



ACTA DE REUNIÓN

ACTA DE REUNIÓN

Proceso o Dependencia: Gestión de Bienestar Universitario

Fecha: 20/10/2017

Hora Inicio: 3:45 p.m

Hora Finalización: 5:30 p.m

Lugar: Oficina de Dirección de Bienestar Universitario

Participante(s):

Cindy Rojas Mendoza Director Bienestar Universitario (E)

Amalia Martínez G PU Bienestar Universitario

Ana Carolina Rojano Representante al Comité de Bienestar Universitario

Sergio Carrillo Representante del proveedor Bananitas

Diana Vidal Jefe de Calidad del Proveedor Bananitas

ASUNTO DE LA REUNIÓN (Objetivo, Propósito o Agenda de Reunión)

Realizar seguimiento de los compromisos de mejoramiento adquiridos al proveedor del Programa de refrigerio y almuerzo

Agenda

1. Realizar el seguimiento a la encuesta de evaluación del servicio Programa de refrigerio y almuerzos comprendida del **14/09/2017- 20/10/2017**.
2. Seguimientos a los compromisos

DESARROLLO (Registros de Conclusiones o temas tratados en la reunión)

✓ **Evaluación del Programa de refrigerio y almuerzo**

Las encuestas del servicio del Programa de Refrigerio y Almuerzo estuvieron comprendidas 14/09/2017 hasta 20/10/2017; realizando 617 encuesta con el siguiente comportamiento:

Programa	Nº de encuesta
Almuerzo	451
Refrigerios	166

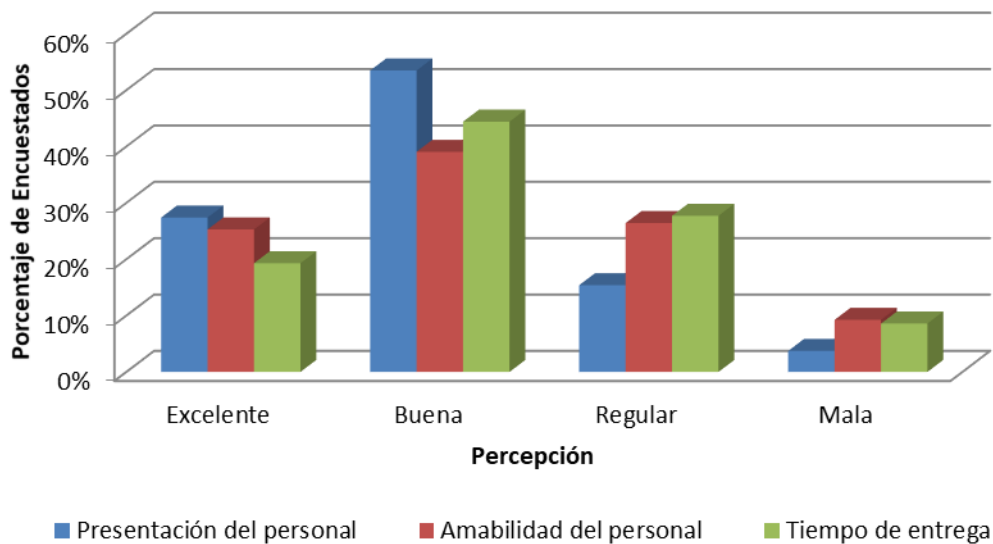
1. Análisis de la evaluación de la calidad de los Almuerzos entregado en los subsidios alimentarios, por la dirección de Bienestar Universitarios de la Universidad del Magdalena.



ACTA DE REUNIÓN

Criterio	Calidad de la comida y bebida	Variedad en el menú	Cantidad de la comida	Presentación de los alimentos	Temperatura de los alimentos
Excelente	11%	10%	9%	8%	11%
Buena	51%	43%	36%	52%	36%
Regular	26%	36%	39%	31%	36%
Mala	12%	11%	16%	9%	17%

Percepción de la calidad de atención, al momento de la entrega de los beneficios, durante el periodo 2017-II



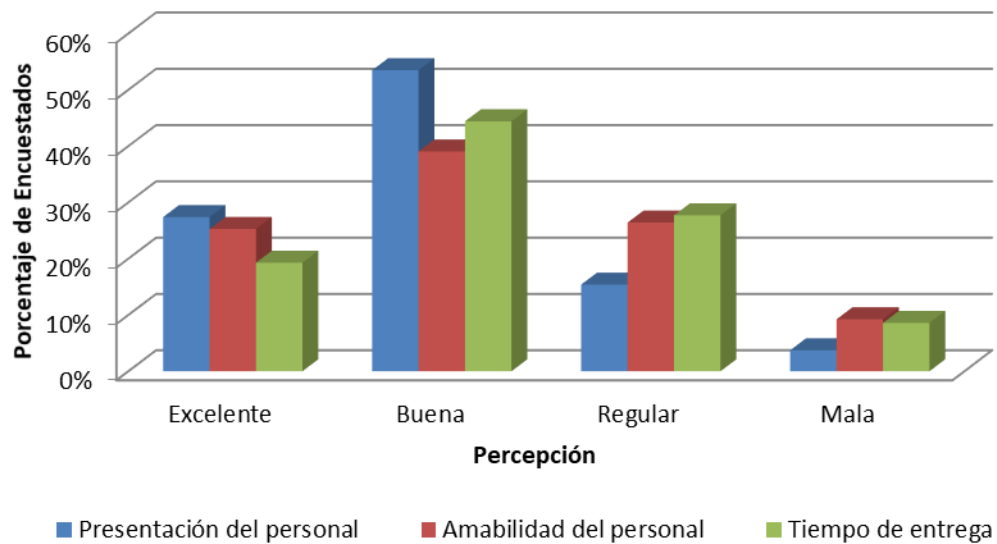
2. Percepción de la calidad del Refrigerio entregado en los subsidios alimentarios, por la dirección de Bienestar Universitarios de la Universidad del Magdalena



ACTA DE REUNIÓN

Criterio	Calidad de la comida y bebida	Variedad en el menú	Cantidad de la comida	Presentación de los alimentos	Temperatura de los alimentos
Excelente	15%	10%	17%	19%	10%
Buena	61%	51%	50%	53%	40%
Regular	19%	25%	24%	23%	34%
Mala	4%	8%	4%	2%	15%

Percepción de la calidad de atención, al momento de la entrega de los beneficios, durante el periodo 2017-II



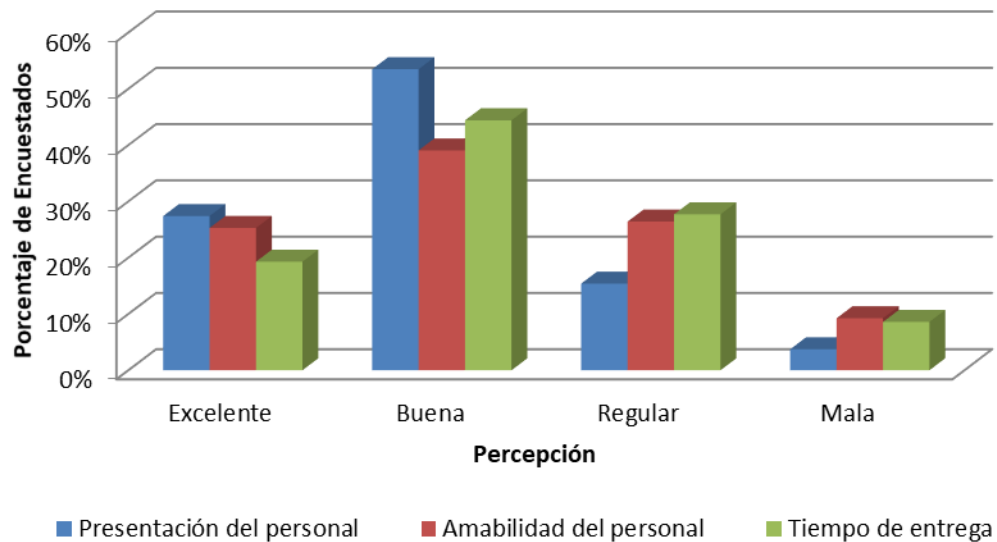


ACTA DE REUNIÓN

3. Percepción de la calidad de atención, al momento de la entrega de los beneficios

Criterio	Presentación del personal	Amabilidad del personal	Tiempo de entrega
Excelente	27%	25%	19%
Buena	53%	39%	44%
Regular	15%	26%	28%
Mala	4%	9%	9%

Percepción de la calidad de atención, al momento de la entrega de los beneficios, durante el periodo 2017-II



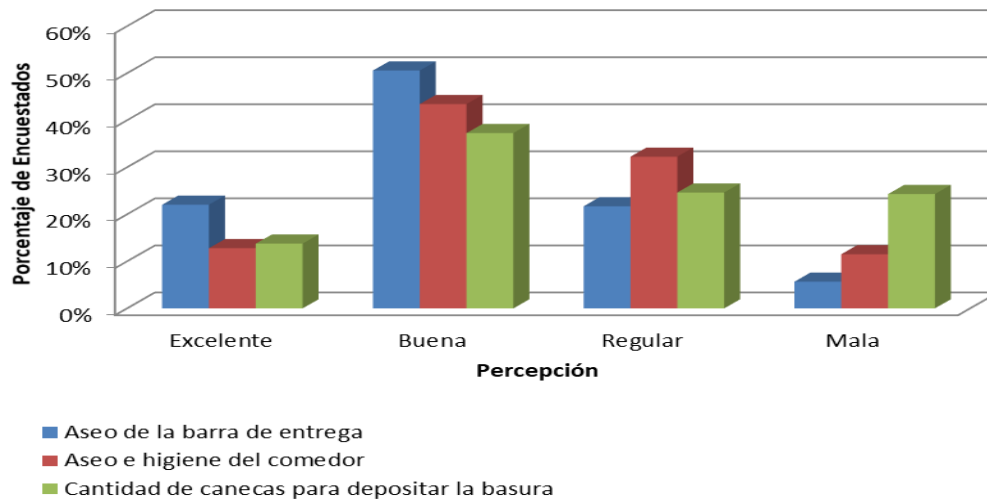


ACTA DE REUNIÓN

4. Percepción del aseo de la zona de cafetería, al momento de la entrega de los beneficios.

Criterio	Aseo de la barra de entrega	Aseo e higiene del comedor	Cantidad de canecas para depositar la basura
Excelente	22%	13%	14%
Buena	51%	43%	37%
Regular	22%	32%	25%
Mala	6%	12%	24%

Percepción del aseo de la zona de cafetería, al momento de la entrega de los beneficios, durante el periodo 2017-II

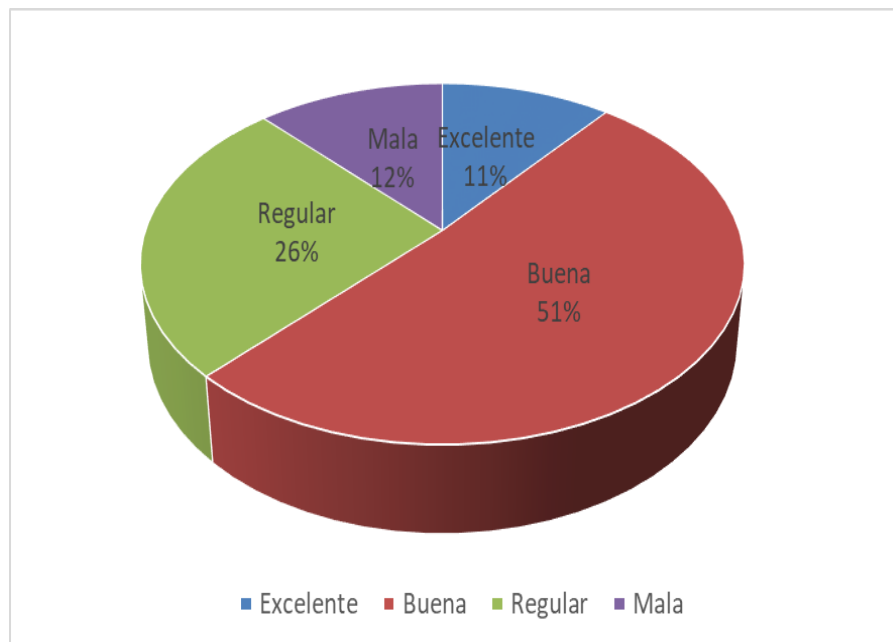




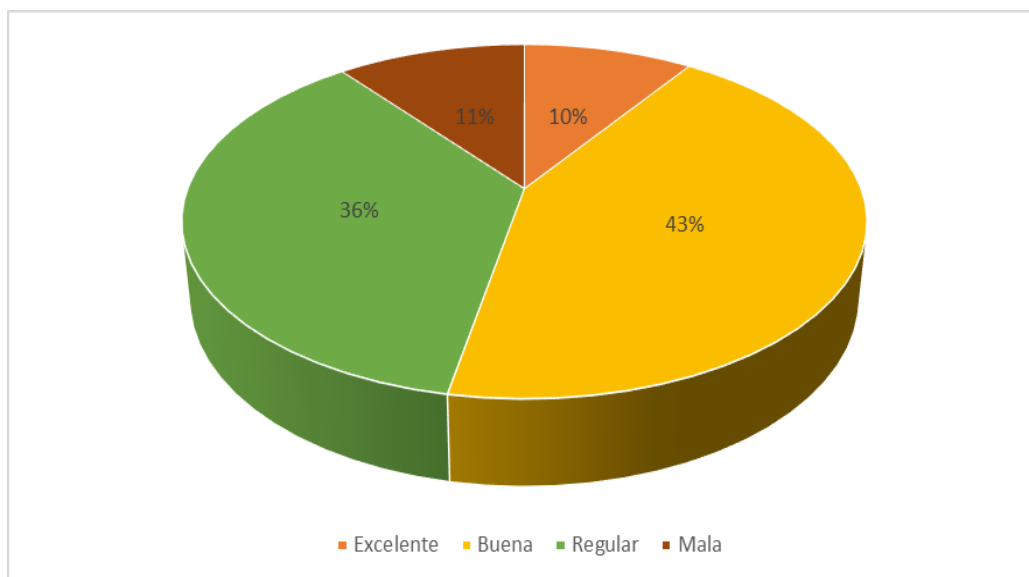
ACTA DE REUNIÓN

5. ALMUERZOS

5.1 Calidad de la Comida y Bebidas, Almuerzos



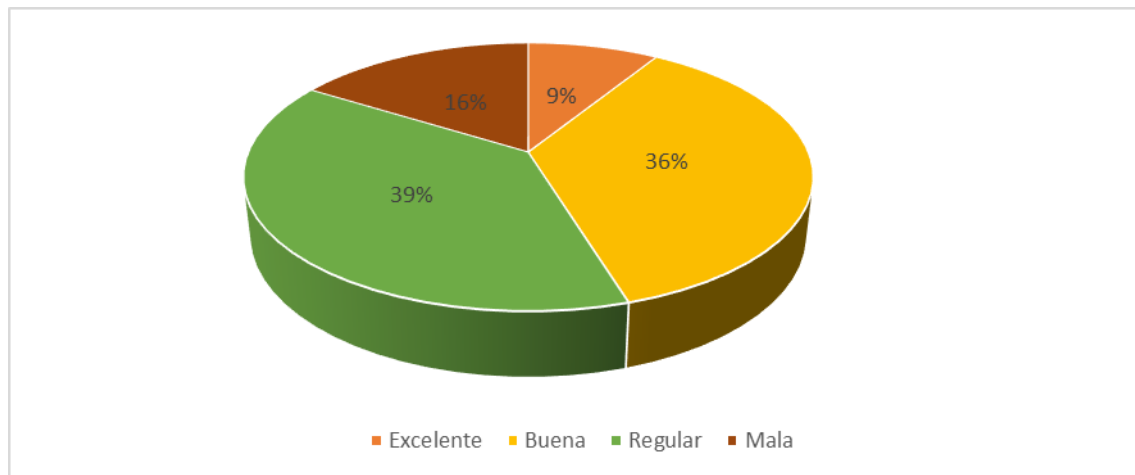
5.2. Variedad en el Menú, Almuerzos



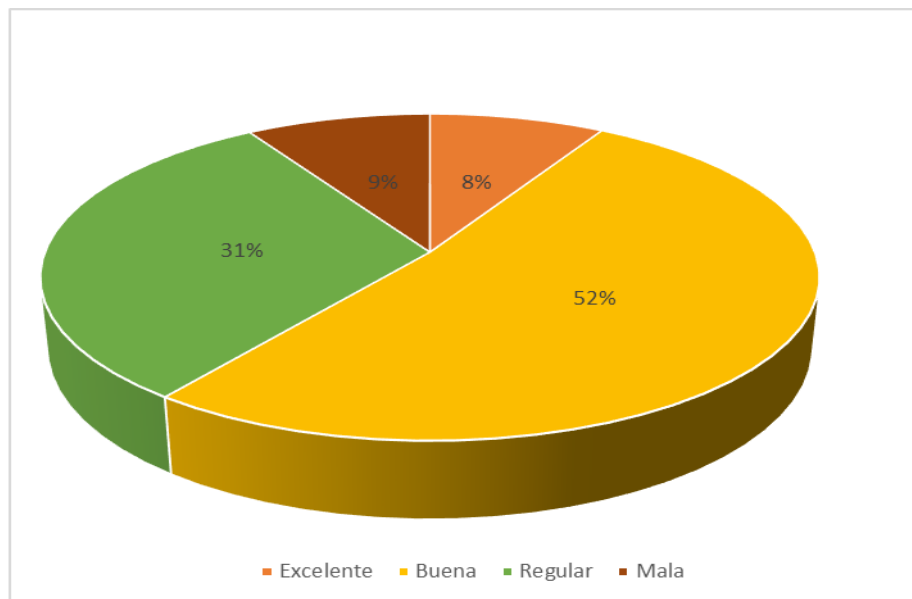


ACTA DE REUNIÓN

5.3. Cantidad de la Comida del Almuerzo



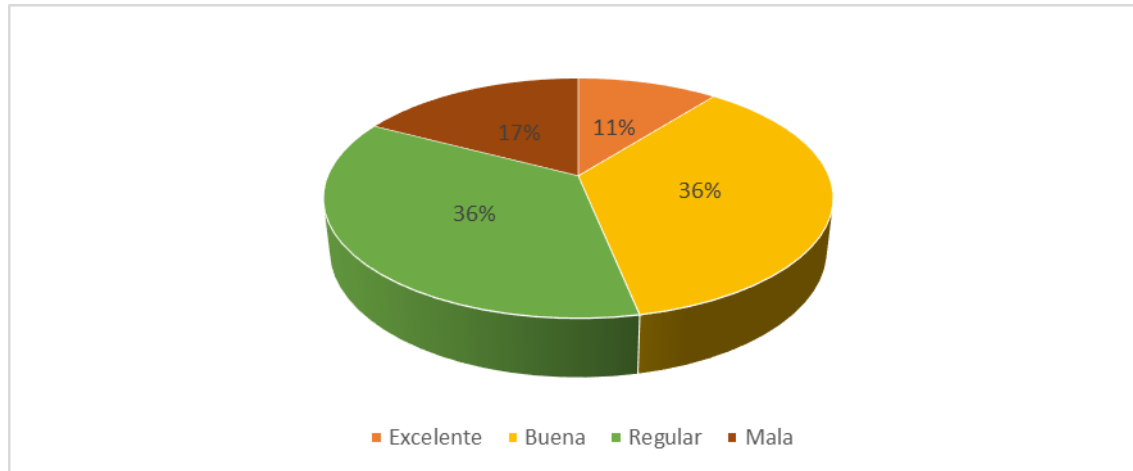
5.4. Presentación de los Alimentos, Almuerzos



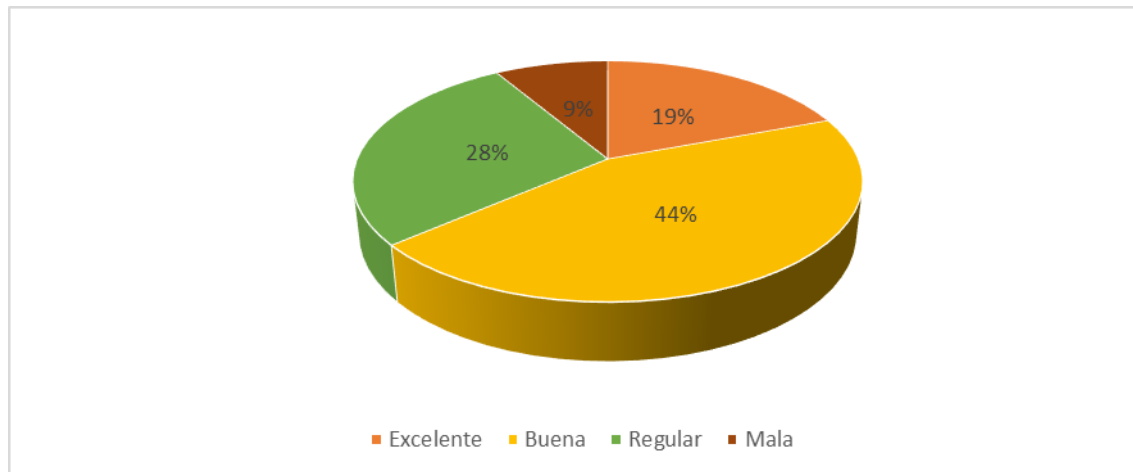


ACTA DE REUNIÓN

5.5. Temperatura de los Alimentos, Almuerzos



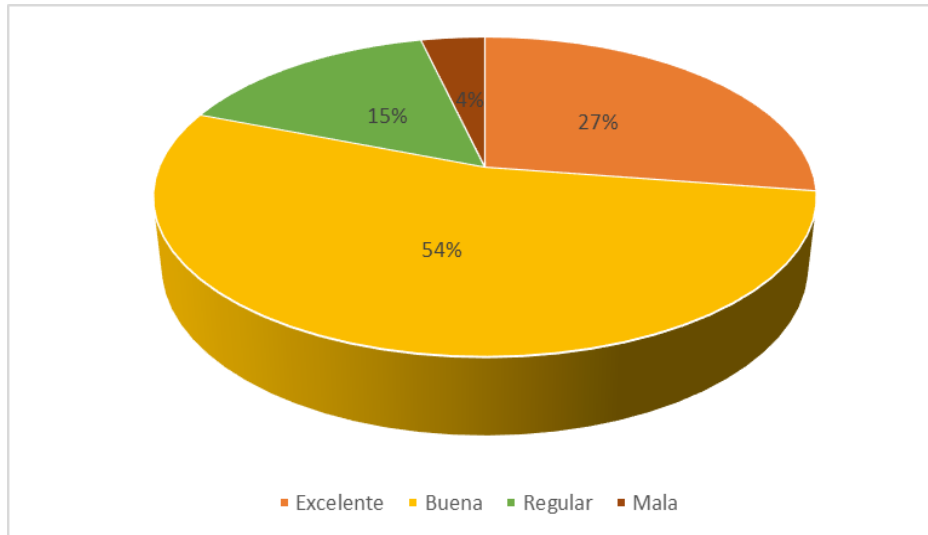
5.6. Tiempo De Entrega, Almuerzos Y Refrigerios



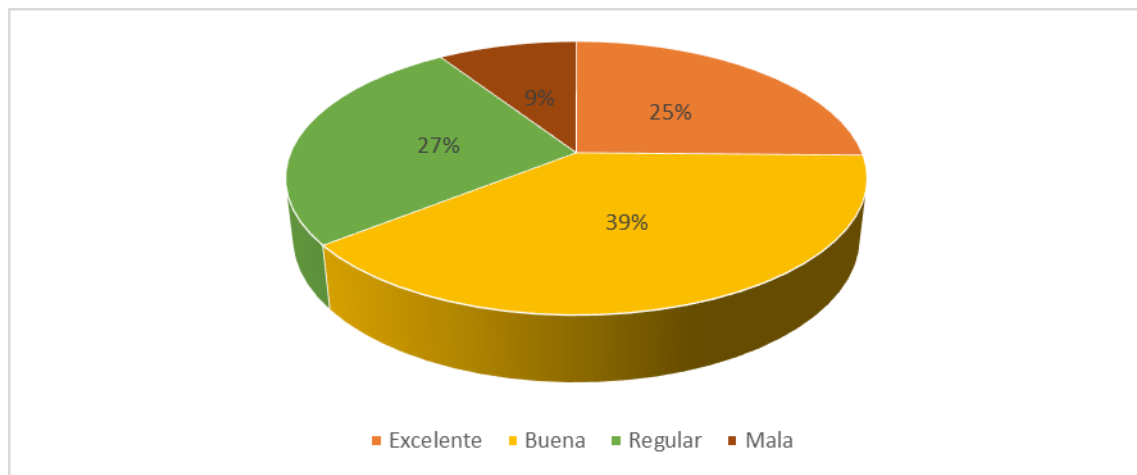


ACTA DE REUNIÓN

5.7. Presentación del Personal, Almuerzos Y Refrigerios



5.8. Amabilidad del personal, almuerzos y refrigerios

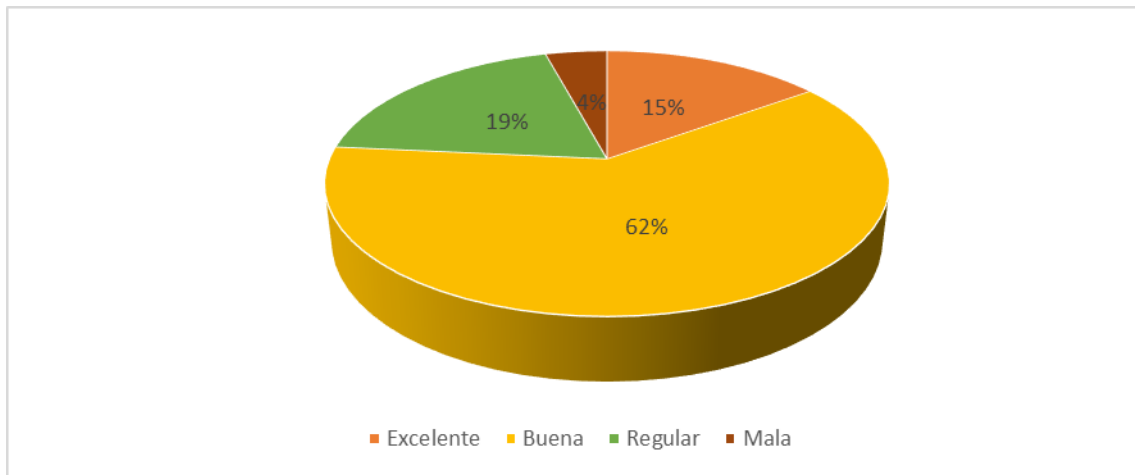




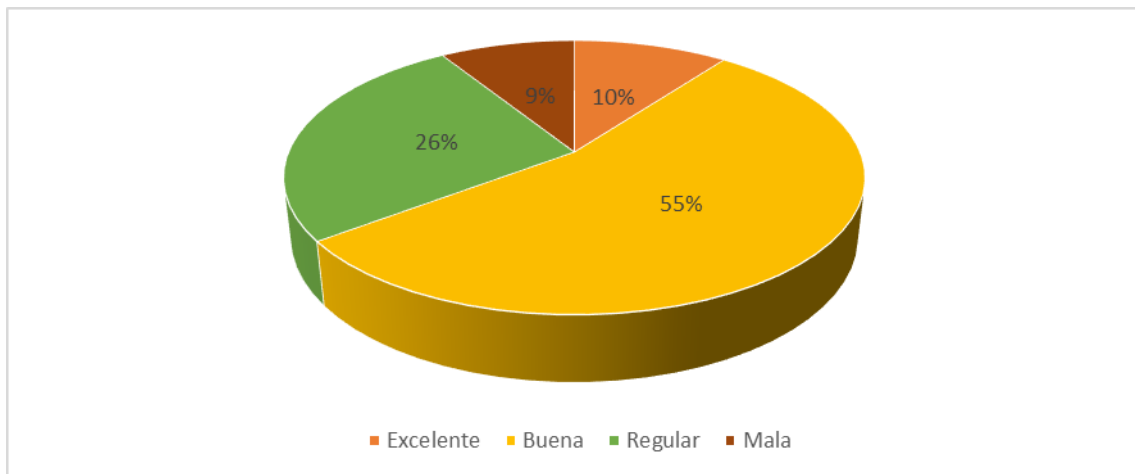
ACTA DE REUNIÓN

6. REFRIGERIOS

6.1. Calidad de la comida y bebidas, refrigerios



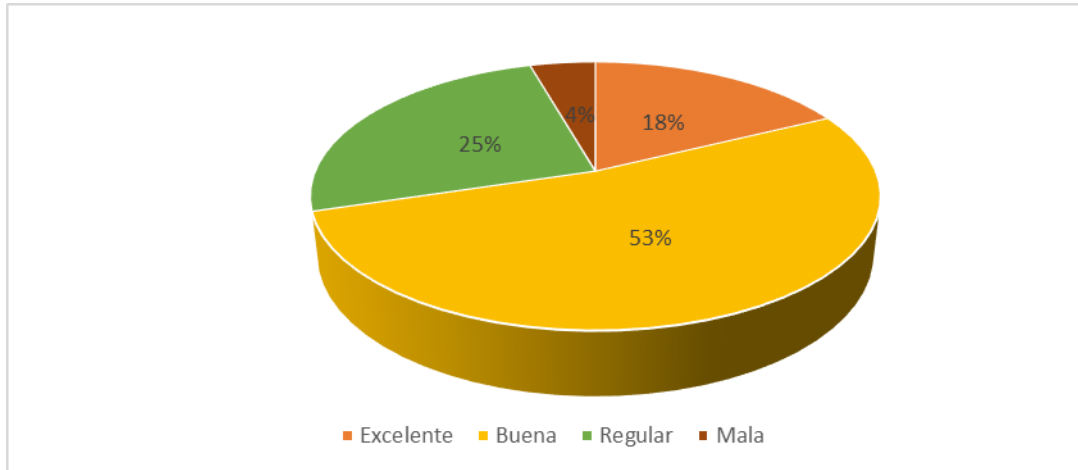
6.2. Variedad en el menú, refrigerios



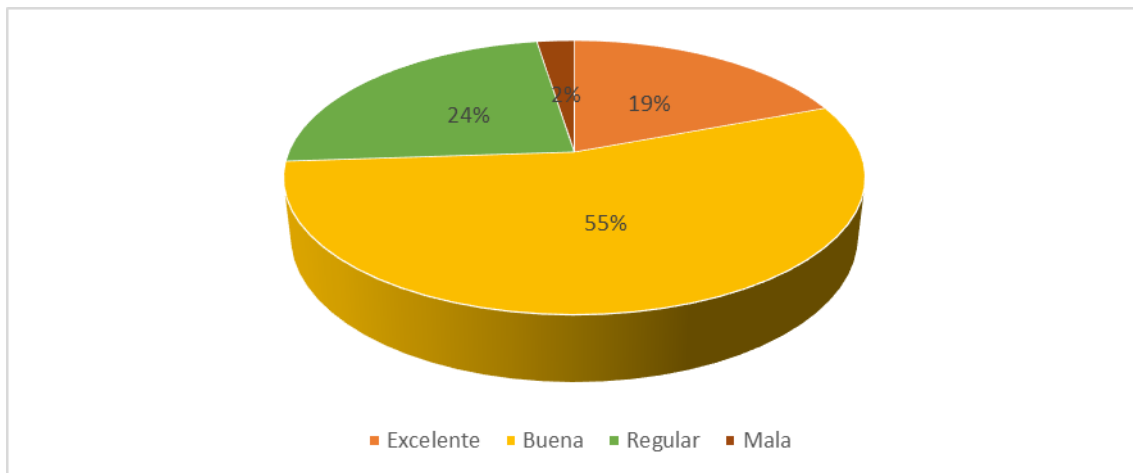


ACTA DE REUNIÓN

6.3. Cantidad de La Comida, Refrigerios



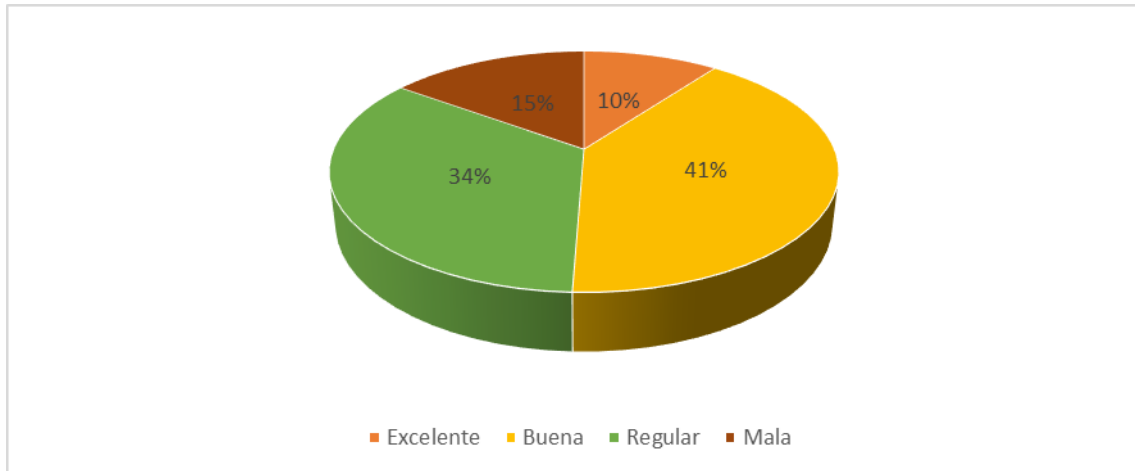
6.4. Presentación de los Alimentos, Refrigerios



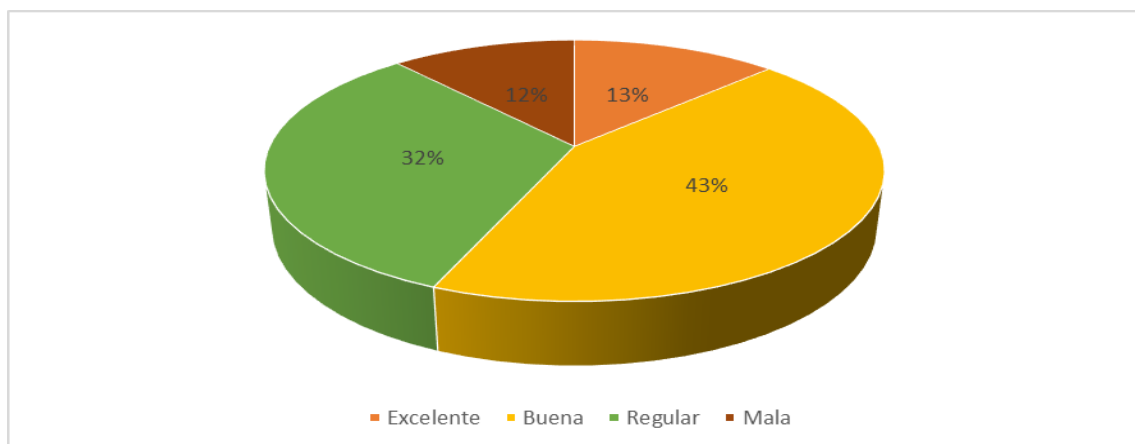


ACTA DE REUNIÓN

6.5. Temperatura de los alimentos entregados en los refrigerios



6.6. Aseo E Higiene Del Comedor, Almuerzo Y Refrigerios



COMPROMISOS (Listado de tareas a realizar, relacionando con el responsable de implementarla y la fecha de cumplimiento)

Actividad	Responsable	Fecha
Disponer a los empleados nuevos uniformes	Proveedor	01/11//2017
Visita de representantes y Bienestar Universitario a la cocina de bananitas	Representante estudiantiles y equipo de bienestar	10/11//2017
Realización del próximo comité el 17 de noviembre a las 2:30 p.m	Convocar Dirección de Bienestar	17/11/2017
Continuar con la sensibilización para fomentar la formación ciudadana y los buenos modales en el comedor	Representantes estudiantiles y Dirección de Bienestar	

OBSERVACIONES

Se anexa la lista de asistencia



**UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA
SISTEMA DE GESTIÓN INTEGRAL DE LA CALIDAD – “COGUI”**

Página 13 de 12

ACTA DE REUNIÓN