



Pag.1

Uniendo Caminos
Mundo de los Warao
En idioma Warao
Testimonial

◀ Pag.2

Cocinando en Makareo
Próximas actividades



Boletín Informativo de la Estación Makareo N° 8, octubre-diciembre 2009



Ley Orgánica de Ciencia,
Tecnología e Innovación



Uniendo Caminos

Como parte de las actividades de difusión de las acciones que desarrolla el Programa Warao. a través de los proyectos LOCTI patrocinados por Chevron, Ángel Armas y Luis Acosta, Coordinadores Técnicos de los proyectos CHV-EFM-8 y CHV-EFM-15, respectivamente, presentaron en el VIII Congreso Venezolano de Ecología, celebrado en Santa Ana de Coro del 02 al 06 de noviembre de 2009, las ponencias “Riesgos socioambientales asociados con la electrificación solar fotovoltaica de la comunidad Warao de la Barra de Makareo, Delta del Orinoco, Venezuela” y “Control de la calidad de los productos comercializados en el marco de la operación de la Estación de Pesca Nabaida en el periodo 2008-2009”.

Mundo de los Warao

La vivienda

Los warao viven en palafitos que se ubican en la ribera de los caños del delta del Orinoco. Tradicionalmente, las casas warao están construidas con madera de cachicamo (pilotines y columnas), mangle (estructura del techo), tronco de palmito (piso) y palma de temiche (techo y paredes); hoy día, la palma ha sido sustituida por láminas de zinc u otro material antrópico. Tradicionalmente, en la vivienda warao habitan hasta tres familias: el dueño de la casa, sus padres, sus hijos (as) solteros (as) y las hijas casadas con sus respectivos yernos e hijos.

En idioma Warao

Partes de la vivienda

Lugar: *noko*
Chinchorro: *ja*
Casa: *janoko*
Pilotín: *borojoro a jotamuna*

Columnas/vigas: *janoko a namuna*
Piso: *borojoro*
Pared: *dara*
Techo: *janoko a kuasiaka*



Testimonial

José Luis Medina, carpintero de la Barra de Makareo

“Para mi, los paneles solares son buenos porque, cuando mis hijos se enferman voy a tener luz. Cuando me levante de noche, voy a tener luz. Cuando llegue a mi casa tarde, voy a tener luz. Y, sobre todo, voy a dormir bien, sin ruido”.



◀ Pag.1

Uniendo Caminos
Mundo de los Warao
En idioma Warao
Testimonial

Pag.2

Cocinando en Makareo
Próximas actividades



Boletín Informativo de la Estación Makareo N° 8, octubre-diciembre 2009

Cocinando en Makareo

La Cocina de Jacques comparte con nosotros algunas de sus recetas:



Croquetas de morocoto

Ingredientes

1 pieza de morocoto de 3 Kg.
½ l. de leche
½ Kg. de papas cocidas sin piel
1 hinojo finamente picado (rallado)
1 diente de ajo machacado
3 cucharadas de perejil picadito
2 huevos
1 cucharada de mantequilla derretida
¼ Kg. de pan rallado
2 cucharadas de semillas de ajonjolí
1 cucharada de orégano y comino molido
Sal y pimienta al gusto
Aceite para freír

Preparación

Filetear los morocotos y eliminar la piel. Sancochar los filetes en la leche, hasta que se deshagan, luego escurrirlos y eliminar todas las espinas. La leche se cuele y se reserva. Triturar conjuntamente papas, pescado, hinojo, ajo, perejil, huevos, mantequilla, especias, un poco de leche, sal y pimienta. Se debe obtener una masa bien compacta. Probar la sazón. Enfriar. Luego formar las croquetas, pasar por una mezcla de pan rallado y ajonjolí, y freír en aceite bien caliente. Escurrir sobre papel absorbente.

Próximas actividades

Próximamente, en el marco del Proyecto LOCTI CHV-EFM-8 "Impacto sociocultural y ambiental del uso de sistemas energéticos fotovoltaicos en una comunidad Warao del Delta del Orinoco", se instalarán en las viviendas, en el ambulatorio y en la escuela de la Barra de Makareo los sistemas fotovoltaicos que contempla la propuesta. Paralelamente, como se prevé mediante la misma, se realizará la producción del micro a través del cual se sistematizarán los alcances de la experiencia. Para mayor información contactar a: angel.armas@fundacionlasalle.org.ve.



Contactos

direccion@flasamakareo.org
www.flasamakareo.org
0414-7934104

Boletín de la Estación Fundación La Salle Makareo

Dirección: Ángel Armas E.

Compilación y redacción: Ángel Armas E. y Esperanza Arintero

Revisión editorial : Bernarda Escalante

Diseño y Edición: Miguel Escorihuela