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: 7186/2022 **Unidad Operativa:** 113907-CCCP 11-007 La Aguadita

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: PRACTICA- CONSERVA DE TOMATE

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 11/02/2023 **Hora Inicio:** 7:30 a. m. **Hora Fin:** 11:00 a. m. **N° de Participantes** 17

Lugar: CC-CP La Aguadita **Responsable:** Daniela Alejandra Herrera Moreno

Objetivo:

Conocer las ventajas de las conservas es que con un proceso de fabricación adecuado los alimentos no pierden ni un ápice de sus propiedades. Siguen manteniendo las mismas proteínas, grasas saludables, minerales y vitaminas que si tomaras este alimento fresco.

Metodología (Descripción):

Se da a conocer lo materiales y preparación de la conserva de tomate, donde se relaiza la practica.

Resultados Obtenidos:

Los participantes comprometidos con la actividades.

Observaciones:

Sin observaciones

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: 7186/2022 **Unidad Operativa:** 113907-CCCP 11-007 La Aguadita

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: PRACTICA- CONSERVA DE TOMATE

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 11/02/2023 **Hora Inicio:** 7:30 a. m. **Hora Fin:** 11:00 a. m. **N° de Participantes** 17

Lugar: CC-CP La Aguadita **Responsable:** Daniela Alejandra Herrera Moreno

Objetivo:

Conocer las ventajas de las conservas es que con un proceso de fabricación adecuado los alimentos no pierden ni un ápice de sus propiedades. Siguen manteniendo las mismas proteínas, grasas saludables, minerales y vitaminas que si tomaras este alimento fresco.

Metodología (Descripción):

Se da a conocer lo materiales y preparación de la conserva de tomate, donde se relaiza la practica.

Resultados Obtenidos:

Los participantes comprometidos con la actividades.

Observaciones:

Sin observaciones

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: 7186/2022 **Unidad Operativa:** 113907-CCCP 11-007 La Aguadita

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: MANIPULACIÓN-RECETAS

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 6/02/2023 **Hora Inicio:** 7:30 a. m. **Hora Fin:** 11:00 a. m. **N° de Participantes** 17

Lugar: CC-CP La Aguadita **Responsable:** Daniela Alejandra Herrera Moreno

Objetivo:

Conocer sobre la improtancia de la gastronomía colombiana que es una de las gastronomías más ricas del mundo, cada región del país se caracteriza por unos sabores bastantes diferentes y profundos donde podemos encontrar las carnes rojas de bovinos, a parte del pescado, pollo, cerdo; en las regiones que limitan con el mar es muy común el consumo de pescado, y mariscos, pero en las regiones más adentradas del país se pueden encontrar alimentos como la yuca papa plátano, que se complementan de una buena manera con las carnes de res, cerdo, pollo

Metodología (Descripción):

Se realizo una practica donde se vio un video de como realizar un CANDIL que es una receta de Huila, la cual es a base de leche, panela, huevos; el cual es muy popular en la región. Tambien se hablo sobre la Identificación y Control de Riesgos y/o Contaminación Los productos y el personal manipulador, pueden ser sometidos a diversos riesgos y contaminantes, los cuales pueden afectar considerablemente la inocuidad del producto, su seguridad y el bienestar laboral de las personas que desarrollen las operaciones en la unidad productiva.

Contaminación Física: Corresponde a elementos extraños que puedan ser agregados accidentalmente al producto, en cualquiera de sus etapas y que se mezcla con este. Ejemplo: Fragmentos de vidrio, metal, madera, residuos de otros productos y otras partículas que generan contaminación.

Contaminación Química: Se produce por infiltración en los alimentos de plaguicidas, fertilizantes u otras sustancias similares y por mal uso de productos de limpieza. Es importante que cada producto empleado tenga el correcto rotulado, minimizando de esta manera, los riesgos por contaminación química.

Contaminación Biológica: Se produce por la presencia de microrganismos como bacterias, hongos y levaduras, que puedan afectar sustancialmente el producto desarrollando procesos de degradación de la materia orgánica. Otro tipo de agente contaminante corresponde a la presencia y proliferación de plagas, las cuales atentan contra la calidad de productos frescos y procesados.

Resultados Obtenidos:

Los participantes comprometidos con la actividades.

Observaciones:

Sin observaciones

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: 7186/2022 **Unidad Operativa:** 113907-CCCP 11-007 La Aguadita

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: MANIPULACIÓN-RECETAS

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 6/02/2023 **Hora Inicio:** 7:30 a. m. **Hora Fin:** 11:00 a. m. **N° de Participantes** 17

Lugar: CC-CP La Aguadita **Responsable:** Daniela Alejandra Herrera Moreno

Objetivo:

Conocer sobre la improtancia de la gastronomía colombiana que es una de las gastronomías más ricas del mundo, cada región del país se caracteriza por unos sabores bastantes diferentes y profundos donde podemos encontrar las carnes rojas de bovinos, a parte del pescado, pollo, cerdo; en las regiones que limitan con el mar es muy común el consumo de pescado, y mariscos, pero en las regiones más adentradas del país se pueden encontrar alimentos como la yuca papa plátano, que se complementan de una buena manera con las carnes de res, cerdo, pollo

Metodología (Descripción):

Se realizo una practica donde se vio un video de como realizar un CANDIL que es una receta de Huila, la cual es a base de leche, panela, huevos; el cual es muy popular en la región. Tambien se hablo sobre la Identificación y Control de Riesgos y/o Contaminación Los productos y el personal manipulador, pueden ser sometidos a diversos riesgos y contaminantes, los cuales pueden afectar considerablemente la inocuidad del producto, su seguridad y el bienestar laboral de las personas que desarrollen las operaciones en la unidad productiva.

Contaminación Física: Corresponde a elementos extraños que puedan ser agregados accidentalmente al producto, en cualquiera de sus etapas y que se mezcla con este. Ejemplo: Fragmentos de vidrio, metal, madera, residuos de otros productos y otras partículas que generan contaminación.

Contaminación Química: Se produce por infiltración en los alimentos de plaguicidas, fertilizantes u otras sustancias similares y por mal uso de productos de limpieza. Es importante que cada producto empleado tenga el correcto rotulado, minimizando de esta manera, los riesgos por contaminación química.

Contaminación Biológica: Se produce por la presencia de microrganismos como bacterias, hongos y levaduras, que puedan afectar sustancialmente el producto desarrollando procesos de degradación de la materia orgánica. Otro tipo de agente contaminante corresponde a la presencia y proliferación de plagas, las cuales atentan contra la calidad de productos frescos y procesados.

Resultados Obtenidos:

Los participantes comprometidos con la actividades.

Observaciones:

Sin observaciones

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: 7186/2022 **Unidad Operativa:** 113907-CCCP 11-007 La Aguadita

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 4/02/2023 **Hora Inicio:** 7:30 a. m. **Hora Fin:** 11:00 a. m. **N° de Participantes** 17

Lugar: CC-CP La Aguadita **Responsable:** Daniela Alejandra Herrera Moreno

Objetivo:

Conocer sobre las BPM, las cuales son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos y su utilidad radica en que nos permite diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

Metodología (Descripción):

Se realiza una charla sobre la importancia de las BPM , con sus diferentes objetivos
1. Evitar errores :Las buenas prácticas de manufactura tienen por principal objetivo evitar la ocurrencia o recurrencia de errores. Se trata de prever situaciones que pueden causar problemas en las operaciones estableciendo una dinámica operacional consistente mediante el uso de procedimientos estándares (SOP) de operación.

2.- Evitar contaminación cruzada del producto fabricado con otros productos
Una vez que ha habido una incidencia o situación (puede ser en el aspecto administrativo) lo que se busca es asegurar que no haya más casos como consecuencia de la “propagación” (contaminación) del problema. En esta etapa se habla de los procesos de “contención” o de aislamiento.

3.- Garantizar el “monitoreo” de los procesos
En todo momento debemos tener la posibilidad de revisar cada etapa del proceso para así poder identificar las causas que lo crearon. El “monitoreo” adecuado solo se logra si hay un sistema de registro de información lo suficientemente robusto que permita ir “hacia atrás” o “hacia el frente”, en el análisis de los sucesos.
Para despues realizar un crucigrama sobre lo enseñado

Resultados Obtenidos:

Los participantes comprometidos con la actividades.

Observaciones:

Sin observaciones

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: 7186/2022 **Unidad Operativa:** 113907-CCCP 11-007 La Aguadita

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: MANIPULACIÓN DE ALIMENTOS

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 4/02/2023 **Hora Inicio:** 7:30 a. m. **Hora Fin:** 11:00 a. m. **N° de Participantes** 17

Lugar: CC-CP La Aguadita **Responsable:** Daniela Alejandra Herrera Moreno

Objetivo:

Conocer sobre las BPM, las cuales son procedimientos que se aplican en el procesamiento de alimentos y su utilidad radica en que nos permite diseñar adecuadamente la planta y las instalaciones, realizar en forma eficaz los procesos y operaciones de elaboración, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos.

Metodología (Descripción):

Se realiza una charla sobre la importancia de las BPM , con sus diferentes objetivos
1. Evitar errores :Las buenas prácticas de manufactura tienen por principal objetivo evitar la ocurrencia o recurrencia de errores. Se trata de prever situaciones que pueden causar problemas en las operaciones estableciendo una dinámica operacional consistente mediante el uso de procedimientos estándares (SOP) de operación.

2.- Evitar contaminación cruzada del producto fabricado con otros productos
Una vez que ha habido una incidencia o situación (puede ser en el aspecto administrativo) lo que se busca es asegurar que no haya más casos como consecuencia de la “propagación” (contaminación) del problema. En esta etapa se habla de los procesos de “contención” o de aislamiento.

3.- Garantizar el “monitoreo” de los procesos
En todo momento debemos tener la posibilidad de revisar cada etapa del proceso para así poder identificar las causas que lo crearon. El “monitoreo” adecuado solo se logra si hay un sistema de registro de información lo suficientemente robusto que permita ir “hacia atrás” o “hacia el frente”, en el análisis de los sucesos.
Para despues realizar un crucigrama sobre lo enseñado

Resultados Obtenidos:

Los participantes comprometidos con la actividades.

Observaciones:

Sin observaciones