ACTA DE INDUCCIÓN

FECHA: abril 13 de 2026

HORA: 7:00 a.m.

LUGAR: Alta Dependencia Gemelas

TEMA: INDUCCIÓN POR INGRESO – CARGO MANIPULADOR DE ALIMENTOS

ASISTENTES: Juventina Varon Bravo, Juan Sebastián Zabaleta Hernández, Estefany Julio Muñoz, Francy Helena Guerrero Barajas, Alba Damarys Riscanevo Puentes

ORDEN DEL DÍA:

1. Presentación del puesto de trabajo.
2. Recorrido por las instalaciones de la unidad operativa.
3. Socialización de las funciones.
4. Presentación del anexo técnico.
5. Responsabilidades administrativas del cargo.

DESARROLLO:

El día 13 de abril de 2026, siendo las 7:00 am se presenta la señora Juventina Varon Bravo, con la carta de presentación de Mesalud Ltda previo aval de la hoja de vida por parte de la SDIS el día 08 de abril de 2026. Se le indica lugar (locker) para que pueda guardar las pertenencias y posterior se presenta en la oficina de coordinación, se procéde a realizar recorrido por las instalaciones del centro de la siguiente manera:

Casa 1

Es la primera planta del centro, donde se encuentran ubicados los adultos que requieren supervisión constante por enfermería, adicional aquellos que por sus condiciones físicas y de salud no pueden caminar largas distancias y requieren, la gran mayoría, de ayuda técnica para los desplazamientos. Adicionalmente se encuentran ubicadas todas las mujeres.

En esta planta se encuentran 14 habitaciones, área de primeros auxilios, los 2 comedores, lavandería y ropería, servicio de cocina, polifuncional 1 y 2, terapias alternativas, 2 zonas para la realización de talleres, área para la realización de las intervenciones individuales de fisioterapia y la coordinación.

Casa 2

Es la segunda planta del centro, donde se encuentran 15 habitaciones solo para hombres, archivo, ropería de esta casa, oficina de profesionales, polifuncional 4 y biblioteca. Es importante resaltar que en esta planta existen adultos que requieren silla de ruedas y por lo tanto supervisión constante por enfermería.

Powered by CamScanner

Casa 3

Este espacio está destinado para las intervenciones individuales del equipo psicosocial, las intervenciones con familias, adicional están ubicados los lockers para el talento humano (profesionales y auxiliares de enfermería). Frente a esta casa se encuentra la cancha de futbol y zona de parqueadero.

Casa 4

Esta zona se encuentra el maletero. Esta zona se encuentra el maletero, bodega agropecuaria, huertas, compost, cuarto de almacenamiento de botas, taller de gallinas ponedoras y pollos de engorde. A estas zonas baja la población que es funcional en su desplazamiento, con el apoyo de los talleristas agropecuarios.

Una vez finalizado el recorrido, en la oficina de coordinación se hace lectura y explicación de las funciones que fueron adoptadas por anexo técnico, las cuales son:

1. Contar con la documentación requerida para manipular alimentos, establecida en la Resolución 2674 de 2013, y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de Alta Dependencia física, mental o cognitiva.
2. Hacer uso adecuado de los elementos de protección brindados por el contratista del servicio de alimentación, utilizándolos de acuerdo con lo establecido en la Resolución 2674 de 2013, y en el Anexo técnico 3 de 5: Componente de nutrición y salubridad servicio de Alta Dependencia física, mental o cognitiva.
3. Asistir a las reuniones, capacitaciones y jornadas de actualización citadas por el/la profesional Nutricionista Dietista, y/o por el contratista del servicio de alimentación.
4. Conocer e implementar el plan de saneamiento aprobado por la SDIS para este servicio social.
5. Disponer en condiciones de adecuada limpieza, desinfección y secado, las áreas, equipos y utensilios usados para los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos, evitando su contaminación y deterioro de acuerdo con lo establecido en el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales, y el procedimiento abastecimiento de alimentos del Sistema de Gestión de la SDIS.
6. Reportar oportunamente al técnico/a en alimentos del servicio social, el daño o deterioro de las áreas, equipos y utensilios usados para los procesos de recibo, almacenamiento, preparación, servido y distribución de alimentos.
7. Recibir y almacenar los alimentos de acuerdo con lo dispuesto en la Resolución 2674 de 2013, y a lo dispuesto en el procedimiento abastecimiento de alimentos de la SDIS.
8. Realizar el almacenamiento y rotulado de todos los alimentos que ingresan al servicio de alimentación con oportunidad y veracidad, teniendo en cuenta las indicaciones PEPS (primeros en entrar, primeros en salir), y lo establecido en el procedimiento abastecimiento de alimentos de la SDIS para estos procesos.
9. Realizar el cálculo y prealistamiento de cada uno de los ingredientes, para cada menú de cada tiempo de comida, de acuerdo con lo estipulado en el análisis nutricional aprobado para la operación de este servicio social, y siguiendo lo dispuesto en el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales de la SDIS para este proceso.

Powered by CamScanner

10. Realizar la preparación, servido y distribución de alimentos de conformidad con lo establecido en el procedimiento planificación alimentaria y su implementación en los servicios sociales.
11. Diligenciar adecuadamente y de forma oportuna, los formatos establecidos para la operación del servicio de alimentación, de acuerdo con las indicaciones brindadas por el/la profesional Nutricionista Dietista del contratista.
12. Garantizar que la ejecución de sus actividades propenda por el cumplimiento estricto de lo estipulado en la minuta patrón, ciclo de menús y análisis nutricional aprobados para la operación del este servicio social.
13. Llevar a cabo las modificaciones necesarias en el suministro alimentario (intercambios de alimentos debidamente autorizados, derivación de minuta o adecuación de texturas), para los/las participantes que así lo requieran según las autorizaciones que el/la profesional Nutricionista Dietista del contratista disponga para consulta por documento físico espacio técnico del servicio de alimentación.
14. Verificar que la cantidad de alimentos prealistados por el técnico/a en alimentos del servicio social, efectivamente sea el requerido para cumplir lo estipulado en el análisis nutricional y, en caso contrario, generar las alertas pertinentes tanto al técnico/a en alimentos como al profesional Nutricionista Dietista del contratista para que se pueda mejorar el proceso.
15. Garantizar la entrega de los gramajes estipulados en la minuta patrón por medio de la preparación del plato modelo previo al inicio de la distribución de cada uno de los tiempos de comida estipulados en el ciclo de menús, así como las mediciones requeridas durante la distribución de alimentos donde se pondrán en práctica los conocimientos adquiridos en las sesiones de estandarización de porciones y utensilios impartidas por el/la profesional Nutricionista Dietista del contratista.
16. Distribuir los alimentos a la población con calidez y respeto, en el horario establecido para tal fin y garantizando que el menaje esté seco (bandejas, platos, vasos, pocillos, cucharas, etc.).
17. Sostener óptimas relaciones interpersonales, trabajar en equipo conservando el respeto, así como la comunicación oportuna y asertiva con todas las personas que interactúe durante el desarrollo del contrato, recurriendo siempre a los medios idóneos para manifestar sus inquietudes.
18. Ejercer el autocontrol en todas las funciones que le sean asignadas.
19. Demás Obligaciones inherentes a la naturaleza y objeto de la prestación del servicio.

Adicionalmente, se abordan los siguientes aspectos:

- Plan de Saneamiento Básico, fundamentado en lo establecido en el Decreto 3075 de 1997 y la Resolución 2674 de 2013. Según el artículo 26, capítulo VI del decreto, los Planes de Saneamiento deben contemplar, como mínimo, los procedimientos, cronogramas, registros, listas de chequeo y responsables de cuatro programas esenciales: el programa de limpieza y desinfección, el programa de manejo de desechos sólidos, el programa de control de plagas y el programa de abastecimiento o suministro de agua potable. En esta sección de la capacitación, se explica la diferencia entre limpieza y desinfección, los pasos adecuados para la higienización, se socializa la tabla de dosificación del hipoclorito, se describen los tipos de residuos y se presentan aspectos generales importantes para el manejo de plagas y el adecuado suministro de agua potable.
- Se llevó a cabo la socialización de los formatos de verificación correspondientes a las actividades ejecutadas. Estos formatos tienen como finalidad evaluar el cumplimiento de

Powered by CamScanner

los aspectos contemplados en el Plan de Saneamiento Básico. Una vez socializados los aspectos teóricos, se brindó un espacio para resolver inquietudes relacionadas con los temas abordados durante la capacitación, dando respuesta a cada una de ellas.

Dentro de las responsabilidades administrativas, que debe cumplir están:

1. Cumplir con la asignación de turnos dentro del cuadro de turnos.
2. Participar de todas las reuniones y capacitaciones convocadas desde la coordinación.
3. Diligenciamiento de formatos con el apoyo y orientación de la profesional Nutricionista.

Finalmente, la coordinadora del centro, realiza envío del anexo técnico de la vigencia previa socialización general, resaltando la importancia del cumplimiento de las actividades con la Unidad Operativa y/o la población, dando a conocer el objetivo "implementar procesos de atención integral para la población habitante de calle de 29 años en adelante, que promuevan la mitigación de riesgos y reducción de daños asociados a la habitabilidad en calle a través de las modalidades de: hogar de paso día y noche, centro de atención y desarrollo de capacidades para mujeres habitantes de calle, comunidad de vida y centro de atención para personas habitantes de calle con alta dependencia física, mental o cognitiva."; así mismo, el alcance, nombre del servicio, nombre de la unidad operativa, contrato y proyecto. Para finalizar, se realiza hincapié en el trato hacia la población (trato digno bajo los parámetros del respeto y los límites, incentivos o detalles) y las medidas de prevención teniendo en cuenta sus diagnósticos.

Se da por terminada la inducción al cargo a las 3:00 pm.

En constancia de lo anterior firman:

Nombres y Apellidos	Cargo o Tipo de vinculación	Dependencia	Firma
Alba Damarys Riscanevo Puentes	Coordinadora	Alta Dependencia Gemelas	
Francy Helena Guerrero Barajas	Profesional Operativa	Alta Dependencia Gemelas	
Estefany Julio Muñoz	Nutricionista	Alta Dependencia Gemelas	
Juan Sebastián Zabaleta Hernández	Tecnólogo de alimentos	Alta Dependencia Gemelas	
Juventina Varon Bravo	Manipuladora de Alimentos	Alta Dependencia Gemelas	

Powered by CamScanner