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: 14/02/2023 **Hora Inicio:** 8:00 a. m. **Hora Fin:** 12:00 p. m. **N° de Participantes** 30

Lugar: Salón Comedor **Responsable:** Ameye Ayala Medina

Objetivo:

Realizar una actividad practica de transformación de alimentos donde se ponga en practica lo aprendido en el curso de manipulación de alimentos, a través de la elaboración de una ensalada de frutas.

Metodología (Descripción):

1. Organización del grupo, en cirulo.
2. Dar a conocer el objetivo de la actividad.
3. La manipulación de alimentos en el proceso de transformación.
4. Selección y limpieza de los utensilios: cuchillo, bandejas, cuchara, postreras, recipientes plásticos.
5. Selección y limpieza de frutas frescas y seguros para su consumo: manzana, papaya, banano, fresas, uvas, crema de leche.
6. Características del manipulador: higiene, limpieza, elementos de protección personal: gorro, tapabocas, guantes, delantal.
7. Elaboración y consumo por parte de los participantes asistentes a la actividad.

Resultados Obtenidos:

Los participantes ponen en practica el curso de manipulación de alimentos e implementan lo aprendido en el curso de transformación de alimentos a través de la elaboración de la ensalada de frutas.

Observaciones:

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