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 SUBDIRECCIÓN PARA LA VEJEZ	Código: FOR-PSS-570 Versión: 1 Fecha: Memo I2022016490 – 13/05/2022 Pagina: 1 de 2

1. Servicio Social/Modalidad/Estrategia: Servicio Integral de Bienestar y Cuidado para Personas Mayores 1.1. Unidad Operativa/Lote/Zona: Hogar San José Saramita

1.2 Localidad: Fusagasugá

2. Linea: CUERPO Y MENTE

2.1. Fecha de Ejecución:

25	11	2022	al	25	11	2022

2.2. Nombre del encuentro: FESTIVAL GASTRONÓMICO

2.3. Acompañante social a cargo de la digitación: GIOVANNA RAMIREZ RIOS

3. DESARROLLO

3.1. OBJETIVO GENERAL

Promover el goce y disfrute de la comida a través de un menú especial que evoque sabores, aromas, conocimientos y otras experiencias

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Favorecer el disfrute de las personas mayores a través de la cultura alimentaria.
- Brindar un plato especial alusivo a una celebración mensual.
- Reconocer los gustos alimentarios de las personas mayores para el disfrute a satisfaccion de las alimentos brindados en el festival.

3.3. METODOLOGIA

3.3.1 MOMENTO INICIAL	Se realiza la reunión por parte de nutricionista y tecnólogo en gastronomia para planear el menú para ofrecer en este festival gastronómico. El día del evento se da inicio la bienvenida al festival por parte de la nutricionista, se mencionan ciertas generalidades del país al cual estamos homenajeando el dia de hoy, PORTUGAL.Posteriormente se habla un poco acerca de la gastronomia de dicho país
3.3.2 MOMENTO CENTRAL	Se explica que la gastronomía portuguesa puede encuadrarse en la cocina mediterránea y, como en esta, los tres ejes sobre los que gira la comida portuguesa son el pan, el vino y el aceite. No obstante, también se nota la influencia de las excolonias portuguesas de Asia, África y América (cocina brasileña). El fuerte carácter Atlántico hace a la cocina distinta en comparación con otras cocinas mediterráneas con el casi total desconocimiento de lentejas o berenjenas. Si hay un ingrediente ampliamente conocido en la gastronomía portuguesa, ese es el pescado con el que se elaboran multitud de platos. Los ingredientes de la cocina de Portugal más conocidos son: El pan, llamado (pão) en Portugal puede ser hecho con harina de maíz o de trigo y se emplea en gran variedad de platillos y también pueden ser de diversos tipos, el pescado: entre los más destacados están el bacalao (bacalhau) y las sardinas (sardinhas) y las carnes: entre las principales carnes que se consumen están el cerdo y los embutidos. Dentro de las preparaciones ofrecidas el dia de hoy tenemos: eEl atole de maracuyá es una bebida a base de harina de maíz y se adiciona leche en su preparación, las brevas son una fruta comunmente usada en Portugal, El arroz violeta lleva en su preparación remolacha, la papa noissette es una papa realizada con sacabocados, cocida y con una forma de presentación diferente, se adorna con salsa de ajo y cebollin, para las onces de la tarde, se ofrecerá la torta de cumpleaños puesto que ese día se celebran los cumpleaños de las personas mayores y se acompañará de sorbete de kiwi, y finalmente la bifana portuguesa es un sandwich hecho con pan francés (para aquellos que no cuentan con su dentadura completa se ofrecerá pan blando) con carne de cerdo desmechada bien adobada y ensalzada y se acompañará de una ensalada que incluye la pasta de tomillos. La aromática será de tomate de árbol puesto que esta es una fruta típica de la región.
3.3.3 MOMENTO FINAL	Durante los diferentes tiempos de comida se va pasando por las mesas para observar y conocer un poco mas acerca de los gustos de las personas mayores. Finalmente se paso por cada una de las mesas indagando entre los comensales acerca de si les gusto o no el menú ofrecido, realizando la calificación del mismo con el uso de la metodología de caritas felices y tristes.

3.4.RECURSOS

Menú y Plato tipico Portugal Microfono, Sillas, Mesas, Música	Coordinador, Nutricionista, Equipo de cocina, Auxiliares de enfermeria, Talleristas

4. EVALUACIÓN DEL ENCUENTRO

Se evidencia que el menú 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. La evaluacion permitio evidenciar que en total 103 personas, es decir 92% de la población recibio con mucho agrado la preparación ofrecida. Mientras que se evidencia que 8% de las personas no les gusto algo del menú, por ejemplo la salsa que acompaña el pescado. (Se anexan fotos de la metodologia).

En constancia de lo anterior firman:

Fernando Salcedo	Coordinador	79595023	
Luis Hernandez Monrroy	Persona Mayor	17037608	
Luis Napoleon Tellez	Persona Mayor	5665019	
Edgar Perafan	Persona Mayor	19235126	

Fecha de evaluación del encuentro: 25/11/2022

Nombre del profesional que evalúa: GIOVANNA RAMIREZ

Powered by CamScanner

HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAMBIO DE MENU - FESTIVAL GASTRONÓMICO

NOVIEMBRE 2022 – PAIS PORTUGAL











REGISTRO FOTOGRÁFICO EVALUACIÓN - FESTIVAL GASTRONÓMICO











