



Historias de éxito

de Farm to Early Care and Education de abril de 2021

Las recetas tradicionales y las actividades les enseñan a los pequeños estudiantes sobre la comida y la cultura de su tribu.

En la península de Kitsap, en Washington, los niños que asisten al centro de aprendizaje temprano de la tribu Suquamish están aprendiendo sobre las comidas tradicionales a través de actividades divertidas. El especialista cultural James Abler trabaja con otros programas tribales para llevar al aula el idioma lushootseed y las recetas familiares. Los niños disfrutaron de las actividades y aprenden sobre comidas nuevas.



Una base sólida

Si bien empezó en un puesto nuevo como especialista cultural en el verano de 2020, James Abler ya les ha presentado exitosamente varias actividades relacionadas con las comidas tradicionales a los niños del [Marion Forsman-Boushie Early Learning Center \(en inglés\)](#) de la tribu Suquamish. James es un miembro orgulloso de esta tribu, y tiene experiencia en el cuidado y la educación tempranos. Encontró la inspiración para empezar a enseñarles a los niños sobre las comidas tradicionales en una clase de plantas medicinales que enseña su hermana. Además, un excocinero del centro de aprendizaje temprano alentó a James a presentarles a los niños más comidas tradicionales.

“Ya servimos crema de almejas y salmón al horno en nuestro menú semanal”, afirma James, pero quería agregar más alimentos a la rotación.

Desde sus inicios en el puesto, ha organizado actividades con comidas tradicionales, como jalea de rosa mosqueta, ortiga, pemmican con bayas y aderezo de salmón. Su hermana le proporcionó muchas de estas recetas, ya que trabaja en el programa Traditional Food and Medicine (Alimentos y Medicinas Tradicionales) de la tribu. James también ha podido implementar la actividad con la jalea de rosa mosqueta mientras la escuela estaba cerrada a causa de la pandemia de COVID-19.

“Cuando la escuela cerró, fue lo primero que logré implementar. Les envié los ingredientes a las familias para que la hicieran en sus casas”, recuerda James.

Tiene buenos resultados con las actividades de comidas tradicionales gracias a su trabajo en conjunto con diferentes programas dentro de la tribu Suquamish.

Asociaciones para el éxito

Preparar la receta del aderezo de salmón ha sido la actividad de comidas tradicionales más exitosa hasta el momento. “Amaron el aderezo de salmón. Les encantó toda la experiencia de crearlo y el caos que se produce”, afirma James. Para asegurarse de que la actividad con el aderezo de salmón fuera un éxito, James trabajó junto con el personal de la cocina a fin de hacer kits para cada aula, de manera que fuera fácil preparar la receta. “Intento facilitarles lo más posible el proceso a los docentes”, explica.

También creó una receta para llevar a casa para que las familias participen y la personalicen según su gusto. James buscó el salmón procesado tradicionalmente en la comunidad tribal Suquamish, e incluso se puso en contacto con una tribu vecina para conseguirlo. Por fin, logró conseguir el salmón por medio de su primo, quien pescó y procesó salmón keta local y se lo ofreció. Para adaptar la actividad con el salmón al aula de los niños pequeños, James proporcionó saleros y sonajas hechos de conchas de mar, con el ciclo del salmón pintado en ellos.

James trabaja en conjunto con el [Lushootseed Language Program \(en inglés\)](#) (Programa del Idioma Lushootseed) de la tribu Suquamish para realizar las actividades con las comidas tradicionales. Proporciona grabaciones de las palabras en lushootseed relacionadas con cada actividad, y también las envía a las casas de las familias. Para acompañar cada actividad, también crea páginas para colorear utilizando programas comunes, como Microsoft Word o Publisher. En esas páginas, incorpora palabras en lushootseed, la traducción al inglés y la traducción fonética para los pequeños hablantes. Un docente del centro de aprendizaje temprano también creó una ayuda visual en la que se muestran los procesos tradicionales de curado y enlatado del salmón local.

Para mejorar el programa, James también inició y mantiene una biblioteca con libros para niños sobre las comidas indígenas, como Kevin Noble Maillard's [Fry Bread: A Native American Family Story \(en inglés\)](#). El Kitsap County Health Department (Departamento de Salud del Condado de Kitsap) y el Washington State Department of Health (Departamento de Salud del Estado de Washington) ayudaron a James a buscar y comprar los libros. Cuando se termine la pandemia de COVID-19, James espera poder pasar más tiempo en el aula leyéndoles los libros a los niños.

Amaron el aderezo de salmón. Les encantó toda la experiencia de crearlo y el caos que se produce

los niños pueden exponerse a esa parte de nuestra cultura. Amamos tocar el tambor y cantar, pero esta es otra forma de expresar lo que significa ser Suquamish, nativo americano o indígena

Aprenden nuevas habilidades

James considera que enseñar a los niños sobre las comidas tradicionales es importante porque los ayuda a ser autosuficientes y a aprender nuevas habilidades. "Pueden conseguir las ortigas ellos mismos. No es necesario que vayan a una tienda de comestibles", afirmó. Antes de que él comenzara en este puesto en el centro de aprendizaje temprano, el aprendizaje cultural de los niños se centraba principalmente en otras actividades, como el tamborileo y el arte. James se enorgullece en traer comidas tradicionales al aula, junto con esas tradiciones importantes. Según él, el beneficio de los alimentos tradicionales es que "los niños pueden exponerse a esa parte de nuestra cultura. Amamos tocar el tambor y cantar, pero esta es otra forma de expresar lo que significa ser Suquamish, nativo americano o indígena".

Mirar al futuro

Después de recibir las increíbles opiniones sobre la actividad con el aderezo de salmón, James se sintió inspirado para planificar una nueva actividad con comidas tradicionales por mes. Actualmente, está trabajando en actividades para el aula con la ortiga, que describe como un "superalimento para nosotros". Planea servir sopa de pollo con ortiga o un batido que llama "The Earthshake" (el batido que sacude la tierra), que está lleno de ortiga, frutas y verduras. Sigue trabajando con socios de la comunidad tribal y desea formar una nueva asociación con el Family and Friends Center de la tribu y otros programas culturales.

Durante el verano, el sobrino de James pasó mucho tiempo en casa de este, y le encantaba ayudar en la huerta. "Tomó una silla porque quería sentarse a ver cómo crecen las plantas", recuerda James. Ahora está considerando implementar una huerta escolar en el



centro de aprendizaje temprano para que los niños allí también se entusiasmen con las plantas. Para terminar el año escolar, el centro de aprendizaje temprano realiza un clambake (almejas al horno) anual para los niños, que le genera mucho entusiasmo a James. Sus propios hijos podían asistir cuando eran estudiantes, y está ansioso por ayudar al centro de aprendizaje temprano a seguir haciendo que los niños participen en tradiciones culturales importantes.

¿Quieres obtener más información?

Si deseas obtener más información sobre cómo introducir la educación sobre comidas culturales en el aprendizaje temprano tribal o en cualquier programa de aprendizaje temprano, consulta los recursos que se describen a continuación. Comunícate con Chris.Mornick@doh.wa.gov, coordinadora del programa Farm to ECE (De la Granja al Centro de Atención y Educación en la Infancia Temprana), para obtener más recursos y orientación individual.

- Seminario web "[Indigenous Foods in Early Care and Education](#)" (en inglés) de la National Farm to School Network, incluidos los alimentos indígenas en el Child and Adult Care Food Program (CACFP, Programa de Asistencia Alimenticia para Niños y Adultos) (recursos en español disponibles).
- Seminario web "[Celebrating Cultural Diversity with Farm to Early Care and Education](#)" (en inglés) de la National Farm to School Network, en el que los profesionales comparten su enfoque sobre cómo incorporar planes de estudio, recursos y programas culturalmente pertinentes en Farm to ECE (recursos en español disponibles).
- [Colección multicultural de libros de Farm to ECE](#). (en inglés) Colección multicultural de libros de The Food Trust en el que se destacan los grupos raciales y étnicos subrepresentados, incluidos muchos libros bilingües y en español.



La Farm to ECE Implementation Grant (FIG, Subvención para la Implementación de Farm to ECE) de 2020-2021 de la Association of State Public Health Nutritionists (ASPHN) está financiada por los Centers for Disease Control and Prevention (CDC, Centros para el Control y la Prevención de Enfermedades) del Department of Health and Human Services (HHS, Departamento de Salud y Servicios Humanos de Estados Unidos) como parte del acuerdo cooperativo número NU380T000279-03. Este proyecto específico, junto con muchos otros, está financiado mediante ese acuerdo cooperativo, que alcanza la suma de \$4 370 000. El 100 % de la reunión y el proyecto está financiado por la Division of Nutrition, Physical Activity and Obesity (DNPAO, División de Nutrición, Actividad Física y Obesidad), el National Center for Chronic Disease Prevention and Health Promotion (NCCDPHP, Centro Nacional para la Prevención de Enfermedades Crónicas y la Promoción de la Salud), los CDC y el HHS. El contenido de esta historia de éxito es propiedad del autor (o los autores) y no representa necesariamente las opiniones oficiales ni la aprobación de DNPAO/NCCDPHP/CDC/HHS o los Estados Unidos.