

	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER		Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL		Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		Fecha de Emisión: 04/04/2022
			Página 1 de 3

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:	24	06	2022	HORA:	10:00 AM – 2:15 PM

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Rural.
PARTICIPANTES:	SORAYA LILIAN ROJAS – Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural ÁNGELA POVEDA CARREÑO – Nutricionista Casa Refugio Rural PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gústín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	30/06/2022
Registrar las intervenciones colectivas realizadas con las mujeres y sus sistemas familiares mes a mes.	Nutricionista Casa Refugio Rural	Permanente
Realizar un taller de cualificación con las operarias de cocina sobre minuta patrón, ciclo menús, porciones, etc.	Nutricionista Casa Refugio Rural	30/06/2022
Hacer adecuaciones en el área de cocina: unión piso pared en todo el servicio, cambio de techo en el área de almacenamiento a uno liso y tipo de piso igual entre la cocina y la bodega.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	12/07/2022
Colocar dos canecas de basura en el servicio de alimentos y señalar las que se encuentran en el shut.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	01/07/2022
Cronograma de mantenimiento de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro e infantómetro) y de cocina (gramera, báscula de recepción de materias primas y termómetro).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	12/07/2022
Certificados de calibración de los equipos antropométricos (pesa bebés y báscula de adulto) y del servicio de alimentos (termómetros y gramera).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	12/07/2022

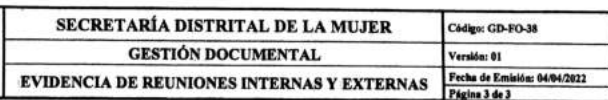
DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión con las coordinadoras técnica, administrativa y nutricionista de la Casa Refugio Rural a las 10:00 am del 24/06/2022. En esta se dio revisión al servicio de alimentación en general, el estado de las materias primas, la entrega de los tiempos de comida a las mujeres y sus sistemas familiares y las prácticas de saneamiento básico.

 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. <small>SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER</small>	SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	Código: GD-FO-38
	GESTIÓN DOCUMENTAL	Versión: 01
	EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS	Fecha de Emisión: 04/04/2022
		Página 2 de 3

Se socializó la evidencia de supervisión generando los siguientes compromisos como oportunidades de mejora para el área:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	30/06/2022
Registrar las intervenciones colectivas realizadas con las mujeres y sus sistemas familiares mes a mes.	Nutricionista Casa Refugio Rural	Permanente
Realizar un taller de cualificación con las operarias de cocina sobre minuta patrón, ciclo menús, porciones, etc.	Nutricionista Casa Refugio Rural	30/06/2022
Hacer adecuaciones en el área de cocina: unión piso pared en todo el servicio, cambio de techo en el área de almacenamiento a uno liso y tipo de piso igual entre la cocina y la bodega.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	12/07/2022
Colocar dos canecas de basura en el servicio de alimentos y señalar las que se encuentran en el shut.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	01/07/2022
Cronograma de mantenimiento de los equipos antropométricos (pesa bebés, báscula de adultos, tallímetro e infantómetro) y de cocina (gramera, báscula de recepción de materias primas y termómetro).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	12/07/2022
Certificados de calibración de los equipos antropométricos (pesa bebés y báscula de adulto) y del servicio de alimentos (termómetros y gramera).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Rural	12/07/2022

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 a las 2:15 pm del 24 de junio de 2022.

[illegible]

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 Secretaría 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	10:00 a. m.	Hora Finalización	2:15 p. m.	Fecha	24/06/22
Profesional que realiza la verificación (1)		Paola Andrea Gústín 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)		Ángela Poveda Carreño			
Cargo		Nutricionista Dietista			
Persona que recibe la visita (2)		Soraya Rojas			
Cargo		Coordinadora Técnica y Coordinadora Administrativa			
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS					
Nombre del Contratista		Corporación Orientar para Crecer			
Nit		900085682-2			
Dirección		Carrera 22 #62-25			
Nombre del(a) Representante Legal		Claudio José Vega Ojeda			
Correo electrónico		casarefugiorural@gmail.com			

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 familiares 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.	CUMPLE	Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_24062022.xls"
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.	CUMPLE	Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_24062022.xls"
3		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	Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_24062022.xls"
4		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
5		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.	NO APLICA	Actualmente, la nutricionista no está realizando seguimientos posteriores al egreso.

6		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.	CUMPLE	Pendiente registrar en SiMisional una seguimiento al plan de acción de una niña con malnutrición por déficit, en lo que resta de junio. Ver archivo: "Evidencia valoraciones área nutrición CR Rural_24062022.xls"
7		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 o severa para la activación de la ruta correspondiente.
8		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	La nutricionista realizó junto al área de primeros auxilios un taller para las mujeres acogidas sobre "Enfermedades transmitidas por la saliva". Fecha: 16/06/2022, total de participantes: ocho (8) ciudadanas.
9		Se articulan acciones interdisciplinarias para el desarrollo de actividades del espacio de la huerta agroecológica.	CUMPLE	La nutricionista desarrolló un taller con las mujeres el 12/06/2022 denominado "Huerta agroecológica y seguridad alimentaria y nutricional". El número de participantes fue: siete (7) ciudadanas.
10		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	CUMPLE	Ninguna
11		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	CUMPLE	En las listas de chequeo de junio se encontró una lista con las siguientes columnas en blanco: cantidad, proveedor, número de lote y fecha vencimiento. Esta correspondía al pedido del 18/06/2022.
12		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	Los siguientes alimentos almacenados en canastillas no contaban con rótulo: pera, zanahoria, pepino cohombro y zapallo. Asimismo, unos que se hallaban en el refrigerador y anaquel de madera: aromáticas y lechuga, y café y mermelada de mora, respectivamente.
13		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	CUMPLE	Se identifican algunos alimentos con corta fecha de vencimiento para el 03/07/2022 (pan mogolla), 06/07/2022 (avena baby Quaker) y 13/07/2022 (chocoramos minis), entre otros productos. Se recomienda consumirlos antes de su fecha de vencimiento o cambiarlos con el proveedor de alimentos.
14		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	CUMPLE	El certificado higiénico sanitario del establecimiento y el carro de "Carnes Cajicá" se vencerán del 17/08/2022 y el 07/09/2022, respectivamente. Asimismo, el concepto del sitio de expendio y del carro transportador de "Super Plaza" vencerán el 26/01/2023 y 07/02/2023, respectivamente. Los carnet de manipulación del proveedor de abarrotes y carnes caducarán el 01/04/2023.

15		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 tiene pendiente la realización de un taller en junio sobre minuta patrón, ciclos de menús, intercambios, porciones, etc.
16		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	Las personas consumieron la totalidad de los alimentos servidos en el almuerzo el día de hoy: 24/06/2022.
17		Se determinar 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.	NO APLICA	Actualmente no se está suministrando fórmula láctea a bebés o bebas acogidos.
18		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	CUMPLE	En la visita del día de hoy (24/06/2022) correspondía al menú número 24 y se verificó que el almuerzo estaba compuesto por las preparaciones escritas en el ciclo.
19		El formato de autorización de modificaciones al ciclo de menú esté 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	Ninguna
20		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
21		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	CUMPLE	La nutricionista realizó una verificación de gramajes el 12/06/2022 para el grupo de edad de 4 a 6 años y mujer adulta, encontrando un cumplimiento en las porciones servidas (se sirve unos gramos de más).
22		En el servicio de alimentos de la Casa Refugio se cuenta con elementos aforados (cucharas medidoras y gramera) para el servicio de los alimentos, que garanticen la estandarización de porciones y el cumplimiento del gramaje establecido en la minuta patrón.	CUMPLE	Ninguna
23		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	CUMPLE	La nutricionista junto a una mujer acogida realizó una prueba organoléptica de las preparaciones el día 12/06/2022, encontrando observaciones sobre poca variedad de lo servido y la temperatura (no calentar en microondas). Asimismo, por parte del apoyo a la supervisión se verificó el color, olor, textura y presentación del almuerzo servido en el día de la visita (24/06/2022), en el cual se encontró un poco alto el contenido de azúcar en el jugo de fruta.

24		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	CUMPLE	Se encuentra el ciclo de menús publicado para las personas acogidas y visitantes en el área del comedor.
25		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 colocó 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
26	 	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 brotes de enfermedades transmitidas por alimentos.
27	 	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 Básico y el Manual de Buenas Prácticas de Manufactura de la Casa Refugio Rural fueron aprobados el 18/01/2022 por el apoyo a la supervisión de la Secretaría Distrital de la Mujer.
28	 	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.	CUMPLE	La nutricionista realizó dos (2) talleres sobre BPM y PSB con las operarias el 20/06/2022 y 22/06/2022 sobre "Calidad de los alimentos" y "Sistema de Análisis de peligros y puntos críticos de control HACCP", respectivamente.
29	 	Cuenta con acta o concepto higiénico sanitario <u>favorable</u> 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 el 01/06/2022 visitó la Casa Refugio Rural, en la cual dio un concepto higiénico sanitario "Favorable con Requerimientos". Está pendiente el relacionado al servicio e alimentos.
30		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	Ninguna
31		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	Recomendación: separar las canastillas de las paredes con el fin de evitar su deterioro. En cuanto a los anaqueles, su material (madera) es inadecuado y no higiénico para emplear en la bodega de alimentos. Se deberán cambiar por unos de aluminio.
32		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	Ninguna

33		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	Se hizo verificación de las temperaturas de cada equipo, las cuales fueron correctas para refrigeración y congelación.
34		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65°C.	CUMPLE	Ninguna
35		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
36		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	Ninguna
37		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
38		Verificar que las áreas del servicio de alimentación están delimitadas visualmente y la existencia de avisos para el personal de lavado de manos.	CUMPLE	Ninguna
39		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.	CUMPLE	Recomendación: en el área de preparaciones frías un mueble elaborado en madera (material no higiénico, absorbente y difícil de higienizar). Este deberá ser cambiado por un material que cumpla con la normatividad sanitaria.
40		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	El área del servicio de alimentos con la de aseo es separada por una puerta de madera y en la parte de arriba hay una abertura, en la cual ya se colocó un anejo para evitar el ingreso de plagas.
41		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	CUMPLE	Ninguna

42		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	CUMPLE	Ninguna
43		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 recomienda retirar el ítem "trampa de grasa" de la lista de chequeo, ya que la Casa Refugio no cuenta con esta.
44		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 recomienda dejar dos canecas de basura en el servicio de alimentos (negra y verde) para la correcta disposición de los residuos. Adicional, retirar el letrero que se encuentra sobre la caneca verde de la cocina y señalizar las que se encuentran en el shut de basuras. Lista de chequeo de junio al día.
45		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	Limpieza del tanque de agua se realizó el 14 de enero 2022 y está vigente hasta el 13/07/2022 , por la empresa "Fumigacol Grupo Ambiental" quien tiene un certificado higiénico sanitario Favorable del 18/11/2020, vencido, por lo tanto, se adjunta correo (08/11/2021) de una nueva solicitud con radicado No. 31831.
46		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).	CUMPLE	El control de plagas se realizó el 14 de enero 2022 y está vigente hasta el 13/07/2022 , por la empresa "Fumigacol Grupo Ambiental" quien tiene un certificado higiénico sanitario Favorable del 18/11/2020, vencido, por lo tanto, se adjunta correo (08/11/2021) de una nueva solicitud con radicado No. 31831. Se recomienda colocar en la cocina, debajo del lavaplatos, una puerta pequeña que tape un hueco que podría permitir el ingreso de alguna plaga al lugar. Finalmente, la lista de chequeo <i>del mes sobre "Control de hermeticidad de la edificación"</i> está aún sin diligenciar.
47		Los espacios destinados para almacenamiento, preparación, distribución y servido de alimentos, se encuentran libres de animales (en general), vectores como: roedores e insectos.	CUMPLE	Se encuentran mosquitos pequeños en el área del almacenamiento, por lo tanto, se recomienda realizar aspersión una o dos veces al día para evitar su aparición.
48		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	Se recomienda tener la puerta del servicio de alimentos queda contra el área de aseo, cerrada, para evitar el ingreso de cualquier plaga.
49		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
50		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

51		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
52		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	No se observó el ingreso de personas ajenas y sin carnet de manipulación de alimentos al servicio.
53		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	Las dos (2) operarias de cocina tienen el certificado médico, los exámenes de laboratorio y el carnet de manipulación actualizado, los cuales vencen el 11/01/2023
54		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 líquido o mucoso de la nariz (mocos), para reducir el riesgo de contagio por virus. Ejemplo: cucharas, vasos, alimentos, frutas, entre otros.	CUMPLE	Ninguna
55		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
56		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 (coordinación administrativa).	CUMPLE	Ninguna
57		Se valida la existencia de un procedimiento y cronograma de mantenimiento preventivo de equipos antropométricos y almacenamiento (refrigeradores, congeladores, estufas, horno, entre otros) (coordinación administrativa).	NO CUMPLE	La Casa Refugio no cuenta con este manual de procedimientos y mantenimiento para los equipos antropométricos y del servicio de alimentos.
58		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 (coordinación administrativa).	NO CUMPLE	La Casa Refugio no cuenta con los certificados de calibración de los equipos del servicio de alimentos (gramera, báscula de recepción de materias primas y termómetros).