| ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. Secretaría Integración Social | **PROCESO: PRESTACIÓN DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL COMPONENTE INCLUSIÓN SOCIAL**<br><br>**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:** 20/12/2022 **Hora Inicio:** 3:00 p. m. **Hora Fin:** 7:00pm **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 sesión práctica estará a cargo del Operario Brayan David Hernandez Gonzalez quien es técnico laboral en cocina nacional e internacional, se entregó la receta del postre de tres leches, se firmó el listado de asistencia y así mismo se realizó la convocatoria de los participantes a la sesión práctica, se solicitó que se conectaran por la plataforma Meet y a su vez se compartio el link de la invitación; los participantes se conectarón a las 3:00 pm, inicialmente la profesional social da las indicaciones pertinentes mencionando que durante esta sesión se mostrará el procedimiento del postre de tres leches y se solicita a las familias participantes preparar el postre en casa y enviar las evidencias fotográficas a la profesional social, así mismo se menciona que se deben seguir todas las recomendaciones socializadas en la sesión anterior a cargo de la ingeniera de Alimentos y los cuidados pertinentes para dicha preparación, seguidamente el operario inicia la preparación del postre de forma detallada, durante la sesión se van mostrando los ingredientes que se necesitan para dicha preparación, se van resolviendo dudas y se da por finalizada la sesión mostrando los resultados de la preparación (preparación general, del dulce y opciones de decorado)

**Resultados Obtenidos:**

Se evidencia mucho interes por parte de los participantes vinculados a transformación de alimentos; refieren que aprendieron bastante en las sesiones (teórica y práctica), aprendieron a preparar un postre de tres leches y se aclararon muchas dudas teniendo en cuenta lo aprendido en la sesión anterior, adicional se evidencia que se encuentran muy motivados porque recibieron su certificado de manipulación de alimentos.

**Observaciones:**

Ninguna