ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. INTEGRACIÓN SOCIAL	PROCESO: PRESTACION DE SERVICIOS SOCIALES PARA LA INCLUSIÓN SOCIAL FORMATO: REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES	Código: FOR-PSS-XXX Versión: Fecha: Página: 1 de 1 DOCUMENTO NO CONTROLADO

1. **Unidad Operativa:** COMUNIDAD DE CUIDADO HOGAR SAN JOSE PARA ANCIANOS SARAMITA

2. **Componente:** ATENCIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO HUMANO

3 **Eje de Atención:** CUIDADO INTEGRAL

3.1 **Linea de Atención:** CUERPO Y MENTE

4. **Nombre de la actividad:** DELEITANDO MI PALADAR

5. **Fecha de ejecución**

26	11	2021	al	26	11	2021		

6. **Profesional a cargo de la actividad**

Monica Salgado Sabogal

7. OBJETIVO GENERAL

Ofrecer un plato tipico regional para el deleite de las personas mayores mediante espacios ambientados según la temática que favorezca el bienestar emocional y social.

7.1 . OBJETIVOS ESPECIFICOS

- Fomentar la gastronomia Nacional y extranjera con el fin de que las personas mayores exploren diversos menús
- Favorecer el disfrute de las personas mayores durante los momentos de alimentación
- Brindar un Platillo especial alusivo a una celebración mensual

8. PLANEACION

Se realiza la reunión por parte del nutricionista y el tecnólogo en gastronomía quienes concluyen que la preparación a ofrecer en este festival gastronómico es calentado antioqueño, asi mismo se describen los alimentos que se deben utilizar para la posterior preparación y se coordina con el area de terapia ocupacional para la ambientación y decoración del comedor, sobre antioquia.

9. DESARROLLO

Se realiza la socialización a las personas mayores de la celebración realizada para el presente mes como festival gastronomico. El recalentado es una comida latinoamericana que se prepara con sobras de comidas que no se consumieron el día anterior, se refrigeraron o conservaron y se volvieron a alistar para su consumo el día siguiente. Generalmente se sirve al desayuno, acompañado de productos regionales como chocolate, agua de panela, arepa u hogao.

Calentado es un desayuno tradicional colombiano nacido en la región andina del país. Es muy común que, en esta región, las personas coman frijoles y arroz todos los días para la cena. Entonces, para el desayuno al día siguiente, los frijoles y el arroz son recalentados y servidos con huevo, arepa, chorizo, chicharrón o carne a la parrilla y el chocolate caliente. Usted encontrará este plato en el menú de cualquier restaurante de Colombia en todo el mundo.Hay muchos tipos de calentao, de frijoles, sancocho, huevo, sudao e incluso de spaghetti y son un desayuno al que muy pocos paisas se pueden resistir. El calentao es un plato típico de la región paisa y se prepara con los alimentos que quedaron del día anterior mezclados con arroz y hogao.
Esta preparación no es exclusiva de Colombia, tiene sus pares en varios lugares del mundo. En Estados Unidos existen las "Sobras", que se preparan con lo que queda de comidas anteriores en croquetas, sánduches o "Bubble and Squeak" (mezcla con verduras fritas). La versión peruana es el Tacu Tacu, que consiste en sobras de frijoles mezcladas con ají, cebolla y arroz que se convierten en una masa que luego se fríe. La frittata italiana es otra especie de calentao que se elabora con la pasta y la salsa que quedó del día anterior.
El calentao colombiano más tradicional se prepara con frijoles, arroz y hogao y se sirve acompañado de arepa, huevo, cacao (chocolate) o aguapanela y quesito. En los restaurantes de carretera de Antioquia es común encontrar unas versiones de proporciones gigantescas que además de lo anterior tienen huevo, quesito, chicharrón, chorizo y hasta morcilla. Después de un desayuno de estos el comensal queda listo para emprender las labores del día. Sin embargo se explican los ingredientes que se utilizaron en el hogar y se aclara que todo es fresco del mismo dia. Posteriormente se reparte el alimento al desayuno en donde se observa el consumo de las personas mayores con mucho gusto y agrado.

10. EVALUACIÓN

Se evidencia que el plato ofrecido fue exitoso, teniendo en cuenta que a la mayoria de las personas mayores les gusto, por lo cual se califica la actividad como muy buena por las personas mayores, ya que tambien refieren que el hecho de escuchar musica italiana ambienta de buena manera el comedor y se genera un espacio de interacción diferente y tranquilo.

11. RECURSOS

Blafle, microfono, sillas, mesas, plato tipico

12. EVIDENCIAS

Se anexa registro fotografico con marca de agua (Fecha, hora y ubicación) teniendo en cuenta el dia de ejecución.

MONICA SALGADO SABOGAL
13. Nombre y firma del profesional que diligencia el formato

HNA. ELIA EDIT MENDOZA AVILEZ
14. Nombre y firma del Coordinador

JOSE RICARDO ENCISO

LUIS ALBERTO PAEZ RODRIGUEZ

EVA BEJARANO

15. Nombre y firma personas mayores

Escaneado con CamScanner

FESTIVAL GASTRONOMICO

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





