



ANEXO I

BREVE RESUMEN DE LOS CONTENIDOS DE LOS TALLERES DE CULTURA TRADICIONAL Y CONDICIONES PARA EL DESARROLLO DE LOS MISMOS (2022-2025)

CONDICIONES GENERALES

Las aulas o espacios físicos donde han de celebrarse los talleres deberán disponer de unas adecuadas condiciones de espacio, luz natural y artificial, temperatura y accesibilidad, que serán ratificadas por el Instituto de las Identidades (IDES), quien velará en todo momento por el cumplimiento de los requisitos generales y específicos de los talleres, aceptando los respectivos ayuntamientos la valoración e indicaciones que determine el IDES.

REQUISITOS ESPECÍFICOS

Taller de Gaita y Tamboril

Iniciación y progresivo perfeccionamiento de la flauta pastoril de tres agujeros (gaita) y del tamboril. Principales ritmos y melodías existentes en la provincia de Salamanca: jotas, fandangos, pasacalles, charradas, ofertorios, etc.

1. Número de talleres que se ofertan: 7
2. Número de alumnos por taller: 6/10
3. Duración del taller: 3 cursos
4. *Aula*: Equipación estándar (mesas, sillas, encerado o pizarra, armarios para los instrumentos, servicios, etc.), con buena acústica, capacidad suficiente para los alumnos y, a ser posible, insonorizada.
5. *Materiales*: La Diputación de Salamanca aportará algunos instrumentos en préstamo para el inicio de los cursos, debiendo asumir el resto los ayuntamientos y/o los alumnos.

Taller de Dulzaina y Redoblante

Iniciación y progresivo perfeccionamiento de la dulzaina y el redoblante. Principales ritmos y melodías existentes en la provincia de Salamanca: dianas, charradas, jotas, etc.

1. Número de talleres que se ofertan: 3
2. Número de alumnos por taller: 6/10
3. Duración del taller: 3 cursos
4. *Aula*: Equipación estándar (mesas, sillas, encerado o pizarra, armarios para los instrumentos, servicios, etc.), con buena acústica, capacidad suficiente para los alumnos y, a ser posible, insonorizada.
5. *Materiales*: La Diputación de Salamanca aportará algunos instrumentos en préstamo para el inicio de los cursos, debiendo asumir el resto los ayuntamientos y/o los alumnos.

Taller de Canto y Percusión

Desarrollo de un programa representativo de cantos tradicionales salmantinos representativos de las diferentes comarcas y tipologías de la provincia. Iniciación al acompañamiento de este repertorio con diversos instrumentos y otros objetos de percusión.

1. Número de talleres que se ofertan: 3
2. Número de alumnos por taller: 8/10
3. Duración del taller: 3 cursos
4. *Aula*: Equipación estándar (mesas, sillas, encerado o pizarra, armarios para los instrumentos, servicios, etc.), con buena acústica, capacidad suficiente para los alumnos y, a ser posible, insonorizada. Será conveniente disponer de atriles para cantar de pie, un mapa de la provincia de Salamanca, un reproductor de CD y DVD, con altavoces y un monitor o pantalla.
5. *Materiales*: La Diputación de Salamanca aportará algunos instrumentos en préstamo para el inicio de los cursos, debiendo asumir el resto los ayuntamientos y/o los alumnos.

Taller de Bordado popular

Reproducción de diferentes piezas textiles ornamentales del ajuar doméstico tradicional (mantelerías, colchas, paños, etc.) bordados sobre lino con motivos tradicionales salmantinos, empleando diferentes puntos y técnicas (bordados, sobrepuestos, deshilados, etc.). Este taller no desarrolla trabajos de indumentaria tradicional.

1. Número de talleres que se ofertan: 3
2. Número de alumnos por taller: 6/12
3. Duración del taller: 2 cursos
4. *Aula*: Equipación estándar (mesas grandes, sillas, encerado o pizarra, servicios, etc.), con buena iluminación natural y también artificial de tipo cenital.
5. *Materiales*: El profesorado determinará los materiales necesarios para el desarrollo del taller, que serán aportados por el alumnado o el ayuntamiento.

Taller de Encaje de Bolillos

Elaboración de diversos tipos y modelos de puntillas, pañuelos, etc., en “cadeneta”, “punto entero”, “medio punto”, “puno real” y otros, mediante el empleo de útiles tradicionales (mundillo, bolillos, picaos, hilo y alfileres)

1. Número de talleres que se ofertan: 3
2. Número de alumnos por taller: 6/12
3. Duración del taller: 3 cursos
4. *Aula*: Equipación estándar (mesas grandes, sillas, encerado o pizarra, servicios, etc.), con buena iluminación natural y también artificial de tipo cenital.
5. *Materiales*: El profesorado determinará los materiales necesarios para el desarrollo del taller, que serán aportados por el alumnado o el ayuntamiento.

Taller de Alfarería

Aproximación a las materias primas (barro, greda, juguete) y su preparación. Iniciación al torno: centrar, abrir y estirar el barro. Elaboración de distintas piezas (cazuelas,

platos, pucheros, botijos, etc.), según diferentes modelos tradicionales salmantinos. La cerámica y sus posibilidades creativas.

1. Número de talleres que se ofertan: 4

2. Número de alumnos por taller: 6/12

3. Duración del taller: 3 cursos

4. *Aula*: Dotada con una potencia eléctrica para soportar un horno de 380 v, 11 KW o 9 KW o 7 KW monofásico, dependiendo del horno y las instalaciones del aula. Buena iluminación natural y también artificial de tipo cenital, servicios, una silla y 1 m2 de mesa por alumno y espacio suficientemente holgado para el desarrollo de la actividad (50 m2 aproximadamente). El aula debe disponer de una puerta grande para permitir el acceso del horno, que cederá gratuitamente el Instituto de las Identidades, pero que cada ayuntamiento se encargará de transportar desde el lugar de la provincia que determine el IDES, así como de su correcta instalación bajo la supervisión del maestro de taller de alfarería. El aula también deberá contar con:

- 4 tomas de corriente 220 v.

- Agua corriente, caliente y fría.

- Un mínimo de 2 pilas.

- Un mínimo de 3 estanterías metálicas de 2x0,5x1 m.

- Un armario con cerradura para materias primas y otros materiales del maestro de taller.

- Un extintor y es aconsejable un extractor de humos.

- El aula deberá estar disponible 1 hora antes del inicio del taller y 30 minutos después de finalizarlo.

5. *Materiales*: El profesorado determinará los materiales necesarios para el desarrollo del taller, que serán aportados por el alumnado o el ayuntamiento.

Taller de Gastronomía Tradicional

Introducción a la gastronomía tradicional salmantina, en su contexto cotidiano y festivo, a través de la elaboración y degustación de diversos primeros y segundos platos, repostería y licores, representativos de las distintas comarcas de la provincia. El taller recupera también la gastronomía autóctona de cada pueblo y comarca y realiza una formación básica en técnicas (cortes, salsas, fondos), higiene alimentaria, términos culinarios, etc.

1. Número de talleres que se ofertan: 9 talleres (3 por curso).

2. Número de alumnos por taller: 8/15

3. Duración del taller: 1 curso

4. *Aula*: Medida aproximada de 50 m2, bien iluminada natural y artificialmente, dotada de instalación eléctrica para cocina con varios fuegos o fogones y horno (pueden ser de gas), sistemas de ventilación y extracción de humos, pilas de acero inoxidable con agua fría y caliente, frigorífico, mesas de trabajo grandes para la elaboración de los platos, mesas auxiliares y sillas o pupitres para la parte teórica, contenedores para desperdicios orgánicos e inorgánicos, dispensador industrial para papel de cocina y materiales varios de limpieza.

5. *Materiales*: El profesorado determinará los materiales necesarios para el desarrollo del taller, que serán aportados por el alumnado o el ayuntamiento.



Los ayuntamientos solicitantes se comprometen tácitamente, al presentar la solicitud, a cumplir las condiciones generales y específicas que constan en este anexo. El incumplimiento de las mismas, supondrá la automática cancelación del taller y el convenio correspondiente, asumiendo el ayuntamiento los gastos proporcionales por desplazamiento generados hasta esa fecha.