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** KENNEDY

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7151-2022 **Unidad Operativa:** 113900-CCCP 08-009 Villas de Kennedy

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: 14/01/2023 **Hora Inicio:** 12:00 m. **Hora Fin:** 6:00 p. m. **Nº de Participantes** 25

Lugar: Comedor Villas de Kennedy CAPACITACION VIRTUAL **Responsable:** PROFESIONAL SOCIAL JONATHAN CAÑÓN ARIAS

Objetivo:

Socilizar conceptos sobre las medidas que se deben tener en cuenta para la correcta manipulación de alimentos y su preparación, fortalecer la importancia de cumplir con los protocolos de limpieza y desinfección de superficies

Metodología (Descripción):

A traves de la plataforma MEET se compartieron videos e informacion sobre refuerzan temas de manipulación de alimentos y ETAS, debido a que estas se pueden presentar si no existe una adecuada limpieza y desinfección de superficies y utensilios. Se ha escuchado hablar de enfermedades como la diarrea y otras de tipo gastrointestinal, las cuales se presentan no por buena o mala suerte, sino por cuestiones de falta de higiene al preparar los alimentos. Las manos y uñas esconden gérmenes que se multiplican los alimentos y son los que nos pueden causar las enfermedades.

Las enfermedades transmitidas por alimentos afectan a la población más susceptibles como son niños, ancianos, mujeres embarazadas y personas enfermas y se sabe que cerca de dos terceras partes de las epidemias por esta causa, ocurren por consumo de alimentos en restaurantes, cafeterías, comedores escolares y en las mismas viviendas.

Se hece enfasis también en Las Buenas Prácticas de Manufactura (BPM) son los requerimientos generales de higiene en la manipulación, preparación, elaboración, envasado, almacenamiento, transporte y distribución de alimentos para consumo humano, con el objeto de garantizar que los productos en cada una de las operaciones mencionadas cumplan con las condiciones sanitarias adecuadas disminuyendo los riesgos inherentes a la producción.

Resultados Obtenidos:

Los participante interesado tomaron la capacitación en manipulación de alimentos conociendo las BPM, temperaturas para la conservacion de alimentos, como prevenir la contaminación cruzada, control de residuos sólidos, entre otros; tambien realizaron evaluaciones de las tematicas aprendidas.

Conocen la importancia de reforzar y cumplir los protocolos de limpieza y desinfección de equipos y utensilios, las preparaciones deben cumplir con las temperaturas seguras según cada preparación, se aprenden prácticas como: limpieza y desinfección de superficies, toma de temperatura, limpieza de suela de zapatos, lavado de manos, uso de gel antibacterial.

Observaciones:

Ninguna

Powered by CamScanner

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** KENNEDY

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7151-2022 **Unidad Operativa:** 113900-CCCP 08-009 Villas de Kennedy

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: 19/11/2022 **Hora Inicio:** 7:00 a. m. **Hora Fin:** 11:00 a. m. **N° de Participantes** 25

Lugar: CAPACITACION VIRTUAL **Responsable:** PROFESIONAL SOCIAL JONATHAN CAÑÓN ARIAS

Objetivo:

Identificar a las personas interesadas en participar en el proceso de transformación de alimentos, realizando compañamiento y adelantando actividades de articulación intrainstitucional (Centros de Desarrollo Comunitario de la SDIS) e interinstitucional (SENA – Subred de ServicServicios de Salud), con entidades que realizan la formación certificada en manipulación de alimentos.
generar espacios para el desarrollo de la acción para la inclusión social “trasformación de alimentos” con los-as participantes del Comedor Comunitario – Cocina Popular; también el desarrollo de las actividades de capacitación y fortalecimiento en articulación con otras entidades, así como la gestión articulada de las campañas que disminuyan la pérdida y desperdicio de alimentos en los hogares de los-as participantes y fortalecer las capacidades en torno a la manipulación de alimentos que posibilite la vinculación laboral.

Metodología (Descripción):

Desarrollar procesos de trasformación de alimentos con el 5% de
participantes del Comedor Comunitario – Cocina Popular (porcentaje que se calculará sobre el 100%
de la cobertura contratada).

Esta actividad se desarrollo por medio del SENA desde la cual una instructora realizó la capacitación de forma virtual por medio de la plataforma MEET GOOGLE.

Resultados Obtenidos:

Los participante interesado tomaron la capacitación en manipulación de alimentos conociendo las BPM, temperaturas para l aconservacion de alimentos, como prevenir la contaminación cruzada, control de residuos sólidos, entre otros; tambien realizaron evaluaciones de las tematicas aprendidas.

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** KENNEDY

Nº Convenio/Contrato/Vigencia: 7151-2022 **Unidad Operativa:** 113900-CCCP 08-009 Villas de Kennedy

2. Identificación de la Actividad

Nombre de la Actvidad: formación práctica en transformación de alimentos

Eje de Inclusión Social: Eje 4: Fortalecimiento de capacidades

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

Fecha: 27/01/2023 **Hora Inicio:** 7:00 a. m. **Hora Fin:** 11:00 a. m. **N° de Participantes** 26

Lugar: comedor Villas de kenneky **Responsable:** PROFESIONAL SOCIAL JONATHAN CAÑÓN ARIAS

Objetivo:

Realizar capacitacion respecto a la transformacion de alimentos para que se puedan aparovechar los alimentos de una manera eficiente, el profesional del componente social realizará acompañamiento al proceso de la familia y el desarrollo de la actividad de capacitación y fortalecimiento del proceso por medio de la articulación intrainstitucional e interinstitucional

Metodología (Descripción):

Con el 5% desarrollar procesos de trasformacion de alimentos de participantes del Comedor Comunitario – Cocina Popular. Se realizara formación práctica en transformación de alimentos de mínimo 4 horas.

Se realizara refuerzo del tema teorico práctico definiendo como es el correcto lavado de manos, como se deben limpiar los implementos de trabajo en alimentos, el por que y como se produce la contaminación cruzada, Y COMO PREVENIRLA, como también prea listamiento, BPM, como realizar adecuado almacenamiento de los productos vegetales y frutas,temperaturas congelación y refrigeración, adecuado manejo de articulos quimicos.

elaboraron una ensalada de frutas la cual fue del gusto de los asistentes a la actividad.

Procedimiento para elaborar ensalada de frutas.

Iniciamos escogiendo las frutas que son más sencillas de manipular se utilizaron bananos melón mango y sandía
Se procede a lavar las manos según el protocolo de lavado de manos luego se inicia con lavado y la desinfección de las frutas, los cuales se hacen según la tabla de dosificación de hipoclorito al 5.25%.

Se procederá a servir con un utensilio y a degustar entre los participantes una ensalada de frutas elaborada por ellos mismos con todos los protocolos de bpm implementados desde la enseñanza y los conocimientos adquiridos

Ya teniendo las frutas desinfectadas y lavadas se procede hacer el proceso de manipulación pelando las frutas y picando las en un bol que nos permita guardar la temperatura luego se le agrega cada uno de los ingredientes se mezclan y para finalizar se utiliza crema de leche como derecho el cual se encuentra a temperatura de refrigeración.

De esta manera, aprovechamos el tema de no desperdicio de alimentos, aprovechamiento de alimentos a punto de sobre madurar y transformación de alimentos

Resultados Obtenidos:

Los, las participante interesado tomaron la capacitación práctica en manipulación de alimentos conociendo las BPM, temperaturas para laconservacion de alimentos, como prevenir la contaminación cruzada, control de residuos sólidos, entre otros; tambien realizaron evaluaciones de las tematicas aprendidas.
Realizaron una preparación de un alimento,

Observaciones:

Ninguna