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** Usme

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7198-2022 **Unidad Operativa:** 113557- CCCP 05-005 - Villa Alemania

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Desarrollar procesos de trasformación de alimentos con el 5% de participantes del Comedor Comunitario – Cocina Popular, que incluyan formación de capacidades en el manejo adecuado de

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 14/12/2022 **Hora Inicio:** 7:00 a. m. **Hora Fin:** 5:00 p. m. **N° de Participantes** 18

Lugar: Comedor Comunitario- Cocina popular Villa Alemania **Responsable:** Paula Andrea Rojas Marroquín

Objetivo:

Desarrollar procesos de trasformación de alimentos con el 5% de participantes del Comedor Comunitario – Cocina Popular Villa Alemania, que incluyan formación de capacidades en el manejo adecuado de alimentos de mínimo seis (6) horas y en transformación de alimentos de mínimo cuatro (4) horas, a través de acciones de articulación.

Metodología (Descripción):

Se realizó la convocatoria de los participantes vinculados a transformación de alimentos, la profesional social realiza la socialización del objetivo de la sesión y la presentación de la ingeniera de alimentos Olga Lucia Aguirre quien es la persona encargada de realizar la capacitación: La metodología adoptada es la andragógica, participativa, interactiva; se realizó un test al inicio y al final del taller, el cual comprende el contenido de la sesión con el fin de evaluar el nivel de aprendizaje; las tematicas que se abordaron fueron las siguientes: BPM: Buenas prácticas de manufactura (personal manipulador de alimentos, practicas higiénicas, equipos y utensilios, condiciones básicas de higiene en el establecimiento donde se fabrica o expede alimentos: intalaciones sanitarias pisos- techos-paredes; requisitos higiénicos de fabricación: Rotación de productos (Sistema PEPS), empaque, transporte. Seguridad alimentaria ante el covid-19: medidas de protección, lineamientos para establecimientos de bebidas y alimentos. Protocolo de limpieza y desinfección: manejo de sustancias químicas, dosificación de sustancias quimicas y uso, disposición de residuos (Resolución 2184 de 2019; código de colores 2021) Métodos de conservación: congelación, refrigeración y cocción. Tipos de contaminación y prevención de la contaminación cruzada- (Video) ETA enfermedades de transmisión alimentaria (video) actividad acuosa y microorganismos patógenos, medidas preventivas y correctivas en el control de plagas, plan de saneamiento básico y evaluación final se resolvieron dudas y se dio por finalizada la sesión.

Resultados Obtenidos:

Se evidencia mucho interes por parte de los participantes vinculados a transformación de alimentos; refieren que aprendieron bastante en la sesión teórica, se abordaron todos los temas mencionados anteriormente y se aclararon muchas dudas durante el transcurso de la sesión, adicional se evidencia que se encuentran muy dispuestos para recibir la sesión práctica y su certificado de manipulación de alimentos.

Observaciones:

Ninguna