ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE 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

• 15	12	2021	al	15	12	2021

6. Profesional a cargo de la actividad: Monica Salgado Sabogal

7. OBJETIVO GENERAL

Ofrecer un plato típico 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 gastronomía 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 sancocho colombiano, 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. Junto con la arepa, el sancocho es considerado plato bandera de la gastronomía de Colombia. En el origen del sancocho se cree que han influido platos como el cocido español, la olla podrida española, o el ajiaco taíno. Es un plato tan popular que en numerosas ocasiones se ha propuesto como plato nacional.

El sancocho suele consumirse principalmente durante el almuerzo como plato principal o en celebraciones especiales. Es un plato muy rico y variado en cuanto a los ingredientes que se utilizan en su elaboración, principalmente: carne (de cerdo, pollo, gallina, costilla, pavo, etc.), pescado, legumbres y verduras. Además, de los productos principales, se incluye el maíz, la yuca, la papa, el plátano verde, el plátano maduro, y especias. Lo cierto es que, aunque la base del plato está en los ingredientes anteriormente citados, cada región ha adaptado la receta a sus características, tradiciones y técnicas culinarias. Por ejemplo, en la región de Antioquia podemos hablar del sancocho elaborado con carne y el sancocho trifásico (con res, cerdo y gallina).

En lo que respecta, por ejemplo, a los departamentos del Valle del Cauca y Nariño, el sancocho puede elaborarse de tres maneras diferentes, con gallina (el más conocido), con cola de res (Sancocho de Cola) y el sancocho de carne salada.

En la región del Caribe hay una gran variedad de sancochos, los que tienen mayor tradición son los de pescado (el bocachico o el sábalo), aunque también se preparan sancochos de gallina, de carne salada, de tortuga o de chivo. El más popular de todos ellos es el conocido como sancocho mondongo, elaborado con panza de res, pata de res, maíz, yuca, arvejas y zanahoria, entre otros ingredientes.
Posteriormente se reparte el alimento en el almuerzo en donde se observa el consumo de las personas mayores con mucho gusto y agrado, en donde refieren que les gusto mucho el plato tipico y la ambientación que se realizo para ese dia.

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

Biafle, 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 DIANA MARGARITA TOVAR CIFUENTES
14. Nombre y firma del Coordinador

JOSE RICARDO ENCISO

LUIS ALBERTO PAEZ RODRIGUEZ

EVA BEJARANO
15. Nombre y firma personas mayores

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

FESTIVAL GASTRONOMICO





