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	5. Fecha de ejecución						
2. Componente:	ATENCIÓN INTEGRAL PARA EL DESARROLLO HUMANO							
3 Eje de Atención:	CUIDADO INTEGRAL	29	4	2022	al	29	4	2022
3.1 Línea de Atención:	CUERPO Y MENTE	6. Profesional a cargo de la actividad						
4. Nombre de la actividad:	DELEITANDO MI PALADAR	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 pescado a la menier, así mismo se describen los alimentos que se deben utilizar para la posterior preparación y se coordina 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. Se celebra el país FRANCIA y las preparaciones entregadas son: La sopa de cebolla que es una sopa cuyo principal ingrediente es la cebolla caramelizada. Considerada originaria de Francia, país donde se popularizó y que extendió su receta por el mundo en el siglo XIX, es una receta de la que se tienen registros históricos desde la Edad Media en muchos países europeos

De otra parte preparamos un pescado a la Meniere o Meuniere, el término Meunière tiene dos definiciones, es decir, se aplica a dos elaboraciones culinarias, una salsa y una elaboración de un plato, el más conocido es el Lenguado a la Meunière, y también el más común por corresponder a la elaboración original, aunque podemos encontrarnos en muchas ocasiones que aplican el mismo método para hacer otros pescados, generalmente pescados pequeños (preferiblemente sin espinas) o filetes.

Meuniere es un método de cocción originario de la cocina francesa, es muy fácil de hacer, se utilizan pocos ingredientes y ofrece un resultado muy agradable, un pescado jugoso y muy gustoso por la fritura y el sabor de la mantequilla ligeramente tostada (beurre noisette) con el toque cítrico del limón. El pescado se enharina y se incorpora al recipiente de cocción en el que se ha fundido la mantequilla, y por otro lado se dora la mantequilla que se aromatiza con limón.

Cuentan como anécdota que fue uno de los primeros platos que la famosa cocinera Julia Child comió cuando llegó a Francia. Esta elaboración es también muy popular en la cocina criolla, aunque suelen hacerla con otro pescado, Trucha a la Meunière.

Adicionalmente se acompaña de una ensalada fria que contiene lechuga, zanahoria, aguacate, tomate y pasta en forma de tornillos aderezada con yogurt y mayonesa, se sirve con unas papas a la francesa.

La jornada se ameniza con una presentación en la cual se hablan algunas fraces en frances, el comedor fue previamente decorado con elementos alusivos a la región (torre Eiffel) y durante el almuerzo se les va contando un poco acerca del origen de este plato.

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.

11. RECURSOS

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

EVA MARIA BEJARANO

RICARDO ENCISO

ALVARO CABRA .

15. Nombre y firma personas mayores

Escaneado con CamScanner

EVIDENCIA FOTOGRAFICA – DELEITANDO MI PALADAR

ABRIL 2022





