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 1

1. Servicio Social/Modalidad/Estrategia: ____ Comunidad de Cuidado 1.1. Unidad Operativa/Lote/Zona: ___ Hogar Nazareth Chinauta

1.2 Localidad: ___Fusagasugá

2. Linea: ____Lenguajes para la identidad

2.1. Fecha de Ejecución:

21	4	2023	al	21	4	2023

2.2. Nombre del encuentro: ____Festival Gastronomico

2.3. Acompañante social a cargo de la digitación: ___Monica Salgado Sabogal

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 murales 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 lasaña 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 tipico escogido. 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. 2. Socialización de la preparación especial escogida para el festival (lasaña) 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 gastronomica escogida.

3.4.RECURSOS

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

4. EVALUACIÓN DEL ENCUENTRO

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

Las personas mayores refieren que se encontraron a gusto con la preparación escojida.

Jose Santesteban 19062279 — Jaime Rubio — Bernardo Luna 6361436

Fecha de evaluación del encuentro: 21/04/2023

Nombre del profesional que evalúa: Monica Salgado Sabogal — Rubiela Giraldo

EVIDENCIA FOTOGRAFICA

FESTIVAL GASTRONOMICO MES DE ABRIL



