

 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 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:	29	06	2022	HORA:	11:43 AM – 2:30 PM

OBJETIVO:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Policarpa.
PARTICIPANTES:	LUZ ESPERANZA RODRÍGUEZ – Nutricionista Casa Refugio Policarpa JANETH PACHÓN – Coordinadora Técnica Casa Refugio Policarpa MILENA VELOZA – Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa. PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA – Equipo Técnico Secretaría Distrital de la Mujer

COMPROMISOS

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Compra un nuevo sartén ancho y profundo para realizar los procesos de frituras de los alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	08/07/2022
Acomodación de las bisagras de las gavetas y alacenas de la cocina y reparar el área cerca al lavaplatos que nuevamente está “abullonada o levantada” por la humedad. Asimismo, la pared de la bodega de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	31/07/2022
Entregar la ficha técnica del nuevo tallímetro (estadiómetro).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	31/07/2022
Certificado de calibración de la báscula de recepción de materias primas.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	08/07/2022
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	30/06/2022

DESARROLLO DE LA REUNIÓN: se da inicio de manera presencial a la reunión de apoyo a la supervisión con la nutricionista de la Casa Refugio Policarpa a las 11:43 am del 29/06/2022, 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.

Se socializó la evidencia de supervisión con la profesional y las coordinadoras, generando los siguientes compromisos como oportunidades de mejora:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
-------------	-------------	-------

 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

Compra un nuevo sartén ancho y profundo para realizar los procesos de frituras de los alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	08/07/2022
Acomodación de las bisagras de las gavetas y alacenas de la cocina y reparar el área cerca al lavaplatos que nuevamente está “abullonada o levantada” por la humedad. Asimismo, la pared de la bodega de alimentos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	31/07/2022
Entregar la ficha técnica del nuevo tallímetro (estadiómetro).	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	31/07/2022
Certificado de calibración de la báscula de recepción de materias primas.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	08/07/2022
Reunión de fortalecimiento técnico del área de nutrición.	Paola Andrea Gustín Apoyo a la supervisión Secretaría Distrital de la Mujer	30/06/2022

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

Imagen 1. Bisagras oxidadas para cambio e Imagen 2. Alacena cerca al lavaplatos deteriorada.



 ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER	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 3 de 3

Imagen 3. Pared de bodega de alimentos para reparar.



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 2:30 pm del 29 de junio de 2022.



GESTIÓN DOCUMENTAL

Version: 01

Fecha de Emisión: 04/04/2022

Página 3 de 3

EVIDENCIA DE REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS

REGISTRO ASISTENCIA REUNIONES INTERNAS Y EXTERNAS		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de atención de la Casa Refugio Polcarpa.
FECHA:	29/06/2022	LUGAR:	Casa Refugio Polcarpa
HORARIO:	11:43 am - 2:30 pm	AREA SD Mujer A CARGO:	DEVAT

DOCUMENTO DE IDENTIDAD		NOMBRES Y APELLIDOS	SEXO			INSTITUCION/ ENTIDAD/ AREA / OTRO	CARGO	TELEFONO DE CONTACTO	EMAIL	FIRMA
CC	NUMERO		MUJER	HOMBRE	INTERSEXUAL					
X	5295367	Espereza Rodriguez	X			Ce Policarpa <i>Solista / DCAJ</i>	Nutricionista	7031123	<i>casarefugiospolicarpu@gmail.com</i>	<i>[Signature]</i>
X	1008753807	Polo Indaco Gustin	X			<i>Sup a la Seccion</i>		3003040523	<i>pustine@unijer.gov.co</i>	<i>[Signature]</i>
X	5251285	<i>Alema Velaz</i>	X			<i>Ce Policarpa</i>	<i>Coordinadora Administrativa</i>	7001123	<i>Casarefugio @ ymail.com</i>	<i>[Signature]</i>
X	30421567	Ferneth Pachon	X			Ce Policarpa	Coord. Tec	7031123	<i>Casarefugiospolicarpa@gmail.com</i>	<i>[Signature]</i>

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	11:43 a. m.	Hora Finalización	2:30 p. m.	Fecha	29/06/22
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)	Luz Esperanza Rodríguez				
Cargo	Nutricionista Dietista				
Persona que recibe la visita (2)	Janeth Pachón y Milena Veloza				
Cargo	Coordinadora Técnica y Coordinadora Administrativa				

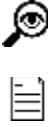
2. DATOS DEL CONTRATO DE PRESTACIÓN DE SERVICIOS

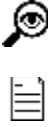
Nombre del Contratista	Corporación Orientar para Crecer
Nit	900085682-2
Dirección	Carrera 36 #54-19
Nombre del(a) Representante Legal	Claudio José Vega Ojeda
Correo electrónico	casarefugiopolicarpa@sdmujer.gov.co

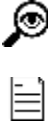
3. VERIFICACIÓN DE CONDICIONES DE CALIDAD

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 familiares acogidos, talento humano y seguimiento nutricional de las personas acogidas en la Casa Refugio, lo cual servirá como base documental para la verificación.

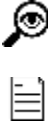
NUMERAL	VERIFICAR	VERIFICADOR	RESPUESTA	OBSERVACIONES
1		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	NO APLICA	No se han presentado casos de desnutrición aguda moderada, severa o algún otro que amerite activación de la ruta.
2		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 una intervención con las mujeres acogidas el 14/06/2022 sobre: " <i>Alimentación saludable basada en el plato de la familia colombiana</i> " (8 mujeres).
3		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.	CUMPLE	Se han realizado intervenciones individuales con dos (2) mujeres acogidas sobre alimentación complementaria y técnica adecuada en lactancia materna.
4		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	CUMPLE	El pedido de la semana llegó el 25/06/2022, pero el proveedor lo entregó incompleto (no frutas, verduras y abarrotes). Esto ha afectado un poco el cumplimiento de los menús, pues se han tenido que hacer intercambios en las frutas. El proveedor se comprometió a entregar el día de hoy (29/06/2022) unos productos (pasta y arroz) y mañana (30/06/2022) las frutas y verduras.

5		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	CUMPLE	Cuando un producto no tiene lote, ni fecha vencimiento, se puede colocar: sin dato o no aplica.
6		Los alimentos (carne, 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	Ninguna
7		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	CUMPLE	Ninguna
8		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 "Super Plaza" está vigente y Favorable, con fecha del 07/02/2022; al igual que el del vehículo. En cuanto al de "Carnes Cajicá", este es Favorable y se vencerá el 13/08/2022; el del carro transportador también tiene el mismo concepto pero caduca el 07/09/2022. Los carnet de manipulación de las personas encargadas de cada empresa, ya se tienen actualizados: Super Plaza caducan el 01/04/2023 y Carnes Cajicá 16/07/2022.
9		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.	CUMPLE	La nutricionista realizó el 24/06/2022 un taller sobre "Estandarización de porciones y minuta patrón" con las operarias de cocina.
10		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	Es realizado por la nutricionista, pero también puede ser llevado a cabo por otra profesional y remitir las novedades al área. Hoy por ejemplo el día le correspondía a psicología. Se observó el consumo de alimentos en el tiempo de comida del almuerzo, en el cual no se identificó dificultades o rechazos.
11		Se determina la dosis del suministro de fórmula 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	En este momento no se cuenta con personas que requieran del producto.
12		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 29/06/2022 fue el número diez (10), del ciclo dos (2). Solo se presentó un intercambio de piña por mango en la ensalada del almuerzo.

13		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	Ninguna modificación a menús hasta la fecha del mes.
14		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
15		El gramaje de porción servida para cada grupo de edad cumple con lo establecido en la minuta patrón.	CUMPLE	La nutricionista realizó el 24/06/2022 un taller sobre "Estandarización de porciones y minuta patrón" con las operarias de cocina. Asimismo, se observó el proceso de servido del tiempo de comida del almuerzo del día de hoy (29/06/2022), en el cual no se identificaron errores.
16		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	Ninguna
17		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	CUMPLE	La nutricionista y demás profesionales de la Casa Refugio realizan diariamente la prueba organoléptica del almuerzo y cena, con el fin de evaluar los aspectos de color, sabor, textura, presentación y olor; los cuales fueron bien evaluados en el mes. Fecha de la evidencia: 28/06/2022.
18		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	CUMPLE	Ninguna
19		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 coloque 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	Solo una mujer estaba con el tapabocas en el área de la barbilla, por lo cual, inmediatamente se pide el retiro de este elemento para evitar su contaminación.
20		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.

21		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 14/06/2022. Es necesario actualizar el cronograma de capacitación y se cumpla mes a mes.
22		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	Se realizó el 10/06/2022 un taller sobre BPM "Descongelamiento de carnes en el servicio de alimentos" y PSB "Temperatura de equipos y limpieza y desinfección de equipos" a las operarias de cocina y aseo general.
23		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 la visita el 05/05/2022 con concepto higiénico sanitario "Favorable". Pendiente la correspondiente del servicio de alimentos de la Casa Refugio, la cual se espera en el mes de julio.
24		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
25		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	Se realiza la observación de no pegar las canastillas a la pared, en el área de almacenamiento, porque nuevamente está deteriorada y necesita reparación. Se recomienda colocar baldosa blanca en el pared para evitar que este tipo de situaciones se repitan.
26		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
27		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	Solo un equipo de congelación (no temperatura digital) no contó con el registro de temperaturas entre el 24 y 27 de junio, debido a que los termómetros se encontraban en proceso de calibración.
28		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65°C.	CUMPLE	Ninguna.

29		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.
30		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	Continua haciendo falta un sartén de aproximadamente 30 cm de diámetro y 10 cm de profundidad para llevar a cabo la fritura de los alimentos.
31		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.
32		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.
33		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 varias de sus bisagras necesitan cambio por oxidación. La zona cerca del lavaplatos (en la parte de abajo) sigue presentado abullonamientos debido a la humedad.
34		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	Nuevamente fue cambiado el angeo, entre el área de almacenamiento y aseo.
35		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	CUMPLE	Ninguna.
36		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	CUMPLE	Se reemplazó la mesa que se encontraba quebrada el anterior mes; pero nuevamente se recomienda adquirir unas mesas adicionales (dos (2) más) para cuando la Casa Refugio está muy ocupada.

37		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	La lista de chequeo de limpieza y desinfección de junio se encontró actualizada.
38		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.	CUMPLE	Se acogieron las recomendaciones del anterior mes sobre: dejar dos canecas (negra y verde), señalizar y mantener colgados los elementos de aseo.
39		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 26/02/2022 (vence el 26/08/2022), realizado por la empresa "Fumigalcol Grupo Ambiental", quien tiene un concepto higiénico sanitario Favorable del 20/01/2022.
40		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	La Casa Refugio cuenta con un certificado de fumigación del 16/05/2022 (vence el 16/09/2022), realizado por la empresa "Fumigalcol Grupo Ambiental", quien tiene un concepto higiénico sanitario Favorable del 20/01/2022.
41		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.
42		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 que la puerta de vidrio esté la mayor parte del tiempo cerrada.
43		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	Se recomienda no hacer uso del celular en el servicio de alimentos en ningún momento.
44		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.

45		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.
46		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.
47		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	Certificados médicos, exámenes de laboratorio y carnet de manipulación de las tres operarias de cocina, caducan en las siguientes fechas: Zoila Moreno Beltrán, vencen: 25/01/2023; María del Carmen Sacramento Cruz, vencen: 03/03/2023 y Marisol Tatiana Estupiñán, vencen el 06/09/2022.
48		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.
49		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	Se cambió el tallímetro de madera por un estadiómetro, el cual falta ser ubicado en el área de nutrición.
50		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	Fueron elaboradas las fichas técnicas del infantómetro, tallímetro y gramera; pero queda pendiente la del nuevo equipo que adquirieron (estadiómetro).
51		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).	CUMPLE	La Casa Refugio cuenta con una cronograma de mantenimiento y calibración para los diferentes equipos (cocina, biomédicos, antropométricos y aseo).
52		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 ya cuenta con los certificados de calibración de los siguientes equipos: pesa para adultos, pesa bebés y termómetros de punzón. Procedimiento que fue realizado el 25/06/2022 por la empresa "Compañía Colombiana de Metrología (CCM)". Está pendiente realizarlo para la báscula de recepción de materias primas en el mes de julio.