



ANEXO 6 – ACTIVIDADES DE LOS TALLERES DE GASTRONOMIA

ACTIVIDAD 2 ^{do} AÑO	PRODUCTO
- Firma de contrato con los técnicos capacitadores - Elaboración del Plan de Trabajo que incluye el Plan de capacitación (tener en cuenta el calendario agrícola) - Revisión de información documental	- Plan de Trabajo
Primer viaje - Primer taller teórico (2 días): - Introducción a las conexiones entre forma de vida y alimentación (ciclo de vida). - Rescate de los productos (Agrobiodiversidad) y de la gastronomía tradicional originaria (saberes y sabores alimentarios) - Motivando la creatividad de propuestas gastronómicas	- Informe con el Relevamiento de la Agrobiodiversidad de la región, reconocida por las comunidades considerando entre otros su conocimiento, y catálogo de productos y platos
Segundo viaje - Segundo Taller práctico (2 días): - Preparaciones de algunos platos tradicionales originarios (son los resultados del 1er Taller) - Análisis y selección de menús en base a los productos del taller	- Informe de las actividades y descripción de las características nutricionales de los platos, en base a los menús seleccionados.
Tercer viaje- Tercer Taller práctico (2 días) : - Elaboración de menús para el turismo comunitario en un ejercicio intercultural (nuevas propuestas a partir de los productos locales) y determinación de los nombres de los platos - Enseñanza de aspectos de calidad e inocuidad, práctica con rescate - Recopilación de Recetario de sabores para el turismo comunitario	- Un recetario y menú de opciones de innovación (desayunos, almuerzo, cenas y mates naturales)
Cuarto viaje- Cuarto Taller teórico-práctico (2 días) : - Manejo de Kardex de insumos y estimación de costos y tiempos - Roles y organización en la comunidad para la prestación del servicio de gastronomía - Validación local comunitaria de los menús, con jurados de evaluación de los mejores platos	- Organización de un evento local y ganadores/as y documentación de ello (fotográfica, video) - Informe final: Memorias y sistematización de generación de capacidades, que incluya las fichas de productos, recetarios, valorización de comidas tradicionales.



3er AÑO	4to AÑO
Son 3 talleres prácticos en la zona más un viaje a La Paz - Se realizará un taller (2 días) resumen del año anterior - Creación de nuevos platos a partir siempre de los alimentos locales (2 talleres de 2 días cada uno) - Participación en ferias fiestas patronales locales y el Municipio de Irupana. - Visita de aprendizaje a un restaurant de comida tradicional con valor cultural (Manq'a, Slow Food, etc.) - Es recomendable el seguimiento del control de calidad de los platos y servicios, y evaluación de la aceptación turística (cuando tengamos visitas a la zona) - También se deben tomar en cuenta que existen visitantes que son veganas o vegetarianas o que tienen alguna alergia alimenticia.	- Salida a la ciudad de La Paz (1 día), con preparación de menús y validación con grupo focal (potenciales usuarios) en un restaurant o hotel de La Paz (a determinar), a través de un concurso. Se invitan a un grupo focal (agencias de turismo, prensa, entidad certificadora, etc.) y se otorgan los certificados. - Participación al menos a una feria de turismo en La Paz, a través de la coordinación con el Viceministerio de Turismo y entidades para hacer la demostración de los platos generados en los talleres.