

# **SECTOR: GASTRONOMÍA**

## **1. CATERING**

1. Proyectos de catering cultural para eventos artísticos.
2. Talleres de formación en gastronomía tradicional panameña.
3. Creación de menús inspirados en la cultura local.
4. Proyectos de innovación en catering con ingredientes autóctonos.
5. Iniciativas de catering sostenible y ecológico.

## **2. FONDA**

1. Programas de preservación de recetas tradicionales.
2. Creación de redes de fondas con identidad cultural.
3. Proyectos de turismo gastronómico en fondas.
4. Concursos de comida tradicional en fondas locales.
5. Talleres de formación en gestión de fondas.

## **3. RESTAURANT / BAR TEMÁTICO**

1. Creación de bares y restaurantes con temáticas culturales.
2. Proyectos de fusión entre cocina tradicional y moderna.
3. Iniciativas de turismo gastronómico en bares temáticos.
4. Talleres de diseño de espacios gastronómicos culturales.
5. Concursos de diseño gastronómico.

## **4. SERVICIOS**

1. Proyectos de formación en gestión de servicios gastronómicos.
2. Iniciativas de servicios de catering para eventos culturales.
3. Creación de servicios gastronómicos en festivales y ferias.
4. Talleres de innovación en servicios de hostelería cultural.
5. Proyectos de servicios de comida ecológica y sostenible

## **5. FOOD TRUCK**

1. Creación de rutas culturales de food trucks.

2. Proyectos de comida rápida basada en gastronomía tradicional.
3. Concursos de innovación gastronómica en food trucks.
4. Talleres de gestión de food trucks con identidad cultural.
5. Proyectos de sostenibilidad en food trucks.

## **6. VENTA AMBULATORIA**

1. Proyectos de rescate de la venta ambulatoria cultural.
2. Creación de mercados ambulantes con identidad cultural.
3. Iniciativas de fusión entre gastronomía callejera y gourmet.
4. Talleres de gestión y formalización para vendedores ambulantes.
5. Programas de turismo gastronómico callejero.