



PROGRAMA SALUD COMUNITARIA

EXPERIENCIAS COMUNITARIAS DE ALIMENTACIÓN SALUDABLE

Provincia de Formosa

BARRIO 20 DE JULIO

I. Datos de la experiencia

Nombre del responsable/s de la experiencia:

Sandra Isabel Payán

Referente institucional del programa a través del cual presentan el proyecto:

Dr. Julio Monsalvo, Programa Salud Comunitaria del Ministerio de la Comunidad de la Provincia de Formosa

Nombre de la experiencia:

Encuentro de Alimentación saludable y Huerta Agroecológica para Multiplicadores de Salud Comunitaria en el Barrio 20 de Julio de la ciudad de Formosa

Dirección: Padre Grotti 1040

Teléfono: 3704238650/3704804525

Fax:

E-mail: saludcomunitariaformosa@gmail.com

II. Tipificación de la experiencia:

Educación/comunicación/divulgación/promoción

III. Contenidos de la experiencia

¿Quiénes la realizan?

- Multiplicadoras y Multiplicadores de Salud Comunitaria*
- Equipo de trabajo del Programa Salud Comunitaria

* Son vecinas y vecinos con capacidad, entusiasmo, compromiso y autonomía para promover la Salud de las Relaciones en sus territorios.

¿A quiénes está dirigida?

A las vecinas y los vecinos que comenzaron a realizar el Curso de Multiplicadores de Salud Comunitaria desde julio de 2012 en el Barrio 20 de Julio de la ciudad de Formosa.

Objetivos:

- Compartir con vecinas y vecinos un espacio de práctica y reflexión sobre Alimentación Saludable y Huerta Agroecológica, como parte de su capacitación continua como Multiplicadoras y Multiplicadores de Salud Comunitaria

- Intercambiar saberes sobre Alimentación Saludable y Huerta Agroecológica

Forma de convocatoria:

Las vecinas y vecinos fueron invitados a través de la Responsable del Centro de Desarrollo Comunitario “Santa Catalina”, la Señora Alicia Pastor.

Espacio físico en que se realiza

Centro de Desarrollo Comunitario “Santa Catalina, Barrio 20 de Julio, Ciudad de Formosa

¿Cuándo es realizada? ¿Tienen continuidad en la actualidad?

El Encuentro se realizó el 9 de noviembre del año 2012.

Posterior a este Encuentro, se realizaron tres encuentros más de capacitación de Multiplicadoras y Multiplicadores en los temas: Conocer nuestro Cuerpo y Cuidando nuestro Planeta. Las vecinas y vecinos que culminaron los temas que constituyen el Curso de Multiplicadores, compartieron un último encuentro el día 9 de octubre del año 2013, en el que recibieron sus certificados de Multiplicadores con el respaldo de la Universidad Nacional de Formosa, y planificaron el trabajo comunitario que continuarían haciendo en sus territorios para promover la salud de las relaciones y cuidar la vida. Actualmente estas vecinas y vecinos desarrollan sus actividades como Multiplicadoras y Multiplicadores en los Barrios: 20 de Julio, 8 de Marzo, Antenor Gauna y Simón Bolívar

Materiales utilizados (describir los diseñados especialmente para estas actividades)

- Utensilios de cocina
- Insumos para la preparación de las recetas
- Afiches y fibrones para el registro de los saberes
- Folletos de alimentación saludable, huerta agroecológica y recetas

Desarrollo de la actividad:

El encuentro cuenta con los siguientes momentos:

1. Dinámica de presentación eligiendo dibujos de frutas y verduras
2. Presentación de experiencias de multiplicación de los Multiplicadores presentes

3. Conversatorio sobre Huerta Agroecológica, a cargo del Profesor Alfredo Caffa
4. Elaboración comunitaria de recetas saludables, propuestas por los mismos Multiplicadores:
 - Empanadas de verdura
 - Hamburguesas de arveja y queso
 - Jugos “de colores”: zanahoria y naranja, y perejil y manzana

Con mucha alegría, entusiasmo y generosidad todos participan de la elaboración y posterior degustación de estos alimentos

5. Compartir de algunas ideas básicas sobre la alimentación saludable y las propiedades de los alimentos utilizados en las recetas
6. Entrega de certificados y despedida



REGISTRO Y COMPILACIÓN DE ENCUENTROS COMUNITARIOS

Proyecto Nuestros Alimentos Tradicionales

Seguridad alimentaria, identidad y diversidad cultural en Argentina

I Datos de la Experiencia:

- **N° de Experiencia:**
- **Localidad:**
- **Fecha de presentación:**
- **Nombre del responsable/s de la experiencia:** Norma Ramírez
- **Referente institucional del programa a través del cual se presenta el proyecto:** Programa de Salud Comunitaria y Coordinación Provincial de Desarrollo Infantil, del Ministerio de la Comunidad de la Provincia de Formosa.
- **Nombre de la experiencia:** Registro y Compilación de relatos de encuentros comunitarios realizados en la capital y localidades del interior de la Provincia de Formosa: “Cocinando con plantas nativas de nuestra tierra... y otras más”
- **Dirección:** Padre Grotti 1040
- **Teléfono:** 3704238650/3704804525
- **Fax:**
- **E-mail:** saludcomunitariaformosa@gmail.com

II. Tipificación de la Experiencia:

- **Educación/ Comunicación/ Divulgación/ Promoción**

III. Contenidos de la Experiencia:

- **¿Quiénes la realizan?**
Las vecinas y vecinos que participaron en los encuentros comunitarios y aportaron las recetas registradas, son de:
 - Colonia Villa Mercedes de la localidad de Villafañe,
 - Colonia La Floresta y La Juventud de la localidad Villa 213,
 - Colonia Villa Lucero localidad de Nainek,
 - Colonia Potrero Ñandu de Localidad de Potrero Norte,
 - Localidad de Herradura,
 - Localidad El Chorro,
 - Feria Franca del Barrio La Paz y la Alcaldía de mujeres de Formosa capital

El registro y la compilación fueron realizados por los equipos de trabajo del Programa Salud Comunitaria y de la Coordinación Provincial de Alimentación y Nutrición

- **¿A quiénes está dirigida?**

A la comunidad en general, incluyendo multiplicadoras y multiplicadores de Salud Comunitaria (vecinas y vecinos con capacidad, entusiasmo, compromiso y autonomía para promover la Salud de las Relaciones en sus territorios).

- **Objetivos:**

- Reconocer, valorar y compartir saberes de formoseños /as, adultos y niños sobre la producción, preparación y consumo de alimentos saludables y tradicionales, incluyendo prácticas culinarias.

- Recuperar prácticas ancestrales, que estas se incorporen, se lleven a la práctica y se sigan transmitiendo. Estas prácticas ancestrales están constituidas tanto por recetas como por costumbres y valores de las familias, tales como la solidaridad, el respeto, la autonomía y la autoestima.

- Elaboración de folletos de recetas tradicionales y saludables para difundir en diversas comunidades y acompañar nuevos encuentros comunitarios

- **Formas de convocatoria:**

La convocatoria para los encuentros comunitarios registrados, fue realizada de vecino a vecino y a través de promotores del PAIPPA.

- **Espacio físico en que se realiza:**

Los encuentros comunitarios registrados se realizaron en casas de vecinos, cocina de la escuela, instalaciones de Feria Franca y Alcaldía de Mujeres.

- **¿Cuándo es realizada? ¿tiene continuidad en la actualidad?**

Los encuentros comunitarios registrados se realizaron entre los años 2008 y 2011.

La compilación de los registros de los encuentros se realizó el año 2011.

Los folletos con las recetas generados, se presentan en la actualidad en diferentes actividades y eventos, para su difusión y para la promoción de las costumbres y valores tradicionales.

- **Materiales utilizados(describir los diseñados especialmente para estas actividades)**

- Utensilios de cocina

- Insumos para las recetas

- Folletos específicos de Salud de Comunitaria

- Afiches y fibrones para el registro de los saberes

- **Desarrollo de la actividad:**

- Cada encuentro comunitario fue registrado a partir de relatos y fotografías.
- Los registros fueron compilados en el documento “Cocinando con plantas nativas de nuestra tierra... y otras más”, en el cual las recetas se organizaron de la siguiente manera:

#Recetas con mandioca:

- ✓ empanadas y pizzas de mandioca
- ✓ procedimiento para producir almidón de mandioca
- ✓ chipa de almidón de mandioca

#Recetas con maíz:

- ✓ Bori de vegetales (“guacho”)
- ✓ Bori bori tradicional

#Recetas con hierbas naturales de la zona: Yuyo colorado, diente de león, verdolaga, lengua de vaca, mucuna, tasi o doca, algarroba, guabiyú, ñangapiri, aguay.

- ✓ Torrejas de Yuyo colorado
- ✓ Ñoquis de yuyo colorado
- ✓ Tarta
- ✓ Tortillon
- ✓ Canelones de yuyo colorado
- ✓ Ensalada de verdolaga
- ✓ Tortillas
- ✓ Empanadas
- ✓ Verdolaga revuelta
- ✓ Ensaladas de diente de león
- ✓ Harina de algarroba
- ✓ Algarroba tostada o café de algarroba
- ✓ Arrope de algarroba
- ✓ Patay
- ✓ Pan con harina de algarroba
- ✓ Cobertura para tortas de harina de algarroba
- ✓ Caramelos
- ✓ Añapa

#Recetas dulces:

- ✓ Dulce de mamon
- ✓ Mermelada de frutas cítricas
- ✓ Mazamorra
- ✓ Alfajores de maicena o de almidón de mandioca
- ✓ Lejía
- ✓ Dulce de guabiyú (también puede ser de ñangapiri)
- ✓

#Recetas del vecino país:

- ✓ Sopa paraguaya
 - ✓ Chipa guazú
 - ✓ Payagua mascada
- A partir de los saberes registrados, se elaboraron los siguientes folletos para la difusión:
- ✓ Pizza de mandioca
 - ✓ Recetas de comida paraguaya
 - ✓ Alfajores de fécula de maíz
 - ✓ Yuyo colorado y Verdolaga
 - ✓ Borí de vegetales

JORNADA DE SALUD INTEGRAL:

I. Datos de la experiencia

Nombre del responsable/s de la experiencia:

Alicia Escotorin

(Promotora de Salud Comunitaria)

Referente institucional del programa a través del cual presentan el proyecto: Salud Comunitaria

Nombre de la experiencia: Jornada de Salud Integral:
Taller de Esperanza y Alegremia y Talleres de alimentación saludable

Dirección: Padre Grotti 1040

Teléfono: 3704238650/3704804525

Fax:

E-mail: saludcomunitariaformosa@gmail.com

II. Tipificación de la experiencia: (marcar con una X el tipo de experiencia)

Talleres de cocina tradicional

Espacios de intercambio de recetas y formas de preparación

Talleres de conocimientos y prácticas productivas de alimentos tradicionales

Huertas de cultivos tradicionales. Cría de animales.

Talleres de fabricación de herramientas, utensilios de cocina, artesanías, etc., para la producción de alimentos tradicionales.

Educación/comunicación/divulgación/promoción X

Publicación de recetario tradicional.

Fabricación de utensilios de cocina tradicionales o producciones artesanales.

Espacio de expresiones culturales artísticas: teatro, música, cuentos, coplas, juegos, danzas, etc.

Fiestas y celebraciones populares con presencia alimentaria

Organización de venta, ferias, intercambios de alimentos y/o semillas, trueque y otros.

III. Contenidos de la experiencia

¿Quiénes la realizan?

Programa Salud Comunitaria, Áreas Programáticas.

¿A quiénes está dirigida?

A la comunidad educativa en general (madres y padres , docentes ,alumnos)

Objetivos:

- Generar un espacio de encuentro y participación comunitaria para el cuidado de la vida.
- Reflexionar sobre las necesidades esenciales para vivir con alegría (alegría que circula por la sangre) el aire, el agua, el amor ,el albergue , el arte ,la alimentación saludable.
- Compartir con los niños los saberes populares de” recetas de las abuelas” para sentirse sanos.

Forma de convocatoria:

Invitación de los docentes a los padres de los alumnos

Espacio físico en que se realiza

Jardín de Infantes, Escuela Normal B Villa Hermosa, salón de Actos del jardín y salitas de 4 y 5 años

¿Cuándo es realizada? ¿Tienen continuidad en la actualidad?

Con motivo del Día del Medio Ambiente Abril 2013 , se continuo con los talleres una vez al mes y un cierre en la Semana de la Familia .

Se continuara este año 2014 con la huerta orgánica y preparados planta , con la invitación a que el Jardín conforme el “Club Cuidadores de la Vida”

Materiales utilizados (describir los diseñados especialmente para estas actividades)

- ✓ Folleto de receta del concentrado.
- ✓ Folleto de Esperanza y Alegremia
- ✓ Afiches sobre saberes de la abuela realizada con padres y alumnos
- ✓ Cartilla de salud Comunitaria

Desarrollo de la actividad:

El encuentro de Esperanza y Alegremia se realizó en el Marco del Día Mundial de Medio Ambiente, participaron docentes, alumnos , padres . La motivación fue plasmada con la obra de teatro popular “las Doñas” que permite de manera entretenida reflexionar sobre las necesidades esenciales de la vida las 7 A (aire, agua, albergue, alimento, amor, arte, aprendizaje) , y tomar conciencia de nuestra pertenencia a la naturaleza . Luego en cada salón, con metodología de talleres simultáneos se trabajó cada A. para finalmente compartir en plenario lo realizado, con dinámicas de juegos y compartiendo los alimentos preparados como ensaladas de frutas locales y pan casero.

En los meses siguientes se desarrollaron 3 talleres mensuales sobre:

1. Los “saberes de la Abuela” donde las mismas contaron recetas caseras y modos de prepararlas, se registró en afiches , y se compartió lo preparado .
- 2 Alimentación saludable “concentrado de jugos con frutas locales y explicación del ovalo de la alimentación con la dinámica de los dados, que motivo a los participantes a contar modos y usos de algunas prácticas ancestrales con cada grupo de alimentos se registró en afiches y se compartió lo preparado .
- 3 Compartir saberes locales con plantas medicinales y comestibles de la zona de la Reserva Natural Laguna Oca, localidad vecina a la escuela , se realizaron preparados de te de ambay, pomada de ruda y dulce de zapallo .

El cierre de los talleres se realizo en la “semana de la Familia , en los turnos mañana y tarde , padres , docente y alumnos ,

compartieron a modo de “feria de salud “, preparados de alimentos tradicionales” sopa paraguaya, chipa, pan de queso, dulce de mamon , de guayaba , jugos de colores y juegos tradicionales de los padres y abuelos , arroz con leche, la farolera, la rayuela , etc , de intensa participación , con mucha alegría ,Al finalizar el encuentro se repartió el folleto.



BARRIO 12 DE OCTUBRE

I. Datos de la experiencia

Nombre del responsable/s de la experiencia: Sandra Payán y María Nazaret Zorrilla. Miembros del equipo del Programa de Salud Comunitaria.

Referente institucional del programa a través del cual presentan el proyecto: Dr. Julio Monsalvo. (Jefe del programa de Salud Comunitaria, Min. de la Comunidad).

Nombre de la experiencia: Encuentros comunitarios.

Dirección: Comedor Comunitario "Divino Niño", Barrio 12 de Octubre, Ciudad de Formosa

II. Tipificación de la experiencia: (marcar con una X el tipo de experiencia)

Talleres de cocina tradicional

☒ Espacios de intercambio de recetas y formas de preparación
Talleres de conocimientos y prácticas productivas de alimentos tradicionales

Huertas de cultivos tradicionales. Cria de animales.

Talleres de fabricación de herramientas, utensilios de cocina, artesanías, etc, para la producción de alimentos tradicionales.

☒ Educación/comunicación/divulgación/promoción

Publicación de recetario tradicional.

Fabricación de utensilios de cocina tradicionales o producciones artesanales.

Espacio de expresiones culturales artísticas: teatro, música, cuentos, coplas, juegos, danzas, etc.

Fiestas y celebraciones populares con presencia alimentaria

Organización de venta, ferias, intercambios de alimentos y/o semillas, trueque y otros.

III. Contenidos de la experiencia

¿Quiénes la realizan?

Promotoras de Salud Comunitaria, Multiplicadoras de Salud Comunitaria, miembros del equipo técnico del Centro de la

Comunidad B° Liborsi, cocineras responsables del Comedor Comunitario.

¿A quiénes está dirigida?

A vecinos y vecinas que participan del Comedor Comunitario.

Objetivos:

- Promover la alimentación saludable, incorporando nuevas ideas para la preparación de tortas de frutas y verduras, aprovechando la pulpa sobrante del colado de los jugos naturales realizados.
- Recordar los cuidados que se deben tener en la alimentación de personas con enfermedad Celíaca. Tanto en la forma de preparar los alimentos como en los ingredientes que se utilizan.
- Compartir recetas aptas para celíacos para incorporar al menú del Comedor Comunitario.
- Compartir nuevas ideas para el uso de la harina de maíz en la elaboración de tortas.

Forma de convocatoria:

Invitación a los concurrentes al Comedor Comunitario por parte de las responsables de dicho comedor, y miembros del equipo técnico del Centro de la Comunidad del B° Liborsi.

Espacio físico en que se realiza:

Comedor Comunitario "Divino Niño", Barrio 12 de Octubre, ciudad de Formosa.

¿Cuándo es realizada? ¿Tienen continuidad en la actualidad?

La actividad fue realizada el día 02/07/2013. Actualmente no tiene continuidad.

Materiales utilizados (describir los diseñados especialmente para estas actividades)

Recetas de tortas de frutas y verduras apta para Celíacos.
Recetario con diversas preparaciones libres de Gluten.

Desarrollo de la actividad:

Se inició la actividad presentándonos entre todas/os. Contamos lo que íbamos a realizar y hablamos sobre los cuidados que hay que

tener en la alimentación de las personas con enfermedad Celíaca. Recordamos los ingredientes disponibles en nuestra zona que son aptos para celíacos.

Elaboramos 2 tipos de tortas: una con harina de trigo, huevos y pulpa de frutas y verduras sobrante del colado de jugos naturales. Y otra con harina de maíz, huevos y pulpa de frutas y verduras.

Otras cosas que sean relevantes para compartir

La madre de la niña con enfermedad Celíaca asistió al encuentro. Fue muy propicio ya que se reforzaron los conocimientos de esta enfermedad y se le entregó las recetas fáciles con ingredientes típicos de la zona, aptas para Celíacos.



COMEDOR “MITAÍ KULAY” DEL BARRIO SAN ANTONIO

I. Datos de la experiencia

Nombre del responsable/s de la experiencia: Claudia Pineda
(Promotora de Salud Comunitaria)

**Referente institucional del programa a través del cual
presentan el proyecto:** Salud Comunitaria

Nombre de la experiencia: Encuentro Recreativo

Dirección: Padre Grotti 1040

Teléfono: 3704 - 238650

II. Tipificación de la experiencia: (marcar con una X el tipo de experiencia)

Talleres de cocina tradicional

Espacios de intercambio de recetas y formas de preparación

Talleres de conocimientos y prácticas productivas de alimentos
tradicionales

Huertas de cultivos tradicionales. Cria de animales.

Talleres de fabricación de herramientas, utensilios de cocina,
artesanías, etc, para la producción de alimentos tradicionales.

Educación/comunicación/divulgación/promoción

Publicación de recetario tradicional.

Fabricación de utensilios de cocina tradicionales o producciones
artesanales.

Espacio de expresiones culturales artísticas: teatro, música,
cuentos, coplas, juegos, danzas, etc.

Fiestas y celebraciones populares con presencia alimentaria **X**

Organización de venta, ferias, intercambios de alimentos y/o
semillas, trueque y otros.

III. Contenidos de la experiencia

¿Quiénes la realizan?

Dirección de Recreación Comunitaria, Programa Salud
Comunitaria, Áreas Programáticas.

¿A quiénes está dirigida?

A la comunidad en general del barrio San Antonio.

Objetivos:

- Generar un espacio de encuentro y participación comunitaria través de juegos cooperativos.
- Promover la alimentación saludable con la preparación del concentrado de naranja.

Forma de convocatoria: Recorrido por el barrio para invitar a cada vecino y a través de un micrófono el mismo día del evento.

Espacio físico en que se realiza
Comedor “Mitaí Kulay” del barrio San Antonio

¿Cuándo es realizada? ¿Tienen continuidad en la actualidad?
Fue realizada por motivo de festejo del día del niño en agosto del año 2012. No tuvo continuidad.

Materiales utilizados (describir los diseñados especialmente para estas actividades)
Folleto de receta del concentrado.

Desarrollo de la actividad:

El encuentro reunió mamás y niños del barrio. El encargado de las dinámica de recreación promovió a través de las mismas, la participación de todos los presentes. Los juegos estaban dirigidos a la cooperación y no a la competencia, con esta idea se intentó promover las relaciones saludables entre todos. En cada descanso de los juegos se invitaba a los presentes a degustar del concentrado de frutas. Preparación esta que aportaba a la idea de lo saludable a través de una fruta como la naranja que abunda en esta zona.

Al finalizar el encuentro se explicó la manera de realizar el concentrado, los beneficios que aporta para la salud y se repartió el folleto.

BARRIO SAN JUAN I – Festejo de Cumpleaños

I. Datos de la experiencia

Nombre del responsable/s de la experiencia: Claudia Pineda
(Promotora de Salud Comunitaria)

**Referente institucional del programa a través del cual
presentan el proyecto:** Salud Comunitaria

Nombre de la experiencia: Festejo de Cumpleaños

Direccion: Padre Grotti 1040

Teléfono: 3794 - 238650

II. Tipificación de la experiencia: (marcar con una X el tipo de experiencia)

Talleres de cocina tradicional

Espacios de intercambio de recetas y formas de preparación

Talleres de conocimientos y prácticas productivas de alimentos tradicionales

Huertas de cultivos tradicionales. Cria de animales.

Talleres de fabricación de herramientas, utensilios de cocina, artesanías, etc, para la producción de alimentos tradicionales.

Educación/comunicación/divulgación/promoción

Publicacion de recetario tradicional.

Fabricación de utensilios de cocina tradicionales o producciones artesanales.

Espacio de expresiones culturales artísticas: teatro, música, cuentos, coplas, juegos, danzas, etc.

Fiestas y celebraciones populares con presencia alimentaria **X**

Organización de venta, ferias, intercambios de alimentos y/o semillas, trueque y otros.

III. Contenidos de la experiencia

¿Quiénes la realizan?

Centro de la Comunidad Villa Lourdes, Programa Salud Comunitaria.

¿A quiénes está dirigida?

A vecinos del barrio San Juan I y familiares de Delia (dueña de casa).

Objetivos:

- Promover la alimentación saludable con la preparación de una torta de yogurt.
- Generar un espacio de reflexión sobre la alimentación saludable.

Forma de convocatoria: Recorrido por el barrio para invitar a cada vecino.

Espacio físico en que se realiza
Casa de Vecina Barrio San Juan I

¿Cuándo es realizada? ¿Tienen continuidad en la actualidad?
Fue realizada por motivo de festejo del cumpleaños de la dueña de casa. Tuvo continuidad con otros temas.

Materiales utilizados (describir los diseñados especialmente para estas actividades)

Folleto de receta de la torta de yogurt. Ingredientes para la torta.

Desarrollo de la actividad:

El encuentro reunió a vecinas del barrio y a la familia completa de la dueña de casa Doña Delia quien cumplía años ese día y decide festejar con sus vecinos y aprender a realizar la torta de yogurt. Alrededor de una gran mesa la responsable de la actividad realizó la preparación de la torta, mientras se compartía saberes sobre otras recetas saludables. Mientras la torta se cocinaba en el horno, Doña Delia enseñó a los presentes a realizar pan casero. El pan se cocinó en el horno de barro.

Ambas preparaciones nos enseñaron a los presentes como economizar y utilizar ingredientes sanos, a la vez que se reconocía las capacidades que tenemos todos para elaborar nuestros alimentos.

FESTEJO DIA DE LA PRIMAVERA

I. Datos de la experiencia

Nombre del responsable/s de la experiencia: Claudia Pineda
(Promotora de Salud Comunitaria)

**Referente institucional del programa a través del cual
presentan el proyecto:** Salud Comunitaria

Nombre de la experiencia: Festejo Día de la primavera

Dirección: Padre Grotti 1040

Teléfono: 3704 - 238650

II. Tipificación de la experiencia: (marcar con una X el tipo de experiencia)

Talleres de cocina tradicional

Espacios de intercambio de recetas y formas de preparación

Talleres de conocimientos y prácticas productivas de alimentos tradicionales

Huertas de cultivos tradicionales. Cria de animales.

Talleres de fabricación de herramientas, utensilios de cocina, artesanías, etc, para la producción de alimentos tradicionales.

Educación/comunicación/divulgación/promoción

Publicación de recetario tradicional.

Fabricación de utensilios de cocina tradicionales o producciones artesanales.

Espacio de expresiones culturales artísticas: teatro, música, cuentos, coplas, juegos, danzas, etc.

Fiestas y celebraciones populares con presencia alimentaria **X**

Organización de venta, ferias, intercambios de alimentos y/o semillas, trueque y otros.

III. Contenidos de la experiencia

¿Quiénes la realizan?

Centro de la Comunidad Villa Lourdes, Programa Salud Comunitaria.

¿A quiénes está dirigida?

Estuvo dirigida a los niños que asisten al comedor del barrio Fachini.

Objetivos:

- Generar un espacio de aprendizaje sobre trabajos manuales con material reciclado.
- Promover la alimentación saludable a través de la ensalada de frutas.

Forma de convocatoria: Recorrido por el barrio para invitar a los chicos. Con tarjetas de invitación repartidas días antes en el comedor.

Espacio físico en que se realiza
Comedor "Divino Niño"

¿Cuándo es realizada? ¿Tienen continuidad en la actualidad?
Fue realizada por motivo de festejo del día de la primavera en el año 2013. Tiene continuidad con otros temas.

Materiales utilizados (describir los diseñados especialmente para estas actividades)

Revistas y diarios para la realización de manualidades para adornar el comedor y la ensalada de frutas.

Desarrollo de la actividad:

Con motivo del día de la primavera el equipo técnico del Centro de la Comunidad Villa Lourdes en articulación con el Programa Salud Comunitaria organizan el festejo de este día dando un espacio para el aprendizaje y la elaboración de adornos para el comedor y disfrutar de una merienda saludable con ensalada de frutas.

Reunidos con los niños, la encargada del comedor, el equipo técnico del Centro de la Comunidad y Promotora de Salud Comunitaria se realizaron grullas para adornar el comedor y luego de esta actividad se compartió la ensalada de fruta.

"A" DEL ALIMENTO COMO PROTAGONISTA DEL CUIDADO DE LA VIDA EN LA EPEP N° 18 DE LA CIUDAD DE FORMOSA

I. Datos de la experiencia

Nombre del responsable/s de la experiencia: Nicolasa Alvarez, Claudia Pineda

Referente institucional del programa a través del cual presentan el proyecto: Dr. Julio Monsalvo, Programa Salud Comunitaria del Ministerio de la Comunidad de la Provincia de Formosa

Nombre de la experiencia: La “A” del Alimento como protagonista del Cuidado de la Vida en la EPEP N° 18 de la Ciudad de Formosa

Dirección: Padre Grotti 1040

Teléfono: 3704 – 238650

E-mail: saludcomunitariaformosa@gmail.com

II. Tipificación de la experiencia: (marcar con una X el tipo de experiencia)

Talleres de cocina tradicional

Espacios de intercambio de recetas y formas de preparación

Talleres de conocimientos y prácticas productivas de alimentos tradicionales

Huertas de cultivos tradicionales. Cria de animales.

Talleres de fabricación de herramientas, utensilios de cocina, artesanías, etc, para la producción de alimentos tradicionales.

X Educación/comunicación/divulgación/promoción

Publicación de recetario tradicional.

Fabricación de utensilios de cocina tradicionales o producciones artesanales.

Espacio de expresiones culturales artísticas: teatro, música, cuentos, coplas, juegos, danzas, etc.

Fiestas y celebraciones populares con presencia alimentaria

Organización de venta, ferias, intercambios de alimentos y/o semillas, trueque y otros.

III. Contenidos de la experiencia

¿Quiénes la realizan?

La experiencia es realizada por el equipo interdisciplinario del Programa Salud Comunitaria en articulación con el SETIC (Servicio Técnico Interdisciplinario Central) del Ministerio de Cultura y Educación.

¿A quiénes está dirigida?

En principio, la propuesta se presentó a las docentes de la Escuela Provincial de Educación Primaria N°18 y luego se trabajó con los/as estudiantes de algunos grados (1° ciclo) y sus familias.

Objetivos:

- Brindar a los docentes un tiempo de juego y reflexión sobre la salud de los ecosistemas.

- Ofrecer la propuesta Clubes Cuidadores de la Vida en pos de fortalecer los proyectos educativos con propósitos afines.
- Acompañar a las docentes en las actividades propuestas para el cuidado de la vida, en particular actividades para reflexionar sobre alimentación saludable.

Forma de convocatoria:

Nos acercamos a la institución a partir de un trabajo articulado con el SETIC (Servicio Técnico Interdisciplinario Central) del Ministerio de Cultura y Educación de Formosa. Fueron las directoras de la escuela quienes abrieron el espacio para el trabajo y convocaron a los docentes y a la comunidad escolar.

Espacio físico en que se realiza

EPEP N°18 del Barrio San Miguel (Calle Castañeda y Arenales) de Formosa.

¿Cuándo es realizada? ¿Tienen continuidad en la actualidad?

La experiencia se realizó en 3 encuentros a detallar:

- 29/09/2013: Taller de Esperanza y Alegría y presentación de la propuesta de Clubes Cuidadores de la Vida.
- 17/10/2013: Taller de alimentación saludable.
- 18/10/2013: Festival de la Familia con Esperanza y Alegría

Actualmente se continúa trabajando en esta institución con la propuesta de Clubes Cuidadores de la Vida.

Materiales utilizados (describir los diseñados especialmente para estas actividades)

- Folletos de Esperanza y Alegría y Alimentación Saludable elaborados por el Programa Salud Comunitaria.
- Utensilios de cocina.

Desarrollo de la actividad:

En el primer encuentro, del que participaron 30 docentes, nos propusimos presentar la propuesta de los Clubes Cuidadores de la Vida. Los Clubes se fundamentan en la Propuesta Pedagógica "Esperanza y Alegría". La misma ha surgido de la sabiduría de mujeres campesinas, quienes identifican las necesidades esenciales con las "A" de la Esperanza: Aire, Agua, Alimento, Abrigo/Albergue, Amor, Arte, Aprendizaje. Ellas afirman que la

satisfacción de estas necesidades esenciales genera condiciones de vida cada vez más saludables, evidenciadas por la alegría circulando por la sangre, es decir, la Alegremia. La creación de Clubes Cuidadores de la Vida en todos los niveles educativos tiene como finalidad que las y los estudiantes construyan un escenario de protagonismo donde puedan desarrollar proyectos de vida desde la escuela hacia y con su comunidad, promoviendo relaciones saludables con sí mismos y todos los seres que los rodean.

Presentación de la Alegremia con las Doñas. Representación.

Luego a partir de un powerpoint presentamos la propuesta de los Clubes y los invitamos a realizar una planificación participativa en un cuadro como el que sigue:

¿Qué?	¿Para qué?	¿Cómo?	¿Cuándo?

Allí salieron muchas propuestas vinculadas con la A de la alimentación.

El segundo encuentro fue previamente planificado de forma conjunta: Salud Comunitaria y docentes de 1° Ciclo de la EPEP N°18. Tenía por objetivos específicamente trabajar la A de la alimentación, valorando los saberes propios y re-construyéndolos en comunidad. Para ello se pensaron tres momentos:

1. Dinámica de integración con estudiantes, familias y docentes.
2. Debate en grupos sobre una de las siguientes preguntas: ¿Qué relación hay entre salud y alimentación? ¿Qué comidas te parecen saludables y cuáles no tanto? ¿Qué significa para vos ALIMENTACION SALUDABLE? ¿Qué relación hay entre alimentación y tus seres queridos?. Luego cada grupo compartió sus ideas y preguntas que fueron respondidas entre todos/as. La idea fuerza de este momento era que lo tradicional en la alimentación tenía que ver con el compartir, con el hacer juntos/as.
3. Producción de alimentos saludables en comunidad (ensalada de frutas y jugos de colores. En casa salón de prepararon diferentes alimentos como ensalada de frutas y jugos de colores.

De este encuentro participaron alrededor de 90 estudiantes con sus familias.

Finalmente, se realizó un tercer encuentro en el marco del Festival de la Familia con Esperanza y Alegría, en el cual “las Doñas” hicieron su presentación y se compartieron canciones y platos tradicionales.



JARDÍN DE INFANTES , ESCUELA NORMAL B VILLA HERMOSA

Nombre del responsable/s de la experiencia: Alicia Escotorin
(Promotora de Salud Comunitaria)

Referente institucional del programa a través del cual presentan el proyecto: Salud Comunitaria

Nombre de la experiencia: Jornada de Salud Integral :
Taller de Esperanza y Alegremia y Talleres de alimentación saludable

Dirección: Jardín de Infantes , Escuela Normal B Villa Hermosa
Teléfono

I. Tipificación de la experiencia: (marcar con una X el tipo de experiencia)

Talleres de cocina tradicional

Espacios de intercambio de recetas y formas de preparación

Talleres de conocimientos y prácticas productivas de alimentos tradicionales

Huertas de cultivos tradicionales. Cria de animales.

Talleres de fabricación de herramientas, utensilios de cocina, artesanías, etc, para la producción de alimentos tradicionales.

Educación/comunicación/divulgación/promoción X

Publicacion de recetario tradicional.

Fabricación de utensilios de cocina tradicionales o producciones artesanales.

Espacio de expresiones culturales artísticas: teatro, música, cuentos, coplas, juegos, danzas, etc.

Fiestas y celebraciones populares con presencia alimentaria

Organización de venta, ferias, intercambios de alimentos y/o semillas, trueque y otros.

II. Contenidos de la experiencia

¿Quiénes la realizan?

Programa Salud Comunitaria, Áreas Programáticas.

¿A quiénes está dirigida?

A la comunidad educativa en general(madres y padres , docentes ,alumnos)

Objetivos:

- Generar un espacio de encuentro y participación comunitaria para el cuidado de la vida .
- Reflexionar sobre las necesidades esenciales para vivir con alegremia (alegría que circula por la sangre : el aire, el agua, el amor ,el albergue , el arte ,la alimentación saludable
- Compartir con los niños los saberes populares de” recetas de las abuelas” para sentirse sanos

Forma de convocatoria Invitación de los docentes a los padres de los alumnos

Espacio físico en que se realiza

Salón de Actos del jardín y salitas de 4 y 5 años

¿Cuándo es realizada? ¿Tienen continuidad en la actualidad?

Con motivo del Día del Medio Ambiente Abril 2013 , se continuo con los talleres una vez al mes y un cierre en la Semana de la Familia .

Se continuara este año 2014 con la huerta orgánica y preparados planta , con la invitación a que el Jardín conforme el “Club Cuidadores de la Vida”

Materiales utilizados (describir los diseñados especialmente para estas actividades)

Folleto de receta del concentrado.

Folleto de Esperanza y Alegremia

Afiches sobre saberes de la abuela realizado con padres y alumnos

Cartilla de salud Comunitaria

Desarrollo de la actividad:

El encuentro de Esperanza y Alegremia se realizo en el Marco del Día Mundial de Medio Ambiente , participaron docentes, alumnos , padres . La motivación fue plasmada con la obra de teatro popular “las Doñas” que permite de manera entretenida reflexionar sobre las necesidades esenciales de la vida las 7 A (aire, agua ,albergue alimento, amor, arte, aprendizaje) , y tomar conciencia de nuestra pertenencia a la naturaleza . luego en cada salón ,con metodología de talleres simultáneos se trabajo cada A. para finalmente compartir en plenario lo realizado , con dinámicas de

juegos y compartiendo los alimentos preparados (como ensaladas de frutas locales)y pan casero

En los meses siguientes se desarrollaron 3 talleres mensuales sobre :

1. Los “saberes de la Abuela “ donde las mismas contaron recetas caseras y modos de prepararlas, se registro en afiches , y se compartió lo preparado .

- 2 Alimentación saludable“ concentrado de jugos con frutas locales y explicación del ovalo de la alimentación con la dinámica de los dados , que motivo a los participantes a contar modos y usos de algunas practicas ancestrales con cada grupo de alimentos se registro en afiches y se compartió lo preparado .

- 3 Compartir saberes locales con plantas medicinales y comestibles de la zona de la Reserva Natural Laguna Oca, localidad vecina a la escuela , se realizaron preparados de te de ambay, pomada de ruda y dulce de zapallo .

El cierre de los talleres se realizo en la “semana de la Familia , en los turnos mañana y tarde , padres , docente y alumnos , compartieron a modo de “feria de salud “, preparados de alimentos tradicionales” sopa paraguaya, chipa, pan de queso, dulce de mamon , de guayaba , jugos de colores y juegos tradicionales de los padres y abuelos , arroz con leche, la farolera, la rayuela , etc , de intensa participación , con mucha alegría ,Al finalizar el encuentro se repartió el folleto.