

LLAMA EMPRENDE: GASTRONOMÍA DE LA CARNE DE LLAMA

FECHA Y HORARIO

Del 25 al 27 de julio de 2024

Hora:

Jueves 25 de Hrs. 14:30 – 18:30

Viernes 26 de Hrs. 9:00 – 12:00
y de 14:30 – 19:30

Sábado 27 de Hrs. 09:00 –
12:00 y de 14:30 19:30

Modalidad: presencial

FACILITADOR



**Armin
Zarate
Chef**

INFORMACIÓN DE CONTACTO

Silvia Chanez de Zuna

Asesor Regional
Proyecto EMICRO

Cel. 78609596

Mail:
sichazu.upb@gmail.com

OBJETIVOS

Explorar y dominar las técnicas de preparación, cocción y presentación de platos utilizando carne de llama, destacando su versatilidad culinaria, valor nutricional y su papel en la gastronomía regional e internacional.

DIRIGIDO A

Emprendedores, empresarios del sector gastronómico y líderes de comunidades cuidadores de camélidos, de la ciudad de Oruro.

INSCRIPCIONES

Para realizar tu inscripción a la capacitación, haz click en el siguiente enlace:

<https://forms.gle/DW5AG5oTRLKqud188>

LLAMA EMPRENDE: GASTRONOMÍA DE LA CARNE DE LLAMA

RECURSOS

- ✓ Curso presencial.
- ✓ Grupo de Whatsapp.
- ✓ Clases 100% prácticas y demostrativas.
- ✓ El curso no tiene costo.

CONTENIDO

- ✓ Evaluaciones diarias (obligatorio).
- ✓ Asignación de tareas.
- ✓ Control de asistencia.
- ✓ Características únicas de la carne de llama
- ✓ Creatividad culinaria
- ✓ Técnicas de preparación y manipulación adecuadas para resaltar el sabor
- ✓ Recetas contemporáneas y tradicionales

LLAMA EMPRENDE: GASTRONOMÍA DE LA CARNE DE LLAMA

CRONOGRAMA

| Actividad | Fecha | Modalidad | Horario | Observaciones |
|--|--------------------------|------------|------------------------------|-------------------|
| Preparación del material y recursos de la Capacitación | 22/07/2024 al 24/07/2024 | En línea | 09:00 – 17:00 | Trabajo Consultor |
| Clase 1 TEMA 1: Características únicas de la carne de llama. TEMA 2: Creatividad culinaria Total horas: 5 | 25/07/2024 | Presencial | 14:30 a 19:30 | Trabajo Consultor |
| Clase 2 TEMA 3: técnicas de preparación y manipulación adecuadas para resaltar el sabor Total, horas: 8 | 26/07/2024 | Presencial | 9:00 a 12:00 y 14:30 a 18:30 | Trabajo Consultor |
| Clase 3 TEMA 4: Recetas contemporáneas y tradicionales Horas totales: 3 | 27/07/2024 | Presencial | 09:00 a 12:00 | Trabajo Consultor |
| Clase 4 TEMA 5: Recetas contemporáneas y tradicionales Horas totales: 5 | 27/07/2024 | Presencial | 14:30 a 19:30 | Trabajo Consultor |