



GESTIÓN COMUNITARIA DEL POTENCIAL BIOECONÓMICO DE TURISMO RURAL EN EL CORREGIMIENTO DEL ENCANO, MUNICIPIO DE PASTO, DEPARTAMENTO DE NARIÑO.

Guía Taller 4: Aprendamos cocinando

Autoras:

Lizeth Johanna Villota González

Gloria Cristina Luna Cabrera

Johanna Nataly Oliva Burbano

Objetivos específicos del taller:

- Identificar y conocer la importancia de los sistemas agroforestales en finca.
- Conocer fenómenos biológicos alelopáticos con el propósito de establecer estas relaciones en cada unidad productiva.
- Incentivar en la comunidad la asociatividad a través del conocimiento de dinámicas organizativas exitosas del departamento de Nariño.
- Promover el uso del mortiño en preparaciones culinarias a través de prácticas grupales.

FASE INICIAL

Actividad 1: Dinámica de rompehielos “

Duración: 10 minutos

Materiales: globos

Descripción: El grupo se coloca en círculo, cada uno dirá su nombre y una parte del cuerpo; una vez se finalice cada miembro del grupo pasa el globo al compañero diciendo su nombre y la parte del cuerpo mencionada, Por ejemplo: Juan con el hombro. Juan, debe controlar el globo con el hombro. Él tiene que pasar el globo a otro y decir con qué parte del cuerpo lo controla su compañero.

FASE CENTRAL

Actividad 2: Huertos agroforestales

Duración: 20 minutos

Materiales: tarjetas de colores, papel bond y marcadores

Descripción: inicialmente se conceptualizará a los participantes sobre los conceptos de agroforestería. Posteriormente, se dividirá al grupo en parejas, y se les entregará una figura animada de especies arbóreas locales, hortalizas, animales, entre otros; cada grupo deberá relacionar las figuras teniendo en cuenta su complementariedad, al final del ejercicio cada grupo formará con las imágenes modelos de huertos agroforestales. El capacitador



explicará gráficamente el concepto e incentivará a cada productor adoptar esta práctica en sus predios.

Actividad 3: Alelopatía “El ahorcado”

Duración: 20 minutos

Materiales: octavos de cartulina, marcadores y cinta.

Descripción: antes de dar inicio a la dinámica, el facilitador explicará de manera conceptual el término y dará a conocer algunos fenómenos biológicos de este tipo; una vez finalizada esta primera parte se les dará a los productores cartulinas previamente diseñadas para jugar al ahorcado. El capacitador dará a conocer una serie de pistas y los productores deberán ir descubriendo qué palabra relacionada con lo explicado anteriormente se forma, así hasta completar la palabra o quedar ahorcado. Gana el productor que descubra la palabra con mayor brevedad.

Actividad 4: Organizaciones asociativas exitosas

Duración: 30 minutos

Materiales: video beam, computador, marcadores y papel bond.

Descripción: Con anterioridad se realizarán entrevistas a miembros de organizaciones productivas rurales con un esquema asociativo exitoso. En la actividad se simulará un diálogo a través de una serie de preguntas realizadas por los participantes a cada organización (fichas con preguntas previamente diseñadas). Finalmente, el facilitador, concluirá la actividad con un diálogo reflexivo sobre la importancia de generar esquemas de organización comunitaria.

Actividad 5: Práctica culinaria con mortino “Postre de mortino”

Duración: 20 minutos

Materiales:

- 1/4 litro de crema de leche
- 1/2 litro de leche
- 1/4 litro de leche condensada
- 1/2 libra de azúcar
- 1/2 paquete de galletas saladas (ducales)
- 1 libra de mortino
- 3 cucharadas de maicena
- 3 claras de huevo

Descripción:

Disolver la maicena en un pocillo de leche fría. Licuar el mortino y ponerlo a hervir con la leche restante, la maicena disuelta, la mitad del azúcar y la leche condensada. En un molde refractario poner una capa de galletas en el fondo, luego una capa de crema de mortino y encima una de crema de leche. Poner capas en este orden hasta llenar el molde. Batir las



claras de huevo hasta punto de nieve y luego agregar el azúcar. Ponerlas encima de la última capa de crema de leche y llevar el molde al horno hasta que las capas se doren.

FASE FINAL

Evaluación (contenidos, metodología, facilitador, tiempo, participación): de manera participativa se generará un espacio donde se reflexione sobre los temas abordados, evaluando en cada productor los conocimientos adquiridos.

Acuerdos (tareas): A través de carteleras se definirán los acuerdos establecidos en la jornada.

Cierre: Despedida por parte del equipo capacitador.