ALCALDÍA MAYOR DE BOGOTÁ D.C. SECRETARÍA DE INTEGRACIÓN SOCIAL	FORMATO: REGISTRO DEL DESARROLLO DE ACTIVIDADES	Código: FOR-PSS-XXX Versión: Fecha: Página: 1 de 1

DOCUMENTO NO CONTROLADO

1. Unidad Operativa: Centro Comunidad de Cuidado Hogar Nazareth Chinauta
2. Componente: Atención integral para el desarrollo humano
3 Eje de Atención: Ocupación humana
3.1 Línea de Atención: Lenguajes para la identidad
4. Nombre de la actividad: Festival Gastronomico

5. Fecha de ejecución: 20 | 5 | 2022 al 20 | 5 | 2022

6. Profesional a cargo de la actividad: José Felipe Jaramillo Hernández

7. OBJETIVO GENERAL

• Fortalecer las habilidades sociales, relaciones interpersonales, y de convivencia entre las personas mayores a través de espacios socio artísticos y culturales donde se realicen actividades ludicorecreativas intra o extra murales de literatura, artes plásticas, musicales, gastronómicas y audiovisuales, en pro del disfrute y bienestar integral. consolidando vínculos afectivos entre pares y cuidadores.

7.1. OBJETIVOS ESPECIFICOS

1. Identificar las preparaciones que presentan mayor aceptabilidad por la población atendida.
2. Describir la procedencia de la preparación típica escogida.
3. Realizar las preparaciones gastronómicas especiales identificadas en las mesas de trabajo de elaboración del PAI, que presentaron mayor aceptación por parte de las personas mayores.

8. PLANEACION

Un festival gastronómico se define como un festival de comida que destaca la especialidad de una comunidad o región. A lo largo del tiempo se han creado festivales gastronómicos para desarrollar el turismo. Las actividades disponibles en los festivales de comida proporcionan entretenimiento fácil para todos los grupos demográficos debido a la estrecha asociación entre la vida cotidiana de los individuos y la comida.

1. Posterior a la identificación en las mesas de trabajo con las personas mayores se decide entregar sancocho de gallina como preparación escogida para preparar en esta oportunidad.
2. Se solicita a asistencia tecnica la aprobación del menú escogido.
3. Posterior a la aprobación se realiza el pedido de la materia prima para realizar la preparación.
4. Se realiza la socialización del plato típico escogido en los dos turnos de alimentación.
5. Se entrega la preparación a las personas mayores.

9. DESARROLLO

1. Se realiza la elaboración en el servicio de alimentos de la preparación especial posterior a la aprobación de secretaria de integración social.
2. Socialización de la preparación especial escogida para el festival (Sancocho de gallina) a las personas mayores de la institución en los dos turnos de suministro de alimentos, se coloca música acorde a la temática.
3. Evaluación de la actividad.

10. EVALUACIÓN

Posterior a la ingesta del menú especial, las personas mayores presentan aceptabilidad de la preparación suministrada consumiendo la alimentación suministrada

11. RECURSOS

1. Materia prima para elaborar la preparación.
2. Personal del servicio de alimentos (8 operarios de cocina).
3. Auxiliares de enfermeria (4 auxiliares de enfermeria entregando la alimentación suministrada).
4. Profesionales: (8 profesionales apoyando la actividad).
5. Mesas, cubiertos, platos entregados a las personas mayores para servir la preparación especial.

12. EVIDENCIAS

Felipe Jaramillo
13. Nombre y firma del profesional que diligencia el formato

Rubida Giraldo
14. Nombre y firma del Coordinador

Ignacio Florez

Raul Vargas

Bertha Ojeda
15. Nombre y firma personas mayores

Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner



Escaneado con CamScanner