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: Preparacion receta con el producto cosechado

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

Acción para la Inclusión Social: Acción 8. Agricultura Urbana Orgánica en casa

Fecha: 11/02/2023 **Hora Inicio:** 8:00 a.m **Hora Fin:** 10:00 a.m **N° de Participantes** 10

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

Objetivo:

,

Elaborar una receta con los productos cosechados por cada una de los participantes del comedor comunitario- cocina popular que hacen parte del proyecto Agricultura urbana en casa, tambien conocer sobre la importancia del consumo de alimentos saludables para nuestra salud

Metodología (Descripción):

se realiza convocatoria de forma verbal a las familias participantes en el marco del proyecto Agricultura urbana en casa, con el fin de elaborar receta con el producto cosechado por cada uno de ellos, se resalta la importancia de el consumo de alimentos saludables y lo mas importante como cultivar desde casa, las familias asisten al comedor comunitario- cocina popular con el fin de preparar la receta, cada uno de ellos hace parte del trabajo de elaboracion de la misma donde paso a paso se les explica como mezclar los productos, su proceso de desinfeccion, finalizando con una deliciosa preparacion de ensaladas. desde el comedor se les facilita a cada uno de los integrantes los ingredientes y materiales para la actividad tablas -cuchillos -recipientes-)

Resultados Obtenidos:

Las familias participan de la actividad, donde muestran interes al momento de elaborar la receta, tambien manifiestan la importancia de continuar cultivando desde casa alimentos saludables como aromaticas,legumbres,verduras entre otras, aprenden nuevas ideas para poner en practica en su diario vivir.

Observaciones:

Se entrega una pequeña muestra del producto elaborado, a cada uno de los asistentes.