Lugar	Centro Cuidado Transitorio Los Caminantes
Fecha	13/01/2026 Hora: 12:00 pm – 1:00 pm
Tema	Socialización de funciones a Operario de cocina (manipuladora de alimentos)
Desarrollo	Se realiza espacio de socialización con el área de operaria de cocina Ana Osorio quien ingresa al servicio el 25 de noviembre del 2025, esto con el fin de describir las actividades específicas de obligatorio cumplimiento para su perfil. 1. Conocer y apropiar la Política Pública Social para el Envejecimiento y la Vejez - PPSEV, el Lineamiento técnico y todos aquellos documentos relacionados que socialice el equipo técnico de la Subdirección para la Vejez y/o el supervisor del convenio. 2. Realizar la manipulación higiénica de los alimentos durante el recibo, almacenamiento clasificación, selección, preparación, servido y distribución, cumpliendo a cabalidad con lo establecido en la normatividad sanitaria vigente, las buenas prácticas de manufactura y los instructivos establecidos por la entidad. 3. Realizar la preparación, servido y distribución de alimentos a cada una de las personas mayores, según la minuta de alimentos establecida para el servicio y menús especiales y en los horarios descritos en el presente anexo técnico. 4. Mantener la higiene personal y permanecer debidamente uniformado, con los elementos de dotación requeridos según lo establecido en la norma sanitaria y el presente anexo técnico, incluyendo los aditamentos necesarios para realizar el suministro de alimentos en adecuadas condiciones higiénicas. 5. Realizar el diligenciamiento de los formatos establecidos para el servicio de alimentación con la calidad y periodicidad establecida en el procedimiento de Procedimiento Abastecimiento de alimentos PCD-PSS-038 y el Procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales PCD-PSS-017 desde su competencia. 6. Participar en la socialización del Plan de Saneamiento (PS) ajustado a la Unidad Operativa e implementar las acciones descritas en los programas de limpieza y desinfección, manejo de residuos y control de plagas desde su perfil.

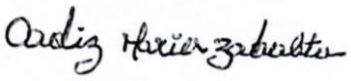
7. Informar oportunamente a la coordinación del Centro los daños que impidan el normal funcionamiento de instalaciones físicas y equipos (estufas, neveras, cuartos fríos, licuadoras y menaje en general), para que éstos reciban el mantenimiento respectivo o sean reemplazados en el menor tiempo posible y de cualquier otra alerta que pueda afectar la correcta operación del servicio de alimentación.

8. Participar de las acciones requeridas para realizar la cuantificación de los desperdicios en la unidad operativa de acuerdo a lo descrito en el Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-101.

7. Solicitar oportunamente el suministro de los elementos necesarios para ejecutar su trabajo.

8. Las demás inherentes a su rol.



	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	Diana Ximena Pineda 	Coordinadora	Centro Cuidado Transitorio Los Caminantes
	Cadiz Maria Zabaleta 	Operario de cocina	Centro Cuidado Transitorio Los Caminantes
	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos			
Próxima reunión	No aplica		
Elaboró	Diana Ximena Pineda – Coordinadora - Centro Cuidado Transitorio Los Caminantes		