Humanidad Imparcialidad Neutralidad Independencia Voluntariado Unidad Universalidad

CICLO TALLERES INTERCULTURALES – UNIVERSITATS POPULARS DE VALENCIA

Objetivo*:* Promover la interacción y el intercambio de culturas y saberes entre la población migrante y de acogida, facilitando la inclusión y favorecer la convivencia de la población migrante en la ciudad de Valencia.

Beneficiarios directos: población migrante y de acogida, voluntariado Cruz Roja y técnico de las Universidad Popular.

Descripción: Se planificarán un ciclo de talleres interculturales donde el objetivo fundamental de conocer las costumbres y tradiciones de otros países, favoreciendo las relaciones entre personas de distintas culturas y trabajando el concepto de diferencia como fuente de riqueza. Los talleres interculturales nacen como filosofía en la interacción entre varias culturas diferentes, desde la igualdad y el respeto, favoreciendo la inclusión y la convivencia.

Como entidad implicada y participante se colaborará con la Universidad Popular de Valencia dando cabida a estos encuentros interculturales, entre su alumnado, vecinos y vecinas y las asociaciones de inmigrantes. Han mostrado su interés: UP Algirós, UP Ayora, UP Cabañal y UP Ruzafa.

Los talleres tendrán una duración prevista 90 minutos, siendo el horario a establecer con la cada una de las UP.
Se trabajará la diversidad de culturas a través de:

- **Taller 1: Diversidad Gastronomía.** Se promoverán el intercambio cultural de recetas de cocina típicas de cada país de origen. Con el resultado, mediante el departamento de Salud de Cruz Roja se analizarán nutricionalmente las recetas presentadas y se añadirá las propuestas de mejora nutricionales que se hayan detectado. Se elaborarán unas fichas nutricionales que se expondrán de consulta en las UP y plataformas digitales.
- **Taller 2: Diversidad cultural.** La música y bailes típicos. Mediante este taller se intercambiará el aprendizaje del conjunto de bailes o danzas, atuendos y canciones del país de origen y de la ciudad de Valencia.

La diversidad lingüística y cultural artesanal se trabajarán de manera transversal durante los talleres de gastronomía y cultural musical y bailes típicos. Todos los talleres contarán con un bloque inicial sobre HISTORIA Y CULTURA (15'): Localización, geográfica, población, evolución, ámbito familiar, creencias, costumbres, idioma, la artesanía, etc…

Se editarán videos de todos los talleres que luego serán distribuidos a la coordinación de las UP para su distribución.

Universalidad Unidad Voluntariado Independencia Neutralidad Imparcialidad Humanidad

Con las UP que trabajemos seleccionará los talleres en los que esté interesado o entienda más acorde a las necesidades del centro o barrio y, previo a la ejecución de los talleres Cruz Roja colaborará con el alumnado y las asociaciones de inmigrantes en la organización de la/s temática/s elegidas a presentar.

Previo a los talleres se acuerda que el alumnado de las UP realice una formación en EDUCACIÓN INTERCULTURAL y COEDUCACIÓN. Cruz Roja entregará los contenidos y el curso se realiza de manera autodidacta por el alumnado.

**Si llegada la fecha no se pueden ejecutar de manera presencial, como consecuencia de las restricciones sanitarias establecidas en el momento, se llevarán a cabo de manera online / telemática a través de la plataforma Teams.*

Anexos:
-Ficha técnica talleres
-Cronograma planificación
-Ficha receta
-Ficha baile
-Plantilla presentación común
-Propuesta cartelería
-Enlaces Curso Educación Intercultural y coeducación.

Formación Edu. Intercultural: https://view.genial.ly/6040ad4345e4040d2f09fa77/presentation-educacion-intercultural
Pasapalabra sobre Racismo: https://view.genial.ly/5fac349bf74fca0d216dba09/game-pasapalabra-racismo
Formación Coeducación: pendiente.

Universalidad Unidad Voluntariado Independencia Neutralidad Imparcialidad Humanidad

FICHA TÉCNICA

Titulo del taller, curso y/o actividad	**Taller de baile**
Objetivo	Objetivos: Conocer la cultura XX a través de su Baile. Esta actividad va dirigida para toda aquella persona sin conocimientos en la cultura xxxx, que quiera adentrarse a conocer su cultura y su baile.
Contenidos	• Conocimiento de XXXX • Aprendizaje de la estructura de xxxxx. • Conocimiento de la historia del XXXXX a nivel general. • Acercar a la ciudadanía este estilo artístico y desarrollar sus capacidades interpretativas.
Requisitos	Sin requisitos previos
Quién imparte el taller	Asociación XXXX
Observaciones:	Esta actividad además de proporcionar habilidades dancísticas específicas del baile xxxx propone un acercamiento e interacción de saberes entre la población migrante y de acogida, facilitando la inclusión en la ciudad de Valencia.

Documentos que utilizaremos:
-Ficha técnica. (CR)
-Ficha baile. (CR)
-Plantilla presentación. (CR)

Materiales:
-Indumentaria (ASOC.)
-Equipo de música (UP/CR/ASOC.)

Recursos:
-Proyector (UP)
-Espacio a utilizar (UP)

Difusión:
-Cartelería (CR)
-Redes sociales (UP/ASOC./CR)

Universalidad Unidad Voluntariado Independencia Neutralidad Imparcialidad Humanidad

FICHA TÉCNICA

Titulo del taller, curso y/o actividad	**Taller de gastronomía**
Objetivo	Objetivos: Conocer la cultura XX a través de su gastronomía. Esta actividad va dirigida para toda aquella persona sin conocimientos en la cultura xxxx, que quiera adentrarse a conocer su cultura y su gastronomía.
Contenidos	• Conocimiento de XXXX • Aprendizaje de la estructura de xxxxx. • Conocimiento de la historia del XXXXX a nivel general. • Acercar a la ciudadanía platos típicos de otras culturas y desarrollar sus capacidades culinarias.
Requisitos	Sin requisitos previos
Quién imparte el taller	Asociación XXXX
Observaciones:	Esta actividad además de proporcionar habilidades culinarias y conocimiento de productos e ingredientes específicos de otros países propone un acercamiento e interacción de saberes entre la población migrante y de acogida, facilitando la inclusión en la ciudad de Valencia.

Documentos que utilizaremos:
-Ficha técnica. (CR)
-Ficha receta. (CR)
-Plantilla presentación. (CR)

Materiales:
-Ingredientes (a cargo de CR)
-Utensilios de cocina (a cargo de CR)

Recursos:
-Proyector (UP)
-Espacio a utilizar (UP)

Difusión:
-Cartelería (CR)
-Redes sociales (UP/ASOC./CR)

Universalidad Unidad Voluntariado Independencia Neutralidad Imparcialidad Humanidad

22.03.21

UP confirmadas:

- Ruzafa
- Algirós
- Cabanyal
- Aiora

ESQUEMA DE LOS TALLERES

45 “	45”
Asociación expone su receta de cocina	Alumnado expone su receta de cocina
- Introducción a la gastronomía del país	- Introducción a la gastronomía del país
- Explicación de ingredientes y como realizar el plato	- Explicación de ingredientes y como realizar el plato
- Muestra del resultado del plato	- Muestra del resultado del plato

La diversidad lingüística y cultural artesanal se trabajarán de manera transversal durante los talleres de gastronomía y cultural musical y bailes típicos. Todos los talleres contarán con un bloque inicial sobre HISTORIA Y CULTURA (15’): Localización, geográfica, población, evolución, ámbito familiar, creencias, costumbres, idioma, la artesanía, etc…

Se editarán videos de todos los talleres que luego serán distribuidos a la coordinación de las UP para su distribución.

Cruz Roja apoyara en la confección de la cumplimentación de las fichas técnicas, presentación y exposición del taller.

Universalidad Unidad Voluntariado Independencia Neutralidad Imparcialidad Humanidad

RUZAFA

U.P. RUSSAFA. Taller 2. Folklore. 10 h *MÉXICO*	*U.P. RUSSAFA. Taller 1. Gastronomía. 16,30 h* *MÉXICO*
11/5/2021	12/5/2021

-Se propone durante esos días tematizar la UP con temática de México. (banderitas y detalles identificativos del pais). Responsable: Cruz Roja + asociación.
-Taller de baile. La persona que imparte el taller solo puede impartir la masterclass, no pudiéndose quedar a recibir la masterclass de la Up. Tenemos dos opciones, A) Realizar la segunda parte del taller, grabarlo y hacérselo llegar a la asociación. B) No llevar a cabo esta parte del taller.
-Taller de gastronomía. Para el alumnado se proponen dos opciones de receta: Titaina y/o Arroz a banda.

ALGIROS

U.P. ALGIRÓS. Taller 1. Gastronomía. 11 h *FILIPINAS*	*U.P. ALGIRÓS. Taller 2. Gastronomía. 17 h.* *CHILE*	*U.P. ALGIRÓS. Taller 3. Folklore. 11 h* *¿?*	*U.P. ALGIRÓS. Taller 4. Folklore. 17 h.* *RUSIA o VENEZUELA - COLOMBIA*
19/5/2021	19/5/2021	26/5/2021	26/5/2021

-Taller de gastronomía. Para el alumnado se proponen dos opciones de receta: Fideua o Coca de llanda.
-Pendiente de confirmar con asociación 26.05.21 a las 11 h.

CABANYAL

U.P. CABANYAL. Taller 2. Folklore. 17 h *RUSIA*	*U.P. CABANYAL. Taller 1. Gastronomía. 17 h* *CHINA*
7/6/2021	8/6/2021

-Taller de gastronomía. Para el alumnado se proponen dos opciones de receta: Paella o esgarraet.

AIORA

U.P. AIORA. Taller 1. Gastronomía. 11 h *RUSIA*	*U.P. AIORA. Taller 2. Folklore. 17 h* *RUSIA*
14/6/2021	16/6/2021

-Se propone durante esos días tematizar la UP con temática Rusa. (banderitas y detalles identificativos del país). Responsable: Cruz Roja + asociación.
-Taller de gastronomía. Para el alumnado se proponen dos opciones de receta: Arroz al horno y/o buñuelos de calabaza.