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:

31	03	2023	al	31	03	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, ITALIA.Posteriormente se habla un poco acerca de la gastronomia de dicha región
3.3.2. MOMENTO CENTRAL	Se explica un poco acerca de la gastronomia del país seleccionado para el presente mes: Italia. La cocina italiana es parte integral de las gastronomías mediterráneas, cuya dieta fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad en 2010 por la Unesco, y es imitada y practicada en todo el mundo. Algunas preparaciones más reconocidas son la pizza, el risotto, muchas formas de pasta, la parmigiana, la frittata, el gelato o el tiramisú. Italia también posee una larga tradición de vinos, café, chocolate, licores, quesos o aceite entre otros productos. Se trata de una cocina con fuerte carácter histórico y tradicional, variada gracias a cada una de sus regiones y heredera de largas tradiciones, que ha sabido perpetuar recetas antiguas como la polenta o la pizza, plato de Nápoles por excelencia, entre muchos otros platos italianos que hoy en día se pueden degustar en cualquier lugar del mundo, así como en una típica trattoria italiana. Para el desayuno se ofrece: Capuchino, Rollo frito de huevo (zuchini, queso crema, jamón, espinaca), Croissant relleno de chocolate, Jugo de durazno. En las medias nueves, se brinda Pizza hecha en el hogar, a base de queso, piña y jamón, acompañada de soda italiana de maracuya (agua con gas, limon, maracuya). En la hora del almuerzo: Lasagna de pollo, Pan tajado de ajo, Ensalada de espinaca baby, tomate cherry, aguacate, cebolla roja caramelizada, maiz dulce), Minestra di Legumi (Sopa de frijol, garbanzo, lenteja, pasta y verduras) y Limonada de mango biche. Para la media tarde: Limonada de frutos rojos (fresa, mora, limon), Torta de cumpleaños y en la cena: Cama de pollo con salsa blanca y queso, Brocoli cremoso con crema bechamel y queso mozarella, Arroz cremoso (champiñones, crema de leche), Papa al horno salteada con aceite de oliva, tomillo, oregano, laurel y Aromatica de uva
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 gerontologia realiza una integración de las personas mayores en la cual se conto con una excelente participación por parte de las personas mayores.

3.4.RECURSOS

Menú y Plato tipico ITALIA 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 89 personas, es decir 89% 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 una persona refiere que es mucha pasta y les hace falta el arroz mientras otra referia que estaba mas rica la pasta que tenia carne que la que tenia pollo, otra persona manifiesta que era mucha comida. (Se anexan fotos de la metodologia). 3 personas se encontraban ausentes del hogar.

En constancia de lo anterior firman:

Fernando Salcedo	Coordinador	79595023
Edgar Perafan	Persona Mayor	19235126
Luis Napoleon Tellez	Persona Mayor	5665019
Martha Casasbuenas	Persona Mayor	51614521

Fecha de evaluación del encuentro: 31/03/2023

Nombre del profesional que evalúa: GIOVANNA RAMIREZ

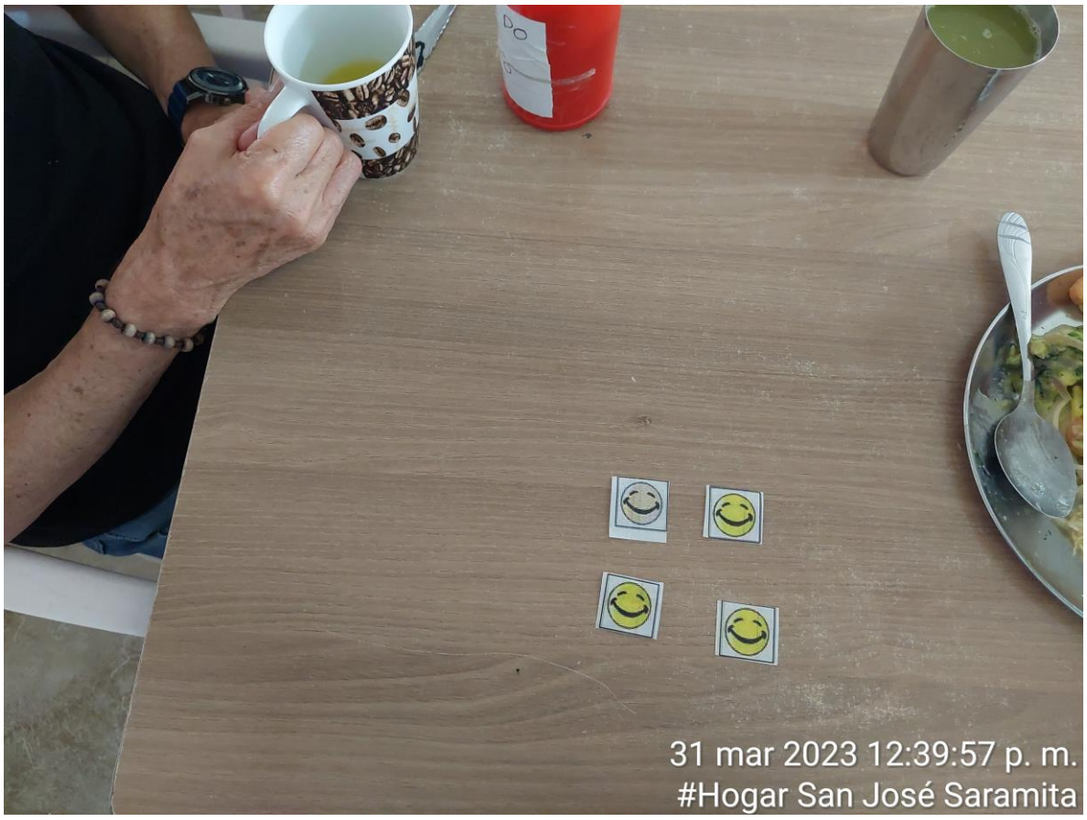
REGISTRO FOTOGRAFICO FESTIVAL GASTRONÓMICO

31 MARZO 2023 - ITALIA






31 mar 2023 8:19:54 a. m.
#Hogar San José Saramita


31 mar 2023 12:39:57 p. m.
#Hogar San José Saramita


31 mar 2023 3:22:58 p. m.
#Hogar San José Saramita


Comunidad de Cuidado
San José Saramita, Fusagasugá
viernes, 31 de marzo de 2023 16:20:08