

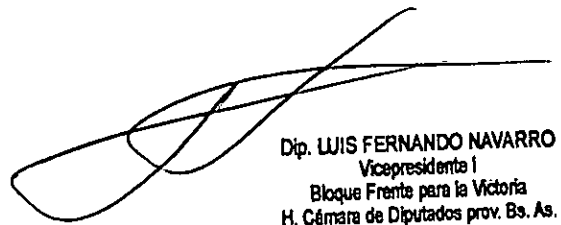
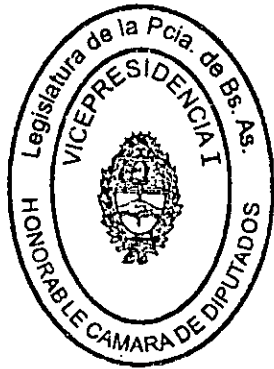


HONORABLE CÁMARA DE DIPUTADOS DE
LA PROVINCIA DE BUENOS AIRES
PROYECTO DE DECLARACIÓN

La Cámara de Diputados de la Provincia de Buenos Aires

DECLARA

Que vería con agrado que el Poder Ejecutivo declare de Interés Provincial el concurso *Nuestros Mayores*, organizado por Help Argentina, Fundación Navarro Viola, Fundación Noble-Clarín y Fundación La Nación, para promover un cambio de actitud hacia la tercera edad.



Dip. LUIS FERNANDO NAVARRO
Vicepresidente I
Bloque Frente para la Victoria
H. Cámara de Diputados prov. Bs. As.

Fundamentos

Impulsar un cambio sobre la mirada de los adultos mayores, procurando destacar sus invaluable aportes y su insustituible rol en la sociedad, es el principal objetivo del concurso Nuestros Mayores. También busca promover el tratamiento de la temática y fortalecer a las organizaciones que ya se ocupan de ella.

A la iniciativa, presentada por HelpArgentina (www.helpargentina.org), Fundación Navarro Viola, Fundación Noble y Fundación LA NACION, se presentaron más de 104 proyectos provenientes de más de 110 organizaciones. Los ganadores fueron los proyectos *de Integración, Calor y Calidad de Vida Sustentable*, presentado por la Fundación Julio Palacios; *Manos que Recuerdan. Ojos que Ven más Lejos*, buscando la tradición del trabajo y la organización social, fue presentado por la Fundación para la Inclusión Social, la Asociación contra Viento y Marea y por el Centro Cultural La Ronda; *Nuestros Mayores, el Monte y sus Riquezas*, de la Fundación Pilotos Solidarios y Rescate de los Alimentos Ancestrales y los Productos Andinos fue presentado por la Fundación Catua en Crecimiento.

La iniciativa de la Fundación Julio Palacios, ubicada en la provincia de Neuquén, tiene como objetivo promover la integración de los adultos mayores a través de la elaboración de ecoleños. Éstos, obtenidos sobre la base de prensar papeles, cartones, hojas secas residuos forestales, pinocha y cáscara de papas, son utilizados como combustible. Este proyecto intenta solucionar dos problemas identificados: por un lado, promover la integración de los adultos mayores, quienes podrán colaborar con la comunidad a través de la elaboración de los ecoleños. Y, por otro, permitirá menguar un problema energético y reducir la extracción de leña en forma indebida. Las acciones que tienen previstas realizar son, primero, una campaña para reunir residuos sólidos, y luego, que los integrantes del taller Amulén enseñen a los abuelos los pasos para hacer los ecoleños. Finalmente, voluntarios y adultos con capacidades diferentes organizarán la venta de ecoleños.

Manos que Recuerdan, Ojos que Ven más Lejos. Buscando la tradición del trabajo y la organización social, fue presentado por la Fundación para la Inclusión Social, la Asociación



contra Viento y Marea y por el Centro Cultural La Ronda. Estas asociaciones identificaron en Lomas de Zamora, provincia de Buenos Aires, una carencia en la generación de empleo para los jóvenes junto con una concepción negativa de la ancianidad, que asocia a los mayores con lo inútil. Frente a esta realidad, crearon un proyecto que propone que los adultos mayores transmitan a los jóvenes su experiencia laboral en una Escuela Itinerante de Oficios de Lomas de Zamora. "Cuando los chicos se acercaban para realizar alguna actividad no sabían cómo enfrentarla, porque se había perdido el aprendizaje de las experiencias de los mayores"; explica Carlos Barrios, responsable del proyecto. Cada adulto mayor puede optar entre 22 talleres: tejedor, alfarero, sastre, luthier, tornero y periodista. Los jóvenes documentarán lo que los ancianos les transmitan con la cámara de sus teléfonos celulares. "Ellos mismos -afirma Barrios- expresan el valor de sus oficios como algo mucho más importante que el sueldo que reciben como ingreso. Lo perciben como un orgullo y como algo que aporta identidad."

Nuestros Mayores. el Monte y sus Riquezas es un proyecto de la Fundación Pilotos Solidarios, de Santiago del Estero, que pretende difundir los saberes culinarios de los ancianos santiagueños para reducir la malnutrición en la provincia. Según la asociación, la globalización produjo la pérdida de costumbres alimentarias naturales. Esto se ve reflejado en la salud de los habitantes, en los que se ha detectado un incremento del riesgo de muerte temprana. Como remedio, la fundación propone revalorizar el saber de los ancianos, que conservan aún las recetas tradicionales de la provincia. Para eso, se realizarán talleres con abuelos, padres y nietos, en los que se cosechará y cocinará en conjunto. Como objetivo complementario, se espera también una revalorización de lo local. Desde la fundación sostienen que muchas veces se buscan soluciones foráneas a problemas simples que pueden resolverse con respuestas locales. "Es una tarea que va más allá de lo profesional, de poner un marcapasos o arreglar una dentadura. Estamos rescatando personas y rescatándonos a nosotros mismos", explica Juan Carrera, director ejecutivo de Pilotos Solidarios. También destaca la alegría y la gratitud que la gente del Monte no duda en demostrar, a pesar de las constantes desgracias y carencias con las que viven. Los adultos mayores capacitarán a los más jóvenes y promoverán modificaciones en la dieta de las familias. Además, se imprimirán recetas para los pobladores, que luego se entregarán en las escuelas y viviendas. De esta manera, se espera que, al finalizar el proyecto, los ancianos sean vistos como un referente cultural y que haya mejorado la salud de los pobladores.

Rescate de los Alimentos Ancestrales y los Productos Andinos fue presentado por la Fundación Catua en Crecimiento, provincia de Jujuy. Frente a la inserción de productos alimenticios exóticos, las costumbres culinarias de la zona andina han ido en detrimento. Por eso, la asociación propone recuperar la tradición, a través de la realización de cuatro talleres de cocina, que serán coordinados por "los abuelos de la comunidad". René Jorge Gerón, que está a cargo del proyecto, sostiene que se trata de copiar una costumbre que viene de antaño: "Antes, las mujeres se juntaban para intercambiar recetas en lo que era una especie de trueque". Asistirán a las clases las familias de la zona andina, a las que se les enseñará o recordará algunas recetas para cocinar productos típicos de la zona. Algunas de estas comidas son hicharrón con mote, charqui con cebollas, locro, calapurca, chalonas, chilcan, sango, tostado de maíz con mate cocido, ensalada de berros, mazamorras, anchi, chicha y arrope. Asimismo, en los encuentros habrá clases teóricas en las que se buscará concienciar a la población sobre el beneficio que implica conservar las costumbres andinas. Según plantea Gerón, velar por la tradición implica mantener viva la cultura del pueblo, y permite, además, aprovechar al máximo los recursos locales para una alimentación sana.