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: 7141/2022 **Unidad Operativa:** 113967 - CCCP 10 - 004 Boyaca Real

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Capacitacion Transformacion de Alimentos.

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 19/12/2022 **Hora Inicio:** 8:00 a. m. **Hora Fin:** 12:00 p. m. **N° de Participantes** 13

Lugar: Salon comunal La Florida **Responsable:** Natalie Gonzalez

Objetivo:

Generar procesos de comunicación y divulgación sobre transformación de alimentos, para que puedan aprovechar de una manera más eficiente los alimentos con que cuentan en sus viviendas y evitar el deshecho de alimentos del hogar. Concienciar a los que manipulan y transforman los alimentos sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos. – Conocer las causas que provocan intoxicaciones alimentarias. – Aplicar las medidas preventivas necesarias para evitar la contaminación de los alimentos.

Metodología (Descripción):

Se inicia actividad de transformacion de alimentos recordando algunas pautas sobre la adecuada manipulacion de alimentos, las causas que provocan las intoxicaciones alimentarias, las medidas basicas a usar para evitar la contaminacion cruzada de alimentos. Se da charla sobre aprovechar de una manera más eficiente los alimentos con que cuentan en sus viviendas y evitar el deshecho de alimentos del hogar: - Planifica un menú semanal
- Haz una lista de la compra con los productos necesarios
- Almacena adecuadamente los alimentos
- Diferencia entre la fecha de caducidad y la de consumo preferente
- Congela correctamente los alimentos
- Calcula adecuadamente las cantidades
- Coloca los alimentos más viejos delante de los nuevos
- Aprovecha los alimentos para otra comida. Enseguida se inicia la preparacion de el yogurt griego donde se explican los ingredientes a utilizar (esta receta se escoge teniendo en cuenta que los ingredientes a utilizar sean asequibles para los participantes), se explica el paso a paso se les muestra el proceso. Ingredientes: Leche entera, Leche en polvo, yogurt natural sin azucar, fruta de cosecha, azucar y limon. Se enseña a los participantes a calcular la cantidad de ingredientes segun la necesidad.

Resultados Obtenidos:

Aprenden a hacer yogurt griego a bajo costo y de la mejor calidad, los participantes aprenden a aprovechar de manera responsable los desechos de sus viviendas.

Observaciones:

Sin observaciones.