



Centro de Etnosalud

Univ. FASTA - University of Manitoba

www.centroetnosalud.com

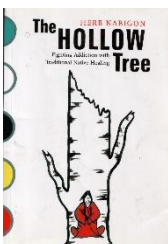
***Jornadas de Salud Etnocultural:
Alimentación en Poblaciones Originarias y Seguridad cultural***
8, 9 y 10 de mayo 2015

Viernes 8

17.00 h - Acreditación.

17.30 h - Apertura. Presentación del Centro de Etnosalud, organizador del evento.

17.45 h - Disertación a cargo de la Dra. Valentina Farías (Médica, psiquiatra, trabajadora etnocultural, Centro de Etnosalud, U. FASTA): **“Introducción al concepto de seguridad cultural y su relación con modos de curación tradicionales nativos”**. **Presentación del libro The hollow tree de Herb Nabigon**. (El libro fue obsequiado por la Embajadora de Canadá, la Sra. Gwyneth A. Kutz. The hollow tree. Fighting addiction with traditional native healing, Mc Gill-Queens's University Press, 2006).



18.20 h - Disertación a cargo del Dr. Roberto Vitale (Médico generalista y nutricionista, Centro de Etnosalud, U. FASTA): **“Tradición hindú vs. Sociedad de consumo, choque de titanes”**.

Vitale es médico generalista y ayurveda, con larga experiencia desde la zona de Neuquén; el año pasado vivió cuatro meses en India trabajando en centros de salud.

19.10 h - Disertación a cargo del Dr. Daniel Miranda Jiménez (Médico, trabaja en áreas rurales de Jujuy en relación con la migración, Bolivia y Ciudad de Buenos Aires sobre población boliviana. Director del Centro Médico-Odontológico “Virgen de Copacabana” de Bs. As., Jujuy): **“Adecuación de servicios de salud”**.

Sábado 9

10.00 h - Disertación a cargo de la Dra. Valentina Farías y Susana Lara (Periodista, Investigadora, CAI, Bariloche) con la presencia de usuarios del Taller: **“Taller de recuperación de ingredientes y recetas originarias en el Centro Cultural Comunitario Camino Abierto, su puesta en marcha”**.

10.45 h - Disertación a cargo de Jorge Quesada (Profesor en Ciencias de la Educación, Director de la Escuela Rural de nivel primario del paraje Fita Miche): **“La identidad en los niños rurales como un proceso de construcción”**.

11.30 h - Disertación a cargo de la Lic. Graciela Signoli (Arquitecta, Psicóloga, Trabajadora en proyectos comunitarios, Bariloche): **“Psicoanálisis y Culturas originarias. Versión 2015”**.

12.15 h - Disertación a cargo de Eva Quilodrán (Curadora Tradicional, Enfermera profesional jubilada, Esquel). **Presentación de su libro: Recuperando la Medicina Ancestral de la Ñuke Mapu. Con venta de libros.**



13.00 h - Almuerzo.

14.30 h - Disertación a cargo de Ramona Erize (Agente sanitario, área rural) y Justo Caitrus (Agente sanitario, área rural), Hospital Intercultural de Aluminé: **“Experiencia en salud pública intercultural. Primera en la región”**.

15.30 h - Disertación a cargo de la Lic. Carmen Suárez Solana (Lic. en Nutrición, Posgrado en Antropología en la UNAM [Universidad Nacional Autónoma de México], México): **“De la leche a los frijoles con xocoyolli, un recorrido por los significados de la alimentación correcta en**

México”. Comparación de lo que significa comer correctamente en dos grupos culturales, el nahua de la comunidad de Tixapan en la Sierra Norte de Puebla, y el médico occidental mexicano.

16.30 h - Break.

16.45 h - Disertación a cargo del Ing. Jorge Graziano (Ingeniero agrónomo, INTA de San Martín de los Andes, Profesor de Biología de nivel medio. Se especializa en rescate de cultivos originarios y sus propiedades): **“Biodiversidad y nutrición, un aporte a un cambio de paradigmas”**.

17.45 h - Disertación a cargo de José María Ali Bouchoud (Médico generalista, Centro de Salud San Francisco III, Bariloche): **“Repensando las prácticas/mejorando la escucha”**. Un estudio de evaluación sobre el uso y adherencia a medicamentos en pacientes crónicos del Centro de Salud San Francisco III de la ciudad de Bariloche, Río Negro.

18.30 h - Disertación a cargo de Marina Onorato Quispe (Descendiente Originaria, Psicóloga social, Especialista y Magíster en Salud Etnocultural, Coordinadora del Seminario-Taller de Formación Intercultural, CCLP, Buenos Aires): **“Identidad y determinantes de la salud indígena intercultural”**.

19.30 h - Espectáculo a cargo de Anahi Mariluán, música y danza: **“Kisulelaiñ-No estamos solas”**. Con venta de CD.



Domingo 10

10.00 h - Disertación a cargo de Amalia Vargas (Quechua-Kolla, Prof. De Bellas Artes, Danzas Folkloricas, Lic. en Culturas Tradicionales, terminando magíster en Cultura y Sociedad con orientación en Sistema de Creencias. Universidad IUNA, Jujuy): **“La chicha en los rituales andinos”**. Con proyección de video.

11.00 h - Disertación a cargo de Carmen Suárez Solana: **“Cocina tradicional, nutrición no convencional”**. (Programa para el desarrollo comunitario Nochtin Palehuia, programa Construyendo mi alimentación, México).

12.15 h - Cierre y entrega de certificados.

13.00 h - Almuerzo de cierre, quincho FASTA. Los protagonistas del “Taller de Recuperación de Ingredientes y Recetas Originarias”, “Cocineros del Ñireco”, cocinarán.

Menú

Entrada: Sopa crema de Pehuenes (Piñones de Araucaria)

Plato Principal: Goulasch de Cordero Patagónico acompañado de una “Ensaladita de hojas verdes” (Diente de León, Alfilerillo)

Postre: Helado de vainilla con salsa caliente de calafate

Infusiones: Té de menta - café



Sopa crema de Pehuenes

Arancel de la Inscripción: \$100.- Estudiantes: \$70.