NÚMERO DE ACTA:	**NO APLICA**	**DD/MM/AAAA**	**19/12/2023**
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:	**10:40 am**	**2:30 pm**	

OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Policarpa.		
PARTICIPANTES:	**Nombre(s) y Apellido(s)**	**Cargo**	**Dependencia**
	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	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 Policarpa a las 10:40 am del 19/12/2023, 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 un sistema familiar que ingresó el 16/12/2023.	Nutricionista Casa Refugio Policarpa	22/12/2023
Desarrollar valoraciones de permanencia de cinco (5) sistemas familiares, conformados por ocho (8) personas. Adicional, un seguimiento al plan de acción de una gestante con sobrepeso.	Nutricionista Casa Refugio Policarpa	31/12/2023
Renovar el certificado higiénico sanitario del establecimiento del proveedor *"Súper Plaza*" el cual vence el próximo mes.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	20/01/2024
Desarrollar los talleres de buenas prácticas y saneamiento básico con las operarias de cocina y aseo. Adicional, elaborar las evidencias sobre pruebas organolépticas, verificación de gramajes y estandarización.	Nutricionista Casa Refugio Policarpa	31/12/2023
Llevar a cabo cada una de las adecuaciones, documentos o formatos recomendados por la Secretaría Distrital de Salud en su última visita: 1) angeos en diferentes espacios de la cocina y la bodega donde se muestran espacios de luz y hay riesgo de entrada de plagas; 2) cambio de ollas deterioradas, tapas sin agarradera; 3) protocolo de acciones correctivas y preventivas; 4) registro de seguimiento a proveedores con criterios de rechazo y aceptación; 5) corregir una fisura que se presenta en el techo cerca al área de la bodega.	Nutricionista Operarias de cocina Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	31/12/2023 (documento y formato) 31/01/2024
Revisar el estado de productos, no pegarlos a la pared y colocar un ventilador que facilite la circulación del aire en la bodega de granos y abarrotes.	Nutricionista Operarias de cocina Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	15/01/2023 (ventilador) Permanente
Vigilar el estado limpieza y desinfección de las neveras constantemente para evitar rastros de sangre, tierra y demás.	Nutricionista Operarias de cocina Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	Permanente
Colocar un rodillo o dispensador de toallas desechables que se encuentre al alcance de las operarias de cocina y evitar la contaminación de las manos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	31/12/2023

Mantener las sensibilizaciones al talento humano y las personas acogidas en la Casa Refugio sobre la adecuada segregación de residuos.	Casa Refugio Policarpa	Permanente

EVIDENCIAS FOTOGRÁFICAS:

Imagen 1 y 2. Almacenamiento de abarrotes y carnes adecuado.

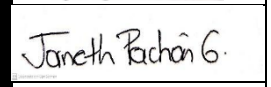
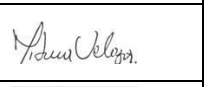
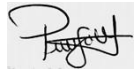


FIN DE REUNIÓN: la reunión se dio por terminada el 19/12/2023 a la 2:30 pm.

COMPROMISOS PRÓXIMA SESIÓN/REUNIÓN			
	DESCRIPCIÓN	**RESPONSABLE(S)**	**FECHA**
1	Realizar y registrar en SiMisional la valoración de inicio y plan de acción de un sistema familiar que ingresó el 16/12/2023.	Nutricionista Casa Refugio Policarpa	22/12/2023
2	Desarrollar valoraciones de permanencia de cinco (5) sistemas familiares, conformados por ocho (8) personas. Adicional, un seguimiento al plan de acción de una gestante con sobrepeso.	Nutricionista Casa Refugio Policarpa	31/12/2023
3	Renovar el certificado higiénico sanitario del establecimiento del proveedor *"Súper Plaza*" el cual vence el próximo mes.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	20/01/2024
4	Desarrollar los talleres de buenas prácticas y saneamiento básico con las operarias de cocina y aseo. Adicional, elaborar las evidencias sobre pruebas organolépticas, verificación de gramajes y estandarización.	Nutricionista Casa Refugio Policarpa	31/12/2023
5	Llevar a cabo cada una de las adecuaciones, documentos o formatos recomendados por la Secretaría Distrital de Salud en su última visita: 1) angeos en diferentes espacios de la	Nutricionista Operarias de cocina Coordinadora Administrativa	31/12/2023 (documento y formato)

	cocina y la bodega donde se muestran espacios de luz y hay riesgo de entrada de plagas; 2) cambio de ollas deterioradas, tapas sin agarradera; 3) protocolo de acciones correctivas y preventivas; 4) registro de seguimiento a proveedores con criterios de rechazo y aceptación; 5) corregir una fisura que se presenta en el techo cerca al área de la bodega.	Casa Refugio Policarpa	31/01/2024
6	Revisar el estado de productos, no pegarlos a la pared y colocar un ventilador que facilite la circulación del aire en la bodega de granos y abarrotes.	Nutricionista Operarias de cocina Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	15/01/2023 (ventilador) Permanente
7	Vigilar el estado limpieza y desinfección de las neveras constantemente para evitar rastros de sangre, tierra y demás.	Nutricionista Operarias de cocina Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	Permanente
8	Colocar un rodillo o dispensador de toallas desechables que se encuentre al alcance de las operarias de cocina y evitar la contaminación de las manos.	Coordinadora Administrativa Casa Refugio Policarpa	31/12/2023
9	Mantener las sensibilizaciones al talento humano y las personas acogidas en la Casa Refugio sobre la adecuada segregación de residuos.	Casa Refugio Policarpa	Permanente

REGISTRO ASISTENCIA REUNIÓN		OBJETIVO REUNIÓN:	Llevar a cabo el apoyo a la supervisión al área de nutrición de la Casa Refugio Policarpa.
FECHA:	19/12/2023	LUGAR:	Casa Refugio Policarpa
HORARIO:	10:40 am – 2:30 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	52955697	ESPERANZA RODRÍGUEZ	[redacted]			Casa Refugio Policarpa	Nutricionista	[redacted]	[redacted]	
X		CC	35421567	JANETH PACHÓN				Casa Refugio Policarpa	Coordinadora Técnica			
X		CC	52154285	MILENA VELOZA				Casa Refugio Policarpa	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

SECRETARIA 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	10:40 a. m.	**Hora Finalización**	2:30 p. m.	**Fecha**	19/12/2023
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)	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	Información sensible				
Nombre del(a) Representante Legal	Claudio José Vega Ojeda				
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.	**CUMPLE**	Pendiente realizar y registrar en SiMisional la valoración de inicio y plan de acción de un sistema familiar que ingresó el 16/12/2023. Tiempo límite: 22/12/2023.
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**	
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 valoraciones de permanencia de cinco (5) sistemas familiares, conformados por ocho (8) personas. Tiempo 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**	Ninguna
6		Se realiza el seguimiento a que tienen derecho las mujeres egresadas de conformidad con los lineamientos de tiempo establecidos por la Secretaría Distrital de la Mujer, el cual se podrá llevar a cabo a través de llamadas telefónicas, visitas domiciliaria y/o encuentros establecidos previamente.	**CUMPLE**	La nutricionista tiene asignados siete (7) seguimientos a mujeres y sus sistemas familiares de junio (2), agosto (1), septiembre (1), octubre (2) y noviembre (1) y diciembre (1 - solo 24 horas). Estas comunicaciones se registran en el SiMisional en las fechas correspondientes.
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**	La nutricionista realizará un seguimiento al plan de acción en diciembre de una gestante con sobrepeso.
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 para activar ruta de atención en salud.
9		Se realizó mínimo una (1) asesoría mensual de carácter individual y/o colectiva en diferentes temas relacionados con salud, nutrición, lactancia materna, actividad física, entre otros, para todos los diferentes ciclos de vida.	**CUMPLE**	La nutricionista desarrolló dos encuentros colectivos en el mes, el primero el 06/12/2023 sobre *"Nutrición y salud"* y el 15/12/2023 en compañía del área de pedagogía, acerca de: *"La historia de la mujer en Colombia".*
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 con una mujer lactante una intervención individual (13/12/2023) sobre el uso y preparación adecuada de fórmula láctea.
11		Se elaboró la solicitud de compra de alimentos, según la ocupación de la Casa Refugio y el ciclo de menús planeado.	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con una cantidad justa de materias primas para la preparación de los menús y el número de población acogida. El pedido de la semana llegará el 20 (abarrotes, frutas y verduras) y 22 (carnes) de diciembre.
12		La Casa Refugio implementa de manera correcta la lista de chequeo de recepción de materias primas.	**CUMPLE**	Las listas de chequeo se encontraron completamente diligenciadas hasta el pedido del 15/12/2023. Se recomienda no olvidar registrar los encabezados de los formatos.

13		Los alimentos (carnes, verduras, frutas, lácteos, huevos y no perecederos) se encuentran en buen estado (sin magulladuras, sobre madurados, sin mal olor, sin moho, sin viscosidad y no vencidos) de acuerdo a lo descrito en el manual de buenas prácticas de manufactura de la Casa Refugio.	**CUMPLE**	Durante la visita de apoyo a la supervisión no se encontraron alimentos vencidos, sobre madurados o en mal estado físico. Recomendación: hay un paquete de maíz blanco próximo a vencer el 26/12/2023, el cual se recomienda utilizar antes de dicha fecha (23/12/2023) para evitar su pérdida.
14		La Casa Refugio realiza la rotación de los alimentos almacenados de acuerdo al método Primeras Entradas, Primeras Salidas (PEPS).	**CUMPLE**	
15		La Casa Refugio cuenta con el concepto sanitario de los proveedores, con expedición no mayor a un año.	**CUMPLE**	El certificado higiénico sanitario del proveedor *"Super Plaza"* está vigente y *"Favorable",* con fecha del 20/01/2023 y el del vehículo del 06/02/2023. En cuanto al de *"Carnes Cajicá"* , este es *"Favorable"* del 11/07/2023; el del carro transportador también tiene el mismo concepto del 15/08/2023. Los carnet de manipulación de las personas encargadas de cada empresa, ya se tienen actualizados: *"Super Plaza"* caducan el 30/03/2024 y *"Carnes Cajicá"* 28/06/2024
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 realizó el taller de estandarización el 04/12/2023 sobre las siguientes preparaciones: arroz con pollo, arroz mixto y arroz con verduras con ayuda de las nuevas cucharas medidoras. Está pendiente elaborar la evidencia de este.
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**	Es realizado por la nutricionista, pero también puede ser llevado a cabo por otra profesional y remitir las novedades al área. Durante la visita no se presentaron novedades con el consumo de alimentos.
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**	Una beba con riesgo de desnutrición aguda está consumiendo fórmula láctea de continuación desde el 12/12/2023; una vez fue aprobada por el apoyo a la supervisión de la SDMujer. Adicional, otro bebé de cinco meses consumió de una marca hasta el día de ayer (18/12/2023) y se va a cambiar a otra porque la primera la ha estado rechazando.
19		Los alimentos servidos a las mujeres y sus sistemas familiares en la Casa Refugio corresponden al menú del día de la visita.	**CUMPLE**	El menú servido el día de hoy (19/12/2023) fue el número dieciséis (16) el cual presentó una modificación alimentaria en el almuerzo: carne de res asada por pechuga a la naranja, arroz blanco por arroz pajarito y en la cena: monedas de plátano por plátano melao'. Lo anterior se notificó el formato correspondiente.

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.	**CUMPLE**	Se solicitó la aprobación de cambio de menú para diferentes días de diciembre (19, 22, 23, 24 y 25) por las festividades de Navidad y Fin de Año.
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**	La nutricionista realizó la verificación de gramajes del 04/12/2023 sobre el almuerzo que correspondía en el día. Está pendiente elaborar la evidencia de este.
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 CON OBSERVACIONES**	Se realizó la prueba organoléptica del almuerzo encontrando las siguientes observaciones: la pasta adicionada en la sopa se deshizo, por lo tanto, se recomienda siempre agregarla cinco minutos antes de sacarla del fuego. Adicional, algunas de las arvejas de la verdura mixta estaban duras, faltaba cocción. La profesional en nutrición tiene pendiente realizar la evidencia sobre las pruebas organolépticas ejecutadas en el mes de diciembre para las preparaciones servidas.
25		El ciclo de menús se encuentra en un lugar visible para las manipuladoras de alimentos y sistemas familiares acogidos.	**CUMPLE**	El ciclo de menús está publicado al interior del servicio de alimentación para las operarias de cocina y en el área de disribución a las personas acogidas.
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.
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**	Pendiente llevar a cabo los talleres en diciembre sobre buenas prácticas y saneamiento básico con las operarias de cocina y aseo. Programado: 22/12/2023.
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 CON OBSERVACIONES**	La Secretaría Distrital de Salud realizó la visita el 05/05/2022 con concepto higiénico sanitario *"Favorable",* el cual corresponde a la estructura física de la Casa Refugio. Adicionalmente, el 10/11/2023 la entidad competente llevó acabo una segunda visita, en este ocasión al servicio de alimentos, obtenido un certificado *"Favorable con requerimientos".* Las principales recomendaciones, fueron: angeos en diferentes espacios de la cocina y la bodega donde se muestran espacios de luz y hay riesgo de entrada de plagas, lockers sin señalizar, canecas de los baños sin acción de pedal, cambio de ollas deterioradas, tapas sin agarradera y dos tablas de picado porosas, protocolo de acciones correctivas y preventivas, registro de seguimiento a proveedores con criterios de rechazo y aceptación, procesos de limpieza y desinfección de utensilios deficiente.
31		El almacenamiento se da por grupos de alimentos. En refrigeración: frutas, verduras, lácteos; congelación: carnes y en seco: cereales, tubérculos y leguminosas. Las bolsas se manejan adecuadamente y los alimentos presentan olor y color característicos, libre de manchas y magulladuras.	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	Se observó nuevamente la acomodación, limpieza y desinfección de las carnes en el congelador. El operador dispuso de más tablas para conseguir la separación de los diferentes tipo de proteína. Observación: se recomendó adquirir una bolsas grandes resechables para empacar el queso que se encuentra abierto, con el fin de evitar la contaminación.
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**	En la bodega donde se guardan los granos y abarrotes se evidenció una alta condensación de humedad que se percibió al tocar la paredes y algunos alimentos de dicho espacio. De manera que se solicitó siempre revisar el estado de productos, no pegarlos a la pared y colocar un ventilador que facilite la circulación del aire.

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 encontraron dos productos químicos (jabón lavaloza y alcohol) en el área de la cocina sin rótulo de información.
34		El registro y control de temperatura se encuentra en los equipos de almacenamiento en frío para garantizar la conservación de los productos y se realiza periódicamente la verificación de los termómetros.	**CUMPLE CON OBSERVACIONES**	Las listas de chequeo se encontraron al día y las neveras registraron adecuadas temperaturas en los espacios de refrigeración y congelación. Observación: en una de las neveras se observaron pequeños rastros de tierra, por lo tanto, se solicitó limpiar y estar pendiente constantemente de las limpieza y desinfección de los equipos.
35		Verificar que los alimentos cocidos se mantengan a la temperatura requerida, calientes: mayor a 65ºC.	**CUMPLE**	Observación: no se encontró registrada la temperatura del queso que se servió en dos fechas diferentes. Esto se subsanó durante la visita de apoyo a la supervisión.
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**	Ninguna

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.	**PENDIENTE**	Pendiente realizar todas las adecuaciones estructurales del servicio de alimentos que recomendó la última visita de SDS. Adicional, corregir una fisura que se presenta en el techo cerca al área de la bodega. Estas quedaron anotadas en anteriores puntos.
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.	**PENDIENTE**	Pendiente colocar todos los angeos que solicitó la SDS en su última visita: unión puerta-pared, unión piso-pared de las puertas y reja de la bodega de alimentos.
42		Verificar que los elementos de cocina que no se encuentren en uso, se mantengan limpios y organizados.	**CUMPLE**	La lista de chequeo de diciembre sobre elementos en des-uso se encontró actualizada.
43		Verificar que las mesas y las sillas están en buen estado y en condiciones higiénicas apropiadas.	**CUMPLE**	Ninguna
44	 	Validar la implementación del programa de limpieza y desinfección (insumos, conocimiento del personal, aplicación de proceso en las diferentes etapas del servicio de alimentos, registros diligenciados, diligenciamiento de las listas de chequeo).	**CUMPLE**	Las listas de chequeo de limpieza y desinfección de diciembre, relacionadas a los diferentes espacios de la Casa Refugio y el servicio de alimentación se encontraron al día (19/12/2023).
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 CON OBSERVACIONES**	En el área de almacenamiento de basuras se encuentran dos canecas (verde y negra) organizadas y señalizadas. La lista de chequeo de residuos de diciembre se encontró al día hasta la fecha (19/12/2023). Observación: en el shut o cuarto de almacenamiento de residuos siempre mantener organizadas las escobas y recogedores; no en contacto con el piso. Colocar los ganchos que sean necesarios para lograr esta acción.
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 el 26/08/2023 (vence el 26/02/2024), realizado por la empresa *"Fumi-Integrales",* quien tiene un concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 04/10/2022.

47		Se verifica la implementación del programa de control de vectores: ausencia de huellas o daños causados, dispositivos de control bien ubicados como rejillas, anjeos, certificación de fumigación expedida por empresa autorizada según la frecuencia definida, fichas técnicas de productos empleados y cronograma. (A necesidad).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con un certificado de fumigación del 25/11/2023 (vencerá el 25/05/2024), realizado por la empresa *"Serfexcol"* , quien tiene un concepto higiénico sanitario *"Favorable"* del 04/07/2023.
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**	Recomendación: llevar a cabo una vez al día la aspersión de la bodega de alimentos para evitar la proliferación de pequeños mosquitos. La lista de chequeo sobre inspección de plagas de diciembre se encontró actualizada. El formato de hermeticidad aún no está diligenciado porque se realiza el último día del 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**	Recomendación: la puerta de vidrio esté la mayor parte del tiempo cerrada, para garantizar la hermeticidad del servicio de alimentos.
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**	Recomendación: las operarias de cocina deben usar el cubrebocas, tapando boca, nariz y mentón, con el fin de evitar la contaminación de los alimentos por secreciones.
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 colocar un rodillo o dispensador de toallas desechables que se encuentre al alcance de las operarias de cocina y evitar la contaminación de las manos.
53		Se verifica que el ingreso al servicio de alimentación por personas ajenas se realiza con: gorro, tapabocas y bata de color claro. Así como la no intervención del personal de aseo en actividades de manipulación de los alimentos.	**CUMPLE**	Ninguna
54		Validar la existencia de certificaciones de salud, cursos en manipulación de alimentos y exámenes de laboratorio, expedidos por entidades autorizadas, de cada una de las personas que trabajará en el servicio de alimentación.	**CUMPLE**	Certificados médicos, exámenes de laboratorio y carnet de manipulación de las tres (3) operarias de cocina, caducarán el 16/11/2024 (Zoila Moreno Beltrán, Yulieth Tirado y Marisol Tatiana Estupiñán).

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 antropométricos y de cocina se encontraron en adecuado estado físico y funcional 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**	Fueron elaboradas las fichas técnicas del infantómetro, tallímetro, estadiómetro, pesabebés y adultos, gramera, báscula recepción de materias primas y termómetros.
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**	La Casa Refugio cuenta con una cronograma de mantenimiento y calibración para los diferentes equipos (cocina, biomédicos y antropométricos).
59	 	Se verifica la existencia de los certificados de calibración y mantenimiento preventivo de los equipos antropométricos y de los equipos de medición del servicio de alimentos emitidos por una entidad certificada. (Coordinadora administrativa).	**CUMPLE**	La Casa Refugio cuenta con los certificados de calibración del 29/08/2023 realizado por la empresa *"Compañia Colombiana de Metrología (CCM)"* : pesa para adultos, pesabebés, termómetros de punzón, báscula de recepción de materias primas. En cuanto a la gramera de alimentos, esta se compró el 27/07/2023.