10909

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

BIENESTAR FAMILIAR

EJE DE CALIDAD

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:

ENTREGAR LOS RESULTADOS DE LA PERCEPCIÓN DEL BENEFICIARIO FRENTE A LA PRESTACIÓN DEL SERVICIO O BIEN ADQUIRIDO.

10910

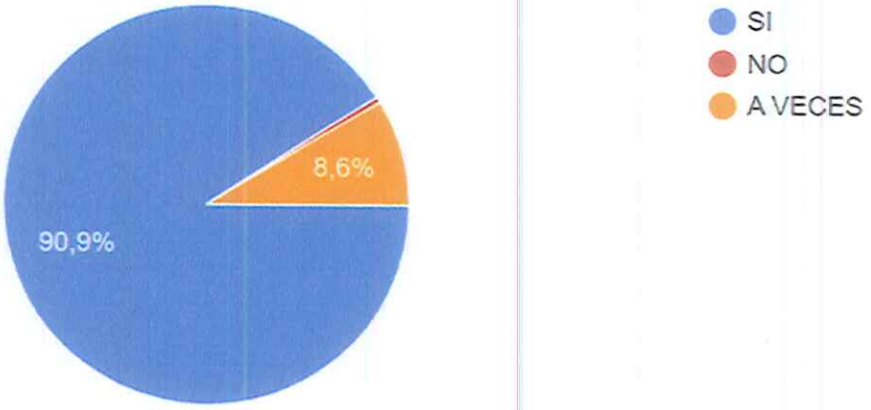
FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

BIENESTAR FAMILIAR

ENCUESTA DE SATISFACCIÓN

Se realiza la tabulación de la encuesta de satisfacción de los Centros de Desarrollo Infantil-CDI del mes de agosto.

1. **¿Se encuentra satisfecho de la atención que se le brinda a los niños y niñas?**



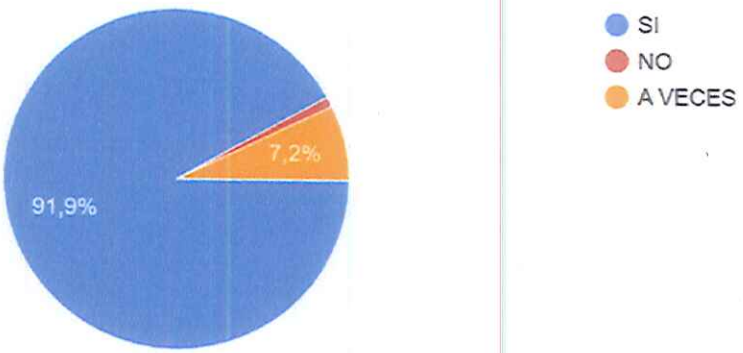
El 90% de los beneficiarios se encentran satisfechos de la atención que se le brinda a sus niños y niñas estudien en los CDI.

10911

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

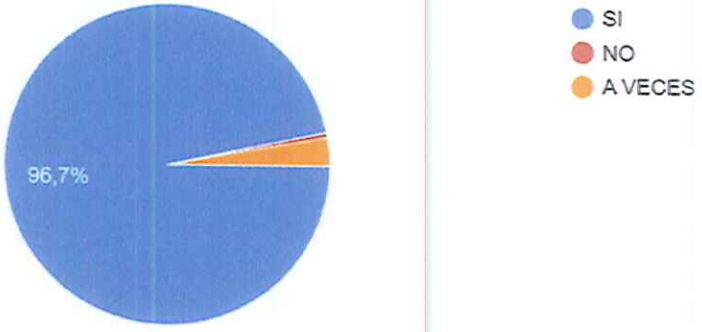
BIENESTAR FAMILIAR

2. **¿Cree usted, que la metodología que se utiliza para contribuir con el desarrollo académico y psicológico del niño y niña es pertinente?**



El 91% de los beneficiarios considera que la metodología utiliza para contribuir con el desarrollo académico de sus niños y niñas es adecuada, sin embargo, el 7% restante considera que solo en ocasiones.

3. **¿Está satisfecho con las actividades lúdicas y recreativas que realiza el personal del CDI con los niños y niñas?**



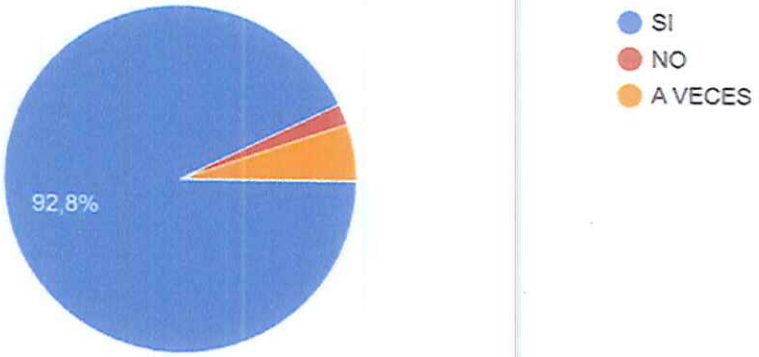
El 100% de los padres de familia está satisfecho con las actividades lúdicas y recreativas que realiza el personal con los niños y niñas del los CDI.

70912.

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

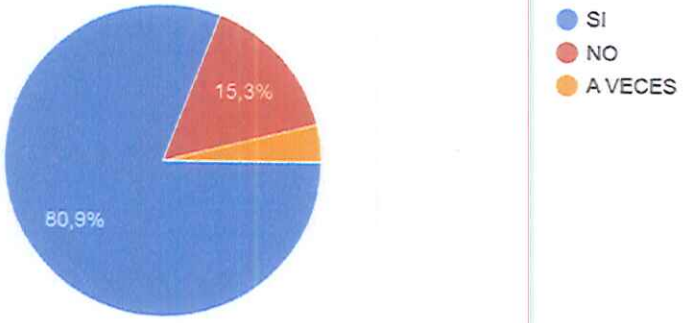
BIENESTAR FAMILIAR

4. **¿Existe comunicación asertiva entre la familia del usuario y la docente?**



Todos los padres confirman que existe una muy buena relación con las docentes de que atienden a sus niños y niñas.

5. **¿Conoce los medios necesarios para manifestar quejas y/o inquietudes respecto la prestación del servicio y/o del CDI?**



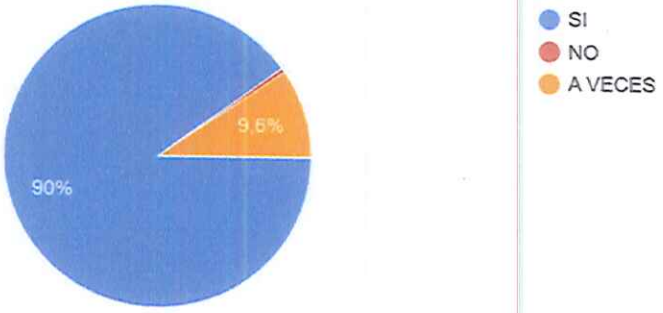
Se observa en la grafica que el 80,9% de los padres de familia conocen los medios necesarios para manifestar las quejas y/o inquietudes respecto a la prestación del servicio, y el 15,3% dice no conocer los mecanismos.

70913

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

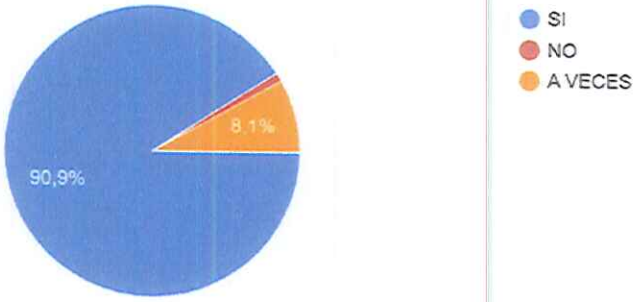
BIENESTAR FAMILIAR

6. **¿El trabajo y las actividades en general que realiza el personal del CDI cumple con sus expectativas?**



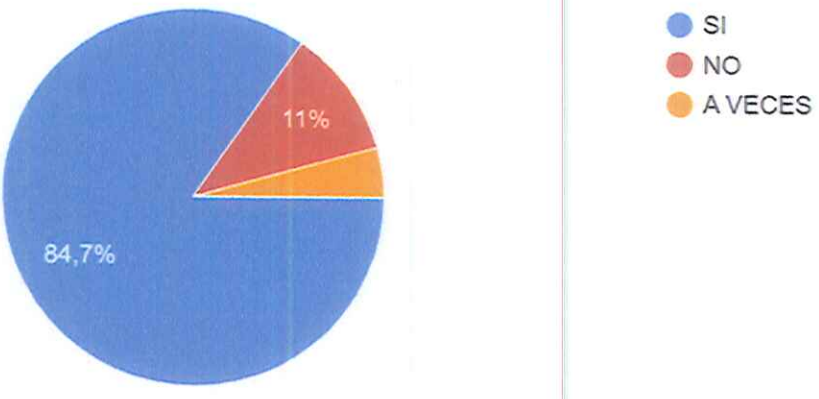
El 90% de los padres de los beneficiarios consideran que las actividades en general que realizan los docentes del CDI cumplen con sus expectativas, sin embargo, el 9,6% a veces lo considera.

7. **¿Se siente satisfecho con el trato que le brinda el personal del CDI a los niños y niñas?**



La grafica indica que el 90,9% de los padres de familia se encuentran satisfechos del buen trato que le brinda el personal a los niños y niñas, el 8,1% restante solo a veces se encuentran satisfechos.

8. **¿En caso de presentar una dificultad con relación a la prestación del servicio, conoce a la persona a la cual debe dirigirse según el caso que lo inquieta?**



En caso de presentarse una dificultad con relación a la prestación del servicio, un 84,7 de los padres de familia conoce a la persona a la cual debe dirigirse según el caso que lo inquieta, el 11% restante no conoce a la persona a la cual deba dirigirse.

70915

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

BIENESTAR FAMILIAR

EJE DE SEGURIDAD DE LA INFORMACIÓN

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:

INFORMAR AL SUPERVISOR, EN EL MOMENTO QUE OCURRAN INCIDENTES DE SEGURIDAD QUE AFECTEN LA DISPONIBILIDAD, INTEGRIDAD Y/O CONFIDENCIALIDAD DE LA INFORMACIÓN DEL ICBF, EN EL MARCO DE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO.

10916

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

BIENESTAR FAMILIAR

Quibdó, 30/08/2024

Dándole cumplimiento al objeto del contrato, la subscrita Representante Legal de la Fundación Futuro Choco

CERTIFICA:

Que a la fecha de la ejecución del contrato 188 no se ha presentado ningún acto o situación que afecte la integridad y/o confidencialidad de la información del ICBF en el marco de la ejecución del contrato.

Para mayor constancia se firma a 30 días del mes de agosto del 2024.

Cordialmente,

CLAUDIA DEL CARMEN MORENO PEÑA

Representante Legal de la **FUNDACIÓN FUTURO CHOCO**

CC. 1.077.428.482

70917

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

BIENESTAR FAMILIAR

EJE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:

REALIZAR LA INDUCCIÓN AL EQUIPO DE TRABAJO QUE SE EMPLEARÁ DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO EN MATERIA DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO.

70918

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ACTA DE REUNIÓN 19	
HORA: 12:00 pm	Fecha: 13 de agosto 2024
LUGAR:	CDI MI SEGUNDO HOGAR HUAPANGO
DEPENDENCIA QUE CONVOCA:	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION-SIGE
PROCESO:	SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO
OBJETIVO:	Prevenir trastornos osteomusculares causados por los factores de riesgo de cargas estáticas y dinámicas como las posturas prolongadas y los movimientos repetitivos.

AGENDA:

TEMA: PAUSAS ACTIVAS

Desarrollo: El 13 de agosto a las 12:00pm en el **CDI MI SEGUNDO HOGAR HUAPNGO** se llevó a cabo la realización de las pausas activa, con el objetivo de prevenir lesiones osteomusculares en el personal, estas pausas activas se realizan de cada 2 horas durante 5 o 10 minutos.

QUE SON LAS PAUSAS ACTIVAS

Las pausas activas son tiempos breves de descanso dentro de la jornada laboral que sirven para recuperar energía, mejorar el desempeño y reducir la fatiga muscular a través de diferentes técnicas y ejercicios.

La implementación de las Pausas Activas en el ámbito laboral permite mejorar los espacios del entorno laboral como en la disminución de estrés, contribuye al cambio de posturas y rutinas, disminuye el riesgo de enfermedades laborales, mejora el desempeño laboral, motiva y favorece las relaciones interpersonales y promueve la integración social.

¿POR QUÉ HACER PAUSAS ACTIVAS?

Son necesarias las pausas activas para prevenir la aparición de desórdenes músculo- esqueléticos, permiten el cambio de posturas, mejoran el desempeño laboral y contribuyen al fortalecimiento del trabajo en equipo.

¿CUÁNDO REALIZAR LAS PAUSAS ACTIVAS?

Las pausas activas se realizan al iniciar y terminar la jornada laboral, y se puede hacer cada dos horas en tiempo de 10 a 15 minutos.

10919

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR

BENEFICIOS

- Disminuyen el estrés.
- Favorecen el cambio de posturas y rutina de trabajo
- Liberan la tensión articular y muscular del cuerpo.
- Ayudan a mejorar la circulación sanguínea.
- Disminuyen los dolores corporales ocasionados por malas posturas.
- Favorecen la autoestima y capacidad de concentración en la jornada laboral.
- Fomentan las relaciones positivas y aumenta la integración social.
- Contribuyen a prevenir las enfermedades profesionales.
- Mejoran la productividad laboral.

Las pausas activas que se realizaron en el CDI fueron de estiramiento de las partes superiores y de la zona lumbar.

Decisiones: el TH se compromete a realizar las pausas activas durante la jornada laboral.

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
El Talento Humano se compromete a realizar las pausas activas durante la jornada laboral	Talento Humano	Toda la vigencia

Caren Y. Renteria M.

Caren Yuliza Renteria Maya
Administradora Ambiental y Sanitaria
Encargda del Sistema Integral de Gestion-SIGE

709120

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

	
Fecha: 13/08/2024 **Descripcion de la Actividad: Pausas Activas**	**Fecha: 13/08/2024** **Descripcion de la Actividad: Pausas Activas**

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

70921

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

BIENESTAR FAMILIAR

EJE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:

INFORMAR AL ICBF LOS ACCIDENTES DE TRABAJO Y ENFERMEDAD LABORAL – ATEL DEL PERSONAL A CARGO DEL OPERADOR/CONTRATISTA, REPORTADOS A LA ARL Y EPS, DURANTE EL PLAZO DE EJECUCIÓN DEL CONTRATO O CONVENIO.

10922

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

BIENESTAR FAMILIAR

Quibdó 30/08/2024

Dándole cumplimiento al objeto del contrato, la subscrita Representante Legal de la Fundación Futuro Choco

CERTIFICA:

Que a la fecha de la ejecución del contrato 188 no se ha presentado ningún accidente e incidente que afecte la integridad del personal del ICBF en el marco de la ejecución del contrato.

Para mayor constancia se firma a los 30 días del mes de agosto de 2024.

Cordialmente,

CLAUDIA DEL CARMEN MORENO PEÑA

Representante Legal de la **FUNDACIÓN FUTURO CHOCO**

CC. 1.077.428.482

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

BIENESTAR FAMILIAR

EJE DE SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:

FORMULAR E IMPLEMENTAR EL PLAN DE PREVENCIÓN, PREPARACIÓN Y RESPUESTA ANTE EMERGENCIAS.

10923

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ACTA DE REUNIÓN 16	
HORA: 9:00 am	**Fecha: Agosto 2024**
LUGAR:	**CDI MI SEGUNDO HOGAR ROSALES**
DEPENDENCIA QUE CONVOCA:	**SISTEMA INTEGRADO DE GESTION-SIGE**
PROCESO:	**Gestión de Riesgo-Inspección de Equipos**
OBJETIVO:	Realizar la revisión e inspección de las herramientas con las que se cuenta en las instalaciones del CDI para la prevención y/o uso de en situaciones de emergencias.

AGENDA:

TEMAS: INSPECCIÓN DE HERRAMIENTAS

Desarrollo: El 05 de agosto del 2024, en el CDI ROSALES se llevó a cabo la inspección de los equipos y/o herramientas con las que se cuenta en las instalaciones para garantizar de que cada una de ellas se encontrara actualiza, ordenada y dentro de los estándares establecidos.

Una inspección de mantenimiento es el proceso de evaluación del estado de los equipos o máquinas. El propósito de una inspección de mantenimiento es determinar qué herramientas, materiales y mano de obra se necesitan para mantenerlos en buenas condiciones de funcionamiento.

Las inspecciones son necesarias y fundamentales realizarlas para mantener un control de los equipos, verificar que se encuentran en buenas condiciones, en los lugares correctos, señalizados y conforme a ley.

Cabe resaltar que estos equipos y/o herramientas como lo son los extintores, botiquines y camillas son esenciales para la atención de situaciones de emergencias.

Extintores: Los extintores son elementos portátiles que se emplean para apagar fuegos incipientes. Su utilización evita la propagación de estos y que acaben convirtiéndose en incendios mayores

Botiquines de Primeros auxilios: El botiquín de primeros auxilios es un recurso básico para las personas que prestan un primer auxilio, ya que en él se encuentran los elementos indispensables para dar atención satisfactoria, a las víctimas de un accidente o enfermedad repentina, y en muchos casos pueden ser decisivos para salvar vidas

Camillas: Una camilla es un dispositivo utilizado para atender a un paciente o transportar a un herido de un lugar a otro evitando las complicaciones o lesiones adversas que le pueden ocurrir al paciente

Decisiones: el TH se comporte a seguir realizando todas las inspecciones necesarias y pertinentes.

709 24

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR

Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
el TH se comporte a seguir realizando las inspecciones en los CDI	Talento Humano	Toda la vigencia

Caren Y. Renteria Maya

Caren Yuliza Renteria Maya
Encargda del Sistema Integral de Gestion-SIGE.
Administradora Ambiental y Sanitaria
Tecnica de Auxiliar en Enfermeria

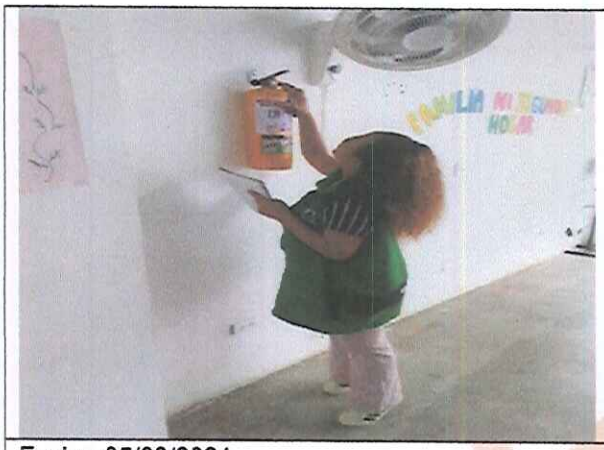
¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

10925

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

	
Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: inspeccion de extintores.	Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: inspeccion de extintores.
	
Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: inspeccion de botiquin de primeros auxilios	Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: inspeccion de botiquin de primeros auxilios

70926

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ACTA DE REUNIÓN 18	
HORA: 12:00 pm	**Fecha: Agosto 2024**
LUGAR:	**CDI MI SEGUNDO HOGAR HUAPANGO**
DEPENDENCIA QUE CONVOCA:	**SISTEMA INTEGRADO DE GESTION-SIGE**
PROCESO:	**Gestión de Riesgo-Inspección de Equipos**
OBJETIVO:	Realizar la revisión e inspección de las herramientas con las que se cuenta en las instalaciones del CDI para la prevención y/o uso de en situaciones de emergencias.

AGENDA:

TEMAS: INSPECCIÓN DE HERRAMIENTAS

Desarrollo: El 05 de agosto del 2024, en el CDI HUAPANGO se llevó a cabo la inspección de los equipos y/o herramientas con las que se cuenta en las instalaciones para garantizar de que cada una de ellas se encontrara actualiza, ordenada y dentro de los estándares establecidos.

Una inspección de mantenimiento es el proceso de evaluación del estado de los equipos o máquinas. El propósito de una inspección de mantenimiento es determinar qué herramientas, materiales y mano de obra se necesitan para mantenerlos en buenas condiciones de funcionamiento.

Las inspecciones son necesarias y fundamentales realizarlas para mantener un control de los equipos, verificar que se encuentran en buenas condiciones, en los lugares correctos, señalizados y conforme a ley.

Cabe resaltar que estos equipos y/o herramientas como lo son los extintores, botiquines y camillas son esenciales para la atención de situaciones de emergencias.

Extintores: Los extintores son elementos portátiles que se emplean para apagar fuegos incipientes. Su utilización evita la propagación de estos y que acaben convirtiéndose en incendios mayores

Botiquines de Primeros auxilios: El botiquín de primeros auxilios es un recurso básico para las personas que prestan un primer auxilio, ya que en él se encuentran los elementos indispensables para dar atención satisfactoria, a las víctimas de un accidente o enfermedad repentina, y en muchos casos pueden ser decisivos para salvar vidas

Camillas: Una camilla es un dispositivo utilizado para atender a un paciente o transportar a un herido de un lugar a otro evitando las complicaciones o lesiones adversas que le pueden ocurrir al paciente

Decisiones: el TH se comporte a seguir realizando todas las inspecciones necesarias y pertinentes.

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

10927

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

Compromisos / tareas	**Responsables**	**Fechas**
el TH se comporte a seguir realizando las inspecciones en los CDI	Talento Humano	Toda la vigencia

Caren Y. Renteria Maya

Caren Yuliza Renteria Maya
Encargda del Sistema Integral de Gestion-SIGE.
Administradora Ambiental y Sanitaria
Tecnica de Auxiliar en Enfermeria

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

	
Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: inspeccion de extintores.	Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: inspeccion de extintores.

70928

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

	
Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: inspeccion de botiquin de primeros auxilios	Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: inspeccion de extintores.

10929

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

BIENESTAR FAMILIAR

EJE AMBIENTAL

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL:

ADOPTAR LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA EL AHORRO Y USO EFICIENTE DE AGUA, ENERGÍA, PAPEL, Y MANEJO DE RESIDUOS QUE SE GENEREN DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO, DE ACUERDO CON LA POLÍTICA AMBIENTAL DE LA ENTIDAD.

10930

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR

ACTA DE REUNIÓN 15	
HORA: 8:00 am	**Fecha: Agosto 2024**
LUGAR:	**CDI MI SEGUNDO HOGAR ROSALES**
DEPENDENCIA QUE CONVOCA:	**SISTEMA INTEGRADO DE GESTION-SIGE**
PROCESO:	**EJE AMBIENTAL**
OBJETIVO:	Dar a conocer a los niños y niñas del **CDI ROSALES,** la clasificación y manejo de los Residuos Sólidos, el uso y manejo de los mismos y del porque son importantes realizar una adecuada separación en la fuente.

AGENDA:

TEMA: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y SEPARACIÓN EN LA FUENTE.

Desarrollo: El 05 de agosto 2024, se llevó a cabo una capacitación con los niños y niñas del **CDI ROSALES**, explicándoles la manera adecuada de clasificar y separar los residuos sólidos en el punto ecológico.

Se les enseño de forma clara y sencillas que es un Residuo Solido o Basura, que es todo material resultado de las actividades que se realizan en casa, o en el CDI, como la generación de restos de comida, los barridos, los empaques de papita, galletas, botellas plásticas, papel y cartón etc.

Como se clasifican o separan adecuadamente para que no generen contaminación ambiental y/o insectos, roedores y plagas. Esta explicación se hizo de una forma didácticas, mediante el punto ecológico y explicándoles que clase de residuo se deposita en cada caneca dependiendo el color.

Por ejemplo,

en la caneca de color VERDE se deposita los residuos orgánicos como los restos de comida, barrido de jardinería entre otros.

10931

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR



en la caneca BLANCA los residuos reciclables como botellas plásticas, papel, cartón.



y en la caneca NEGRA, los residuos no aprovechables como servilletas, papel contaminado con comida etc.

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

10932

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7



Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
el TH se comporte a seguir inculcando buenas prácticas amiéntales a los niños y niñas.	Talento Humano	Toda la vigencia

Caren Y. Renteria M.

Caren Yuliza Renteria Maya
Administradora Ambiental y Sanitaria
Encargda del Sistema Integral de Gestion-SIGE

10933

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

	
Fecha: 05/08/2024 **Descripcion de la Actividad: explicación del punto ecologico**	**Fecha: 05/08/2024** **Descripcion de la Actividad: explicación de los residuo en la caneca blanca**
	
Fecha: 05/08/2024 **Descripcion de la Actividad: explicación de los residuos en la caneca negra**	**Fecha: 05/08/2024** **Descripcion de la Actividad: explicación de los residuos en la caneca verde**

70934

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR

ACTA DE REUNIÓN 17	
HORA: 10:00 am	**Fecha: Agosto 2024**
LUGAR:	**CDI MI SEGUNDO HOGAR HUAPANGO**
DEPENDENCIA QUE CONVOCA:	**SISTEMA INTEGRADO DE GESTION-SIGE**
PROCESO:	**EJE AMBIENTAL**
OBJETIVO:	Dar a conocer a los niños y niñas del **CDI HUAPANGO,** la clasificación y manejo de los Residuos Sólidos, el uso y manejo de los mismos y del porque son importantes realizar una adecuada separación en la fuente.

AGENDA:

TEMA: MANEJO DE RESIDUOS SOLIDOS Y SEPARACIÓN EN LA FUENTE.

Desarrollo: El 05 de agosto 2024, se llevó a cabo una capacitación con los niños y niñas del **CDI HUAPANGO,** explicándoles la manera adecuada de clasificar y separar los residuos sólidos en el punto ecológico.

Se les enseño de forma clara y sencillas que es un Residuo Solido o Basura, que es todo material resultado de las actividades que se realizan en casa, o en el CDI, como la generación de restos de comida, los barridos, los empaques de papita, galletas, botellas plásticas, papel y cartón etc.

Como se clasifican o separan adecuadamente para que no generen contaminación ambiental y/o insectos, roedores y plagas. Esta explicación se hizo de una forma didácticas, mediante el punto ecológico y explicándoles que clase de residuo se deposita en cada caneca dependiendo el color.

Por ejemplo,

en la caneca de color VERDE se deposita los residuos orgánicos como los restos de comida, barrido de jardinería entre otros.

10935

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7



en la caneca BLANCA los residuos reciclables como botellas plásticas, papel, cartón.



y en la caneca NEGRA, los residuos no aprovechables como servilletas, papel contaminado con comida etc.

¡Antes de imprimir este documento… piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

10936

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR



Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
el TH se comporte a seguir inculcando buenas prácticas amiéntales a los niños y niñas.	Talento Humano	Toda la vigencia

Caren Y. Renteria Maya

Caren Yuliza Renteria Maya
Administradora Ambiental y Sanitaria
Encargda del Sistema Integral de Gestion-SIGE

10937

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

	
Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: explicación del punto ecologico	Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: explicación de los residuo en la caneca blanca
	
Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: explicación de los residuos en la caneca negra	Fecha: 05/08/2024 Descripcion de la Actividad: explicación de los residuos en la caneca verde

10938

FUNDACIÓN FUTURO CHOCÓ

BIENESTAR FAMILIAR

EJE AMBIENTAL

OBLIGACIÓN CONTRACTUAL: 2

ADOPTAR LAS MEDIDAS NECESARIAS PARA EL ALMACENAMIENTO Y MANEJO ADECUADO DE LOS PRODUCTOS QUÍMICOS UTILIZADOS DURANTE LA EJECUCIÓN DEL CONTRATO; DE ACUERDO CON LA NORMATIVIDAD VIGENTE.

10939

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR

ACTA DE REUNIÓN 20	
HORA: 12:15 pm	**Fecha: 13 de agosto 2024**
LUGAR:	**CDI MI SEGUNDO HOGAR HUAPANGO**
DEPENDENCIA QUE CONVOCA:	**SISTEMA INTEGRADO DE GESTION-SIGE**
PROCESO:	**Capacitación-GESTIÓN DEL RIESGO**
OBJETIVO:	Capacitar al TH del CDI HUAPANGO la clasificación y manejo adecuado de los Residuos Químicos, incluidos los requisitos ambientales y las medidas de prevención en caso de un derrame de productos químicos.

AGENDA:

TEMA: MANEJO DE PRODUCTOS QUIMICOS

El 13 de agosto del 2024, se llevó a cabo una capacitación con las manipuladoras de alimentos y el personal de servicio general sobre el manejo integral de los productos químicos, el manejo adecuado que se debe de realizar con estos, en que procesos utilizarlo y como utilizarlos.

Se da inicio a la capacitación realizando las definiciones de las características y clasificación de los productos químicos:

- **Residuos Peligrosos:** Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
- **Corrosivos:** son aquellos muy ácidos o muy alcalinos (pH<2.0 o bien pH>12.5) que pueden reaccionar peligrosamente con otros residuos o provocar la migración de contaminantes tóxicos.
- **Reactivos:** son aquellos que son normalmente inestables y pueden llegar a reaccionar violentamente sin explosión; que pueden formar una mezcla explosiva con el agua, generar gases tóxicos, vapores y humo
- **Explosivos:** son aquellos que tienen una constante de explosividad.
- **Tóxicos:** son los que contienen sustancias capaces de causar la muerte o provocar efectos nocivos en la salud de la población, en la flora o en la fauna, que varían en características y severidad de acuerdo con las formas e intensidades de la exposición.
- **Inflamables:** son aquellos capaces de causar un incendio en diferentes condiciones tales como fricción, absorción de humedad, cambios químicos espontáneos, y que al incendiarse arden tan vigorosa y persistentemente que pueden representar un riesgo.

10940

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

Luego se procede a explicar las etiquetas como lo son símbolos de pictograma que contienen lo productos químicos y la capacidad de riesgo.

SIMBOLOS PICTOGRAMAS

	Peligro de explosivos	Gases bajo presión 	Químico nocivo 
	Inflamable	Corrosión 	Daño al medio ambiente 
	Carburante	Toxicidad 	Peligro para la salud 

Al igual, se enseña y se explica detalladamente la matriz de compatibilidad de los productos químicos, como se almacenan, que cuidados se deben de tener y las medidas a tomar.

La conversión de los productos químicos se realiza de la siguiente manera teniendo en cuenta los colores como lo son:

El VERDE: Los productos químicos se pueden almacenar juntos.

EL AMARILLO: Se puede almacenar teniendo en cuenta la información de las hojas de seguridad del producto.

10944

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR

EL ROJO: Almacenar en estantes separados

MATERIAL QUÍMICO		SGA	1 BLANQUEADOR	2 FABULOSO	3 DERTERGENTE (FAB EN POLVO)	4 JABON LIQUIDO	5 ALCOHOL
1	BLANQUEADOR						
2	FABULOSO						
3	DERTERGENTE (FAB EN POLVO)						
4	JABON LIQUIDO						
5	ALCOHOL						

Decisiones: el TH se compromete a implementar buenas prácticas en el uso y manejo de los productos químicos.

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
El TH se compromete a seguir manejando adecuadamente los productos químicos.	Talento Humano	Toda la vigencia

10942

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR

Caren Y. Renteria M.

Caren Yuliza Renteria Maya
Administradora Ambiental y Sanitaria
Encargda del Sistema Integral de Gestion-SIGE

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

	
Fecha: 13/08/2024 **Descripcion de la Actividad: Expliación de los productos quimicos**	**Fecha: 13/08/2024** **Descripcion de la Actividad: Expliación de los productos quimicos**

10943

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ACTA DE REUNIÓN 21	
HORA: 1:00 pm	Fecha: 13 de agosto 2024
LUGAR:	CDI MI SEGUNDO HOGAR HUAPANGO
DEPENDENCIA QUE CONVOCA:	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION-SIGE
PROCESO:	GESTIÓN DEL RIESGO
OBJETIVO:	Capacitar y socializar con TH del CDI HUAPANGO los riesgos a los cuales se encuentran expuestas en el área de la cocina y la utilización de los productos químicos.

Temas: Riesgos en la cocina

Desarrollo de la Reunión:

El 13 de agosto del 2024 se realizó una capacitación con las manipuladoras y las del servicio general sobre los riesgos a los cuales se encuentran expuestas por las actividades que realizan en la jornada laboral.

Los riesgos son la probabilidad de que ocurran situaciones que ponen en peligro la vida e integridad de las personas, e inclusive pueden generar pérdidas materiales.

Los riesgos que se pueden presentar y causar daños son los siguientes:

- Heridas por cortes: son uno de los accidentes que se pueden llegar a presentar con más concurrencia y causar múltiples lesiones, por la inadecuada manipulación de los utensilios como lo son los cuchillos, las tijeras, ganchos, licuadoras y picadoras.
- Accidentes por caídas y resbalones: Las caídas y resbalones son uno de los principales riesgos laborales en una cocina. Esto se puede presentar por las salpicaduras y derrames de todo tipo son muy frecuentes en cualquier cocina. Hay sustancias que pueden ser muy peligrosas al momento de derramarse como las grasas porque al caer en el suelo dejan una superficie muy resbaladiza.
- Riesgo de caída al mismo nivel
- Riesgo de choques contra objetos.
- Golpes, cortes o atrapamiento por objetos o herramientas.
- Sobreesfuerzos

- Exposición a temperaturas extremas.
- Quemaduras, contactos eléctricos, exposición a sustancias nocivas o tóxicas.
- Exposición a contaminantes químicos, biológicos, ruido.
- Fatiga física por postura o manipulación manual de cargas.
- Riesgo de carga de trabajo mental.

Medidas preventivas

- Mantener el orden y la limpieza para evitar las caídas al mismo nivel. Utilizar calzado deslizante. Utilizar ropa de trabajo indicada.
- Manejar el cuchillo manteniendo las manos limpias y secas y el mango libre de grasas o aceites de forma que se pueda coger con firmeza.
- Guardar los cuchillos y demás utensilios de corte en un lugar específico para tal fin.
- Cuando se está expuesto a temperaturas elevadas, descansar brevemente cada dos o tres horas y aprovechar para comer algo y beber algún líquido sin alcohol (agua, refresco, etc.). Procurar una ventilación adecuada de la cocina.
- Instalar carteles y señalización de "suelo mojado" al momento de hacer este tipo de limpieza
- Colocar cuidadosamente los alimentos en el aceite caliente cuando se vaya a freír.
- Utilizar guantes, delantales y ropa de trabajo adecuada para protegerse de posibles salpicaduras o derrames.
- Con los productos de limpieza, comprobar si llevan algún símbolo de peligro y utilizarlos siguiendo las instrucciones del fabricante. Emplear los equipos de protección individual en las siguientes condiciones: Guantes de goma: cuando puedan tocar o recibir salpicaduras de productos corrosivos

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Las manipuladoras y servicio general se comprometen a realizar las actividades	Talento Humano	Toda la vigencia

10945

pertinentes con todas las precauciones necesarias para evitar peligros.		

Caren Y. Renteria M.

Caren Yuliza Renteria Maya
Administradora Ambiental y Sanitaria
Encargda del Sistema Integral de Gestion-SIGE

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS



Fecha: 13/08/2024
Descripcion de la Actividad: Riesgos en la cocina



Fecha: 13/08/2024
Descripcion de la Actividad: Riesgos en la cocina



Fecha: 13/08/2024
Descripcion de la Actividad: Riesgos en la cocina

70946

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ACTA DE REUNIÓN 22	
HORA: 12:00 pm	**Fecha: 14 de agosto 2024**
LUGAR:	**CDI MI SEGUNDO HOGAR ROSALES**
DEPENDENCIA QUE CONVOCA:	**SISTEMA INTEGRADO DE GESTION-SIGE**
PROCESO:	**SEGURIDAD Y SALUD EN EL TRABAJO**
OBJETIVO:	Prevenir trastornos osteomusculares causados por los factores de riesgo de cargas estáticas y dinámicas como las posturas prolongadas y los movimientos repetitivos.

AGENDA:

TEMA: PAUSAS ACTIVAS

Desarrollo: El 14 de agosto a las 12:00pm en el **CDI MI SEGUNDO HOGAR ROSALES** se llevó a cabo la realización de las pausas activa, con el objetivo de prevenir lesiones osteomusculares en el personal, estas pausas activas se realizan de cada 2 horas durante 5 o 10 minutos.

QUE SON LAS PAUSAS ACTIVAS

Las pausas activas son tiempos breves de descanso dentro de la jornada laboral que sirven para recuperar energía, mejorar el desempeño y reducir la fatiga muscular a través de diferentes técnicas y ejercicios.

La implementación de las Pausas Activas en el ámbito laboral permite mejorar los espacios del entorno laboral como en la disminución de estrés, contribuye al cambio de posturas y rutinas, disminuye el riesgo de enfermedades laborales, mejora el desempeño laboral, motiva y favorece las relaciones interpersonales y promueve la integración social.

¿POR QUÉ HACER PAUSAS ACTIVAS?

Son necesarias las pausas activas para prevenir la aparición de desórdenes músculo- esqueléticos, permiten el cambio de posturas, mejoran el desempeño laboral y contribuyen al fortalecimiento del trabajo en equipo.

¿CUÁNDO REALIZAR LAS PAUSAS ACTIVAS?

Las pausas activas se realizan al iniciar y terminar la jornada laboral, y se puede hacer cada dos horas en tiempo de 10 a 15 minutos.

70947

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BENEFICIOS

- Disminuyen el estrés.
- Favorecen el cambio de posturas y rutina de trabajo
- Liberan la tensión articular y muscular del cuerpo.
- Ayudan a mejorar la circulación sanguínea.
- Disminuyen los dolores corporales ocasionados por malas posturas.
- Favorecen la autoestima y capacidad de concentración en la jornada laboral.
- Fomentan las relaciones positivas y aumenta la integración social.
- Contribuyen a prevenir las enfermedades profesionales.
- Mejoran la productividad laboral.

Las pausas activas que se realizaron en el CDI fueron de estiramiento de las partes superiores y de la zona lumbar.

Decisiones: el TH se compromete a realizar las pausas activas durante la jornada laboral.

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
El Talento Humano se compromete a realizar las pausas activas durante la jornada laboral	Talento Humano	Toda la vigencia

Caren Y. Renteria M

Caren Yuliza Renteria Maya
Administradora Ambiental y Sanitaria
Encargda del Sistema Integral de Gestion-SIGE

¡Antes de imprimir este documento... piense en el medio ambiente!

Cualquier copia impresa de este documento se considera como COPIA NO CONTROLADA.

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

	
Fecha: 14/08/2024 **Descripcion de la Actividad: Pausas Activas**	**Fecha: 14/08/2024** **Descripcion de la Actividad: Pausas Activas**

10949

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR

ACTA DE REUNIÓN 23	
HORA: 12:15 pm	**Fecha: 14 de agosto 2024**
LUGAR:	**CDI MI SEGUNDO HOGAR ROSALES**
DEPENDENCIA QUE CONVOCA:	**SISTEMA INTEGRADO DE GESTION-SIGE**
PROCESO:	**Capacitación-GESTIÓN DEL RIESGO**
OBJETIVO:	Capacitar al TH del CDI ROSALES la clasificación y manejo adecuado de los Residuos Químicos, incluidos los requisitos ambientales y las medidas de prevención en caso de un derrame de productos químicos.

AGENDA:

TEMA: MANEJO DE PRODUCTOS QUIMICOS

El 14 de agosto del 2024, se llevó a cabo una capacitación con las manipuladoras de alimentos y el personal de servicio general sobre el manejo integral de los productos químicos, el manejo adecuado que se debe de realizar con estos, en que procesos utilizarlo y como utilizarlos.

Se da inicio a la capacitación realizando las definiciones de las características y clasificación de los productos químicos:

- **Residuos Peligrosos:** Es aquel residuo o desecho que por sus características corrosivas, reactivas, explosivas, tóxicas, inflamables, infecciosas o radiactivas puede causar riesgo o daño para la salud humana y el ambiente. Así mismo, se considera residuo o desecho peligroso los envases, empaques y embalajes que hayan estado en contacto con ellos.
- **Corrosivos:** son aquellos muy ácidos o muy alcalinos (pH<2.0 o bien pH>12.5) que pueden reaccionar peligrosamente con otros residuos o provocar la migración de contaminantes tóxicos.
- **Reactivos:** son aquellos que son normalmente inestables y pueden llegar a reaccionar violentamente sin explosión; que pueden formar una mezcla explosiva con el agua, generar gases tóxicos, vapores y humo
- **Explosivos:** son aquellos que tienen una constante de explosividad.
- **Tóxicos:** son los que contienen sustancias capaces de causar la muerte o provocar efectos nocivos en la salud de la población, en la flora o en la fauna, que varían en características y severidad de acuerdo con las formas e intensidades de la exposición.
- **Inflamables:** son aquellos capaces de causar un incendio en diferentes condiciones tales como fricción, absorción de humedad, cambios químicos espontáneos, y que al incendiarse arden tan vigorosa y persistentemente que pueden representar un riesgo.

10950

Luego se procede a explicar las etiquetas como lo son símbolos de pictograma que contienen lo productos químicos y la capacidad de riesgo.

SIMBOLOS PICTOGRAMAS

 Peligro de explosivos	Gases bajo presión 	Químico nocivo 
 Inflamable	Corrosión 	Daño al medio ambiente 
 Carburante	Toxicidad 	Peligro para la salud 

Al igual, se enseña y se explica detalladamente la matriz de compatibilidad de los productos químicos, como se almacenan, que cuidados se deben de tener y las medidas a tomar.

La conversión de los productos químicos se realiza de la siguiente manera teniendo en cuenta los colores como lo son:

El VERDE: Los productos químicos se pueden almacenar juntos.

EL AMARILLO: Se puede almacenar teniendo en cuenta la información de las hojas de seguridad del producto.

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

EL ROJO: Almacenar en estantes separados

	MATERIAL QUÍMICO	SGA	1 BLANQUEADOR	2 FABULOSO	3 DERTERGENTE (FAB EN POLVO)	4 JABON LIQUIDO	5 ALCOHOL
1	BLANQUEADOR						
2	FABULOSO						
3	DERTERGENTE (FAB EN POLVO)						
4	JABON LIQUIDO						
5	ALCOHOL						

Decisiones: el TH se compromete a implementar buenas prácticas en el uso y manejo de los productos químicos.

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
El TH se compromete a seguir manejando adecuadamente los productos químicos.	Talento Humano	Toda la vigencia

10952

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

BIENESTAR FAMILIAR

Caren Y. Renteria M.

Caren Yuliza Renteria Maya
Administradora Ambiental y Sanitaria
Encargda del Sistema Integral de Gestion-SIGE

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

	
Fecha: 14/08/2024 Descripcion de la Actividad: Expliación de los productos quimicos	Fecha: 14/08/2024 Descripcion de la Actividad: Expliación de los productos quimicos

70953

FUNDACIÓN FUTURO CHOCO
FUFUCHOCÓ
"POR UN FUTURO MEJOR"
NIT: 901305241-7

ACTA DE REUNIÓN 24	
HORA: 1:00 pm	Fecha: 14 de agosto 2024
LUGAR:	CDI MI SEGUNDO HOGAR ROSALES
DEPENDENCIA QUE CONVOCA:	SISTEMA INTEGRADO DE GESTION-SIGE
PROCESO:	GESTIÓN DEL RIESGO
OBJETIVO:	Capacitar y socializar con TH del CDI ROSALES los riesgos a los cuales se encuentran expuestas en el área de la cocina y la utilización de los productos químicos.

Temas: Riesgos en la cocina

Desarrollo de la Reunión:

El 14 de agosto del 2024 se realizó una capacitación con las manipuladoras y las del servicio general sobre los riesgos a los cuales se encuentran expuestas por las actividades que realizan en la jornada laboral.

Los riesgos son la probabilidad de que ocurran situaciones que ponen en peligro la vida e integridad de las personas, e inclusive pueden generar pérdidas materiales.

Los riesgos que se pueden presentar y causar daños son los siguientes:

- Heridas por cortes: son uno de los accidentes que se pueden llegar a presentar con más concurrencia y causar múltiples lesiones, por la inadecuada manipulación de los utensilios como lo son los cuchillos, las tijeras, ganchos, licuadoras y picadoras.
- Accidentes por caídas y resbalones: Las caídas y resbalones son uno de los principales riesgos laborales en una cocina. Esto se puede presentar por las salpicaduras y derrames de todo tipo son muy frecuentes en cualquier cocina. Hay sustancias que pueden ser muy peligrosas al momento de derramarse como las grasas porque al caer en el suelo dejan una superficie muy resbaladiza.
- Riesgo de caída al mismo nivel
- Riesgo de choques contra objetos.
- Golpes, cortes o atrapamiento por objetos o herramientas.
- Sobreesfuerzos

- Exposición a temperaturas extremas.
- Quemaduras, contactos eléctricos, exposición a sustancias nocivas o tóxicas.
- Exposición a contaminantes químicos, biológicos, ruido.
- Fatiga física por postura o manipulación manual de cargas.
- Riesgo de carga de trabajo mental.

Medidas preventivas

- Mantener el orden y la limpieza para evitar las caídas al mismo nivel. Utilizar calzado deslizante. Utilizar ropa de trabajo indicada.
- Manejar el cuchillo manteniendo las manos limpias y secas y el mango libre de grasas o aceites de forma que se pueda coger con firmeza.
- Guardar los cuchillos y demás utensilios de corte en un lugar específico para tal fin.
- Cuando se está expuesto a temperaturas elevadas, descansar brevemente cada dos o tres horas y aprovechar para comer algo y beber algún líquido sin alcohol (agua, refresco, etc.). Procurar una ventilación adecuada de la cocina.
- Instalar carteles y señalización de "suelo mojado" al momento de hacer este tipo de limpieza
- Colocar cuidadosamente los alimentos en el aceite caliente cuando se vaya a freír.
- Utilizar guantes, delantales y ropa de trabajo adecuada para protegerse de posibles salpicaduras o derrames.
- Con los productos de limpieza, comprobar si llevan algún símbolo de peligro y utilizarlos siguiendo las instrucciones del fabricante. Emplear los equipos de protección individual en las siguientes condiciones: Guantes de goma: cuando puedan tocar o recibir salpicaduras de productos corrosivos

Compromisos / tareas	Responsables	Fechas
Las manipuladoras y servicio general se comprometen a realizar las actividades	Talento Humano	Toda la vigencia

10955

pertinentes con todas las precauciones necesarias para evitar peligros.		

Caren Y. Renteria M.

Caren Yuliza Renteria Maya
Administradora Ambiental y Sanitaria
Encargda del Sistema Integral de Gestion-SIGE

EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS

	
Fecha: 14/08/2024 **Descripcion de la Actividad: Riesgos en la cocina**	**Fecha: 14/08/2024** **Descripcion de la Actividad: Riesgos en la cocina**