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: Comunidad de Cuidado — 1.1. Unidad Operativa/Lote/Zona: Comunidad de Cuidado Hogar San José Saramita

1.2 Localidad: Fusagasugá

2. Linea: CUERPO Y MENTE

2.1. Fecha de Ejecución:

26	05	2023	al	26	05	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 de la isla al cual estamos homenajeando el dia de hoy, PUERTO RICO.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 lugar seleccionado para el presente mes: Puerto Rico. Sin embargo se da una breve introducción explicando que Puerto Rico es un territorio no incorporado de los Estados Unidos; es un Estado Libre Asociado con estatus de autogobierno. Está ubicado en América, al noreste del Caribe, al este de la isla de La Española y al oeste de las Islas Vírgenes de los Estados Unidos. El nombre actual de «Puerto Rico» alude a las riquezas que partían del puerto de San Juan Bautista hacia la España peninsular. Cristóbal Colón bautizó la isla con el nombre de San Juan Bautista. Los nativos de la tribu taína llamaban a la isla Borikén, que significa 'Tierra de Nuestro Altísimo y Bravo Señor', el cual evolucionó al nombre de «Borinquen» o «Borinquén», nombre que todavía se utiliza en referencia a Puerto Rico. De allí surge el gentilicio «boricua». Los españoles denominaron a la capital Puerto Rico. En la actualidad, la capital es San Juan. La cocina puertorriqueña tiene sus raíces en las tradiciones culinarias de España, África y las culturas Taínas. La cocina puertorriqueña ha superado los límites de la isla y puede ser encontrada en varios países fuera del archipiélago.Las cocinas de España, nativo Taíno y partes del continente africano han tenido un impacto sobre cómo se prepara la comida en Puerto Rico. Aunque la cocina puertorriqueña es similar a la cocina tanto de españoles como latinoamericanos, es una sabrosa mezcla única de influencias, utilizando ingredientes y condimentos indígenas. De la dieta de los Taínos (culturalmente relacionados con los pueblos Maya y el Caribe de América Central y el Caribe) y Arawak vienen muchas raíces y tubérculos (denominados colectivamente verduras) como malanga y especialmente de Yuca, de la cual se hace casabe (pan-galleta). Maníes, guayabas, piñas, jicacos, quenepas, lerenes, calabazas y guanabanas son alimentos Taíno. Los Taínos también cosecharon las variedades de frijol y algunos maíz, pero el maíz no era tan dominante en su cocina como lo fue para los pueblos que viven en el continente de Mesoamérica. Esto es debido a los frecuentes huracanes que experiencias de Puerto Rico, que destruyen los cultivos de maíz, dejando más resguardadas plantas como yuca conucos (colinas de yuca crecidos juntos). Maíz cuando se utiliza con frecuencia fue convertido en harina de maíz y convertido en guanime, harina de maíz mezclado con yuca y la yautía puré y envuelto en hoja de maíz cáscara o yuca. Para el desayuno se ofrece: Chocolate de maní: leche entera, canela, clavo, vainilla, aniz, maní y sal, huevos con carne desmechada, pan de yuca, jugo de maracuya. En las medias nueves, se brinda sorbete de naranja (leche entera, vainilla, azucar, hielo, jugo de naranja), pionono de plátano maduro (tocineta, platano, queso). En la hora del almuerzo: Pollo guisado (pollo, azucar, tomate, pimienta, salsa de tomate, oregano, cebolla, apio, sal), arroz moro (arroz, apio, cebolla, ajo, frijoles), zucchini (en forma de pasta en salsa pesto), mofongo (pure de platano verde frito), buché perico (caldo de maíz, cerdo, zanahoria, tomate, apio, ahuyama), jugo de remolacha, naranja y limón. Para la media tarde: tajada de cuajada, torta de cumpleaños, ponche de frutas (maracuya, banano, manzana, cerezas, piña, mango, pera, azúcar) y en la cena: yaroa de carne molida y papa (lasagna de platano con carne, papa, queso y salsas), ensalada rusa (papa, zanahoria, huevo, remolacha, maíz, cebolla, mayonesa), té de limoncillo y jengibre
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 regencia y seguridad y salud en el trabajo realizaron una integración de las personas mayores en la cual se conto con una excelente participación por parte de las mismas.

3.4.RECURSOS

Menú y Plato tipico PUERTO RICO 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 88 personas, es decir 88% 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 hicieron referencia a la textura del mofongo más no al sabor. (Se anexan fotos de la metodologia).8% no aplica para la evaluación puesto que: 6 personas estuvieron ausentes por permiso corto, 1 persona hospitalizada y 1 fallecimiento.

En constancia de lo anterior firman:

Fernando Salcedo	Coordinador	79595023
Emiro Abril	Persona Mayor	19220756
Luis Eduardo Alvarez	Persona Mayor	19089366
Gloria Malagón	Persona Mayor	51588709

Fecha de evaluación del encuentro: 26/05/2023

Nombre del profesional que evalúa: GIOVANNA RAMIREZ

REGISTRO FOTOGRÁFICO FESTIVAL GASTRONÓMICO

26 MAYO 2023 – PUERTO RICO





REGISTRO FOTOGRÁFICO FESTIVAL GASTRONÓMICO

26 MAYO 2023 – PUERTO RICO





REGISTRO FOTOGRÁFICO FESTIVAL GASTRONÓMICO

26 MAYO 2023 – PUERTO RICO





REGISTRO FOTOGRÁFICO FESTIVAL GASTRONÓMICO

26 MAYO 2023 – PUERTO RICO



