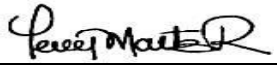
Lugar	*Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca*
Fecha	*29/01/2026 1:00 pm a 1:30 pm*
Tema	*Inducción funciones Cargo de operario de cocina y socialización del anexo técnico convenio 8076-2025*
Desarrollo	Siendo las 1:00 pm se da inicio a la indicción y socialización de los anexos técnicos con la persona Sandra Sarmiento a partir del 29 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. 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.
9. Solicitar oportunamente el suministro de los elementos necesarios para ejecutar su trabajo.
10. Las demás inherentes a su rol.

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 suceda dentro del centro. De igual manera se socializa la utilización de los elementos de protección personal, como cofia, tapa bocas, peto, uniforme, zapatos anti deslizantes y guantes. Se refuerza la importancia del buen porte del uniforme, siempre limpio sin accesorios.

	Nombre	Cargo/Rol	Dependencia
Asistentes	*Yeiny Victoria Martínez Rincón* 	*Coordinadora*	*Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca*
	Sandra Sarmiento 	Operario de cocina	*Centro de Cuidado Transitorio Cundinamarca*

	Actividad	Responsable	Fecha límite
Compromisos	*Conocer la resolución 0218 y anexo técnico*	*Operario de cocina*	*Durante todo el convenio*
	Cumplir con cada una de las funciones descritas en el anexo técnico.	*Operario de cocina*	*Durante todo el convenio*
	Portar correctamente el uniforme	*Operario de cocina*	*Durante todo el convenio*
	Utilizar los elementos de protección	*Operario de cocina*	*Durante todo el convenio*
Próxima reunión	*No se establece*		
Elaboró	*Yeiny Victoria Martínez Rincón*		