

Edmariee Valerio Medina

Taller Gastronómico Comunitaria

Enfocado a intercambios
comunidades de migrantes y



Fundación Renaciendo Esperanzas

con Sabor a Integración

culturales gastronómicos en
de acogida.

INTRODUCCIÓN

El acto gastronómico y culinario busca aportar a la construcción de convivencia, integración social y cohesión, en la población migrante y de acogida, con el fin de disminuir percepciones locales, aportando también que las culturas y comidas son similares solo de distintas formas de realizar y de identidad, lo culinario es un proceso de cooperación en la recolección de alimentos, paciencia a la hora de cocinar y autocontrol, al momento de compartir experiencias, cultura y percepciones sociales. Es entonces que una prueba gastronómica donde nos permitan ver las similitudes en características e identidad de un pueblo- con igualdades. La gastronomía colombiana y venezolana tienen características muy similares por su gran diversidad natural y cultural; además, están entre las más apetecidas en el mundo por la variedad de sabores y por la sazón de sus cocineros.

Al ser países hermanos, los rasgos culturales de Colombia y Venezuela hacen que su gastronomía presente diversas similitudes en algunos de sus platos típicos.

Por ello, a continuación, encontrarán varias semejanzas en sus manjares tradicionales como:

Tamales y Hallacas:

Las Hallacas se caracterizan por llevar un relleno determinado con una preparación de los diferentes ingredientes, el guiso, la harina preparación de las hojas de plátano para tener una hallaca venezolana plato típico de fechas decembrinas.

Se asemeja a los **tamales** colombianos ya que también adoptaron la como costumbre de preparar hallacas en épocas de decembrinas y son muy parecidas a las nuestras. Pero, varía en ciertos ingredientes como es el caso del arroz gallina, zanahoria, carne de cerdo arverjas, entre otras.

Bandeja Paisa y Pabellón Criollo

La Bandeja Paisa es uno de los platos más típicos de Colombia y está elaborado a partir de alimentos primordiales como el arroz, chorizo, huevo, carne molida, aguacate, chicharrón, frijoles, tajadas de maduro y arepa.

Se asemeja al Pabellón Criollo, **el plato nacional de la gastronomía venezolana, que está compuesto por arroz blanco, carne desmechada, caraotas - una variedad de leguminosa- y tajadas de maduro, y se suele acompañar con queso y aguacate.**

Ambos platos cuentan con algunos ingredientes idénticos y otro similares como la caraota y el frijol, alimentos con características muy parecidas, pero que se diferencian en el color, el frijol es rojo y la caraota es negra.

Arepa de choclo y Cachapa

La Arepa de choclo es uno de los platos típicos de la gastronomía colombiana y se originó en Valle del Cauca. Está hecha a base de masa de maíz tierno molido, leche, sal y azúcar, y se prepara, generalmente, envuelto en hoja de mazorca.

La Cachapa es uno de los alimentos más tradicionales de Venezuela y está elaborada a partir de los mismos ingredientes de la Arepa de choclo, por lo tanto, cuentan con un rasgo idéntico en su preparación y presentación.

Tizana y Salpicón

La Tizana, popular de Venezuela y el Salpicón, tradicional de Colombia, también son dos manjares que están hechos con los mismos ingredientes y servidos en una misma

presentación. Están elaborados por una mezcla de diferentes frutas picadas en su propio jugo o en otro líquido, y entregados en un recipiente

Objetivo general

Generar un taller Gastronómico con integración comunitaria, que propenda por difundir las memorias y culturas de las similitudes gastronómicas de Venezuela y Colombia y a su vez, genere una oportunidad de negocio y integración.

Actividades:

Talleres

Capacitación

Fortalecimiento de Comunidades con la integración.