



Seminario 2021 TRASIBER-GASTRIBER

Red para el Fortalecimiento del Traspatio en Iberoamérica TRASIBER
Red de Gastronomía Tradicional en Iberoamérica GASTRIBER
Intituto Federal Baiano
CONBIAND Iberoamérica

Modalidad | virtual
18, 19 y 20 Noviembre

18 Noviembre

IV FETESC – Feira de Experiências-Trocas de Sementes Crioulas do Baixo Sul Guardiões da Sociobiodiversidade Baiana		
Horário de Brasil	Atividade	Responsável
09:00h	Abertura	Coordenadores da Parceria Internacional IFBAIANO (Brasil) e UNACH (México)
09:30h	Mística	Ubirailda Santos de Jesus, e Mametu - Terreiro Caxuté
	Taata Sobodê (Mediador)	Cacique Ramon / Mestre Akauã – Tupinambá de Olivença
10:00h	Apresentações de Vídeos: Estratégias, Lutas e Resistências nas Organizações Sociais	Olimpia Lima Silva Filha (Mediadora)
10:15h	Bloco 1. Sementes na Produção Animal	Apresentação por Tatiana Rocha - UFRB Sequência de vídeos (Pesca/mariscagem, galinhas e porcos caipiras)
11:00h	Bloco 2. Sementes na Produção Vegetal	Apresentação por Pró Leila Sequência de vídeos (Ervas medicinais, sementes vegetais)
11:30h	Bloco 3. Produtos e Subprodutos da Socio-biodiversidade	Apresentação por Aline (COMAFES) Sequência de vídeos (Produção de dendê de pilão, urucum e beiju)
12:30h	Encerramento	Coordenadores da Parceria Internacional IFBAIANO (Brasil) e UNACH (México) Apresentação artística (música)



ID de reunión:
884 5376 8200
Código de acceso:
592184

19 Noviembre

9º Seminario TRASIBER Infancias y comilonas de traspatio		
Hora del Centro de México	Actividad	A cargo
8:00-8:30 horas	Palabras de bienvenida e introducción histórica TRASIBER	Guadalupe Rodríguez Docente investigadora UNACH
8:30-9:30 horas	Conferencia magistral 'Geografías de interacción y participación de infancias tojolabales en torno a la milpa y el traspatio: juego y actividad regulada'	Martín Plascencia González Docente-investigador UNACH
9:30-10:00 horas	Conferencia 'Mi niñez en el traspatio'	Marleny López Entzin Becaria del Programa para la Incorporación de Mujeres Indígenas a Posgrados de Calidad CONACYT-UNACH
10:00-10:30 horas	Dinámica De mi patio a tu mesa	Asistentes
10:30-13:30 horas	Dinámica: Recopilación de historias de las personas asistentes, sobre su infancia en el traspatio	Abierto a los asistentes (disponen de 10 minutos)
13:30-14:00 horas	Ronda de cierre	Lourdes Zaragoza, Olimpia Lima, Mabel Tartaglione

NOTAS sobre dinámicas TRASIBER

- a. De mi patio a tu mesa. Considerando que la jornada del seminario tendrá una duración de varias horas, se recomienda que cada asistente, antes de iniciar el seminario, prepare un lonche, almuerzo, amarrado, itacaque o vianda, que pueda comer durante esta dinámica del evento. Pero además, se pretende que mientras se tiene ese espacio, personas voluntarias describan en participaciones de 3 minutos, en qué consiste su lonche, de dónde provienen los insumos, qué vínculo tienen con el traspatio y con su historia personal. De esta forma, podrá mantenerse la tradición de compartir los alimentos que vienen del traspatio y el orgullo por la identidad que éstos representan.
- b. Recopilación de historias. Los asistentes que deseen, podrán hacer uso de un espacio de 10 minutos, para compartir sus historias de infancia transcurridas en el traspatio, enfatizando especialmente juegos, comidas y aprendizajes que ahí disfrutaron cuando niños.

20 Noviembre

7º Taller GASTRIBER Historias de infancia en el traspatio, juegos, responsabilidades y comilonas			
Hora del Centro de México	Actividad	Insumos	A cargo
9:00 – 9:15 horas	Mensaje de apertura y bienvenida	Transmisión en vivo	Elisabeth Casanova Docente investigadora UPCh
9:15 -10:00 horas	Video de charla Lo que el traspatio nos da ¿A qué juegos en el traspatio?	Espacio al aire libre dentro del traspatio	
	Video de dinámica Dibuja tus juegos de traspatio	- Espacio para dibujar en el suelo - Pinturas - Lápices de colores - Crayones - Hojas de cartulina tamaño tabloide	Isabel Morales Gestor cultural Instructores y niñas y niños de la localidad de Tamulté, Tabasco
	Video del taller Cocina con elementos del traspatio: Limonada con chaya, mermelada, pan de elote y pozol	Fogón, Jarra, Cucharas, Azúcar, Huevos, Frutas, Agua purificada, Hojas de chaya, Limones, Manteca de cerdo, Mesa, Trapos, Rallador o molino, Cazuela de barro con tapa	Elisabeth Casanova Docente investigadora UPCh
	Video Comida en el traspatio	Vasos (Jícaras) Platos (Papel de estraza, hojas de plátano, etc)	Todos
	Video Exposición de dibujos	Pinzas para ropa Cordel	Todos
10:00-10:30 horas	Sesión de cierre Los niños como eslabón de trasmisión del conocimiento tradicional	Interactiva	Todos

Registro de participación:
<https://cutt.ly/mTsOiO6>

