

II

COHORTE

INSCRIPCION

20 al 30 MARZO

2026

INICIO 04 ABRIL

2026

PROGRAMA NACIONAL
COCINAS REGIONALES

AVG

ACADEMIA VENEZOLANA
de GASTRONOMÍA

II

COHORTE

INSCRIPCION

20 al 30 MARZO

2026

INICIO 04 ABRIL

2026

PROGRAMA NACIONAL
COCINAS REGIONALES

AVG

ACADEMIA VENEZOLANA
de GASTRONOMÍA

Programa Nacional de Cocinas Regionales AVG

El Programa Nacional de Cocinas Regionales, avalado por la Academia Venezolana de Gastronomía y dirigido por el Dr. Rafael Cartay, busca preservar y promover la rica diversidad culinaria de Venezuela.

Este ambicioso proyecto abarca la documentación, investigación y formación en gastronomía regional venezolana.



PROGRAMA NACIONAL
COCINAS REGIONALES

AVG

ACADEMIA VENEZOLANA
de GASTRONOMIA

Objetivos y Estructura del Programa



Objetivos Generales

Elaborar recetarios municipales, crear diccionarios gastronómicos e inventariar despensas alimentarias regionales.

Estructura

Tres niveles: inventarios, publicaciones y formación. Cada nivel contribuye a la preservación del patrimonio culinario.

Alcance

Abarca los 335 municipios de Venezuela, garantizando una representación completa de la diversidad gastronómica nacional.



Contenido Programático

Modulo 1	Las Cocinas Regionales
Modulo 2	Región Alimentaria y Región Gastronómica
Modulo 3	Definición de Fuentes y Tipos de Fuentes de Información
Modulo 4	Biodiversidad
Modulo 5	Tradicción y Patrimonio
Modulo 6	La Cocina de La Cocina I. ¿Cómo Hacer un Recetario de Cocina?
Modulo 7	La Cocina de La Cocina II ¿Para Qué Sirven Los Recetarios de Cocinas?
Modulo 8	La Cocina de La Cocina III ¿Cómo Elaborar Un Diccionario de Cocina?
Modulo 9	Estacionalidad de Productos e Ingredientes
Modulo 10	Memoria Gustativa
Modulo 11	Distinción Entre Cocinas Ancestral, Típicas, Tradicionales, Patrimoniales
Modulo 12	Distinción Entre Cocinas Emigración, Festiva, Callejera, Mercado y Autor
Modulo 13	La Mesa el Itinerario según el Consumo de Alimento, las Festividades y las Celebraciones
Modulo 14	Patrimonialización: Ciudades Creativas Gastronómicas
Modulo 15	Nociones Básicas de Neurogastronomía
Modulo 16	Notas sobre Nacionalismo Gastronómico
Modulo 17	País y Nación
Modulo 18	Precursores de La Geografía Gastronómica dn Venezuela
Modulo 19	La Voz Del Pueblo :Las Artes y La Gastronomía (danza, Música, Artes Plástica, Artesanía, Utensilios)
Modulo 20	Cronograma de Investigación de Campo
Modulo 21	Muestra del Trabajo Final

Metodología y Cronograma

1

Formación Online

50 horas de clases impartidas por el Dr. Rafael Cartay, experto en gastronomía venezolana.

2

Investigación de Campo

250 horas de trabajo presencial en comunidades, recopilando recetas y tradiciones culinarias locales, a través de los equipos de trabajo por estado..

3

Desarrollo del Programa

Proceso de inscripción: 20 al 30 de marzo 2026

Inicio de clase: el 04 de abril de 2026 y finaliza el 20 de noviembre de 2026.



Equipo y Organización

Trabajo ad honorem

Coordinación Nacional

Supervisa el programa a nivel país, asegurando coherencia y calidad en todas las regiones. A cargo de Leonor Peña y Maria Fernanda Grisel

Coordinadores Estadales

Gestionan el programa en cada estado, adaptándolo a las particularidades regionales. Se designa una vez conformado el equipo

Investigadores Locales

Realizan el trabajo de campo, recopilando información directamente de las comunidades. Conformado por los participantes por cada estado

Asesores Académicos

Brindan orientación especializada en gastronomía, historia y cultura Venezolana, a cargo del Dr. Rafael Cartay e invitados especiales

Aval Académicos

A cargo de la Academia Venezolana de Gastronomía, dirigido por Ivanova Decán Gambús



Proceso de Inscripción y Participación

1

Registro Online

Los interesados se inscriben a través del enlace proporcionado por la coordinación nacional.



2

Selección de Participantes

Se evalúa el perfil y motivación de los candidatos para formar equipos equilibrados.

3

Asignación de Roles

Los seleccionados reciben tareas específicas según su experiencia y área geográfica.



Evaluación y Certificación

Evaluación Continua

1

Se valora la participación activa, la calidad de las investigaciones y el cumplimiento de plazos.

2

Presentación de Resultados

Los participantes exponen sus hallazgos y contribuciones al programa.

3

Certificación Oficial

El Programa será objeto de una certificación de aprobación, por la ACADEMIA VENEZOLANA DE GASTRONOMIA. una vez que el participante ha logrado los objetivos propuestos en el programa, en particular de la jurisdicción política administrativa donde se aplique la primera fase del proyecto: Elaboración del Recetario de Cocinas Regionales, Inventario de La Despensa Alimentaria Regional y Diccionario Gastronómico Regional,



Derechos de Autoría y Publicaciones

Tipo de Obra	Registro SAPI	Publicación
Recetarios Municipales	Obligatorio	Digital y Física
Diccionarios Gastronómicos	Obligatorio	Digital
Inventarios de Despensa	Opcional	Digital



Impacto y Proyección Futura



Preservación Cultural

El programa contribuye a mantener vivas las tradiciones culinarias venezolanas para futuras generaciones.



Formación Especializada

Se crean nuevos expertos en gastronomía regional, impulsando la investigación y divulgación



Proyección Internacional

La cocina venezolana gana reconocimiento global, potenciando el turismo gastronómico en el país.





INFORMACION



04148981076



diplomado.cocina.regional@gmail.com



RafaelCartay, Cocinas Regionales



04148981076



Solicitarlo

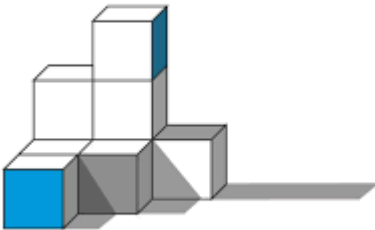


COSTO

 inscripción 10 dólares



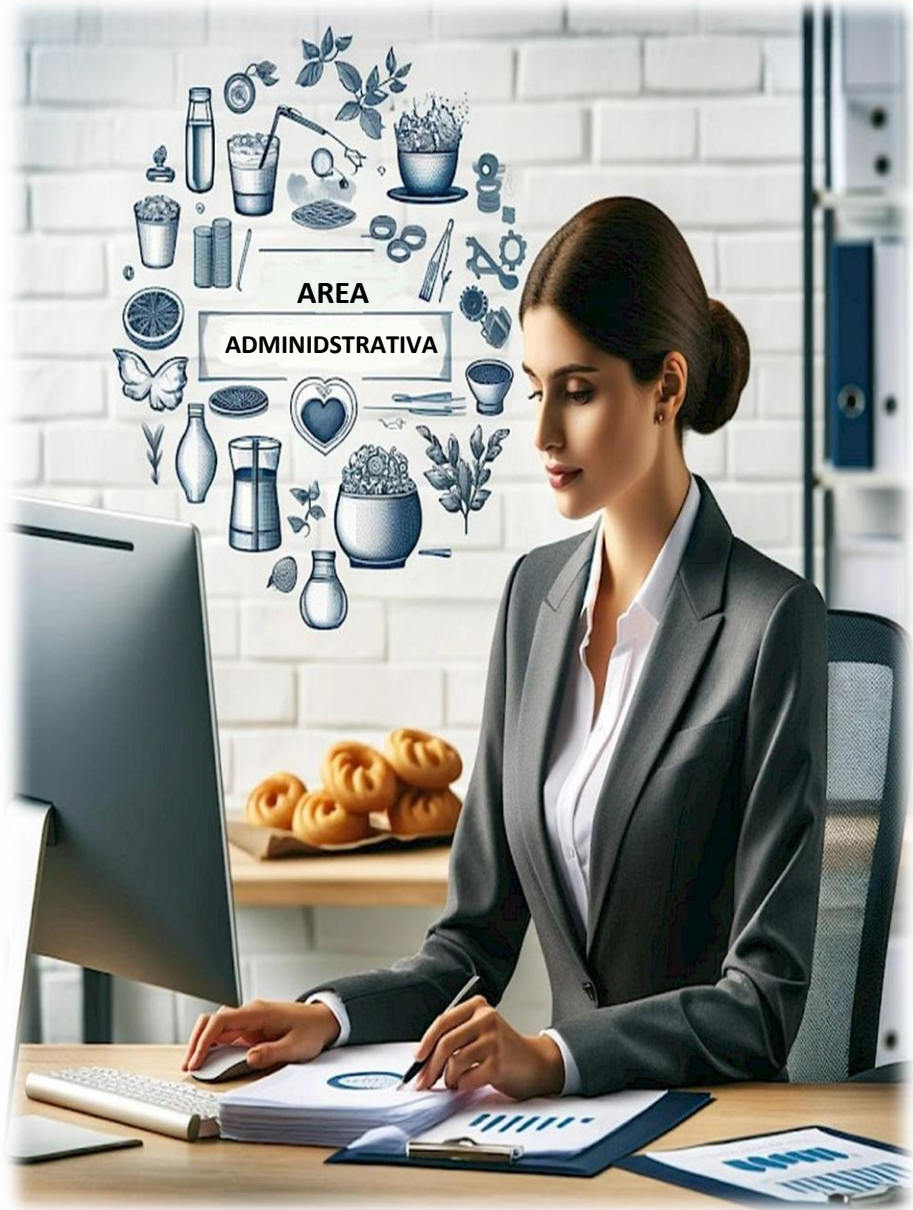
Debe llamar para solicitar pago movil 0414 898 10 76



Total de módulos 21 a razón de 15 dólares cada uno
TOTAL: 315 dólares efectivo



PAGADOS EN DOS PARTES
Primera Parte 30 de **marzo 2026**
Segunda Parte 30 de **junio 2026**





IDENTIFICACION

- Se emitirá un carnet de identificación con el nombre y apellido, número de cédula, ubicación geográfica y foto, a los fines de presentar a las fuentes, instituciones y autoridades donde realiza la investigación de campo su acreditación autorizada por el **PROGRAMA NACIONAL DE COCINAS REGIONALES AVG.**
- Para su emisión el participante debe enviar los recaudos requeridos acompañado de capture de pago de inscripción.

