

## **TALLER DE GASTRONOMÍA MAPUCHE**

Margarita Ortíz Caripán

En el taller de culinaria mapuche realizaremos algunas preparaciones propias de esta cultura y que en la ciudad podemos realizar con distintos ingredientes que tenemos al alcance. Además, se conversará y pondrá en valor la cocina mapuche como un saber que permite la transmisión de distintos conocimientos; el respeto y cuidado con la biodiversidad y las distintas estaciones del año; valorar la alimentación saludable indígena.

El módulo cuenta con una parte teórica histórica, donde a medida que vamos preparando los alimentos, iremos conversando sobre el origen de los ingredientes, su distinto tránsito del campo a la ciudad,. Así también, pondremos en práctica el ejercicio de Soberanía Alimentaria al saber qué comemos y cómo preparamos los diferentes platillos.

En esta oportunidad, prepararemos platillos típicos de la gastronomía mapuche, agrupados en caldos, panes, guisos y ensaladas.