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** Ciudad Bolívar

N.º Convenio/Contrato/Vigencia: 7130/2022 **Unidad Operativa:** 113399 - CCCP 19 - 0011 Juan Pablo II

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actividad: Transformación y manipulación de alimentos

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 7/12/2022 **Hora Inicio:** 8:00 a. m. **Hora Fin:** 2:00 p. m. **N° de Participantes** 14

Lugar: Salón CADE Manitas **Responsable:** Diby Calderon

Objetivo:

Dar a conocer las técnicas y conceptos básicos de higiene, manipulación y transformación de alimentos en todos los procesos, y también temas relacionados con la seguridad alimentaria, la higiene y el envasado.

Metodología (Descripción):

1. Organización del grupo, presentación de la instructora del SENA.
2. Presentación del curso y las temáticas a desarrollar
3. La manipulación de alimentos es el proceso de preparación y almacenamiento de alimentos para su consumo.
4. Selección, limpieza y la preparación de los alimentos para cocinarlos o consumirlos.
5. Almacenamiento de los alimentos para mantenerlos frescos y seguros para su consumo.
6. Manipulación de alimentos es una parte importante para garantizar que los alimentos sean seguros para el consumo.
7. Se realizaron 6 horas de teoria.

Resultados Obtenidos:

Los participantes reconocen la importancia de realizar el curso de manipulación y transformación de alimentos para que puedan conocer los procedimientos adecuados de higiene y seguridad alimentaria.

Observaciones:

Lograr que los participantes implementen en sus hogares, trabajos o negocios los conocimientos adquiridos con el curso en mención.