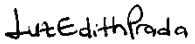
Lugar	*Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca*
Fecha	*15/01/2026 9:30 am a 11:00 am*
Tema	*Inducción funciones Cargo de Nutrición y socialización del anexo técnico convenio 8076-2025*
Desarrollo	Siendo las 9:30 am se da inicio a la indicción y socialización de los anexos técnicos con la nutricionista Luz Edith Parra a partir del 15 de enero 2026 Se da inicio realizando una socialización de sus funciones dentro del centro estipuladas en el anexo técnico y en contrato. Este Servicio se dirige a personas mayores que se encuentran en riesgo o situación de habitabilidad en calle, por medio de la cual se promueven acciones de autocuidado y dignificación, minimizando los riesgos y daños asociados a la vida en calle y brinda los siguientes beneficios 1- Alojamiento confortable y seguro • Componente alimentario con calidad y oportunidad • Aseo personal. • Acompañamiento interdisciplinario. • Promoción de buenas prácticas y hábitos saludables 2- Orientación y referenciación a ofertas de servicios sociales. • Activación de rutas en caso de vulneración de derechos • Participación en procesos ocupacionales y de desarrollo humano • Cualificación en cuidado a persona mayor • Constitución y fortalecimiento de redes de apoyo 3- Se comparte por medio magnético la resolución 0218 para conocimiento del portafolio de servicios del Centro Transitorio Dia-Noche. 4- Se realiza una retroalimentación de las funciones específicas estipuladas en el anexo técnico y contrato del profesional. 5- Socialización de funciones 1. Participar activamente en la elaboración mensual del cronograma de actividades, priorizando aquellas que son fundamentales para la óptima prestación del Servicio. 2. Participar desde su disciplina en la elaboración, ejecución y seguimiento del Plan de Atención Institucional - PAI. 3. Diseñar e implementar desde la atención centrada en la persona, encuentros, actividades y estrategias, dirigidas a promover el envejecimiento activo para fortalecer procesos de autonomía y empoderamiento en derechos de las personas mayores, de acuerdo con los lineamientos técnicos del servicio. 4. Liderar la coordinación del plan de trabajo del servicio de alimentos en conjunto con las operarias de cocina. 5. Liderar los procesos de compra, recibo, almacenamiento, preparación, distribución y servido diario de los alimentos y verificar que las cantidades adquiridas y en el servido final sean coherentes con las establecidas en el documento de minuta anexo al presente anexo técnico. 6. Participar de la gestión de casos de las personas mayores que asisten regularmente al Centro de Cuidado Transitorio, tanto en jornadas diurnas como nocturnas, mediante intervenciones personalizadas basadas en una valoración integral y seguimiento para fomentar su autonomía y bienestar, de acuerdo a lo descrito en el anexo técnico del componente de nutrición y salubridad.

	7. Realizar la toma y registro de medidas antropométricas de las personas mayores conforme a lo descrito en el presente anexo técnico y llevar los registros correspondientes según los protocolos y formatos establecidos en el sistema de gestión de la entidad para el componente de vigilancia nutricional. 8. Realizar la orientación y abordaje según lo descrito en el "Protocolo Abordaje y orientación a los participantes identificados con malnutrición en los servicios sociales PTC-PSS-039", a las personas mayores identificadas con malnutrición dejando registro según lo descrito en el presente anexo técnico. 9. Canalizar en articulación con el profesional de trabajo social, a la Institución Prestadora de Salud (IPS) o entidades de salud correspondientes, a las personas mayores en las que se identifique en malnutrición de acuerdo a lo establecido en el "Protocolo Abordaje y orientación a los participantes identificados con malnutrición en los servicios sociales PTC-PSS-039". Para ello el asociado debe diligenciar el formato destinado para tal fin. 10 Realizar acompañamiento a la operación del servicio de alimentación, diligenciar el formato establecido para tal fin e informar a la coordinación del servicio los requerimientos observados y alertas generadas para una adecuada prestación del servicio de alimentación. 11. Realizar las capacitaciones y socializaciones establecidas en el anexo técnico de nutrición y Salubridad. 12. Diseñar, implementar y evaluar el plan de promoción de estilos de vida saludable (Estrategia de Información, Educación y Comunicación - IEC), conforme a las especificaciones descritas en el anexo técnico y generar los informes cuantitativos y cualitativos solicitados de acuerdo a la periodicidad establecida para la entidad. 13. Participar desde su competencia en lo relacionado al servicio de alimentación, del equipo gestor del Plan de Saneamiento. 14. Planear de forma mensual un menú especial para todos los tiempos de comida diferente a las establecidas en la minuta del servicio, de acuerdo a lo establecido en el anexo técnico. 15. Realizar muestreo de porciones servidas y características organolépticas de las preparaciones ofrecidas en la minuta del servicio con la periodicidad y características establecidas en el presente anexo técnico. 16. Participar de las acciones requeridas para el manejo de los residuos resultantes del desperdicio de alimentos en el servicio de alimentación según lo descrito en el Protocolo Prevención y manejo adecuado de desperdicios de alimentos en el servicio de alimentación PTC-PSS-101. 17. Apoyar las contingencias y emergencias de salud pública del Distrito Capital, de acuerdo con la normatividad, los lineamientos y protocolos establecidos por la administración Distrital y el Gobierno Nacional, en el marco del convenio. 18. Las demás inherentes a su rol. Se socializa el anexo técnico, resolución 0218, matriz del PAI, formato de caracterización de las personas mayores. Se socializo el DRIVE y correo institucional del centro en donde se le informa los cuadros que debe alimentar después de cada actividad realizada, se da a conocer el registro fotográfico el cual siempre debe estar al día, se socializa la realización del seguimiento mensual individual de las personas mayores en cual debe estar en digital para ser impreso los últimos días del mes. Se informa que la Unidad Operativa se encuentra trabajando en la implementación del Sistema de seguridad y salud en el trabajo, se comenta que contamos con una política de seguridad y salud en el trabajo y un buzón de sugerencias. De igual manera se le socializa los comités conformados y el proceso de informar cualquier tipo de accidente de trabajo que succeda dentro del centro.

	Dar cumplimiento a las actividades organizadas por el área estipuladas en el cronograma mensual, encuentros, apoyo en los diferentes horarios de alimentación de las personas mayores, cumplir con los cronogramas de funciones establecidos, el respeto con las personas mayores y compañeros de trabajo. Dar cumplimiento a las actividades organizadas por el área estipuladas en el cronograma mensual, encuentros, apoyo en los diferentes horarios de alimentación de las personas mayores, cumplir con los cronogramas de funciones establecidos, el respeto con las personas mayores y compañeros de trabajo.

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	*Yeiny Victoria Martínez Rincón* 	*Coordinadora*	*Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca*
	Luz Edith Prada 	Nutrición	*Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca*

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	*Conocer la resolución 0218 y anexo técnico*	*Nutrición*	*Durante todo el convenio*
	Cumplir con cada una de las funciones descritas en el anexo técnico.	*Nutrición*	*Durante todo el convenio*
	Realizar las capacitaciones BPM – PS-PEE- Estilos de vida saludables.	*Nutrición*	*Durante todo el convenio*
	Cumplir con los cronogramas de trabajo mensual	*Nutrición*	*Durante todo el convenio*
Próxima reunión	*No se establece*		
Elaboró	*Yeiny Victoria Martínez Rincón*		