



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 12022016490 - 13/05/2022

Página 1 de 1

1. Servicio Social/Modalidad/Estrategia: _____ Comunidad de Cuidado: 11 Unidad Operativa/Lote/Zona: Hoger Nezaireth Chingaita

2. Localidad: Fusagasugá

2.1 Fecha de Ejecución:

29 3 2023 al 29 3 2023

3. Línea: Lenguajes para la Identidad

2.2 Nombre del encuentro: Festival Gastronomico

2.3 Acompañante social a cargo de la digitación: David Mateo Parra A

3. DESARROLLO

3.1. 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 muros de literatura, artes plásticas, musicales, gastronómicas y audiovisuales, en pro del disfrute y bienestar integral consolidando vínculos afectivos entre pares y cuidadores.

3.2. OBJETIVOS ESPECÍFICOS

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.

3.3. METODOLOGÍA

3.3.1 MOMENTO INICIAL
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 Costilla Vallunas + pechuga con ensalada papa y Yuca y jugo como preparación escogida para preparar en esta oportunidad.
2. Se solicita a asistencia técnica 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.

3.3.2 MOMENTO CENTRAL
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 (Ajiaco Santafereño) a las personas mayores de la institución, se coloca música acorde a la temática.
3. Evaluación de la actividad

3.3.3 MOMENTO FINAL
1. Se aplica el formato de aceptación de preparaciones con el fin de cuantificar la aceptación de la muestra gastronómica escogida.

3.4. RECURSOS

Servicio de alimentos
8 Operarios de cocina
1 Técnico en gastronomía
1 Nutricionista
Utensilios servicio de alimentos (plancha, ollas, horno)
Vajilla
Materia prima de la preparación

4. EVALUACIÓN DEL ENCUENTRO

Después de realizada la actividad se observa una disminución del 95 por ciento del descomide, motivo por el cual se puede interpretar que las características organolépticas de la preparación ofrecida fueron las adecuadas para generar una gran aceptabilidad en las personas mayores de la institución.

Luz María González
211352043

Alvaro Callejas
7330598
Alvaro Callejas

Alvaro Callejas
223.758
Pablo Perilla

Fecha de evaluación del encuentro: 29/03/2023

Nombre del profesional que evalúa: David Mateo Parra A

David Mateo Parra A

Rubiela Giraldo
Coordinadora

Rubiela Giraldo

