ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social	**PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL COMPONENTE INCLUSIÓN SOCIAL** **FORMATO FICHA REGISTRO DE ACTIVIDADES**	FORMATO NO CONTROLADO

1. Identificación de la Unidad Operativa

Modalidad Comedores Comunitarios - Cocinas Populares **Localidad** Tunjuelito

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 9200/2022 **Unidad Operativa:** 113561 - CCCP 06 - 005 San Vicente Ferrer

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Realizar el proceso de capacitacion y formacion en manipulacion de Alimentos

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

Acción para la Inclusión Social: Acción 9. Transformación de Alimentos

Fecha: 2/03/2023 **Hora Inicio:** 8:00 a. m. **Hora Fin:** 2:00 p. m. **N° de Participantes** 30

Lugar: CCCP San Vicente Ferrer **Responsable:** Yency Tatiana Ortiz Reyes

Objetivo:

Preparar a los hogares/familias en el manejo adecuado y salubre de los alimentos obteniendo así las certificaciones que avalan sus procesos y brindandoles herramientas para la transformacion de alimentos.

Metodología (Descripción):

La metodología adoptada para la capacitación es participativa, interactiva. Esta capacitación se dividirá en 2 secciones, la primera tratara temas BPM,Protocolo de limpieza y desinfección y Métodos de conservación:
Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y,
videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.

Resultados Obtenidos:

Un grupo de hogares familias con aprendizajes en Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación), Llevar a cabo el sistema PEPS.Identificar los diferentes tipos de contaminación, Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada, Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.), Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos, Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada. Para obtener su certificacion.

Observaciones:

No se presenta ninguna observacion de la actividad.