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** Suba

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7182-2022 **Unidad Operativa:** 113496 CCCP 11-003 TABERIN

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Formación Práctica

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 13/12/2022 **Hora Inicio:** 8:30 a. m. **Hora Fin:** 12:30 p.m **N° de Participantes** 30

Lugar: CC-CP TABERIN **Responsable:** Luis Felipe Reinosa- Anamaría Díaz

Objetivo:

Servir como guía para que el participante conozca los principios de transformación de alimentos aplicando los conceptos en manejo higiénico estudiados en la primera sesión con el fin de dar herramientas en el aprovechamiento de los alimentos en el hogar y evitar o disminuir su desperdicio.

Metodología (Descripción):

Tema a capacitar: Manejo de materias primas, Buenas practicas agrícolas, prealistamiento, higienización, métodos de conservación (cocción, refrigeración, ahumado, salmueras, almibares y conservas), evitar el desperdicio de alimentos, aprovechamiento de subproductos, normas de etiquetado, rotulado y embazado de alimentos.
Metodología: Elaboración de un alimento artesanal aplicando técnicas caseras y haciendo énfasis en aplicación de buenas practicas de manipulación, conservación de alimentos y aprovechamiento de subproductos.
Estrategia de convocatoria: Invitación directa por medio del profesional social del comedor comunitario cocina popular a los participantes interesados en adquirir el conocimiento.

Resultados Obtenidos:

Se observó buena participación de los asistentes, se observo interés en los temas mediante sesiones de preguntas y respuestas, los asistentes elaboran un producto alimentación de manera artesanal con técnicas caseras las cuales se pueden aplicar en el hogar con el fin de dar aprovechamientos a los alimentos y evitar su desperdicio.

Observaciones:

Ninguna.

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** Suba

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7182-2022 **Unidad Operativa:** 113496 CCCP 11-003 TABERIN

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Curso de Manipulación de Alimentos

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 9/12/2022 **Hora Inicio:** 8:30 a. m. **Hora Fin:** 2:30 p.m **N° de Participantes** 30

Lugar: CC-CP TABERIN **Responsable:** Luis Felipe Reinosa - Anamaría Díaz

Objetivo:

Brindar a los participantes mediante la capacitacion herramientas para el adecuado aprovechamiento de los alimentos y sus porcesos de transformacion conociendo las buenas practicas de manipulacion según lo establecido en la Resolucion 2674 de 2013.

Metodología (Descripción):

Tema a capacitar: Conceptos básicos, legislación sanitaria, clasificación de los alimentos, tipos de contaminación, enfermedades transmitidas por alimentos, procesos de alimentos, limpieza y desinfeccion y manejo de la temperatura, plan de saneamiento basico, buenas practicas higienicas, manejo de residuos, control de plagas, conservacion de los alimentos, rotulado de alimentos.
Metodologia: Exposicion didactiva de la informacion, uso del tablero, estudios de casos y participacion activa de los asistentes.
Estrategia de convocatoria: Invitación directa por medio del profesional social del comedor comunitario cocina popular a los participantes interesados en adquirir el conocimiento.

Resultados Obtenidos:

Durante la capacitación se observa participación activa de todos los asistentes, por medio del uso de la palabra y aplicación de estudios de caso aplicados a la cotidianidad.

Observaciones:

Luis Felipe Reinosa es Ingeniero de Alimentos, profesional idoneo en el tema y certificado para brindar la capacitación en transformacion de alimentos, según lo establecido en la resolución 2674 de 2013