

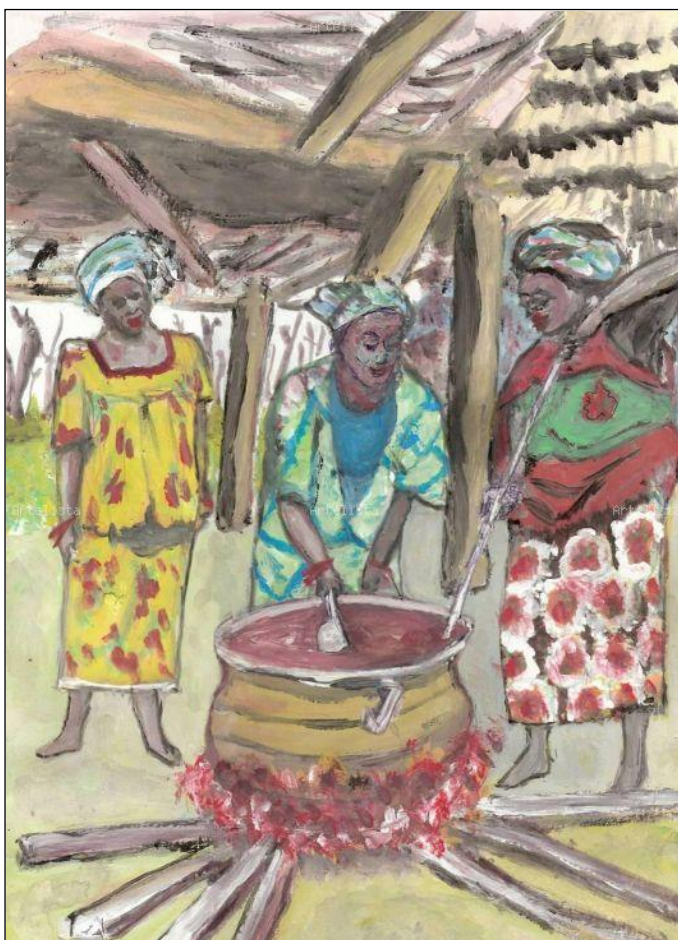
“Comer en África no es sólo una necesidad para mantenerse vivo, no es sólo un antídoto contra la muerte: comer en África es la propia vida”, Agnes Agboton

“ÁFRICA EN LOS FOGONES: conoce África a través de su gastronomía”

Campaña dirigida a acercar a la población canaria en general, la realidad sociocultural y de desarrollo de algunos países africanos, a través de diversas actividades gastronómicas.

A través de todas las acciones multiculturales del proyecto (jornadas, cursos, talleres, exposiciones, actividades culturales, elaboración de materiales didácticos, etc.) se fomentará la interculturalidad para favorecer la integración y convivencia armoniosa entre las culturas. A su vez, se informará a la sociedad canaria de los problemas de países menos favorecidos tratando de potenciar la solidaridad y la participación ciudadana en la cooperación al desarrollo.

Por otro lado se promoverá la igualdad de género a través de las diversas acciones que se desarrollarán con las mujeres africanas.



Objetivos

- Objetivo general:

Promover, a través de actividades interculturales, valores en la población canaria en torno a la justicia social, la igualdad de género y la solidaridad, fomentando la participación ciudadana en la cooperación al desarrollo y favoreciendo la convivencia intercultural.

- Objetivo específico:

Informar y sensibilizar a la sociedad canaria de la realidad sociocultural y de desarrollo de algunos países africanos, a través de diversas actividades gastronómicas impartidas por mujeres africanas.

Metodología:

El proyecto se basa en una metodología participativa basada en actividades de sensibilización. A través de la degustación de gastronomía africana se realizarán una serie de actividades enfocadas a acercar la realidad africana a la sociedad canaria, tratando de fomentar en ésta valores que propicien una convivencia intercultural plena y una cultura solidaria a favor del desarrollo de los pueblos.

Se formará un grupo de mujeres africanas desde donde se van a trabajar los contenidos sobre peculiaridades de la cultura y realidad africana. Así mismo, se elaborará un recetario de platos africanos propuestos por las propias mujeres africanas, en donde tras cada receta se publicará información genérica de ese país africano en concreto junto con algunas anécdotas y peculiaridades de la cultura africana, estilos de vida...

Con todo, se está dando la oportunidad a las propias mujeres africanas que sean las protagonistas en estas acciones sensibilizadoras, desbaratando prejuicios y estereotipos que puede haber en el imaginario canario sobre África, abriendo caminos de integración y convivencia en la sociedad canaria.

Relación de actividades:

- * Formación básica en empresas
- * Formación en animación a la gastronomía
- * Elaboración de un material de sensibilización sobre la realidad africana que se mostrará en futuras actividades
- * Elaboración de un recetario de comidas africanas
- * Talleres interculturales de gastronomía africana y canaria en escuelas de formación en hostelería
- * Encuentros e intercambios interculturales con asociaciones de mujeres, universidades populares, etc. en donde se desarrollaran talleres gastronómicos.
- * Muestra y degustación de tapas africanas en eventos tales como "África Vive", "WOMAD", Encuentros Solidarios, Interculturales,...



CONTACTO: Mapi Navarro. Técnica de sensibilización de la Fundación
CEAR - Habitáfrica
C/ Mozart nº4, Ático CP: 35005
Tfno: 928 246 356 – 606 360 893
Correo electrónico: mnavarro@fundacioncear.org
www.fundacioncear.org

