NÚMERO DE ACTA:	**NO APLICA**	**DD/MM/AAAA**	**18/12/2023**
NOMBRE:	**NO APLICA**		
DEPENDENCIA CITANTE:	**DIRECCIÓN DE ELIMINACIÓN DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES Y ACCESO A LA JUSTICIA.**		
PROCESO SIG (LUCHA):	**PREVENCIÓN Y ATENCIÓN INTEGRAL A MUJERES VÍCTIMAS DE VIOLENCIA.**		
HORA DE LA REUNIÓN:	**9:45 am**	**3:30 pm**	

OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.		
PARTICIPANTES:	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	GERALDINE PRADA	Nutricionista	Casa Refugio Esmeralda
	CAROLINA PABÓN	Coordinadora técnica	Casa Refugio Esmeralda
	SANDRA ESCOBAR GONZÁLEZ	Coordinadora administrativa	Casa Refugio Esmeralda
	PAOLA ANDREA GUSTÍN MORERA	Contratista – Apoyo a la supervisión.	Estrategia Casas Refugio - Dirección de Eliminación de Violencias

AGENDA POR TRATAR / ORDEN DEL DÍA	
1.	**NO APLICA**
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7	
8.	

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

Se dio inicio a la reunión de apoyo a la supervisión en la Casa Refugio Esmeralda a las 9:45 am del 18/12/2023, en la cual se revisó las valoraciones e intervenciones con las mujeres y sus sistemas familiares, el servicio de alimentación en general, el estado de las materias primas, la entrega de los tiempos de comida y las prácticas de saneamiento básico. Finalmente, se socializó el formato de supervisión (anexo a esta evidencia) generando compromisos como oportunidades de mejora para el área:

DESCRIPCION	RESPONSABLE	FECHA
Realizar y registrar en SiMisional la valoración de inicio y plan de acción de tres (3) sistemas familiares que llegaron el 11/12/2023, 14/12/2023 y 18/12/2023.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	18/12/2023 21/12/2023 26/12/2023
Llevar a cabo valoración de permanencia de un sistema familiar conformado por tres personas.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/12/2023
Desarrollar un seguimiento al plan de acción de una mujer en sobrepeso y enfermedad crónica.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/12/2023
No esperar a realizar las valoraciones de inicio y plan de acción hasta el quinto día hábil. No dejar espacios en blanco en los expedientes.	Nutricionista Coordinadora Técnica Casa Refugio Esmeralda	Permanente
Desarrollar el encuentro colectivo del mes con los sistemas familiares acogidos.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/12/2023
Elaborar el proceso de cualificación del mes con las operarias de cocina sobre: estandarización, verificación de gramajes, buenas prácticas y saneamiento básico.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/12/2023
Remitir todos los cambios y alimentos adicionales que se han ofrecido a las personas acogidas en Casa Refugio por las festividades de Navidad y Fin de Año.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	19/12/2023
Cambiar el almacenamiento de las carnes, verificar el estado de los empaques de los alimentos y mejorar los procesos de limpieza y desinfección de las neveras.	Nutricionista Operarias de cocina Casa Refugio Esmeralda	Permanente
Adecuar (pintar) los anaqueles de aluminio de la bodega de alimentos, ya que por uso se encuentran peladuras. Adicional, una división está doblada.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	05/01/2024
Aumentar la limpieza y desinfección de las alacenas y cajones del servicio de alimentos.	Nutricionista Operarias de cocina Casa Refugio Esmeralda	Permanente

Disponer de un rodillo, repisa u otro elemento en el cual se puedan colocar las toallas desechables para evitar la contaminación de las manos de las operarias de cocina.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	31/12/2023
Actualizar el certificado de limpieza y desinfección del tanque de agua potable, el cual se vence el próximo mes.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	19/01/2024
Renovar los documentos de una las operarias de cocina de la Casa Refugio, ya que vencerán en los próximos días.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	28/12/2023
Las operarias de cocina deben hacer uso permanente del tapabocas durante todo el tiempo dentro del servicio y bodega de alimentos. Adicional, mantener el uniforme en buen estado físico y de limpieza.	Operarias de cocina Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	Permanente
Reforzar la cualificación sobre la segregación adecuada de los residuos en el servicio de alimentos con las ciudadanas y talento humano de la Casa Refugio.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	Permanente

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

Imagen 1. Valoración de inicio con apartados incompletos.

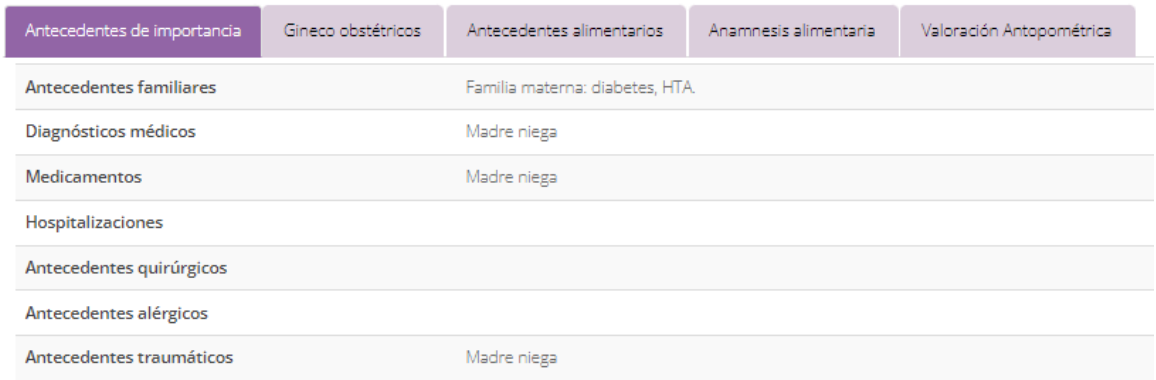
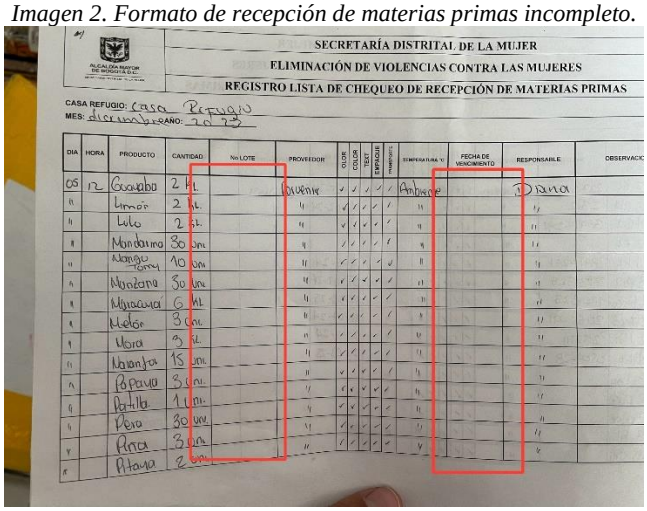


Imagen 2. Formato de recepción de materias primas incompleto.



SECRETARÍA DISTRITAL DE LA MUJER

ELIMINACIÓN DE VIOLENCIAS CONTRA LAS MUJERES

REGISTRO LISTA DE CHEQUEO DE RECEPCIÓN DE MATERIAS PRIMAS

CASA REFUGIO: Casa Refugio

MES: diciembre AÑO: 2023

DIA	HORA	PRODUCTO	CANTIDAD	No LOTE	PROVEEDOR	OLOR	COLOR	TEXT	EMPAQUE	HUMEDAD	TEMPERATURA °C	FECHA DE VENCIMIENTO	RESPONSABLE	OBSERVACIONES
05	12	Guanábana	2 kl		Corvente	✓	✓	✓	✓	✓	Ambiente		Diana	
11		Limón	2 kl		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Lulo	2 kl		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Mandarina	30 Un		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Mango Tony	10 Un		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Manzana	30 Un		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Maracuyá	6 kl		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Melón	3 Un		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Mora	2 kl		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Naranja	15 Un		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Papaya	3 Un		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Patilla	1 Un		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Pera	30 Un		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Piña	3 Un		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	
11		Pitaya	2 Un		11	✓	✓	✓	✓	✓	11		11	

Imagen 3. Productos vencidos (15/12/2023)



Imagen 4, 5 y 6. Almacenamiento de carnes y bolsas rotas de productos en congelación.



Imagen 7, 8, 9 y 10. Productos químicos sin rotular y recogedor roto.

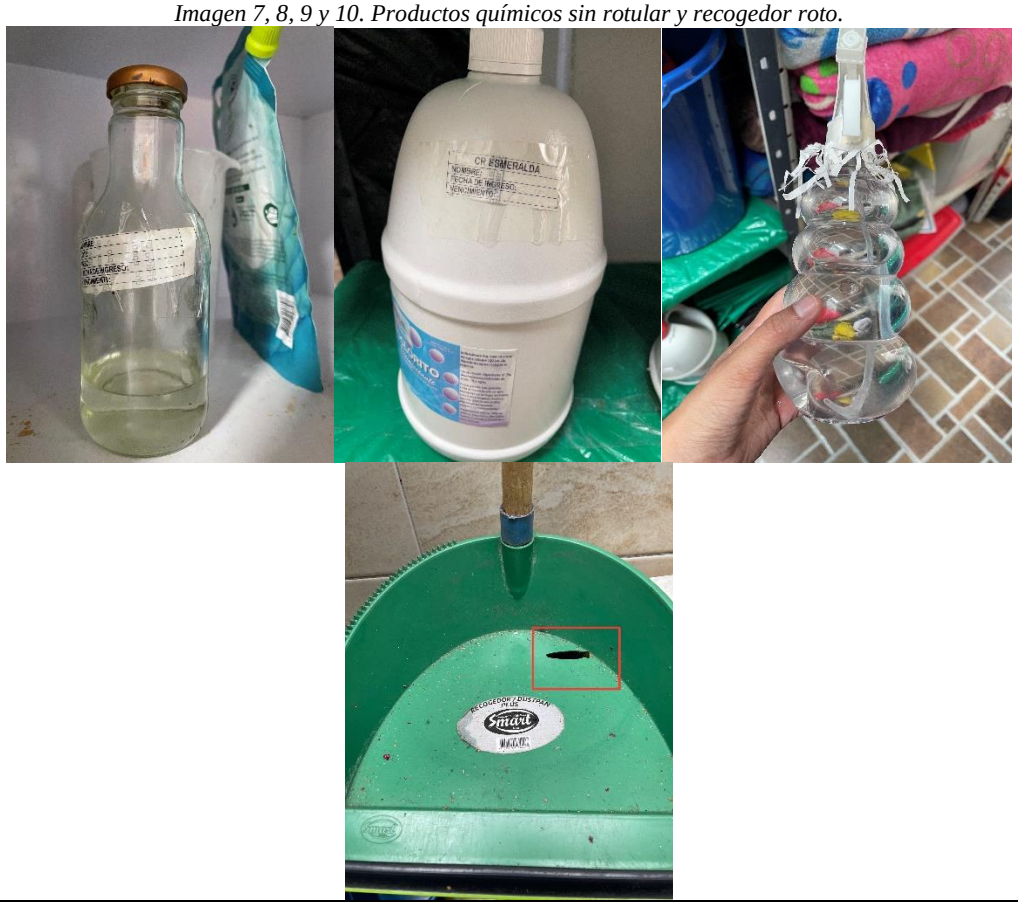


Imagen 11. Anaquel averiado.



Imagen 12, 13 y 14. Inadecuada limpieza de neveras.



Imagen 15. Mesa de comedor averiada.

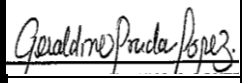
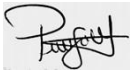


FIN DE REUNIÓN: la reunión se dio por terminada el 18/12/2023 a la 3:30 pm.

COMPROMISOS PRÓXIMA SESIÓN/REUNIÓN			
	DESCRIPCIÓN	**RESPONSABLE(S)**	**FECHA**
1	Realizar y registrar en SiMisional la valoración de inicio y plan de acción de tres (3) sistemas familiares que llegaron el 11/12/2023, 14/12/2023 y 18/12/2023.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	18/12/2023 21/12/2023 26/12/2023
2	Llevar a cabo valoración de permanencia de un sistema familiar conformado por tres personas.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/12/2023
3	Desarrollar un seguimiento al plan de acción de una mujer en sobrepeso y enfermedad crónica.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/12/2023
4	No esperar a realizar las valoraciones de inicio y plan de acción hasta el quinto día hábil. No dejar espacios en blanco en los expedientes.	Nutricionista Coordinadora Técnica Casa Refugio Esmeralda	Permanente
5	Desarrollar el encuentro colectivo del mes con los sistemas familiares acogidos.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/12/2023
6	Elaborar el proceso de cualificación del mes con las operarias de cocina sobre: estandarización, verificación de gramajes, buenas prácticas y saneamiento básico.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	31/12/2023
7	Remitir todos los cambios y alimentos adicionales que se han ofrecido a las personas acogidas en Casa Refugio por las festividades de Navidad y Fin de Año.	Nutricionista Casa Refugio Esmeralda	19/12/2023
8	Cambiar el almacenamiento de las carnes, verificar el estado de los empaques de los alimentos y mejorar los procesos de limpieza y desinfección de las neveras.	Nutricionista Operarias de cocina Casa Refugio Esmeralda	Permanente
9	Adecuar (pintar) los anaqueles de aluminio de la bodega de alimentos, ya que por uso se encuentran peladuras. Adicional, una división está doblada.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	05/01/2024
10	Aumentar la limpieza y desinfección de las alacenas y cajones del servicio de alimentos.	Nutricionista Operarias de cocina Casa Refugio Esmeralda	Permanente
11	Disponer de un rodillo, repisa u otro elemento en el cual se puedan colocar las toallas desechables para evitar la contaminación de las manos de las operarias de cocina.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	31/12/2023
12	Actualizar el certificado de limpieza y desinfección del tanque de agua potable, el cual se vence el próximo mes.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	19/01/2024
13	Renovar los documentos de una las operarias de cocina de la Casa Refugio, ya que vencerán en los próximos días.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	28/12/2023
14	Las operarias de cocina deben hacer uso permanente del tapabocas durante todo el tiempo dentro del servicio y bodega de alimentos. Adicional, mantener el uniforme en buen estado físico y de limpieza.	Operarias de cocina Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	Permanente

15	Reforzar la cualificación sobre la segregación adecuada de los residuos en el servicio de alimentos con las ciudadanas y talento humano de la Casa Refugio.	Nutricionista Coordinadora Administrativa Casa Refugio Esmeralda	Permanente

REGISTRO ASISTENCIA REUNIÓN		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Esmeralda.
FECHA:	18/12/2023	LUGAR:	Casa Refugio Esmeralda.
HORARIO:	9:45 am – 3:30 pm	DEPENDENCIA CITANTE:	Dirección de Eliminación de Violencias contra las Mujeres y Acceso a la Justicia.

¿Autoriza el tratamiento de datos personales?		DOCUMENTO DE IDENTIDAD		NOMBRE(S) Y APELLIDO(S)	SEXO	IDENTIDAD DE GÉNERO	ORIENTACIÓN SEXUAL	INSTITUCIÓN, ENTIDAD, DEPENDENCIA, OTRO	CARGO	TELÉFONO DE CONTACTO	EMAIL	FIRMA
SI	NO	TIPO	NÚMERO									
X		CC	1030582280	GERALDINE PRADA	[redacted]			Casa Refugio Esmeralda	Nutricionista	[redacted]		
X		CC	52791516	CAROLINA PABÓN				Casa Refugio Esmeralda	Coordinadora Técnica			
X		CC	32108243	SANDRA ESCOBAR GONZÁLEZ				Casa Refugio Esmeralda	Coordinadora administrativa			
X		CC	1061753809	PAOLA ANDREA GUSTÍN				SDMUJER / DEVAJ	Apoyo a la supervisión		pgustin@sdmujer.gov.co	
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	----

Tratamiento de datos personales: Mediante el registro en el presente formato, usted autoriza a la Secretaría Distrital de la Mujer para la recolección, almacenamiento y uso datos personales. Como Titular de la información usted tiene derecho a conocer, actualizar y rectificar sus datos personales, ser informado sobre el uso que se ha dado a los mismos, revocar la autorización y/o solicitar la supresión de sus datos en los casos en que sea procedente. Ley 1581 de 2012.

Convenciones Tipo de Documento: CC: Cédula de ciudadanía / **TI:** Tarjeta de Identidad / **CE:** Cédula de Extranjería / **NIP:** Número de Identificación Personal / **NUIP:** Número Único de Identificación personal / **PA:** Pasaporte / **PPT:** Permiso por Protección Temporal / **RUMV:** Registro Único de Migrantes Venezolanos / **Otro**
Convenciones Sexo: M: Mujer **/ H:** Hombre **/ I:** Intersexual.
Convenciones Identidad De Género: F: Femenino **/ M:** Masculino **/ TF:** Transfemenino **/ TM:** Transmasculino.
Convenciones Orientación Sexual: H: Heterosexual **/ B:** Bisexual **/ G:** Gay **/ L:** Lesbiana

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	9:45 a. m.	**Hora Finalización**	3:30 p. m.	**Fecha**	18/12/2023
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)	Geraldine Prada López				
Cargo	Nutricionista				
Persona que recibe la visita (2)	Carolina Pabón y Sandra Escobar				
Cargo	Coordinadora Técnica y 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	Información sensible				
Nombre del(a) Representante Legal	María del Carmen García de González				
Correo electrónico					

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.	**PENDIENTE**	Pendiente realizar y registrar en SiMisional la valoración de inicio y plan de acción de tres (3) sistemas familiares que llegaron el 11/12/2023, 14/12/2023 y 18/12/2023. Tiempo límite de cumplimiento: 18, 21 y 26 de diciembre, respectivamente.
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.	**PENDIENTE**	
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.	**PENDIENTE**	Pendiente valoración de permanencia de un sistema familiar conformado por tres personas. Fecha límite: 31/12/2023.
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**	Ninguna.

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**	Recomendación: ampliar más la desripción en el informe de egreso: referirse a todo el sistema familiar y mencionar qué sucedió o cómo se comportó frente al tema de alimentación o si se reconocieron signos de malnutrición.
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.	**PENDIENTE**	Pendiente un seguimiento al plan de acción de una mujer en sobrepeso y enfermedad crónica. Tiempo límite: 31/12/2023.
8		La nutricionista activó la ruta para el manejo de alteraciones nutricionales según los protocolos establecidos para Casas Refugio.	**CUMPLE**	Hasta la fecha no han ingresado niños y niñas menores de cinco años con riesgo o desnutrición aguda.
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.	**PENDIENTE**	Pendiente llevar a cabo el encuentro colectivo con los sistemas familiares acogidos. Programado: 28/12/2023. Se realizará con los niños y niñas.
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.	**CUMPLE**	Se realizó el 12/12/2023 una intervención individual sobre alimentación complemtaria a una muejr madre de una beba de diez meses de edad.
11		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	Durante la visita de apoyo a la supervisión (18/12/2023) se encontró poca cantidad de alimentos para el número de personas acogidas y el ciclo de menús de la semana. El pedido llegará mañana 19/12/2023.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**NO CUMPLE**	Las listas de chequeo del 05/12/2023 se encontraron incompletas en las columnas de número de lote y fechas de vencimiento. Adicional, algunos encabezados. (Foto)

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.	**NO CUMPLE**	Durante la visita de apoyo a la supervisión se encontró un alimento vencido (crema de leche: 15/12/2023). Adicional, se solicitó actualizar algunos rótulos de verduras en congelación que tenían fechas incorrectas.
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**NO CUMPLE**	
15	 	La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	Los certificados higiénico sanitario del proveedor *"Porvenir"* fueron *"Favorables"* y vencen el 23/02/2024 (establecimiento) y 12/09/2024 (carro). La empresa *"Cadecam"* obtuvo los conceptos el 04/05/2023 (establecimiento) y 05/06/2023 (carro), los cuales fueron *"Favorables"*. En cuanto a los carnet de manipulación del personal de Porvenir y Cadecam, caducarán el 10/02/2024 y 10/03/2024; 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.	**PENDIENTE**	La nutricionista tiene pendiente la cualificación a las operarias de cocina sobre minuta, ciclos de menús, estandarización, etc. Programado: 21/12/2023.
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**	Se identifica en el almuerzo que los sistemas familiares (niños, niñas y mujeres) consumieron todos los alimentos con agrado y han dejado de desperdiciar las preparaciones servidas.
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 CON OBSERVACIONES**	No se esta suministrando fórmula láctea a bebés o bebas acogidos en Casa Refugio. Sin embargo, se encontró en la cocina una tarro de este producto el cual no debe ser almacenado en este espacio como se ha explicado en anteriores oportunidades. (Foto). Se acuerda desechar porque pertenecía a una mujer que ya egresó.
19		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	El menú servido el día de hoy (18/12/2023) fue el número ocho. Se identificó en el almuerzo y cena los siguientes intercambios alimentarios: Almuerzo: pollo sudado por higado encebollado y la ensalada no tenía fresa. Cena: Pescado por pollo frito y jugo de mora por jugo de fresa.

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.	**PENDIENTE**	La nutricionista tiene pendiente remitir todos los cambios y alimentos adicionales que se han ofrecido a las personas acogidas en Casa Refugio por las festividades de Navidad y Fin de Año. Se solicitó hacerlo a más tardar mañana: 19/12/2023.
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.	**PENDIENTE**	Pendiente llevar a cabo la evidencia sobre verificación de gramajes de uno de los tiempos de comida que se sirven en la Casa Refugio. Recomendación: se solicita a la profesional de nutrición que describa en la evidencia, de manera amplia, pero concreta, dicho ejercicio. Programado: 21/12/2023.
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**	Ninguna
24		Las características organolépticas de la alimentación servida son óptimas. Nota: tener en cuenta el color, presentación, apariencia y olor.	**CUMPLE**	Se realizó la prueba organoléptica del almuerzo del día, el cual contó con adecuadas características de olor, presentación y textura; aunque el sabor de la crema de verduras se encontró un poco salado. La profesional diligencia un formato con las pruebas que se realizan en el mes.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	Este documento se encuentra expuesto en el área de comedor y cocina de la Casa Refugio para el conocimiento de los sistemas familiares y operarias de cocina.
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).	**CUMPLE**	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. En junio se solicitó la corrección de algunos apartados que no correspondían al contexto de la Estrategia y el 08/07/2022 fue remitido por la nutricionista para revisión y aprobación.
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.	**PENDIENTE**	La nutricionista tiene pendiente la cualificación a las operarias de cocina y aseo sobre buenas prácticas y saneamiento básico. Programado: 21/12/2023.
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 21/06/2023, otorgando un concepto **FAVORABLE** para la infraestructura de la Casa Refugio y el 07/09/2023 nuevamente se recibió una visita para el servicio de alimentos, el cual también quedó con un resultado **FAVORABLE.** Principales observaciones: incompleto el documento de medidas preventivas y correctivas, falta protocolo de lavado de manos y soporte para toallas desechables.
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.	**NO CUMPLE**	Como se informó en anterior oportunidades se solicita que realicen el cambio del almacenamiento de las carnes, ya que estas no pueden estar combinadas unas con otras, como se encontró durante la visita de apoyo a la supervisión (Pollo en un lado, pescado en otro y carnes rojas (cerdo y res) en otro) (Foto). Adicional, se encontraron algunos empaques en congelación abiertos.
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 CON OBSERVACIONES**	Observación: se recomendó adecuar (pintar) los anaqueles de aluminio, ya que por uso se encuentran peladuras. Adicional, una división está doblada (Foto). Recomendación: no pegar los alimentos y productos a la pared de la bodega.
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.	**NO CUMPLE**	Se halló en la cocina un envase de vidrio con una sustancia química con un rótulo sin información. Adicional, un tarro de hipoclorito y alcohol en el área de almacenamiento de insumos de aseo con rótulo sin información o sin este. Un elemento de aseo (recogedor) se evidenció roto y debe ser cambiado. (Fotos).
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.	**NO CUMPLE**	Las listas de chequeo de refrigeración y congelación se encontraron actualizadas hasta la fecha (18/12/2023). Las neveras se encontraron en diferentes puntos con rastros de suciedad y pelos (Fotos), por lo cual, se solicitó que se realice una limpieza profunda y se verifique que se está haciendo un uso adecuado de las cofias en las operarias de cocina.

35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	No se halló la temperatura de la cena del 04/12/2023 y en varios espacios donde se sirvió queso o cuajada se hallaron espacios vacíos.
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**	Ninguna.
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 CON OBSERVACIONES**	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.	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	Las alacenas y gavetas están hechas de madera (material no higiénico, ni apto para un servicio de alimentos). Observación: se encontró en varias alacenas y cajones de la cocina acumulación de polvo y trazas de algunos alimentos (sal, azúcar, etc.). Se recomienda aumentar la frecuencia de limpieza de estos espacios.
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, motivo por el cual se colocó un ventilador que requiere de la limpieza y desinfección semanal para evitar el cúmulo de polvo en este elemento. Los angeos se hallaron en buen estado físico.

42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	La lista de chequeo de elementos en desuso se encontró diligenciada hasta la fecha (18/12/2023).
43		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	Se encontró una mesa en el área de comedor con una de sus patas quebrada. Se solicita tener cuidado o cambiarla.
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 CON OBSERVACIONES**	Las listas de chequeo del servicio de alimentos y los demás espacios de la Casa Refugio se encontraron actualizadas hasta 18/12/2023, sin embargo, los procesos corresponden o no se visualizan en la cocina, ya que durante la visita se encontraron varias observaciones.
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.	**CUMPLE**	Recomendación: continuar las sensibilizaciones sobre la adecuada separación de residuos sólidos para las personas acogidas y el talento humano. Las listas de chequeo sobre la evacuación de residuos se encontraron actualizadas hasta el 18/12/2023.
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 19/07/2023 (vencerá 19/01/2024), realizado por la empresa *"Fumiclean"* , quien tiene un concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 06/02/2023 (venció 06/02/2024).
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).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un certificado de fumigación del 03/11/2023 (vencerá el 03/05/2023) realizado por la empresa *"The Next Company"* , quien tiene un concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 13/06/2023.
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**	La lista de chequeo de control de plagas se encontró diligenciada hasta la fecha (18/12/2023); pero el de hermeticidad se completa el último día de cada mes.

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 CON OBSERVACIONES**	Durante la visita de apoyo a la supervisión no se observaron novedades con los elementos de protección personal, higiene y el uniforme; pero el tapabocas se encontró por debajo de la nariz en la operaria en algunas oportunidades.
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.	**PENDIENTE**	Continua pendiente disponer de un rodillo, repisa u otro elemento en el cual se puedan poner las toallas desechables para evitar la contaminación de manos de las operarias de cocina.
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**	Recomendación: evitar el ingreso de las mujeres, niños y niñas al servicio de alimentación. Si es posible colocar un aviso para evitar esta acción que aplica para todo el día, por lo tanto, en la noche se sugiere colocar candado a la reja de la cocina. Asimismo, las profesionales de la Casa Refugio deben ingresan con los elementos de protección personal mínimos (cofia y tapabocas).
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.	**PENDIENTE**	Orfaneris del Carmen Arias: carnet de manipulación (vence: 03/06/2024), certificado médico y exámenes de laboratorio vencen el 02/06/2024. Claudia Liliana Marín: carnet de manipulación (vence el 31/08/2024), certificado médico y exámenes de laboratorio caducan el 28/12/2023. Diana Luz Navaja Cuadrado: exámenes de laboratorio y certificado médico están vigentes hasta el 14/04/2024 y el curso de manipulación hasta el 28/03/2024.
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**	Los equipos del servicio de alimentación y antropométricos se encontraron en adecuado estado físico y de funcionamiento en diciembre.
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**	Todos los instrumentos (nuevos y antiguos), antropométricos y del servicios de alimentos, cuentan con su ficha técnica.
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).	**CUMPLE**	Ninguna.
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**	Los instrumentos de medición para el servicio de alimentos (gramera y termómetros) y antropometría (báscula pesa de pie) fueron comprados en 25/04/2023 (se cuenta con el soporte de factura). En cuanto a la pesabebés este equipo contó con el proceso de calibración el 03/05/2023 por la empresa C.C.M.