



Intercambio de Experiencias

iBERCINAS

Acuerdos de Participación

- Todas los comentarios son importantes
- La palabra tiene que circular
- La participación dura máximo 2 minutos
- Escuchar con atención y respeto a mis compañer@s
- Tomar agua / hidratarte
- Tener libreta para notas
- Tendremos un receso para descansar
- **Funcionamiento de las reuniones:**
 - Opcional la apertura de cámara
 - Microfonos apagados
 - Participaciones: Levantar la mano y poner preguntas por chat



Agenda

Momento	Tiempo
Conexión	0 min
Mística	5 min
Bienvenida	5 min
PASADO	35 min
Receso	5 min
PRESENTE	25 min
FUTURO	20 min
Reflexiones Finales	20 min
Cierre	5 min



Pasado

¿Qué fue lo que más nos gustó de haber implementado nuestro proyecto?

1. PER Saberes Awajún
2. MÉX Atoles Tradicionales
3. PER Diálogos a la Olla
4. ARG Los Pies en la Tierra
5. PER Sabores de la Tierra
6. MEX Raíz de la Vida
7. ECU Entre Sal y Fogones

PERÚ: “PACHIMSA INAGKA YUTA”:
Saberes Awajún para una Alimentación
Comunitaria Sostenible”



MÉXICO: Desarrollo de recetas de atoles tradicionales con productos endémicos en una cocinada colectiva en Guanajuato, México.



PERÚ: Diálogos a la olla



ARGENTINA Los pies en la tierra: la huerta y la cocina mby`á en la escuela





¿QUÉ FUE LO QUE MÁS NOS GUSTÓ DE HABER IMPLEMENTADO NUESTRO PROYECTO?



PERÚ: Sabores de la Tierra: Soberanía Alimentaria y Conocimiento Ancestral en la Escuela 'Caminos del Corazón' en Shaullo Chico



Lo más gratificante fue el acercamiento genuino con las madres cocineras. Valoramos profundamente conocer las historias de sus antepasados y repasar esa 'historia viva' que no se encuentra en los libros.



ADEMÁS, NOS LLENA DE ORGULLO HABER CREADO UN HUERTO COMUNITARIO QUE, A LARGO PLAZO, SERÁ UNA FUENTE DE SUSTENTO VITAL PARA TODAS LAS FAMILIAS Y NIÑOS QUE ASISTEN A ESTA ESCUELA COMUNITARIA.

Trabajar codo a codo con ellas y preparar recetas tradicionales nos permitió trascender la relación laboral para entablar verdaderos lazos de amistad y confianza.

MÉXICO: “Labaa xten galbayn”
Raíz de la vida





ECUADOR: Entre sal y fogones: saberes de la mujer de sal en manabi





Receso



PRESENTE

¿Qué aprendizaje nos gustaría compartir a las próximas iniciativas que tengan un proyecto similar?

1. ECU Red de Ollas Comunitarias
2. GUA Cocinando con Comunidad
3. ARG Cocina Charqui
4. CHIL Saberes Culinarios Mapuche
5. COL Cuidadores de la Chagra



ECUADOR: ROCUM – Red de Ollas
Comunitarias



GUATEMALA: Kuub'ank sa' Komonil – Cocinando en Comunidad





ARGENTINA: Raíces profundas, sabores nuevos. Cocina a base de charqui en Isla Larga, La Puerta, Catamarca.





CHILE: Revalorizar y dar continuidad a saberes ancestrales culinarios, desde la identidad, la lengua del pueblo mapuche y la cultura campesina.



COLOMBIA: "Jajan saná Enyenëng" –
Cuidadores de la chagra y sus alimentos.



FUTURO

¿Qué
incorporaríamos en
nuestra iniciativa
en sus próximos
proyectos?

1. COL Recuperando el Paladar
2. MEX Cocina Tradicional y Solar
3. ARG Cocina del Pimentón
4. ECU Ollas Rodantes

COLOMBIA: RECUPERANDO EL PALADAR,
ACTIVAMOS LA MEMORIA
Escuela de cocina tradicional “Sabores y
Saberse El Claret”





Inmersión al
maayat'aan a
través de la
cocina y el solar

MÉXICO: Inmersión al maayat'aan a
través de la cocina tradicional y el solar



ARGENTINA: Cocina del pimentón, tradición con identidad.



ECUADOR: Ollas rodantes: cocinando saberes y sabores tradicionales del campo a la ciudad.



Gracias,
gracias,
gracias.