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** Tunjuelito

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7189/2022 **Unidad Operativa:** 113778 - CCCP 06-003 El Carmen

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Realizar el proceso de capacitacion y formacion en manipulacion de Alimentos

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 12/20/2022 **Hora Inicio:** 8:00 AM **Hora Fin:** 3:00 PM **N° de Participantes** 40

Lugar: Salon comedor El Carmen **Responsable:** Jazmin Lorena Diaz Hernandez

Objetivo:

Preparar a los hogares-familias en el manejo adecuado y salubre de los alimentos obteniendo así las certificaciones que avalan sus procesos y brindandoles herramientas para la transformacion de alimentos.

Metodología (Descripción):

La metodología adoptada para la capacitación es participativa, interactiva. Esta capacitación se dividirá en 2 secciones, la primera tratara temas BPM,Protocolo de limpieza y desinfección y Métodos de conservación:
Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y,
videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.

Resultados Obtenidos:

Un grupo de hogares familias con aprendizajes en Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación), Llevar a cabo el sistema PEPS.Identificar los diferentes tipos de contaminación, Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada, Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.), Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos, Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada. Para obtener su certificacion.

Observaciones:

No se presenta ninguna observacion de la actividad

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** Tunjuelito

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7189/2022 **Unidad Operativa:** 113778 - CCCP 06-003 El Carmen

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Realizar el proceso de capacitacion y formacion en manipulacion de Alimentos

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 12/21/2022 **Hora Inicio:** 8:00 AM **Hora Fin:** 3:00:00 p m. **N° de Participantes** 40

Lugar: Salon comedor El Carmen **Responsable:** Jazmin Lorena Diaz Hernandez

Objetivo:

Generar procesos de aprendizajes a traves de metodologias practicas en la transformacion de alimentos, para que puedan aprovechar de una manera mas eficiente los alimentos con que cuentan en sus viviendas y evitar el deshecho de aliemntos en el hogar

Metodología (Descripción):

Se realiza dos ejercicios practicos en el que se les enseña el proceso de fabricacion de una empanada y una papa rellena.
Se les enseña los ingredientes y el metodo de preparacion.

Resultados Obtenidos:

Un grupo de hogares familias con aprendizajes teoricos practicos en la manipulacion y transformacion de alimentos

Observaciones:

No se presenta ninguna observacion de la actividad

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** Tunjuelito

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7189/2022 **Unidad Operativa:** 113778 - CCCP 06-003 El Carmen

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Realizar el proceso de capacitacion y formacion en manipulacion de Alimentos

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 1/26/2023 **Hora Inicio:** 8:00 AM **Hora Fin:** 3:00 PM **N° de Participantes** 1

Lugar: Salon comedor El Carmen **Responsable:** Jazmin Lorena Diaz Hernandez

Objetivo:

Preparar a los hogares-familias en el manejo adecuado y salubre de los alimentos obteniendo así las certificaciones que avalan sus procesos y brindandoles herramientas para la transformacion de alimentos.

Metodología (Descripción):

La metodología adoptada para la capacitación es participativa, interactiva. Esta capacitación se dividirá en 2 secciones, la primera tratara temas BPM,Protocolo de limpieza y desinfección y Métodos de conservación:
Las técnicas utilizadas se basan en exposiciones dialogadas, y ayudas visuales como diapositivas, piezas gráficas y,
videos relacionados con temas de la conservación y manipulación de alimentos.

Resultados Obtenidos:

Un grupo de hogares familias con aprendizajes en Conocer la legislación alimentaria y trabajar de acuerdo con ella.
Identificar las BPM (Buenas prácticas de manipulación), Llevar a cabo el sistema PEPS.Identificar los diferentes tipos de contaminación, Reconocer las causas y consecuencias de la contaminación cruzada, Identificar algunas enfermedades de transmisión alimentaria (E.T.A.), Reconocer la relación temperatura – tiempo y su efecto sobre los alimentos, Realizar operaciones de limpieza y desinfección de forma adecuada. Para obtener su certificacion.

Observaciones:

No se presenta ninguna observacion de la actividad

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** Tunjuelito

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7189/2022 **Unidad Operativa:** 113778 - CCCP 06-003 El Carmen

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Realizar el proceso de capacitacion y formacion en manipulacion de Alimentos

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 1/27/2023 **Hora Inicio:** 8:00 AM **Hora Fin:** 2:00:00 p m. **N° de Participantes** 1

Lugar: Salon comedor El Carmen **Responsable:** Jazmin Lorena Diaz Hernandez

Objetivo:

Generar procesos de aprendizajes a traves de metodologias practicas en la transformacion de alimentos, para que puedan aprovechar de una manera mas eficiente los alimentos con que cuentan en sus viviendas y evitar el deshecho de aliemntos en el hogar

Metodología (Descripción):

Se realiza dos ejercicios practicos en el que se les enseña el proceso de fabricacion de una empanada y una papa rellena.
Se les enseña los ingredientes y el metodo de preparacion.

Resultados Obtenidos:

Un grupo de hogares familias con aprendizajes teoricos practicos en la manipulacion y transformacion de alimentos

Observaciones:

No se presenta ninguna observacion de la actividad