

Encuentros con sabedores de la región como estrategia pedagógica para el fortalecimiento de la gastronomía tradicional con estudiantes del grado 4° del centro educativo cocal Jiménez del municipio de Mosquera Nariño.

Brenda Janeth Obando Aguiño

Eduar Satizabal Rodríguez

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

**Encuentros con sabedores de la región como estrategia pedagógica para el fortalecimientoⁱⁱ
de la gastronomía tradicional con estudiantes del grado 4° del centro educativo cocal
Jiménez del municipio de Mosquera Nariño.**

Autores:

Brenda Janeth Obando Aguiño

Eduar Satizabal Rodríguez

Trabajo de grado como requisito parcial para optar al título de licenciado en etnoeducación

Sandra patricia Salazar Andrade

Magister en Educación

Asesora

Universidad nacional abierta y a distancia (UNAD)

Escuela ciencias de la educación (ECEDU)

Licenciatura en etnoeducación.

Pasto

2019

Agradecimientos

iii

A Dios, ante todo, por su guía por haber podido culminar este proyecto. A mis familiares e hijos por la incansable ayuda prestada al realizar las actividades de este pregrado. Al centro educativo Cocal Jiménez por haber permitido trabajar en el tema, al cuerpo de docentes y compañeros del programa, por su apoyo.

El presente proyecto aplicado plantea la implementación de encuentros con sabedores tradicionales como estrategia para el fortalecimiento de la gastronomía tradicional con estudiantes del grado 4° de primaria del centro educativo cocal Jiménez del municipio de Mosquera Nariño, teniendo en cuenta que esta proporciona múltiples opciones de trabajo y ventajas como el desarrollo de competencias relacionadas con las ciencias sociales, favoreciendo el desarrollo de procesos socioculturales. El propósito del presente trabajo es analizar la presencia de dichas competencias desde las bases de la implementación pedagógica en el aula o en el contexto educativo institucional, a través de un enfoque metodológico cualitativo, atendiendo al paradigma crítico social en cuanto a una nueva visión de la gastronomía tradicional dentro del contexto socio educativo, con la posibilidad de orientar el aprendizaje a la minimización de esta problemática, a partir de la implementación de encuentros con sabedores tradicionales de la región en el aula, obteniendo valiosos resultados con base en doce estudiantes y la comunidad en general los cuales reconocen los platos típicos de la vereda cocal Jiménez,

Palabras clave: ancestral, cultura, gastronomía, comida típica, sabedores.

Abstract

This applied project proposes the implementation of meetings with traditional knowledge as a strategy for the strengthening of traditional cuisine with students of the 4th grade of the co-educational center Jiménez Mosquera Nariño municipality, taking into account that this provides multiple work options and advantages such as the development of skills related to the social sciences, favoring the development of sociocultural processes. The purpose of this paper is to analyze the presence of these competences from the bases of the pedagogical implementation in the classroom or in the institutional educational context, through a qualitative methodological approach, taking into account the social critical paradigm regarding a new vision of the traditional gastronomy within the socio-educational context, with the possibility of guiding the learning to the minimization of this problem, from the implementation of meetings with traditional knowledge of the region in the classroom, obtaining as results that twelve students and the community in general they recognize the typical dishes of the Cocal Jimenez town,.

Key words: ancestral, culture, gastronomy, typical food, knowledgeable people

La alimentación es una de las necesidades básicas de los seres humanos y fue uno de los motivantes que permitió que el hombre saliera de su territorio en busca de nuevos productos, y de esta manera ampliar la diversidad de sus alimentos para el consumo diario. Más adelante, con el descubrimiento del fuego le permitió al hombre la transformación de ciertas propiedades de las materias orgánicas que le servían para su sustento diario, lo que facilitó el inicio de las artes culinarias basándose en los saberes ancestrales de sus comunidades¹

En la actualidad, la comida es un tema que involucra aspectos de tipo social, cultural y político por excelencia. En este sentido, en Colombia con el pasar de los años se han venido presentando cambios en la revaloración de la cocina tradicional, regional y étnicas, inspirada por el consumo de experiencias diversas, auténticas y tradicionales, las cuales van de la mano con las nuevas exigencias y gustos de los consumidores a nivel mundial²².

El centro educativo cocal Jiménez por medio de esta propuesta educativa, busca facilitar a los estudiantes del grado cuarto la oportunidad de reconocer la gastronomía tradicional, permitiendo que propios y extraños puedan identificar los platos de la región, consolidándola como un incentivo que permita generar interés en los estudiantes para fortalecer el conocimiento ancestral y el empoderamiento de la cultura, además se presenta como una alternativa económica de sustento en la región.

¹ Gómez, s.f, pág. 64

² Castillo, 2014

Tabla de Contenidos

vii

| | |
|---|----|
| Capítulo 1 Planteamiento del Problema..... | 1 |
| 1.1.Descripción del Problema | 1 |
| 1.2. Pregunta Problematicadora..... | 2 |
| 1.3. Justificación | 2 |
| 1.4. Objetivos..... | 3 |
| 1.4.1. Objetivo General..... | 3 |
| 1.4.2. Objetivos Específicos | 3 |
| | |
| Capítulo 2 Marcos de Referencia | 5 |
| 2.1. Marco Contextual..... | 5 |
| 2.2. Marco Conceptual..... | 9 |
| 2.3. Marco Teórico..... | 11 |
| 2.4. Marco Legal..... | 13 |
| | |
| Capítulo 3 Diseño Metodológico..... | 17 |
| 3.1. Paradigma de acuerdo a Sandoval (1996)..... | 17 |
| 3.2. Método didáctico..... | 18 |
| 3.3. Enfoque..... | 18 |
| 3.4. Población Muestra..... | 20 |
| 3.5. Herramientas de Recolección..... | 20 |
| | |
| Capítulo 4 Desarrollo, Análisis y Discusión de Resultados..... | 21 |
| 4.1. Conocimientos de los estudiantes de grado cuarto de la institución educativa Cocal Jiménez sobre gastronomía tradicional..... | 21 |
| 4.2. Diseño de los encuentros con los sabedores, como estrategia pedagógica para el fortalecimiento de la gastronomía tradicional..... | 25 |
| 4.3. Reflexión Pedagógica..... | 41 |
| 4.4. Conclusiones y Recomendaciones..... | 46 |
| | |
| Referencias Bibliográficas | 47 |
| | |
| Anexos | 50 |

Lista de tablas

viii

| | |
|--|----|
| Tabla 1: Datos Básicos Población Beneficiaria y Practicantes | 26 |
| Tabla 2: Metodología Plan de Aula 1 | 27 |
| Tabla 3: Metodología Plan de Aula 2 | 31 |
| Tabla 4: Metodología Plan de Aula 3 | 35 |
| Tabla 5: Metodología Plan de Aula 4 | 39 |

Lista de figuras

ix

| | |
|--|----|
| Figura 1. Ubicación del Municipio de Mosquera en el Departamento de Nariño | 6 |
| Figura 2. Croquis Vereda | 8 |
| Figura 3. Conocimiento de Platos Típicos | 21 |
| Figura 4. Conocimiento Sobre Platos Típicos | 22 |
| Figura 5. Consumo de Platos Típicos | 22 |
| Figura 6. Variedad de Platos Típicos Conocidos | 23 |
| Figura 7. Pérdida de Gastronomía | 24 |
| Figura 8. Causas de Pérdida de Gastronomía | 25 |
| Figura 9. Dibujo Platos Típicos | 26 |
| Figura 10. Preparación de Platos Típicos | 30 |
| Figura 11. Demostración Platos Típicos | 33 |
| Figura 12. Fogón de Leña | 37 |
| Figura 13. Presentación de Platos Típicos | 50 |
| Figura 14. Preparación Platos Típicos | 53 |
| Figura 15. Resultado Esperado | 53 |

Lista de Anexos

| | |
|--|----|
| Anexo A Formato de Encuesta | 49 |
| Anexo B Formato de Malla Curricular | 50 |
| Anexo C Formato de consentimiento informado | 51 |
| Anexo D Formato de consentimiento informado Menor de edad | 52 |

Capítulo 1. Planteamiento Del Problema

1.1. Descripción Del Problema

La cultura y tradiciones gastronómica de la población en la vereda cocal Jiménez, ubicada en el municipio de Mosquera Nariño, es considerada como parte de la herencia cultural de nuestros antepasados, con productos como el coco, plátano, la papa china, mariscos, al igual que las prácticas de cultivo como las azoteas y el huerto habitacional donde se cultivan, alrededor de las viviendas, frutales y hortalizas de pan coger.

De manera complementaria, el sistema tradicional incluye prácticas de recolección de productos del bosque, la caza y la pesca artesanal. Estos sistemas fueron adoptados por las comunidades en sus diferentes estrategias de apropiación y sobrevivencia en el medio natural selvático, y tienen como fundamento un conjunto de conocimientos tradicionales³.

Actualmente en la vereda cocal Jiménez se observa la pérdida de la tradición relacionada con el consumo de comidas típicas, en las fiestas patronales, encuentros comunitarios y las boditas que se realizaban con niños y niñas de esta población, dentro de las causas de esta problemática podemos encontrar:

- ✓ Nuevas tendencias culturales y culinarias que se han desarrollado a nivel local,
- ✓ La utilización de productos alimenticios que no son originarios de la zona
- ✓ Empleo de técnicas, equipos y utensilios modernos en el ámbito del arte culinario, desplazamiento forzado causado por el conflicto armado interno,

³ <http://patrimonio.mincultura.gov.co>

- ✓ El impacto de los cultivos de uso ilícito, los monocultivos
- ✓ La migración a los centros urbanos en la búsqueda de oportunidades.

De la misma manera se afirma, que los sabedores tradicionales no transmiten la información a las futuras generaciones, de igual manera los profesores afrodescendientes dentro de su estructura curricular no enseñan los temas relacionados con la cocina tradicional del territorio.

Lo anteriormente planteado trae como consecuencia la pérdida del conocimiento de los platos tradicionales y sus recetas, así como el desarrollo de enfermedades por el consumo de alimentos procesados de baja calidad y control sanitarios, así mismo la producción de residuos sólidos generados por empaques y latas de estos alimentos.

1.2 Pregunta Problematicadora

¿Cuáles son los conocimientos de los estudiantes de grado cuarto del centro educativo cocal Jiménez sobre la gastronomía tradicional, identificados a través de los encuentros con sabedores de la región?

1.3 Justificación.

En el presente estudio se pretende identificar las tradiciones y el aporte de productos alimenticios originarios de la zona, así como las técnicas y utensilios utilizados en la cultura gastronómica actual en la vereda cocal Jiménez. De la misma manera, esta propuesta pedagógica permite que los estudiantes de cuarto grado de la institución educativa cocal Jiménez a través los conocimientos de los sabedores y de actividades lúdico pedagógicas

puedan reconocer la cocina de esta región como una muestra de la profunda relación con el mar, esteros, manglares, ríos, selvas, bosques y áreas de cultivo, pero también expresen el intercambio con otras comunidades.

Con esta estrategia pedagógica se pretende recuperar el conocimiento de la gastronomía tradicional y la cesión de saberes ancestrales de la misma, con un empoderamiento de los mismos, para evitar que desaparezcan y sean transmitidos de los adultos al niño, y de igual manera, se pretende que estas nuevas generaciones que adquieren estos conocimientos ancestrales, sean los encargados de divulgarlos a las próximas generaciones.

La importancia de esta investigación radica en la implementación de un proceso de formación en la gastronomía tradicional con los estudiantes de 4º grado, con el objetivo de que estos continúen transmitiendo estos saberes y logren apropiarse de ellos.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo General

Analizar los conocimientos de los estudiantes de grado cuarto de la institución educativa cocal Jiménez sobre gastronomía tradicional logrados a través de encuentros con los sabedores de la región.

1.4.2 Objetivos Específicos

- ✓ Identificar los conocimientos de los estudiantes de grado cuarto de la institución educativa cocal Jiménez sobre gastronomía tradicional.
- ✓ Implementar encuentros entre los estudiantes de grado cuarto de la institución educativa cocal Jiménez con los sabedores de la región para fortalecer sus conocimientos sobre la gastronomía tradicional.
- ✓ Describir los conocimientos de los estudiantes de grado cuarto de la institución educativa cocal Jiménez sobre gastronomía tradicional logrados a través de los encuentros con los sabedores de la región.

Capítulo 2. Marcos de referencia

2.1 Marco contextual.

El centro educativo cocal Jiménez se ubica en la zona sur de la vereda cocal Jiménez, en el municipio de Mosquera departamento de Nariño, se encuentra rodeado de un ecosistema de manglar, es una zona de pesca artesanal y recolección de piangua, dista a 30 minutos del casco urbano. Fue construida en el año de 1949 por la secretaria de educación de Nariño.

Su población estudiantil es escasa, en total 18 estudiantes pertenecientes a las familias de la vereda cocal Jimenez, todos de estrato 1 del Sisben Nacional. Cuentan con una docente nombrada en propiedad, quien orienta las clases con la metodología de escuela nueva, programa liderado por la secretaria de Educación de Nariño, en estos momentos la sede educativa posee una buena infraestructura con 3 salones, inmobiliario, biblioteca, comedor, cancha múltiple, baños, huerta escolar y parque de juegos.

Con base en la misión y visión de la institución y teniendo en cuenta que el éxito del desempeño de los estudiantes radica en que ellos sean los partícipes directos de su proceso formativo con la orientación y acompañamiento de los docentes, nuestro modelo se fundamenta en tener en cuenta al alumno como centro del proceso educativo y por ello se denomina “modelo formativo y participativo”.

Esto quiere decir que la participación es la base esencial de nuestro proceso educativo, para lograrlo de manera integral, el estudiante desarrollara sus habilidades y competencias en forma responsable dentro y fuera del salón de clase.

Figura 1. Ubicación del municipio de Mosquera en el departamento de Nariño



Fuente plan de desarrollo 2016-2019

El municipio de Mosquera está ubicado geográficamente al suroccidente de Colombia, en la Costa Pacífica, se conecta con el departamento y el país a través de la vía fluvial y la troncal Tumaco – Pasto, la Actividad económica principal es la pesca. Tiene conectividad

marítima y fluvial con diferentes veredas y los municipios de la región del Sanquianga y el Telembí, y limita con los siguientes Municipios:

Norte con el municipio de la Tola y el Océano Pacífico, Sur con los municipios de Roberto Payán y Francisco Pizarro, Oriente con el municipio de Olaya Herrera y, Occidente con el Océano Pacífico y el Municipio de Tumaco.

La Cabecera Municipal está compuesta por ocho (8) barrios, cuya forma de organización son las Juntas de Acción Comunal: Las Brisas, El Carmen, La Samaritana las Mercedes, las Flores, Avenida Los Estudiantes, Nueva Esperanza y Avenida del Aeropuerto⁴.

De acuerdo a las proyecciones del DANE, en sus 678 kilómetros cuadrados habita una población total para el año 2016 de 16.270 personas, lo que representa una participación en el departamento del 0,9%.⁵

La vareda alto Colca Jiménez se ubica en la jurisdicción del municipio de Mosquera Nariño que se encuentra ubicado al suroccidente del departamento, con coordenadas 2 grados, 61' - 39" de latitud norte; 78 grados - 56' -79" de longitud al meridiano de Greenwich, se ubica en la costa pacífica de Nariño a 463 kilómetros al sur occidente de la de la ciudad de san Juan de Pasto.

Este corregimiento fue fundado en el año 1840 antiguamente llamado cocalito por encontrarse este firme dentro del estero que lleva su mismo nombre, sus primeros habitantes fueron el señor Simeón Moreno y Selmira Salas.

⁴ Plan de Desarrollo Mosquera Nariño 2016 – 2019)

⁵ Proyección Dane 2016

Cocal Jiménez limita al norte con la vereda caimitillal y tasquita, al sur pasa caballos, al Oriente la vereda Gicrillal y Occidente Océano pacifico y Tumaco, con una temperatura media de 28 grados; caracterizado por poseer un clima cálido húmedo, la humedad relativa es de 85.2 % con una precipitación anual de 3.500 milímetros; formación ecológica bosque húmedo tropical, vegetación de manglares, natales y guandales, relieve zona plana de la llanura del pacifico⁶.

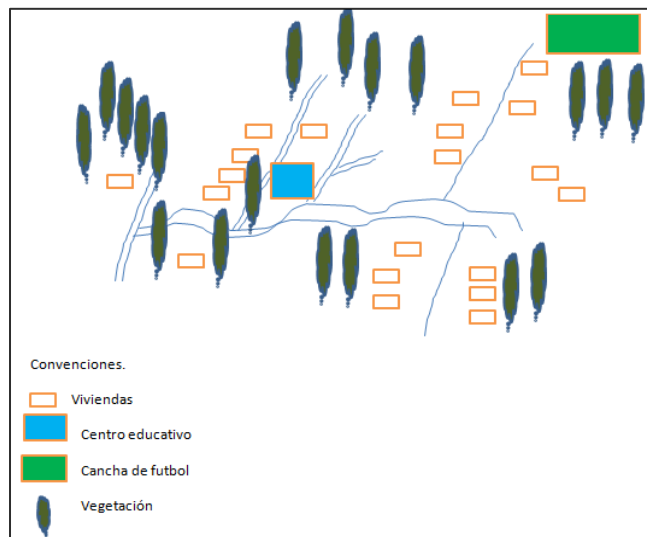
La actividad económica más importante de cocal Jiménez, corresponde al sector pesquero, con relevancia en la explotación de la concha, le sigue en importancia los sectores agrícolas y forestales.

Sus viviendas están construidas un 80% en madera y sus techos en zinc, culturalmente celebran las fiestas del santo patrón San Francisco de sales, San Antonio y la Virgen del Carmen. Aún se mantiene sus costumbres tradicionales tales como: el baile de currulao, donde se utilizan instrumentos musicales como el guasa, bombo, cununo, Marimba y otros, los deportes que más se practican son el fútbol y microfútbol.⁷

Figuran 2 Croquis Vereda

⁶ Plan de Desarrollo Mosquera Nariño 2016 – 2019)

⁷ Plan de Desarrollo Mosquera Nariño (2016-2019).



Fuente: Los Autores

2.2 Marco Conceptual

Para los fines de este estudio, se definieron los conceptos de cultura, gastronomía y saberes tradicionales. Se estableció la relación entre cultura y cocina propia, siguiendo a Armelagos (1988), ya que la comida es un elemento esencial de las interacciones culturales en la vereda cocal Jiménez y ocupan un papel importante en las manifestaciones culturales de la región.

Además, la presente investigación gira en torno a algunos conceptos desarrollados por teóricos e investigadores sociales Como Pierre Bourdieu, Michel Foucault, Michel de Certeau, Claude Fischler, entre otros.

"Cultura es el conjunto de modos de vida, costumbres, estructuras sociales, religiosas, etc., que caracterizan a una sociedad"⁸

⁸ Diccionario Enciclopédico Larousse (DEL) 1995:657

"Gastronomía es el conjunto de conocimientos sobre todo lo referente a la alimentación humana"⁹

"Cocina es el arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero"¹⁰

Prácticas alimentarias:

La antropología cultural desde Levi-Strauss hasta Fischler, pasando por Douglas y Mead, ven la alimentación como un sistema cultural en donde cada uno de los elementos que la constituyen "valen por lo mismo que significan" (Fischler, 1995) y cuando dejan de significar pierden su papel nodal y estructurante. Esto quiere decir que cada alimento remite a un significado cultural atribuido por los sujetos, y en el momento de comer, el comensal genera lazos de identificación con el universo de sentido que representa la comida. Así mismo, la alimentación es una ventana para ver "la estructura profunda" de una sociedad, como dice Levi Strauss (1986), "un lenguaje en el cual ésta traduce inconscientemente su estructura". Las prácticas alimentarias son entonces definidas como "el conjunto de acciones y relaciones sociales que se estructuran en torno al acto central de ingesta de sustancias alimentarias que puede o no estar relacionado a la perpetuación del organismo vivo"¹¹

Lo tradicional:

Utilizamos la palabra tradición asociado a un campo del saber y a una praxis concreta como es la cocina. Con este concepto no nos referimos solo a lo que pertenece al pasado, a lo

⁹ Diccionario Enciclopédico Grijalbo (DEG) 1990:864

¹⁰ Diccionario Enciclopédico Salvat (DES) 1987:445

¹¹ Marschoff, 201

anacrónico e inmodificado, lo que es puro y no se ha dejado corromper, aunque en ocasiones puede revestir un significado similar. Cuando hablamos de tradición no lo concebimos como un concepto cerrado sino como una articulación que conjuga en la práctica el pasado y el presente, o, para decirlo en palabras de Williams, lo residual y lo dominante a la vez remanente – cultural tanto como social - de alguna formación o institución social y cultural anterior”¹²

La tradición gastronómica está incesantemente atravesada por lo moderno. Afirma Giménez (2000) que ésta nunca es “repetición del pasado en el presente, sino filtro, redefinición, reelaboración, innovación del pasado en función de las necesidades y desafíos del presente”. En la práctica alimentaria se conjugan diversos discursos y múltiples maneras de “hacer” la comida, los hábitos de las cocineras estudiadas son posibles de transformarse por el efecto de un “desfase”, al decir de Bourdieu. Cuando hablamos de cocina tradicional la caracterizamos sobre todo como aquella que tiene un saber informal del oficio, saber que es heredado de generaciones pasadas, es resultado de la experiencia de vida del cocinero y no está reglamentado ni normalizado, sino que se vivencia corporalmente a través de la práctica.

2.3 Marco Teórico.

Esta investigación parte de la concepción simbólica de la cultura, es decir, la cultura entendida como “la organización social de significados compartidos e interiorizados por

¹² Williams, 1997

los sujetos y grupos sociales en contextos históricamente específicos y socialmente estructurados”¹³

Piaget presenta la teoría del desarrollo cognitivo, esta es una de las teorías más completa sobre la naturaleza y desarrollo de la inteligencia, este autor consideraba que la infancia del individuo juega un papel vital y activo con el crecimiento de la inteligencia. En base a Piaget el docente juega un papel impórtate en el aprendizaje ya que transmite los conocimientos atreves del leguaje y la comunicación directa con los estudiantes.

Además de lo anteriormente descrito el docente debe seguir ciertas condiciones para que el aprendizaje sea significativo, se debe diseñar material interesante, necesario y adecuado para ofrecer una buena enseñanza y por ende el estudiante obtenga un aprendizaje significativo.¹⁴

Desde otra perspectiva, según (Vygotsky, 1978) el aprendizaje está influenciado por los factores sociales, es decir, los padres, docentes y amigos del niño modelan su comportamiento, al darle instrucciones, y el niño o niña los trata de asimilar e imitar, de esta forma el lenguaje es fundamental para el desarrollo cognoscitivo, porque permite expresar ideas y hacer preguntas, de ahí se resalta la importancia del aprendizaje guiado, que empiece a forjar cambios conductuales que contribuyan a formar una cultura ambiental de generación en generación.

De acuerdo a lo planteado por Vygotsky, esta estrategia pedagógica invita a la participación de maestros, padre y amigos, a acompañar a los alumnos en el proceso de

¹³ Giménez, 2007: 179

¹⁴ Ausubel D., 1976

aprendizaje, ya que por el intercambio de conocimiento y experiencias los llevaría a despejar dudas y aprender de lo vivido. La relación que existe entre los planteamientos de Vygotsky y la implementación de la estrategia pedagógica basada en el aprendizaje significativo, mejora el conocimiento de saberes tradicional con relación a la gastronomía de la región, la cual se basa en el aprendizaje colaborativo; la situación que se presenta en el centro educativo sobre la pérdida de las tradiciones de los platos típicos afecta a la cultura y las tradiciones en la comunidad, por ende, se aborda de manera colaborativa mediante interacción continua y si el estudiante con ayuda del docente, padre y comunidad es capaz de reflexionar, comprender el concepto de gastronomía tradicional y realizar cambios culturales que ayuden a mantener el conocimiento y luego es capaz de hacerlo por si solo e incluso ayudar a otros a que lo hagan, indica que ha logrado madurez en sus procesos mentales y aprendió de manera colaborativa.

2.4 Marco Legal.

Constitución Política de Colombia de 1991: Se eleva a nivel constitucional la salvaguardia del patrimonio cultural; se establece como una obligación del Estado y de los particulares proteger las riquezas culturales y naturales de la nación: se reconoce como un fundamento de la nación el respeto y reconocimiento de su diversidad étnica y cultural, y se garantiza el derecho de los colombianos a acceder y disfrutar de su patrimonio cultural.

Artículo 65 de la C.P de 1991: Establece que la producción de alimentos gozará de la especial protección del Estado.

Decreto 2941 de 2009: Sobre salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial (PCI) artículo 8 establece de manera expresa que la lista representativa de patrimonio cultural inmaterial se podrá integrar con manifestaciones incluidas en doce ámbitos temáticos, entre los cuales se incluye, con el número 11, la cultura culinaria, entendiendo como tal las prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos.

Ley 115 de 1994: Ley General de Educación Art. 57 y Decreto 804 de 1995 sobre educación de los grupos étnicos.

Ley 397 de 1997: Ley General de Cultura Art.1 numeral 6. “derecho de los grupos étnicos a conservar, enriquecer y difundir su identidad y patrimonio cultural” Art.13 “proteger lenguas, tradiciones, usos y costumbres y saberes de los grupos étnicos.

Ley 1185 de 2008: Ley de Patrimonio Cultural: Art.1 “de la conformación de ese patrimonio”

Ley 70 de 1993:

- ✓ Art. 32°- El estado colombiano reconoce y garantiza a las comunidades negras a un proceso educativo acorde con sus necesidades y aspiraciones anticulturales.
- ✓ La autoridad competente adoptará las medidas necesarias para que, en cada uno de los niveles educativos, los currículos se adapten a esta disposición.
- ✓ Art.34°_ La educación para las comunidades negras debe tener en cuenta el medio ambiente, el proceso productivo y toda la vida social de estas comunidades. En consecuencia, los programas curriculares aseguran y reflejaran el respeto y el fomento de su patrimonio económico, natural, cultural

y social, sus valores artísticos, sus medios de expresión y sus creencias religiosas. Los currículos deben partir de la cultura de las comunidades negras para desarrollar las diferentes actividades y destrezas en los individuos y en el grupo, necesarios para desenvolverse en su medio social

Decreto 1745:

- ✓ Artículo 1: principios. El presente decreto se fundamenta en los principios y derechos de que trata la Constitución Política y las leyes 70 de 1993 y 21 de 1991, y dará aplicación a los principios de eficacia, la oportunidad, con el objetivo de lograr la oportuna efectividad de los derechos en dichas normas.

Decreto 804 del 1995

- ✓ Artículo 1: La educación para los 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 vivencia con miras a mantener, recrear y desarrollar un proyecto global de vida de acuerdo con la cultura, su lengua sus tradiciones y sus fueros propios y autóctonos.
- ✓ Autonomía, Entendida como el derecho de los grupos étnicos para desarrollar sus procesos educativos;
- ✓ Flexibilidad, entendida como la construcción permanente de los procesos etnoeducativos, acordes con los valores culturales, necesidades y particularidades de los grupos étnicos;

- ✓ 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
- ✓ Solidaridad, entendida como la cohesión del grupo alrededor de sus vivencias que le permiten fortalecerse y mantener su existencia, en relación con los demás grupos sociales.

Decreto 1122 de 1998

- ✓ Art. 14: Contenido del proyecto de educativo institucional. Todo establecimiento educativo debe elaborar y poner en práctica, con la participación de la comunidad educativa, un proyecto educativo institucional que exprese la forma como se ha decidido alcanzar los fines de la educación definidos por la ley teniendo en cuenta las condiciones sociales, económicas y culturales de su medio. Para lograr la formación integral de los educandos, debe contener por lo menos los siguientes aspectos:
- ✓ Artículo 1: Todos los establecimientos estatales y privados de educación formal que ofrezcan los niveles de preescolar, básica y media, incluirán en sus respectivos proyectos educativos institucionales la Catedra de estudios Afrocolombianos, atendiendo lo dispuesto en el artículo 39 de la Ley 70 de 1993 y lo establecido en el presente decreto.

- ✓ Artículo 2: La Cátedra de Estudios Afrocolombianos comprenderá un conjunto de temas, problemas y actividades pedagógicas relativas a la cultura propia de las comunidades negras, y se desarrollan como parte integral de los procesos curriculares del segundo grupo de áreas obligatorias y fundamentales establecidas en el artículo 23 de la ley 115 de 1994, correspondiente a ciencias sociales historia, geografía, constitución política y democracia.
- ✓ Ordenanza 037 de 2016
Por medio de la cual se aprueba la política pública departamental de educación de las comunidades negras de Nariño

Capítulo 3. Diseño Metodológico

3.1 Paradigma De Acuerdo a Sandoval (1996):

Para el grupo, en que se sitúan los paradigmas crítico social, constructivista y dialógico, en cambio, se asume que el conocimiento es una creación compartida a partir de la interacción entre el investigador y el investigado, en la cual, los valores median o influyen la generación del conocimiento; lo que hace necesario “meterse en la realidad”, objeto de análisis, para poder comprenderla tanto en su lógica interna como en su especificidad. (p. 29)

Según los alcances de la investigación es fundamental partir de un paradigma de investigación Socio Crítico, pues este tiene como finalidad dilucidar cómo las prácticas sociales permiten la configuración de la identidad política, además de un carácter liberador

del ser humano mediante la participación de cada uno de los actores involucrados en la sociedad. Por esta razón para este tipo de paradigma la interacción con cada individuo será parte vital de la misma, pues es a partir de ellos y en conjunción con las técnicas desarrolladas que se obtiene la autorreflexión que genera cambios en la estructura social. Es por esto que Alvarado & García (2008) señalan:

El paradigma socio-critico se fundamenta en la crítica social con un marcado carácter auto-reflexivo; considera que el conocimiento se construye siempre por intereses que parten de las necesidades de los grupos; pretende la autonomía racional y liberadora del ser humano; y se consigue mediante la capacitación de los sujetos para la participación y la transformación social. (p.190)

Esta investigación pretende generar en los niños y las niñas una reflexión crítica sobre recuperación de la gastronomía tradicional en su localidad, con el fin de que ellos puedan escuchar y observar otras historias y de esta forma, analizar temáticas como platos tradicionales, la cultura, afrodescendientes, saberes tradicionales entre otros. Esto será sólo un expediente para fomentar la conversación entre los niños, las niñas y las investigadoras y recolectar la mayor cantidad de información posible, por lo cual la voz de los niños y de las niñas será privilegiada dentro de esta investigación, puesto que constituye no solo su opinión, sino que está cargada de la construcción cultural y social que ellos han realizado en el contexto dentro del cual viven.

3.2 Método Deductivo.

De acuerdo a Ander-Egg, E. (1997, p. 97) “es el razonamiento que, partiendo de casos particulares, se eleva a conocimientos generales. Este método permite la formación de hipótesis, investigación de leyes científicas, y las demostraciones. La inducción puede ser completa o incompleta”. Esta investigación busca recuperar y fortalecer la gastronomía tradicional.

3.3 Enfoque:

La investigación de corte cualitativo ha sido utilizada durante décadas para estudiar fenómenos principalmente relacionados con las ciencias sociales y humanas, debido a que dentro de las mismas es necesario el acercamiento al medio social de los individuos, a sus experiencias, a las representaciones sociales que estos posean, a los imaginarios culturales, a las distintas realidades en las que se construyen los significados y por supuesto a la valoración de apreciaciones subjetivas.

Es por esto que el enfoque cualitativo es el que orientará los procesos de esta investigación, teniendo en cuenta que las comprensiones de los niños y niñas, su voz y pensamientos son fundamentales para este proceso. Melero (2011) manifiesta:

A diferencia del paradigma cuantitativo, el cualitativo, se basa en la necesidad de comprender la práctica social sobre la que se pretende actuar, acercándose a ella a través de la descripción de la cotidianidad, el análisis de los problemas y la actitud de los individuos, ante las diferentes situaciones que vivencian. (p. 342).

Los participantes de esta investigación son niños y niñas pertenecientes al centro educativo cocal Jiménez, los cuales actualmente se encuentran cursando el grado cuarto de primaria y tienen edades que oscilan entre los 5 y los 15 años de edad. Sandoval (1996) menciona que la investigación cualitativa:

Necesariamente requiere, para su existencia, de un sujeto cognoscente, el cual está influido por una cultura y unas relaciones sociales particulares, que hacen que la realidad epistémica dependa para su definición, comprensión y análisis, del conocimiento de las formas de percibir, pensar, sentir y actuar, propias de esos sujetos cognoscentes. (p. 28)

De acuerdo a esto, los niños y niñas participantes de esta investigación poseerán un importante papel, puesto que son ellos quienes darán a conocer las prácticas y las realidades que se gestan dentro de este contexto y que nos acercaran a la respuesta de la pregunta investigativa.

3.4 Población y Muestra

La población objeto de estudio son 18 alumnos del centro educativo cocal Jiménez, de la cual, se escoge una muestra de 5 estudiantes del grado cuarto (1 niño y 4 niñas), de estrato socioeconómico 1 según encuesta del Sisben 2018, pertenecientes a la etnia afrocolombianos, hijos de pescadores y piagueros, que carecen de material didáctico para su aprendizaje.

3.5 Herramientas de Recolección:

La Encuesta.

El instrumento utilizado para recolectar la información es la encuesta, la cual se conforma por 5 preguntas de tipo 3 cerrado y 2 abierto. El objetivo de este instrumento, fue diagnosticar el conocimiento de la gastronomía tradicional.

Capítulo 4. Desarrollo, Análisis y Discusión De Resultados

4.1 Conocimientos De Los Estudiantes De Grado Cuarto De La Institución

Educativa Cocal Jiménez Sobre Gastronomía Tradicional.

Para identificar, ¿que conocen los alumnos?, acerca de gastronomías tradicionales de la región pacífica en especial, dentro de la vereda Cocal Jiménez, se realizaron encuestas a 5, alumnos de 4° grado, a los cuales se les hicieron preguntas para que respondieran con un SI o un NO, como:

1. ¿Conoce usted los platos típicos de su región?
2. ¿Sabe cómo se preparan los platos típicos en su comunidad?
3. ¿En tu casa preparan platos típicos?
4. ¿Quieres aprender sobre la historia de la comida típica en tu comunidad?

Resultado de la encuesta.

1. El 20% de los niños encuestado respondieron que NO y el 80% respondieron que SI conocían acerca de lo que se le estaba preguntando.

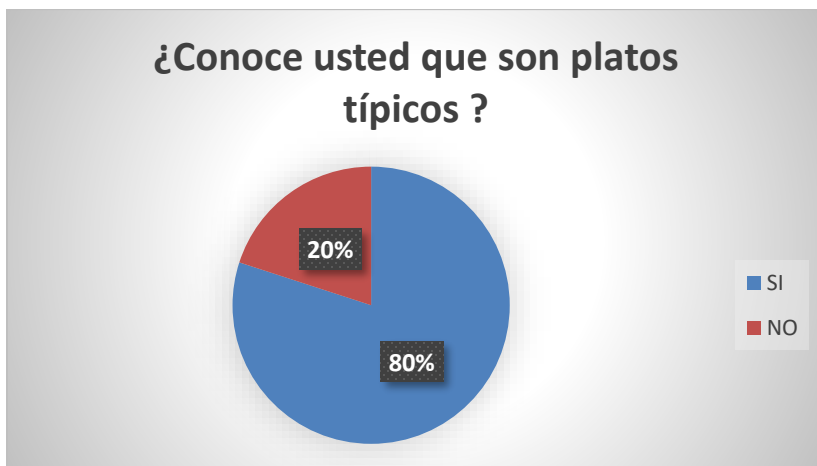
Figura 3. Conocimiento de platos típicos.



Fuente: Encuestas de los Autores

2. A la pregunta: ¿Conoce usted que son platos típicos en la vereda cocal Jiménez? Los encuestados contestaron así: el 80 % dice que sí y el 20% restante responde que no.

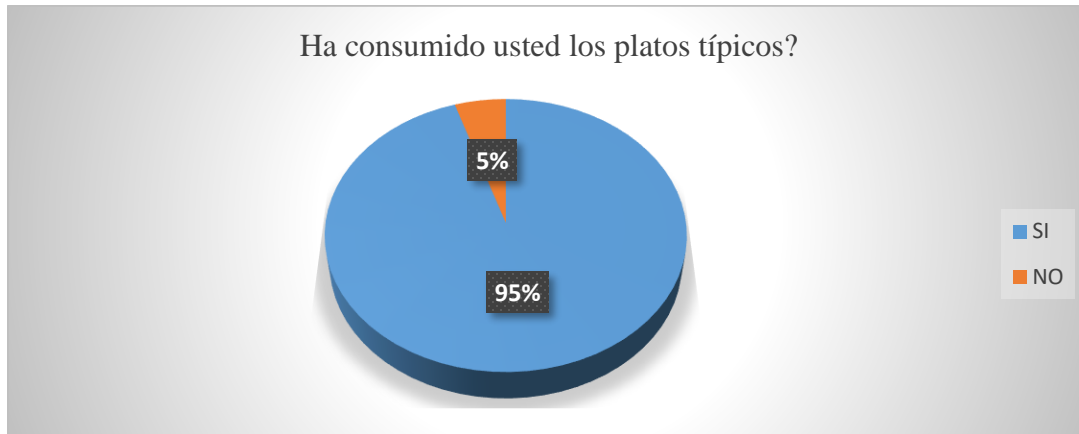
Figura 4. Conocimiento sobre platos típicos.



Fuente: Encuestas de los Autores

3. A la pregunta: ¿Ha consumido usted los platos típicos? Los encuestados contestaron así: el 95 % dice que sí y el 5% restante responde que no.

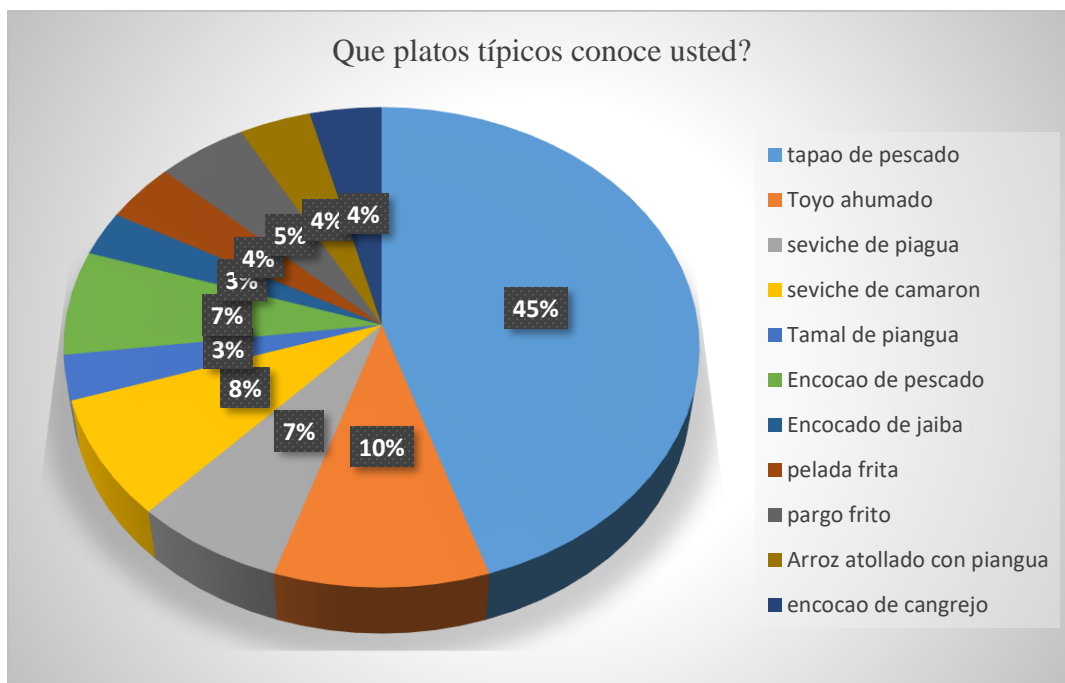
Figura 5. Consumo de platos típicos.



Fuente: Encuestas de los Autores

4. A la pregunta: ¿Qué platos típicos conoce usted? Los encuestados contestaron así: Tapado de pescado 45 %, seguido por el tolo ahumado con un 10%, el seviche de piangua con el 8% y con el 7% el pargo frito y el encocao de pescado.

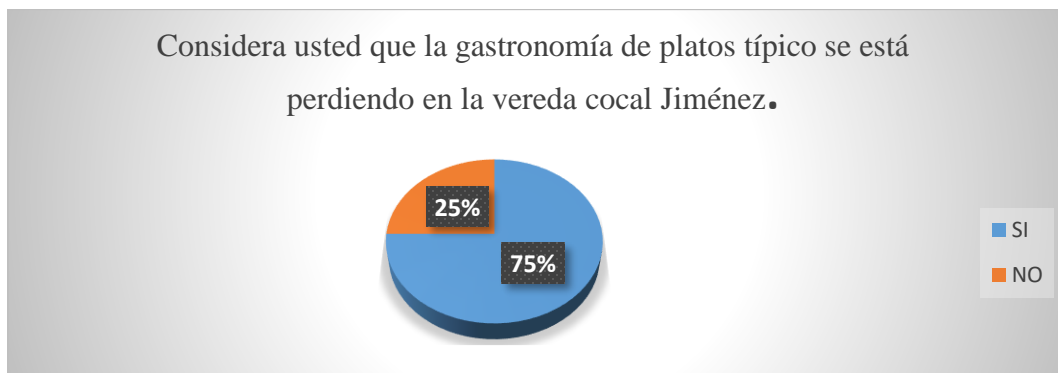
Figura 6. Variedad de platos típicos conocidos.



Fuente: Encuestas de los Autores

5. A la pregunta: ¿Considera usted que la gastronomía de platos típicos se está perdiendo en la vereda cocal Jiménez? Los encuestados contestaron así el 75 % dice que sí y el 25% restante responde que no.

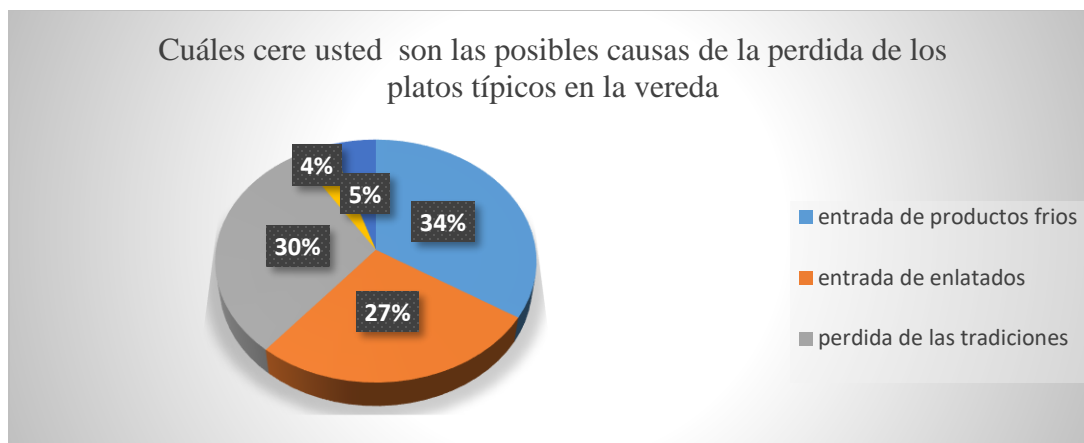
Figura 7. Perdida de gastronomía.



Fuente: Encuestas de los Autores

6. A la pregunta: ¿Cuáles cree usted son las posibles causas de la perdida de los platos típicos en la vereda cocal Jiménez? Los encuestados contestaron así:
1. La entrada de productos fríos como canes y pollo enteros y procesados 34%
 2. Pérdida de tradiciones 30%
 3. Entrada de enlatados
 4. Pérdida de recursos naturales
 5. Entrada de colonos.

Figura 8. Causas de pérdida de gastronomía.



Fuente: Encuestas De Los Autores

4.2 Diseño de los encuentros con los sabedores como estrategia pedagógica para el fortalecimiento de la gastronomía tradicional.

Proyecto cocinando aprendemos.

Esta herramienta se realiza con el objetivo de poner en práctica los logros adquiridos en clase, fortaleciendo de la gastronomía tradicional con estudiantes del grado 4° de primaria del centro educativo cocal Jiménez.

La propuesta cuenta con 4 planes de aula, basados en la malla curricular de la institución y se desarrollaron de la siguiente manera:

Plan de aula 1: Qué es la gastronomía.

Se realizó un encuentro con los estudiantes, la actividad a desarrollar consistió en que los alumnos en papel cartulina realizaran un plato típico que se preparara en su casa.

Figura 9. Dibujo Plato Típico

Fuente: Los Autores

Tabla 1. Datos Básicos Población y Practicantes

| | |
|---|----------------------------------|
| Área: Ciencias Sociales | |
| Practicantes: Brenda Janeth Obando | Eduar Satizabal Rodríguez |
| Grado: 4° | |

PLAN DE AULA 1**UNIDAD: 1**

Pregunta problematizadora: ¿Cómo me identifico y describo algunas características socioculturales de la comunidad a la que pertenezco y otras diferentes a la mía?

DBA: Comprende el legado de los grupos humanos en la gastronomía, la música y el paisaje de la región, municipio, resguardo o el lugar donde vive.

PERIODO: 1Temas: *¿Qué es la gastronomía?*

Fecha: 05/02/2019

Subtema: *La Bodita y la Casa de Juego*

Indicador de desempeño:

✓ Básico

Reconoce elementos que se utilizan en la comunidad para la gastronomía.

✓ Alto

Investiga ingrediente y los identifica en clase.

✓ Superior

Describe alguna costumbre y tradiciones que le permite reconocerse como miembro de un grupo poblacional y de una nación a través la historia oral con los mayores.

Metodología.

Aprender hacer: Van a construir una casa adecuada para los niños y como cocinaban (la bodita)

Tabla 2. Metodología Plan de Aula 1

| FASES | ACTIVIDADES | RECURSOS | TIEMPO |
|--|--|---|----------------|
| <i>INICIO</i> <i>Un cuento sobre como los niños construían las casas y cocinaban (la bodita)</i> <i>Lectura de imágenes</i> | <i>Salir al campo para que los niños recojan palos, tablas y la hoja de coco para la construcción de la casita de juego.</i> | <i>Carteleras</i> <i>Palos</i> <i>Tablas</i> <i>Marcador</i> <i>Clavos</i> <i>piedra</i> | <i>2 HORAS</i> |

| | | | |
|--|---|---|-----------------------|
| <p>DESARROLLO</p> <p>GASTRONOMICA</p> <p><i>La comida es un hecho cultural que se da en la vida cotidiana de las comunidades; en este sentido, se puede decir que comer es más que alimentarse en la medida que el acto de comer implica, además del acto nutricional, procesos simbólicos y ritualísticos, actividades de intercambio de platos y de cada producto como en las festividades o en el trueque practicado por muchas comunidades afrocolombianas. De</i></p> | <p><i>Con los niños y niñas se elaborarán casas y arman fogones para la preparación de alimentos, con barro, cascaras de plátano y hojas de mangle.</i></p> <p><i>Se retorna al salón de clase y luego se les explica a los alumnos el concepto de gastronomía.</i></p> <p><i>Se le dirá a cada niño que les pidan a sus padres los ingredientes para hacer una bodita.</i></p> <p><i>Se traerá una sabedora de la comunidad para que les explique un poco más acerca del tema de cómo armaban sus casas y hacían las boditas</i></p> | <p><i>Latas de atún</i></p> <p><i>Conchas de coco</i></p> <p><i>Conchas de moluscos</i></p> | <p>10 HORA</p> |
|--|---|---|-----------------------|

| | | | |
|---|--|---|-----------------------------|
| <p><i>igual forma la preparación de alimentos se construye en prácticas que demandan tiempo y conocimiento.</i></p> | | | |
| <p><i>CIERRE</i></p> <p><i>Evaluación</i></p> <p><i>En mesa redonda cada estudiante debe explicar lo que es gastronomía.</i></p> <p><i>Cada estudiante debe preguntarles a sus padres de que como antes se hacían las boditas.</i></p> | <p><i>Con la ayuda del docente los niños y niñas realizaran la preparación de unos caramelos (Candy)</i></p> | <p><i>Azúcar</i></p> <p><i>Limón</i></p> <p><i>Leche de coco</i></p> <p><i>Agua</i></p> <p><i>Y material humano</i></p> | <p><i>4 HORA</i></p> |

Reflexión:

En el plan de aula 2, la diversidad gastronómica, se les pide a los estudiantes que reconozcan algunos ingredientes que se utilizan, para cocinar platos típicos de la región.

Figura 10 preparación de plato típico

Fuente: Los Autores.

PLAN DE AULA 2**UNIDAD 1**

Pregunta problematizadora: ¿Cómo me identifico y describo algunas características socioculturales de la comunidad a la que pertenezco y otras diferentes a la mía?

DBA: Comprende el legado de los grupos humanos en la gastronomía, la música y el paisaje de la región, municipio, resguardo o le lugar donde vive.

PERIODO: 2Temas: *La Diversidad Gastronómica*

Fecha: 05/03/2019

Subtema: (*pusandao, encocao*)

Indicador De Desempeño:

✓ Básico

Identifican plantas que hacen parte de la preparación de los alimentos.

✓ Alto

Se acerca a la cocina y busca receta de las madres

✓ Superior

Describe la diversidad en la gastronomía de diferentes regiones o comunidades que conforman un consejo comunitario.

METODOLOGIAAprender hacer: *pusandao* y *encocao* con sus respectivos ingredientes**Tabla 3. Metodología Plan de Aula 2**

| FASES | ACTIVIDADES | RECURSOS | TIEMPO |
|---|--|---|----------------|
| INICIO <i>Se hará un recuento de cómo se preparaban el <i>pusandao</i> y el <i>encocao</i> y sus respectivos ingredientes</i> | <i>Reconocer los ingredientes que se utilizan para preparar esos alimentos mediante el método de diapositiva</i> | <i>Televisor Computador Tablero Material Humano</i> | <i>2 horas</i> |

| | | | |
|-------------------------------------|---|-----------------------|----------------|
| DESARROLLO | <i>Se les pedirá a los estudiantes</i> | <i>Leña</i> | |
| LA DIVERSIDAD | <i>recolectar leña para hacer el</i> | <i>Encendedor</i> | |
| GASTRONÓMICA | <i>fogón, también los ingredientes</i> | <i>Fogón</i> | <i>10 hora</i> |
| <i>Colombia es una nación</i> | <i>para preparar un pusandao.</i> | <i>Ollas</i> | |
| <i>diversa en sus regiones y en</i> | <i>Salir a una casa de la</i> | <i>Plátano</i> | |
| <i>sus culturas, esta</i> | <i>comunidad con los estudiantes</i> | <i>Pescado</i> | |
| <i>circunstancia se refleja</i> | <i>para que la sabedora de la</i> | <i>Coco</i> | |
| <i>igualmente en la</i> | <i>comunidad nos explique la</i> | <i>E ingredientes</i> | |
| <i>gastronomía que presenta</i> | <i>importancia del fuego y el</i> | <i>vegetales</i> | |
| <i>una variedad y riqueza que</i> | <i>fogón, que son elementos</i> | | |
| <i>hacen posible la</i> | <i>aglutinadores de gran</i> | | |
| <i>conformación de una</i> | <i>significancia, en tanto posibilita</i> | | |
| <i>geografía gastronómica</i> | <i>el mantenimiento y desarrollo</i> | | |
| <i>importante y significativa.</i> | <i>de la tradición oral.</i> | | |
| | <i>Se retorna al salón de clase y se</i> | | |
| | <i>les explica lo importante que es</i> | | |
| | <i>un pusandao y lo que significa</i> | | |
| | <i>cocinar en el fogón.</i> | | |

| | | | |
|---|--|--|----------------------|
| <p><i>CIERRE</i></p> <p><i>Evaluación.</i></p> <p><i>Que los niños den una breve explicación sobre la diversidad gastronómica de la comunidad.</i></p> <p><i>En mesa redonda cada estudiante de su respectiva opinión sobre el pusandao</i></p> | <p><i>Con la ayuda de los padres de familia, acudientes y docente se realizara dicha actividad</i></p> | | <p><i>4 hora</i></p> |
|---|--|--|----------------------|

Reflexión:

Para este el desarrollo de este plan de aula, se presentó un listado de imágenes, sobre platos típicos y algunos de otras regiones, para hacer las comparaciones de las regiones en su gastronomía.

Figura 11 Demostración plato típico.



Fuente: Los Autores

PLAN DE AULA 3

UNIDAD: 1

Pregunta problematizadora: ¿Cómo me identifico y describo algunas características socioculturales de la comunidad a la que pertenezco y otras diferentes a la mía?

DBA: Comprende el legado de los grupos humanos en la gastronomía la música y el paisaje de la región, municipio, resguardo o el lugar donde vive.

PERIODO 2

Temas: *La Migración Gastronómica*

Fecha: 02/04/2019

Indicador de desempeño:

✓ Básico

Reconoce elementos de que se utilizan en la gastronomía de su comunidad.

Identifica plantas que hacen parte de la preparación de los alimentos.

Narra sucesos que acontecen en el hogar

✓ Alto

Investiga ingredientes y los identifica en la clase

Se acerca a la cocina y busca recetas de las madres

Hace recetas y busca ayuda de los mayores

✓ Superior

Describe algunas costumbres y tradiciones que le permite reconocerse como miembro de un grupo poblacional y de una nación a través de la historia oral con los mayores

Describe la diversidad en la gastronomía de diferentes regiones o comunidades que conforman un consejo comunitario.

Reconstruye un listado de comidas propias de su comunidad.

METODOLOGIA

Tabla 4. Metodología Plan de Aula 3

| FASES | ACTIVIDADES | RECURSOS | TIEMPO |
|--|---|---|-----------------|
| INICIO <i>Lectura de imágenes</i> | <i>A los niños se les presentara una lista de imágenes sobre algunos platos típicos de la región del pacífico y algunas de otras regiones</i> | <i>Humano Imágenes Tablero Cuaderno Marcadores</i> | 2 HORAS |
| DESARROLLO LA MIGRACION GASTRONOMICA <i>Los procesos de migración voluntarios han sido una modalidad de movilización de pobladores afrocolombianos que</i> | <i>El docente comienza preguntándoles a los niños cuales son esos platos que más se preparan en casa y cuales para fechas especiales. Se leerá la historia de la migración gastronómica y se verá, cómo personas</i> | <i>Tablero Marcador Cuaderno Libro cátedra de estudio Afrocolombiano N° 12 Cartulina Lapicero</i> | 10 HORAS |

| | | | |
|--|---|----------------------|--|
| <p><i>se asientan en los centros urbanos en búsqueda de mejores oportunidades de vida tanto laboral como estudio para los hijos. Esto ha implicado cada vez mayor presencia de afrocolombianos en distintos lugares de la geografía nacional, lo que significa ... las poblaciones negras habitan prácticamente todo el espacio nacional incluyendo una presencia importantes de centros urbanos y desarrollan formas múltiples de mestizaje y</i></p> | <p><i>de su pueblo que han ido a otras partes le aportan a la cultura de la nación al enseñar los platos que se hacían en la vereda.</i></p> <p><i>Se les preguntara a los estudiantes que, si se fueran de su localidad a que ciudad lo harían y porque, si no le gustaría montar un restaurante.</i></p> <p><i>Con cartulina cada niño dibujará un plato típico de la comunidad</i></p> <p><i>Se les pedirá que para la próxima clase cada niño traerá algo para hacer las boditas y elaboración de Candy</i></p> | <p><i>Humano</i></p> | |
|--|---|----------------------|--|

| | | | |
|--|---|---------------|---------------|
| <i>participación en la sociedad</i> | | | |
| CIERRE <i>Evaluación</i> | <i>Cada estudiante hará un resumen de lo aprendido en clase, pero de forma verbal, al frente explicándole a sus compañeros.</i> | <i>Humano</i> | 4 HORA |

Reflexión:

Para el cuarto plan de aula se socializo con los estudiantes y con sabedores tradicionales, las recetas y se preparó un plato típico de la regio, conocido como el candi.

Figura 12 5El Fogón De Leña



Fuente: Los Autores

PLAN DE AULA 4**UNIDAD: 1**

Pregunta problematizadora: ¿Cómo me identifico y describo algunas características socioculturales de la comunidad a la que pertenezco y otras diferentes a la mía?

DBA: Comprende el legado de los grupos humanos en la gastronomía, la música y el paisaje de la región, municipio, resguardo o el lugar donde vive.

PERIODO: 1

Temas: *La Gastronomía un Vínculo que Fortalece la Cultura*

Fecha: 30/04/2019

Indicador De Desempeño:

✓ Básico

Narra sucesos que acontecen en el hogar.

✓ Alto

Hace recetas y busca ayuda de los mayores.

✓ Superior

Reconstruye un listado de comidas propias de su comunidad.

METODOLOGIA

Aprender hacer: Un vínculo social en la comunidad mediante la gastronomía.

Tabla 5. Metodología Plan de Aula 4

| FASES | ACTIVIDADES | RECURSOS | TIEMPO |
|--|--|---|----------------|
| INICIO <i>Se les presentara una cartelera que contenga las relaciones que se dan mediante la gastronomía de la comunidad</i> | <i>Socializar con los estudiantes o miembros de la comunidad mediante diapositiva los vínculos que se forman cuando se realizan o se cocinan los platos típicos de la comunidad.</i> | <i>Computador Video beam Material Humano</i> | 2 HORAS |
| DESARROLLO LA GASTRONOMIA UN VINCULO QUE FORTALECE LA CULTURA <i>La comida como marcador cultural de diferenciación afrocolombiano ha pasado a ser un referente de apropiación de cultura no</i> | <i>Con la compañía de padres de familia y docentes los estudiantes prepararan una comida típica, donde se invite a los miembros de la comunidad a formar parte de esta actividad, para así fortalecer vínculos</i> | <i>Ingredientes para la comida Olla Material humano Leña Encendedor cartelera</i> | 10 HORA |

| | | | |
|---|--|--|-----------------------------|
| <p><i>afro en todo el territorio nacional, sin embargo, la reafirmación sociocultural, a partir de las particularidades gastronómica permite el afianzamiento identitario que posibilita el intercambio y al mismo tiempo genera sentido de pertenencia</i></p> | <p><i>afectivos y buena relación en el territorio. Fortalecer la identidad cultural para el buen desarrollo de la comunidad.</i></p> | | |
| <p><i>CIERRE</i> <i>Evaluación</i> <i>Que los estudiantes realicen una historia sobre cómo era la relación entre comunidades</i></p> | <p><i>Los niños preguntaran a los padres como eran en el pasado la relación entre la comunidad</i></p> | | <p><i>4 HORA</i></p> |

4.3 Reflexión Pedagógica.

Después de haber estado en contado con los estudiantes en el desarrollo de las propuesta pedagógicas, nos encontramos con diferentes situaciones que nos permitieron reflexionar, para implementar la propuesta en el grado cuarto del centro educativo, durante la ejecución de las encuestas, nos dimos cuenta que la mayoría de los niños conocen de los platos tradicionales en la comunidad, esto nos indica que los padres y sabedores tradicionales, transmiten el conocimiento a estas generaciones, además los alumnos de cuarto grado reconocen que existe una introducción de algunos productos que amenazan con la comida tradicional.

De la misma manera se identificó en el aula de clase que existen estudiantes con muchas capacidades para la implementación de la propuesta ya que tienen una participación activa, les gusta jugar y participar en dinámicas que los vincula a la propuesta, expresan el grado de satisfacción que los vincula con el medio, ecosistemas, cultura, dentro de las características de los estudiantes es la capacidad cognitiva para memorizar y aprender.

Existe un grado de distracción en clases con frecuencia, esto les permite en algunos momentos no captar las clases que se les dictan, esto tiene que ver un poco por la indisciplina, bajando su rendimiento académico, que se refleja en las dificultad de leer e interpretar los temas.

Los estudiantes del centro educativo cocal Jiménez tienen necesidades, por tanto, buscan estrategias para el aprendizaje, entre estas necesidades se evidencia falta de materiales didácticos, adecuar la planta física del plantel, dotándolas de computadores, redes de internet, agua potable y energía eléctrica.

El trabajo realizado con niños y niñas para el reconocimiento de la gastronomía tradicional, consistió en desarrollar una serie de actividades lúdicas y pedagógicas que despertaron el interés en la construcción de una propuesta pedagógica con mayor formalidad, en la cual se logró abordar temáticas generales que nivelen las competencias educativas de niños y niñas que están cursando la básica primaria del grado cuarto. Realizar actividades con niños implica conocer sus esquemas mentales y estructura cognitiva para poder llegar hasta el sentir de cada uno, logrando en ellos un aprendizaje significativo.

La experiencia de trabajar en el centro educativo Cocal Jiménez tuvo un contenido muy significativo asumiendo la importancia de reconocer los diferentes aspectos que se pueden analizar desde el área ciencias sociales, desde interactuar con los procesos comunitarios hasta propender por acciones de formación que conlleven al empoderamiento y la promoción entusiasta de lo que implica el relevo generacional de saberes, tener el placer de contar con la participación asertiva de la docente Jenny María Jiménez Vivas quien con su entusiasmo durante el acompañamiento iniciaba sus clases realizando un saludo de bienvenida y un agradecimiento a Dios, posteriormente llevaba a cabo todo el proceso de implementación de las clases proyectadas, revisando los apuntes y evaluaciones del día anterior y procediendo así a enrutar las actividades del día en curso, todos los ejercicios desarrollados correspondieron a un proceso organizado y consecuente en lo que respecta a la experiencia de la docente que por muchos años ha cumplido dicha labor.

Al respecto de los indicadores se pudo percibir que evidenciaban un desempeño superior, debido a que se podía demostrar en las intervenciones la conectividad e interacción con el medio que les rodeaba, partiendo de que la docente a cargo por sus años

de experiencia en su labor como docente y líder comunitaria del territorio, procuraba en su ejercicio lograr el empoderamiento de sus estudiantes. En los diferentes momentos donde se incurrió en la participación en los escenarios propuestos, se pudo vislumbrar que en la mayoría de las ocasiones planteaban un escenario reflexivo entre las prebendas magisteriales y las ancestrales asumiendo así que es importante desarrollar capacidades cognitivas, pero también con relación al medio con niños, niñas y adolescentes de los territorios colectivos, por su parte los estudiantes manifestaron en su momento agrado en el desarrollo de sus acciones.

Las fortalezas que se vislumbraron estuvieron relacionadas con la participación, el juego, la dinámica y el instinto de colaboración, se enmarcaba la intención de trascender en lo que respecta a la formación y relacionamiento. Las debilidades características que se pueden evidenciar corresponden a la concentración, en algunas oportunidades a pesar del interés, se mostraban un poco distraídos, con relación al proceso de aprendizaje, se hizo evidente la utilización de un planeador de clase, guía de esfuerzo, plan de apoyo, entre otras acciones teóricas prácticas, con relación a la temática **platos tradicionales (gastronomía)** donde se rescata el conocimiento ancestral sobre los procedimientos y por ende la preparación de algunos alimentos de la región.

En ese orden de idea se puede deducir que las prácticas pedagógicas lograron emancipar pensamientos reflexivos entorno a la apropiación e implementación de acciones organizadas que de alguna manera involucran la ancestralidad y fomentan el liderazgo de niños, niñas y adolescentes. El sentimiento de ser capaz de formar niños con valores, disciplina y con mucho entusiasmo. Los materiales utilizados estuvieron relacionados

directamente con el medio y por ende aporta de manera significativa al reconocimiento de su contexto.

En ese orden de ideas es importante destacar que las acciones que se desarrollaron cuestionaron las practicas gastronómicas que se han venido desplegando en el territorio, actividades como las boditas y la casa de juegos que pone en evidencia que desde la infancia se empieza a practicar la gastronomía en los territorios colectivos utilizando en un primer momento las plantas, asignándoles nombres como la gallinita, el café, entre otras connotaciones, a medida que transcurre el tiempo se procede con alimentos de uso típico de la región, pescado, camarón, piangüa, donde se hizo énfasis en la importancia del fogón y todos sus beneficios por sabor, color y olor al cocinar, “El jogon da el sabor” refirió una de las participantes asumiendo que ancestralmente y por condiciones del contexto las familias utilizan la leña para cocinar sus alimentos, todo este ejercicio cita iniciativas importantes al respecto del relevo generacional y todos sus conocimientos que aunque empírico deja buenos resultados, recetas que no se pierden, familias que se unen alrededor de la olla, comunidades que atreves de la competencia sana fomentan el fortalecimiento de sus capacidades culinarias del pacifico.

“Son muchas las recomendaciones que como docente quisiera dar,
Vivo, siento mi territorio y la riqueza ancestral,
la comida de mi tierra a todos quisiera dar,
porque es la sazón costeña de mi abuela y mi mamá,
mía es la herencia, de mi hija y más allá,
que viva el pacífico, el arroz con piangüa, camarones,
pescados con el sabor de la marimba y el guasa.
Que vivan los sabedores”

4.4 Conclusiones y Recomendaciones.

En la ejecución de la propuesta pedagógica en el centro educativo cocal Jiménez se pudo evidenciar que los alumnos del 4 grado de primaria reconocen la gastronomía tradicional, ya que el 80% de los encuestados manifestaron conocerla.

Este proyecto permitió incluir a familiares de los alumnos, quienes participaron como sabedores tradicionales, esta experiencia demostró que se facilita el aprendizaje a los niños ya que los sabedores explicaron la temática con un lenguaje muy preciso.

Es importante el acompañamiento de los padres en el proceso de aprendizaje de los alumnos de cuarto grado, ya que se demostró en la implementación de la propuesta el grado de confianza de los niños al contar con el apoyo de ellos.

Se recomienda la implementación de la estrategia pedagogía no solo a los niños del grado cuarto, sino que también a todos los grados.

Se recomienda incluir en los proyectos educativos comunitarios PEC, la información de los sabedores tradicionales, donde puedan contar sus historias vividas como modelo de enseñanza a niño y niñas del centro educativo, con el fin de mantener las tradiciones de generación en generación.

Lista de referencias

- Castillo, J. (2014). Cocina colombiana para amantes del buen gusto: una aproximación a la producción de la diferencia desde la Nueva Cocina Colombiana. Bogotá, D.C.
- DEL (1995:657). Cultura es el conjunto de modos de vida, costumbres, estructuras sociales, religiosas, etc., que caracterizan a una sociedad. Diccionario Enciclopédico Larousse.
- [Alvarado, L., & García, M. \(2008\). Características más relevantes del paradigma socio-critico: su aplicación en investigaciones de educación ambiental y de enseñanza de las ciencias realizadas en el Doctorado de Educación del Instituto Pedagógico de Caracas. Revista Universitaria de Investigación Sapiens, p.p.187-202. Recuperado de \[http://ayura.udea.edu.co:8080/jspui/bitstream/123456789/2603/1/CB0717_carolina_katerine.pdf\]\(http://ayura.udea.edu.co:8080/jspui/bitstream/123456789/2603/1/CB0717_carolina_katerine.pdf\)](#)
- [Ander-Egg, E. \(1997, p. 97\). Aprender a investigar. Recuperado de <http://abacoenred.com/wp-content/uploads/2017/05/Aprender-a-investigar-nociones-basicas-Ander-Egg-Ezequiel-2011.pdf.pdf>](#)
- [Cesar, G. Trujillo. \(1991\). Ley 21 de 1991. Dada en Bogotá, D.E., a 4 de marzo de 1991. Recuperado de <http://www.suin-juriscal.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Leyes/1577376>](#)
- [Cesar, G. Trujillo. \(1991\). Ley 21 de 1991. Dada en Bogotá, D.E., a 4 de marzo de 1991. Recuperado de <http://www.suin-juriscal.gov.co/viewDocument.asp?ruta=Leyes/1577376>](#)
- Daniels, H. (Ed.) (1996). An Introduction to Vygotsky, London: Routledge.
- DEG (1990:864). Gastronomía es el conjunto de conocimientos sobre todo lo referente a la alimentación humana. Diccionario Enciclopédico Grijalbo

DES (1987:445). Cocina es el arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero. Diccionario Enciclopédico Salvat. Recuperado de http://catarina.udlap.mx/u_dl_a/tales/documentos/lhr/landa_p_mp/capitulo2.pdf

- Fischler, Claude: El (h)omnívoro, El gusto, la cocina y el cuerpo. Editorial Anagrama, Barcelona, 1995.
- Gómez, J. (s.f.). recuperado de https://www.uam.es/otros/cupauam/pdf/Cupauam11_12/111208.pdf.
- Guba, E., & Lincoln, Y. (2002). Paradigmas en competencia en la investigación cualitativa. En J. Haro, & C. Denman, Por los rincones. Antología de métodos cualitativos en la investigación social (págs. p.p.113-145). Sonora: Colegio de sonora. Recuperado de http://ayura.udea.edu.co:8080/jspui/bitstream/123456789/2603/1/CB0717_carolina_katerine.pdf
- Levi-strauss, Claude: Lo crudo y lo cocido, México, Fondo de Cultura Económica, 1986. Cocina tradicional de la provincia del Alto Magdalena. Caso de los municipios de Girardot y Agua de Dios en el departamento de Cundinamarca-Colombia
- Melero, N. (2011). El paradigma crítico y los aportes de la investigación acción participativa en la transformación de la realidad social: un análisis desde las ciencias sociales. Revista Cuestiones Pedagógicas, p.p.339-355.
- Van der Veer, R., & Valsiner, J. (eds.) (1994). The Vygotsky Reader. Oxford: Blackwell.
- Yasnitsky, A., van der Veer, R., Aguilar, E. & García, L.N. (Eds.) (2016). Vygotski revisitado: una historia crítica de su contexto y legado. Buenos Aires: Miño y Dávila Editores. Recuperado de <https://psicologiamente.com/desarrollo/teoria-sociocultural-lev-vygotsky>

ANEXOS

Anexo A: Formato de Encuesta Aplicada a Los Estudiantes del centro educativo cocal Jiménez.

| | | |
|---|----|----|
| <p>Buen Día. La presente encuesta está dirigida a los Estudiantes de la comunidad educativa en centro educativo cocal Jiménez forma parte del estudio de investigación “Estrategia Pedagógica fortalecimiento de la gastronomía tradicional con estudiantes del grado 4° del centro</p> | | |
| <p>CUESTIONARIO</p> | | |
| Conoce usted que son platos típicos en la vereda cocal Jiménez? | si | No |
| Ha consumido usted los platos típicos? | si | No |
| Que platos típicos conoce usted? | | |
| Considera usted que la gastronomía de platos típico se está perdiendo en la vereda cocal Jiménez. | | |
| Cuáles cree usted son las posibles causas de la perdida de los platos típicos en la vereda | | |

Figura 13: Presentación De Platos Típicos



Anexo B: Formato Malla Curricular

ÁREA: PROFESOR:

GRADO: UNIDAD

PERIODO:

DBA:

TEMAS:

SUBTEMA:

FECHA:

OBJETIVO:

INDICADOR DE DESEMPEÑO

| FASES | ACTIVIDADES | RECURSOS | TIEMPO |
|-------|-------------|----------|--------|
| | | | |
| | | | |
| | | | |

Anexo C: Formato de consentimiento informado**CONSENTIMIENTO INFORMADO**

Yo, _____, identificado (a) con documento de identidad _____, estudiante de la _____, acepto participar en la investigación adelantada por los estudiantes

_____, estudiantes de la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD), entre tanto he recibido toda la información necesaria de forma clara, comprensible y satisfactoria sobre la naturaleza, objetivos y procedimientos que se implementarán en la investigación denominada:

_____, que se adelanta como Trabajo de Grado, en la modalidad Proyecto Aplicado, para optar el título de Licenciado en Etnoeducación

Hago constar que acepto participar de manera voluntaria, teniendo en cuenta el compromiso de los investigadores en el manejo confidencial de la información y su compromiso social con el bienestar de los participantes. De tener preguntas sobre la participación en este estudio, puedo contactarme con la Coordinación de Práctica Pedagógica del Programa de Licenciatura en Etnoeducación _____, al número de celular _____, o con la Asesora del trabajo de investigación al número de celular _____.

Entiendo que una copia de esta ficha de consentimiento me será entregada, que puedo retirarme del estudio en el momento que desee, y que puedo pedir información sobre los resultados de este estudio cuando éste haya concluido.

Firma del estudiante

Nombre del estudiante

Identificación No. _____

Firma Estudiante - Maestro

Nombre Estudiante - Maestro

Identificación N^o: _____

Anexo D: Formato de consentimiento informado Menor de edad.

 **ASENTIMIENTO INFORMADO MENOR DE EDAD**

Yo, estudiante _____ perteneciente al Centro Educativo o Institución Educativa: _____

En forma voluntaria manifiesto que:

He recibido toda la información necesaria de forma clara, comprensible y satisfactoria sobre los objetivos y actividades que se implementaran en el proyecto aplicado denominado: _____

adelantada por los estudiantes maestros

_____, con quiénes conozco y deseo colaborar.

Doy cuenta que me explicaron que vamos a realizar un estudio para tratar de aprender sobre las personas que dicen la verdad y las personas que dicen mentiras. Me informaron que, si acepto, me hará preguntas sobre las personas, desarrollarán actividades y observarán varias clases.

Reconozco que puedo hacer preguntas las veces que quiera en cualquier momento del estudio. Además, si decide que no quiero terminar el estudio, puedo parar cuando desee. Fueron claros en que nadie puede enojarse o enfadarse conmigo si decido que no quiero continuar en el estudio.

TEN EN CUENTA ANTES DE FIRMAR:

Si firmas este papel quiere decir que lo leíste, o alguien te lo leyó y que quieres estar en el estudio. Si no quieres estar en el estudio, no lo firmes. Recuerda que tú decides estar en el estudio y nadie se puede enojar contigo si no firmas el papel o si cambias de idea y después de empezar el estudio, te quieres retirar.

Firma del participante del estudio

Firma del investigador.

Fecha



Figura 14: Preparación Plato Típico



Figura 15: Resultado Esperados