

**Estrategia pedagógica enfocada en la promoción de la gastronomía tradicional afro
aplicada a estudiantes del grado 5° del centro educativo el coco, Consejo Comunitario
Unión del Río Rosario, Distrito Especial Tumaco (Nariño)**

Doris Beatriz Enríquez Riascos

Marta Lucia Rodríguez Estacio

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

**Estrategia pedagógica enfocada en la promoción de la gastronomía tradicional afro
aplicada a estudiantes del grado 5° del centro educativo el coco, Consejo Comunitario
Unión del Río Rosario, Distrito Especial Tumaco (Nariño)**

Doris Beatriz Enríquez Riascos

Marta Lucia Rodríguez Estacio

Trabajo de grado como requisito parcial para optar al título de Licenciado en Etnoeducación

Diego Fernando Coral Salas

Asesor

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

AGRADECIMIENTO

A Dios y a nuestros padres quienes nos dieron la vida y la oportunidad de crecer como persona humana en este mundo de probación y adversidad; así como a Aníbal Ortiz por su invaluable aporte y acompañamiento en estas justas gestas por visibilizar la gastronomía de nuestro territorio en este país multiétnico y pluricultural.

A la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, Templo Sacro del bien y del saber, al servicio de quienes tenemos sed de conocimientos; y, al Consejo Comunitario Unión del Río Rosario por considerar nuestros nombres para acceder a este proceso de formación.

A nuestros maestros, guías y amigos, Lumbreras del Saber, quienes con su valiosa experiencia y profesionalismo han sabido guiarnos de manera acertada antes, durante, y después del ejercicio investigado que permitió culminar felizmente esta tesis.

Doris Beatriz Enríquez Riascos

Marta Lucia Rodríguez Estacio

Tabla de Contenido

	pág.
Resumen	8
Abstract	8
Introducción	10
Capítulo 1. Planteamiento del problema	12
1.1 Descripción del problema	12
1.2 Pregunta de investigación	13
1.3 Justificación	14
1.4 Objetivos	15
1.4.1 Objetivo General	15
1.4.2 Objetivos Específicos	15
Capítulo 2. Marcos de referencia	16
2.1 Marco de antecedentes	16
2.2 Marco teórico y conceptual	20
2.3 Marco contextual	29
Capítulo 3. Diseño metodológico	33
3.1 Enfoque de investigación	34
3.2 Método de investigación	35
3.3 Tipo de investigación	36
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información	36
Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados	37
4.1 Mininguiando la gastronomía de mi vereda voy degustando	37
4.2 Diseño de estrategia pedagógica enfocada en la gastronomía vereda El Coco	40
4.3 Implementación de la propuesta pedagógica (...)	47
4.4 Conclusiones y recomendaciones	56
Referencias bibliográficas	58
Anexos	63

Lista de tablas

	pág.
Tabla 1. División política del Consejo Comunitario Unión del Río Rosario Título de la tabla	36

Lista de figuras

	pág.
Figura 1. Socialización del proyecto de investigación	38
Figura 2. Encuentros de saberes gastronómicos	38
Figura 3. Feria y degustación de la gastronomía tradicional	39

Lista de Anexos

	pág.
Anexo A. Plan de aula	63
Anexo B. Diario de campo	65

Resumen

Los desplazamientos forzados y voluntarios desde y hacia la vereda El Coco Consejo Comunitario Unión del Río Rosario, territorio colectivo de comunidades negras en el Distrito Especial de San Andrés Tumaco y ha tenido un marcado impacto sobre la gastronomía tradicional en esta ciudad, especialmente en los jóvenes, éste ha estado sufriendo un deterioro sobre las expresiones culturales y sus raíces étnicas de las personas de raza negra, incluyendo el cultivo de granjas y la preparación de alimentos. Lo anterior se convierte en una razón de fortaleza y una motivación para proponerlo como objetivo de este proyecto para fortalecer la identidad cultural con niños de quinto grado del Centro Educativo El Coco, a través de una estrategia pedagógica centrada en la gastronomía local, con el diseño e implementación de un cuaderno de bocetos que visualiza la construcción colectiva sobre la elaboración de guías sobre la preparación con platos tradicionales del territorio que también incluye todo lo que implica la preparación de estos alimentos, lo que contribuye a la mejora de las habilidades básicas. La metodología aplica en el desarrollo de esta investigación fue el estudio de campo, siendo la observación, además de las entrevistas aplicadas a las madres de familias y líderes comunitarios los cuales son conocedores de todas las costumbres, además del conjunto de saberes ancestrales que revelaron e hicieron grandes aportes significativos para la elaboración de el boceto para la cartilla con temas gastronómicos tradicionales de la vereda El Coco producto final de este trabajo investigativo.

Palabras Clave

Identidad, tradición, gastronomía, pedagogía, comunidad.

ABSTRACT

The forced and voluntary displacements to and from the village El Coco Community Council Rosario River, collective territory of black communities in San Andrés Tumaco Special District and it has had a marked impact about the traditional gastronomy in this town; especially in young people, this has been suffering a deterioration about the cultural expressions and their ethnic roots as black people, including the farms cultivation and the food preparation. The foregoing becomes a reason for strength and a motivation to propose it as objective of this project to strengthen cultural identity with fifth grade children from El Coco Educational Center, Through a pedagogic strategy focused on local gastronomy, with the design and implementation a sketch booklet that visualizes collective construction on the elaboration of guides about preparation with traditional dishes from the territory also including everything that involves the preparation of these foods, contributing to the improvement of basic skills. The methodology applied in the development of this research was the field study, being the observation also the interviews applied to the families's mothers and community leaders, who are knowledgeable about all the customs, and set of ancestral knowledge that revealed, they made significant contributions to the elaboration of the sketch for the booklet with traditional gastronomic themes from El Coco village, the final product of this research work.

Keywords

Identity, tradition, gastronomy, pedagogy, community

Introducción

San Andrés de Tumaco en el 2018 fue elevado a Distrito Especial, industrial, portuario, biodiverso y eco turístico, en este marco y considerando que el 88% de su población es afrodescendiente negra, heredera de unos saberes ancestrales propios de sus raíces étnicas culturales, surge el trabajo de investigación denominado “Estrategia pedagógica enfocada en la promoción de la gastronomía tradicional de la cultura afro aplicada a estudiantes del grado 5° del Centro Educativo El Coco”; previo a la obtención del título de licenciadas en Etnoeducación.

Ludwig Feuerbach (1850), en su obra “Enseñanza de la alimentación” escribió “Si quieres mejorar a la gente, dale mejor comida en lugar de declamaciones contra el pecado” en otras palabras “Somos lo que comemos” de ahí que, este trabajo cobra fuerza ecoturística en el marco de la declaratoria de Tumaco como Distrito Especial y lo más importante, la visibilización y fortalecimiento de la identidad étnica cultural de sus pobladores, particularmente la de la vereda El Coco, Consejo Comunitario Unión del Río Rosario, Territorio Colectivo de Comunidades Negras.

Este panorama se circunscribe en un hecho social eminentemente humano y espiritual, toda vez que revaloriza una actividad de uso y enaltece el alma de quienes practican con verdadera pasión el legado del arte culinario de forma tradicional desde la cosmovisión del pueblo negro; aquí las investigadoras trascienden de la acción de cocinar y llevan ésta al empoderamiento del territorio, el fortalecimiento de la identidad étnica cultural y al estrechamiento de la brecha existente en las relaciones escuela-comunidad, a través de una estrategia pedagógica que aplicada a un grupo determinado de estudiantes incide en el tejido social construido colectivamente.

Las lecciones aprendidas durante el proceso de recolección de la información, socialización de resultados, diseño e implementación de la propuesta pedagógica no tendría sentido sin la sistematización y producción de una Cartilla de Gastronomía Tradicional basada en los aportes de la comunidad El Coco zona rural del Distrito Especial San Andrés de Tumaco; la que se construirá de manera colectiva, enfocada en las prácticas y saberes de los sectores populares, donde la relación con el entorno natural es importante y el conocimiento de los calendarios agroecológicos de plantas y animales es fundamental para la muestra de la profunda

relación con el mar, esteros, manglares, ríos, selvas, bosques y áreas de cultivo; es una relación de respeto y reciprocidad con la naturaleza y superan el ámbito de la familia, porque la alimentación es uno de los ejes del encuentro con otras familias y con la comunidad en general; como bien lo plantea el PRETAN, el Fogón es un escenario de aprendizaje, (PRETAN-LINEAMIENTOS, escenarios de aprendizaje 5.4.8. pág. 41)

Los aromas, colores y sabores a lo largo y ancho de la producción textual y gráfica de la cartilla, son recreados de receta en receta y en la descripción para la preparación de cada plato; el uso de ingredientes, herramientas y utensilios convoca a la participación de sabedoras y sabedores; estos conocimientos tradicionales, que están dormidos o agazapados mas no perdidos, en la comunidad se ponen en diálogo franco y horizontal con otros saberes, los aprendidos de los otros, la población mestiza y los producidos por la población identificada en esta investigación.

Por sus características, la metodología de esta investigación es “Descriptiva y Cualitativa” en ella se evidencia una caracterización de la población y se describe de manera cuidadosa y detallada el uso y costumbres gastronómicas y su relación con el aprendizaje escolar.

Capítulo 1. Planteamiento del problema

1.1 Descripción del problema

El fenómeno de la movilidad humana es tan antiguo como el hombre mismo y en cada lugar de asentamiento dejan sus huellas; uno de los vestigios más marcados es la alimentación; hecho que obedece a una necesidad ineludible y que está íntimamente relacionada no solo a gustos, sino también a condiciones de ambiente y ubicación geográfica, detalles que definen flora y fauna puesta a disposición de las personas, quienes hacen uso de ellas para sobrevivir y pervivir; por tal razón, en aquella época de la oprobiosa trata esclavista, las personas esclavizadas transportaban *semillas* en sus cabelleras y turbantes que luego sembraban en los *palenque*, ya en el alba de la República y durante su ejercicio hicieron uso de las Barbacoas y Azoteas para cultivar productos agrícolas; toda vez que, a las personas negras no se les asignó tierras como a los indígenas.

Según la investigadora afrocolombiana Emilia Valencia citada por MAGNET Camila 2018, “El turbante fue usado por las esclavizadas “para cubrir con él sus trenzas entre las cuales escondían las semillas y el oro que posteriormente servirían para asegurar la supervivencia alimentaria de sus comunidades y para comprar libertades”. (Magnet, 2018).

La Constitución Política de 1991 reconoce que la nación colombiana es pluriétnica y multicultural, así como la presencia legal del pueblo negro; este cuerpo jurídico al amparo del Convenio 169 de la OIT de 1988 obliga al Estado a dar un tratamiento diferencial en materia étnica cultural a sus habitantes; de ahí que, el nacimiento de la Ley 70 en 1993 no es gratuita ni una dádiva de quienes tuvieron siempre la responsabilidad y deber de garantizar la reivindicación y un goce pleno de derechos a las comunidades negras.

En este contexto etnohistórico, legal y cultural, surge un debate de carácter político en el marco de la alimentación en los territorios colectivos de comunidades negras que defiende la *Autonomía Alimentaria* y por otro lado está la *Seguridad Alimentaria* impuesta por el Estado; es aquí precisamente donde la academia juega un papel importante en la confrontación de dicho debate.

La vereda El Coco hace parte del Consejo Comunitario Unión del Río Rosario, territorio colectivo de comunidades negras en el Distrito Especial San Andrés de Tumaco, espacio

territorial víctima del conflicto armado y la ausencia del Estado; a esto se le suma la llegada de personas mestizas del interior del país, dando lugar a un mestizaje de su población y por ende a una modificación en el uso de sus valores y expresiones culturales, como efectivamente ocurre con la gastronomía y la alimentación; estos dos componentes básicos de la cultura de la gente negra se ven amenazados por procesos de aculturación y transculturización al dejarse ganar por la intromisión de otros usos y costumbres.

El compartir los siete platos en tiempos de Semana Santa ha sido importante en el ámbito de la espiritualidad afrocolombiana, sin embargo, hoy es una práctica en desuso; así como ésta, otras prácticas relacionadas a la gastronomía en esta comunidad se han visto afectadas, el uso de productos naturales y cultivados en las Barbacoas, Azoteas y Fincas ya poco o nada hace parte de la alimentación diaria en la vereda El Coco, la Pepa maggi remplazó el ajo, la trisazón remplazó la cebolla, la chiyangua y el chirarán; el plátano ya no se saca de la finca, se le compra al vecino; el coco ya no es el cultivo común; la forma de preparación de los alimentos ya no es tradicional, se han adoptado fórmulas nuevas traídas de otros lados por los colonos.

Los platos típicos ya no son preparados de la misma manera como lo hacían nuestros antepasados y sabedores; últimamente los prestadores de servicio de la alimentación se han preocupado únicamente por preparar platos extranjeros o comidas rápidas, esto está provocando que la gran mayoría de las personas del territorio prefieren probar nuevos sabores y los platos típicos quedan relegados.

1.2 Pregunta de investigación

¿Cómo fortalecer la identidad cultural de los estudiantes del grado 5 del Centro Educativo El Coco Consejo Comunitario Unión del Río Rosario, a través del diseño de un boceto de cartilla con saberes gastronómicos afro-tumaqueños?

1.3 Justificación

La Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD a través de la Escuela Ciencias de la Educación, hace unos aportes significativos al desarrollo las comunidades afrocolombianas en el marco de la formación y cualificación de sus estudiantes de conformidad al propósito de formación 1 descrito en la definición del programa de licenciatura en Etnoeducación; orientándolos a realizar trabajos de investigación como este que apuntan al fortalecimiento de la identidad étnica cultural y mejoramiento de la calidad educativa de sus localidades; así las cosas, este proyecto se inscribe en la línea de Investigación, Etnoeducación, Cultura y Comunicación.

En este contexto académico y curricular, el producto de esta investigación, es una Cartilla de Gastronomía Tradicional, que no es una simple compilación de recetas culinarias de un lugar cualquiera, es el constructo colectivo mediante el tejido y fortalecimiento de relaciones comunitarias desde un *escenario de aprendizaje* fundamental en el pueblo negro colombiano como lo es *El Fogón*; donde luego de la selección de los productos o ingredientes, la cocción de éstos es todo un arte que recrea aromas, colores y sabores en el marco del sincretismo hombre-mujer-naturaleza.

La intromisión de otros patrones culturales debido al alto índice de movilidad humana, promovida por el desplazamiento forzado de pobladores de la vereda El Coco hacia el casco urbano de Tumaco huyendo por la presencia de grupos armados al margen de la ley en unos casos y en otros en búsqueda de continuidad y/o acceso al sistema educativo, así como por la llegada de personas de otras latitudes del país y la influencia de los medios masivos de información y comunicación; este escenario abona procesos de aculturación.

Los alimentos que se consumen cotidianamente en la vereda El Coco en gran medida han dejado de prepararse con guisantes naturales de la zona, utilizando para ello productos preelaborados con alto contenido químico y se está importando buena parte los productos que bien se pueden y deben cultivar en la zona.

La propuesta “Estrategia pedagógica enfocada en la promoción de la gastronomía tradicional de la cultura afro aplicada a estudiantes del grado 5° del Centro Educativo El Coco”, además de cumplir con los protocolos aprendidos en el proceso de formación en las aulas de la UNAD, materializa parcialmente los postulados y lineamientos del PRETAN, el espíritu del

Decreto 0143 de 2008 por medio del cual se Declara a Tumaco Municipio Etnoeducador y el Plan de Etnodesarrollo Territorial del cual hace parte integral el Plan de Vida del Consejo Comunitario Unión del Río Rosario.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Fortalecer la identidad cultural de los estudiantes del grado 5 del Centro Educativo El Coco del Consejo Comunitario Unión del Río Rosario, a través de una estrategia pedagógica enfocada en la gastronomía local.

1.4.2 Objetivos específicos

1. Reconocer la gastronomía tradicional de la Vereda El Coco como un elemento cultural fundamental.
2. Diseñar una estrategia pedagógica enfocada en la gastronomía tradicional de la Vereda El Coco.
3. Implementar la estrategia pedagógica con los estudiantes del grado 5 del Centro Educativo El Coco.

Capítulo 2. Marcos de referencia

2.1 Marco de antecedentes

Ministerio de Cultura, República de Colombia Dirección de Patrimonio, Sabores y saberes del Pacífico colombiano: Buenaventura - Tumaco Biodiversidad, cocina e identidad en el Pacífico colombiano.

En enero del 2012 el Ministerio de Cultura expidió la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia que incluye, como una de sus estrategias, el fomento, conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios. El objetivo de la estrategia IV es el de "...fortalecer y apoyar, desde el ámbito de la cultura, el conocimiento, uso y recuperación de los recursos de la biodiversidad silvestre y cultivada para la alimentación". Esta estrategia de la política considera "... que es necesario crear conciencia pública sobre la relación que existe entre la alimentación y la cultura culinaria y la oferta natural para velar por la protección del medio ambiente y ampliar la base alimentaria a partir del uso sostenible de la biodiversidad. Mincultura Patrimonio (2012)

El Pacífico colombiano, como parte del llamado Chocó biogeográfico, es una de las regiones más biodiversas del planeta y es el hogar de una numerosa población afrodescendiente. El uso de los recursos provenientes de la oferta natural es fundamental para la supervivencia y reproducción social y cultural de las comunidades, las cuales viven en su mayoría en territorios colectivos con amplias áreas de bosques naturales y humedales. Por esta razón, y en desarrollo de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura ha incluido en su plan de acción un proyecto para el reconocimiento, valoración y documentación de las tradiciones culinarias relacionadas con el uso de la biodiversidad en cuatro municipios de la región del Pacífico: Quibdó, Buenaventura, Guapi y Tumaco. Mincultura Patrimonio (2012)

En Tumaco se unieron mujeres artesanas y cocineras del área urbana, en su mayoría provenientes por desplazamiento de la zona rural, en especial de la Ensenada, y mujeres de la comunidad rural de Espriella. A este grupo se unieron dos cazadores tradicionales. En Buenaventura participaron las cocineras de la plaza de mercado José Hilario López, y mujeres cocineras de comunidades rurales de La Gloria Mallorquín y Llanobajo. Mincultura Patrimonio (2012)

Tanto en Tumaco como en Buenaventura se le dio una especial importancia a la relación campo – ciudad, en el entendimiento que son municipios que han sufrido en las última décadas procesos acelerados de urbanización, desplazamiento y sustitución de los cultivos tradicionales, en los cuales las estrategias adaptativas propias de la cocina muestran, de un lado, una revaloración de la cocina tradicional, y de otro, procesos interesantes de innovación, rescate y adaptación de prácticas culinarias. Los saberes y tradiciones culinarias son factores fundamentales en la vida e identidad de las comunidades afrocolombianas. (p. 14).

Jesús Enrique Ekmeiro Salvador, Teoría sociocultural del aprendizaje como fundamento pedagógico de la educación nutricional: influencia sobre el patrón de consumo de alimentos en poblaciones del Oriente venezolano; Universidad de Córdoba 2016.

Y cuando el enfoque sale de lo individual a lo colectivo, el hecho alimentario encuentra su definición en lo cultural. La cultura de un pueblo, como elemento constitutivo de toda sociedad, también es modificable y está sujeta a transformaciones, a su vez que modifica o transforma a los individuos que la asimilan e incorporan valores, pautas de conducta, tradiciones o modos de percibir la realidad (Martínez, 1997). Y esto se hace muy relevante cuando lo enfocamos sobre la Cultura Alimentaria, que abarca desde el aprovisionamiento, producción, distribución, conservación, y preparación de los alimentos hasta su consumo.

Posee una carga de significados espirituales que están estrechamente vinculados a las creencias, costumbres, tradiciones, valores. Establece relaciones sociales y armónicas entre grupos e individuos. Para algunos grupos o sociedades es un símbolo que representa unidad, status, distinción, tradición. Además, la cultura alimentaria implica la promoción de prácticas alimentarias saludables que sean fuente de placer y satisfacción (Moreno García, 2003), y comprometidas con la revalorización de la biodiversidad alimentaria, garante de que los pueblos mantengan sus costumbres gastronómicas y productivas, como medida de soberanía (INN, 2013). (p. 52)

La propuesta pedagógica debe estar dirigida a la modificación de conducta más que a una simple entrega de información. Este cambio de paradigma debería traducirse en programas de educación nutricional basados en el aprendiente. En ese sentido, se construyó un modelo pedagógico, que combinó técnicas de grupo focal con la de análisis de contenido, para proponer un programa de educación nutricional basado en el socio constructivismo de Vygotsky, y probar su eficacia en la promoción de prácticas alimentarias saludables medidas en cambio conductuales sobre el patrón de consumo real de alimentos. Se incorporaron 410

participantes en el programa educativo, que se extendió por 3 meses con sesiones semanales en cocinas demostrativas. (p. 137)

Wilson Ricardo Paspuezán Ramos y Carlos Alberto Cortez Terán, Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, parroquia Ambuquí; Universidad “Técnica del Norte” 2017

La globalización, las migraciones y la falta de apreciación y apropiación de la gastronomía, por parte de los habitantes de la parroquia de Ambuquí, sobre todo de los jóvenes, ha provocado un deterioro de las expresiones culturales (fiestas y tradiciones, formas de cultivar la tierra, formas de preparar los alimentos, formas de obtener una complementariedad alimentaria) que giran en torno a su gastronomía y le impregnan valor. (p. XVIII).

Actualmente el masivo consumo de productos alimenticios industrializados provoca el descenso de la producción agropecuaria en el Ecuador, esta baja en la producción trae como consecuencia una reducción en la variedad de la gastronomía tradicional al preferirse alimentos fastfood (Terán Portelles&CuamacásPaspuel, 2012) (p. 23).

La creciente migración del campo a la ciudad y el desinterés por el cultivo de productos autóctonos a causa de un progresivo aumento de los monocultivos ha ido deteriorando los saberes ancestrales ligados a las técnicas de producción, así como los rituales y costumbres asociados a la alimentación propia de los pueblos (Terán Portelles&CuamacásPaspuel, 2012) (p. 23).

Se define habitualmente la cocina como un conjunto de ingredientes y de técnicas utilizadas en la preparación de la comida. Pero se puede entender «cocina» en un sentido diferente, más amplio y más específico a la vez: representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo en el interior de esta cultura. Cada cultura posee una cocina específica que implica clasificaciones, taxonomías particulares y un conjunto complejo de reglas que atienden no sólo a la preparación y combinación de alimentos, sino también a su cosecha y a su consumo. (Fischler, 1995, pág. 34) (p.28)

Según la Real Academia de la Lengua Española: ancestral 1. adj. Perteneciente o relativo a los antepasados. 2. adj. Tradicional y de origen remoto (RAE, 2001). Es un término que trae consigo el recordatorio de lo que les pertenecía a nuestros antecesores y que sin ningún problema puede aún pertenecernos a nosotros. Luego Gastronomía ancestral hace referencia a los aspectos socioculturales que en el pasado confluían en la alimentación de nuestros ancestros y que en la actualidad se conservan o por lo menos se los recuerda, aunque algunos (si no son muchos) se han perdido.

La gastronomía ancestral de Ecuador al igual que la mayoría de países latinoamericanos, se pierde en la historia y resulta un poco confusa por las diversas conquistas que se han producido, primero la de los Incas a pueblos indígenas originarios de la zona del actual Ecuador y posteriormente la conquista española que han dejado tras de sí un amplio bagaje cultural permitiendo el desarrollo gastronómico diverso que representa actualmente al país, pero que posee raíces tan lejanas como diversas (Barrera, 2010)... A partir de la gastronomía ancestral y tradicional que pueden ser propias de una región (que pueden compartir varios países) se pueden realizar variaciones en ciertos grupos, a lo que se lo denominaría típico. Un ejemplo de esto es el locro, “lugru” en la voz quichua, este plato que se presenta en varias regiones del país no tiene una sola forma de realizarse, y varía de un lugar a otro (Barrera, 2014). (p. 33-35)

Netty Consuelo Huertas Cardozo, Turismo rural comunitario como una propuesta metodológica de innovación social para comunidades en conflicto. Caso montes de maría, Universidad de Girona 2015.

El modelo de Turismo Rural Comunitario (TRC) en el Perú ha sido definido desde el Ministerio de Comercio Exterior y Turismo (htt), como “toda actividad turística que se desarrolla en el medio rural, de manera planificada y sostenible, basada en la participación de las poblaciones locales organizadas para beneficio de la comunidad, siendo la cultura rural un componente clave del producto”. Allí, promovidos por el gobierno, las comunidades han creado productos de turismo rural y vivencial que sorprenden como un museo vivo en el cual lo ancestral mantiene su vigencia en expresiones culturales como la cerámica, música, danza, gastronomía, indumentaria, el mercado artesanal, los textiles; cada uno de ellos es un mundo en sí mismo, y en conjunto, componen una forma inédita de conocer la región más tradicional de los Andes sudamericanos. (PromPerú y MINCETUR, 2007) (p. 64).

De acuerdo con las experiencias turísticas se puede definir el Turismo Cultural como una forma de gestión de la cadena turística que promueve la inclusión social de comunidades vulnerables (campesinos, afrodescendientes, indígenas, desplazados), mediante un modelo de innovación social que promueve el desarrollo de capacidades de liderazgo (comunicación, dirección, coordinación, planificación y organización, entre otras), conocimientos organizacionales (financieros, de mercadeo, logística, talento humano) y competencias turísticas (servicio al cliente, guianza, alojamiento, restauración) para el “buen vivir” de los implicados en el territorio, fomentando el manejo responsable de los recursos naturales, humanos y culturales y la revalorización del patrimonio (gastronomía, arquitectura tradicional, artesanías, costumbres, folclor, ferias y fiestas, entre otras). (p.105)

2.2 Marco teórico y conceptual

“Los alimentos que se consumen en la vida cotidiana
Y se comen ceremonialmente están prescritos por la cultura”
George Armelagos, 1997

La alimentación sirve para convocar y estimular la unidad familiar y comunitaria, posicionándola como un *elemento fundamental de la cultura* para el desarrollo humano y espiritual; así las cosas, *la gastronomía* no se limita única y exclusivamente al acto de cocinar unos alimentos para comer, *está íntimamente relacionada con el sincretismo hombre-mujer-naturaleza*, interviniendo de manera recíproca áreas del conocimiento como las Ciencias Sociales, Ciencias Naturales, Matemáticas, Lenguaje, Educación Artística, etc. como bien lo ratifica George Armelagos (1997) “La comida es un elemento esencial en la mayor parte de los acontecimientos sociales y están prescritos por la cultura”.

Cultura: La vereda El Coco hace parte de un Territorio de Comunidades Negras en el Pacífico Sur colombiano, su población cuenta con unos imaginarios muy arraigados que tradicionalmente por medio de los cuales cultivan las fincas, haciendo uso racional de la flora, saben qué plantas son curativas y cuáles son comestibles, cuándo cortarlas y como prepararlas; en el caso de la fauna, saben criar animales de corral, qué, dónde, cuándo y cómo cazar animales selváticos para uso doméstico, y sobre todo cómo cocinarlos. Conocen las fases de la luna y las hace parte de su cotidianidad al tener en cuenta la subida y la bajada tanto de la marea como del río, las utiliza para cultivar la finca, así como para otras actividades como la producción artesanal, por ejemplo. Guarda en su memoria genética saberes transmitidos oralmente de generación en generación como la música, la danza, las comidas como las de sal, de dulce y las bebidas propias de su grupo étnico; el uso de la tierra, el agua, el viento y el fuego hacen parte de sus prácticas espirituales y corporales para hacer sanaciones, así como maleficios.

Cultura es un conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo o a una época. Representa uno de los principales factores que determinan la aceptación de determinados productos dentro de la alimentación, así como su apreciación en término de gustos y sabores según (Mark et al., 2012a) citado en (Hernández Mogollón, Di-Clemente, & López-Guzmán, 2015).

Si la población de la vereda El Coco se auto reconocen como afrodescendientes negros, que tienen una cultura propia, una forma muy particular de ver el mundo y de hacer las cosas cotidianas de acuerdo a ello, es de entender que la gastronomía es parte de esas diferencias frente a la realidad de otros pueblos; son precisamente esas diferencias que les hace iguales como sociedad y que por lo tanto deben interactuar para conocer y valorar de manera recíproca lo que son y hacen; una de las fuentes o vías que permiten ese conocimiento y valoración de saberes y haceres, es el intercambio de servicios a través de la oferta y la demanda.

Según el Ministerio de Cultura de Colombia, la Política de Turismo Cultural tiene por objeto la sostenibilidad social y económica, la apropiación social del patrimonio cultural, y la participación activa de las poblaciones locales en la construcción de lineamientos de planes, programas y proyectos de este tipo de turismo; además del conocimiento, comprensión y disfrute responsable, preservación y mantenimiento de las expresiones culturales y naturales, propende por la puesta en valor del patrimonio nacional; por ello, en la acción 6 de para el mejoramiento de la oferta para el Turismo Cultural, manifiesta: Fortalecimiento de la gastronomía tradicional en los destinos turísticos culturales: la gastronomía tradicional colombiana ha sido un elemento fundamental para reforzar tanto nuestra identidad nacional como las identidades regionales y por lo tanto ha jugado un papel fundamental como atractivo turístico. Esta expresión del patrimonio inmaterial debe ser protegida preservando las diferencias regionales, mediante la investigación de sus características particulares, el estudio de los recursos materiales biológicos e ideológicos que son el sustento de las cocinas, así como con la recopilación y análisis del acervo de las recetas regionales. Política de Turismo Cultural (p. 416).

Se destaca que el alimento es una fuente de información preciosa, plasmándose allí una cultura, una religión, una época, entre muchos otros factores (Reinhardt, 2006). Según Schlüter (2003) y Louzada (2006) citados en (Oliveira Martins, 2011) la gastronomía como elemento del legado cultural de un pueblo está asumiendo gran importancia como producto turístico cultural.

Identidad cultural

“Un pueblo en búsqueda de su identidad cultural
Debe nutrirse de sus raíces, mas no hundirse con ellas”
Anónimo

Ribeiro Cruz & Netto Simões, (2010), no solo respalda lo dicho, sino también que le da sustento a esta investigación cuando dice “La cultura de cada localidad representa todo lo que el hombre piensa, crea, cree, consolida, transforma y experimenta dentro del espacio-tiempo. La cultura es dinámica, por lo tanto, admite transformaciones e intercambios efectivos y constantes, y es reconfigurada en la convivencia con otras culturas”.

Ramiro Moreno López y Carolina Sanabria Palacio, Identidad afrocolombiana y necesidades educativas: una propuesta para la formación en derechos, Revista Senderos Pedagógicos 2014.

Con fundamento a lo dicho, se considera que la escuela y el sistema educativo colombiano para contribuir y responder de manera asertiva y pertinente al fortalecimiento de la identidad de los afrocolombianos y sus necesidades educativas como grupo étnico con características propias que lo hacen diferente a otros grupos que existen en el país, deben promover la equidad, alteridad, la igualdad y por ende el desarrollo mismo de los afrodescendientes, por lo que es de suma importancia darle a la oralidad todo el valor que ella tiene dentro de esta cultura, ya que es la tradición oral la que ha garantizado la permanencia del saber ancestral de la cultura y la identidad afrocolombiana. (p. 90)

Por tanto, no se pretenda presentar el mundo solo desde lo escrito como algo superior y que fuera del cual no existe conocimiento alguno, porque si esto fuera así sería invisibilidad por completo la cultura y por ende la identidad de los afrodescendientes, y esto es lo que la escuela ha venido haciendo con el pueblo afro desde la llegada al continente como esclavo. Aunque no se desconoce la lucha por la identidad étnica.

García 2012 (p. 91).

Al respecto, García (2012), afirma: “(...) la Etnoeducación, en los últimos períodos, que tiene referencia en los inicios de la década de 1970, con antecedentes en los años 50, cuando investigadores afrocolombianos se preguntaron por las condiciones en las que se ofrecía este servicio a las comunidades negras, que eran entendidas (...). (224 p.)

Es en este contexto se hace ineludible ver como las necesidades educativas en el entorno afrocolombiano y especialmente en los estudiantes afros se tengan en cuenta como lugar de profundización y de análisis crítico el medio natural en el que ha sobrevivido la cultura afroamericana y afrocolombiana, ya que este es referente básico para ella y al mismo

tiempo fortalece la armonía con la que el hombre afrocolombiano ha vivido su relación con la naturaleza, teniendo en cuenta las nuevas condiciones y características de los ciclos económicos capitalistas que marcan inevitables cambios en las relaciones hombre- naturaleza entre los pueblos afroamericanos. (p. 90-91)

Jesús Chucho García, Afrodescendientes: identidad y cultura de resistencia, *Revista América Latina en Movimiento* El Decenio Afrodescendiente 2015.

La identidad cultural de origen africano y su diáspora en las Américas y los espacios Caribes, es un largo proceso que aún no cesa de enriquecerse con la dinámica globalizadora, pero manteniendo su anclaje ancestral como brújula para no perderse en la globalización cultural hegemónica y perversa. No podemos hablar de identidad sino de identidades, en sentido plural, por la diversidad cultural africana en nuestros países.

Vamos a entender la cultura afrodescendiente como aquel segmento de la diversidad cultural de las Américas y el espacio Caribe, formada por las distintas expresiones musicales, culinarias, bailes, técnicas de trabajo, arquitectura tradicional, conocimientos tecnológicos, afro epistemológicos, espirituales, éticos, lingüísticos, traídos por los africanos en condiciones de esclavizados y esclavizadas durante la trata negrera, y su implantación en los distintos sistemas coloniales de este continente. García (2015).

Este complejo cultural de origen africano se mantuvo a través del tiempo por un largo proceso de cultura de resistencia con la intención de preservar, crear e innovar ese sedimento identitarios afro diverso. García (2015).

Gastronomía:

Con solo percibir el olor a chiyangua y chirarán combinado con ajo y cebolla, uno se puede imaginar cómo efectivamente puede ocurrir, que cualquier tipo de pescado o carne está hirviendo en la peroleta; este escenario se repite a lo largo y ancho de la Costa Pacífica colombo ecuatoriana y no es gratuito, el contacto permanente con la tierra y con el mar hace que sus pobladores recreen en la preparación de los alimentos su diario vivir; evidenciamos entonces cómo la vereda El Coco se conecta a este sentir, es un territorio bañado por el caudaloso río Rosario que desemboca en el Océano Pacífico, con una vegetación exuberante y productiva, sus habitantes afrodescendientes negros son alegres, dinámicos y divertidos; entiéndase por territorio el mundo biodiverso, todo este panorama presume y evidencia que todo está entrelazado, que hay que sembrar para cosechar, hacerse a la mar para pescar o ir al monte para cazar; sin este ejercicio, no se tendría qué cocinar y si no se cocina no se tendría qué comer.

En este sentido la supervivencia y la pervivencia de las comunidades dependen del lugar donde habitan y de lo que ahí se produce; consecuentemente, qué y cómo se prepara esa producción; a esto es lo que se le llama gastronomía.

Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria, así como con su evolución. Es un elemento importante de diversificación y como una herramienta de definición de marca y de imagen de un territorio, un país y una cultura, según (Hjalager, 2010) citado en (Hernández Mogollón, Di-Clemente, & López-Guzmán, 2015).

Lo que lleva a pensar en cómo asumir los retos de la interacción con otros grupos sociales, y, lo que, es más, los de la agreste globalización; pues, asumiendo que la cultura es dinámica y que su producción puede sufrir transformaciones; so pretexto de esto no se puede pormenorizar patrones preestablecidos. Hay que enseñar lo nuestro máximo si aprendemos del otro y juntos nos edificamos, esto implica medidas medidas a la hora de aplicar nuevas técnicas y metodologías para el uso y prácticas culturales como en el caso de la gastronomía, por ejemplo; no por ello, la presencia de nuevos ingredientes debe trastocar el mágico sabor, olor y color de la gastronomía tradicional afrocolombiana negra.

La aceptación de la comida está en una constante evolución y la tendencia o evoluciones en el ámbito de la comida esta estimulada por la introducción de nuevos ingredientes o nuevas técnicas en la preparación de los alimentos; experimentando el placer de un nuevo sabor, un nuevo platillo y cualidades nuevas y especifica de la comida; además, cuando se habla de gastronomía, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las bebidas, costumbres alimentarias, tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma; la gastronomía representa por tanto una oportunidad para dinamizar y diversificar el turismo, impulsar el desarrollo económico local, implicar a diversos sectores profesionales (productores, cocineros, mercados, etc.), e incorporar nuevos usos al sector primario. (Falcón, 2014).

La aceptación de la comida esta inseparablemente vinculada al ámbito cultural. Cambia solo si el ambiente cultural cambia. Sin embargo, esos cambios en los valores aceptados eso pueden producir nuevos valores y por medio de eso la cultura ancestral se va perdiendo en las comunidades.

Importancia de la gastronomía.

La importancia de la gastronomía de cada una de las regiones del mundo radica en que nos habla de la cultura de cada uno de los pueblos a los que pertenece; y es que la gastronomía, además de proporcionarnos sabores deliciosos y platos únicos, puede hablarnos de forma indirecta sobre costumbres y estilo de vida.

Ahora bien, cabe denotar que en las últimas décadas han acontecido cambios en la actividad turística destacándose el interés por conocer las raíces locales y regionales de los pueblos, lo cual ha llevado a la creación de nuevos productos turísticos, siendo la gastronomía uno de ellos, según (López-Guzmán y Sánchez, 2008) citado en (Fernández Sánchez, Rodríguez Cotilla, Pozo Rodríguez, & Espinosa Manfugás, 2016); es así que la gastronomía se presenta como una forma de aumentar la oferta turística, ya sea como producto principal o como valor agregado al turismo cultural considerado como rescate del saber de un pueblo, de ahí la vinculación con su patrimonio historio y cultural y el aprovechamiento de los recursos locales, según (Correa dos Santos y Oliveira, 2004) citado en (Fernández Sánchez, Rodríguez Cotilla, Pozo Rodríguez, & Espinosa Manfugás, 2016).

Esto nos dice que existe el peligro de que los alimentos y bebidas de la vereda El Coco, tengan la influencia de la globalización por la forma en que se están estandarizando las formas de alimentación. La influencia de la cocina industrial y de la comida rápida ha provocado que la culinaria local entre en competencia o sean fusionadas con la extranjera, por lo que son susceptibles de perder el apego al territorio y la costumbre.

Desafortunadamente, hay otros desafíos para la gastronomía tradicional del pacífico sur, porque además de la industrialización, debe sortear el abandono de las tierras de cultivo debido a la violencia, el deterioro de la flora y la fauna, la inserción de productos en cadenas comerciales con su respectivo encarecimiento, los tiempos más cortos para la comida, el cambio en la alimentación familiar tras el ingreso de mujeres al trabajo remunerado, el aumento de familias pequeñas o personas que viven solas, la poca o nula transmisión de saberes y prácticas culinarias entre generaciones, entre otros. Conjuntamente, los prejuicios sobre lo popular como inferior a una cultura elitista pueden derivar en dinámicas sociales que por moda favorezcan el consumo de alimentos no identitarios.

Pero los pescadores del Río Rosario, armados con trasmallos o con unas trampas conocidas como catangas, se enfrentan cada día a la marea más alta o a la 'quiebra' la más baja para extraer los tesoros que les regala el territorio, como el pargo rojo, la corvina, los calamares, los camarones tigre, los camarones munchilla y los langostinos, otros se van a casar animal del monte como el ratón, la zorra, el guatín, el conejo, el venado entre otros que se preparan algunos platos exquisitos y otros se van al monte por que viven de la agronomía como cacao, plátano, banano, limón, naranja, aguacate, entre otros frutos agro.

Las mujeres, mientras tanto, aprovechan la marea baja para recolectar la piangua, el cangrejo azul el cangrejo barreño los churos y la zangaras estos son algunos mariscos que viven en los manglares y cuya carne es un manjar de exportación. Otros se dedican a la siembra de huertas caseras con plantas tradicionales como la chiyangua, chirarán, orégano, ajís dulce entre otros aliños que le dan un exquisito sabor a las comidas. Una vez terminaban su faena, hombres y mujeres se dirigían a sus hogares donde su familia los esperaba. Allí, las cocineras afro, con sus recetas ancestrales, convertían la materia prima en delicias típicas, como el ceviche de piangua, encocao de piangua, encocao de pescado, encocao de conejo, tapao de pescado entre otros platos.

Por todo lo anterior es que se quiere elaborar una cartilla para el fortalecimiento de la cultura gastronómica de la vereda el Coco del Rio Rosario y de esta forma no dejar perder la identidad gastronómica cultural que los caracteriza; ya que frente al sistema mundial globalizador, los platillos y bebidas con arraigo corren el riesgo de dejarse influenciar; pero en esta zona del país, aún no ha sucedido gracias a una resistencia cultural que privilegia a la identidad gastronómica por ser un patrimonio vivo, cargado de significado simbólico y sabor de hogar.

Para concluir es menester dejar en el ambiente la relación existente entre la cocina africana y la del Pacífico colombiano, con el artículo África y Colombia, unidas por su cocina tradicional y el amor por su cultura, publicado en la web por el Ministerio de Cultura el 28 de octubre de 2016:

A los africanos y a los habitantes del Pacífico colombiano no solo los une el color de su piel. Su cocina es similar, evoca la histórica y fuerte presencia de la cultura afrodescendiente. Esto se hizo evidente durante el Primer Encuentro Regional de Cocinas Tradicionales del Pacífico que se realizó en Buenaventura, Valle, en el cual pusimos a dialogar a una mujer africana y otra colombiana para que narraran su historia de vida alrededor de la cocina tradicional. Acuña, L. J. (2016)

Sin lugar a dudas, y demostrado por la historia más reciente durante eventos como el enunciado, demuestra que las comunidades negras de Colombia guardan una familiaridad étnica cultural con África; uno de esos aspectos que se convierten en ícono identitarios, es el arte culinario, con todos sus colores, aromas y sabores, que no solo se constituyen en fuente alimentaria, sino también en fuente de información de lo divino y lo humano; de lo dividido al conectarse con los imaginarios cosmogónicos presentes en los territorios colectivos y a lo humano con las experiencias de vida relacionadas a las prácticas cotidianas.

La vereda El Coco, hace parte de este contexto etnográfico, lo que la convierte en heredera del legado cultural expuesto, la gastronomía; de ahí que, durante el proceso de investigación afloró información de cómo y cuándo sembrar, cultivar y cosechar los ingredientes con los que se prepara los platos tradicionales, en que temporada o fechas es más común prepararlos y degustarlos; así mismo, qué platos favorecen o desfavorecen para la conservación de la salud por algún mal que aqueje a uno de sus comensales.

Estrategia pedagógica

Jesús Chucho García, Afrodescendientes: identidad y cultura de resistencia, *Revista América Latina en Movimiento* El Decenio Afrodescendiente 2015.

¿Cómo se conservaron y redimensionaron las identidades afrodescendientes?

El cimarronaje, proceso auto-libertario de hombres negros y mujeres negras víctimas de la esclavización en el siglo XVI, que dio como resultado la creación de los Quilombos o Palenques, donde se preparaban física, espiritual y estratégicamente para hacer frente al sistema de la época por medio de la resistencia; permitió la conservación de manera oral, de todos aquellos saberes y haceres traídos con ellos desde África, este tipo de organización política comunitaria, El Palenque, promueve prácticas culturales muy marcadas que a pesar del transcurrir del tiempo, hoy puede verse de manera concreta en la construcción e interpretación de instrumentos musicales así como en la utilización de colores, aromas y sabores. García, J. Ch. (2015).

María de la Luz Nolasco del Ánge, Estrategias de enseñanza en educación, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo.

Las estrategias de enseñanza se definen como los procedimientos o recursos utilizados por los docentes para lograr aprendizajes significativos en los alumnos. Cabe hacer mención que el empleo de diversas estrategias de enseñanza permite a los docentes lograr un proceso de aprendizaje activo, participativo, de cooperación y vivencial. Las vivencias reiteradas de trabajo en equipo cooperativo hacen posible el aprendizaje de valores y afectos que de otro modo es imposible de lograr. Nolasco, A. M. (2014)

Los planes de aula con temáticas relacionadas a la gastronomía tradicional de la vereda El Coco, desarrollados durante las prácticas pedagógicas por parte de las investigadoras, fue todo un laboratorio de experiencias que facilitó el abordaje de áreas anfitriona como Ciencias Sociales y Educación Artística, pudiéndolas articular con otras como Lenguaje, Ciencias Naturales y Matemáticas en un ambiente dinámico y recreativo, donde la participación de las y los estudiantes se lució fue activa y pudieron interactuar con sabedoras de la comunidad, que en muchos de los casos eran mamás y abuelas de ellos; la identificación y preparación de platos típicos utilizadas como texto pretexto llevó a la comprensión de fenómenos sociales, dinámicas

artísticas y producción textual desde la lectura de la naturaleza fijando estadísticas y seriación de productos.

Alexandra Cortés y Giovanna García (2017), en su artículo “Estrategias pedagógicas que favorecen el aprendizaje de niñas y niños de 0 a 6 años en Villavicencio Colombia”, publicado en la revista interamericana de investigación, educación y pedagogía, manifiesta:

Desde la antigüedad, siempre se ha notado el interés de atender la necesidad de apoyar el proceso de enseñanza a nivel mundial; por ende, la importancia de distinguir entre la historia de la educación y la pedagogía. La educación aparece como acción espontánea y natural, surgiendo mucho después el carácter intencional y sistemático de la pedagogía. El surgimiento de la pedagogía en el escenario educativo se da con el fin de refinar técnicas y métodos para transmitir un conocimiento, así como teorizar sobre los hechos educativos que se presentan en cada momento histórico (Pérez, 2012).

2.3 Marco contextual

Esta investigación está cobijada en el gran paraguas del Distrito Especial Biodiverso, Agroindustrial, Portuario y Ecoturístico San Andrés de Tumaco, un Archipiélago compuesto por las Islas La Viciosa, Tumaco y El Morro, asentadas en la esquina suroccidental de Colombia en el departamento de Nariño; cuenta con una población de 187.084 de la cual el 88,8% se asume afrodescendiente negra y una minoría indígena.

Se cuenta con una riqueza hídrica y unos suelos fértiles con gran potencial agrícola y pecuaria, su reserva forestal es impresionante con variedad única; una de las fuentes de mayor ingreso se deduce de la pesca con un amplio ecosistema que lo potencializa como agroindustrial representado en aceite de palma, cacao, coco y frutales, sumado a lo ambiental y sociocultural. Su clima es húmedo tropical que favorece alta nubosidad y largos periodos lluviosos; su temperatura mínima es de 26.2°C y una máxima de 32°C.

El Municipio de Tumaco se caracteriza por poseer ríos caudalosos con afluencia de un gran número de quebradas y esteros. Su conformación característica obedece a que nacen en la cordillera de los andes, recorriendo tramos cortos a través de terrenos pendientes para llegar a la costa y desembocar al mar, donde

forman zonas inundables en amplios deltas con cobertura de bosques de manglar y enormes esteros, facilitando la comunicación y una gran abundancia de especies marinas. Los principales cursos de agua presentes en el territorio municipal son: Los ríos Mira y Mataje que desembocan en el sur en la frontera con el Ecuador; ***el río Rosario en la parte septentrional*** y los ríos Mejicano y Chagüi que desembocan por el costado norte de la ensenada de Tumaco. Cerca del 95% de las exportaciones de Nariño se producen en Tumaco y la subregión pacífica, representadas básicamente en aceite de palma y productos pesqueros. (Plan de Desarrollo Municipal).

Desplazamiento.

El municipio de Tumaco afronta en este momento una crítica situación de violencia generada por el fenómeno del narcotráfico que ha impactado de manera poderosa y negativa en todas las esferas de la vida social, productiva y cultural del territorio, en donde no solo las consecuencias ambientales son preocupantes sino también el costo social en términos de población violentada a su derecho a permanecer y vivir en paz dentro de su territorio se vulnera gravemente. Las cifras ofrecidas por el Departamento para la Prosperidad -DPS-, nos muestran la siguiente información con corte a diciembre de 2011, en donde se evidencia la condición de Tumaco como Municipio receptor de población desplazada y que en registros desde el año 2000 hasta hoy supera las 11.000 familias y 47.000 personas víctimas de expulsión de sus territorios, poco menos de la cuarta parte del total departamental y nos ubica en el primer lugar en Nariño. Para que este fenómeno de desplazamiento se diera, se identificaron como factores de riesgo que afectan a la entidad territorial los siguientes: Homicidios, Combates, Actos de terrorismo, Hostigamientos, Emboscadas y Amenazas. (Plan de Desarrollo Municipal).

Aspectos generales del territorio del Consejo Comunitario Unión Río Rosario

El territorio del Consejo Comunitario Unión Río Rosario, pertenece al municipio de Tumaco, Costa Pacífica sur del departamento de Nariño y hace parte de la subregión del Chocó biogeográfico.

Ubicación geográfica

El territorio del Consejo Comunitario Unión Río Rosario se encuentra localizado en las tierras bajas del Pacífico Sur Colombiano Departamento de Nariño, al

Noroccidente del municipio de Tumaco. Toma su nombre debido a que el territorio abarca toda la cuenca hidrográfica del río Rosario, desde su nacimiento hasta su desembocadura en la ensenada de Tumaco.

Limita al Sur con el Resguardo Indígena del Gran Rosario y tierras de la empresa Astorga Ltda.; al Oriente con las tierras de las comunidades negras de los consejos comunitarios el Recuerdo de Nuestros Ancestros del río Mejicano y el Consejo Comunitario del río Gualajo; al Occidente con tierras de la empresa Astorga Ltda., Consejo Comunitario Unión del Río Caunapí y el Consejo Comunitario Rescate las Varas; al Norte con el océano Pacífico.

Extensión territorial

El Consejo Comunitario tiene una extensión territorial de 10.648 hectáreas, de acuerdo con el levantamiento topográfico realizado por el INCORA e incorporado en la resolución de titulación colectiva número 002546 del 23 de diciembre de 2002.

División política administrativa

La Sub cuenca del río Rosario, se forma en la geo-morfa de la estructura erosionar del mismo plano. Su cauce va en dirección Sur Norte, es decir nace en el Sur y atraviesa el territorio en un tramo de aproximadamente 40 Kilómetros, así: hasta la desembocadura en el Océano Pacífico, en el extremo Norte.

El río Rosario presenta una escasa longitud amplitud de cauce. El reflujos de las mareas es significativo y tiene influencia sobre el 75% de la red de drenajes del territorio, en la que se incluyen todos los esteros, quebradas y cauce principal del río.

El río es navegable durante la marea baja hasta la vereda San Francisco y en mareas altas, hasta la vereda Corriente Grande. A partir de esta vereda el desplazamiento se dificulta puesto que aparecen las corrientes y el río no alcanza profundidades que permitan la navegación normal.

La red drenajes del territorio cubre una lámina de agua cuya extensión es de 675 hectáreas aproximadamente. La lámina de aguas saladas y salobres en épocas de lluvias escasas puede desplazarse hasta la vereda Santa María, en tanto que durante las épocas de invierno dicha lámina disminuye y se puede encontrar influencias de aguas dulces en el cauce principal a la altura de la vereda de Isla Grande.

Educación

El territorio del Consejo Comunitario Unión Río Rosario cuenta con 15 escuelas distribuidas en igual número de veredas; la mayoría de ellas son escuelas unitarias, aunque también hay algunas con tres aulas. La infraestructura escolar es bastante precaria; sólo cinco de los 15 establecimientos educativos cuentan con batería sanitaria, de las cuales tres están en regular estado y los dos restantes se encuentran en total deterioro. En su totalidad las escuelas se abastecen de agua del río.

Cinco veredas (Ambupí, El Coco, Vuelta Larga, Corriente Grande, San Francisco), formularon colectivamente en 1999 su Proyecto Etnoeducativo Comunitario PEC; sin embargo, es poco lo que actualmente se aplica en las escuelas.

Población Estudiantil y Nivel Educativo

El Consejo comunitario cuenta con una población estudiantil matriculada en el presente año de 540 estudiantes, de los cuales el 9.09% (49 estudiantes), son del nivel preescolar, el 90.83% (491 estudiantes), están matriculados en los grados de primero a quinto.

En la vereda el Coco, se concentra el único colegio que ofrece hasta noveno grado. Para recibir la Educación Media completa, la población de estudiantes del Consejo debe trasladarse hasta Tumaco.

En el Consejo Comunitario Unión Río Rosario, laboran 16 docentes, de los cuales 6 hacen las veces de directivos docentes, 2 son licenciados, 2 normalistas y 6 bachilleres. El régimen de educación municipal es desventajoso para el Consejo comunitario, porque no existe garantía de pago oportuno a los maestros, lo cual obliga en muchas ocasiones a parálisis en el servicio educativo por largos períodos, originando deserción escolar.

En conclusión, el servicio educativo en el Consejo Comunitario Unión Río Rosario, es deficiente, la cobertura para el nivel preescolar y secundario es baja y la educación está descontextualizada étnica y culturalmente. Los maestros no tienen un sistema que garantice una estabilidad y un mejor servicio educativo.

Existen grandes deficiencias en la dotación de mobiliarios y una gran proporción se hallan en mal estado; el déficit en sillas escolares es de 360 para todo el Consejo comunitario. Además, faltan 10 tableros y material didáctico. Ninguna escuela posee biblioteca, menos rincón cultural.

Sistema productivo de la parte media del río

La parte media del río comprende las veredas: Santa María, el Llano, Chapilar, El Coco, Vuelta Larga, San Francisco, Ambupí, Corriente Grande, La Chorrera y Peña de los Santos.

En la parte media la actividad principal es la agricultura, por ser la que ocupa mayor mano de obra y de igual manera genera algunos ingresos económicos y de uso alimentario. El principal producto, es el cacao, pero también se cultiva el plátano y otros productos como la caña y algunas frutas básicas dentro de la subsistencia. La extracción de madera es una actividad complementaria en la parte media del río; es una actividad generalizada durante todo el año que incrementa el ingreso de las familias de Rosario.

Igualmente, algunas familias practican la pesca de río únicamente para la alimentación; así mismo se manejan especies pecuarias menores como cerdos y gallinas para el autoconsumo. Plan de manejo ambiental integral del Consejo Comunitario Unión del Río Rosario 2002

Capítulo 3. Diseño metodológico

3.1 Enfoque de investigación

MARTÍNEZ (2011) en su artículo “Métodos de investigación cualitativa publicado en la revista de la corporación internacional para el desarrollo educativo, deja precisado de forma determinante las características del enfoque cualitativo; y, lo hace de la siguiente manera:

El enfoque cualitativo es la perspectiva o el horizonte de sentido desde el que se observa la realidad. Por lo tanto, en éste cuentan los intereses, las intencionalidades y los conocimientos con los que el investigador percibe, categoriza y conceptualiza los fenómenos estudiados. (P. 7)

En este enfoque, todos los escenarios y personas son dignos de estudio. Aquellas personas a las que la sociedad ignora, la investigación cualitativa trata de darles voz. Dado que su finalidad primordial es la comprensión de las experiencias individuales y/o colectivas en condiciones espaciotemporales, la aceptación de la diferencia y de la singularidad de los individuos como de sus grupos de referencia, es el fundamento de la tarea comprensiva. Los estudios cualitativos se realizan con individuos, grupos, comunidades u organizaciones. (p. 14)

Se trabajó con un enfoque cualitativo, basándonos en registros obtenidos por medio de la técnica de observación y entrevista no estructurada.

Se tomó en cuenta la diversidad gastronómica del Distrito Especial de Tumaco, particularmente de la vereda El Coco, Consejo Comunitario Unión del Río Rosario. El enfoque cualitativo se presenta al momento entrevistar a informantes primarios, para comprobar la validez de la investigación.

Para la presente investigación se aplicó las modalidades de campo y bibliográfica. De campo porque el trabajo investigativo se realizó en el lugar donde se produce el problema investigado, es decir en el entorno cultural de la vereda El Coco Consejo Comunitario Unión del Río Rosario; lo que a su vez permite obtener contacto directo con los individuos relacionados con el objeto de estudio que son los actores principales. Bibliográfica porque mediante ésta, se pudo obtener antecedentes investigativos y se obtuvo información relacionada con el tema de investigación planteado.

3.2 Método de investigación

La universidad de Colima en su portal de la tesis publica “Métodos de investigación, investigación-acción” en los siguientes términos:

Este tipo de metodología se ocupa del estudio de una problemática social específica que requiere solución y que afecta a un determinado grupo de personas, sea una comunidad, asociación, escuela o empresa.

Es apropiada para aquellos que realizan investigaciones en pequeña escala, preferentemente en las áreas de educación, salud y asistencia social e incluso en administración. Constituye un método idóneo para emprender cambios en las organizaciones (*Blaxter, Hughes y Tight, 2000*), por lo que es usada por aquellos investigadores que han identificado un problema en su centro de trabajo y desean estudiarlo para contribuir a la mejora (*Bell, 2005*).

Así como cocinar es un arte, el ¿Cómo? de esta investigación es manejada de la misma manera; haciendo de la recolección de la información en un espacio atractivo e innovador de diálogo con sabedores y sabedores locales de la vereda El Coco y los intercambios con los de la zona urbana para comparar resultados en el marco de talleres lúdicos y dinámicos.

La esencia es el manejo del concepto comunidad o colectivo en el desarrollo de todo el proceso investigativo, para ello la escuela se convierte en el punto de apoyo, ya que el campo de investigación es Etnoeducación, Cultura y Comunicación; donde el intercambio de saberes es el tiquete de viaje hacia la cocción de los alimentos de forma tradicional y el plato final una revista memoria que difunda la riqueza gastronómica de la vereda El Coco.

3.3 Tipo de investigación

El tipo de investigación descriptiva “Estrategia pedagógica enfocada en la promoción de la gastronomía tradicional de la cultura afro aplicada a estudiantes del grado 5° del Centro Educativo El Coco” adscrito al Consejo Comunitario Unión del Río Rosario, es de tipo descriptivo; por sus características y esencia es una propuesta incluyente e integradora, donde la idea fuerza se concentra en las relaciones hombre-mujer-naturaleza, población versus contexto; abona gratamente al mejoramiento de la calidad educativa y se retroalimenta de ella.

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información

Reconocer la gastronomía tradicional de la Vereda El Coco como un elemento cultural fundamental.

La observación y la entrevista no estructurada fueron los instrumentos propicios para la recolección de la información, en un acto solidario entre las investigadoras y las personas entrevistadas; cuyo escenario permitió el análisis desde diferentes perspectivas, poniendo al servicio de la propuesta las experiencias de sabedoras y sabedores, así como de las y los estudiantes y docentes del Centro Educativo El Coco.

Posterior al proceso de entrevistas se documentaron los resultados con base en una batería de preguntas diseñada de acuerdo con lo aprendido durante la etapa de formación profesional; dando lugar a la reflexión y análisis desde el principio de realidad.

Otra fuente fue el análisis de experiencias o referentes documentadas a nivel regional, nacional e internacional; de estos aportes se extrajo información que comulgaba con el espíritu de la investigación y la propuesta, concluyendo en la sistematización y producción del boceto de una Revista Gastronómica con enfoque Etnoeducativo afrocolombiano.

Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados

Con relación al primer objetivo específico “*Reconocer la gastronomía tradicional de la Vereda El Coco como un elemento cultural fundamental*”; se plantea su reflexión con el siguiente subtítulo:

4.1 Mininguiando la gastronomía de mi vereda voy degustando.

Mininguear: Comer de poquito en poquito.

Desde la Serranía del Baudó, el valle del río Atrato y las orillas del San Juan, se oye el murmullo del litoral mezclado entre la selva y el mar. Un murmullo que va de boca en boca, contando las historias de los abuelos que nacieron en Timbiquí, Tumaco, Quibdó, Buenaventura, Murindó y demás pueblos marcados por la herencia del bantú.

Pese a que las lenguas bantúes son hoy la fuente principal de muchos de los términos coloquiales de los habitantes del Pacífico colombiano, los significados y los acentos de las palabras cambian dependiendo de la ubicación y el contexto de cada comunidad.

Con la ayuda del investigador y experto en lengua afrocolombiana Omar Felipe Becerra y de habitantes de Tumaco, Buenaventura, Acandí y Quibdó, seleccionamos las palabras más utilizadas por las comunidades negras en Colombia para que pueda “pegarse un buen reburú” en el Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez. (González, 2018)

Cuando se utiliza el término mininguear, se refiere a la acción de degustar o comer un alimento de manera sencilla y con mucho protocolo o con la mayor lentitud posible, para entender y comprender cada uno de los colores, olores y sabores contenidos en esos alimentos, relacionándolos con las experiencias cotidianas; el término como tal, es del lenguaje propio de las comunidades negras especialmente en el Pacífico y se lo utiliza en este documento al amparo de la ley 1381 de 2010 o ley de lenguas referenciando los artículos 5 y 6 de este instrumento legal; a sabiendas que las comunidades negras tienen fuero propio dentro de una cultura propia según la ley 70 de 1993 y la misma constitución política de 1991.

No puede haber acto para alimentarse de esta manera sin un propósito tan importante como el de sostener o inducir a las y los estudiantes del grado 5° del Centro Educativo el Coco a una motivación para la supervivencia y pervivencia de algo tan espiritual y humano como el sostén de la vida, la alimentación; ésta no se la trata sin la exploración de las experiencias gastronómicas propias y tradicionales de la región y de la vereda El Coco en particular.

Así las cosas, desde la socialización del proyecto a la comunidad educativa El Coco, pasando por los encuentros en los que se intercambiaron experiencias culinarias como queda evidenciado en el capítulo anterior, hasta llegar a la degustación de los platos típicos preparados en esos encuentros y con la debida documentación de todo el proceso, se compiló la información necesaria para la elaboración del boceto de una Cartilla Gastronómica para fortalecer la identidad cultural y mejorar la calidad educativa en las y los estudiantes del grado 5° del Centro Educativo El Coco.



Figura 1. Socialización del proyecto de investigación a la comunidad educativa de la vereda El Coco
Fuente: Archivo fotográfico de las autoras



Figura 2. Estudiantes, madres, docentes e investigadoras en los encuentros de saberes gastronómicos
Fuente: Archivo fotográfico de las autoras.



Figura 3. Feria y degustación de la gastronomía tradicional de la vereda El Coco, producto de la implementación de los cuatro planes de aula
Fuente: Archivo fotográfico de las autoras

Cuando se analiza el desarrollo de cada uno de los planes de aula, se logra evidenciar cuán importante es para la comunidad educativa y comunidad en general el tratamiento del tema gastronomía tradicional; espacios de intercambio de saberes en los que, se discutieron no solo los aspectos de cocción de alimentos y sus características particulares, sino también, aquellos ligados a la siembra, producción, cosecha y uso de ingredientes naturales de cada uno de esos platos típicos; si comparamos estos aspectos con la argumentación literaria de autores de otras investigaciones comunes a esta, se puede decir que hay un diálogo horizontal y coincidente en que la gastronomía tradicional hace parte fundamental de la cultura de un pueblo, y, si nos enfocamos específicamente a la Costa Pacífica colombiana y en particular a la vereda El Coco, los platos típicos y tradicionales identificados durante las prácticas pedagógicas, se encuentran dentro de este rango social, pues tiene que ver con el territorio, la territorialidad y la identidad étnica cultural de sus pobladores

4.2 Diseño de estrategia pedagógica enfocada en la gastronomía tradicional de la Vereda El Coco.

Objetivo específico dos “*Diseñar una estrategia pedagógica enfocada en la gastronomía tradicional de la Vereda El Coco*”.

Teniendo en cuenta los aportes dados por la comunidad educativa El Coco durante los encuentros de saberes gastronómicos de la zona y las entrevistas realizadas a informantes primarios, se conformó una mesa de trabajo en la que participaron las investigadoras, una autoridad étnica territorial, una delegada de las sabedoras que fueron entrevistadas, un delegado de los docentes del Centro Educativo y dos delegados de los estudiantes.

Este equipo de trabajo, revisó, ajustó y organizó la información obtenida durante la socialización del proyecto de investigación y las entrevista realizadas; con este material, se priorizaron y escogieron temáticas que posteriormente se convirtieron en texto pretexto para los planes de aula y con su implementación, se diseñó el boceto de la Cartilla de Gastronomía Tradicional de la vereda El Coco, titulada “*Minigando la gastronomía de mi vereda*” y subtitulada “*Centro Educativo El Coco –Cartilla N° 1 grado 5°*”.



PLAN DE AULA N° 1

IDENTIFICACION

Centro Educativo: “El Coco”	Docentes investigadoras: Doris Beatriz Enríquez Riascos, Marta Lucia Rodríguez Estacio, Tania Carina Gruesos		
Área: Ciencia Sociales	Grado: 5°-1	Periodo: 1	IHS: 18 Jornada completa 3 días por semana
Pregunta problematizadora: ¿Cómo podemos ser guardianes y beneficiarios del territorio?			

PLANTEAMIENTO.

TEMA: Sancocho de gallina criolla
<p>SINTESIS CONCETUAL.</p> <p>A partir de la selección y organización de los ingredientes con los que se puede hacer un buen sancocho de gallina criolla, se realiza una lectura crítica de lo ocurrido durante el proceso de cocción de los alimentos; se analiza el nivel de colaboración de cada participante, la importancia de tener en cuenta la cantidad de cada producto y el tiempo necesario que requiere cada uno de ellos para cocinarse.</p> <p>Sabemos que la gallina es un ave de corral y que requiere de cuidados puntuales para que cuando tenga el tamaño y peso adecuado podamos usarla, el maíz, la yuca y el plátano sembrado en una buena tierra o por lo menos fértil darán un buen sabor, los guisantes naturales y sembrados en la azotea, conservarán el punto necesario para la sazón.</p> <p>Hecha esta lectura, se reflexiona y debate en sentido comparativo con lo que se debe hacer para conservar una sana convivencia, no solo entre las personas, sino también con el entorno, cosa que nos lleve a respetar y conservar el medio ambiente y la naturaleza que nos provee de esos alimentos que estamos haciendo uso durante esta práctica.</p> <p>Los estudiantes aprenden a preparar el sancocho de gallina criolla pero también a sostener una convivencia pacífica entre sus congéneres y a cuidar del territorio como proveedor del sustento alimentario.</p> <p>En la etapa de evaluación, cada participante puede hacer demostración gestual o mímica, un dramatizado o una composición literaria de lo aprendido.</p>

METODOLOGIA.

El presente tema se desarrolla a partir de las experiencias y conocimientos que tiene cada uno de los participantes, especial mente los estudiantes poseen sobre la gastronomía, los cuales serán articulados con los conceptos centrales del tema (gastronomía, preparación, articulación y cuidado de la tierra).

La observación y talleres reconstructivos de la memoria ayudarán a poner en orden las ideas principales para el cumplimiento del objetivo de este encuentro, respetando y aportando a las ponencias de cada participante.

ACTIVIDADES.

Taller 1: ¿Cómo se prepara el sancocho de gallina criolla?

ACTIVIDADES.

Taller 1 ¿Cómo se prepara el sancocho de gallina criolla?

LOGRO O PROPÓSITO: Muestro disposición en el desarrollo de las actividades con responsabilidad y autonomía, favoreciendo el trabajo personal y grupal.

DESCRIPCIÓN: Reconoce que el sancocho de gallina criolla es una práctica culinaria tradicional de su vereda.

RECURSOS: Recursos humanos, carteleras, tableros, borrador. Block, marcadores entre otros.

PROCEDIMIENTOS: Presenta y argumenta adecuadamente las tareas e investigaciones propuestas sobre la preparación del sancocho de gallina y su relación con la convivencia pacífica.

INDICADORES DE DESEMPEÑO:

Participa activamente en clase mostrando conductas de respeto hacia la clase y sus compañeros.

EVALUACIÓN.

La preparación y degustación del sancocho de gallina criolla será una de las evidencias de lo aprendido.

El uso de la oralidad mediante la narración del proceso de preparación del sancocho también dará fe de lo aprendido.

PLAN DE AULA N° 2**IDENTIFICACION.**

Centro Educativo: “El Coco”	Docentes investigadoras: Doris Beatriz Enríquez Riascos, Marta Lucia Rodríguez Estacio, Tania Carina Gruesos		
Área: Educación Artística	Grado: 5°-1	Periodo: 1	IHS: 18 Jornada completa 3 días por semana
Pregunta problematizadora: ¿Cómo construimos un inventario de la cultura gastronómica de nuestra vereda?			

PLANTEAMIENTO.

TEMA: La cocina y la cultura
METODOLOGIA. Este tema lo desarrollaremos con una metodología participativa, donde cada uno de los estudiantes expresaran sus conocimientos sobre la cocina y la cultura, de esta manera ese conocimiento innato servirá de aprendizaje para todos los participantes.
ACTIVIDADES. Taller 2: Realizar un inventario de las comidas tradicionales de la vereda El Coco, mediante encuentro de saberes en los que participen estudiantes, docentes, sabedoras y sabedores de la comunidad.

ACTIVIDADES.

Taller 2 Realizar un inventario de las comidas tradicionales de la vereda El Coco LOGRO O PROPÓSITO: Muestra sorpresa y entusiasmo por sus propias evocaciones, recuerdos y fantasía y expresiones artísticas. DESCRIPCIÓN: Relaciona las evocaciones de la cocina local con conceptos de cultura y elabora listados de alimentos que se preparan de forma tradicional. RECURSOS: Recursos humanos, carteleras, tableros, borrador. Block, marcadores, videos, implementos de cocinas, entre otros. PROCEDIMIENTOS: Para esta actividad, se necesita que cada uno de los estudiantes aporten con algún conocimiento de la cultura gastronómica local.

INDICADORES DE DESEMPEÑO: Identifico la cocina y la cultura afrodescendiente como una forma de vida.

EVALUACIÓN.

Para el desarrollo de este tema empleo el mecanismo de exposiciones e intercambio de ideas.

PLAN DE AULA N° 3

I

IDENTIFICACION

Centro Educativo: “El Coco”	Docentes investigadoras: Doris Beatriz Enríquez Riascos, Marta Lucia Rodríguez Estacio, Tania Carina Gruesos		
Área: Educación Artística	Grado: 5°-1	Periodo: 1	IHS: 18 Jornada completa 3 días por semana
Pregunta problematizadora: ¿Los estudiantes por medio de la gastronomía conocen más su territorio?			

II

PLANTEAMIENTO

TEMA:
La gastronomía y su importancia
SINTESIS CONCETUAL.
Se resalta la importancia que tiene la gastronomía tradicional del pueblo negro entre los pobladores de la vereda El Coco del Consejo Comunitario Unión del Rio Rosario y se hace énfasis en la responsabilidad que tienen los jóvenes de asegurar la preservar el legado gastronómico y cultural de su comunidad.
METODOLOGIA.
Será participativa empleando encuentros y salidas de campos.
ACTIVIDADES.
Actividad 1 realizar actividades lúdicas que despierten el interés del estudiante en la gastronomía local. Actividad 2: realizar talleres con la participación de sabedoras de la región que conozcan el arte de cocinar de forma tradicional.

III

ACTIVIDADES

ACTIVIDAD.
LOGRO O PROPÓSITO: Se relaciona fácilmente con Sabedores y Sabedoras de la

comunidad para indagar y registrar experiencias artísticas y gastronómicas propias de la región.

LOGRO: interactuar con los estudiantes para mejorar su aprendizaje e interés por lo propio, la gastronomía y la cultural de la región.

DESCRIPCIÓN: realizar una feria gastronómica con platos típicos del interés de los estudiantes y que ayuden al fortalecimiento de la cultura.

PROCEDIMIENTO: Promuevo actividades de integración familiar y comunitaria, utilizando las expresiones culturales aprendidas durante mi proceso de formación.

INDICADORES: Participo en actividades creativas, recreativas y lúdicas que fortalecen las relaciones comunitarias y prácticas de valores.

IV

EVALUACIÓN

Feria gastronómica en la que los estudiantes muestran los platos típicos preparados por ellos en compañía de sus padres.

PLAN DE AULA N° 4

I IDENTIFICACION

Centro Educativo: "El Coco"	Docentes investigadoras: Doris Beatriz Enríquez Riascos, Marta Lucia Rodríguez Estacio, Tania Carina Gruesos		
Área: Educación Artística	Grado: 5°-1	Periodo: 1	IHS: 18 Jornada completa 3 días por semana
Pregunta problematizadora: ¿Qué enseñanza gastronómica dejaron nuestros abuelos y como la expresamos?			

PLANTEAMIENTO

TEMA:
El fogón de la abuela
SINTESIS CONCETUAL.
La bandera que enarbola la unidad familiar, el reencuentro y la satisfacción personal desde siempre ha sido, es y será la alimentación y con ello lo que encierra la gastronomía.
METODOLOGIA.
El saber hacer permite que nuestros estudiantes del grado quinto sean competitivos para que participen donde quiera que se encuentren, porque esto los hace que sean los verdaderos multiplicadores de la gastronomía local.

ACTIVIDADES.

Taller 4. Preparando mi tapao de pescado.

Taller 5. Cantos sobre la gastronomía.

ACTIVIDADES

ACTIVIDAD. Taller 4. Preparando mi tapao de pescado.

LOGRO O PROPÓSITO: utilizo materiales del medio para la preparación del tapao de pescado

DESCRIPCIÓN: preparar un tapao de pescado con ingredientes de la zona, donde los guisantes sean cultivados en la azotea y la presa o pescado capturado en el río Rosario a la altura de la vereda El Coco.

RECURSOS: recursos humanos, utensilio de cocina, hiervas y sazón de la azotea.

PROCEDIMIENTOS: Aprovechando las habilidades que tienen los estudiantes de grado 5° para echar las redes y los anzuelos al río para capturar peces y luego componerlos y aliñarlos, provocar un encuentro de intercambio de saberes en este orden y que culmine en la preparación de un tapao.

INDICADORES DE DESEMPEÑO: demuestro responsabilidad en el manejo de herramientas y utensilios durante la preparación del plato típicos tapao de pescado.

ACTIVIDAD. Taller 5. Cantos sobre la gastronomía.

LOGRO O PROPÓSITO: establecer relación entre los diferentes nombres de ingredientes y productos que se utilizan para la preparación de platos típicos de la región.

DESCRIPCIÓN: Interpreta el mundo que le rodea mediante la producción creativa, crítica y analítica del contexto natural, especialmente de los ingredientes y productos para preparar platos típicos de la región convirtiéndolos en composiciones literarias y musicales.

RECURSOS: recursos humanos, block, carteleras tijeras, mímicas, disfraz. Títeres entre otros

PROCEDIMIENTOS: elaboración de carteleras con sus canciones, recortes de figuras sobre sus platos típicos, disfraces, utilizaran mímicas entre otros.

INDICADORES DE DESEMPEÑO: realización de materiales didácticos, lectura y escritura de canciones de los platos típicos.

EVALUACIÓN

En la evaluación se tendrá en cuenta:

- ✓ Los ingredientes utilizados en la preparación del tapao.
- ✓ La habilidad escritora para describir el proceso de preparación del tapao.
- ✓ La creatividad para servir y decorar el plato

4.3 Implementación de la propuesta pedagógica

El abordaje de la temática fue concertado, la docente titular sugirió realizar una lluvia de ideas con relación a la preparación del sancocho de gallina criolla, los estudiantes hicieron su aporte demostrando que tienen algún tipo de experiencia en la cocina; y, en medio de este ambiente se hicieron las comparaciones de la gastronomía y la importancia del territorio, cada paso de preparación de este plato era un pretexto para ver dónde se cultiva cada una de las plantas que se utilizaron como guisantes y aromatizantes al igual que las condiciones que debe tener la gallina y cuántas presas se pueden sacar de ella; hecho que sirvió para que un líder compartiera su experiencia política dentro del Consejo Comunitario y del plan de vida, documento donde se plasman los sueños de la comunidad entre otros, la autonomía alimentaria, apoyando y corroborando la importancia de la gastronomía tradicional en la escuela. Hay que resaltar la inclusión de otros actores, fortaleciendo la unidad familiar y comunitaria; fue clave la participación de padres y madres de familia no solo como acompañantes sino como aportantes de ideas y prácticas.

Aun cuando la actividad estaba dirigida a los estudiantes, la participación de otros miembros de la comunidad educativa como líderes comunitarios, madres y padres de familia ayudó no solo al desarrollo de la temática, es decir la preparación del sancocho de gallina criolla, sino también a comprender que la gastronomía tradicional no solo es cocinar unos productos, también es el aprendizaje y la unidad familiar proyectado al colectivo comunitario.

En la cotidianidad y actos ceremoniales entre otros el cortejo a la pareja, la unión conyugal, el nacimiento de un nuevo ser, actos sociales, así como las honras fúnebres y prácticas económicas y políticas organizativas en las Comunidades Negras hay un factor común heredado de antaño, aún desde el continente africano, éste, es la alimentación; la que sirve para convocar y estimular la unidad familiar y comunitaria, posicionándola como un elemento fundamental de la cultura para el desarrollo humano y espiritual; así las cosas, la gastronomía no se limita única y exclusivamente al acto de cocinar unos alimentos para comer, está íntimamente relacionada con el sincretismo hombre-mujer-naturaleza, interviniendo de manera recíproca.

La timidez y temores muy notorios en los estudiantes al inicio del trabajo de integración fue superado por ellos mismos, al demostrar sus habilidades para reconocer ingredientes y como se preparan los alimentos; denota que el trabajo de pares es efectivo, que cuando se parte de los que el estudiante conoce es mucho más fácil desarrollar actividades de formación, así como lúdicas recreativas.

Esta experiencia dejó lecciones aprendidas para ser multiplicadas en el futuro, como la recreación de los conocimientos que tienen los estudiantes de la temática a tratar, como en el caso de hacer un sancocho de gallina criolla.

Mediante el uso de carteles en los que se mencionaba por medio de gráficos y leyendas algunos platos típicos tradicionales, los estudiantes pudieron identificar el 100% de ellos, describir la preparación del 37.5% de los platos expuestos y describir con dificultad un 12.5% de los platos; desconociendo la preparación del 50% de los platos propuestos, siendo esta la oportunidad para que algunas mamás participaran y con el apoyo de las docentes en formación trabajar talleres en los que se logró identificar buena parte de la gastronomía tradicional de la vereda El Coco; se hizo demostración de lo aprendido con la presentación de un encocado de concha y encocado de camarón acompañado de un succulento arroz con coco y plátano sancochado.

Si el 50% de los platos propuestos en esta muestra de la gastronomía tradicional es desconocida su forma de prepararlos, se crea la necesidad de ahondar en el tema; y, a sabiendas que el 37.5% de los platos es conocido el proceso de preparación nos da una luz de esperanza para garantizar no solo la práctica durante esta pasantía, sino también la continuidad, toda vez que hay el interés de los estudiantes, madres de familia y docente titular de implementar en el plan de estudio si no una asignatura exclusiva de gastronomía, incorporarla al área de educación artística como uno de los ejes de aprendizaje.

Si la población de la vereda El Coco se auto reconocen como afrodescendientes negros, que tienen una cultura propia, una forma muy particular de ver el mundo y de hacer las cosas cotidianas de acuerdo a ello, es de entender que la gastronomía es parte de esas diferencias frente a la realidad de otros pueblos; son precisamente esas diferencias que les hace iguales como sociedad y que por lo tanto deben interactuar para conocer y valorar de manera recíproca lo que son y hacen; una de las fuentes o vías que permiten ese conocimiento y valoración de saberes y haceres, es el intercambio de servicios a través de la oferta y la demanda, y qué mejor escenario que el turismo cultural; éste permite el intercambio de valores y de nuevas experiencias con el estilo de vida del otro.

Se destaca que el alimento es una fuente de información preciosa, plasmándose allí una cultura, una religión, una época, entre muchos otros factores (Reinhardt, 2006).

Al hacer prácticas diagnósticas o inventario como en este caso de la gastronomía tradicional local, podemos trabajar teniendo en cuenta los niveles de complejidad y progresividad la articulación de áreas del conocimiento como las ciencias sociales, las matemáticas, las ciencias naturales y educación artística entre otras.

La motivación que desbordó las ganas de seguir trabajando en temas de cocina tradicional por parte de los estudiantes fue la socialización de carteleros con lo aprendido en los talleres anteriores y la visibilización de sus aportes; además, el anuncio de poner en circulación estos materiales conceptuales por medio de un boceto de cartilla didácticamente diseñada para que sirva de apoyo al docente titular del Centro Educativo El Coco inicialmente y con los ajustes que se le hagan en el camino llevarla a otras instituciones.

Los estudiantes conocían los ingredientes para la preparación del encocado de cangrejo con plátano maduro, mas no sabían prepararlo; siguiendo las instrucciones, con la ayuda de una madre de familia y las docentes en formación se logró preparar 15 porciones con el respectivo acompañamiento de arroz, como decía Pastor Cuero “Sin arroz no hay Dios”.

El auto reconocimiento juega un papel importante en el desarrollo de las actividades, esto permite afianzar más el conocimiento de la temática propuesta y el apego a las costumbres y tradiciones, toda vez que observan el hecho a aprender a su propia vida.

El conocer los ingredientes o los elementos que componen un todo, permite hacer más fácil seguir instrucciones y lograr las metas propuestas.

En tal sentido es importante que la comunidad esté preparada para enfrentar estos retos; es ahí donde la escuela brinda su contingente para que las nuevas generaciones acompañados de sus progenitores puedan hacerlo; con el desarrollo de este taller se brindan por lo menos un espacio para la discusión y el aprendizaje de la cocina tradicional de la vereda El Coco.

La incorporación o permisión de la presencia de sabedoras en los espacios de formación como en este caso, permite de primera mano aportes didácticos y pedagógicos propios de la zona, que combinados con lo aprendidos en la academia hacen del ambiente escolar un espacio agradable y apto para la enseñanza –aprendizaje.

Se aprovechó las habilidades que tienen los estudiantes de grado 5° para echar las redes y los anzuelos al río para pescar y luego componerlos y aliarlos, culminando en la preparación de un tapao de Chimbilaco de forma tradicional; toda esta experiencia se recrea en composiciones literarias que luego se la adapta a la música tradicional para convertirla en canción:

*Préstame tu canaleta Ayoví que me voy pa' lotro lao,
que me voy pa' lotro lao.
pa' pescameun Chimbilaco, pa' pescame un Chimbilaco,
pa' hacía mi tapao mañana,
pa' acé mi tapao mañana Ayoví, pa' hacía mi tapao mañana.*

Sin lugar a duda el aprovechamiento de los saberes previos y la recreación de lo aprendido a través de las expresiones artísticas facilita no solo el aprendizaje, sino que también favorece el proceso de evaluación; la música y creación de letras que recogen todo el proceso dicen lo aprendido.

Llevar la escuela a la finca o a la orilla del río a través de las salidas de campo, permitió una mayor comprensión de cómo las personas se conectan con la tierra o el río y reciben las bondades para la subsistencia; pedagógicamente es interesante, porque le permite al niño hacer lectura de contexto y articular diferentes saberes, así como al docente articular diferentes áreas del conocimiento para aclarar dudas y fortalecer lo que el niño ya sabe.

La oralidad puede hacer del hecho educativo algo fácil y agradable, además, favorece la evaluación de lo aprendido; el canto y la música son elementos que al ser utilizados enriquecen el saber.

Las actividades de convivencia con la comunidad educativa y en particular con los estudiantes del grado 5° y docentes del Centro Educativo “El Coco”, ubicado en la vereda del mismo nombre Consejo Comunitario Unión del Río Rosario, fue motivante y gratificante a la hora de identificar de manera conjunta las debilidades y amenazas más concurrentes que en materia de identidad cultural desde los usos y prácticas de la gastronomía tradicional afrocolombiana negra de esta localidad.

Se tuvo la oportunidad de interactuar con sabedoras del arte culinario como Doña Esther Núñez, una mujer afrodescendiente negra de cuarenta y ocho (48) años, nativa y residente en esta vereda; lideresa comunitaria, miembro de la Junta Veredal de “El Coco”, y por ende de la Junta de Gobierno del Consejo Comunitario Unión del Río Rosario.

Esther Núñez, como Autoridad Étnica Territorial acompañó el proceso de socialización de este proyecto a líderes comunitarios, comunidad educativa del Centro Educativo El Coco y comunidad en general de la vereda El Coco; causando así, efectos de consulta previa libre e informada para poder ingresar al territorio en calidad de Estudiantes-Investigadoras de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD, Escuela Ciencias de la Educación, Programa Licenciatura en Etnoeducación; de igual manera para darle seguimiento a los acuerdos pactados y que se desprenden del convenio de formación profesional a pobladores de Territorios Colectivos de Comunidades Negras de Nariño, firmado entre la Gobernación de Nariño y la UNAD; toda vez que, fue esta organización comunitaria la que dio su aval para nuestra formación.

Esther Núñez, como experta en el arte culinario heredado de su mamá y su abuela, tuvo a bien transferir conocimientos de su acervo cultural, orientados a identificar platos típicos de la zona y cómo se preparan de manera tradicional, hizo parte de los conversatorios en los talleres programados en los planes de aula; haciendo siempre énfasis en la necesidad de documentar la experiencia, de tal manera que se produzca un material didáctico que sirva de orientación y apoyo pedagógico para el Centro Educativo, pensando en que éste debe proveer las herramientas e insumos necesarios para fijar en la población en edad escolar el apego y empoderamiento de la cultura gastronómica afrocolombiana negra.

Así se resuelve la pregunta reto del primer taller, **¿Cómo podemos ser guardianes y beneficiarios del territorio?**; hecho que se amplió con la participación de Doña María Cortez, una madre de familia experta en comidas tradicionales, Ella nos ilustra desde la preparación del “Sancocho de Gallina Criolla” a identificar, cómo cultivar y cuidar cada uno de los ingredientes a ser utilizados para que quede *sabroso* dice y con la inducción de las investigadoras es de resaltar el alto nivel de participación de los estudiantes y madres en cuanto a aportes desde la lectura crítica del paso a paso durante el proceso de selección de ingredientes y de cocción de los alimentos previo a la degustación del sancocho de gallina criolla, concluyendo que las organizaciones sociales como las Juntas Veredales y la Juntas de Gobierno de los Consejos Comunitarios existen para velar por el bienestar de sus pobladores y que, en la medida que cumplan con sus funciones el *buen vivir* en el Pacífico será posible; siendo éste el objetivo central del Plan de Etnodesarrollo Territorial elaborado por la Corporación Red de Consejos Comunitarios del Pacífico Sur RECOMPAS.

Siguiendo la misma secuencia metodológica, la de participación, se hizo un encuentro de saberes con la participación de estudiante, padres, madres, docentes e investigadoras para compartir experiencias culinarias, pero sobre todo para realizar un inventario de las comidas típicas que aún se preparan en la vereda y otras que ya no se hacen, con el fin de documentarlas.

Las actividades lúdico-recreativas ayudaron a estrechar y mejorar las relaciones interpersonales en la comunidad educativa, especialmente entre las y los estudiantes, siendo la comida el pretexto convocante para dichos encuentros y el que ellos mismos intercambien a través de la palabra, experiencias de preparación de alimentos usando hechos reales, así como ficticios; la dinámica utilizada fue el juego tradicional “La bodita”.

En la Costa Pacífica, sus pobladores a temprana edad tienen contacto con la naturaleza que les rodea, así las cosas, los que viven en las playas cobijados por las olas de la mar y aquellos arrullados por el suave deslizar de las aguas en las riberas de los ríos, saben usar una atarraya, un anzuelo, una catanga; es decir, cuantas artes de pesca artesanal sean comunes en su pueblo; esta situación les permite manejar hábilmente el cuchillo, el machete o la tambita para componer y alinear pescado; esto quedaría inconcluso si dejamos de mencionar que también aprenden a cocinar bien sea de manera autónoma a través de juegos tradicionales como

“La bodita” o por las enseñanzas de las personas con las que viven; de ahí qué, el plato tradicional más sencillo que saben hacer es el tapao sea de pescado o carne. Por condiciones naturales el don de la palabra aflora también para crear piezas literarias costumbristas y paisajistas que luego se convierten en canciones, aquí hubo el espacio para hacerlo con temas de gastronomía; todo esto servirá de insumo para la producción del boceto de una cartilla didáctica que recree la experiencia en esta investigación.

El Proyecto Etnoeducativo Afronariñense PRETAN, como política pública al amparo de la Ordenanza 037 de 2013, obliga a las instituciones educativas asentadas en los territorios ocupados mayoritariamente por comunidades negras a orientar su currículo con un enfoque Etnoeducativo desde la cosmovisión de sus destinatarios; como lineamiento curricular y mandato ancestral en éstos establecimientos se deben aplicar didácticas y pedagogías propias, en el abordaje metodológico no se puede dejar de lado los saberes heredados y los existentes en la comunidad siendo aliados estratégicos los diferentes espacios de la cotidianidad a los que se denominan “Escenarios de Aprendizajes” (Pretan, 2011)

En la implementación de los planes de aula, se puede evidenciar el uso de estos escenarios de aprendizaje: El río, El mentidero, El fogón, El árbol.

Para ello, las temáticas y talleres fueron abordadas desde las áreas de Ciencias Sociales y Educación Artística, demostrando así qué, la Etnoeducación no riñe con el sistema direccionado tradicionalmente por el Estado, sino más bien valiéndose de las palabras del Antropólogo afro ecuatoriano Juan García Salazar (1999) cuando dice: “Hay que aprovechar las ventanitas que nos deja la norma”, utilizamos pedagogías y didácticas propias para cumplir con las directrices ministeriales (Estándares de competencias, lineamientos curriculares y/o derechos básicos de aprendizajes en los casos que aplique).

El PRETAN vino a fortalecer las pretensiones del Decreto 0143 de 2008 mediante el cual se declara a Tumaco Municipio Etnoeducador, situación ésta que siguió abonándose con los resultados del estudio contratado con la Universidad Nacional de Colombia y que concluyera con el Plan Decenal en Educación para Tumaco (2011-2021); políticas públicas que de apoco se han venido discutiendo en los territorios y que hoy por medio de este trabajo de investigación se logra incorporar al Centro Educativo El Coco un espacio demostrativo de que sí es posible implementar un currículo con enfoque Etnoeducativo afrocolombiano negro.

Como lección aprendida se puede decir que no se trata de incrementar temáticas, sino de diseñar e implementar un currículo orientado a la protección del medio ambiente, asegurar, respetar y fomentar el patrimonio económico, natural, cultural y social, incluido sus valores artísticos, medios de expresión y creencias religiosas en cumplimiento del mandato de la ley 70 de 1993; como bien se enfoca en este trabajo de investigación desde los planes de aula que se logró hacer parte del plan de estudio en el Centro Educativo El Coco por lo menos en las áreas de Ciencias Sociales y Educación Artística.

Cabe señalar, que no solo se trata de las áreas citadas, Ciencias Sociales y Educación Artística; sino que, a través de ellas se articularon Lengua Castellana para dar paso a la producción textual; las Matemáticas para clasificar especies y productos evidenciando las estadísticas; y, las Ciencias Naturales para comprender el comportamiento e importancia de los ingredientes y productos naturales, Flora y Fauna con los que se prepararon los platos típicos de la región, enriqueciendo el boceto de la cartilla que se pretende dejar como producto de esta investigación.

El haber elegido este tema de investigación, propuesto e implementado los planes de aula que hacen parte integral de este documento y confrontarlos con las referencias teóricas y los instrumentos de recolección de la información de campo, dejó una profunda satisfacción por el deber cumplido, pero también una gran nostalgia al saber que hay mucho más por hacer que está fuera del alcance de las investigadoras; sin embargo, esas fuentes teóricas dan fe del trabajo y corrobora lo manifestado por las personas que contribuyeron a la feliz implementación de los planes de aula, por ejemplo; George Armelagos (1997), “La comida es un elemento esencial en la mayor parte de los acontecimientos sociales y están prescritos por la cultura”. Sin lugar a

dudar, este concepto afirmó la creencia de que nuestro acervo cultural está íntimamente relacionado a la gastronomía tradicional y típica.

La vida misma de la población en relación con su entorno es un hecho cultural, consecuentemente, toda su producción e imaginarios hacen parte de ese legado. “Cultura es un conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo o a una época” según (Mak et al., 2012a) citado en (Hernández Mogollón, Di-Clemente, & López-Guzmán, 2015).

Si hay algo que caracteriza al pueblo negro del Pacífico colombiano y en particular a la vereda El Coco, es su alimentación y la peculiar forma de preparación; la experiencia con los niños y sus mamás durante el desarrollo de los talleres dejaron unas lecciones en valores y rayas posibilidades de emprendimiento en la línea de la gastronomía tradicional afrocolombiana, Conjunto de conocimientos y actividades que están relacionados con los ingredientes, recetas y técnicas de la culinaria, así como con su evolución. Es un elemento importante de diversificación y como una herramienta de definición de marca y de imagen de un territorio, un país y una cultura, según (Hjalager, 2010) citado en (Hernández Mogollón, Di-Clemente, & López-Guzmán, 2015).

El abordaje de los planes de aula y otras actividades a través de situaciones cotidianas, en las que los participantes pudieron sentir y actuar como protagonistas de su propio aprendizaje, contribuyó a un ambiente favorable para el desarrollo pedagógico y la compilación de la información requerida para la creación del boceto de la cartilla con temas de gastronomía tradicional afrocolombiana.

4.4 Conclusiones y recomendaciones

Conclusiones

- ❖ Con las entrevistas realizadas a las sabedoras y autoridades étnico-territoriales de la vereda El Coco ubicada en el Consejo Comunitarios Unión del Río Rosario, territorio colectivo de comunidades negras del Distrito Especial San Andrés de Tumaco, se logró compilar información de 16 platos típicos de la zona.
 - **Encocao** de pescado, camarón, concha o piangua, cangrejo o jaiba, conejo o cualquier carne de monte.
 - **Ceviches** de camarón, concha, mixto.
 - **Tapao** de pescado o carne seca.
 - **Sancocho** de gallina criolla, pescado
 - **Arroz** con camarón, con concha o piangua, con coco, atollao

Con estos platos se elaboró recetas que harán parte del boceto de cartilla gastronómica de la vereda El Coco, que se elaborará como estrategia pedagógica para fortalecer la identidad étnica y mejorar la calidad educativa en las y los estudiantes del grado 5° del Centro Educativo de esta localidad.

- ❖ Para promover y preservar la gastronomía de la vereda El Coco y los aspectos socioculturales que recaen sobre la misma, se ha propuesto un boceto de cartilla gastronómica. Esta cartilla fue diseñada con la información obtenida en la investigación de campo con la que se inventarió las preparaciones gastronómicas con la que cuenta la vereda y el Consejo Comunitario Unión del Río Rosario. La cartilla planteada impregnará de valor al patrimonio alimentario de esta zona, pues se basa en la apropiación de la identidad de los habitantes de este territorio; los usos de los escenarios de aprendizajes

interactúan con las costumbres, tradiciones, gastronomía y demás aspectos culturales que caracterizan al pueblo negro de esta parte de la geografía colombiana.

- ❖ Con la propuesta del boceto de cartilla gastronómica para fortalecer la identidad étnica cultural en esta población como medio de difusión, promoción y circulación de la gastronomía de la vereda El Coco, se vio necesario un análisis que permitiera su inserción al currículo institucional desde el plan de estudio, básicamente con las Ciencias Sociales y Educación Artística articuladas a otras áreas del conocimiento y a la luz de la normatividad vigente y las políticas públicas locales y regionales en materia etnoeducativa.

Recomendaciones

- ❖ Aunque en la investigación de campo se pudo recolectar un determinado número de recetas de la gastronomía ancestral y tradicional de la vereda El Coco donde su población es eminentemente negra, es necesario un estudio más profundo que ayude a enriquecer la literatura en el ámbito culinario, sobre todo del pueblo Awa, con quienes también compartimos parte del Río Rosario, pues de ellos hay escasa información.
- ❖ Motivar a estudiantes del Centro Educativo El Coco a que conozcan más de sus raíces étnicas culturales, para que por medio del empoderamiento puedan defender su territorio y sus imaginarios heredados.
- ❖ Ampliar los niveles de diálogos y debates al interior de las organizaciones étnicas territoriales, así como de otras instituciones, entidades y organizaciones que de alguna manera u otra hacen presencia en el territorio para promover el patrimonio alimentario desde una perspectiva interdisciplinaria y vinculada a la escuela a través de la malla curricular.
- ❖ Tomar en cuenta otros aspectos culturales para abordarlos desde el currículo institucional donde los miembros de la comunidad educativa sean entes activos, creando parámetros de inclusión social y se fomente el espíritu de emprendimiento cultural.

Referencias

Fuentes primarias:

Ayala, R. (2019, abril 28) entrevista de D. Enriquez, [Cinta de audio]. Proyecto Aplicado Estrategia pedagógica enfocada en la promoción de la gastronomía tradicional afro aplicada a estudiantes del grado 5° del centro educativo el coco, Consejo Comunitario Unión del Río Rosario, Distrito Especial Tumaco (Nariño)

Caicedo, M. (2019, mayo 10) entrevista de D. Enriquez, [Cinta de audio]. Proyecto Aplicado Estrategia pedagógica enfocada en la promoción de la gastronomía tradicional afro aplicada a estudiantes del grado 5° del centro educativo el coco, Consejo Comunitario Unión del Río Rosario, Distrito Especial Tumaco (Nariño)

Obando, G. (2019, mayo 8) entrevista de D. Enriquez, [Cinta de audio]. Proyecto Aplicado Estrategia pedagógica enfocada en la promoción de la gastronomía tradicional afro aplicada a estudiantes del grado 5° del centro educativo el coco, Consejo Comunitario Unión del Río Rosario, Distrito Especial Tumaco (Nariño)

Núñez, E. (2019, mayo 5) entrevista de D. Enriquez, [Cinta de audio]. Proyecto Aplicado Estrategia pedagógica enfocada en la promoción de la gastronomía tradicional afro aplicada a estudiantes del grado 5° del centro educativo el coco, Consejo Comunitario Unión del Río Rosario, Distrito Especial Tumaco (Nariño)

Referencias bibliográficas

- Alcaldía de Tumaco (2012). *Plan de Desarrollo, “Unidad por Tumaco, progreso para todos”*. Recuperado de: <http://cdim.esap.edu.co/bancomedios/documentos%20pdf/tumaco-pd-2012-2015.pdf>
- Asamblea Departamental de Nariño (27 de noviembre de 2013). Ordenanza 037 *Por medio de la cual se aprueba la Política Pública Departamental de educación de las comunidades negras de Nariño*. San Juan de Pasto Nariño Colombia.
- Carvajal Hermosillo W. G. (Actualizada 28 de agosto de 2015) *Gastronomía, Historia, Cultura*. Recuperado de: <https://prezi.com/y9d0srdqdbp7/gastronomia-historia-cultura/>
- Castillo Pinilla, M. P. (2012). *Mejoramiento pedagógico en el ámbito universitario* (Tesis de maestría) Universidad de la Sabana, Chía Cundinamarca Colombia. Recuperado de <https://intellectum.unisabana.edu.co/bitstream/handle/10818/16659/TESIS%20FINAL%20FINALMPC.pdf?sequence=1>
- Consejo Comunitario Unión Río Rosario (2002). *Plan de manejo ambiental integral*, San Andrés de Tumaco Nariño Colombia.
- Corporación Red de Consejos Comunitarios del Pacífico Sur (2008). *Plan de Etnodesarrollo Integral Ambiental de los Consejo Comunitarios de Tumaco y Francisco Pizarro*. San Andrés de Tumaco Nariño Colombia
- Cortés, A. y García, G. (09/05/2017). *Estrategias pedagógicas que favorecen el aprendizaje de niñas y niños de 0 a 6 años de edad en Villavicencio Colombia*, Revista interamericana de investigación, educación y pedagogía (p. 128). Recuperado de <http://revistariiep.com/wp-content/uploads/2018/02/vol10-num1-06.pdf>
- Del Río, E. (21/06/2014). Diariodegastronomia.com, *la comida como herramienta pedagógica*. Recuperado de <http://diariodegastronomia.com/la-comida-como-herramienta-pedagogica/>
- Ekmeiro, S, J. E. (2016), *Teoría sociocultural del aprendizaje como fundamento pedagógico de la educación nutricional: influencia sobre el patrón de consumo de alimentos en poblaciones del Oriente venezolano* (Tesis doctoral), Universidad de Córdoba, Córdoba, España. Recuperado de: <https://helvia.uco.es/xmlui/bitstream/handle/10396/13380/2016000001402.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

- Falcón, J. P. (10/06/2017). *Revista Digital de Marketing Aplicado. Tendencias globales de desarrollo del turismo gastronómico aplicadas al caso de Argentina*. Universidad del Salvador. (p. 35). Recuperado de [file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-TendenciasGlobalesDeDesarrolloDelTurismoGastronomi-4869197%20\(2\).pdf](file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet-TendenciasGlobalesDeDesarrolloDelTurismoGastronomi-4869197%20(2).pdf)
- García, J. C. (10/02/2015). *Afrodescendientes: identidad y cultura de resistencia*, Revista América Latina en Movimiento el Decenio Afrodescendiente. Recuperado de <https://www.alainet.org/es/articulo/168972>
- Gómez, M.M. (2017). Posturas formativas frente a la disciplina gastronómica en el contexto iberoamericano y colombiano: Retos y posibilidades. *Espiral, Revista de Docencia e Investigación*, 7(1), 27 - 60.
<file:///C:/Users/Usuario/Downloads/1777-4130-3-PB.pdf>
- González, M. A. (2019) *Contenido coproducido y publicado originalmente en ARCADIA, como parte de una alianza especial para el Festival Petronio Álvarez*. Recuperado de <http://calicreativa.com/diccionario-pacifico-petronio/>
- Huertas, C, N.C. (2015), *Turismo rural comunitario como una propuesta metodológica de innovación social para comunidades en conflicto. Caso montes de maría* (Tesis doctoral), Universidad de Girona, Catalunya, España. Recuperado de <https://www.tdx.cat/bitstream/handle/10803/378657/tnc1de1.pdf?sequence=6>
- Hernández, H. (1999). *La creación de Tumaco y otros relatos del pacífico*, gente de tumaco.blogspot.com Crónicas e historia de la gente más calidad del mundo. Recuperado de: <http://gente-de-tumaco.blogspot.com/2009/05/la-creacion-de-tumaco.html>
- Martínez, R, J. (julio-diciembre 2011) *Métodos de investigación cualitativa publicado en la revista de la corporación internacional para el desarrollo educativo*, Revista de la Corporación Internacional para el Desarrollo Educativo Bogotá – Colombia. Recuperado de: <http://www.cide.edu.co/doc/investigacion/3.%20metodos%20de%20investigacion.pdf>
- Ministerio de Educación Nacional (2015) Decreto 1075 Por el cual se adiciona el Decreto 1075 de 2015 Único Reglamentario del Sector Educación, para reglamentar la Ley 1740 de 2014. Bogotá Colombia. Recuperado de https://www.mineducacion.gov.co/1759/articles-353594_recurso_1.pdf
- Ministerio del Interior, Dirección de Asuntos para Comunidades Negras, Afrocolombianas, Raízales y Palenqueras (27 de agosto de 1993) Ley 70 o ley de comunidades negras *Por la cual se desarrolla el artículo transitorio 55 de la Constitución Política*. Bogotá Colombia. Recuperado de: <https://www.mininterior.gov.co/la-institucion/normatividad/ley-70-de-1993-agosto-27- por-la-cual-se-desarrolla-el-articulo-transitorio-55-de-la-constitucion-politica>

- Ministerio de Cultura, República de Colombia Dirección de Patrimonio (2016), *Sabores y saberes del Pacífico colombiano: Buenaventura - Tumaco Biodiversidad, cocina e identidad en el Pacífico colombiano*. Recuperado de
<http://patrimonio.mincultura.gov.co/Documents/Biodiversidad%20Pac%C3%ADfico%20final.pdf>
- Ministerio de Cultura de Colombia y Ministerio de Comercio, Industria y Turismo, *Política de Turismo Cultural, objeto* (p. 416) Recuperado de:
http://www.mincultura.gov.co/ministerio/politicas-culturales/de-turismo-cultural/Documents/08_politica_turismo_cultural.pdf
- Moreno, L. R. y Sanabria, P. C. (2014). *Identidad afrocolombiana y necesidades educativas: una propuesta para la formación en derechos*, Revista Senderos Pedagógicos. Recuperado de:
<file:///C:/Users/Usuario/Downloads/277-Texto%20del%20art%C3%ADculo-532-1-10-20160730.pdf>
- Nolasco, Ángel, M. L. *Estrategias de enseñanza en educación*, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo, México. Recuperado de:
<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/prepa4/n4/e8.html>
- Oliveira Martins U. M. y Rocha Teixeira Baptista M. M. (2011). *La herencia de la gastronomía portuguesa en Brasil*. Universidad de Aveiro – Portugal. Recuperado de:
<file:///C:/Users/Usuario/Downloads/Dialnet>
[LaHerenciaDeLaGastronomiaPortuguesaEnBrasilComoUnP-3738520%20\(1\).pdf](LaHerenciaDeLaGastronomiaPortuguesaEnBrasilComoUnP-3738520%20(1).pdf)
- Paspuezán, R. W. R. y Cortez, T. C. A. (2017). *Gastronomía de la provincia de Imbabura como patrimonio cultural inmaterial del Ecuador, parroquia Ambuquí, (Tesis de pregrado)*. Universidad Técnica del Norte, Ibarra Ecuador.
<http://repositorio.utn.edu.ec/bitstream/123456789/6500/1/02%20LGAS%20031%20TRA%20BAJO%20DE%20GRADO.pdf>
- Spanish Oxford Living Dictionaries (2019), *Definición de cultura en español*. Recuperado de:
<https://es.oxforddictionaries.com/definicion/cultura>
- Tamayo, V. L. A. (vol. 3, núm. 1, enero-junio, 2007, pp. 65- 76) *Tendencias de la Pedagogía en Colombia*, *Revista Latinoamericana de Estudios Educativos*. (p. 65- 76) Universidad de Caldas Manizales, Colombia. Recuperado de
<http://www.redalyc.org/pdf/1341/134112603005.pdf>

Torres, O. F. Romero, F.J. y Viteri M.F. (15/11/2017). *Revista Electrónica de Comunicación de la SEECI issn 1576-3420*, [1.4 (p.1; 4 y 6)]. Recuperado de:
http://www.seeci.net/revista/index.php/seeci/article/view/470/html_44

Universidad de Colima, *métodos de investigación, investigación-acción*; portal de la tesis, Colima México. Recuperado de: https://recursos.ucol.mx/tesis/investigacion_accion.php

ANEXOS

Anexo A
Formato de consentimiento informado

PLAN DE AULA
IDENTIFICACION

Centro Educativo: "El Coco"			
Área:	Grado:	Periodo:	IHS:
Pregunta problematizadora:			

PLANTEAMIENTO.

TEMA:
METODOLOGIA.
ACTIVIDADES.

ACTIVIDADES.

--

EVALUACIÓN.

--

Anexo B

DIARIO DE CAMPO

INFORMACIÓN BÁSICA			
FECHA:			
CENTRO EDUCATIVO:			
DOCENTE TITULAR:			
DOCENTES EN FORMACIÓN:			
GRADO:			
N° DE ESTUDIANTES:			
SEMANA:		IHS	
Objetivo de la semana:			
Descripción de lo observado:			
Análisis e interpretación de lo observado:			
¿Qué relación existe entre lo observado con los aportes teóricos de su propuesta?			
¿Qué le aporta lo observado a su qué hacer profesional?			