



GASTRONOMÍA INTERCULTURAL

Nombre Taller: Taller de cocina y cultura alimentaria Mapuche

Nombre Profesor (a): Margarita Ortiz Caripan

Descripción:

Este taller está dirigido al público en general. Contempla sesiones de carácter práctico y teórico, siendo participativas y demostrativas, con el fin de hacer un recorrido por la historia de la alimentación mapuche prehispánica y posterior a la colonización. Así mismo cada sesión contará con nüttram (conversación) y michawün (compartir alimentos) donde se pondrá en común lo aprendido y degustará lo preparado. Este curso-taller ofrece a quienes asistan la posibilidad de entender la cocina mapuche desde un enfoque histórico, cultural y práctico. Se les proporcionará a los asistentes textos en pdf que nos permitan entender la



historia de la alimentación mapuche, los alimentos de origen prehispánico que aún se consumen en la actualidad y conocer las diferentes preparaciones que se pueden hacer en la ciudad.

Se contempla realizar en cada sesión una introducción, se complementará la introducción con una exposición de imágenes, películas, así como de degustación de alimentos para iniciar nuestro michawün y nütam. Se prevé profundizar en los textos que serán oportunamente entregados a los estudiantes vía correo electrónico y tener el primer acercamiento a uno de los ingredientes principales a trabajar, como lo es el trigo. En las siguientes sesiones se pondrá el énfasis en la preparación de las comidas. Mientras, en la última sesión, cada participante deberá preparar alguna comida aprendida en el taller y ejercer como *Ngen ruka* (dueño de casa), en el entendido de que se hará cargo de ofrecer un alimento que preparó por sí mismo/a como un gesto de reciprocidad con sus pares (en la sesión final se realizará una puesta en común, autoevaluación y entrega de constancia de participación).

El objetivo primordial es que cada asistente se sumerja en los sabores de la tierra y se vinculen con la memoria e historia.

Objetivos:

- 1.- Analizar textos teóricos e históricos que nos permitan entender el contexto de la cocina mapuche.
- 2.- Promover la investigación familiar en torno a alimentos mapuche que conozcan los integrantes del taller e intercambio de conocimientos en el “aprender haciendo”.
- 3.- Entender la importancia de la unión de los utensilios, los tiempos e ingredientes en la cocina tradicional mapuche.
- 4.- Entender la significación simbólica de la comida y su función social como elemento que permite la reproducción cultural.
- 5.- Observar y practicar la transmisión de conocimientos (memoria e historia) a través de la preparación de la comida.
- 6.- Hacer un recorrido geográfico a través de imágenes de algunas comidas tradicionales de las diferentes zonas mapuche.
- 7.- Crear un recetario en conjunto en base a las experiencias que afloran en el taller.
- 8.- Al finalizar el curso, se espera que los asistentes cuenten con diferentes herramientas que les permita comprender algunas técnicas y preparación de algunos alimentos que forman parte de la cocina tradicional mapuche. Esperamos como equipo que nuestros participantes puedan seguir practicando este arte en sus diferentes espacios y promoviendo estos conocimientos ancestrales.

Contenidos:

La noción de Wallmapu a través de la alimentación.

¿Dónde comienza la cocina mapuche? Un recorrido por la historia de la cocina mapuche, desde los cultivos a los utensilios.

- Uso de trigo
- La ceniza como “ingrediente”
- Uso de legumbres

Cambios en la dieta mapuche y mercantilización del patrimonio alimentario mapuche

- Grano de trigo II
- Uso de legumbres II
- Uso de pollo y otras carnes



El respeto a los ciclos. Lo que nos dicen las estaciones del año que debemos comer

- Uso de setas, hierbas y frutos silvestres

Pueblo Pehuenche y el piñón como alimento principal

- Uso de piñones
- Peligros de la sobre explotación del piñón

Pueblo huilliche y las papas como alimento primordial

- Uso de papa
- Relatos y cosmología en torno a las papas

Lafkenmapu y los riesgos que enfrenta actualmente

- Usos de productos del mar

- algas
- mariscos
- pescados

Metodología:

- En cada sesión se hará una introducción al contexto socio histórico de cada alimento preparación. Se discutirán y facilitarán a los estudiantes algunos artículos sobre historia de la cocina mapuche y de antropología de la alimentación. Los textos serán cortos y se espera que puedan ser leídos en casa para así discutirlos en las sesiones.
- Se entregarán herramientas necesarias para elaboración de comidas mapuche. Se pretende elaborar 3 platillos por sesión.
- *Michawün* y *Rokiñ*, *Yewün*, centrándonos en estos dos conceptos mapuche, pretendemos que se entienda la importancia y particularidad del comensalismo para el pueblo mapuche, cómo un alimento debe ser entendido en su dimensión simbólica y nutrimental, siendo un elemento que ha permitido mantener vivo el tejido social mapuche. Así, se finaliza el curso con un *michawün*, donde los talleristas deberán llevar algunas preparaciones elaboradas por ellos mismos y que hayan aprendido en las diferentes sesiones. La idea es compartir, conversar sobre lo que fueron estas jornadas.



Nombre Taller: Taller teórico-práctico de cocina y cultura Aymara

Nombre Profesor (a): Elena Tancara Choque

Objetivos:

- Aprender las técnicas básicas de preparación, cocción y manipulación de alimentos andinos patrimoniales tales como: quinua, maíz, papas, locoto y otros.
- Conocer el simbolismo de la cocina Aymara, técnicas de cocción y conservación de alimentos
- Aplicar las técnicas aprendidas de manera práctica para lograr obtener los sabores que las preparaciones requieren
- Identificar las diferentes cualidades, calidad y origen de las materias primas que se usarán en las diversas recetas tanto animales como vegetales.

Metodología:

Anterior al taller observarán y comentarán video y/o presentación en Power point de cualidades e historia de productos o alimentos que usaremos en las preparaciones.

Taller demostrativo participativo (práctico) guiada por el docente en un ambiente distendido y lúdico en el que se desarrolla un menú completo el que posteriormente degustaremos.

Público Objetivo:

Para toda persona que desee conocer e incursionar en preparaciones tradicionales y actuales de la cocina aymara.

Día: Jueves

Horario: 19:00 – 20:00 horas

Lugar: Palacio Álamos – Santo Domingo 2398 Santiago