

## Feliz cumplear

A nuestras socias que cumplieron años en el mes de octubre.

Maria Gavina Catú López.

Maria Gavina Paz Yool.

Maria Feliciano Pichiyá Catú.

Y las que cumplirán años en el mes de Noviembre;

Maria obispo Cutzal.

Paula Velásquez Cutzal.

Teodora Curuchich Tuctuc.

Desde ya les deseamos muchos años mas de vida, paz y abundancia.



### “ACOTCHI”

La asociación no se hace responsable por la opinión y comentarios individuales vertidos por sus asociadas en este Informador Mensual..

## Fechas de las capacitaciones del mes de NOVIEMBRE

Para Comalapa viernes 07 de Noviembre.

Para Tecpan G. Martes 11 de noviembre.

Médicos Norteamericanos estarán estos días para impartir los temas de Capacitación

**FECHAS DE JORNADA MÉDICA COMALAPA: 06 Y 07 DE NOVIEMBRE**

**FECHAS DE JORNADA MEDICA TECPAN: 10 Y 11 DE NOVIEMBRE**

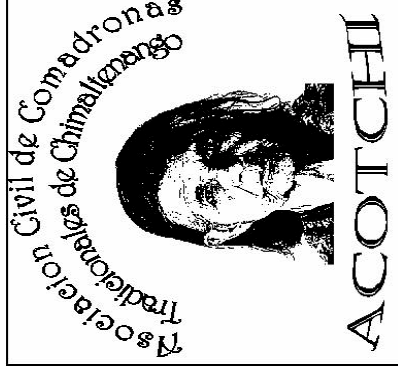
Dirección: 3<sup>ra</sup>. Avenida 0-99, Zona 4 .

San Juan Comalapa

e-mail: [acotchi@yahoo.com](mailto:acotchi@yahoo.com)

Web Pag. [www . acotchi.org](http://www.acotchi.org)

Edición: Área de Documentación ACOTCHI



## El informador comunitario

Herramienta de Información y Formación dirigido a Comadronas Tradicionales Asociadas de ACOTCHI.

|  |          |
|--|----------|
| Contenido.....   | Pagina   |
| Palabras a las comadronas.....                                   | 2        |
| Antecedentes y aspectos históricos.....                          | 2        |
| Importancia de la organización en el desarrollo comunitario..... | 3        |
| Puntadas para bordar.....  | 4        |
| Recetas de cocina.....   | 5        |
| Información URGENTE.....   | 6        |
| Productos y precios.....   | 7        |
| Las voces de algunos animales.....                               | 7        |
| Feliz Cumpleaños.....  | 8        |
| Respecto a opiniones.....  | 8        |
| Fechas de capacitaciones.....                                    | 8        |
| Fechas para la Jornada médica.....                               | 8        |
| <b>Nueva dirección de la sede de ACOTCHI a partir de</b>         |          |
| <b>Noviembre 2008.....</b>                                       | <b>8</b> |

Noviembre del año 2008

No. 06-2008

## PALABRAS DIRIGIDO A LAS SOCIAS

Como siempre este periódico va dirigida especialmente a las comadronas de san Juan Comalapa, Tecpan Guatemala y santa cruz Balanya. A veces nos a costado escribir un informador alegre y lleno de esperanza. Los tiempos se hacen cada día mas difíciles y sabemos muy bien cuan duros momentos han tenido que sufrir con las familias a quienes dedicamos nuestro trabajo.

Finalmente y como siempre esperamos ver la luz de un nuevo día, para reunirnos como una gran familia, la familia de las comadronas. Compartiendo momentos de alegría, tristeza y penas.

Rosa Elena Roquel Otzoy  
Tesorera Junta Directiva



## Antecedentes y Aspectos Históricos "ACOTCHI"

Continuación sobre los antecedentes y aspectos históricos de "ACOTCHI"

En el año 2,002, el Dr. Luis Alberto Letona Simons, acepto la dirección de la Fundación KASLEN a solicitud de su Junta Directiva y con la ayuda incondicional de la señora Butcher se inicio una etapa de apoyo completo al movimiento tendiente a la formación de la primera Asociación de Comadronas Tradicionales de Chimaltenango, a través del fortalecimiento del Departamento de Capacitación coordinado por la Señora Erika Ernestina Yax Cujuj.

La primera Junta Directiva de la Asociación de comadronas fue dirigida por la señora Dilia Chicol de Miza. La señora Dilia Chicol de Miza mantuvo su cooperación incondicional a la Asociación hasta que esta se legalizo.

En el año 2,004, en el entendimiento de que la Asociación de las Comadronas Tradicionales debía de dar el primer paso hacia su madurez, se independizo de la Fundación KASLEN.

Ante la necesidad sentida de organización, se conformo un grupo de personas para poder fundar la Asociación Civil de Comadronas Tradicionales de Chimaltenango, ACOTCHI, de forma legal.

## PRODUCTOS DE CONSUMO DIARIO

Presentamos el listado algunos productos y precios para este mes y mientras duren existencia.

Bienestarina Q. 6.00

Azúcar sellada y empacada Q. 2.50

Azúcar Morena sellada y empacada Q. 2.20

Azúcar por libra Q. 2.20

Jabón extra. Q. 5.50

Jabón Punto Q. 5.00

Detergente blanca nieves Q. 2. 90

Detergente Fab. Limón. Q2. 85

Pastas Q. 2.65

Jabón corona 2.25



## Las voces de algunos animales

Se sabe que el perro ladra y el gato maúlla. También que los pájaros y gallos cantan, la gallina cacarea. Pero, ¿y la oveja, el búho?, También hay un nombre para los sonidos. La siguiente es una lista de nombre que se le da a los sonidos que hacen algunos animales:

|              |           |
|--------------|-----------|
| La abeja     | zumba.    |
| El buey      | muge.     |
| La búho      | ulula.    |
| El burro     | rebuzna.  |
| El caballo   | relincha. |
| La oveja     | bala.     |
| El cerdo     | gruñe.    |
| La hiena     | rie.      |
| El león      | ruge.     |
| El coyote    | aúlla.    |
| El pato      | parpa.    |
| La paloma    | arrulla.  |
| El pollo     | pía.      |
| La rana      | croa      |
| La serpiente | silba.    |
| El toro      | brama.    |
| La vaca      | muge.     |



# INFORMACION

Se Informa al publico en general; especialmente a las comadronas, que a partir del mes de noviembre , la sede de "ACOTCHI" se trasladará en la siguiente dirección:

TERCERA AVENIDA 0-99 Zona 4. S.J. Comalapa.  
( De donde se paga la luz a media cuadra  
"CERCA DE LA ALCANTARIA" )

**EN ESTA DIRECCIÓN SE ESTARÁ REALIZANDO LA CAPACITACIÓN Y JORNADA CON MEDICOS NORTE AMERICANOS**

**ESPECIALIDADES: GINECO OBSTETRICIA, PEDIATRIA, MEDICINA GENERAL, LABORATORIOS.**

**FECHAS: JUEVES 06 Y VIERNES 07 DE NOVIEMBRE CONTROL A PACIENTES DIABETICOS DETECCIÓN Y ÉXAMENES A PACIENTES QUE SE SOMETERAN A CIRUGIA EN ENERO.**

(Cirugías en el mes de enero de: Hernia, matriz, labios leporino, paladar hendido, distrofia muscular)

**PARA LAS COMADRONAS DE TECPAN**

**LA CAPACITACIÓN Y JORNADA SE ESTARA REALIZANDO EN EL MISMO LUGAR, DONDE ESTA LA CLÍNICA ACTUAL EN TECPAN GUATEMALA.**

**FECHAS DE JORNADA PARA TECPAN LUNES 07 Y MARTES 08 NOVIEMBRE**

# OPINION

## Importancia de la organización en el Desarrollo Comunitario

En esta ocasión veremos un ejemplo de la manera como los grupos civiles se organizan en torno a un problema común.

A un grupo de personas pertenecientes a una comunidad, que se organizan en torno a un problema común, se le llama Grupo Civil Organizado.

Ejemplo:

Algunos de los habitantes de una comunidad, se han dado cuenta de que el numero de enfermedades ha aumentado en la población desde un tiempo atrás.

La situación continuo de la misma forma durante un tiempo hasta que uno de los habitantes se dio cuenta de que en la comunidad había aumentado el numero de lugares en los cuales se acumulaba basura y que las aguas negras proveniente de las casas se encontraban a flor de tierra.

Pensó que probablemente por esa razón, el numero de enfermedades hubiera aumentado y decidió platicar de su inquietud a su vecino mas cercano.

Se reunieron con el vecino y platicaron del problema. El vecino había aprendido en una charla de capacitación que las enfermedades se transmitían por no haber un control adecuado de desechos ya que los microbios se reproducían mejor en la suciedad. Así pues, pensaron que debían de encontrar una forma de solucionar el problema que estaba afectando a todos.

Solicitaron al maestro de la escuela mayor información y su colaboración para poder usar la escuela para una reunión con otros pobladores que se interesaran. El maestro estuvo de acuerdo y a través de los alumnos se envió la invitación a todos los padres de familia para que asistieran en fecha estipulada a la escuela para informarles sobre el problema.

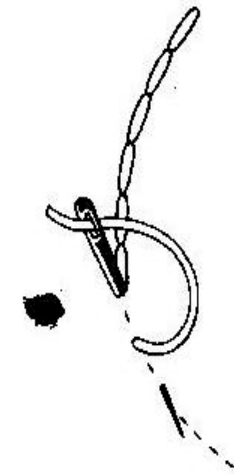
También el maestro les recomendó que invitaran a la reunión al encargado (a) del Puesto de Salud, ya que ellos contaban con mayor información sobre el manejo de desechos y el tratamiento de aguas negras.

Continuara,...

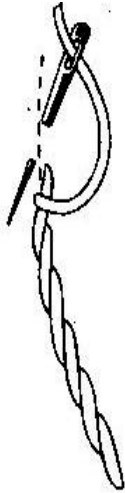
## Técnología apropiada

### Puntada para bordar.

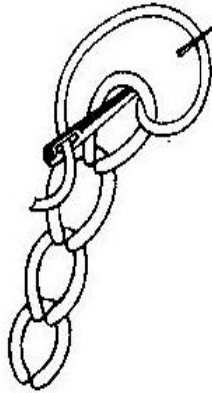
Con estas líneas se pueden bordar líneas en la tela formando dibujos. Así podrá adornar un delantal o una servilleta. Para aprender es mejor practicar puntadas en un pedazo de manta. Sólo necesitas hilo de colores para bordar, luego una aguja de mano y manta. Luego pintar un dibujo simple en la manta y empezar a trabajar.



**Puntada de despuente:** Con la aguja lisa y una línea sobre la manta se hace una puntada. Se repiten puntadas iguales como devolviéndose.

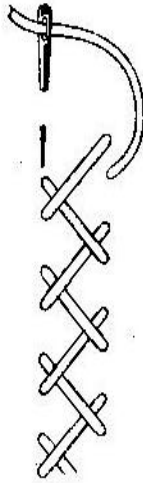


**Puntada de tallo:** Se repiten puntadas seguidas siguiendo la línea de adelante hacia atrás.



**Puntada de cadena:** Es mejor siguiendo una línea. Se hace una puntada y se coloca el hilo debajo de la aguja. Se repite con puntadas iguales.

**Punto de escapulario:** Se marcan dos líneas. Se hace una puntada de adelante hacia atrás sobre una línea. Luego se hace igual sobre otra línea solo que un poco más adelante.



Espere en la próxima edición otras puntadas.

## Receta de cocina

### Tamalitos de plátano maduro.

#### Ingredientes.

- 5 plátanos maduros
- Un cuarto de kilo de queso rallado
- 3 cucharada de masa de maíz
- 1 cucharada de mantequilla
- 1 cucharada de azúcar
- 1/2 cucharadita de sal
- Media cucharadita de clavo de olor en polvo.
- Hojas y amarraz.

#### Preparación.

Cocine los plátanos en agua. Luego pélelos y amáselos bien con la masa, el queso, la mantequilla, el azúcar, el clavo de olor y la sal. Revuelva bien y forme las tortillas pequeñas y delgadas, dóblelas en tres partes, envuélvalas en las hojas de plátano y amárrelas. Cuando estén todos los tamales listos cocínelos con agua en una olla tapada, por una media hora.

### Carne adobada.

#### Ingredientes.

- 2 Libras de Costilla o posta de cerdo.
- 1 Chile guaque 1/2 taza de vinagre
- 1/2 libra de miltomate
- 8 dientes de ajo
- 6 hojas de orégano
- 1 rajita de canela
- 2 cucharadas de sal
- 1/2 libra de tomate

Achiote, pimienta y sal al gusto.

#### Procedimiento.

La carne se deja en salmuela una noche antes, se coloca 1/2 taza de vinagre con dos cucharaditas de sal. Luego el día que se va a preparar se hace el adobo poniendo a cocer el miltomate, el tomate, el ajo, la canela, el orégano, el achiote, y el chile guaque. Luego se frien y se vierte sobre la carne. Para que el sabor se impregne en la carne se debe frotar.

