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 Línea de Atención: CUERPO Y MENTE

4. Nombre de la actividad: DELEITANDO MI PALADAR

5. Fecha de ejecución

25	3	2022	al	25	3	2022	

6. Profesional a cargo de la actividad

GIOVANNA RAMIREZ RIOS

1. 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.

2.1. 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

3. 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 un mute santandereano, 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.

4. DESARROLLO

Se realiza la socialización a las personas mayores de la celebración realizada para el presente mes como festival gastronomico. El Mute Santandereano es una sopa tradicional colombiana del departamento de Santander situado en la parte centro-norte del país. Esta es una sopa muy espesa y con muchos ingredientes. Está cargada de carne, verduras, frijoles y papa. Hay muchas variaciones de mute, pero por lo general se hace con carne de res, costillas de res, pata de res, carne de cerdo, callo (tripa o mondongo), maíz, papas, garbanzo, frijol y sazonado con cebollas, cebolla larga y ajo, entre otras posibilidades. El Mute Santandereano es una deliciosa sopa de la gastronomía santandereana cuya preparación es todo un ritual de comida lenta y un regalo al paladar más exigente. Su consumo se extiende desde Boyacá hasta Santander del Norte en la frontera con Venezuela, presentando algunas variaciones de acuerdo a las costumbres locales. Su nombre se deriva de una especial forma de cocinar el Maíz Amarillo al que en Colombia denominamos Mute. Esta delicia culinaria se prepara con mal contados 20 ingredientes (Muchos vegetales y algunas carnes), cocinados juntos en la misma olla, de los cuales 4 a 6 son carnes, dependiendo de la receta. Se sirve normalmente acompañado de Arroz y Aguacate.
En Cundinamarca se prepara a partir de maíz previamente precocido en agua con cenizas de madera quemada; el maíz con este tipo de precocción generalmente adquiere una forma de rosa o palomita, después se lava con suficiente agua y se cuece en agua adicionando pequeños trozos de carne, vísceras de cerdo, res u oveja, papa, habas, arvejas y algún otro vegetal; todo esto condimentando con cilantro, ajo y sal. Se conoce a una sopa conocida como mute santandereano y se atribuye su origen a los departamentos de Santander y Norte de Santander.
El mute santandereano está hecho a base de maíz pelado, costilla de res, carne de cerdo (incluyendo los callos) con presencia de una gran cantidad de verduras y especias, entre ellas papa criolla (papa nativa colombiana pequeña y de color amarillo), habas y frijoles. El mute, tradicionalmente, puede cocinarse en fogones de leña para obtener un mejor sabor.
La jornada se ameniza con música de la región de Santander, el comedor fue previamente decorado con elementos alusivos a la región (hormigas culonas) y durante el almuerzo se les va contando un poco acerca de la forma de preparación de este plato (se dispuso una cartelera que se hizo con ayuda de las personas mayores en donde estaban los ingredientes utilizados en la preparación del día de hoy)
Las personas mayores refieren gusto por el plato tipico y la actividad realizada.

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 alegre los hace sentirse en la región.

11. RECURSOS

Bafle, 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.

GIOVANNA RAMIREZ RIOS
13. Nombre y firma del profesional que diligencia el formato

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

NO FIRMA - INVIDENTE
LUIS HERNANDO SANCHEZ

AMPARO CANTOR

ELVIRA URIZA SANCHEZ
15. Nombre y firma personas mayores

REGISTRO FOTOGRAFICO FESTIVAL GASTRONOMICO

MARZO 2022





