



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

Guía Taller 6: Despidámonos por este año

Autoras:

Lizeth Johanna Villota González

Gloria Cristina Luna Cabrera

Johanna Nataly Oliva Burbano

Objetivos específicos del taller:

- Incentivar prácticas de transformación agroindustrial con el fruto de mortiño.
- Dar bases teórico prácticas de manejo productivo de especies menores.

FASE INICIAL

Actividad 1: Dinámica de rompehielos “El juego de la E”

Duración: 10 minutos

Materiales: Cartulina, marcador negro

Descripción: Escriba una letra E muy grande y curva en un pedazo de papel de un rotafolio y póngala en el centro del círculo. Pida a los participantes que describan exactamente lo que ven en el pedazo de papel, desde donde están parados/ sentados. Dependiendo de dónde están en el círculo, van a ver ya sea una ‘m’, una ‘w’, un ‘3’ o una ‘E’. Luego los participantes pueden cambiarse de lugar para ver la letra desde una perspectiva diferente. Esta es una actividad muy útil para destacar el hecho que las personas ven las cosas de una manera diferente, de acuerdo con su perspectiva específica. Alternativamente, ponga a una persona en el centro del círculo y pida a las que están alrededor que describan exactamente lo que ven desde su perspectiva.

FASE CENTRAL

Actividad 2: Manejo de especies menores “pollos y cuyes”

Duración: 30 minutos

Materiales: video beam, computador.

Descripción: Se presentará un video de 10 minutos donde se explicará los aspectos básicos del manejo de pollos y cuyes, instalaciones, manejo de enfermedades, alimentación y reproducción, posteriormente se realizará un conversatorio con los asistentes donde se resolverán dudas acerca del manejo de las especies mencionadas, haciendo énfasis en las



ventajas y desventajas que representa la producción no industrial (tradicional) frente a la industrial.

Actividad 3: Práctica agroindustrial “vino de mortiño”

Duración: 30 minutos

Materiales:

9 libras de mortiño
9 libras de azúcar
20 litros de agua previamente hervida
1 cucharada de levadura seca
Envases para vino
manguera para trampa de gases

Descripción: Con la ayuda de una experta local en la preparación de vinos artesanales, se va a preparar un jugo con el mortiño, el azúcar y el agua. Cuando el jugo esté tibio, agregar la levadura. Guardar este jugo en un frasco con trampa de gases durante 3 meses. Después de este tiempo, pasarlo a otro envase bien cerrado. Debe almacenarse en un lugar fresco y seco por un año, aunque si se desea puede consumirse después de los tres meses.

Trampa de gases: Consiste en una manguera que sale desde el frasco donde está el vino, hasta otro recipiente con agua. La manguera debe quedar por encima del nivel del vino (en la cámara de aire que quede) y debe tener su otro extremo sumergido en agua para que solo salgan gases y no pueda entrar aire.

Actividad 4: Práctica agroindustrial “Mermelada de mortiño”

Duración: 30 minutos

Materiales:

1 libra de mortiño
1 libra de azúcar o panela
1/2 pocillo de agua
Cáscara de dos guayabas verdes rallada
Zummo de medio limón

Descripción:

Mezclar todos los ingredientes y poner a hervir la mezcla. Cuando el mortiño esté medio cocido, licuarlo en la misma agua en que está hirviendo y dejar calar o espesar al gusto. Finalmente, disponer el producto en recipientes para su conservación.

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.