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** Santa Fe

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7176/2022 **Unidad Operativa:** 113460-CCCP 03-004 Perseverancia

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Formacion Practicas 1 en transformacion de alimentos

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 6/12/2022 **Hora Inicio:** 8:00 a.m **Hora Fin:** 10: a.m **N° de Participantes** 10

Lugar: Comedor Comunitario cocina popular perseverancia **Responsable:** Susana Botero

Objetivo:

Enseñar a cada una de las familias participantes del comedor comunitario el método utilizado para transformar alimentos frescos en productos alimentarios. En dicha transformación pueden intervenir una o varias de las siguientes técnicas: lavar, cortar, pasteurizar, congelar, fermentar y envasar, entre muchas otras, los cuidados que se deben tener al momento de elaborar una receta.

Metodología (Descripción):

Se realiza invitacion de forma verbal a las familias que estan inscritas en el curso con el fin de realizar la formacion practica ," Elaboracion leche de Almedras" se realiza el proceso de transformacion, se les da a conocer a cada uno de los participantes los ingredientes a utilizar, por pequeños grupos se les explica la actividad por medio de una herramienta pedagogica, se muestra paso a paso el proceso de transformacion.

Resultados Obtenidos:

Los asistentes conocen sobre el proceso de transformacion de alimentos, aplican cada uno de los conocimientos aprendidos sobre el tema, se realiza la actividad transformacion de alimentos "almendra a -leche" se les da a conocer los pasos que se deben tener en cuenta para obtener el producto deseado, se les brinda la informacion correspondiente sobre el tiempo de remojo, como moler o extraer el producto, los ingredientes a utilizar entre otros, resaltan la importancia de consumir alimentos saludables libres de quimicos y asi vivir mas años saludables.

Observaciones:

Se brinda a los participantes una pequeña muestra del producto realizado.

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** Santa Fe

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7176/2022 **Unidad Operativa:** 113460-CCCP 03-004 Perseverancia

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Formacion Practica 2 en transformacion de alimentos

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 7/12/2022 **Hora Inicio:** 8:00 a.m **Hora Fin:** 10: a.m **N° de Participantes** 10

Lugar: Comedor Comunitario cocina popular perseverancia **Responsable:** Susana Botero

Objetivo:

Enseñar a cada una de las familias participantes del comedor comunitario el método utilizado para transformar alimentos frescos en productos alimentarios. En dicha transformación pueden intervenir una o varias de las siguientes técnicas: lavar, cortar, pasteurizar, congelar, fermentar y envasar, entre muchas otras, los cuidados que se deben tener al momento de elaborar una receta.

Metodología (Descripción):

Se realiza invitacion de forma verbal a las familias que estan inscritas en el curso manipulacion de alimentos con el fin de realizar la formacion practica , Elaboracion de "hamburguesa vegetariana" se realiza el debido proceso de limpieza y desinfeccion de los productos que se van a utilizar , se indica paso a paso el proceso para elaborar el producto deseado, el profesional que dirige la actividad resalta la inportancia de las buenas practicas de higiene que se deben tener al manipular los alimentos, al añadir y mezclar, se procede a elaborar el producto se lavan las lentejas y se escurren, se colocan en un bol junto con la cebolla, el ajo, apio, entre otros para elaborar la receta planteada.

Resultados Obtenidos:

Los asistentes conocen sobre el proceso de transformacion de alimentos y las buenas practicas de higiene, durante la prcatica aplican cada una de las tecnicas aprendidas en el curso, donde se elaboro hamburguesa vegetariana teniendo en cuenta las indicaciones dadas por el profesional para elaborar el producto deseado, tambien se muestra la importancia de consumir alimentos saludables para el consumo humano, se realiza la preparacion en vivo donde los participantes aprenden nuevas experiencias para aplicarlas en cada uno de sus hogares.

Observaciones:

Se realiza entrega de una pequeña muestra del producto elaborado, a cada uno de los participantes durante 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** Santa Fe

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7176/2022 **Unidad Operativa:** 113460-CCCP 03-004 Perseverancia

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Curso manipulacion de Alimentos 1 sesion

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 23/11/2022 **Hora Inicio:** 7:30 a.m **Hora Fin:** 10:30 a.m **N° de Participantes** 10

Lugar: Comedor Comunitario cocina popular perseverancia **Responsable:** Susana Botero

Objetivo:

Brindar herramientas al manipulador de alimentos, los conocimientos, habilidades y actitudes sobre higiene y seguridad alimentaria, necesarios para manipular los alimentos con las debidas garantías, lo que dará lugar al correcto desarrollo de su trabajo, evitando la contaminación y alteración de los mismos, Concientizar al manipulador sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos, y sobre la responsabilidad que tiene en que los productos que manipula sean seguros e inocuos para el consumidor.

Metodología (Descripción):

Se realiza convocatoria en el comedor comunitario cocina popular perseverancia, donde se identifican a las personas interesadas en realizar el curso manipulacion de alimentos, taller dirigido por un profesional experto en el area quien cuenta con los requisitos exigidos, por medio de material didactico (fichas bibliograficas entre otros) se resalta la importancia de la manipulacion de alimentos de forma correcta, de esta manera se da a conocer la buenas practicas de higiene , limpieza y desinfeccion.

Resultados Obtenidos:

Los participantes identifican la importancia de las buenas practicas que se deben tener al manipular los alimentos, principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución, de alimentos para el consumo humano.
Las técnicas y herramientas vigentes, para asegurar la calidad e inocuidad de los productos, medidas preventivas posibles para evitar la contaminación de los alimentos, llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal

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** Santa Fe

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7176/2022 **Unidad Operativa:** 113460-CCCP 03-004 Perseverancia

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: Curso manipulacion de Alimentos 2 sesion

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 5/12/2022 **Hora Inicio:** 7:30 a.m **Hora Fin:** 10:30 a.m **N° de Participantes** 10

Lugar: Comedor Comunitario cocina popular perseverancia **Responsable:** Susana Botero

Objetivo:

Brindar herramientas al manipulador de alimentos, los conocimientos, habilidades y actitudes sobre higiene y seguridad alimentaria, necesarios para manipular los alimentos con las debidas garantías, lo que dará lugar al correcto desarrollo de su trabajo, evitando la contaminación y alteración de los mismos, Concientizar al manipulador sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos, y sobre la responsabilidad que tiene en que los productos que manipula sean seguros e inocuos para el consumidor.

Metodología (Descripción):

Se realiza convocatoria en el comedor comunitario cocina popular perseverancia, donde se identifican a las personas interesadas en realizar el curso manipulacion de alimentos, se aborda el tema Buenas practicas de higiene - condiciones del personal que manipula los alimentos, entre otros taller dirigido por un profesional experto en el area quien cuenta con los requisitos exigidos, por medio de material didactico (fichas bibliograficas entre otros) se resalta la importancia de la manipulacion de alimentos de forma correcta, de esta manera se da a conocer la buenas practicas de higiene , limpieza y desinfeccion.

Resultados Obtenidos:

Los participantes identifican la importancia de las buenas practicas que se deben tener al manipular los alimentos, se aborda el tema "Conservacion y Almacenamiento de los productos" principios básicos y prácticas generales de higiene en la manipulación, fabricación, procesamiento, preparación, almacenamiento, transporte, distribución, de alimentos para el consumo humano.
Las técnicas y herramientas vigentes, para asegurar la calidad e inocuidad de los productos, medidas preventivas posibles para evitar la contaminación de los alimentos, llevar a cabo un adecuado aseo e higiene personal

Observaciones:

El certificado de manipulacion de alimentos se encuentra en proceso de elaboracion.