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:

24	02	2023	al	24	02	2023

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. METODOLOGÍA

3.3.1 MOMENTO INICIAL	Se realiza la reunión por parte de nutricionista y tecnólogo en gastronomía para planear el menú para ofrecer en este festival gastronómico. El día del evento se da inicio con la bienvenida al festival por parte de la nutricionista, se mencionan ciertas generalidades del país al cual estamos homenajeando el dia de hoy, COLOMBIA, más especificamente, CARNAVAL DE BARRANQUILLA.Posteriormente se habla un poco acerca de la gastronomia de dicha región
3.3.2 MOMENTO CENTRAL	Se explica que Colombia es un país con importantes tradiciones y eventos que se conmemoran a lo largo del año en diferentes regiones del país. El tema del presente mes es Carnaval de Barranquilla. Colombia celebra una tradición distinta en diferentes regiones del país. Cada departamento tiene su propio festival, feria o carnaval y varias de esas celebraciones han sido declaradas como Patrimonio Cultural de la Humanidad por la UNESCO. Cada evento tiene como objetivo representar, contar o conmemorar la historia de los territorios y comunidades. Acontinuación, se socializan generalidades acerca de la importancia del carnaval y la razón de su fecha de celebración. En cuanto a la ambientación se realiza una decoración alusiva al carnaval, al gozo, a la fiesta y la celebración. Para el desayuno se ofrece: Horchata de café, Queso costeño, Envueltos de mazorca y Uchuvas. En las medias nueves, se brinda Carimañolas de yuca con queso y Lulada. En la hora del almuerzo: Bagre con hogao, Arroz con coco, Ensalada de aguacate, zanahoria, cebolla, tomate, mango, Yuca con suero costeño, Patacón, sancocho de pescado y Limonada de coco. Para la media tarde: Piña colada acompañada de la torta de cumpleaños y en la cena: Arepa rellena de pollo y carne, Ensalada de lechuga, tomate, aguacate y maíz, y Jugo de carambolo
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. Para el momento de la celebración de los cumpleaños el área de enfermeria realiza un baile representativo de Barranquilla, lo cual permitio a las personas mayores vivir y gozar el carnaval de barranquilla.

3.4.RECURSOS

Menú y Plato tipico CARNAVAL DE BARRANQUILLA Microfono, Sillas, Mesas, Música	Coordinador, Nutricionista, Equipo de cocina, Profesionales, 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 96 personas, es decir 96% de la población recibio con mucho agrado la preparación ofrecida. Mientras que se evidencia que 4% de las personas no les gusto algo del menú, por ejemplo una persona refiere que el queso del desayunop era muy salado mientras otra persona manifiesta que era mucha comida. (Se anexan fotos de la metodologia). 2 personas se encontraban ausentes del hogar, en hospitalización por lo tanto no aplican para la evaluación.

En constancia de lo anterior firman:

Fernando Salcedo	Coordinador	79595023	
Luis Hernandez Monrroy	Persona Mayor	17037608	Luis Eduardo Hernandez Monroy
Luis Napoleon Tellez	Persona Mayor	5665019	Luis N Tellez
Flor de Maria Zuñiga	Persona Mayor	41541021	Flor M Zuñiga

Fecha de evaluación del encuentro: 24/02/2023

Nombre del profesional que evalúa: GIOVANNA RAMIREZ

HOGAR SAN JOSÉ SARAMITA

REGISTRO FOTOGRÁFICO CAMBIO DE MENU

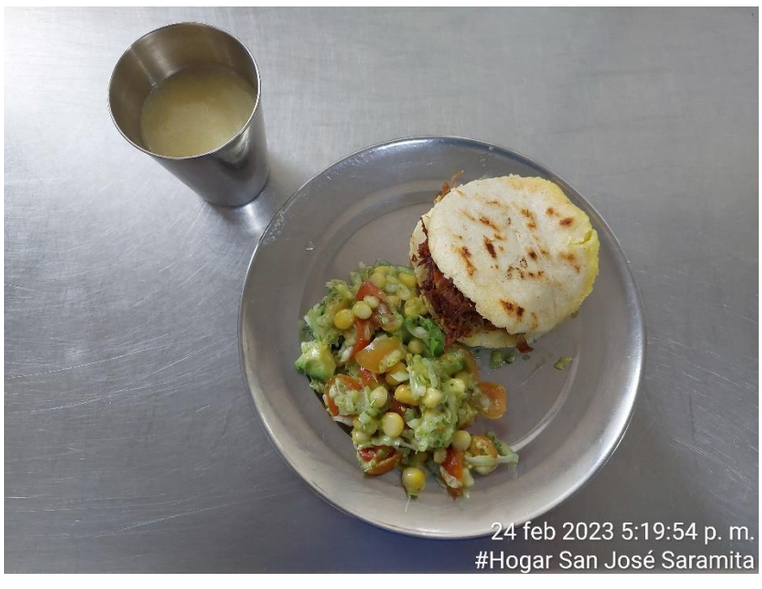
FESTIVAL GASTRONÓMICO – 24 FEBRERO 2023 – CARNAVAL DE BARRANQUILLA











REGISTRO FOTOGRÁFICO EVALUACIÓN - FESTIVAL GASTRONÓMICO











