019	Moderado	Verificación de todos los puntos de incumplimiento	Documento que facilite los conocimientos sobre BPM	Conocer las normas vigentes y procedimientos para la buena manipulacion de Alimentos	Manual de BPM	Documento creado para facilitar los conocimientos de BPM	Temas como normas, Buenos hábitos de higiene, condiciones del
12	01.10.2019	1	Funcional	Proyecto	Análisis estadístico	Ing proyectos	Alta	Aprobado	01.10.2020	Alto	Haber cumplido con las fases anteriores	Lista de establecimientos y porcentajes establecidos por las visitas y la evaluación.	Validar los resultados obtenidos mediante metodos estadísticos	Análisis estadístico de las deficiencias de comida marina en Sincelejo	Documento general para determinar el nivel higienico sanitaria en que se encuentran los restaurantes.	Graficas, tablas que muestren de menos a mayor el nivel de cumplimiento.

Fuente: propia

Nota: Para observar detalladamente aplicar zoom.

5.1.1 TABLA 38 DECLARACIÓN DEL ALCANCE:

DECLARACIÓN DEL ALCANCE	
Nombre del proyecto:	Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo.
Preparado por:	Ing. director de proyecto
Fecha:	20/05/2020
Descripción del producto:	El entregable final se basa en un análisis estadístico de las deficiencias de buenas prácticas de manufactura de los restaurantes de comida de mar con ayuda de la implementación del acta de enfoque de riesgo constituida para la evaluación de las condiciones de higiene y manipulación de Alimentos y de esta manera constatar de qué manera están cumpliendo estos restaurantes, con respecto a la norma vigente.
Criterios de aceptación del producto:	Recibido de satisfacción de la aplicación de la metodología del instrumento. Cobertura del 100% de la población total de restaurantes de comida de mar de la ciudad de Sincelejo.
Entregables del proyecto:	
Entregable 1	1.1 Acta de constitución del proyecto 1.2 Listados de zonificación.
Entregable 2	2.1 Orden compra de equipos e insumos 2.2 Cotizaciones de compra de equipos e insumos 2.3 Facturas de compras e insumos

Entregable 3	<p>3.1 Acta de visita con enfoque de riesgos para preparación de Alimentos.</p> <p>3.2 Acta de muestras microbiológicas</p>
Entregable 4	<p>4.1 Lista de asistencia</p> <p>4.2 Evidencia fotográfica.</p>
Entregable 5	<p>5.1 Lista de asistencia a la inducción</p> <p>5.2 Listado de dotación entregada y firmada.</p> <p>5.3 Actas diligenciadas de la inspección y actas de toma de muestras diligenciadas.</p> <p>5.4 Resultados de toma de muestras de alimentos</p> <p>5.5 Resultados del diagnóstico aplicado</p> <p>5.6 Actas diligenciadas de restaurantes priorizados de bajo porcentaje.</p>
Entregable 6	<p>6.1 Informe del diagnóstico sanitario</p> <p>6.2 Listas de socialización autoridad sanitaria vs dueño del establecimiento sobre los factores de riesgos de ETA presenciados en el momento de la visita.</p> <p>6.3 Listado de propuestas para las mejoras de los hallazgos encontrados en cada una de las visitas.</p> <p>6.4 Elaboración de manual de buenas prácticas de manipulación de Alimentos o procedimientos para que realicen las actividades tal y como están estipuladas.</p> <p>6.5 Verificación de las correcciones de los puntos críticos mediante un checklist o lista de comprobación.</p> <p>6.6. Análisis estadístico de las deficiencias de buenas prácticas de</p>

		manufactura en establecimientos de consumo que se dediquen a la preparación y venta de comidas marinas en la ciudad de Sincelejo.
Exclusiones del proyecto:	del	No se realizara por cada establecimiento un plan de manipulación de alimentos se hará de manera general para todos evidenciando los puntos más críticos encontrados.
Restricciones del proyecto:	del	<ul style="list-style-type: none">▪ Presupuesto definido por el Sponsor sin posibilidad de adiciones.▪ El proyecto debe iniciarse el 4 de Enero de 2021 y finalizar el 25 de junio de 2021. Horarios limitados para el trabajo, para minimizar incomodidades a la comunidad por la ejecución de las inspecciones.

Fuente: Propia

5.1.2 WBS (WORK BREAKDOWN STRUCTURE)

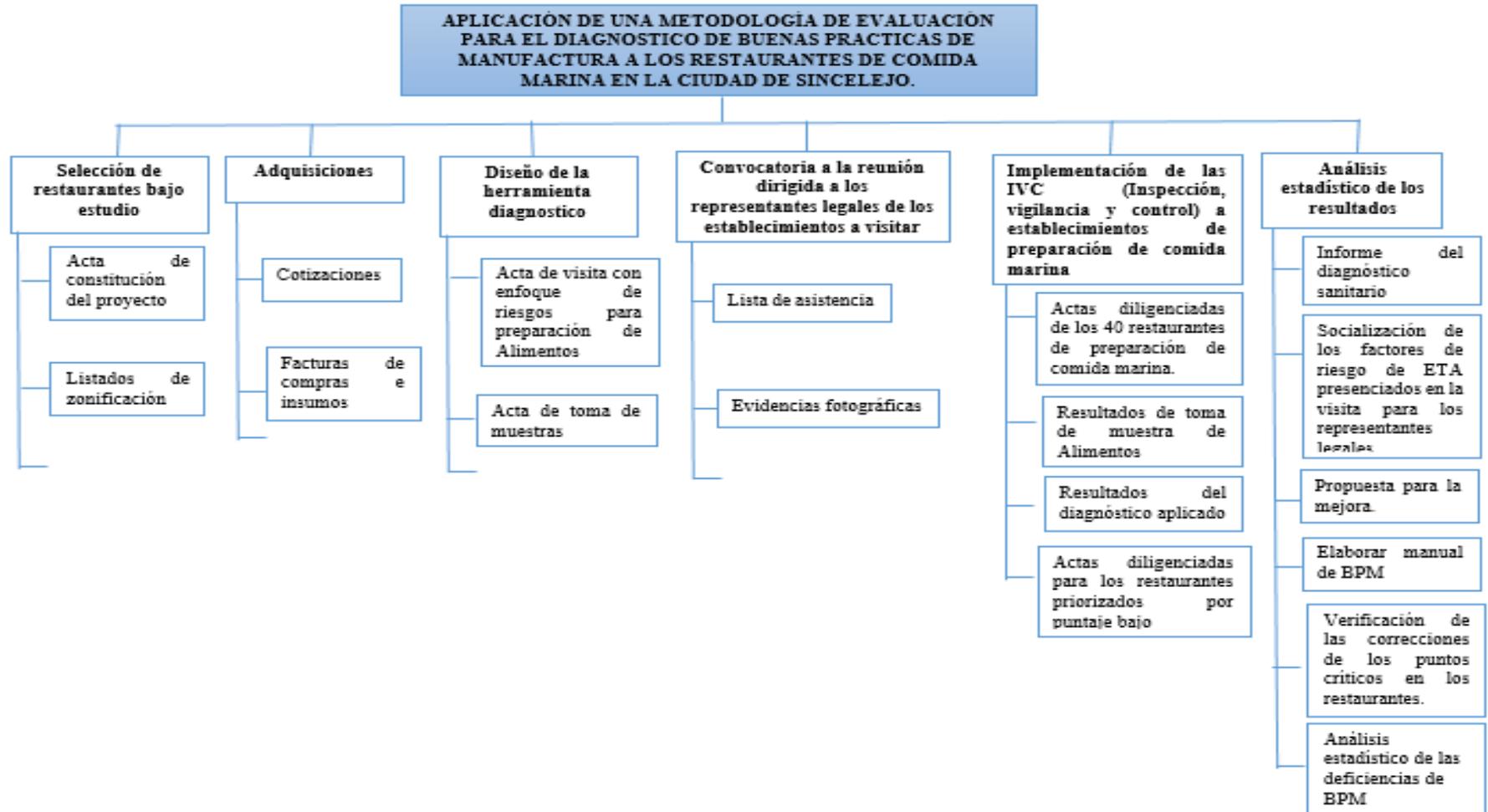


Ilustración 13 : WBS

5.1.3 TABLA 39 DICCIONARIO WBS (WORK BREAKDOWN STRUCTURE)

Responsable	Director del proyecto e inspectores de Alimentos	
Código EDT	Nombre de la actividad	Descripción de la actividad
1.1	Selección de restaurantes de comida marina bajo estudio	
1.1.1	Acta de constitución del proyecto (Project Charter)	Consiste en crear el documento que detalle: nombre del proyecto, descripción del proyecto, director del proyecto, justificación del proyecto, lista de interesados, descripción de los entregables / producto final, objetivos del proyecto descripción inicial de riesgos y aprobaciones del proyecto.
1.1.2	Listados de zonificación	Consiste en hacer una lista suministrada por la cámara de comercio para saber la existencia de restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo y verificar que estos continúen funcionamiento para levantar un censo.

Responsable	Personal de compras		
Código EDT	Nombre de la actividad	Descripción de la actividad	
1.2	Adquisiciones		
1.2.1	Cotizaciones		Son los precios cotizados en diferentes empresas para los distintos equipos e insumos.
1.2.2	Factura de equipos e insumos	Es el precio total por cada equipo a insumo que se necesita para el proyecto.	
Responsable	Director del proyecto		
Código EDT	Nombre de la actividad	Descripción de la actividad	
1.3	Diseño de la herramienta de diagnóstico		
1.3.1	Acta de muestras microbiológicas		Permite determinar si estos al ser muestreados y analizados cumplen o no con la reglamentación sanitaria vigente, y son un recurso para la evaluación del riesgo inherente al alimento.
1.3.2	Acta de visita con enfoque de riesgos		Consiste en un diseño del manual de

	para preparación de alimentos	<p>programas y procedimientos requeridos para el aseguramiento de las actividades de procesamiento de Alimentos según la normatividad Resolución 2674 de 2013.</p> <p>Consiste en diseñar un formato en el cual se evalúen todo los ítems específicos que relaciona la resolución 2674 de 2013, el cual sea calificable para obtener unas puntuaciones de Favorable del 90-100%, Favorable con requerimientos 60-89.9% y desfavorable de 59.9 a 0%.</p>
--	-------------------------------	---

Responsable	Director del proyecto e inspectores de Alimentos	
Código EDT	Nombre de la actividad	Descripción de la actividad
1.4	Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar	
1.4.1	Evidencia fotográfica	Son los resultados de la reunión llevada a cabo con los distintos representantes legales y propietarios de cada establecimiento bajo estudio.

1.4.2	Listados de asistencia	Consiste en la recolección de firmas de cada uno de los convocados que asistieron a la reunión.
-------	------------------------	---

Responsable	Director del proyecto e inspectores de Alimentos	
Código EDT	Nombre de la actividad	Descripción de la actividad
1.5	Implementación las IVC (Inspección, vigilancia y control) a establecimientos de preparación de comida marina	
1.5.1	Actas diligenciadas de los 40 restaurantes de preparación de comida marina	<p>Consiste en inspeccionar las condiciones higiénicas sanitarias de los establecimientos de consumo.</p> <p>Es una guía para el diligenciamiento del acta de preparación de Alimentos con el fin de describir las consideraciones a tener en cuenta para la ejecución de las actividades de IVC (Inspección, vigilancia y control)</p>
1.5.2	Resultados de toma de muestras de Alimentos	Consiste en los resultados de los análisis microbiológicos de la toma de muestra de los alimentos por cada establecimiento, que procesara el

		laboratorio departamental de salud pública.
1.5.3	Resultados del diagnóstico aplicado	Consiste en recolectar la información hallada en cada establecimiento y se ordena de mayor a menor puntaje sacado en la visita.
1.5.4	Actas diligenciadas para los restaurantes priorizados por puntaje bajo.	Consiste en volver a inspeccionar los restaurantes que sacaron un porcentaje bajo y se le aplica nuevamente la visita para verificar que hallan subsanado los hallazgos.

Responsable	Director del proyecto e inspectores de Alimentos	
Código EDT	Nombre de la actividad	Descripción de la actividad
1.6	Análisis estadístico de los resultados	
1.6.1	Informe del diagnóstico sanitario	

Se basa en entregar un informe detallado del diagnóstico aplicado a cada uno de los restaurantes especificando condiciones físicas, sanitarias, área de preparación de Alimentos, equipos y utensilios, operaciones de manejo, personal manipulador, conservación y manejo

		de productos.
1.6.2	Socialización de los factores de riesgo de ETA presenciados en la visita para los representantes legales.	Consiste en la retroalimentación por parte de la autoridad sanitaria hacia los representantes legales de los restaurantes sobre los riesgos presenciados en el momento de la visita para prevenir lesiones y enfermedades en los consumidores.
1.6.3	Propuesta para la mejora	Se basa en proponer ideas para el desarrollo de alternativas para subsanar hallazgos.
1.6.4	Manual de buenas prácticas de manipulación de alimentos	<p>Consiste en elaborar un manual de acuerdo a las necesidades o puntos críticos generales de los establecimientos de preparación de comida marina, con el fin de que mejoren las buenas prácticas de manipulación de Alimentos, en el cual será su guía para la implementación de procedimientos a seguir y se eviten posibles intoxicaciones alimentarias.</p> <p>Será realizado por el director de proyectos para cada establecimiento para que lo implementen.</p>

1.6.5	Verificación de las correcciones de los puntos críticos en los restaurantes	Consiste en verificar que los establecimientos subsanen los puntos críticos que se manifestaron al momento de la inspección, vigilancia y control.
1.6.6	Análisis estadístico de las deficiencias de BPM en restaurantes de comida marina en Sincelejo	<p>Comprende el acta diligenciada, resultados obtenidos, propuesta para la mejora, correcciones en los puntos críticos y nivel de porcentaje al calificar los ítems de enfoque de riesgo para preparación de Alimentos.</p> <p>Se realiza un análisis estadístico para saber los establecimientos que cumplen de mayor índice de porcentaje a menos índice de porcentaje.</p>

Tabla # 35. Diccionario de la EDT

5.1.4 DIAGRAMA DE RED



5.1.5 TABLA 40 LISTA DE HITOS

ACTIVIDAD	TAREAS	HITOS
Adquisición	Cotización de compra y aprobación de equipos de computo e impresión, dotación y equipos de conservación	Reunión de seguimiento
	Orden de compra y aprobación de equipos de computo e impresión, dotación y equipos de conservación	
	Factura de compra y aprobación de equipos de computo e impresión, dotación y equipos de conservación	
Aplicación de visitas de IVC (Inspección, vigilancia y control) a establecimientos de comida marina	Restaurante 1	Validación de requisitos
	Restaurante 2	Validación de requisitos
	Restaurante 3	Validación de requisitos
	Restaurante 4	Validación de requisitos
	Restaurante 5	Validación de requisitos
	Restaurante 6	Validación de requisitos
	Restaurante 7	Validación de requisitos
	Restaurante 8	Validación de requisitos
	Restaurante 9	Validación de requisitos
	Restaurante 10	Validación de requisitos
	Restaurante 11	Validación de requisitos
	Restaurante 12	Validación de requisitos
	Restaurante 13	Validación de requisitos
	Restaurante 14	Validación de requisitos
	Restaurante 15	Validación de requisitos
	Restaurante 16	Validación de requisitos
	Restaurante 17	Validación de requisitos
	Restaurante 18	Validación de requisitos
	Restaurante 19	Validación de requisitos
	Restaurante 20	Validación de requisitos
	Restaurante 21	Validación de requisitos
	Restaurante 22	Validación de requisitos
	Restaurante 23	Validación de requisitos
	Restaurante 24	Validación de requisitos
	Restaurante 25	Validación de requisitos
	Restaurante 26	Validación de requisitos
	Restaurante 27	Validación de requisitos
	Restaurante 28	Validación de requisitos
	Restaurante 29	Validación de requisitos
	Restaurante 30	Validación de requisitos
	Restaurante 31	Validación de requisitos
	Restaurante 32	Validación de requisitos
	Restaurante 33	Validación de requisitos
	Restaurante 34	Validación de requisitos
	Restaurante 35	Validación de requisitos
	Restaurante 36	Validación de requisitos
	Restaurante 37	Validación de requisitos
	Restaurante 38	Validación de requisitos
	Restaurante 39	Validación de requisitos
	Restaurante 40	Validación de requisitos

Fuente: propia

5.1.6 CRONOGRAMA RESUMIDO (MS PROJECT – TAREAS RESUMEN) Y DIAGRAMA DE PROGRAMACIÓN DE ACTIVIDADES

Para realizar ciertas actividades, es necesario que completen otras anteriormente. Esto puede ser debido a que se requiere la liberación de algún recurso que se esté utilizando en otra actividad, o bien porque se necesitan los resultados de una actividad para poder realizar otra. Debido a esto, hemos definido una secuencia específica en que deben ser realizadas las distintas actividades del proyecto.

DIAGRAMA DE GANTT

2		<ul style="list-style-type: none"> Selección de restaurantes de comida marina bajo estudio 	20 días	lun 4/01/21	mar 2/02/21	
3		Listados de zonificación	20 días	lun 4/01/21	mar 2/02/21	
4		<ul style="list-style-type: none"> Adquisición 	15 días	lun 4/01/21	mar 26/01/21	
5		Cotización de compra y aprobación de equipos de computo e impresión, dotación y	5 días	lun 4/01/21	mar 12/01/21	
6		Orden de compra y aprobación de equipos de computo e impresión, dotación y	5 días	mar 12/01/21	mar 19/01/21	5

DIAGRAMA DE GANTT

7		Factura de compra y aprobacion de equipos de computo e impresión, dotacion y	5 días	mar 19/01/21	mar 26/01/21	6
8		REUNION DE SEGUIMIENTO	0 días	lun 4/01/21	lun 4/01/21	
9		▸ Diseño de la herramienta diagnostico	12 días	mar 26/01/21	jue 11/02/21	
10		Elaborar acta del programa de BPM	6 días	mar 26/01/21	mié 3/02/21	7
11		Elaborar acta de muestra microbiologica	6 días	mié 3/02/21	jue 11/02/21	10
12		▸ Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar	7 días	jue 11/02/21	lun 22/02/21	
13		Invitaciones a los representantes legales de cada establecimiento	6 días	jue 11/02/21	vie 19/02/21	11

DIAGRAMA DE GANTT

14		Reunión para los representantes legales de los restaurantes	1 día	vie 19/02/21	lun 22/02/21	13
15		▸ Aplicación de visitas de IVC (Inspeccion, vigilancia y control) a establecimientos de comida marina	56,5 días	lun 22/02/21	vie 14/05/21	
16		Reunion de preparación	3 horas	lun 22/02/21	lun 22/02/21	14
17		Entrega de dotació	1 hora	lun 22/02/21	lun 22/02/21	16
18		Restaurante 1, toma de muestras y refrigeracion	1 día	mar 23/02/21	mar 23/02/21	17
19		Validación de requisitos	0 días	mar 23/02/21	mar 23/02/21	18
20		Restaurante 2, toma de muestras y refrigeracion	1 día	mié 24/02/21	mié 24/02/21	19
21		Validación de requisitos	0 días	mié 24/02/21	mié 24/02/21	20
22		Restaurante 3, toma de muestras y refrigeracion	1 día	jue 25/02/21	jue 25/02/21	21

DIAGRAMA DE GANTT

23	→	Validación de requisitos	0 días	jue 25/02/21	jue 25/02/21	22
24	→	Restaurante 4, toma de muestras y refrigeración	1 día	vie 26/02/21	vie 26/02/21	23
25	→	Validación de requisitos	0 días	vie 26/02/21	vie 26/02/21	24
26	→	Restaurante 5, toma de muestras y refrigeración	1 día	lun 1/03/21	lun 1/03/21	25
27	→	Validación de requisitos	0 días	lun 1/03/21	lun 1/03/21	26
28	→	Restaurante 6, toma de muestras y refrigeración	1 día	mar 2/03/21	mar 2/03/21	27
29	→	Validación de requisitos	0 días	mar 2/03/21	mar 2/03/21	28
30	→	Restaurante 7, toma de muestras y refrigeración	1 día	mié 3/03/21	mié 3/03/21	29
31	→	Validación de requisitos	0 días	mié 3/03/21	mié 3/03/21	30
32	→	Restaurante 8, toma de muestras y refrigeración	1 día	jue 4/03/21	jue 4/03/21	31

DIAGRAMA DE GANTT

33	→	Validación de requisitos	0 días	jue 4/03/21	jue 4/03/21	32
34	→	Restaurante 9, toma de muestras y refrigeración	1 día	vie 5/03/21	vie 5/03/21	33
35	→	Validación de requisitos	0 días	vie 5/03/21	vie 5/03/21	34
36	→	Restaurante 10, toma de muestras y refrigeración	1 día	lun 8/03/21	lun 8/03/21	35
37	→	Validación de requisitos	0 días	lun 8/03/21	lun 8/03/21	36
38	→	Restaurante 11, toma de muestras y refrigeración	1 día	mar 9/03/21	mar 9/03/21	37
39	→	Validación de requisitos	0 días	mar 9/03/21	mar 9/03/21	38
40	→	Restaurante 12, toma de muestras y refrigeración	1 día	mié 10/03/21	mié 10/03/21	39
41	→	Validación de requisitos	0 días	mié 10/03/21	mié 10/03/21	40
42	→	Restaurante 13, toma de muestras y refrigeración	1 día	jue 11/03/21	jue 11/03/21	41

DIAGRAMA DE GANTT

43		Validación de requisitos	0 días	jue 11/03/21	jue 11/03/21	42
44		Restaurante 14, toma de muestras y refrigeracion	1 día	vie 12/03/21	vie 12/03/21	43
45		Validación de requisitos	0 días	vie 12/03/21	vie 12/03/21	44
46		Restaurante 15, toma de muestras y refrigeracion	1 día	lun 15/03/21	lun 15/03/21	45
47		Validación de requisitos	0 días	lun 15/03/21	lun 15/03/21	46
48		Restaurante 16, toma de muestras y refrigeracion	1 día	mar 16/03/21	mar 16/03/21	47
49		Validación de requisitos	0 días	mar 16/03/21	mar 16/03/21	48
50		Restaurante 17, toma de muestras y refrigeracion	1 día	mié 17/03/21	mié 17/03/21	49
51		Validación de requisitos	0 días	mié 17/03/21	mié 17/03/21	50
52		Restaurante 18, toma de muestras y refrigeracion	1 día	jue 18/03/21	jue 18/03/21	51

DIAGRAMA DE GANTT

53		Validación de requisitos	0 días	jue 18/03/21	jue 18/03/21	52
54		Restaurante 19, toma de muestras y refrigeracion	1 día	vie 19/03/21	vie 19/03/21	53
55		Validación de requisitos	0 días	vie 19/03/21	vie 19/03/21	54
56		Restaurante 20, toma de muestras y refrigeracion	1 día	mar 23/03/21	mar 23/03/21	55
57		Validación de requisitos	0 días	mar 23/03/21	mar 23/03/21	56
58		Restaurante 21, toma de muestras y refrigeracion	1 día	mié 24/03/21	mié 24/03/21	57
59		Validación de requisitos	0 días	mié 24/03/21	mié 24/03/21	58
60		Restaurante 22, toma de muestras y refrigeracion	1 día	jue 25/03/21	jue 25/03/21	59
61		Validación de requisitos	0 días	jue 25/03/21	jue 25/03/21	60
62		Restaurante 23, toma de muestras y refrigeracion	1 día	vie 26/03/21	vie 26/03/21	61

DIAGRAMA DE GANTT

63		Validación de requisitos	0 días	vie 26/03/21	vie 26/03/21	62
64		Restaurante 24, toma de muestras y refrigeracion	1 día	lun 29/03/21	lun 29/03/21	63
65		Validación de requisitos	0 días	lun 29/03/21	lun 29/03/21	64
66		Restaurante 25, toma de muestras y refrigeracion	1 día	mar 30/03/21	mar 30/03/21	65
67		Validación de requisitos	0 días	mar 30/03/21	mar 30/03/21	66
68		Restaurante 26, toma de muestras y refrigeracion	1 día	mié 31/03/21	mié 31/03/21	67
69		Validación de requisitos	0 días	mié 31/03/21	mié 31/03/21	68
70		Restaurante 27, toma de muestras y refrigeracion	1 día	lun 5/04/21	lun 5/04/21	69
71		Validación de requisitos	0 días	lun 5/04/21	lun 5/04/21	70
72		Restaurante 28, toma de muestras y refrigeracion	1 día	mar 6/04/21	mar 6/04/21	71

DIAGRAMA DE GANTT

73		Validación de requisitos	0 días	mar 6/04/21	mar 6/04/21	72
74		Restaurante 29, toma de muestras y refrigeracion	1 día	mié 7/04/21	mié 7/04/21	73
75		Validación de requisitos	0 días	mié 7/04/21	mié 7/04/21	74
76		Restaurante 30, toma de muestras y refrigeracion	1 día	jue 8/04/21	jue 8/04/21	75
77		Validación de requisitos	0 días	jue 8/04/21	jue 8/04/21	76
78		Restaurante 31, toma de muestras y refrigeracion	1 día	vie 9/04/21	vie 9/04/21	77
79		Validación de requisitos	0 días	vie 9/04/21	vie 9/04/21	78
80		Restaurante 32, toma de muestras y refrigeracion	1 día	lun 12/04/21	lun 12/04/21	79
81		Validación de requisitos	0 días	lun 12/04/21	lun 12/04/21	80
82		Restaurante 33, toma de muestras y refrigeracion	1 día	mar 13/04/21	mar 13/04/21	81

DIAGRAMA DE GANTT

83	→	Validación de requisitos	0 días	mar 13/04/21	mar 13/04/21	82
84	→	Restaurante 34, toma de muestras y refrigeración	1 día	mié 14/04/21	mié 14/04/21	83
85	→	Validación de requisitos	0 días	mié 14/04/21	mié 14/04/21	84
86	→	Restaurante 35, toma de muestras y refrigeración	1 día	jue 15/04/21	jue 15/04/21	85
87	→	Validación de requisitos	0 días	jue 15/04/21	jue 15/04/21	86
88	→	Restaurante 36, toma de muestras y refrigeración	1 día	vie 16/04/21	vie 16/04/21	87
89	→	Validación de requisitos	0 días	vie 16/04/21	vie 16/04/21	88
90	→	Restaurante 37, toma de muestras y refrigeración	1 día	lun 19/04/21	lun 19/04/21	89
91	→	Validación de requisitos	0 días	lun 19/04/21	lun 19/04/21	90
92	→	Restaurante 38, toma de muestras y refrigeración	1 día	mar 20/04/21	mar 20/04/21	91

DIAGRAMA DE GANTT

93	→	Validación de requisitos	0 días	mar 20/04/21	mar 20/04/21	92
94	→	Restaurante 39, toma de muestras y refrigeración	1 día	mié 21/04/21	mié 21/04/21	93
95	→	Validación de requisitos	0 días	mié 21/04/21	mié 21/04/21	94
96	→	Restaurante 40, toma de muestras y refrigeración	1 día	jue 22/04/21	jue 22/04/21	95
97	→	Validación de requisitos	0 días	jue 22/04/21	jue 22/04/21	96
98	→	Análisis microbiológicos de las 40 muestras tomadas	10 días	vie 23/04/21	jue 6/05/21	97
99	→	Evaluación del nivel de porcentaje de cumplimiento de	3 días	vie 7/05/21	mar 11/05/21	98
100	→	priorizar visitas a los restaurantes de porcentaje	3 días	mié 12/05/21	vie 14/05/21	99

DIAGRAMA DE GANTT

98		Analisis microbiologicos de las 40 muestras tomadas	10 días	vie 23/04/21	jue 6/05/21	97
99		Evaluación del nivel de porcentaje de cumplimiento de	3 días	vie 7/05/21	mar 11/05/21	98
100		priorizar visitas a los restaurantes de porcentaje	3 días	mié 12/05/21	vie 14/05/21	99
101		Analisis estadistico de los resultados	27 días	mar 18/05/21	vie 25/06/21	
102		Medición y analisis del aplicación del programa de BPM en restaurantes	10 días	mar 18/05/21	lun 31/05/21	100
103		Propuesta para la mejora	7 días	mar 1/06/21	jue 10/06/21	102
104		Analisis estadistico de las deficiencias de comida marina en	10 días	vie 11/06/21	vie 25/06/21	103

Ilustración 14: Resumen

5.1.7 TABLA 41 BASE DE ESTIMACIONES COSTOS Y RECURSOS:

PERT							
POS	ACTIVIDADES	TIEMPO OPTIMISTA	TIEMPO PROBABLE	TIEMPO PESIMISTA	TIEMPO ESPERADO	DESVIACION ESTANDAR	VARIANZA
1	Selección de restaurantes de comida marina bajo estudio						
1.1	Listados de zonificación	20	40	60	20	6,66666667	44,4444444
2	Adquisiciones						
2.1	Cotización de equipos e insumos	5	6	7	3	0,33333333	0,11111111
2.2	Orden de compra	5	6	7	3	0,33333333	0,11111111
2.3	Facturas de equipos e insumos	5	6	7	3	0,33333333	0,11111111
3	Diseño de la herramienta de diagnóstico						
3.1	Elaborar Acta del programa de BPM (Buenas practicas de Manufactura)	6	10	15	5,16666667	1,5	2,25
3.2	Elaborar actas de muestras microbiológicas para Alimentos.	6	10	15	5,16666667	1,5	2,25
4	Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar						
4.1	Invitaciones a los representantes legales de cada establecimiento	6	8	10	4	0,66666667	0,44444444
4.2	Reunion para los representantes legales de los restaurantes	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5	Aplicación de visitas de IVC (Inspeccion, vigilancia y control) a establecimientos de preparacion de comida marina						
5.1	Restaurante 1	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.2	Restaurante 2	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.3	Restaurante 3	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.4	Restaurante 4	1	2				
5.5	Restaurante 5	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.6	Restaurante 6	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.7	Restaurante 7	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.8	Restaurante 8	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.9	Restaurante 9	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.10	Restaurante 10	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.11	Restaurante 11	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.12	Restaurante 12	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.13	Restaurante 13	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.14	Restaurante 14	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.15	Restaurante 15	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.16	Restaurante 16	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.17	Restaurante 17	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.18	Restaurante 18	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.19	Restaurante 19	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.20	Restaurante 20	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111

5.21	Restaurante 21	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.22	Restaurante 22	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.23	Restaurante 23	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.24	Restaurante 24	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.25	Restaurante 25	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.26	Restaurante 26	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.27	Restaurante 27	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.28	Restaurante 28	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.29	Restaurante 29	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.30	Restaurante 30	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.31	Restaurante 31	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.32	Restaurante 32	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.33	Restaurante 33	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.34	Restaurante 34	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.35	Restaurante 35	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.36	Restaurante 36	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.37	Restaurante 37	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.38	Restaurante 38	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.39	Restaurante 39	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.40	Restaurante 40	1	2	3	1	0,33333333	0,11111111
5.41	Análisis microbiológicos de las 40 muestras de Alimentos	10	8	15	5,5	0,83333333	0,69444444
5.42	Evaluación del nivel de porcentaje de cumplimiento de BPM (Buenas prácticas de Manufactura).	3	4	7	2,33333333	0,66666667	0,44444444
5.43	Priorizar visitas a los de porcentaje bajo	3	4	6	2,16666667	0,5	0,25
6	Análisis estadístico de los resultados						
6.1	Medición y análisis de la aplicación del programa de BPM (Buenas Prácticas de Manufacturas) en restaurantes de comida marina.	10	15	20	7,5	1,66666667	2,77777778
6.2	Propuesta para la mejora	7	9	15	5,16666667	1,33333333	1,77777778
6.3	Análisis estadístico de las deficiencias de BPM en restaurantes de comida marina en Sincelejo	10	13	20	7,16666667	1,66666667	2,77777778

5.1.8 CBS (COST BREAKDOWN STRUCTURE)

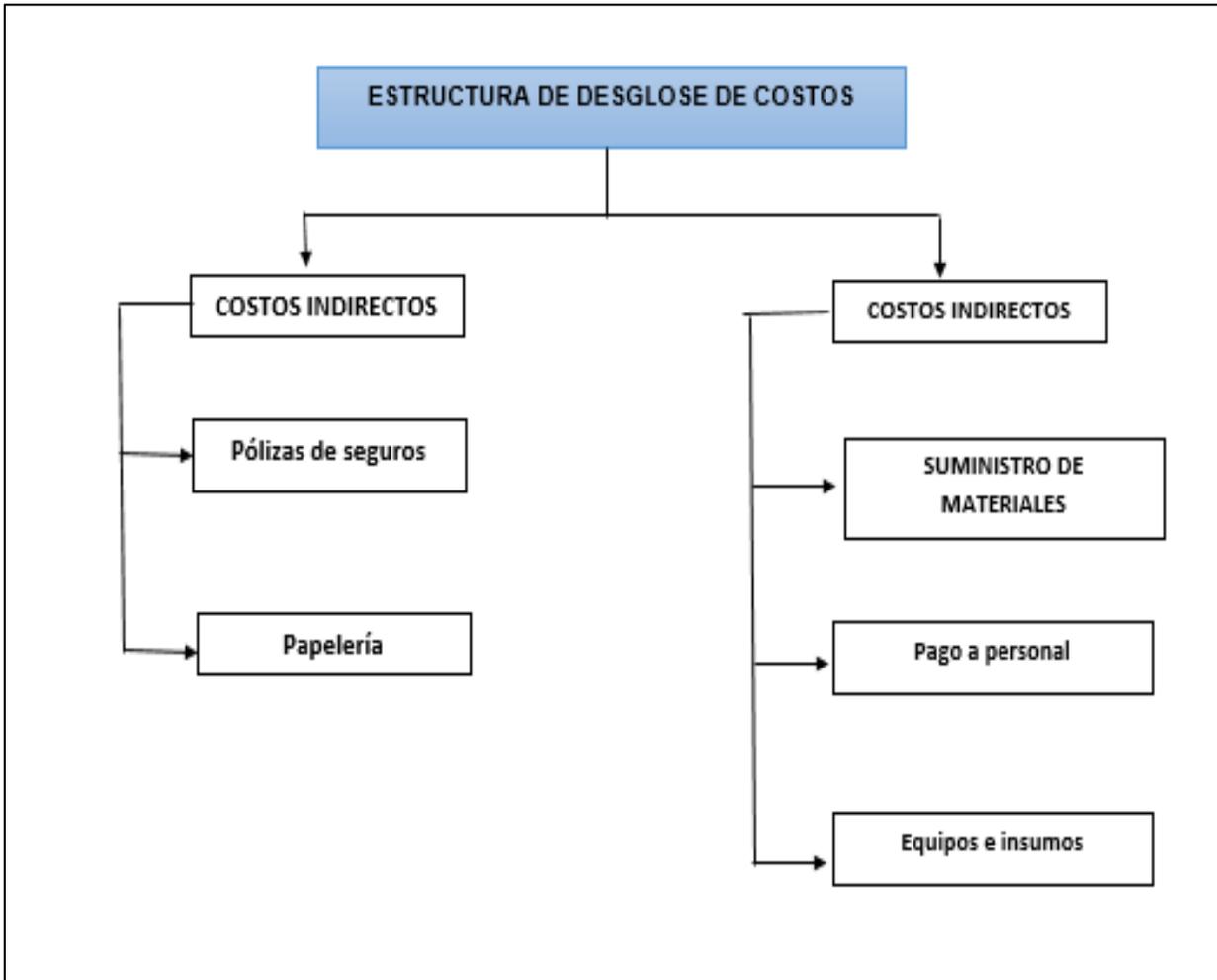


Ilustración 15: CBS

Fuente: propia

5.1.9 TABLA 42 CURVA INICIAL DEL VALOR PROGRAMADO “S”

Nombre de tarea	Duración	Costo	Costo acumulado
Aplicación de una metodología de evaluación para el diagnóstico de buenas prácticas de manufactura a los restaurantes de comida marina en la ciudad de Sincelejo	0	\$ 21.239.588,00	0
Selección de restaurantes de comida marina bajo estudio	20 días	\$ 2.671.560,00	\$ 2.671.560,00
Adquisición	15 días	\$ 10.400.000,00	\$ 13.071.560,00
Diseño de la herramienta de diagnóstico	12 días	\$ 1.378.000,00	\$ 14.449.560,00
Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar	7 días	\$ 738.976,00	\$ 15.188.536,00
Aplicación de visitas de IVC (Inspección, vigilancia y control) a establecimientos de preparación de comida marina	56,7 días	\$ 3.243.052,00	\$ 18.431.588,00
Análisis estadístico de los resultados	27 días	\$ 2.808.000,00	\$ 21.239.588,00

Fuente: propia

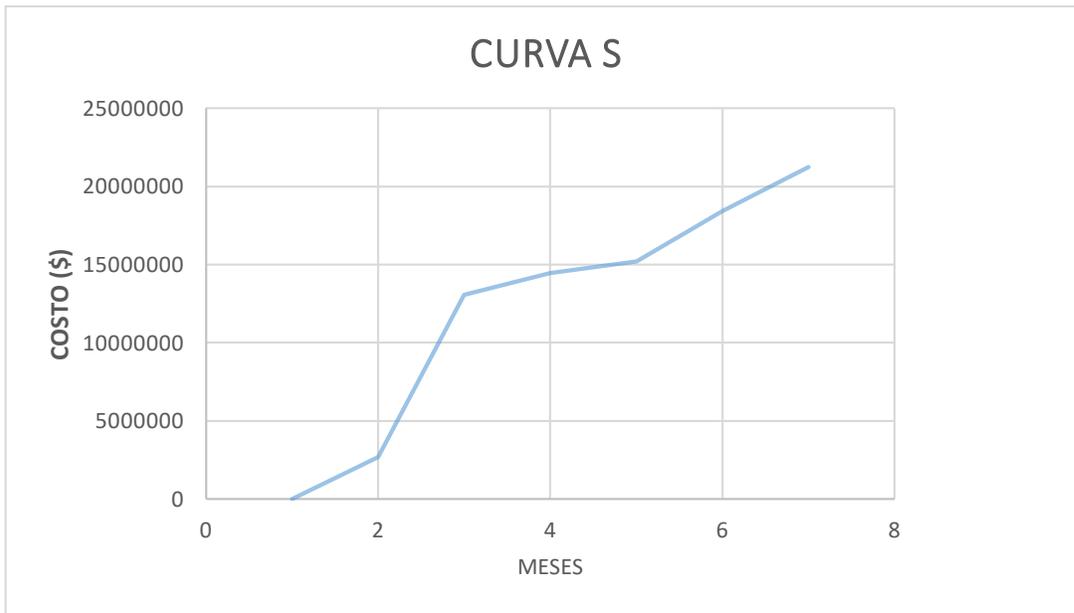


Ilustración 15: Curva S

5.1.10 TABLA 43 PRESUPUESTO DEL PROYECTO

ACTIVIDADES	ENTREGABLES	PRESUPUESTO
1. Selección de Restaurantes de comida marina bajo estudio	1.1 Listados de zonificación.	\$ 2.671.560,00
2. Adquisiciones	.1 Orden compra de equipos e insumos 2.2 Cotizaciones de compra de equipos 2.3 Facturas de compras e insumos	\$ 10.400.000,00
3. Diseño de la herramienta de diagnóstico	3.1 Acta de visita con enfoque de riesgos para preparación de Alimentos. 3.2 Acta de muestras microbiológicas	\$ 1.378.000,00
4. Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar.	4.1 Lista de asistencia 4.2 Evidencia fotográfica.	\$ 738.976,00
5. Aplicación de visitas de IVC (Inspección, vigilancia y control) a establecimientos de preparación de comida marina.	5.1 Lista de asistencia a la inducción 5.2 Listado de dotación entregada y firmada. 5.3 Actas diligenciadas de la inspección y actas de toma de	\$ 2.808.000,00

	<p>muestras diligenciadas.</p> <p>5.4 Resultados de toma de muestras de alimentos</p> <p>5.5 Resultados del diagnóstico aplicado</p> <p>5.6 Actas diligenciadas de restaurantes priorizados de bajo porcentaje.</p>	
<p>6. Análisis de Resultados</p>	<p>6.1 Correcciones de los puntos críticos.</p> <p>6.2 Manual de buenas prácticas de manipulación de Alimentos</p> <p>6.3 Análisis estadístico de las deficiencias de buenas prácticas de manufactura en establecimientos de consumo que se dediquen a la preparación y venta de comidas marinas en la ciudad de Sincelejo.</p>	<p>\$ 2.808.000,00</p>

Fuente: propia

5.1.11 TABLA 44 BASE DE ESTIMACIÓN DE LOS COSTOS FASE INICIAL:

Actividad	Entregable	Tipo De Recurso: Personal					Tipo De Recurso: Materiales O Consumibles					Costeo		
		Nombre Del Recurso	Unidades	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total/ Cantidad	Nombre Del Recurso	Unidades	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total	Probabilidad	Impacto	Reserva De Contingencia
Selección de restaurantes de comida	Listados de zonificación	Icela Narvaez	Horas	160	\$ 8.333	\$ 1.333.280	Papeleria	Unidad	10	\$ 500	\$ 5.000	90%	\$ 667.890	\$ 601.101
		Cristian vergara	Horas	160	\$ 8.333	\$ 1.333.280								
Adquisición de equipos e insumos	Cotizaciones	Personal de compras	Horas	40	\$ 6.250	\$ 250.000	Computador	Unidad	3	El costo de estos equipos e insumos estan reflejado en el cuadro de la facturas de compras.				
							Impresora	Unidad	1					
							Guantes quirurgicos	Unidad	50					
							Tapabocas	Unidad	50					
							Bolsas esteriles	Unidad	50					
							Bata desechable	Unidad	50					
							Cavas termicas	Unidad	3					
							Geles refrigerantes	Unidad	10					
							Gorros	Unidad	50					
							Gramera	Unidad	3					
							Kit de cloro y pH	Unidad	3					
							Termometro	Unidad	3					
							Congelador-Refrigerador	Unidad	1					
							Apobacion y orden de compra	Personal de compras	Horas					
	Impresora	Unidad	1											
	Guantes quirurgicos	Unidad	50											
	Tapabocas	Unidad	50											
	Bolsas esteriles	Unidad	50											
	Bata	Unidad	50											
	Cavas termicas	Unidad	3											
	Geles refrigerantes	Unidad	10											
	Gorros	Unidad	50											
	Gramera	Unidad	3											
	Kit de cloro y pH	Unidad	3											
	Termometro	Unidad	3											
	Congelador-Refrigerador	Unidad	1											
	Facturas de compras	Personal de compras	Horas	40	\$ 6.250	\$ 250.000				Computador	Unidad	2	\$ 1.300.000	\$ 2.600.000
							Impresora	Unidad	1	\$ 420.000	\$ 420.000			
							Guantes quirurgicos	Unidad	50	\$ 2.000	\$ 100.000			
							Tapabocas	Unidad	50	\$ 2.000	\$ 100.000			
							Bolsas esteriles	Unidad	50	\$ 5.000	\$ 250.000			
							Bata	Unidad	50	\$ 10.000	\$ 500.000			
							Cavas termicas	Unidad	3	\$ 25.000	\$ 75.000			
Geles refrigerantes							Unidad	10	\$ 12.000	\$ 120.000				
Gorros							Unidad	50	\$ 1.000	\$ 50.000				
Gramera							Unidad	3	\$ 20.000	\$ 60.000				
Kit de cloro y pH							Unidad	3	\$ 100.000	\$ 300.000				
Termometro							Unidad	3	\$ 25.000	\$ 75.000				
Congelador-Refrigerador							Unidad	1	\$ 5.000.000	\$ 5.000.000				

Diseño de la herramienta de diagnóstico	Acta del programa de BPM (Buenas practicas de Manufactura)	Ing. Director del proyecto	Horas	48	\$ 13.000	\$ 624.000	Papeleria	Unidad	200	\$ 500	\$ 100.000	80%	\$ 344.500	\$ 275.600
	Acta de muestras microbiológicas para Alimentos.		Horas	48	\$ 13.000	\$ 624.000	Papeleria	Unidad	60	\$ 500	\$ 30.000			
Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar	Invitaciones a los representantes legales de cada establecimiento	Cristian vergara	Horas	48	\$ 8.333	\$ 399.984,00	Papeleria	Unidad	60	\$ 500	\$ 30.000	70%	\$ 184.744	\$ 129.321
	Listados de asistencia y evidencia fotografica	Ing. Director del proyecto	Horas	8	\$ 13.000	\$ 104.000	Papeleria	Unidad	10	\$ 500	\$ 5.000			
		Icela narvaez	Horas	8	\$ 8.333	\$ 66.664								
		Cristian vergara	Horas	8	\$ 8.333	\$ 66.664								
Nohemi Alvarez	Horas	8	\$ 8.333	\$ 66.664										
Aplicación de visitas de IVC (Inspeccion, vigilancia y control) a establecimientos de preparacion de comida marina	Acta de induccion	Ing. Director del proyecto	Horas	3	\$ 13.000	\$ 39.000	Papeleria	Unidad	10	\$ 500	\$ 5.000	95%	\$ 810.763	\$ 770.225
	Acta de entrega de dotacion	Ing. Director del proyecto	Horas	1	\$ 13.000	\$ 13.000								
	Actas de visitas diligenciadas, Restaurante 1 al 14	Icela narvaez	Horas	112	\$ 8.333	\$ 933.296	Guantes quirurgicos	Unidad	14	El costo de estos insumos estan reflejado en el cuadro de la facturas de compras en la actividad de adquisicion.				
							Tapabocas	Unidad	14					
							Bolsas esteriles	Unidad	14					
							Bata desechable	Unidad	14					
							Cavas termicas	Unidad	1					
							Geles refrigerantes	Unidad	3					
							Gorros	Unidad	14					
	Gramera	Unidad	1											
	Actas de visitas diligenciadas, Restaurante 15 al 27	Nohemi Alvarez	Horas	104	\$ 8.333	\$ 866.632	Kit de cloro y pH	Unidad	1	El costo de estos insumos estan reflejado en el cuadro de la facturas de compras en la actividad de adquisicion.				
							Termometro	Unidad	1					
							Guantes quirurgicos	Unidad	13					
							Tapabocas	Unidad	13					
Bolsas esteriles							Unidad	13						
Bata desechable							Unidad	13						
Cavas termicas							Unidad	1						
Geles refrigerantes	Unidad	3												
Actas de visitas diligenciadas, Restaurante 28 al 40	Cristian vergara	Horas	104	\$ 8.333	\$ 866.632	Gorros	Unidad	13	El costo de estos insumos estan reflejado en el cuadro de la facturas de compras en la actividad de adquisicion.					
						Gramera	Unidad	1						
						Kit de cloro y pH	Unidad	1						
						Termometro	Unidad	1						
						Guantes quirurgicos	Unidad	13						
						Tapabocas	Unidad	13						
						Bolsas esteriles	Unidad	13						
Bata desechable	Unidad	13												
Resultados del diagnostico aplicado	Ing. Director del proyecto	Horas	24	\$ 13.000	\$ 312.000	Papeleria	Unidad	15	\$ 500	\$ 7.500				
	Acta de visitas priorisadas	Nohemi Alvarez	Horas	24	\$ 8.333	\$ 199.992	Guantes quirurgicos	Unidad		Se entrega la dotacion al inspector dependiendo de la cantidad de restaurantes a visitar nuevamente con bajo porcentaje de calificacion y el costos de estos insumos estan reflejados en el cuadro de las facturas de compras en la actividad de adquisicion.				
Tapabocas							Unidad							
Bolsas esteriles							Unidad							
Bata desechable							Unidad							
Cavas termicas							Unidad							
Geles refrigerantes							Unidad							
Gorros							Unidad							
Gramera	Unidad													
Kit de cloro y pH	Unidad													
Termometro	Unidad													

Fuente: propia

Nota: para observar mejor la imagen aplicar zoom

5.1.12 FLUJO DE CAJA DEL PROYECTO

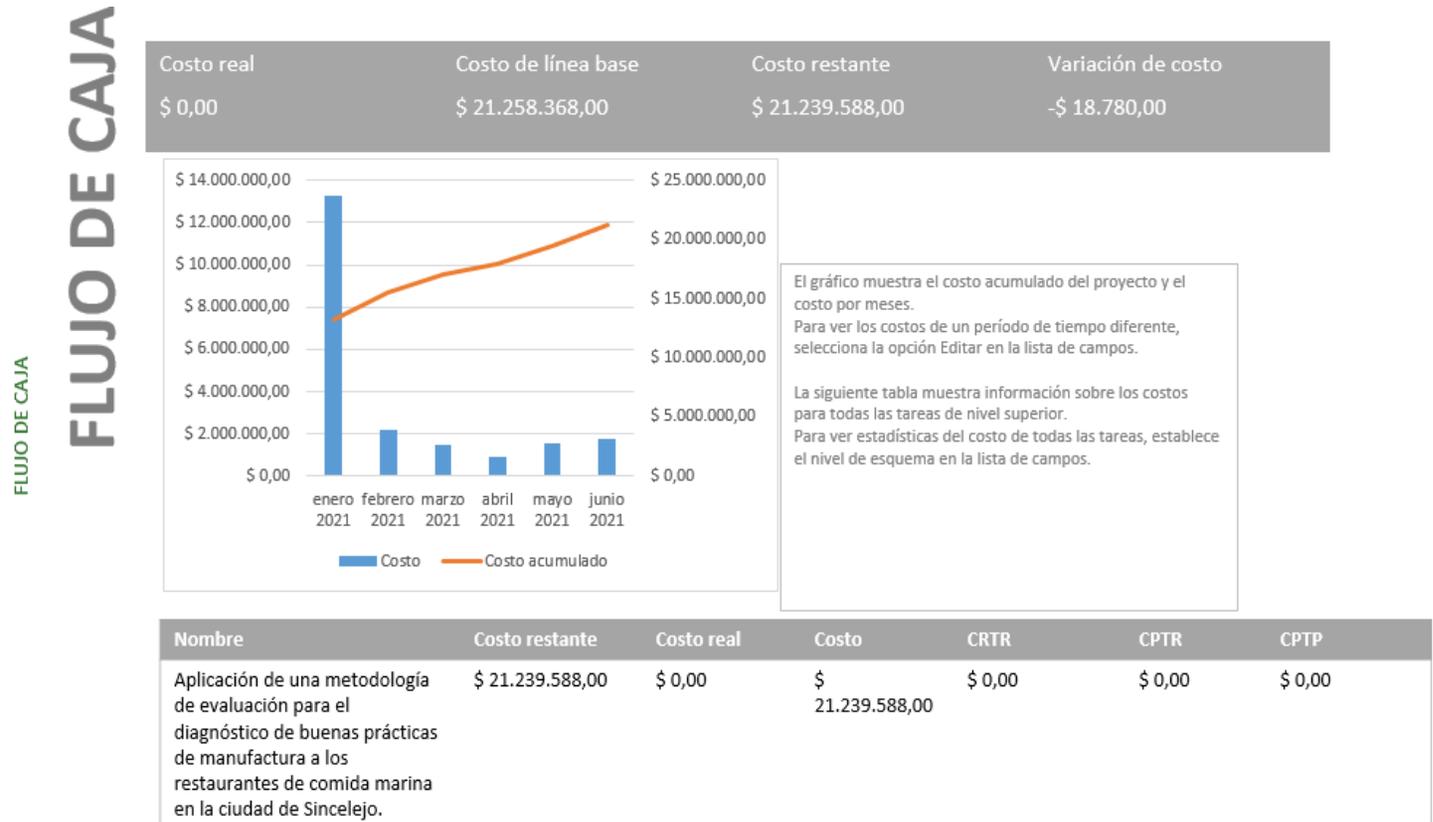


Ilustración 16: Flujo de caja

Fuente: propia

5.1.13 TABLA 45 ANÁLISIS DE RESERVAS

ACTIVIDADES	ENTREGABLES	PRESUPUESTO	PROBABILIDAD	IMPACTO	RESERVA DE CONTINGENCIA
1. Selección de Restaurantes de comida marina bajo estudio	1.1 Listados de zonificación.	\$ 2.671.560,00	90%	\$ 667.890	\$ 601.101
2. Adquisiciones	.1 Orden compra de equipos e insumos 2.2 Cotizaciones de compra de equipos 2.3 Facturas de compras e insumos	\$ 10.400.000,00	90%	\$ 2.600.000	\$ 2.340.000
3. Diseño de la herramienta de diagnóstico	3.1 Acta de visita con enfoque de riesgos para preparación de Alimentos. 3.2 Acta de muestras microbiológicas	\$ 1.378.000,00	80%	\$ 344.500	\$ 275.600

<p>4. Convocatoria a la reunión dirigida a los representantes legales de los establecimientos a visitar.</p>	<p>4.1 Lista de asistencia 4.2 Evidencia fotográfica.</p>	<p>\$ 738.976,00</p>	<p>70%</p>	<p>\$ 184.744</p>	<p>\$ 129.321</p>
<p>5. Aplicación de visitas de IVC (Inspección, vigilancia y control) a establecimientos de preparación de comida marina.</p>	<p>5.1 Lista de asistencia a la inducción 5.2 Listado de dotación entregada y firmada. 5.3 Actas diligenciadas de la inspección y actas de toma de muestras diligenciadas. 5.4 Resultados de toma de muestras de alimentos 5.5 Resultados del diagnóstico aplicado 5.6 Actas diligenciadas de</p>	<p>\$ 2.808.000,00</p>	<p>95%</p>	<p>\$ 810.763</p>	<p>\$ 770.225</p>

	restaurantes priorizados de bajo porcentaje.				
6. Análisis de Resultados	<p>6.1 Correcciones de los puntos críticos.</p> <p>6.2 Manual de buenas prácticas de manipulación de Alimentos</p> <p>6.3 Análisis estadístico de las deficiencias de buenas prácticas de manufactura en establecimientos de consumo que se dediquen a la preparación y venta de comidas marinas en la ciudad de Sincelejo.</p>	\$ 2.808.000,00	80%	\$ 702.000	\$ 561.600

Fuente: propia