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** Chapinero

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7122/2022 **Unidad Operativa:** 113617 - CCCP MORACI02 - 002

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: CURSO MANIPULACION DE ALIMENTOS

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 12/10/2022 **Hora Inicio:** 7:00 AM **Hora Fin:** 2:00 PM **N° de Participantes** 15

Lugar: CC - CP MORACI **Responsable:** Laura Sara Sanchez Clavijo

Objetivo:

Capacitar y proporcionar información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos la transforman sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos.

Metodología (Descripción):

Realizar curso de manipulación de alimentos donde aprendieron a identificar los factores que pueden contaminar y alterar los alimentos y las consecuencias que pueden tener sobre la salud de las personas o consumidores. se citan a los participantes en la unidad operativa comedor comunitario Moraci.

En consecuencia, en este curso de manipulación de alimentos los participantes aprendieron a:

Asimilar los fundamentos básicos de la manipulación y el manejo de los alimentos.
Conocer los tipos de contaminantes y los peligros asociados a ellos.
Comprender el impacto que posee los alimentos contaminados sobre la salud de las personas.
Conocer los métodos apropiados para prevenir la contaminación de los alimentos.
¿A quién está dirigido? Este curso de manipulación de alimentos está dirigido para todo tipo de persona que esté interesada en

Resultados Obtenidos:

Los particiantes estuvieron muy atentos y participativos frente a la actividad, reconocieron la importancia de conocer la trasformacion de alimentos y asi no desperdiciar ninguno, mencionaron que desconocian que cuando un alimento vencia perdia su utilidad, pero con el curso reconocieron que le pueden dar otro uso y asi mismo recibir sus propiedades.

Observaciones:

los participnates participan de manera activa durante el desarrollo del curso demanipulacion de alimentos, las capacitacion se realizo por medio de la plataforma Teams.

EJES INCLUSIÓN SOCIAL

Eje 1: Articulación intrainstitucional, interinstitucional e intersectorial
Eje 2: Sensibilización para la inclusión social
Eje 3: Reconocimiento de capacidades
Eje 4: Fortalecimiento de capacidades
Eje 5: Diiversidad y cultura
Eje 6: Acompañamiento y seguimiento

ACCIONES DE INCLUSIÓN SOCIAL

Acción 1. Consolidación y actualización directorio institucional y rutas de atención integral
Acción 2. Gestión de oferta
Acción 3. Contextualización al participante y su hogar/familia
Acción 4. Lectura de realidades
Acción 5. Concertación del Contrato Social Familiar
Acción 6. Referenciación
Acción 7. Análisis Sociodemografico
Acción 8. Agricultura Urbana Orgánica en casa
Acción 9. Transformación de Alimentos
Acción 10. Encuentros que promuevan la transformación de imaginarios socioculturales
Acción 11. Diálogo de saberes intercultural e intergeneracional
Acción 12. Acompañamiento y Seguimiento al Contrato Social Familiar
Actividades Transversales

MODALIDAD

Comedores Comunitarios - Cocinas Populares
Bonos Canjeables por Alimentos
Canasta Alimentaria Indígena
Canasta Alimentaria Afro
Canasta Alimentaria Rural
Apoyo Económico Social 7745
N/A

LOCALIDAD

Usaquén
Chapinero
Santa Fe
La Candelaria
San Cristóbal
Usme
Sumapaz
Tunjuelito
Bosa
Kennedy
Fontibón
Engativá
Suba
Barrios Unidos
Teusaquillo
Los Mártires
Antonio Nariño
Puente Aranda
Rafael Uribe Uribe
Ciudad Bolívar

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** Chapinero

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7122/2022 **Unidad Operativa:** 113617 - CCCP MORACI02 - 002

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: CURSO MANIPULACION DE ALIMENTOS

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 12/10/2022 **Hora Inicio:** 7:00 AM **Hora Fin:** 2:00 PM **N° de Participantes** 15

Lugar: CC - CP MORACI **Responsable:** Laura Sara Sanchez Clavijo

Objetivo:

Capacitar y proporcionar información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos la transforman sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos.

Metodología (Descripción):

Realizar curso de manipulación de alimentos donde aprendieron a identificar los factores que pueden contaminar y alterar los alimentos y las consecuencias que pueden tener sobre la salud de las personas o consumidores. se citan a los participantes en la unidad operativa comedor comunitario Moraci.

En consecuencia, en este curso de manipulación de alimentos los participantes aprendieron a:

Asimilar los fundamentos básicos de la manipulación y el manejo de los alimentos.
Conocer los tipos de contaminantes y los peligros asociados a ellos.
Comprender el impacto que posee los alimentos contaminados sobre la salud de las personas.
Conocer los métodos apropiados para prevenir la contaminación de los alimentos.
¿A quién está dirigido? Este curso de manipulación de alimentos está dirigido para todo tipo de persona que esté interesada en

Resultados Obtenidos:

Los particiantes estuvieron muy atentos y participativos frente a la actividad, reconocieron la importancia de conocer la trasformacion de alimentos y asi no desperdiciar ninguno, mencionaron que desconocian que cuando un alimento vencia perdia su utilidad, pero con el curso reconocieron que le pueden dar otro uso y asi mismo recibir sus propiedades.

Observaciones:

los participnates participan de manera activa durante el desarrollo del curso demanipulacion de alimentos, las capacitacion se realizo por medio de la plataforma Teams.

EJES INCLUSIÓN SOCIAL

Eje 1: Articulación intrainstitucional, interinstitucional e intersectorial
Eje 2: Sensibilización para la inclusión social
Eje 3: Reconocimiento de capacidades
Eje 4: Fortalecimiento de capacidades
Eje 5: Diiversidad y cultura
Eje 6: Acompañamiento y seguimiento

ACCIONES DE INCLUSIÓN SOCIAL

Acción 1. Consolidación y actualización directorio institucional y rutas de atención integral
Acción 2. Gestión de oferta
Acción 3. Contextualización al participante y su hogar/familia
Acción 4. Lectura de realidades
Acción 5. Concertación del Contrato Social Familiar
Acción 6. Referenciación
Acción 7. Análisis Sociodemografico
Acción 8. Agricultura Urbana Orgánica en casa
Acción 9. Transformación de Alimentos
Acción 10. Encuentros que promuevan la transformación de imaginarios socioculturales
Acción 11. Diálogo de saberes intercultural e intergeneracional
Acción 12. Acompañamiento y Seguimiento al Contrato Social Familiar
Actividades Transversales

MODALIDAD

Comedores Comunitarios - Cocinas Populares
Bonos Canjeables por Alimentos
Canasta Alimentaria Indígena
Canasta Alimentaria Afro
Canasta Alimentaria Rural
Apoyo Económico Social 7745
N/A

LOCALIDAD

Usaquén
Chapinero
Santa Fe
La Candelaria
San Cristóbal
Usme
Sumapaz
Tunjuelito
Bosa
Kennedy
Fontibón
Engativá
Suba
Barrios Unidos
Teusaquillo
Los Mártires
Antonio Nariño
Puente Aranda
Rafael Uribe Uribe
Ciudad Bolívar

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** Chapinero

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7122/2022 **Unidad Operativa:** 113617 - CCCP MORACI02 - 002

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: CURSO MANIPULACION DE ALIMENTOS

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 22/02/2023 **Hora Inicio:** 7:00 a. m. **Hora Fin:** 2:00 p. m. **N° de Participantes** 8

Lugar: CC - CP MORACI **Responsable:** Laura Sara Sanchez Clavijo

Objetivo:

Capacitar y proporcionar información clara y de fácil comprensión que permita a las personas que manipulan alimentos la transforman sobre los peligros que conlleva la contaminación de los alimentos.

Metodología (Descripción):

Realizar curso de manipulación de alimentos donde aprendieron a identificar los factores que pueden contaminar y alterar los alimentos y las consecuencias que pueden tener sobre la salud de las personas o consumidores. se citan a los participantes en la unidad operativa comedor comunitario Moraci.

En consecuencia, en este curso de manipulación de alimentos los participantes aprendieron a:

Asimilar los fundamentos básicos de la manipulación y el manejo de los alimentos.
Conocer los tipos de contaminantes y los peligros asociados a ellos.
Comprender el impacto que posee los alimentos contaminados sobre la salud de las personas.
Conocer los métodos apropiados para prevenir la contaminación de los alimentos.
¿A quién está dirigido? Este curso de manipulación de alimentos está dirigido para todo tipo de persona que esté interesada en

Resultados Obtenidos:

Los particiantes estuvieron muy atentos y participativos frente a la actividad, reconocieron la importancia de conocer la trasformacion de alimentos y asi no desperdiciar ninguno, mencionaron que desconocian que cuando un alimento vencia perdia su utilidad, pero con el curso reconocieron que le pueden dar otro uso y asi mismo recibir sus propiedades.

Observaciones:

los participnates participan de manera activa durante el desarrollo del curso demanipulacion de alimentos, las capacitacion se realizo por medio de la plataforma Teams.