Gobierno de ANSERMA Salud y Desarrollo Social	**ACTA No. 14**	HOSPITAL SAN VICENTE DE PAÚL ANSERMA - CALDAS

NOMBRE DE LA REUNIÓN: TRADUCCIÓN DE RECETAS A IDIOMA EMBERA CHAMI

FECHA: 10 de octubre 2025	**HORA DE INICIO: 8:30 am**	**HORA FIN: 9:20 am**
LUGAR: Hospital San Vicente de Paul Oficina de sistemas		

TEMAS:

- Traducción de recetas tradicionales de la comunidad embera chami, con un traductor local de la comunidad indigena
- Reconocimiento de alimentos en su idioma

COMUNIDAD:

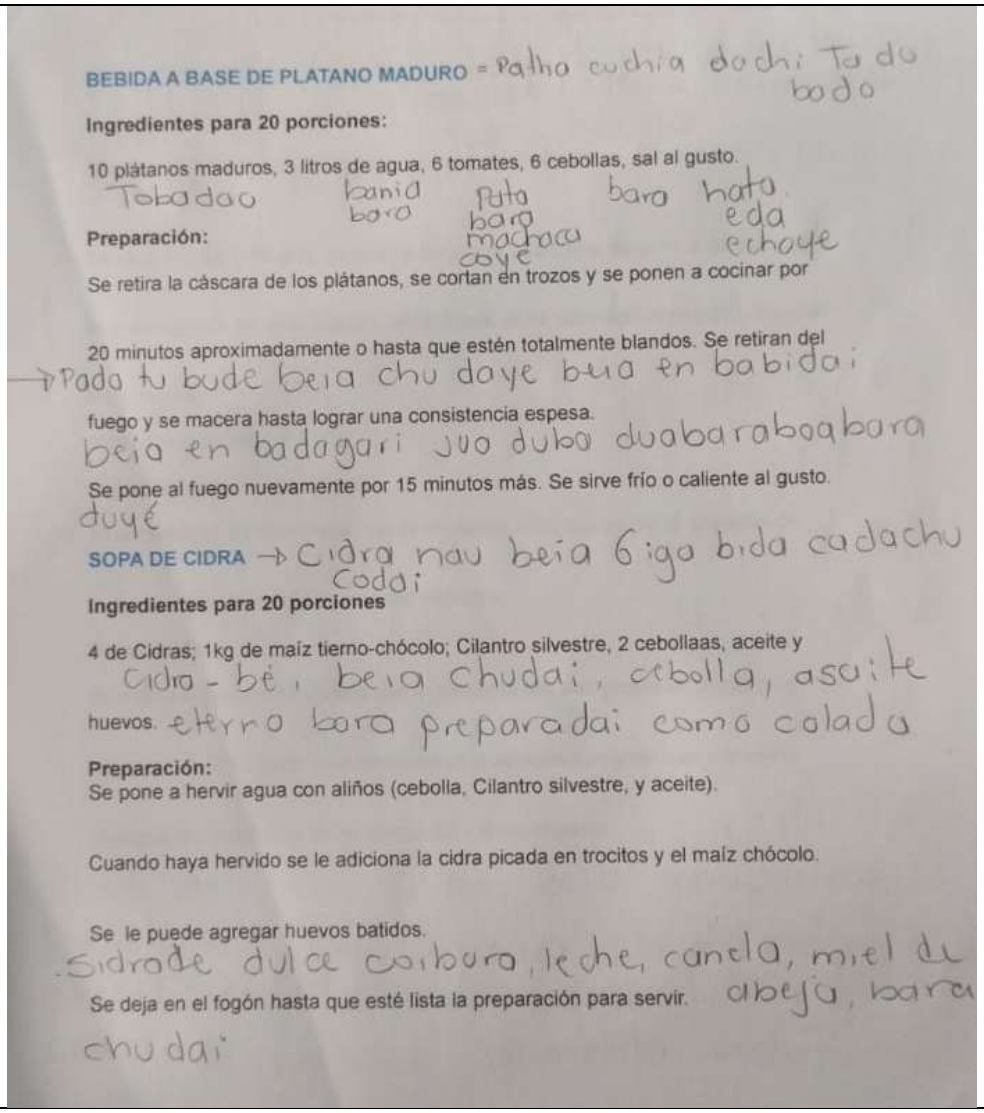
Se realiza traducción de recetas tradicionales de la comunidad embera chami del idioma español a embera, con ayuda de traductor local indígena

OBJETIVO(S) DE LA REUNIÓN:
Objetivo General

Promover la integración sociocultural entre las comunidades a través del uso de la lengua embera en los talleres de seguridad alimentaria, para facilitar una mayor integración y receptividad de los temas, respetando y conservando su cultura.

DESARROLLO DE LA REUNIÓN

1. Esta actividad se desarrolló en la oficina de sistemas del hospital San Vicente de Paul, con la ayuda del señor Evelio Yacali Tamaniza, quien es traductor local de la comunidad.
2. Con la ayuda del señor Evelio, se realizó la traducción de 4 recetas previamente seleccionadas por la comunidad, donde en el primer encuentro manifestaron la importancia que tienen los alimentos como el plátano y el maíz, las recetas fueron llevadas impresas y el método que se utilizó para la traducción fue el dictado a la profesional, quien iba escribiendo lo que el señor le decía, ya que manifiesta el traductor que él casi no escribe.
3. En medio de la actividad, el señor manifiesta que es importante que nosotros como profesionales sepamos algunas cosas de su cultura e idioma, para llevar las capacitaciones y temas permitiendo saber las tradiciones, los valores y el conocimiento ancestral que forman parte de su cultura embera.
4. Manifiesta también que muchas de las mujeres en su comunidad NO saben leer embera, que solo lo hablan, por lo tanto, es muy importante acompañar las charlas con imágenes.



BEBIDA A BASE DE PLATANO MADURO = Patha cuchia dachi Ta du bado

Ingredientes para 20 porciones:

10 plátanos maduros, 3 litros de agua, 6 tomates, 6 cebollas, sal al gusto.

Tobadao banid bara Puta bara madraca coye bara hata eda echoye

Preparación:

Se retira la cáscara de los plátanos, se cortan en trozos y se ponen a cocinar por

20 minutos aproximadamente o hasta que estén totalmente blandos. Se retiran del

→ Pado tu bude beia chu daye beia en babidai

fuego y se macera hasta lograr una consistencia espesa.

beia en badagari juo dubo duabaraboabara

Se pone al fuego nuevamente por 15 minutos más. Se sirve frío o caliente al gusto.

duyé

SOPA DE CIDRA → Cidra nau beia 6igo bida cadachu Codai

Ingredientes para 20 porciones

4 de Cidras; 1kg de maíz tierno-chócolo; Cilantro silvestre, 2 cebollaas, aceite y

Cidra - bé, beia chudai, cebolla, asuite

huevos. eterno bara preparadai como colada

Preparación:

Se pone a hervir agua con aliños (cebolla, Cilantro silvestre, y aceite).

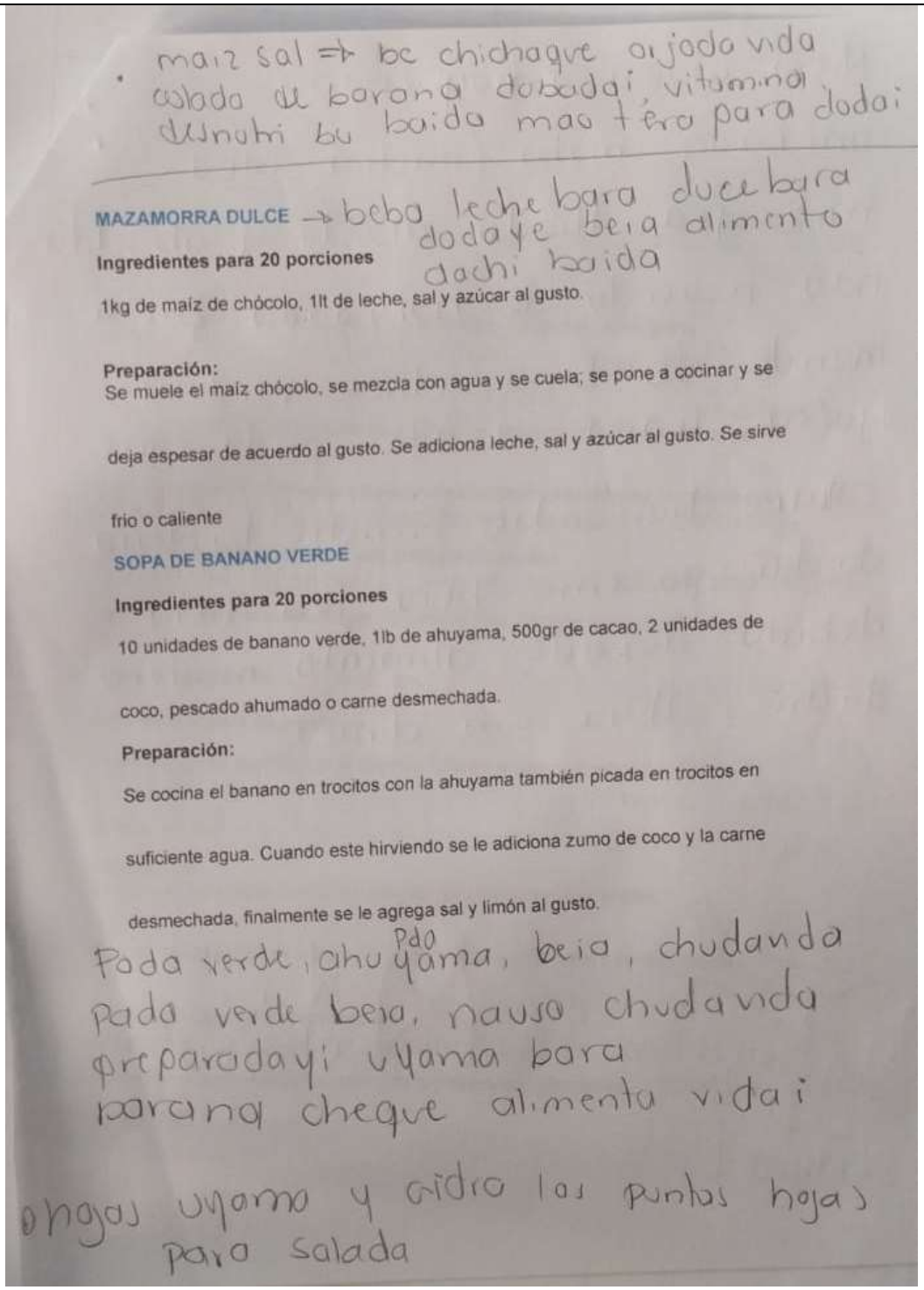
Cuando haya hervido se le adiciona la cidra picada en trocitos y el maíz chócolo.

Se le puede agregar huevos batidos.

Sidrade dulce coibora, leche, canela, miel de

Se deja en el fogón hasta que esté lista la preparación para servir. abeja, bara

chudai



maiz sal => bc chichagve ajoda vida
ajoda de barana dobadai, vitamina
dinutri bu baida mas téra para dodai

MAZAMORRA DULCE → beba leche bara duce bara dodaye beia alimento dachi baida

Ingredientes para 20 porciones

1kg de maíz de chócolo, 1lt de leche, sal y azúcar al gusto.

Preparación:
Se muele el maíz chócolo, se mezcla con agua y se cuela; se pone a cocinar y se deja espesar de acuerdo al gusto. Se adiciona leche, sal y azúcar al gusto. Se sirve frio o caliente

SOPA DE BANANO VERDE

Ingredientes para 20 porciones

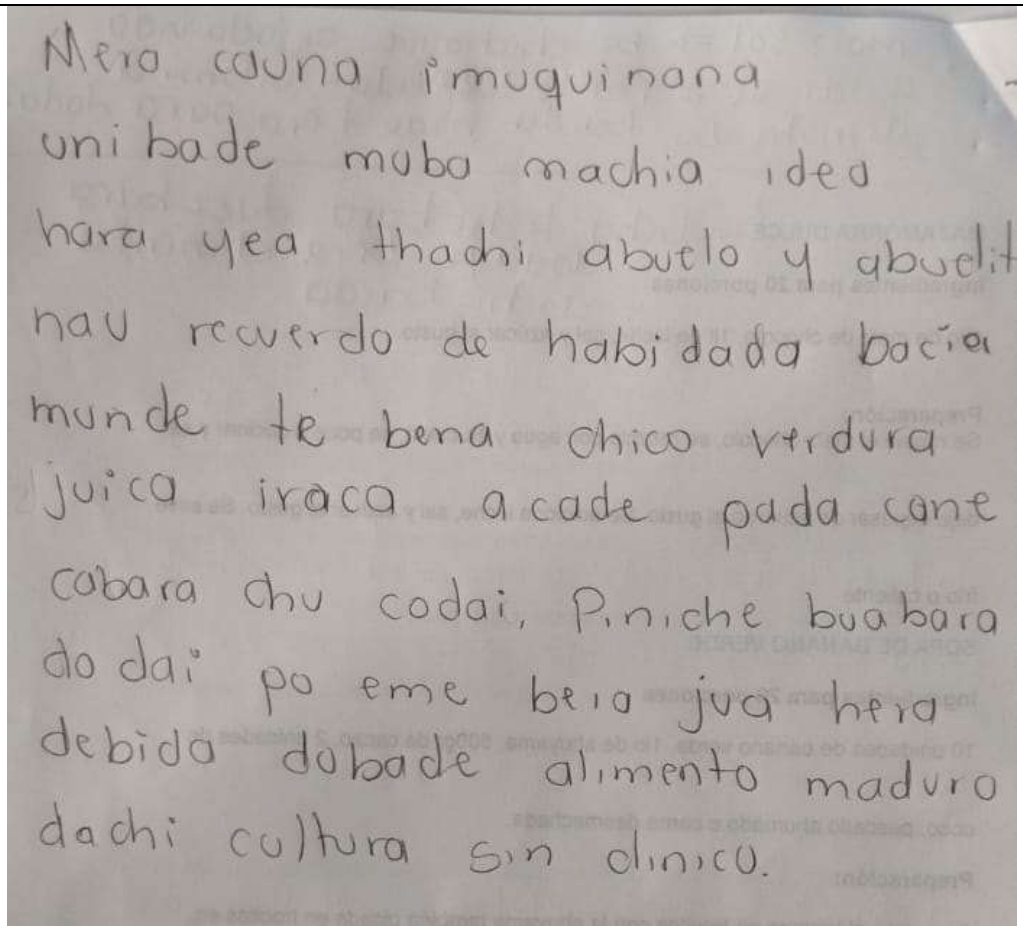
10 unidades de banano verde, 1lb de ahuyama, 500gr de cacao, 2 unidades de coco, pescado ahumado o carne desmechada.

Preparación:

Se cocina el banano en trocitos con la ahuyama también picada en trocitos en suficiente agua. Cuando este hirviendo se le adiciona zumo de coco y la carne desmechada, finalmente se le agrega sal y limón al gusto.

Pada verde, ahu Pdo yama, beia, chudanda
Pada verde beia, nauso chudanda
preparadayi uyama bara
parana chegue alimento vidai

ohojas uyama y aidra las puntas hojas
para salada

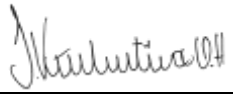


CONCLUSIONES

- Con este ejercicio, se pudo identificar la importancia que para los embera chami tienen sus conocimientos en cuanto a los alimentos que provee la tierra.
- El uso de traducciones de recetas y de llevarlas en el idioma embera chami, facilita una adecuada integración sociocultural en el ejercicio de las charlas a las madres de la comunidad.
- El poder llevar la información en su lengua ayuda a la preservación cultural y lingüística, como medio para salvaguardar la memoria léxica y la identidad cultural, de una manera respetuosa con su cultura.

COMPROMISOS

ACTIVIDAD	RESPONSABLE	FECHA
		NO APLICA

ASISTENTES		
NOMBRE	**CARGO/DEPENDENCIA/ENTIDAD**	**FIRMA**
NOMBRE DEL PADRE DE FAMILIA O PERSONA BENEFICIADA **LUIS EVELIO YACALI TAMANIZA**	**MADRE ASISTENTE AL ENCUENTRO**	
NOMBRE PROFESIONAL EJECUTOR **NANCY STELLA TREJOS CARDONA**	**INGENIERA DE ALIMENTOS**	
NOMBRE COORDINADOR PIC **JOAN VALENTINA OCAMPO HERRERA**	**COORDINADOR PIC**	

EVIDENCIA FOTOGRAFICA





(Se adjunta firma de asistentes o formato de asistencia)

Siendo las 9:20 am, se da por terminada la reunión