DEPENDENCIA:	**DIRECCIÓN DE ELIMINACIÓN DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES Y ACCESO A LA JUSTICIA.**				
PROCESO:	**PREVENCIÓN Y ATENCIÓN INTEGRAL A MUJERES VICTIMAS DE VIOLENCIA.**				
TIPO DE REUNION:	**EXTERNA.**				
FECHA DE REUNIÓN:	**15**	**06**	**2022**	**HORA:**	11:46 am – 7:30 pm

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.
PARTICIPANTES:	JOHANA ALVARADO VILLAMIZAR – Nutricionista Casa Refugio Esmeralda. JENNY PAOLA ACERO – Coordinadora Administrativa PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer.

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar las valoraciones permanencia y seguimiento por malnutrición en lo que resta del mes.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022.
Solicitar la actualización del certificado higiénico sanitario del proveedor *"Porvenir"*.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Realizar talleres de cualificación con las operarias de cocina y aseo general.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Rotular todos los productos de aseo, envases pequeños y grandes (barriles).	Nutricionista Operarias de aseo general Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Reparar puertas y alacenas de la cocina que encuentran con una alta humedad o con un gran deterioro.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Reforzar la cualificación de las operarias de cocina sobre la segregación adecuada de los residuos en el servicio de alimentos.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Actualizar el certificado de fumigación que vence en el mes de junio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	08/07/2022
Ficha técnica del equipo antropométrico: tallímetro.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022

Corregir el cronograma de mantenimiento, incluyendo los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro e infantómetro).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Ajustar el plan de saneamiento básico de la Casa Refugio, de acuerdo al contexto y las dinámicas de la Estrategia.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	08/07/2022
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	21/06/2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Esmeralda a las 11:46 am del 15/06/2022, en la cual se dio revisión al servicio de alimentación en general, el estado de las materias primas, la entrega de los tiempos de comida a las mujeres y sus sistemas familiares y las prácticas de saneamiento básico. Finalmente, se socializó la evidencia de supervisión con la nutricionista y la coordinadora administrativa, generando los siguientes compromisos como oportunidades de mejora:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar las valoraciones permanencia y seguimiento por malnutrición en lo que resta del mes.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022.
Solicitar la actualización del certificado higiénico sanitario del proveedor *"Porvenir"*.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Realizar talleres de cualificación con las operarias de cocina y aseo general.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Rotular todos los productos de aseo, envases pequeños y grandes (barriles).	Nutricionista Operarias de aseo general Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Reparar puertas y alacenas de la cocina que encuentran con una alta humedad o con un gran deterioro.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Reforzar la cualificación de las operarias de cocina sobre la segregación adecuada de los residuos en el servicio de alimentos.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Actualizar el certificado de fumigación que vence en el mes de junio.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	08/07/2022

Ficha técnica del equipo antropométrico: tallímetro.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Corregir el cronograma de mantenimiento, incluyendo los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro e infantómetro).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	30/06/2022
Ajustar el plan de saneamiento básico de la Casa Refugio, de acuerdo al contexto y las dinámicas de la Estrategia.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	08/07/2022
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	21/06/2022

ANEXOS Y EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS: a continuación, se muestran algunos pantallazos del Sistema Misional de Información que contienen observaciones sobre las valoraciones de las mujeres y sistemas familiares acogidos:

Imagen 1. Valoración de inicio y plan de acción no registrada a los cinco días hábiles de acogida.

Imagen 2. Valoración de inicio y plan de acción no registrada a los cinco días hábiles de acogida.

Imagen 3. Valoración de inicio y plan de acción no registrada a los cinco días hábiles de acogida.

Imagen 4. Valoración de inicio y plan de acción no registrada a los cinco días hábiles de acogida.

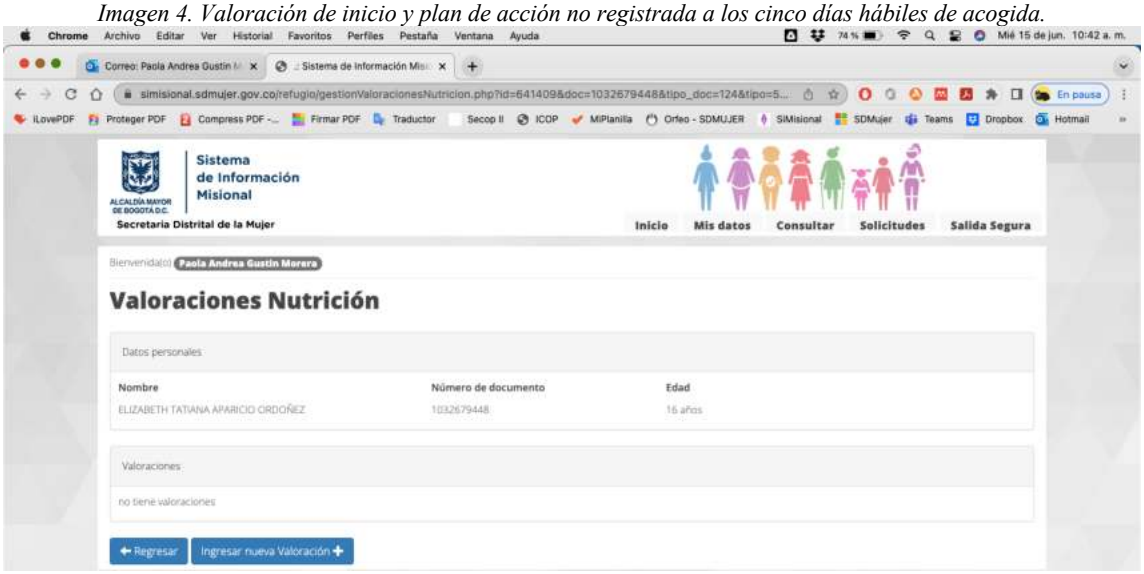


Imagen 5. Valoración de inicio y plan de acción no registrada a los cinco días hábiles de acogida.

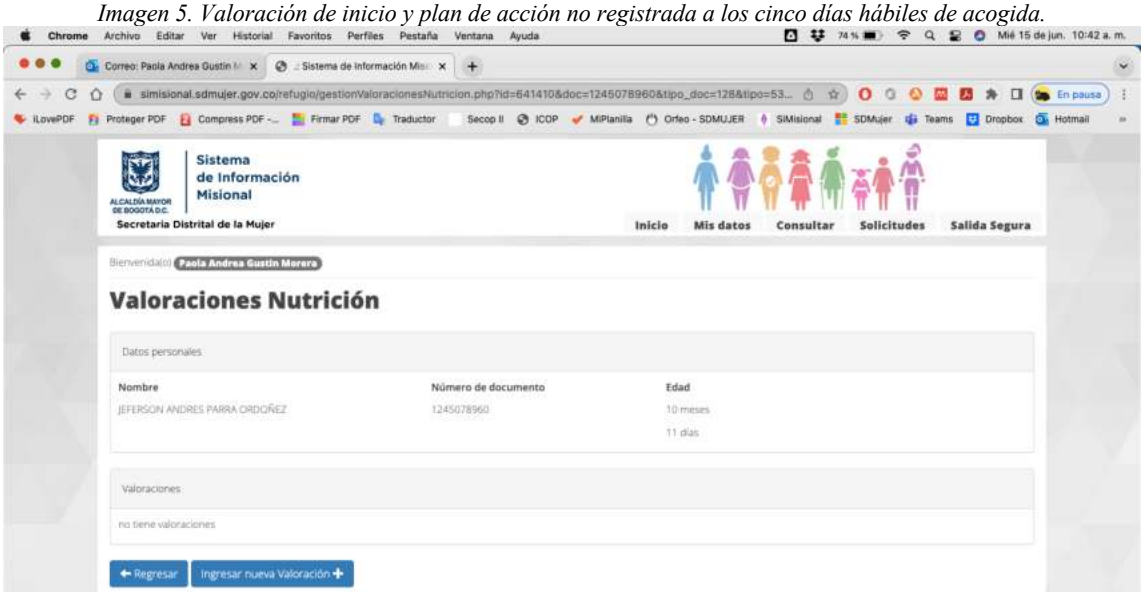


Imagen 6. Plan de acción inicial faltante.

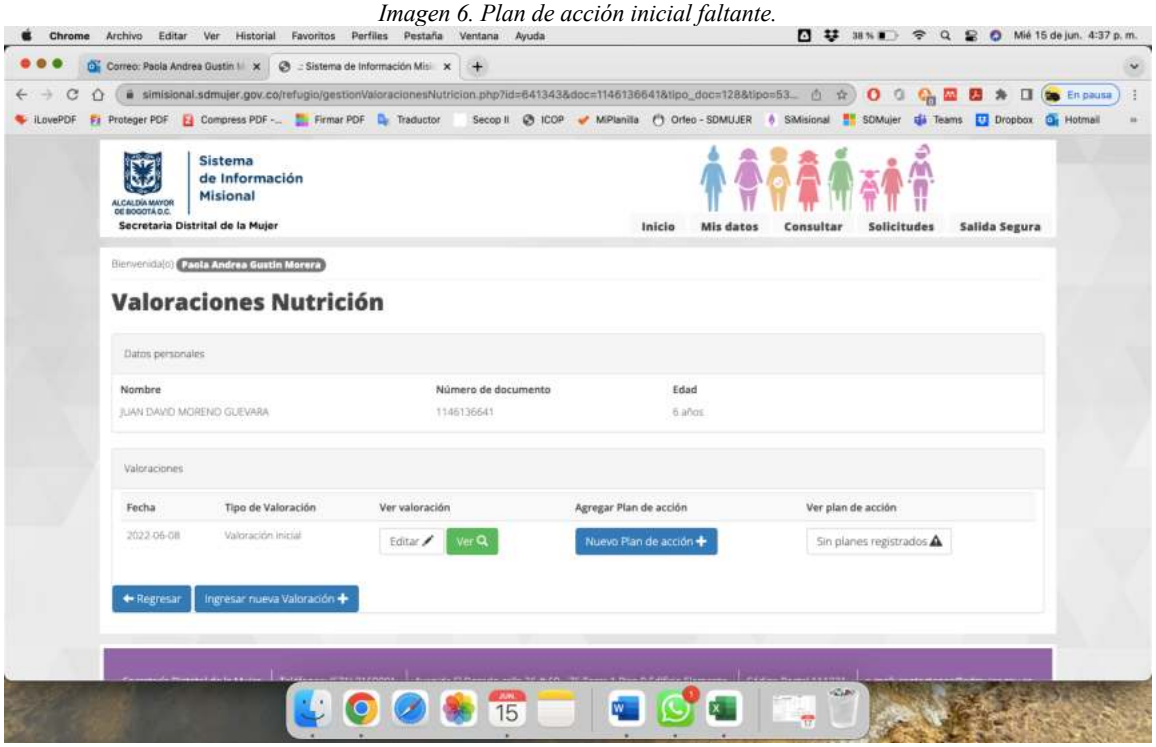
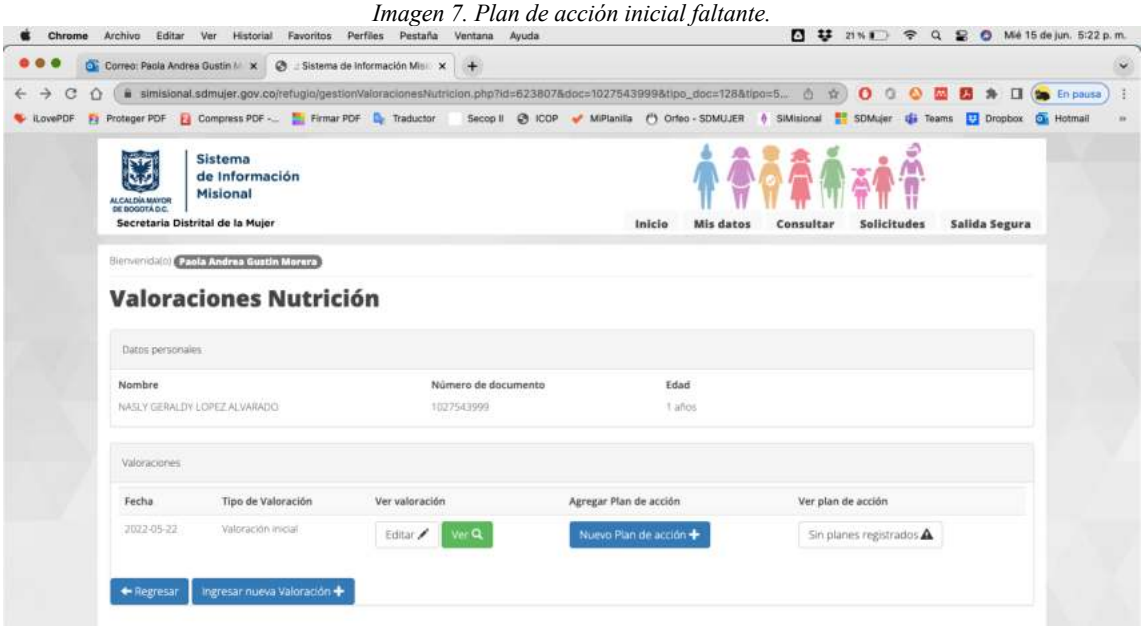


Imagen 7. Plan de acción inicial faltante.



Adicionalmente, evidencias fotográficas sobre lo encontrado en el servicio de alimentos:

Imagen 8. Inadecuada segregación de residuos en cocina.

FIN DE LA REUNIÓN: después de socializar lo observado en la visita y resolver algunas dudas, el apoyo a la supervisión se da por terminado el 15 de junio a las 7:30 pm.

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar acabo el apoyo a la supervisión del área de atención de la Casa Refugio Esmeralda
FECHA:	15 de Junio 2022	LUGAR:	Casa Refugio Esmeralda
HORARIO:	11:46 am - 4:30 pm	AREA SDMujer A CARGO:	DEVAJ

DOCUMENTO DE IDENTIDAD		NOMBRES Y APELLIDOS	SEXO			INSTITUCION/ ENTIDAD/ AREA / OTRO	CARGO	TELEFONO DE CONTACTO	EMAIL	FIRMA
CC	NUMERO		MUJER	HOMBRE	INTERSEXUAL					
X	53088890	Johana Alvarado	X			CR Esmeralda	NO	3005606891	cresmeraldaadministrativo	
X	530401020	Jenny Paola Acero	X			CR Esmeralda	coord. Administrativa	3144669694	admcresmeralda2021@gmail.com	
X	1026253809	Paola Andrea Gustín	X			Secretaría Distrital DEVAJ	Apoyo a la Supervisión	3003040523	pgustin@sdmujer.gov.co	

BOGOTÁ Secretaría de la Mujer	**SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER** **SUBSECRETARÍA DE FORTALECIMIENTO DE OPORTUNIDADES Y CAPACIDADES** **DIRECCIÓN DE ELIMINACIÓN DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES Y ACCESO A LA JUSTICIA** *INSTRUMENTO DE VERIFICACIÓN ESTRATÉGICA DE CONDICIONES DE CALIDAD Y OBLIGACIONES CONTRACTUALES EN EL AREA DE NUTRICIÓN*	

IMPORTANTE: La presente herramienta de verificación estratégica, así como las condiciones de calidad y obligaciones contractuales incluidas en este instrumento, no exime a la Casa Refugio del cumplimiento de la totalidad de las condiciones de calidad y al contratista del cumplimiento de todas las obligaciones contenidas en el contrato de prestaciones de servicios, suscrito con La Secretaria Distrital de la Mujer. Así mismo, no limita al supervisor del contrato de prestación de servicios en realizar el seguimiento, vigilancia y control al 100% de las cláusulas contenidas en el contrato.

1. DATOS GENERALES DEL DILIGENCIAMIENTO DEL INSTRUMENTO					
Hora Inicio	11:46 a. m.	**Hora Finalización**	7:30 p. m.	**Fecha**	15/06/22
Profesional que realiza la verificación (1)	Paola Andrea Gustín Morera				
Perfil del profesional	Apoyo a la supervisión técnica				
Profesional que realiza la verificación (2)	No aplica				
Perfil del profesional	No aplica				
Persona que recibe la visita (1)	Johana Alvarado Villamizar				
Cargo	Nutricionista Dietista				
Persona que recibe la visita (2)	Jenny Paola Acero				
Cargo	Coordinadora Administrativa				
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista	Corporación Social para el Desarrollo de los Grupos Étnicos y Culturales – Multiétnias.				
Nit	830018406-7				
Dirección	Carrera 28A #39A - 54/58				
Nombre del(a) Representante Legal	María del Carmen García de González				
Correo electrónico	cresmeralda2021@gmail.com				

3. VERIFICACION DE CONDICIONES DE CALIDAD

Instrucción: Antes de desplazarse a la Casa Refugio se sugiere realizar verificación y consolidación de reportes del Sistema de Información Misional que le permitirán contrastar su cumplimiento e implementación en la prestación del servicio al momento de la verificación en sitio. Para ello revise: reporte de sistemas familares acogidos, talento humano y seguimiento nutricional de las personas acogidas en la Casa Refugio, lo cual servirá como base documental para la verificación.

NUMERAL	VERIFICAR	VERIFICADOR	RESPUESTA	OBSERVACIONES
1		Se realizó una (1) valoración nutricional inicial durante los primeros cinco (5) días hábiles de acogida, evaluando los datos generados en la anamnesis alimentaria, valoración antropométrica de la mujer y personas a su cargo; indagando antecedentes médicos, familiares, alimentarios, nutricionales e indicadores nutricionales: peso, talla, perímetro cefálico (niños y niñas menores de 2 años), perímetro braquial (6 a 60 meses de edad), circunferencia cintura (mayores de 18 años) a partir de estos datos clasificará nutricionalmente a la población acogida.	**NO CUMPLE**	El SiMisional fue revisado el 14 y 15 de junio, fechas en las cuales no se encontraron las valoraciones de inicio de cinco (5) personas. El tiempo límite se cumplió el 08/06/2022. Ver archivos: *"Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_15062022".*
2		Se estableció un (1) plan alimentario inicial para las personas acogidas y un plan de acción individual, fundamentándose en los resultados de la valoración y anamnesis nutricional y alimentaria de la mujer y su sistema familiar.	**NO CUMPLE**	Al igual que las valoraciones de ingreso, en la revisión del SiMisional no se encontraron los planes de acción de estas cinco (5) personas. El tiempo límite se cumplió el 08/06/2022. Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_15062022".
3		Se realizó mínimo una (1) valoración de seguimiento bimensual a cada grupo familiar para evaluar el proceso de atención, mantenimiento y/o recuperación del estado nutricional según la clasificación establecida al ingreso, así como los seguimientos a las activaciones de ruta para el manejo de alteraciones nutricionales.	**NO APLICA**	Pendiente la valoración de permanencia de trece (13) personas en lo que resta del mes de junio de 2022. Ver archivo: *"Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_15062022".*
4		Se realizó una (1) valoración al egreso de cada grupo familiar, en la cual se identificó el goce efectivo al derecho a la alimentación durante el tiempo de acogida en la Casa Refugio, de conformidad con el plan de acción establecido en la valoración inicial.	**CUMPLE**	Quedaron en el SiMisional e impresos cuatro (4) planes de acción sin diligenciar las columnas de avances, logros y dificultades, esto por fallas de la plataforma.

5		La profesional en nutrición apoya la elaboración del Informe de Egreso con información del área, detallando aspectos del plan de atención, avances, logros, dificultades, entre otros aspectos principales del proceso de atención brindado a las mujeres y sus personas a cargo.	**CUMPLE**	Ninguna.
6		Se realiza el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliaria y/o encuentros establecidos previamente.	**CUMPLE**	Ninguna.
7		Se realizó un (1) seguimiento mensual a los planes de acción individuales de gestantes o lactantes con bajo peso, niños y niñas con estados de desnutrición aguda moderada o severa (sin complicaciones), mujeres adultas con enfermedades crónicas no transmisibles asociadas al sobrepeso o la obesidad y/o toda persona que lo requiera, según la valoración inicial.	**NO APLICA**	Pendiente realizar y registrar en el SiMisional los seguimientos al plan de acción de un niño (obesidad) y una mujer por estado de malnutrición (sobrepeso) en lo que resta del mes de junio 2022. Ver archivo: *"Evidencia valoraciones área nutrición CR Esmeralda_15062022"*.
8		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	**NO APLICA**	No se han presentado casos de desnutrición aguda moderada, severa o algun otro que amerite activación de la ruta.
9		Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	**CUMPLE**	Se realizó un taller para las mujeres el 15/06/2022 sobre *"Yoga para la salud",* al cual asistieron 12 mujeres.
10		Se Implementaron estrategias para la promoción de la práctica de la lactancia materna, en forma exclusiva para niñas y niños menores de seis meses de edad y en forma complementaria de los seis meses a los dos años o más, con el talento humano de la Casa Refugio y las mujeres acogidas.	**NO APLICA**	Pendiente registrar en SiMisional una intervención individual sobre lactancia materna para una mujer en lo que resta del mes de junio 2022.
11		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	Se encuentra poca cantidad de carnes (res, cerdo, pollo, etc.) y pescado, necesario para cumplir con los menús establecidos y la población acogida actualmente. Este pedido llegará el día de mañana (16/06/2022).
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Ninguna.

13		Los alimentos (carnes, verduras, frutas, lácteos, huevos y no perecederos) se encuentran en buen estado (sin magulladuras, sobre madurados, sin mal olor, sin moho, sin viscosidad y no vencidos) de acuerdo a lo descrito en el manual de buenas prácticas de manufactura de la Casa Refugio.	**CUMPLE**	Se encuentra a la operaria de cocina en el procedimiento de rotulado de los productos que llegaron el día de ayer con el pedido. Ninguna novedad en cuanto fechas de vencimiento y estado físico de los alimentos.
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	Ninguna.
15		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	El certificado higiénico sanitario del proveedor *"Porvenir"* vence el 23/08/2022 y el del vehículo el 31/05/2022 (la nutricionista ya realizó la solicitud del nuevo soporte con fecha vigente). En cuanto al de *"Cadecam"*, se vence el 01/07/2022 y el del carro transportador el 01/06/2023. Solicitar a los proveedores los nuevos documentos. En cuanto a los carnet de manipulación de las personas encargadas de cada empresa, ya se tienen actualizados el de Porvenir y Cadecam, que caducan el 08/02/2023 y 24/02/2023; respectivamente.
16		La Casa Refugio cuenta con actas de cualificación en minuta patrón, ciclos de menú, lista de intercambios y porciones de alimentos a los manipuladores de alimentos.	**NO APLICA**	La nutricionista aún no ha realizado talleres de cualificación con las operarias de cocina, están programados para el 29 y 30 de junio.
17		La nutricionista realiza seguimiento alimentario a las mujeres y sistemas familiares, respecto a la tolerancia de los alimentos servidos, porción, preparaciones a través de proceso de observación en los diferentes tiempos de comida.	**CUMPLE**	No se pudo evaluar, ya que la nutricionista no se encontraba en el tiempo de comida del almuerzo para su seguimiento. Sin embargo, se pudo observar que las mujeres, niños y niñas mostraron agrado por todas las preparaciones servidas el día de hoy.
18		Se determina la dosis del suministro de formula láctea a menores de un año, coordinando con las profesionales del área de Primeros Auxilios el plan para acompañar a la mujer acogida en la preparación y consumo de este.	**CUMPLE**	Se continua suministrando fórmula láctea de continuación a un bebé de seis meses de edad, aprobado desde el 09/04/2022. Dosis: tres (3) tomas cada una de cinco (5) onzas. Se recomienda tener este producto en el área del servicio de alimentos.
19		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	El menú servido el día de hoy 15/06/2022 fue el número de tres (3), el cual no presentó ningún cambio en sus preparaciones de los diferentes tiempos de comida.
20		El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú está debidamente diligenciado y autorizado por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer, si se presentase alguna variación en el menú correspondiente al día.	**NO APLICA**	La nutricionista aún no ha realizado solicitudes de aprobación para el cambio de menús en junio.

21		El formato entrega de alimentos esté acorde a los tiempos de comida que recibe la mujer y su sistema familiar. Asimismo, a la vinculación académica, jornadas laborales y eventos de hospitalización.	**CUMPLE**	Ninguna.
22		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	Ninguna.
23		En el servicio de alimentos de la Casa Refugio se cuenta con elementos aforados (cucharas medidoras y gramera) para el servido de los alimentos, que garanticen la estandarización de porciones y el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón.	**CUMPLE**	Nuevamente, se observa que las operarias de cocina no utilizan las cucharas medidoras; acción que ya se había implementado en el mes de mayo.
24		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	**CUMPLE**	Ninguna.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	El ciclo de menús completo está expuesto en el área del comedor para todas las personas acogidas, el talento humano de la Casa Refugio y demás personas visitantes.
26		En el momento del consumo de alimentos, el talento humano de la Casa Refugio garantiza que la mascarilla (tapabocas) de las personas acogidas se retire totalmente y se coloqué en un lugar seguro (bolsa o bolsillo personal), disponiendo de un espacio con las medidas higiénico sanitarias; así mismo, se mantienen las medidas de distanciamiento físico.	**CUMPLE**	Ninguna.
27		La Casa Refugio identifica y reportar de forma oportuna los casos de brotes de enfermedades transmitidas por alimentos (ETA).	**NO APLICA**	No se han presentado casos sobre enfermedades transmitidas por alimentos.
28		Existe un Plan de Saneamiento Básico (PSB), un Manual de Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) y un flujograma de procedimientos operativos, donde se describan los procesos de: compra, transporte, recibo, almacenamiento, preparación, servido o distribución de alimentos.	**CUMPLE**	El plan de saneamiento para la Casa Refugio fue aprobado el 14/06/2021 y fue nuevamente enviado para su revisión el 25/04/2022, con el fin de identificar los ajustes solicitados por la Secretaría Distrital de Salud y el programa de medidas preventivas y correctivas sobre el estado de salud de las manipuladoras de alimentos. A la fecha (15/06/2022) se explica a la nutricionista y coordinadoras de la Casa Refugio que hay que corregir diferentes observaciones para que este plan se acople al contexto y las dinámicas de la Estrategia de Casas Refugio.

29		Cuenta con actas de socialización sobre el manual de BPM y PSB al talento humano de la Casa Refugio, de acuerdo con el programa de capacitación continuo y permanente.	**NO APLICA**	La nutricionista aún no ha realizado talleres de cualificación con las operarias de cocina, están programados para el 20 y 23 de junio.
30		Cuenta con acta o concepto higiénico sanitario **favorable** emitido por la autoridad competente, correspondiente al domicilio donde funciona la Casa Refugio. Si no se cuenta con este soporte, debe estar la solicitud de visita de inspección sanitaria a la autoridad competente, no mayor a un mes. (Semestral).	**CUMPLE**	La Secretaría Distrital de Salud realizó una visita el 22/11/2021, otorgando un concepto **DESFAVORABLE** para la infraestructura de la Casa Refugio; quedando pendiente el certificado del servicio de alimentos. Es de resaltar que La Casa Refugio ha estado realizando diferentes trámites mensuales para lograr en el menor tiempo posible una nueva visita.
31		El almacenamiento se da por grupos de alimentos. En refrigeración: frutas, verduras, lácteos; congelación: carnes y en seco: cereales, tubérculos y leguminosas. Las bolsas se manejan adecuadamente y los alimentos presentan olor y color característicos, libre de manchas y magulladuras.	**CUMPLE**	Se aconseja color los frascos de aceite en los anaqueles o estibas, ya que no pueden organizarse en el piso.
32		Los alimentos se encuentran separados de pisos y paredes, en estibas o anaqueles. El material y estado de estos se encuentran en condiciones higiénico sanitarias adecuadas.	**CUMPLE**	Como se ha mencionado en anteriores ocasiones, se recomienda que los productos no perecederos organizados en los anaqueles, no se peguen a la pared.
33		El espacio de almacenamiento de alimentos es de uso exclusivo para alimentos, ausente de elementos como: enseres, maquinaria, artículos de aseo (jabones, desinfectantes), insecticidas, entre otros. Estos están en un área exclusiva, rotulados y bajo llave.	**CUMPLE**	Los productos de aseo se encuentran en otro espacio de la Casa Refugio y solo están rotulados los envases pequeños (*Ejemplo rótulo: nombre producto, fecha reenvase y fecha de salida*). Se indica que también deben rotularse los barriles grandes (*Ejemplo rótulo: nombre producto y fecha ingreso*) y colocar su pictograma, correspondiente.
34		El registro y control de temperatura se encuentra en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la conservación de los productos y se realiza periódicamente la verificación de los termómetros.	**CUMPLE**	Ninguna.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Ninguna.
36		Existen medidas para que no haya contacto de alimentos crudos con cocidos, y de alimentos no lavados y no desinfectados con alimentos lavados y desinfectados.	**CUMPLE**	Ninguna.

37		Verificar que la cantidad y capacidad de menaje, utensilios y equipos, sean suficientes y adecuados para el servicio de alimentos. Al igual que el proceso de limpieza, desinfección y secado de estos.	**CUMPLE**	Se encuentra nuevo menaje (platos y vasos) como se solicitó en la anterior visita de apoyo a la supervisión.
38		El servido y distribución de los alimentos se realiza en el menor tiempo posible, se mantienen protegidos de la contaminación ambiental cuando se requiere esperar entre una etapa de elaboración de alimentos y la siguiente, y se sirve en utensilios pertinentes, garantizando adecuadas temperaturas de los alimentos, estableciendo turnos y espacios para su distribución con el fin de evitar aglomeraciones y óptimas condiciones de inocuidad. Nota: Es importante que el tiempo entre la cocción y el servido sea el menor posible.	**CUMPLE**	Ninguna.
39		Verificar que las áreas del servicio de alimentación están delimitadas visualmente y la existencia de avisos para el personal de lavado de manos.	**CUMPLE**	Se colocó una puerta al ingreso del servicio de alimentos, como una barrera para que las personas acogidas y demás no ingresen sin las medidas de protección correspondientes. Sin embargo, esta no garantiza la hermeticidad del área.
40		Todas las superficies de contacto directo con los alimentos cuentan con un acabado liso, no poroso, no absorbente y están libres de defectos, grietas u otras irregularidades que puedan atrapar partículas de alimentos o microorganismos que afecten la inocuidad del alimento. La iluminación es adecuada y suficiente, natural o artificial con rejilla de protección o anjeos.	**NO CUMPLE**	Las alacenas y gavetas están hechas de madera (material no higiénico, ni apto para un servicio de alimentos) y la zona debajo del lavaplatos conserva una alta humedad que se comprueba con el olor y estado de la alacena.
41		Las áreas de elaboración de alimentos poseen sistemas de ventilación directa o indirecta, evitando la contaminación del espacio o incomodidad del personal, previniendo la condensación del vapor, polvo y facilitando la remoción del calor y las aberturas para circulación del aire están protegidas con malla anti-insectos de material no corrosivo, removibles para su fácil limpieza y reparación.	**CUMPLE**	La ventilación en la bodega de alimentos es excasa, al igual que en la cocina. Se aconseja aumentar la frecuencia de limpieza y desinfección del ventilador, ya que en la visita de hoy (15/06/2022) se encontró con una alta carga de polvo.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	Ninguna.
43		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna.
44		Validar la implementación del programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación de proceso en las diferentes etapas del servicio de alimentos, registros diligenciados, diligenciamiento de las listas de chequeo).	**CUMPLE**	Se realizó la corrección de las listas de chequeo de acuerdo a los espacios de la Casa Refugio, sin embargo, se encontraron algunos formatos intercambiados y diligenciados hasta el día lunes (13/06/2022).

45		Validar la implementación del programa de manejo de residuos: conocimiento del personal, ubicación, señalización, suficiencia en recipientes (canecas y bolsas del mismo color), recolección interna adecuada, registros diligenciados, entre otros.	**NO CUMPLE**	Se colocaron en el servicio de alimentos las bolsas de color verde (orgánico/residuos aprovechables) y negro (residuos ordinarios) como se indicó en la anterior visita de apoyo a la supervisión; pero aún se presentan falencias en cuanto a la correcta segregación de los residuos.
46		Verificar la implementación del programa de control de agua: existencia de tanque de reserva, protección del mismo, limpieza y desinfección (mínimo cada 6 meses), registros diligenciados, entre otros aspectos. (Semestral).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un certificado de limpieza y desinfección del tanque de agua potable del 14/01/2022 (vence el 14/07/2022), realizado por la empresa "Fumiclean", quien tiene con un concepto higiénico sanitario Favorable del 28/01/2022.
47		Se verifica la implementación del programa de control de vectores: ausencia de huellas o daños causados, dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, certificación de fumigación expedida por empresa autorizada según la frecuencia definida, fichas técnicas de productos empleados y cronograma. (A necesidad).	**NO CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un certificado de fumigación del 10/12/2021 (venció el 10/06/2022) realizado por la empresa "Fumiclean", quien tiene un concepto higiénico sanitario Favorable del 28/01/2022. La actualización de este soporte se realizará en la primera semana del mes de julio de 2022.
48		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	**CUMPLE**	Ninguna.
49		Los accesos y alrededores del servicio de alimentación se encuentran limpios, libres de acumulación de basuras y apartados de la generación de polvo, estancamiento de aguas, suciedades y plagas.	**CUMPLE**	Ninguna.
50		Se valida el cumplimiento de normas básicas para el procesamiento e ingreso al servicio de alimentos: cabello recogido y cubierto totalmente, mediante malla o gorro, tapabocas utilizado durante todas las etapas de la manipulación de los alimentos, uñas cortas, limpias y sin esmalte, así como libre de anillos, aretes, joyas u otros accesorios. Calzado cerrado, de material resistente e impermeable y de tacón bajo. Uniforme limpio, sin botones, de color claro y sin bolsillos por encima de la cintura.	**CUMPLE**	Ninguna.
51		Todo el personal manipulador de alimentos evita prácticas como comer, beber, fumar, toser, masticar chicle, rascarse, sonarse la nariz, usar el celular, probar los alimentos (reutilizando el utensilio o con la mano) y el alimento se sirve evitando el contacto con las manos.	**CUMPLE**	Ninguna.
52		Todo el personal manipulador de alimentos se lava y desinfecta con jabón desde las manos hasta los codos de manera frecuente y con cada cambio de actividad. En caso de uso de guantes estos están sin roturas, se lavan y se desinfectan.	**CUMPLE**	Ninguna.

53		Se verifica que el ingreso al servicio de alimentación por personas ajenas se realiza con: gorro, tapabocas y bata de color claro. Así como la no intervención del personal de aseo en actividades de manipulación de los alimentos.	**CUMPLE**	Ninguna.
54		Validar la existencia de certificaciones de salud, cursos en manipulación de alimentos y exámenes de laboratorio, expedidos por entidades autorizadas, de cada una de las personas que trabajará en el servicio de alimentación.	**CUMPLE**	Orfaneris del Carmen Arias: carnet de manipulación (vence: 07/06/2023), certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 06/06/2023. Kiracidth Astrid Cotrino: carnet de manipulación, certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 11/02/2023. Andrea Liliana Fuentes: carnet de manipulación (vence: 07/06/2023), certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 06/06/2023.
55		En la Casa Refugio se observa que entre mujeres y sus sistemas familiares y talento humano no se comparten utensilios de bebidas o comidas donde se pueda intercambiar saliva o material liquido o mucoso de la nariz (mocos), para reducir el riesgo de contagio por virus. Ejemplo: cucharas, vasos, alimentos, frutas, entre otros.	**CUMPLE**	Ninguna.
56		Se verifica la existencia y estado físico de los equipos necesarios para la toma de medidas antropométricas (tallímetros, infantómetro, pesa bebés y pesa de pie), recepción de materias primas y porciones de alimentos servidos (báscula, gramera y termómetro).	**CUMPLE**	Ninguna.
57	 	Se verifica la existencia de un manual o documento de instrucciones de uso, sensibilidad y capacidad de los equipos antropométricos, termómetro(s), báscula y gramera. (Coordinadora administrativa).	**CUMPLE**	Falta la ficha técnica del equipo antropométrico: tallímetro.
58	 	Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos antropométricos y almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros). (Coordinadora administrativa).	**NO CUMPLE**	Falta incluir en el crograma el año y los demás meses correspondientes al 2022. Asimismo, incluir los elementos antropométricos: tallímetro, infantómetro, pesa bebés y báscula de adultos.
59	 	Se verifica la existencia de los certificados de calibración y mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de los equipos de medición del servicio de alimentos emitidos por una entidad certificada. (Coordinadora administrativa).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con los certificados de calibración de los equipos antropométricos (pesa bebés y báscula de adultos) y del servicio de alimentos (gramera y termómetro de punzón), estos fueron realizados el 24/04/2022 por la empresa *"Compañía Colombiana de Metrología"*.