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** Engativá

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7140/2022 **Unidad Operativa:** 113943 CC- CP 10-003 LAS FERIAS

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Formación practica en manipulación de alimentos

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 22/12/2022 **Hora Inicio:** 8:00 a.m **Hora Fin:** 10:00 a.m **N° de Participantes** 30

Lugar: Comedor comunitario- cocina popular Las Ferias **Responsable:** Wendy Carolina Rojas Ortiz

Objetivo:

Desarrollar formacion practica en manipulacion de alimentos a traves de taller dirigido de la elaboracion de recetas permitiendo ejecutar los aprendizajes en BPM

Metodología (Descripción):

En primera medida se realiza retoralimentacion del curso de manipulacion de alimentos realizado previamente por el SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE SENA y su capacitación a los y las participantes a través del aprendizaje teórico acerca de: (Enfermedades transmitidas por los alimentos- Protección de los alimentos -Higiene ambiental en la manipulación de los alimentos -Higiene personal y alimentos)

Seguidamente se realiza taller practico dirigido por la Ingeniera de Alimentos del operador Ingrid Olejua Lozada, en primera medida realizando el proceso de BPM de la zona donde se prepararan los alimentos, donde se trabajara la receta de "Arroz con leche" y los cuidados necesarios en caso de lacteos, donde de forma colectiva y con la entrega de gorros y guantes a cada uno de los participantes se realiza la receta de forma colectiva.

Se realiza evaluación de aprendizajes final, se realiza prueba gastronomica, retroalimentación y diligenciamiento de listados de participación.

Resultados Obtenidos:

Una vez llevada a cabo la jornada se evidencia gran apertura y motivación de parte de la población en cuanto a la información proporcionada por la profesional, a su vez los y las participantes reconocen lo importancia de la desinfección de las zonas y los alimentos a utilizar para tener una mayor consciencia de la cultura de la higiene alimentaria tanto en el hogar como en el espacio de trabajo.

Se realizan conclusiones finales con relación a contaminación cruzada, tipos de contaminación, higiene personal, elementos de protección

Observaciones:

Sin Observaciones.