

Plantas alimenticias de la región como base nutricional para los estudiantes del Centro
Educativo Nansalví El Diviso

1

**Plantas alimenticias de la región (papacum, pepépán o norte, pandenorte, chilma, yuca y
plátano) como base nutricional para los estudiantes del Centro Educativo Nansalvi El
Diviso, Municipio Magüí Payán, Nariño**

Flora Yasira Angulo Angulo

Zulli Yolima Valencia Mesías

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

**Plantas alimenticias de la región (papacum, pepepán o norte, pandenorte, chilma, yuca y
plátano) como base nutricional para los estudiantes del Centro Educativo Nansalvi El
Diviso, Municipio Magüí Payán, Nariño**

Flora Yasira Angulo Angulo

Zulli Yolima Valencia Mesías

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

Luis Felipe Bastidas Aguilar

Magister en Gobierno y Políticas Públicas

Asesor

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

Agradecimientos

Agradecemos primera mente a Dios todo poderoso por que sin el nada es posible, por avernó brindado la sabiduría, fuerza y voluntad necesaria en este largo proceso.

A nuestras Madres Flora Margarita Angulo y Saida Mesías por habernos brindado su apoyo en los buenos y malos momentos, a nuestros hermanos y demás familiares que de una u otra manera aportaron con su grano de arena para que este sueño se hiciera realidad, a la UNAD por habernos abierto las puertas del camino hacia un nuevo horizonte brindándonos una formación idónea para el desarrollo etnoeducativo de nuestro medio.

Al asesor Luis Bastidas por brindarnos su asesoría, orientación, colaboración, apoyo y entrega en el desarrollo de este proyecto durante su largo proceso, al profesor Jaime paz y a todas aquellas personas de la vereda Nansalví El Diviso (docentes, estudiantes y sabedores) que nos brindaron la información pertinente para que esta investigación llegara a un feliz término

Tabla de Contenido

	pág.
Resumen	
Abstract	
Introducción	
Capítulo 1. Planteamiento del problema	
1.1 Descripción del problema	13
1.2 Pregunta de investigación	15
1.3 Justificación	16
1.4 Objetivos	17
1.4.1 Objetivo General	17
1.4.2 Objetivos Específicos	17
Capítulo 2. Marcos de referencia	
2.1 Marco de antecedentes	18
2.1 Marco teórico y conceptual	20
2.3 Marco contextual	24
Capítulo 3. Diseño metodológico	
3.1 Enfoque de investigación	30
3.2 Método de investigación	31
3.3 Tipo de investigación	32
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información	33
Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados	
4.1 Tipos de plantas alimenticias utilizadas como base nutricional en la vereda Nansalví el Diviso Municipio de Magüí Payán.	35
4.2 Diseño de estrategia pedagógica informativa sobre las plantas alimenticias de la vereda Nansalví el Diviso.	36
4.3 Implementación de la estrategia pedagógica informativa sobre las plantas alimenticias de la vereda Nansalví el Diviso	41
Conclusiones y recomendaciones	
Referencias bibliográficas	

Lista de tablas

	pág.
Tabla 1. Caracterización Vereda Nansalví El Diviso	28
Tabla 2. Técnicas e instrumentos de recolección de información	33
Tabla 3. Estrategia pedagógica informativa sobre las plantas alimenticias de la vereda Nansalví el Diviso	36

Lista de figuras

	pág.
Figura 1. Mapa del Municipio de Magüí Payán	24
Figura 2. Comunidad Nansalví El Diviso	27
Figura 3. Centro Educativo Nansalví El Diviso	31
Figura 4. Estudiantes en salida de campo	42
Figura 5. Estudiantes en desarrollo de actividades	50
Figura 6. Planta papacum	51
Figura 7. Dibujo alusivo a la planta pandenorte	52
Figura 8. Planta pepepan	54
Figura 9. Planta chirma	54
Figura 10. Planta Plátano	55
Figura 11. Planta Yuca	55
Figura 12. Estudiantes en desarrollo de actividades propuestas	60

Resumen

En la vereda Nansalví El Diviso, municipio de Magüí Payán, departamento de Nariño, no existen estudios referentes a plantas alimenticias que aseguren la productividad y estabilidad de las mismas, razón por la cual se está generando una problemática referente a la nutrición de los estudiantes del Centro Educativo Nansalví El Diviso, lo anterior debido al mal uso que se le ha dado a las plantas alimenticias, las cuales son base fundamental para la vereda y la región, pero al uso indiscriminado, también se le suma la tala de bosques para la plantación de cultivos ilícitos, la minería ilegal, lo que hizo que la gente dejara de cultivar sus productos y se dedicara a la siembra de la coca y a la explotación minera sin pensar en los daños que ello podría desencadenar, entre ellos, la fumigación que incide en la contaminación del aire, ríos y sobre todo del suelo, acabando con una gran variedad de plantas y árboles, y peor aun generando problemas en los seres humanos, como lo son las enfermedades en la piel.

Las problemáticas anteriores, ocasionaron que la tierra ya no produjera de igual manera, ni de la misma calidad y cantidad, haciendo que los productos se fueran escaseando y haciendo difícil su producción, reduciendo en gran parte su variedad.

Para el análisis investigativo, se implementó una metodología cualitativa porque permite describir y clasificar las características particulares de las plantas alimenticias que son empleadas en la preparación de los alimentos, se utilizó el modelo crítico social, en busca de un enfoque comunitario territorial de aprendizaje cultural en cada uno de los diferentes procesos de aprendizaje donde los estudiantes desarrollaron un conocimiento ancestral con el fin de visibilizar y socializar el saber de la vereda Nansalví el diviso municipio Magüí Payán.

Cabe también anotar que fue necesario un enfoque etnográfico, con el objetivo de desarrollar un

proceso pedagógico sobre la problemática nutricional y calidad alimenticia de los estudiantes del grado 4° en el área de ciencias naturales del Centro Educativo Nansalví El Diviso.

Palabras clave: Plantas alimenticias, nutrición, importancias, tradición, tubérculo y región

Abstract

In the village of Nansalví El Diviso, municipality of Magüí Payán, department of Nariño, there are no studies regarding food plants that ensure their productivity and stability, which is why a problem is being generated regarding the nutrition of students of the Educational Center Nansalví El Diviso, due to the misuse that has been given to food plants, which are the fundamental basis for the path and the region, but indiscriminate use, also adds the felling of forests for planting of illicit crops, illegal mining, which caused people to stop cultivating their products and to be dedicated to the planting of coca and mining without thinking about the damages that this could trigger, among them, the fumigation that affects the contamination of the air, rivers and above all of the soil, ending with a great variety of plants and trees, and even worse generating problems in human beings, How diseases are on the skin.

The previous problems, caused that the land no longer produced in the same way, nor of the same quality and quantity, causing the products to be scarce and making their production difficult, greatly reducing their variety.

For the investigative analysis, a qualitative methodology was implemented because it allows to describe and classify the particular characteristics of the food plants that are used in the preparation of the food, the critical social model was used, in search of a territorial community approach of cultural learning in each one of the different learning processes where the students developed an ancestral knowledge in order to visualize and socialize the knowledge of the path Nansalví the municipality Magüí Payán divinity.

It should also be noted that an ethnographic approach was necessary, with the aim of developing a pedagogical process on the nutritional problems and nutritional quality of the 4th grade

students in the natural sciences area of the Nansalví El Diviso Educational Center.

Keywords: Food plants, nutrition, importance, tradition, tuber and region

Introducción

El territorio colombiano y más específicamente el departamento de Nariño han sufrido a lo largo de su historia profundos cambios naturales sobre todo en su flora que es la que ha constituido a este departamento en uno de los más ricos, pero hoy por hoy solo cuenta con algunos elementos de flora en cuanto a plantas alimenticias se refiere.

El Pacífico colombiano ha sido reconocido como una fuente valiosa en cuanto a la variedad de plantas alimenticias, más, sin embargo, en la actualidad por las actividades de fumigaciones aéreas, estas están a punto de desaparecer, la flora se ha constituido en una riqueza inigualable por que sin duda es la fuente de vida de las personas que habitan ese lugar.

Al depender directamente de las plantas alimenticias, como base nutricional para el sustento diario de sus familias y futuras generaciones, ratifica lo anteriormente mencionado de que las plantas alimenticias son la razón de ser de la humanidad.

De allí que con el presente trabajo se pretende, describir y enriquecer los conocimientos acerca de plantas alimenticias ya que su gran diversidad ha permitido la subsistencia de muchas familias, del mismo modo se hizo este trabajo con la finalidad de concientizar a cada familia en el cultivo, consumo y cuidado de las plantas alimenticias.

La presente investigación se realizó inicialmente con una proyección a la comunidad y posteriormente se procedió a realizar una caracterización de la comunidad educativa para dar paso a una serie de criterios enmarcados en 4 capítulos. En el primero se dio a conocer el problema de investigación, basado fundamentalmente en el desconocimiento ancestral y la falta de transmisión de forma escrita que permita mejorar la enseñanza y uso de las plantas alimenticias, del mismo modo también se formularon unos objetivos que buscan describir,

reconocer y brindar posibles soluciones a la formulación del problema.

En el segundo capítulo se encuentra el cumulo teórico como base para la presente investigación y la discusión en cuanto al conocimiento de las plantas alimenticias.

En el tercer capítulo se pone en evidencia el diseño metodológico usado para la presente investigación y finalmente en el cuarto capítulo se evidencia la realización de una propuesta pedagógica para mitigar las malas costumbres alimenticias de los estudiantes de grado cuarto del Centro Educativo Nansalví El Diviso.

Capítulo 1. Planteamiento del problema

1.1 Descripción del problema

En el Centro Educativo Nansalví El Diviso, ubicado en el Municipio de Magüí Payan se observa bajo interés por parte de los estudiantes hacia el área de ciencia naturales, situación que desencadena en la pérdida académica de la misma e incide en la deserción escolar y bajos resultados en las pruebas estatales, ya que específicamente los resultados obtenidos en las Pruebas Saber 2018 no satisfacen las exigencias institucionales propuestas por los centros educativos.

En este sentido, es preciso encontrar estrategias de enseñanza-aprendizaje a través de las cuales se logre motivar el aprendizaje de los estudiantes, de modo que se disminuya la pérdida académica, se fortalezca la asimilación de contenidos y su aplicación en la solución de problemas cotidianos; es decir, se forme jóvenes competentes, que no se limiten a acumular conocimientos, sino que aprendan lo que es pertinente para su vida y puedan aplicarlo para solucionar problemas nuevos en distintas situaciones. Por ello, la presente investigación desarrolla y aborda aprendizajes significativos del área de ciencias naturales, mediante la implementación de una propuesta pedagógica en relación al fortalecimiento de los conocimientos ancestrales y el patrimonio natural de las comunidades afro del pacífico colombiano como lo son las plantas alimenticias.

En adición a lo anterior, la presente investigación nace como necesidad y alternativa de generar procesos de aprendizaje significativos, pedagógicos y culturales sobre la evocación de una propuesta pedagógica que beneficiara no solo a los estudiantes que participen en el proceso, sino también a toda la comunidad que conforma el entorno educativo, enriqueciendo además los

escenarios de aprendizaje.

Es necesario reconocer que los modelos tradicionalistas que se imparten en los procesos pedagógicos en el aula de clase exigen la búsqueda de nuevas estrategias de aprendizajes para contra restar las deserciones masivas de estudiantes que migran de los centros educativos a las filas de la delincuencia u otras acciones ilícitas por falta de una motivación pedagógica que los llame a hacer algo productivo con su tiempo libre después del tiempo empleado en actividades realizadas en el aula de clase.

Por ello la realización de la presente investigación, con la implementación de una nueva metodología para fortalecer los conocimientos tradicionales en los estudiantes de grado cuarto de Centro Educativo Nansalví El Diviso.

1.2 Pregunta de investigación

¿Cómo gestar proceso de empoderamiento territorial a través de las plantas alimenticias en el Centro Educativo Nansalví El Diviso, en el área de ciencias naturales del grado cuarto para mejorar la problemática nutricional y calidad de vida en la subregión del Telembí?

1.3 Justificación

La realización de la presente investigación es importante, por qué permite interactuar y conocer con la comunidad las variedades de plantas alimenticias junto con sus usos tradicionales para poder determinar con que plantas se cuenta. Esto con el fin de generar procesos de fortalecimiento del conocimiento en los estudiantes brindado en la casa y fortalecido en la escuela.

Es importante también porque al realizar una buena concientización con la comunidad, se puede permitir dar un buen a las plantas, sin olvidar el legado de los conocimientos empíricos que nos dejaron nuestros antepasados.

Que tomando como base ese conocimiento permitirá una oportuna re significación, que permitan mantener esas plantas alimenticias, de tal manera que aseguren el sustento de las futuras generaciones.

También se hace necesario desarrollar estrategias como sensibilizaciones que permitan despertar en la comunidad el interés y el deseo de conservar las tradiciones de los mayores sabedores que son de gran importancia y utilidad para el entorno en el cual se desarrolla la vida de las comunidades afro del pacifico colombiano.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Desarrollar procesos pedagógicos sobre la problemática nutricional y calidad alimenticia con los estudiantes del grado 4° en el área de ciencias naturales del Centro Educativo Nansalví El Diviso, municipio Magüí Payán.

1.4.2 Objetivos específicos

Identificar los tipos de plantas alimenticias utilizadas como base nutricional en la vereda Nansalví el Diviso Municipio de Magüí Payán.

Diseñar una estrategia pedagógica informativa sobre las plantas alimenticias de la vereda Nansalví el Diviso municipio Magüí Payán.

Implementar la estrategia pedagógica informativa sobre las plantas alimenticias de la vereda Nansalví el Diviso municipio Magüí Payán.

Capítulo 2. Marcos de referencia

2.1 Marco de antecedentes

Un trabajo que aporta a esta investigación es el desarrollado por el Ministerio de Cultura de Colombia (2016) denominado: Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano, en donde se desarrolla una síntesis sobre los sabores y saberes relacionados con la alimentación y las cocinas tradicionales del litoral Pacífico colombiano y como estas son muestra de la adaptación de comunidades, especialmente afrodescendientes, a un territorio con una diversidad biológica muy amplia y con unas condiciones geográficas, morfológicas y ambientales muy diferentes a otras regiones del país y es importante mencionar que “la cocina tradicional es reconocida en la legislación y las políticas culturales como un campo particular del Patrimonio Cultural Inmaterial” (p.14).

Otro trabajo que es base para esta investigación es el ejercicio investigativo desarrollado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia (2009) denominado: Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo, el trabajo anterior supone un gran avance en el estudio del patrimonio gastronómico, en relación a los saberes populares de las comunidades del pacífico, y como este también mueve otras esferas de la economía como por ejemplo el turismo, así entonces el trabajo desarrolla el campo del conocimiento popular y sus resultados se explican mediante el rescate de los valores sociales y el respeto hacia los mayores sabedores y la sabiduría ancestral.

Aunado a los anteriores documentos investigativos, el desarrollado por Llano (2016) denominado: Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón, en el trabajo mencionado se destaca por hacer

uso de las metodologías descriptivas, como la historia oral, la cual también es usada en la presente investigación, Llano (2016) afirma: “difundir la gastronomía colombiana por medio de la actividad turística permite el reconocimiento de los patrimonios gastronómicos locales que, en el marco de unas potencialidades geográficas y culturales, pueden publicitar un lugar como fuente de una experiencia turística autentica y memorable”. (p.297)

En ese sentido, otro trabajo que soporta la presente investigación es el desarrollado por la Departamento para la Prosperidad Social (2016) en el marco de la construcción de una cultura de paz en Colombia, denominado: Cocina y Paz, recetas de cocina con productos de desarrollo alternativo para la paz, en donde se desarrollan aportes desde el patrimonio gastronómico a la construcción de la paz en Colombia, el ejercicio en análisis supone un gran avance en estos procesos, ya que es indispensable construir el conocimiento también desde el posconflicto.

Finalmente, otro trabajo investigativo que soporta la presente investigación y alude un horizonte teórico es el desarrollado por la Universidad de los Andes (2016) denominado: Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía, en donde se alude a entender que la cocina y el patrimonio gastronómico tiene sustento material por su propia naturaleza para obtener, producir, acondicionar y preparar los alimentos para transformarlos en platillos y bebidas. El proceso biocultural alimentación–nutrición resulta así un patrimonio complejo, inmaterial, pero con fundamento en otro patrimonio material complementario. (p.15)

2.1 Marco teórico y conceptual

Hablar de etnobotánica es develar un proceso en teoría nuevo, pues apenas en el año de 1895 su término fue empleado por primera vez por el botánico estadounidense John William Harshberger, así entonces a lo largo de estos años la etnobotánica ha experimentado un resurgimiento muy amplio y ha sido utilizada en distintos ámbitos y por muchas culturas. Ahora bien, Carreño (2016), afirma que: “la etnobotánica es el intercambio y la articulación de saberes que se recogen en resultados dados por el diálogo entre académicos, sabedores y miembros de la comunidad donde nace y vive la planta” (p.17).

La etnobotánica en su abordaje, contempla de manera amplia el recurso vegetal utilizado por las diferentes culturas, incluye las plantas que, al contener madera, fibras, frutas, partes comestibles, esencias, colorantes y resinas, son utilizadas para satisfacer las necesidades básicas e incluso para favorecer la creación de cultura (vivienda, vestido, alimento, transporte medicina, embriagantes, jabones, escobas, utensilios, etc.). de esta manera la etnobotánica empieza a fragmentarse en distintas especialidades y hoy se conocen interesantes trabajos realizados por diferentes autores colombianos, que resaltan la gran diversidad de usos de las plantas. (Carreño, 2016, p.19)

Para Zuluaga (1994), “quizá la etnobotánica permita descubrir nuevas estrategias, nuevas formas de mirar el mundo, nuevos caminos para combatir los problemas que aquejan al hombre moderno; una mirada distinta a las culturas tradicionales, mostrando el inmenso valor de las diversidad natural y cultural de los pueblos Etnobotánica y plantas alimenticias” (p.37).

Las plantas alimenticias silvestres, son aquellas que crecen en forma natural y espontánea y que su condición, contiene elementos nutritivos de alto valor, como las vitaminas, sales minerales y otras sustancias. Las plantas silvestres, hace que su crecimiento sea natural, conservando todas las propiedades y beneficios que la agricultura resta a sus cultivos, como vitalidad, propiedades curativas etc. (Zuluaga, 1994, p.122)

Sin embargo, en adición a lo anterior y trayendo a discusión el concepto de etnobotánica como concepto esencial dentro de la teoría curricular de las ciencias naturales en relación al conocimiento de las plantas alimenticias y sus características principales que dicta el Ministerio

de Educación en estos territorios mediante la aplicación de los Derechos Básicos de Aprendizaje,

Lacarta (2016) afirma:

Independientemente de la variedad de conocimientos relacionados que implica el estudio, los temas tratados pueden ser muy diversos, dependiendo del fin y utilidad de cada planta. Podemos distinguir tantos campos como utilidades para el estudio, desde su empleo en la fabricación de instrumentos o herramientas, para la confección de ropas o construcción, para la alimentación, o la utilización en la vida social como rituales, juegos, creencias, etc. (p.11)

Así mismo, la etnobotánica, las plantas alimenticias, los saberes populares y el conocimiento ancestral, están ligados intrínsecamente a las comunidades donde estos se encuentren, por ende, dialogan, disertan y convergen en el eje central del presente, además:

Las instituciones educativas tienen el deber de diseñar unas pautas para orientar el proceso educativo bajo los principios generales de una determinada sociedad. Esta institución tiene que satisfacer a su vez las exigencias de la comunidad, y para ello ha de estar constantemente buscando la mejora de su acto. Esta responsabilidad, sin embargo, es compartida entre la Escuela y la sociedad, ya que es esta última quien debe marcar las exigencias para que posteriormente se ejerza con mayor propiedad y mejor orientación. (Lacarta, 201, p.11)

Ahora bien, en adición a lo anterior es importante mencionar que según Delgado Conte & Díaz Martínez (2014): “a través de la enseñanza de la etnobotánica, se busca despertar en los estudiantes el interés por conocer y aprender los secretos y beneficios que la naturaleza brinda, además de valorarla, respetarla y cuidarla en sus núcleos familiares y en su comunidad, desde el campo educativo”. (p.286)

Todo lo anterior está fundamentado en Colombia por un marco normativo estipulado en lo que decreta la Ley General de Educación (1994) en relación a la etnoeducación y a los saberes propios de las comunidades; así entonces se estipula según el Título III: Modalidades de atención

educativa a poblaciones, Capítulo 3º Educación para grupos étnicos, Artículo 55. Definición de etnoeducación, que:

Se entiende por educación para grupos étnicos la que se ofrece a grupos o comunidades que integran la nacionalidad y que poseen una cultura, una lengua, unas tradiciones y unos fueros propios y autóctonos. Esta educación debe estar ligada al ambiente, al proceso productivo, al proceso social y cultural, con el debido respeto de sus creencias y tradiciones. (p.7)

Y además en lo consignado en el Decreto 804 (1995) en lo concerniente al artículo 1 que menciona:

Artículo 1. La educación para grupos étnicos hace parte del servicio público educativo y se sustenta en un compromiso de elaboración colectiva, donde los distintos miembros de la comunidad en general, intercambian saberes y vivencias con miras a mantener, recrear y desarrollar un proyecto global de vida de acuerdo con su cultura, su lengua, sus tradiciones y sus fueros propios y autóctonos. (p.10)

Y en lo concerniente al artículo 2 del mismo decreto que menciona:

Son principios de la etnoeducación: **a)** Integralidad, entendida como la concepción global que cada pueblo posee y que posibilita una relación armónica y recíproca entre los hombres, su realidad social y la naturaleza; **b)** Diversidad lingüística, entendida como las formas de ver, concebir y construir el mundo que tienen los grupos étnicos, expresadas a través de las lenguas que hacen parte de la realidad nacional en igualdad de condiciones; **c)** Autonomía, entendida como el derecho de los grupos étnicos para desarrollar sus procesos etnoeducativos; **d)** Participación comunitaria, entendida como la capacidad de los grupos étnicos para orientar, desarrollar y evaluar sus procesos etnoeducativos, ejerciendo su autonomía; **e)** Interculturalidad, entendida como la capacidad de conocer la cultura propia y otras culturas que interactúan y se enriquecen de manera dinámica y recíproca, contribuyendo a plasmar en la realidad social, una coexistencia en igualdad de condiciones y respeto mutuo; **f)** Flexibilidad, entendida como la construcción permanente de los procesos etnoeducativos, acordes con los valores culturales, necesidades y particularidades de los grupos étnicos; **g)** Progresividad, entendida como la dinámica de los procesos etnoeducativos generada por la investigación, que articulados coherentemente se consolidan y contribuyen al desarrollo del conocimiento, y **h)** Solidaridad, entendida como la cohesión del grupo alrededor de sus vivencias que le permite fortalecerse y mantener su existencia, en relación con los demás grupos sociales. (p11)

Ahora bien, una vez analizados los diferentes conceptos en relación a las plantas alimenticias se necesita ahora comprender la importancia y la utilidad que le dan los habitantes del municipio de Magüí Payán

Las plantas alimenticias, corresponden a un saber tradicional, ancestral y patrimonial, que se ha ido transmitiendo de generación en generación y hasta ahora se han mantenido vivos gracias a la memoria colectiva de los mayores y a los tejidos que han realizado con las nuevas generaciones, aunque en estas y para nadie es un secreto, existan otros intereses.

Es por eso que hoy en día se busca fortalecer aquellos tejidos a través de participación de los niños en sus primeros años de escolaridad, con ayuda de sus etnoeducadores y mayores sabedores articulando los contenidos curriculares de las ciencias naturales a los saberes ancestrales, al cuidado del territorio, de los suelos, a entender las características climáticas y las afectaciones por las distintas y malas acciones del hombre sobre las plantas alimenticias y el entorno en general.

Es de esta manera como se podría encaminar a las nuevas generaciones hacia una proyección social y cultural en donde se prime por el patrimonio natural local y claro está por la educación propia en relación a lo establecido en el Proyecto Etnoeducativo Afronariñense y es ahí donde esta propuesta entra en acción al establecer las relaciones necesarias para lograr esa transición.

2.3 Marco contextual

2.3.1 Análisis del macro contexto, municipio de Magüí Payán



Figura 1: Mapa del Municipio de Magüí Payán

Fuente: Google Maps 2019

2.3.1.1 Aspectos geográficos

De acuerdo con el Plan de Desarrollo de Magüí Payán (2012):

El municipio de Magüí Payán tiene una superficie de 2989 kilómetros cuadrados, es el segundo municipio con mayor extensión en la subregión del pacífico y de Nariño después de Tumaco y ocupa el 8.60% del territorio departamental. Esta localizado a 1° 48' latitud norte y 73° 10' longitud oeste del meridiano de Greenwich en la zona centro occidental del departamento de Nariño, con una altura sobre el nivel del mar de 27 metros, dista de Pasto en 270 Km, los cuales se recorren en doce (12) horas aproximadamente. (p.16)

De acuerdo con el Plan de Desarrollo de Magüí Payán (2012), sus límites son:

- Por el norte: con los municipios de La Tola y El Charco.
- Por el sur: con el municipio de Barbacoas
- Por el oriente: con los municipios de Rosario, Policarpa y Cumbitara
- Por el occidente: con el municipio de Roberto Payán

La cabecera municipal es Payan, ubicada a orillas del río Magüí a la cual se llega por las siguientes vías:

- Terrestre: Recorrido desde Pasto o Tumaco – Junín – Barbacoas - Payan.
- Fluvio-marítima: Mar - Rio Patia – Rio Magüí (Tumaco – Satinga – Payan).
- Aérea: Aterrizando en aeropuerto de 1200 m (600 habilitados)

De acuerdo con el Plan de Desarrollo de Magüí Payán (2012), respecto a la Hidrografía el municipio de Magüí Payan, se encuentra ubicado a orillas del Rio Magüí y rodeado de los ríos Telembi y Patía como también de los ríos Guañambi, Estero y Nansalvi.

2.3.1.2 Aspectos Poblacionales

En relación a esto, el Plan de Desarrollo de Magüí Payán (2012) afirma que el municipio cuenta con 19.822 habitantes, de los cuales 4.014 se encuentran en la cabecera municipal y 15.808 en la zona rural; 10.723 son hombres, es decir el 54.1% y 9.099 son mujeres representando el 45.9% de la población total.

Según el Plan de Desarrollo de Magüí Payan (2012) la distribución de la población por rango de edad, determina unos grupos caracterizados por sus necesidades en términos de servicios de salud, educación, recreación, cultura y desempeño de actividades económicas, así:

Rango de edad entre 0 y 4 años: representa el 13.33% (2.642) de la población; caracteriza a la población infantil menor de 5 años, la cual necesitan especial atención en salud (vacunación, crecimiento y desarrollo, lactancia), nutrición y estimulación de los sentidos. (p.23)

Rango de edad entre 5 y 9 años: representa el 13.05% (2.586) de la población, dentro de esta categoría se encuentra a aquellos niños que están en educación temprana o de socialización, es decir en preescolar y básica primaria. (p.23)

Rango de edad entre los 10 y 19 años: representa el 23.85% (4.726) de la población, en esta etapa de la vida se recibe educación básica. (p.23)

Rango de edad entre los 20 y 29 años: correspondiente al 16.17% (3.204) de la población municipal, en este nivel se establece necesidades de tipo profesional y laboral, implicando por lo tanto el perfeccionamiento técnico. Es importante resaltar que en este rango de población suelen generarse flujos migratorios cuando la localidad no genera alternativas de empleo y educación. (p.23)

Se puede concluir que el mayor porcentaje de población está representado por las personas cuyo rango de edad se encuentra entre 30 y 59 (5.214) años, que representan el 26.30%; la mayoría de esta población ha conformado grupos familiares, en gran porcentaje mediante unión libre, la población que no ha conformado una familia de igual manera ya tiene descendencia. (p.23)

Rango de edad entre los 60 años en adelante: corresponde al 7.32% (1.450) y son considerados como pertenecientes a la clase en la que culmina la participación laboral, y clasificados dentro de la población del adulto mayor; requiere programas de pensiones y centros de atención gerontológica, que demandan una acción integral en salud, educación, recreación y deporte para la adecuada atención al grupo de adultos mayores. (p.23)

2.3.1.3 Aspectos Climáticos

Según el Plan de Desarrollo de Magüí Payán (2012) la característica general del clima del municipio de Magüí Payán, se configura de acuerdo a su pertenencia a la llanura pacífica, cuenta con un piso térmico húmedo debido a estar situado en el pie de monte costero nariñense, a una altura de 21 metros sobre el nivel del mar y una temperatura media de 28°C.

2.3.2 Análisis del micro contexto, Vereda Nansalvi El Diviso

Según el Plan de Desarrollo de Magüí Payán (2012), la vereda fue fundada en el año 1991 por los señores Crescencio Quiñones y Tomasa Margarita Mesías, nativos de la región, la vereda se encuentra ubicada en la ribera del río Patía al margen derecho cercana a la desembocadura del río Nansalví a una distancia de 2 horas de la cabecera municipal Magüí Payán departamento de Nariño.



Figura 2: Comunidad Nansalví El Diviso

Fuente: Esta Investigación

Según el Plan de Desarrollo de Magüí Payan (2012), esta comunidad cuenta con una población aproximada de 110 habitantes, distribuidos en 35 casas construidas en madera y techo de zinc de igual forma cuenta con 61 estudiantes discriminados en los grados de pree-escolar hasta quinto de primaria donde son atendidos por dos docentes.

La vereda aún conserva algunas tradiciones culturales como el chigualo el velorio reuniones familiares intercambios culturales y en semana santa aún se conserva los 7 platos y se guardan los días grandes como también algunos padrinos invitan a los ahijados a pasar los dos días grandes con ellos. (Plan de Desarrollo de Magüí Payan, 2012)

Según el Plan de Desarrollo de Magüí Payan (2012), la vereda Nansalví El Diviso, geográficamente limita:

Al sur con la vereda Estero Seco
Al oriente con las veredas Unión y Villas
Norte al norte con la vereda de Cualala
Occidente: con las veredas del Chocho y Playó

Tabla 1

Caracterización Vereda Nansalví El Diviso

Tipo de población atendida	Rural	X	Urbana	
Contexto Socioeconómico	En la comunidad Nansalví el diviso los padres de familia se dedican a la minería y a la cultivación de cultivos ilícitos			
Contexto Cultural	La comunidad Nansalví el diviso pertenece al consejo comunitario manos amigas			
Genero / Distribución	Femenino	3	Masculino	5
Edad	Hombres	10-12	Mujeres	10-12
Estudiantes con NEE	Ninguno			
Nivel Educativo	Centro educativo Nansalví el Diviso, área ciencias naturales grado 4° Institución Educativa Eliseo Payan			

Fuente: Esta Investigación



Figura 3: Centro Educativo Nansalví El Diviso

Fuente: Esta Investigación

Según el Plan de Desarrollo de Magüí Payan (2012), la vereda Nansalvi El Diviso, centra su economía básicamente en el cultivo ilícito de la coca, madera, la minería y la siembra de plantas alimenticias y frutales como posible alternativa para el sustento de sus familias debido al desempleo y a las pocas oportunidades de trabajo que existen en el municipio y en la vereda. Sin

dejar de lado la baja formación académica de algunos habitantes de la vereda ocasionando atrasos al desarrollo de la misma.

Las familias oscilan entre 2 a 8 hijos Un 80 % de la población práctica el catolicismo el resto práctica otras sectas religiosas. (Plan de Desarrollo de Magüí Payan, 2012)

Capítulo 3. Diseño metodológico

3.1 Enfoque de investigación:

Se acogió el enfoque crítico social, por cuanto trata de recoger los datos y la información mediante la observación empírica y la praxis social, entendiendo que la investigación cualitativa se fundamenta en una perspectiva interpretativa centrada en el entendimiento del significado de las acciones de seres vivos, sobre todo de los humanos y sus instituciones, es decir busca interpretar lo que va captando activamente. (Sampieri, 2014, p.42)

En relación a la propuesta, este enfoque permite adquirir la información de forma verbalizada y descriptiva de experiencias que construyen conocimiento gracias al comportamiento entre las personas y su conducta observable, en el caso esta investigación permite recolectar información para saber cuáles son las plantas alimenticias más usadas en la región y cuál es su componente nutricional de estas en los estudiantes de grado cuarto del Centro Educativo Nansalví El Diviso.

3.2 Método de investigación

Para el desarrollo de la investigación se empleó un enfoque cualitativo, ya que se centra en comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto. (Sampieri, 2014, p.68)

Para Sampieri (2014) el enfoque cualitativo “se selecciona cuando el propósito es examinar la forma en que los individuos perciben y experimentan los fenómenos que los rodean, profundizando en sus puntos de vista, interpretaciones y significados” (p.72).

Además, también se tienen cuenta el paradigma de la investigación-acción ya que busca según Uzcátegui (2009):

Conocer la realidad en diversos momentos y con diferentes propósitos, así: la primera en el momento en que tiene lugar los fenómenos sociales con el objeto de evaluarlos. La segunda, una vez sucedidos ellos y con la intención de programar acciones transformativas. La tercera, una vez practicadas estas u otras acciones y con el propósito de conocer sus efectos o la realidad mediante las expresiones vividas a raíz de intervenciones sociales específicas. (p.74)

En general, según Uzcátegui (2009)

La investigación acción busca el conocimiento de una situación social mediante acciones de indagación introspectiva colectiva adelantadas por sus propios actores y con el doble interés de comprender tanto las prácticas sociales o educativas como las situaciones en que se desarrollan y de lograr el mejoramiento de la racionalidad y la justicia de esas prácticas. Tiene importancia en el campo de la investigación educativa y curricular para lograr reformas significativas de cara a la realidad social específica. (p. 75)

3.3 Tipo de investigación

La investigación es de tipo cualitativa, en tanto que, consiste en la especificación de las propiedades importantes del objeto de investigación, conceptos, variables para hacer una descripción del fenómeno, en este caso la nutrición de los estudiantes de grado cuarto del Centro Educativo Nansalví El Diviso.

Adicionalmente la investigación cualitativa busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis. (Sampieri, 2014, p.98)

Y, además es útil para mostrar con precisión los ángulos o dimensiones de un fenómeno, suceso, comunidad, contexto o situación. (p.98)

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información

Tabla 2

Técnicas e instrumentos de recolección de información

Objetivo	Técnica/Procedimientos	Instrumento/Herramientas
Identificar los tipos de plantas alimenticias utilizadas como base nutricional en la vereda Nansalví el Diviso Municipio de Magüí Payán.	Análisis documental Observación participante Entrevista	Fichas bibliográficas Diario de campo Cuaderno de notas Entrevistas semiestructuradas
Diseñar una estrategia pedagógica informativa sobre las plantas alimenticias de la vereda Nansalví el Diviso municipio Magüí Payán	Análisis documental Revisión documental Observación participante	Fichas bibliográficas Fichas temáticas Diario de campo Cuaderno de notas
Implementar la estrategia pedagógica informativa sobre las plantas alimenticias de la vereda Nansalví el Diviso municipio Magüí Payán	Trabajo de campo Entrevista	Diario de campo Entrevista semiestructurada.

Fuente: Elaboración propia

Cabe también resaltar que este trabajo está enmarcado dentro de la investigación etnográfica con un enfoque descriptivo y subjetivo porque se hace necesario de la observación y descripción de las plantas alimenticias.

Se tuvo en cuenta los conceptos aportados por las personas que tienen gran conocimiento en el manejo de plantas alimenticias a través de consultas investigativas, elaboración de carteles, concientizando a las comunidades sobre la importancia de la conservación de las plantas alimenticias para dinamizar las actividades realizadas para el desarrollo de la muestra con tamos con los niños y niñas del grado cuarto del centro educativo Nansalví El Diviso, que se encuentran entre las edades de 9 a 15 años.

Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados

4.1 Identificar los tipos de plantas alimenticias utilizadas como base nutricional en la vereda Nansalví el Diviso Municipio de Magüí Payán.

Las plantas alimenticias son la unidad de todo ser humano, estas plantas tienen diferentes aportes nutricionales por esta razón el primer paso fue la proyección a la comunidad luego de conocer cuál sería nuestro trabajo. Se comenzó a describir cada planta alimenticia, pero para esto se abordó desde las experiencias vividas por los pobladores y la frecuencia con que se utilizaban las plantas más comunes o más empleadas en el consumo humano.

En la comunidad Nansalví El Diviso, se cuenta con una gran variedad de plantas alimenticia utilizadas tradicionalmente por sus moradores; de allí que el grupo investigador realizó un breve diagnóstico sobre las plantas propias y más representativas que tienen los moradores de la comunidad, entre ellas tenemos las siguientes:

- La chilrma
- La papacum
- El pandenorte
- La norte o Pepepán
- La yuca
- El Platano

Una vez seleccionadas las plantas con que se trabajaría se procedió a realizar una breve descripción de cada una de las plantas, acompañada del abordaje del primero logro según los Derechos Básicos de Aprendizaje que estipula el Ministerio de Educación Nacional.

4.2 Diseño de estrategia pedagógica informativa sobre las plantas alimenticias de la

vereda Nansalví el Diviso

Tabla 3

Estrategia pedagógica informativa sobre las plantas alimenticias de la vereda Nansalví el

Diviso

<p>Título</p>	<p>Mallas curriculares de gastronomía del pacifico como estrategia pedagógica de enseñanza y aprendizaje del área ciencias naturales del grado 4° del centro educativo Nansalví el diviso municipio Magüí Payán</p>	
<p>Pregunta Problematizadora</p>	<p>¿Cómo gestar proceso de empoderamiento territorial a través de las plantas alimenticias en el Centro Educativo Nansalví El Diviso, en el área de ciencias naturales del grado cuarto para mejorar la problemática nutricional y calidad de vida en la subregión del Telembí?</p>	
<p>Planeación Pedagógica</p>	<p>Semana 1</p>	<p>Actividades encaminadas a lograr el apropiamiento del conocimiento de los estudiantes en relación a los tipos de plantas presentes en la región.</p>
	<p>Semana 2</p>	<p>Actividades alusivas al apropiamiento de los saberes ancestrales en cuanto a las técnicas usadas por los mayores en el cultivo de plantas alimenticias.</p>

	Semana 3	Abordaje teórico sobre aspectos positivos y negativos de las plantas medicinales y alimenticias de la región.
	Semana 4	Abordaje teórico sobre las funciones de las plantas alimenticias.
	Semana 5	Diferenciación entre plantas alimenticias y medicinales y sus usos respectivos en la región.
	Semana 6	Abordaje teórico sobre tipos de plantas alimenticias, desde una mirada etnobotánica.
	Semana 7	Conversatorios con mayores sabedores con el objetivo de conocer las características principales de las plantas alimenticias.
	Semana 8	Talleres y salidas de campo encaminados a lograr apropiación de conocimientos por parte de los estudiantes en relación a la conservación y fortalecimiento de las plantas alimenticias de la región.
Logros a desarrollar		
Logro 1	Comprende que existen diferentes tipos de plantas desacuerdo a las características de la región.	
Indicadores de desempeño	*Clasifica las plantas alimenticias de acuerdo a la región.	

	<ul style="list-style-type: none"> *Selecciona las diferentes técnicas para cultivar las plantas alimenticias de acuerdo a la región. *Compara las ventajas y desventajas al cultivar diferentes tipos de plantas de la región
Saberes a desarrollar	<ul style="list-style-type: none"> *Clasificación de las plantas alimenticias. *Técnicas para cultivar las plantas alimenticias. *Ventajas y desventajas de las plantas alimenticias
Estrategias	<ul style="list-style-type: none"> *Explicación del tema por parte del maestro. *Debate. *Pregunta orientadora.
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> *Marcadores. *Tablero. *Videos.
Logro 2	<p>Comprende que las plantas alimenticias cumplen distintas funciones en cada uno de los niveles y que se relacionan entre ellas.</p>
Indicadores de desempeño	<ul style="list-style-type: none"> *Identifica las funciones de las plantas alimenticias. *Identifica que puede ocurrir con las plantas alimenticias si no se le da un uso adecuado. *Representa diferentes tipos de plantas alimenticias estableciendo diferencias entre ellas.
Saberes a desarrollar	<ul style="list-style-type: none"> *Funciones de las plantas alimenticias.

	<ul style="list-style-type: none"> *Usos de las plantas alimenticias. *Diferencias entre las plantas alimenticias
Estrategias	<ul style="list-style-type: none"> *Salida de campo. *Debate. *Aplicación de talleres. *Ilustración de diferentes tipos de plantas alimenticias
Recursos	<ul style="list-style-type: none"> *Huerta escolar. *Cartulina. *Lápiz. *Hoja de block.
Logro 3	<p>Comprende que existen distintos tipos de plantas alimenticias y que sus características permiten que habiten en ella diferentes seres vivos</p>
Indicadores de desempeño	<ul style="list-style-type: none"> *Diferencia los diferentes tipos de plantas alimenticias de acuerdo a la región. *Explica como repercutan las características físicas como temperatura, humedad tipos de suelos en las plantas alimenticias. *Propone y plantea estrategias para la conservación de las plantas alimenticias de la región
Saberes a desarrollar	<ul style="list-style-type: none"> *Tipos de plantas alimenticias. *Características físicas de las plantas alimenticias.

	*Conservación de las plantas alimenticias
Estrategias	*Salida de campo. *Debate. *Aplicación de talleres. *Ilustración de diferentes tipos de plantas alimenticias
Recursos	*Plantas alimenticias del a región. *Cámara fotográfica. *Conversatorio con los sabedores de la comunidad.

Fuente: Elaboración propia

4.3 Implementación de la estrategia pedagógica informativa sobre las plantas

alimenticias de la vereda Nansalví el Diviso

Una vez seleccionadas las plantas con que se trabajaría se procedió a realizar una breve descripción de cada una de las plantas, acompañada del abordaje del primero logro según los Derechos Básicos de Aprendizaje que estipula el Ministerio de Educación Nacional.

Primer logro

Comprende que existen diferentes tipos de plantas alimenticias de acuerdo a las características de la región, el suelo y el clima.

Para el logro se implementaron actividades como las mencionadas a continuación.

1. Inducción a los estudiantes sobre plantas alimenticias, a cerca de su importancia, conservación, función y beneficios que estas nos proporcionan como complemento nutricional.
2. Se realizaron salidas de campo para observar y manipular las plantas alimenticias, conversatorios de acuerdo a las salidas de campo para determinar el impacto y el nivel de conocimiento que tienen los educandos acerca de las plantas de la región utilizando como técnica la lluvia de ideas.
3. Graficación y socialización de las seis plantas alimenticias observadas: papacum, pandenorte, pepepán o norte, chilma, yuca y el plátano.



Figura 4. Estudiantes en salida de campo

Fuente: Esta investigación

4. Trabajo acerca de la terminología utilizada en el cultivo y conservación de las plantas alimenticias, donde los estudiantes seleccionaron las diferentes técnicas como limpiar, socolar, deshojar y apuntalar utilizando herramientas como el machete, hacha, puntal o palanca, todas estas utilizadas en el medio para la conservación de las plantas alimenticias.

Se procedió a realizar un diagnóstico teniendo en cuenta los conocimientos técnicos y cognitivos como los conocimientos empíricos de sus moradores y sabedores de la comunidad donde se viera reflejado un trabajo mutuo y mancomunado entre el orientador, los estudiantes y la comunidad de forma de quien saliera ganando sería la comunidad y cumpliendo con las metas trazadas que no era más que la conservación de las plantas alimenticias a través de los diferentes tiempos lo cual nos lleva a evidencias las siguientes técnicas y terminologías utilizadas en los diferentes procesos que necesitan las plantas alimenticias.

Es importante anotar que este tipo de trabajo aporta desde la escuela herramientas necesarias para que la comunidad educativa pueda mejorar su calidad de vida mediante el desarrollo de proyectos productivos como es la siembra y cultivo de plantas alimenticias como son la papacum, la pan desnorté, la pepépán, la yuca, la chilma y el plátano; no sin antes establecer claridad sobre terminologías empleadas en el desarrollo de este ejercicio o trabajo, conceptos como limpiar, socolar, deshojar deshijar, cepa, podar, apuntalar y trabajos en equipo denominados mano cambiada, cambio de día, minga, jornal, ronda, peonada y trueque se consideran importantes y necesarios para claridad y conocimiento del lector.

Estos conceptos son terminos que emplean los habitantes de esta comunidad para referirse a dichas actividades y que fueron sustraídos a través de las diferentes entrevistas a los sabedores.

- **Limpiar:** entendido como la acción que se realiza retirando la maleza de las plantas con la intencionalidad de proteger la especie.
- **Socular:** entendido como el procedimiento de cortar la maleza bien bajita preparando el terreno, para el sembrío.
- **Deshojar:** entendido como el proceso de retirar o cortar las hojas marchitas, maduras, o dobladas al lado de la planta.
- **Deshijar:** entendido como el proceso de sacar o retirar los hijos o plantas pequeñas adheridas a la sepa que se encuentran muy apretadas o están en el aire, cuando la planta se cae, entonces debe retirarse para permitir el mejor desarrollo de las pequeñas plantas.

- **Sepa:** entendido como el tubérculo de reproducción asexual, parecido a la papa o papacum; la cual se auto reproduce y sus semillas o futuras plantas están adheridas y se multiplican en el transcurso del desarrollo de planta.
- **Podar:** entendido como el proceso de cortar las hojas y tronco de la planta cuando esta se encuentra marchita o enferma y siempre cuando esta no haya arrojado frutos.
- **Apuntalar:** es el proceso que hace el agricultor cuando la planta está a punto de desplomarse o cuando se la levanta del suelo.
- **Mano cambiada:** es el proceso que se realiza entre personas conocidas, familiares o vecinos y consiste en ir a trabajar una persona donde otra para desarrollar alguna actividad específica de la agricultura y posteriormente la o las otras personas devuelven el favor haciendo lo mismo a quien ya les trabajo
- **Minga:** es un trabajo que se hace en comunidad, en beneficio de la misma o de una persona a la que la comunidad quiera ayudarle a hacer un determinado trabajo; lo único es que las personas deben de llevar además de su herramienta de trabajo es el plato, cuchara y la taza para servirle el alimento preparado ya que este se hace en una olla comunitaria.
- **Jornal:** este ocurre cuando una persona es propietaria de un sembrío y requiere personas que entiendan sobre la actividad a realizar y, al terminar el trabajo el propietario o encargado les paga en efectivo por la labor realizada; cabe destacar que el para nuestros ancestros el jornal tenía el mismo valor que la herramienta que utilizaba en la labor realizada; cuando no tenía plata el propietario o encargado a solicitud del interesado le pagaba con el mismo producto, solo que en el caso de la mujer se le cancelaba la mitad de lo que ganaba un hombre.

- **Ronda:** esta consistía en reunirse 6 personas que estuvieran necesidades de realizar trabajos en sus propiedades y, cada uno escogía un día desde el lunes hasta el sábado y en ese orden se rotaban para realizar sus labores agrícolas levando cada uno su comida desde la casa.
- **Peonada:** entendida como la actividad que se desarrolla en cabeza de un encargado o de su propietario, esta actividad se desarrolla con un numero de 10 personas en adelante; donde al terminar la jornada de trabajo el encargado o propietario paga a cada uno su día de trabajo. En esta actividad el propietario aporta la comida.
- **Trueque:** consiste en el intercambio de productos agrícolas comestibles entre dos personas o más, con la finalidad de obtener variedad en sus productos u obtener un beneficio mutuo entre las partes.

Todos estos términos y conceptos son provenientes de una entrevista a los sabedores de la comunidad, a don Crescencio Quiñones, Armando Batalla, augusto Iturri y Cristian Angulo para la conservación de las plantas alimenticias.

Por último, se procedió a trabajar las ventajas de las plantas determinando que estas enmarcan la soberanía alimentaria de la región y las desventajas es que hay la oferta, pero no hay demanda para comercializar los productos de las plantas del territorio.

Plantas	Ventajas	Desventajas
---------	----------	-------------

Norte o pepepán	Producción permanente	No es comercial
Yuca	Es comercial	No hay centro de acopio
Plátano	Es comercial	No hay centro de acopio
Chilma	Es un producto alimenticio	Se da una vez al año
Pan de norte	Es un producto alimenticio	Se da dos veces en el año
Papacum	Cosecha permanente	No es comercial

Tabla 3:

Ventajas y desventajas de las plantas alimenticias de la región.

Lo abordado, le permitió al estudiante comparar niveles de crecimientos, adaptabilidad, resistencia, frutos y vulnerabilidad entre las diferentes plantas alimenticias utilizando como actividades la consulta con los sabedores sobre ventajas y desventajas de las plantas alimenticias según el terreno, mezclando la teoría con la práctica a fin de establecer conocimientos

Fuente: Elaboración propia

significativos útiles y acorde con sus expectativas y necesidades de la comunidad en donde se encuentre el individuo, de manera que pueda ser un transformador de su vida y de la de los demás miembros de su comunidad.

Durante el proceso de aprendizaje en el desarrollo de la temática de plantas alimenticias (papacum, pepepán o norte, pandenorte, chilma y chuca) se pudo observar un constante interés por aprender y desarrollar cada una de las actividades que se llevó a cabo durante las horas trabajadas.

Cabe anotar que de igual manera se logró identificar una buena relación entre los compañeros en el desarrollo de las distintas actividades, así como la intencionalidad de conocer y

practicar los conocimientos y procesos impartidos por el docente; logrando analizar que los estudiantes pueden establecer con claridad de que las plantas presentan diferentes estructuras que dan paso a determinar su clasificación.

Por otro lado se logró determinar de que los estudiantes están muy comprometidos en el proceso de siembras cultivos y conservación de las plantas alimenticias combinando los conocimientos previos transmitido por los ancestro con las técnicas modernas en base a los conocimientos aprendidos que les permita asegurar el futuro alimentario de las diferentes generaciones aprendiendo cada día más, tanto de las diferentes plantas, como de sus cuidados y los tipos de terrenos que deben tener en cuenta en el momento de realizar las siembras.

Además, los estudiantes después de desarrollar las diferentes actividades de aprendizaje colectivas e individuales desarrollaron un mejor trabajo en la parte práctica, como la identificación e ilustración de las plantas del medio ,elaboración de objetos con elementos del medio, preparación de diferentes platos típicos como el jugo de norte, repincacho de yuca, yuyo de papa etc. y trabajos escritos pero en la parte teórica como manejo de conceptos algunos presentan dificultades de expresión, redacción e interpretación; pero son muy buenos empíricamente en las composiciones literarias como son coplas, versos y canto y artísticas como el baile y elaboración de elementos del medio como el potrillo (medio de transporte), el pilón (elemento utilizado para pilar el arroz) canaleta (elemento que sirve para bogar haciendo presión en el agua).

Todo esto permitió evidenciar que existe una clara relación entre las diferentes actividades que realizaron los niños en el campo sobre las plantas alimenticias y el proyecto aplicado dado que estos tipos de procesos hacen parte de la cotidianidad de la comunidad, ya que la teoría y la

práctica van de la mano, a partir del proceso del enriquecimiento cognitivo para transformar los términos y nombres populares de las plantas y sus procesos en nombres técnicos y universal, dentro de su rol como estudiante y miembro activo de su comunidad, permitiéndole de esta manera ser un líder y ejemplo a seguir de su comunidad dispuesto a servir por y para su comunidad.

Que finalmente se pudo concluir que a lo largo de la práctica si se cumplió con el objetivo propuesto lograr que los estudiantes identificaran una planta alimenticia de una medicinal, su clasificación, sus técnicas para su conservación, sus ventajas y desventajas sus funciones usos y diferencias de cada una; Por otro lado a nuestro quehacer como profesional aportó muchas herramientas de análisis que enriquece a un más el interés de conocer más aquello que lo identifica, dado que observar las actividades diarias de los estudiantes, campesinos y comunidad en general es evidente que un país, una ciudad y un pueblo crece y se desarrolla debido a la sostenibilidad que brinda todas las actividades realizadas en el campo en cuanto en la siembra, cultivos y cosechas que aporta el campo a todas las variedades alimenticias y que sin duda sin el campo no hay futuro.

Segundo logro

Comprende que existen diferentes tipos de plantas alimenticias de acuerdo a las características de la región, el suelo y el clima.

Para el desarrollo de este logro se determinó tres apartados que son:

1. Funciones de las plantas alimenticias.
2. Usos de las plantas alimenticias.
3. Diferencias entre las plantas alimenticias.

Las plantas alimenticias son la unidad de todo ser humano, estas plantas tienen diferentes aportes nutricionales por esta razón el primer paso fue la proyección a la comunidad luego de conocer cuál sería nuestro trabajo. Se comenzó a describir cada planta alimenticia, pero para esto se abordó desde las experiencias vividas por los pobladores y la frecuencia con que se utilizaban las plantas más comunes o más empleadas en el consumo humano.

Para identificar las funciones de las plantas alimenticias que es el primer punto los estudiantes realizaron actividades con el fin de identificar sus aplicaciones que cumplen cada una de las plantas alimenticias, contando con la colaboración y conocimiento de los sabedores de la comunidad realizando las actividades nombradas a continuación.

- Realizar consultas bibliográficas sobre las funciones que estas cumplen como aporte nutricional y medicinal a nuestra salud.
- Realizar visitas domiciliarias a los sabedores de la comunidad con la intencionalidad de recopilar los conocimientos que ellos manejan sobre estas plantas alimenticias.
- Realizar un escrito acerca de las funciones de las plantas alimenticias y darlo a conocer a sus compañeros.
- Realizar una representación gráfica a modo de una socialización con la finalidad de hacer un mejor reconocimiento y unificar diferentes criterios.



Figura 5. Estudiantes en desarrollo de actividades

Fuente: Esta investigación

Las plantas alimenticias como la chirma, la papacum, la pandenorte, la norte “pepepán”, el plátano, y la yuca nos brindan diferentes aportes nutricionales y beneficios a nuestro cuerpo como son:

- El crecimiento y desarrollo de los niños.
- A la formación de los huesos
- A mantener altas las defensas del cuerpo.

Cumpliendo de esta manera un valor nutricional muy importante, proporcionándonos vitaminas, A, B, D, hierro, potasio, calcio, fibras, fósforos, carbohidratos, minerales, proteínas y zinc.

Estas plantas alimenticias también nos brindan un aporte medicinal a nuestro cuerpo, porque nos permiten cortar infecciones como la diarrea, disminuyen el desgaste físico y mental en los deportistas, previenen y curan enfermedades inmunológicas, a disminuir la presión arterial y cardiovascular.

Para identificar el uso de las plantas alimenticias se recurrió a los mayores sabedores.

La papacum



Figura 6. Planta papacum

Fuente: Esta investigación

De acuerdo a las personas entrevistadas como doña rosa Mesía, Dorila Angulo Tomasa y Luz Murillo esta planta tienen diferentes usos entre ellos tenemos:

Como acompañante de la carne, el arroz, el pescado etc. Reemplazando al plátano la cual para su preparación se extrae o se arranca del lugar donde este, luego se pela la parte externa del tubérculo, se parte en varios trozos según el tamaño, luego se deposita en una olla con agua y se le agrega sal al gusto, se estala en la estufa o en el fogón y después de unos 20 minutos ya se puede disfrutar de una hermosa y deliciosas papacum también se puede preparar en sopa una vez que se haya extraído se procede a pelarla o sacarle la parte externa del tubérculo se parte en trozos muy pequeños, se lavan bien y se depositan en la olla con abundante agua, se le agrega sus ingrediente como sal, color y hiervas aromáticas se deja cocinar unos 30 minutos luego se baja y está lista para disfrutar de una buena sopa de papacum, también puede consumirse frita después de pelada se realizan unas tajadas delgadas para su mayor consumo, para fritarse no importa que este cruda o cosida. Esta planta es herbácea de la familia de la solanáceas cual posee una gran composición nutricional., posee energía, proteínas, fibras, vitaminas, calcio fosforo, magnesio, hierro, y zinc.

Por su utilidad e importancia, esta planta se la utiliza con mayor frecuencia cuando el río se desborda y acaba con los sembríos de arroz y plátanos de allí que su utilización es relativa.

En cuanto a sus usos es importante anotar que de la Papacum no solo se utiliza su tubérculo si no también la hoja la cual consiste en preparar yuyo que entre otras palabras no es más que una en salada que también sirve como relleno de comida “rellena” tripas de vaca de cerdo o de conejo.

Para preparar el yuyo se toma solo la hoja y se lava muy bien, después se rasca dejando las venas o tendones de la hoja luego se deposita en una olla con abundante agua por alrededor de una hora luego se baja y se muele puede ser en una tabla de picar o en un molino luego se le agregan condimentos como color, magui, manteca, ajo y tendremos un delicioso yuyo y si se quiere rellenar hueso o tripa se cocina la tripa o el hueso por aparte y luego se le agrega el yuyo que estaría listo para disfrutar en la mesa acompañado con cualquier comida.

Pandenorte

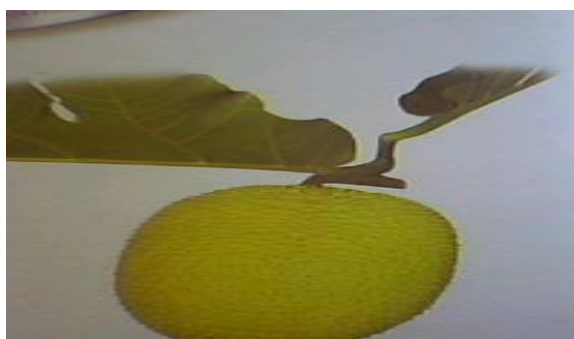


Figura 7. Dibujo alusivo a la planta pandenorte

Fuente: Esta investigación

El pandenorte se lo utiliza para realizar ensaladas, se toma el pan de norte y se le quita la parte externa o cascara y se parte en trozos considerables luego se lava bien y se deposita en una olla, se le agrega agua y sal se para posteriormente por unos 20 A 25 minutos luego se baja y se machaca o se muele después se empaca en otro embace y se le agrega sal manteca Magüí y color

y se para nuevamente y después de unos 10 minutos se baja finalmente para disfrutar la ensalada también se puede comer en trozos , se la pela y se lava y se para a cocinar por unos 20 A25 minutos con buena agua y sal después se baja y estaría lista para acompañarla con arroz ,frijol ensaladas etc. Entre otras el pan desnorte remplaza en la mesa el plátano, este producto también se puede consumir frito, aunque pierde algunas de sus propiedades.

También se hace harina o colada, para sacar la harina se toma el pan de norte y se pela luego se realizan unas tajadas muy delgadas y se ponen al sol hasta quedar bien secas luego de que este bien tostaditas se muele y después se mezcla con harina de cereales que se usa para elaboración de pan también puede realizarse colada disolviendo en agua y depositándola en una olla donde se le agrega azúcar con un punto de sal y se deja hervir unos 40 minutos y esta lista la colada para consumirla.

El pepepan

Tiene diferentes usos alimenticios, se puede azar o fritar cruda o cosida. Para prepararse se toma y se pela o se saca del primer protector o forraje que tiene el fruto , luego se deposita en una olla con agua y se coloca al fuego después de 40 a 60 minutos que ya este la pepa totalmente blanda se le agrega sal para darle buen sabor y que adopte un color amarillo por dentro de la cascara porque ya había rajado la cascara con el fuego la cual queda más fácil de pelar y la sal puede filtrarse con mayor facilidad hacia su interior esa sería la forma común y rutinaria de consumo , pero esta fruta alimenticia se puede utilizar también en jugos



Figura 8. Planta pepepan

Fuente: Esta investigación

Primero se saca la pepa de su forraje y luego se la expone al sol haciendo que esto se ponga dulce cuando se la cocine luego se la pela después de cocinada y se la deposita en una licuadora, posteriormente se le agrega azúcar, agua, leche y esencia y listo está el jugo

La chirma

Se la utiliza para la fabricación de harinas para coladas, en la fabricación de dulces, realización de rodajas o tajadas y como reemplazo del plátano en diferentes comidas.



Figura 9. Planta chirma

Fuente: Esta investigación

El plátano

Este producto es el más representativo de nuestra región y desde años remotos nuestros ancestros lo han venidos utilizando de diferentes maneras entre las que mencionaremos algunas.

Se lo utiliza como patacones en diferentes platos, como aborrajado cuando está maduro, se lo utiliza como harina para hacer coladas, se lo puede utilizar en sancocho, tapaos- de pollo, pescado carne, en colada, bala, pampeado, bala de queso, como espesor de sopa



Figura 10. Planta Plátano

Fuente: Esta investigación

La yuca



Figura 11. Planta Yuca.

Fuente: Esta investigación

Es un producto muy nutritivo teniendo como usos diferentes platos, entre ellos tenemos molo de yuca con queso, lapingacho, arepa de yuca, de igual forma se utiliza como espesor en la preparación de sancochos, se utiliza como reemplazo del plátano, como melado de yuca con panela y como rebanadas fritas en diferentes platos en reemplazo de patacones.

Una vez investigada y analizada la información recolectada sobre los diferentes usos de las plantas alimenticias, los niños lograron concientizarse de que tan importante son las plantas

alimenticias para ellos y las futuras generaciones y que por ende ese razonamiento los conllevo al cuidado y conservación de esas plantas alimenticias, no solo para el consumo diario sino para utilizarla como una fuente de trabajo que les permita establecer intercambios de productos y porque no establecer estrategias que los conduzca a obtener ingresos económicos para el sustento de sus familias por medio de la comercialización.

Cabe anotar que las plantas alimenticias son importantes para nosotros porque son el sustento diario de toda la comunidad para toda la región, el país y el mundo entero. Y me atrevo a decir todo esto porque mis conocimientos son producto de experiencias vividas anteriormente ósea unos 20 A 25 años atrás los alimentos eran mejores, más grandes, más saludables, fáciles de encontrar y más baratas al comprarlas así que puedo decir con propiedad que la vida anteriormente era mejor en cuanto alimentación se refiere por eso incentiva a los jóvenes de que valoren y cultiven las plantas alimenticias para que en un futura no falten estos productos y los puedan conseguir nuestras futuras generaciones , del mismo modo solo se está sembrando productos legales para evitar la fumigación y que esta acabe con nuestras flora y nuestras fauna de la región.

Cabe anotar que la alimentación de los antepasados se daba de manera natural en todos los aspectos es decir la búsqueda de alimento seda tanto aéreo como terrestre y acuático , en cambio la situación de a hora es diferente en relación con lo anterior porque el nombre primitivo en su afán de ser un genio se olvida de otras cosas que son primordial para el ser humano para subsistir en esta vida, sin darnos cuenta que la forma de alimentarse los seres humanos es a base de químicos en todos sus espetos ya sea climatológicamente o ambientalmente, aunque hay cosas que son semejantes como por ejemplo intercambios culturales tales como la navidad, la cacería, la preparación de algunos alimentos y la cultivación de algunos productos dando paso a si a que

las familias sigan cultivando y preservando cuidadosamente las diferentes plantas y productos de nuestra región abonándola para así poder cosechar como resultado una buena producción los cuales se podrían intercambiar con otras regiones productos concientizando siempre a la comunidad de preservar lo nuestro que hace parte fundamental de la alimentación de cada una de las familias.

Las plantas alimenticias de nuestra región o comunidad son el sustento diario de nuestra familia porque juegan un papel importante en nuestra comunidad ya que el tiempo o número de cosecha dependen de la diversidad o especie de la planta sin dejar de lado el tipo de terreno.

De allí que podemos tener muchas o pocas cosechas en el año; es importante anotar que en estas veredas se cuentan con personas muy activas para realizar diferentes tipos de actividades que de una manera u otra se las arreglan para plantear, cultivar y cosechar las variedades de plantas alimenticias que son sin duda la sostenibilidad del campo.

En relación a la diferenciación entre las plantas alimentarias se puede observar que los estudiantes presentaron diferentes tipos de plantas estableciendo diferencias entre ellas, lo que permitió en los estudiantes un gran aprendizaje y un constante interés por llevar cabo cada una de las actividades planteadas por los docentes en formación.

La salida de campo se realizó con la intencionalidad de hacer una observación que les permita a los estudiantes hacer una clara diferencia entre las diferentes plantas alimenticias, con lo cual se permitieron realizar las siguientes actividades.

1. Con base a lo observado escribir diferencias entre las plantas alimenticias.
2. Describir las formas de reproducción de las plantas alimenticias trabajadas.
3. Realización de ejercicios prácticos en grupo.

4. Construcción de un cuadro comparativo teniendo en cuenta el suelo, la temperatura, el clima y la humedad que son factores indispensables en el desarrollo de las diferentes plantas alimenticias.

En proceso de desarrollo de las diferentes actividades las docentes en formación notaron un buen compañerismo y comprensión en la realización de los trabajos, estableciendo con claridad los puntos trabajados donde se miró el compromiso y la disponibilidad de trabajo en todos y cada uno de los miembros participante, dejando un claro ejemplo de lucha y determinación que busca que se establezcan políticas claras, pertinentes y alcanzables en pro de los campesinos y personas dedicadas a las labores del campo que entre otras cosa de la vida lo que buscan estas personas es una oportunidad para mejorar las condiciones de vida de ellos y las de su familias.

Es importante anotar que nosotras como dinamizadoras de este proyecto daremos todas las herramientas teóricas y humanamente posible a nuestros niños y jóvenes para aportarles en la construcción de su proyectos de vida, de manera que puedan articular la teoría y la práctica como materia prima para su superación personal y grupal a beneficio de su comunidad, dado que el conocimiento que estas personas poseen sobre el uso, cultivo, semejanzas, diferencias de las plantas alimenticias son conocimientos transmitidos de generación en generación por nuestros ancestros.

Tercer logro

Comprende que existen distintos tipos de plantas alimenticias y que sus características permiten que habiten en ella diferentes seres vivos

Para el desarrollo de este tercer logro se determinó tres apartados con la finalidad de adquirir y obtener un resultado productivo en beneficio de los estudiantes que son.

1. Tipos de plantas alimenticias.
2. Características físicas de las plantas alimenticias.
3. Conservación de las plantas alimenticias

Para identificar los tipos de plantas alimenticias que es uno de los puntos a trabajar, los estudiantes realizaron actividades con el fin de identificar los tipos de plantas alimenticias con la que cuenta la comunidad contando con la colaboración y conocimiento de los sabedores de la comunidad utilizando la investigación participativa que es una forma de indagación que combina, de manera interrelacionada realizando las actividades nombradas a continuación.

- Realización de un listado de plantas alimenticias que se dan en la comunidad y otra de las que ya no se dan con el fin de saber con qué cantidad de plantas se cuenta.
- En un pliego de cartulina dibuja la que más te llamaron la atención.
- Realización de un juego relacionado con las plantas alimenticias (dinámica rítmica) donde el que pierde paga una penitencia los cuales los juegos de roles son muy llamativos para los niños de estas edades, en cuanto les agrada los juegos y dinámicas, motivándolos a realizar los ejercicios que permiten el desarrollo de su habilidad mental.
- Seleccionar y colorear las seis plantas alimenticias y escribir el nombre correspondiente, permitiéndole reconocer e identificar las diferentes plantas.

- Realización de coplas con base a los tipos de plantas alimenticias dando a conocer su agilidad mental en la creatividad artística como es la copla.



Figura 12. Estudiantes en desarrollo de actividades propuestas

Fuente: Esta investigación

Las diferentes actividades nacieron como una iniciativa de que los estudiantes padres de familia sabedores de muchos productos de la comunidad se le viera el interés por las cosas que nos traen muchos beneficios.

Se observó en el desarrollo de las actividades con los niños que tienen un gran potencial empírico en cuanto a cultivos de tipos de plantas que nos permiten poner en evidencia unas series de conocimientos lo que nos conllevó a realizar un análisis de manera objetiva que nos arrojó unos resultados que no son espontáneos sino que son el resultado de muchos años de práctica.

Al interior de la comunidad se puede corroborar que las costumbres y tradiciones se transmiten a los jóvenes por nuestros sabedores de manera oral y esto se da no por el desconocimiento de que lo escrito es lo que perdura por siglos ni por el caso de que nuestro los ancestros sean iletrados sino porque es una cuestión de costumbres que se arrojó y que hace parte en la actualidad que identifica a la comunidad con la debilidad de que se ha mantenido por muchos años, sin embargo estas costumbres desarrolladas a partir muchos años en el ejercicio de cultivar la tierra nos ha permitido respaldar, salvaguardar, titular y cultivar el territorio al

igual que les ha permitido asegurar el sustento diario de las familia, es de esta manera que el grupo investigativo estudiantes, sabedores de productos representativos de la comunidad como la papacum, el plátano, la pandeémoste, la pepépán, la chilma y la yuca se observó de que tienen un gran potencial empírico en cuanto cultivos de plantas alimenticias que le permite poner evidencia serie de conocimientos y habilidades debido a la práctica y teoría de interacción con las plantas que sin duda las futuras generaciones le sacaran un mejor provecho y función, desde lo profesional como persona trasformadora de nuestra sociedad, ya que sin contexto y sin el aporte de los moradores no se podría concretar un proyecto de esta magnitud lo que hace que este un porte relevante a esta investigación y por ende enriquecer de manera progresiva nuestro que hacer pedagógico a nivel profesional y personal.

En el tercer punto se realizaron actividades que conllevaron a la conservación de las plantas. Realización de un listado de porque es importante la conservación de las plantas alimenticias. Realización de una cartelera con algunos pasos que se deben tener en cuenta para su conservación.

La conservación de estas plantas alimenticias nos contribuye al rescate de la memoria cultural sobre plantas tradicionales y que se ha caracterizado por su riquezas culturales, su humanismo, colaboración y su inquebrantable lucha de superación a través de la constancia de hombres y mujeres dispuestos a forjar un mejor futuro para sus descendientes, por medio de su labor que siempre ha desempeñado en las diversas actividades del agro estableciendo así un aporte importante para el desarrollo de su comunidad, hecho que a lo largo de los últimos años esta comunidad viene buscando la unificación de sus habitantes dado el caso que el plátano es el producto más abundante y relevante del medio.

El grupo investigativo después de hacer el desarrollado de cada objetivo pudo concluir que los nativos de la comunidad Nansalví el diviso conocen muy afondo las plantas alimenticias que lo rodean porque pueden hablar de ellas con mucha propiedad teniendo en cuenta cada detalle de las planta, como son los tipos, utilidad de acuerdo a cada planta, tiempo de cosecha, elementos o partes de las plantas, como se utiliza, su modo y forma de preparación de igual manera se pudo constatar que los conocimientos que poseen las personas entrevistada de la comunidad Nansalví el diviso son de carácter tradicional ósea que esos conocimientos fueron transmitido de generación en generación y complementado con las experiencias vivida.

Hecho que ha permitido que estas plantas en la comunidad Nansalví el diviso no sean unas simples plantas si no que son parte de su vida diaria porque para algunas familias se constituye en un complemento alimenticio

Conclusiones y recomendaciones

El grupo investigativo después de hacer el desarrollado de cada objetivo concluyo que los nativos de la comunidad Nansalví El Diviso conocen muy a fondo las plantas alimenticias que lo rodean por que pueden hablar de ellas con mucha propiedad teniendo en cuenta cada detalle de las planta, como son los tipos, utilidad de acuerdo a cada planta, tiempo de cosecha, elementos o partes de las plantas, como se utiliza, su modo y forma de preparación de igual manera se pudo constatar que los conocimientos que poseen las personas entrevistada de la comunidad Nansalví el diviso son de carácter tradicional ósea que esos conocimientos fueron transmitido de generación en generación y complementado con las experiencias vivida.

Hecho que ha permitido que estas plantas en la comunidad Nansalví el Diviso no sean unas simples plantas si no que son parte de su vida diaria porque para algunas familias se constituye en un complemento alimenticio, pero para otras familias son la única salida que tienen para proporcionarles el sustento diario a sus hijos.

De igual manera se pudo notar que una parte de la comunidad no saben de los dones nutricionales de estas plantas basta con que los mayores o las personas que saben le digan que pueden consumirla o es buena aunque ellos no le dan el valor necesario a estas plantas por que las tienen allí y no les cuesta nadad obtener sus productos como tampoco logran de que otras personas de diferentes regiones le den el valor e importancias que estas se merecen hechos que ha conllevado a que los jóvenes y personas a llegadas de otras culturas opten por comprar los productos en los municipios cercanos y no cultivar estas plantas argumentando de que con su dinero obtienen todo lo que quieren sin pasar tanto trabajo .

Por último el grupo investigativo pudo concluir que esta comunidad no cultiva las plantas alimenticias con propósito de tener una propuesta alimentaria que les permita exportar sus

productos si no que lo hacen solo para tomar lo que ellos necesitan para su consumo diario alegando que lo hacen de esta forma porque no hay fuente de abastecimiento donde les puedan comprar sus productos o en su defecto que lo puedan exportarlo ellos mismo a fin de tener ingreso que les permita mantener su productividad sin riesgo de que se les dañe sus producto y por ende mantener de forma digna a sus familias por eso al realizar este trabajo hemos analizado que la región del pacifico se ha convertido en simple proveedor de materia prima y hoy requiere de alternativa de producción que no solo beneficié directamente a los nativos de la comunidad de Nansalví el diviso sino que además evite el exterminio de estas plantas alimenticias por influencias externas.

De igual manera se pudo concluir que la suerte de los campesinos en estas comunidades es incierta debido a que las posibilidades de tener una vida digna es muy poca ya que les toca verse enfrentada a distintos factores como son: el orden público, las pocas posibilidades de trabajo, la mala alimentación y el bajo índice de educación lo que hace que se imposibilite las aspiraciones de obtener algún trabajo público y por ende aportar al desarrollo socioeconómico de su familia y de su región viéndose obligados o resignados a desenvolverse en el duro trabajo del campo sin las intenciones de visionar un mundo mejor sino de sobrevivir sin importar el precio ni la forma.

Recomendamos a las personas realizar nuevas recetas alimenticias utilizando cada uno de los productos alimenticios de esta región del pacifico.

De igual forma recomendamos a los futuros investigadores realizar investigaciones sobre plantas alimenticias en la zona del pacífico colombiano.

Se recomienda a los posibles investigadores que se centren a realizar estudios sobre las propiedades que tienen las plantas alimenticias silvestre de la región, como aporte nutricional a cada una de las comunidades.

Se hace necesario también adelantar estudios bromatológicos de las especies silvestres para que se puedan conocer las propiedades alimenticias de los productos ingeridos.

Referencias

- Alcaldía de Magui Payán. (2012). *Plan de Desarrollo, Unidos por Magui, si se puede*. Obtenido de <http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20Office/payannari%C3%B1opd2012-2015.pdf>
- Carreño Hidalgo, P. (s.f.). *La etnobotánica y su importancia como herramienta para la articulación entre conocimientos ancestrales y científicos*. Obtenido de <http://repository.udistrital.edu.co/bitstream/11349/3523/1/Carre%C3%B1oHidalgoPabloCesar2016.pdf>
- Delgado Conte, K., & Diaz Martinez, M. (2014). Fortalecimiento del conocimiento de la etnobotánica en las plantas medicinales desde el currículo. *Revista Tecné, Episteme y Didaxis: TED*, 285-293.
- Departamento para la Prosperidad Social de Colombia. (2016). *Cocina y Paz, recetas de cocina con productos de desarrollo alternativo para la paz*. Obtenido de https://www.unodc.org/documents/colombia/2016/Agosto/Libro_Cocina_y_Paz_2.pdf
- Lacarta, J. (2016). *Uso de la etnobotánica como recurso educativo en secundaria. Propuesta didáctica para la asignatura de Biología y Geología de 3º de ESO*. Bilbao: Universidad del Rosario.
- Llano, F. A. (2017). *Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales*. Obtenido de <https://revistas.unal.edu.co/index.php/rcg/article/view/59280/pdf>
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia. (2009). *Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo*. Obtenido de https://fontur.com.co/aym_document/aym_estudios_fontur/EVALUACION_DE_LA_GASTRONOMIA_COLOMBIANA_PARTE_2.PDF
- Ministerio de Cultura de Colombia . (2016). *Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano*. Obtenido de <http://patrimonio.mincultura.gov.co/Documents/Biodiversidad%20Pac%C3%ADfico%20final.pdf>
- Ministerio de Educación Nacional de Colombia. (1994). *Ley General de Educación*. Obtenido de https://www.mineducacion.gov.co/1621/articles-85384_archivo_pdf.pdf
- Sampieri, R. H. (2014). *Metodología de la investigación*. Ciudad de Mexico: Mc Graw Hill.

Universidad de los Andes. (2016). Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía. *Observatorio del patrimonio cultural y arqueológico*, 40-66.

Uzcategui, R. (2009). *Elementos para la conformacion de una historia del curriculo desde la memoria educativa*. Obtenido de http://www.ucv.ve/fileadmin/user_upload/vrac/documentos/Curricular_Documentos/Evento/Ponencias_6/Uzcategui_Ramon.pdf

Zuluaga Ramirez, G. (1994). *El aprendizaje de las plantas: en la senda de un conocimiento olvidado*. Obtenido de <https://es.scribd.com/document/331075936/Zuluaga-German-El-Aprendizaje-de-Las-Plantas>