

Lienzo de caracterización de saberes y prácticas alimentarias

Objetivo: Identificar saberes ancestrales, prácticas alimentarias y recursos locales en el territorio.

Nodo:

Fecha:

Categoría	Pregunta clave	Respuesta/ Observación	Fuente de información	Notas adicionales
Ingredientes locales	¿Qué ingredientes autóctonos utilizan?			
Técnicas ancestrales	¿Qué técnicas ancestrales destacan?			
Recetas emblemáticas	¿Qué platos representan la tradicción?			
Narrativas asociadas	¿Qué historias acompañan estos platos?			
Dinámicas comunitarias	¿Qué actividades colectivas están asociadas?			

Lienzo de identificación de recursos y espacios alimentarios

Objetivo: Reconocer los recursos físicos, humanos y culturales disponibles para los cocinatorios.

Nodo:

Fecha:

Tipo de recurso	Descripción	Localización en el nodo	Accesibilidad	Observaciones
Ingredientes locales	(origen vegetal o animal, características)			
Espacios de encuentro	(chagras, cocinas, mercados)			
Portadores del saber	(cocineros/as tradicionales, agricultores, chagreros/as)			
Herramientas y técnicas tradicionales	(fogones, piedras de moler, etc.)			

Objetivo:

Registrar la preparación detallada de recetas ancestrales, con base en las 3 dimensiones de la cadena de valor agroalimentaria (consecución, preparación y consumo de los alimentos).

Receta:	Portador/a:
Nodo:	Fecha:

1) Consecución

Tipología de cultivos	Espacio de cultivo	Adquisición de productos	Costo aproximado	Transporte de alimentos		
Nativos	Chagra	Plaza de mercado	10 a 30 mil pesos	Vehículo público		
Mixtos	Huerta	Comercios locales	30 a 60 mil pesos	Vehículo particular		
Foráneos	Terreno	Intercambios	Más 60 mil pesos	Motocicleta		
				Bicicleta		
				A pie		

2) Preparación

Origen de la receta	Trayectoria de la receta	Clasificación ingredientes	Tiempo de preparación	Tecnologías de cocción	Materiales utensilios de preparación
Personal	Proteínas	Espicias	De 1 a 3 horas	Horno (eléc./ gas)	Metal
Familiar	Carbohidratos	Otra	De 3 a 6 horas	Otra	Madera
Comunitaria	Verduras	¿Cuál?	Más de 6 horas	¿Cuál?	Cerámica
De 0 a 30 años			Fogón de leña		Plástico
De 31 a 60 años			Estufa (eléc./gas)		Otro
Más de 60 años					¿Cuál?

3) Consumo

Tipología de la comida	Frecuencia de preparación	Escala de preparación	Edad de los comensales	Materiales utensilios de servicio	Precio aproximado plato final
Cotidiana	Diaria	Familiar	Adultos	Metal	2 a 10 mil pesos
Especial / Festiva	Temporal	Comunitaria	Jóvenes	Madera	10 a 20 mil pesos
Ritual	Esporádica	Comercial	Adolescentes	Cerámica	20 a 40 mil pesos
			Niños	Plástico	Más 40 mil pesos
				Otro	
				¿Cuál?	

Lienzo para evaluar cocinatorios

Objetivo: Registrar el desarrollo de las actividades y medir el impacto del cocinatorio.

Nodo:

Fecha:

Actividad

Participantes

Objetivo específico

Resultado esperado

Resultado obtenido

Notas de mejora