

Preservación de la gastronomía propia desde los diferentes escenarios de aprendizaje, a través de una propuesta etnopedagógica con los estudiantes de grado 5° de básica primaria de la Institución Educativa Técnica Comercial San Juan Bautista Del Municipio de El Charco-Nariño, en el área de etnoeducación.

Nohemí Álvarez Montaña

Luis Enrique Sinisterra Arrechea

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

Preservación de la gastronomía propia desde los diferentes escenarios de aprendizaje, a través de una propuesta etnopedagógica con los estudiantes de grado 5° de básica primaria de la Institución Educativa Técnica Comercial San Juan Bautista Del Municipio de El Charco-Nariño, en el área de etnoeducación.

Nohemí Álvarez Montaña

Luis Enrique Sinisterra Arrechea

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

Brian Alexander. Córdoba Mingán.

Asesor.

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

Agradecimientos (o dedicatoria)

A Dios por permitirnos avanzar en esta etapa de nuestras vidas, habernos dado salud, paciencia y sabiduría, perseverancia para alcanzar nuestros objetivos.

A los miembros de la mesa de Etnoeducación que hicieron posible este proyecto educativo para las comunidades negras, Reynelda Perlaza, Sandro Estupiñán, Eliecer Cundumi, Marcial Cundumi, Edna Padilla entre otros.

A nuestros padres por habernos dado la vida, valores y sus consejos para llegar a ser personas de bien.

A nuestros familiares, hermanos esposo(a) hijos, por ser nuestra motivación para seguir avanzando a pesar de las diferentes adversidades por habernos tenido paciencia, comprensión y brindarnos su apoyo incondicional.

A los tutores por compartir sus conocimientos profesionales y brindarnos las herramientas necesarias para facilitar nuestro aprendizaje.

A nuestros compañeros por su comprensión sobre este proceso, nuestras ocupaciones que sin lugar a dudas contribuyen de manera directa a fortalecer los grados de hermandad y convivencia.

Tabla de Contenido

1.	Capítulo 1. Planteamiento del problema.....	10
1.1	Descripción del problema	10
1.2	Pregunta de investigación	11
1.3	Justificación	11
1.4	Objetivos.....	13
1.4.1	Objetivo general	13
1.4.2	Objetivos específicos	13
2.	Capítulo 2. Marcos de referencia	14
2.1	Marco de antecedentes.....	14
2.2	Marco teórico y conceptual.....	15
2.2.1	Modelo Constructivista.....	15
2.3	Marco contextual.....	26
3.	Capítulo 3. Diseño metodológico.....	27
3.1	Paradigma de investigación: investigación cualitativa.	27
3.2	Enfoque de la investigación: enfoque crítico social.	28
3.3	Tipo de investigación: investigación acción	29
3.4	Técnicas e instrumentos de recolección de información	29
4.	Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados	33
4.1	Primer resultado: diagnóstico a través de entrevistas.....	33
4.2	Segundo resultado: diseño de la propuesta etnopedagógica.	33
4.3	Tercer resultado: implementación de la propuesta.	56
4.3.1	HALLAZGOS.....	58
4.3.2	MEJORAS	59
5.	Conclusiones y recomendaciones	63
5.1	CONCLUSIONES	63
5.2	Recomendaciones	64
6.	Referencias	65
7.	ANEXOS	66

Lista de tablas

	pág.
Tabla 1. Actividad uno (plan de aula 1)	36
Tabla 2. Actividad dos (plan de aula 1)	39
Tabla 3. Actividad uno (plan de aula 2)	43
Tabla 4. Actividad dos (plan de aula 2)	45
Tabla 5. Actividad uno (plan de aula 3)	47

Lista de figuras

	pág.
Figura 1. Tapao de pescado	19
Figura 2. Mujeres de la comunidad preparando Olla comunitaria	25
Figura 3. Estudiantes de la Institución Educativa Técnica Comercial San Juan Bautista Raspando Coco	34
Figura 4. Desarrollo de clases 1	39
Figura 5. Toma aérea municipio El Charco	39
Figura 6. Productos típicos de la región	39
Figura 7. Docente Preparando una Mazamorra en un Fogón	42
Figura 8. Estudiantes comiendo mazamorra	42
Figura 9. Tapas de olla	42
Figura 10. Mujeres preparando plato típico de Semana Santa. Cabello de Ángel.	45
Figura 11. Actividades Gastronómicas de Semana Santa (Participación de toda la familia)	46
Figura 12. Aplicación entrevista docente (1)	70
Figura 13. Aplicación entrevista docente (2)	70
Figura 14. Aplicación entrevista estudiantes	71

Lista de Anexos

	pág.
Anexo A. Entrevistas y tabulación	68
Anexo B. Fichas de Lectura	72
Anexo C. Diarios de campo.	76

Resumen

Con este proyecto etnoeducativo se logró la preservación de la gastronomía propia del pacífico, fortaleciendo la cultura, y los valores sociales, empoderándose de lo propio e impidiendo que esta desaparezca, también permitió que desde un espacio etnoeducativo se fortaleciera el conocimiento de la gastronomía, reconstruyendo parte fundamental de su esencia como sujetos de una cultura identitaria. El objetivo general de este proyecto aplicado es preservar la gastronomía propia en los niños del grado 5° de la institución educativa técnico comercial San Juan Bautista a través de una propuesta etnopedagógica en el área de Etnoeducación, la metodología utilizada fue la investigación cualitativa, basándonos en la investigación acción, mediante entrevistas, prácticas directas de cocina, identificación de platos típicos de la región y vinculación de la comunidad en el proceso, diseñando una propuesta etnopedagógica y por último haciendo la aplicación de esta con los estudiantes, se amplió el conocimiento sobre el proceso de enseñanza y metodologías según autores como María Montessori, Vygotsky y con personas de la región como son los docentes y sabedores de la comunidad, Fortaleciendo los grados de convivencia y trabajos en minga, producción y generación de ingresos.

Palabras clave: gastronomía, etnoeducación, platos típicos, estrategia.

Abstract

With this ethno-educational project, the preservation of the gastronomy of the Pacific was achieved, strengthening the culture, and social values, enabling empowerment and preventing its demise. It also allowed to strengthen the knowledge of gastronomy from an ethno-educational space, reconstructing a fundamental essence as subjects of an identity culture.

The general objective of this applied project is to preserve our own gastronomy in the 5th grade children of the commercial technical educational institution San Juan Bautista through an ethno-pedagogical proposal in the area of ethnoeducation. The methodology used was qualitative research, based on participatory action research, through interviews, direct cooking practices, identification of typical dishes of the region while involving the community in the process, designing an ethno-pedagogical proposal and applying it with the students. The knowledge about the teaching process and methodologies was applied according to authors such as María Montessori, Vygotsky and with people from the region such as teachers and community members, strengthening the degrees of coexistence and work in minga, production and generation of income.

Keywords: gastronomy, ethnoeducation, typical dishes, strategy.

Introducción

El presente trabajo tiene como principal objetivo la preservación de la gastronomía propia a desde los diferentes escenarios de aprendizaje, a través de una propuesta etnopedagógica con los estudiantes del grado 5° de primaria de la Institución Educativa Técnica Comercial San Juan Bautista. Así mismo identificar aquellos factores por los cuales se está perdiendo la identidad cultural por medio de la gastronomía.

La finalidad de este trabajo de investigación es que se preserve la gastronomía afro nariñense para así promover una cultura donde los jóvenes sean quienes lleven el conocimiento a muchos las riquezas y el legado inmaterial que hay en la gastronomía del pacífico.

La creación de la propuesta etnopedagógica para la preservación de la gastronomía afronariñense donde se busca enamorar los estudiantes de lo propio, que sientan primeramente que son parte de la cultura afro, que sepan lo que significan sus raíces y que en manos de ellos esta preservarla y mostrarla, que se empoderen de lo propio y se interesen por conocer más, de tal modo que se fortalezcan los lazos de amistad con los compañeros y los mayores.

Esta propuesta pedagógica fue creada bajo los parámetros de la investigación cualitativa, permitiendo así una perfecta interacción con las personas entrevistadas para la recolección de la información y el diagnóstico que lleva a realizar la propuesta, primero se realizó la selección de la institución educativa, luego se realizaron entrevistas a los docentes, directivos, estudiantes y personas de la comunidad para poder obtener la información.

Mostrando así las debilidades y fortalezas en cuanto al área de Etnoeducación en la institución educativa, para la creación de los planes de aula y por último la implementación de la propuesta etnopedagógica.

1. Capítulo 1. Planteamiento del problema

1.1 Descripción del problema

La pérdida del interés en la gastronomía propia del pacífico por sus mismos habitantes es un gran problema que aqueja y lleva a buscar alternativas que permiten mejorar su calidad de vida a través de una alimentación propia, cabe mencionar un dicho antiguo que dice “somos lo que comemos”. Los jóvenes del pacífico no se interesan en aprender de sus abuelos y sabedores los platos típicos de su región ni mucho menos las épocas en que se realizan ya que debido a los intercambios culturales y lo que se muestra en los medios “absorben” la de ellos haciéndoles creer así que deben modernizarse con nuevas recetas porque según estos son más saludables y gustan al paladar de todos, causando así que la gran mayoría se avergüencen en mostrar lo propio, no tengan interés en aprender de sus abuelos y busquen recetas de otros lugares, en la televisión, revistas o internet ya que según ellos esto es lo que se debe implementar causando así una la pronta desaparición de la gastronomía propia del pacífico nariñense.

En este sentido también afecta la escuela ya que no tendrán sentido de pertenencia ni esencia de lo propio para impulsar a los estudiantes a que tengan un reconocimiento de sí mismos en la comunidad para exaltar su cultura a partir de lo étnico para que con enfoque diferencial puedan conocerse, respetar las diferencias étnicas y culturales; pero sobre todo aprender a conocer aquello que los constituye en una comunidad diferente y especial.

Al estudiante lo afecta en el sentido nutricional ya que la comida del pacífico aporta a una buena alimentación y es rica en nutrientes, fósforo y proteínas que ayudan al cuidado del ser humano en cambio además de que esta abarata costos en la canasta familiar debido a que se encuentra en el medio, mas sin embargo si adoptan una alimentación no propia corren el riesgo de sufrir desordenes nutricionales lo que los puede llevar a una enfermedad generando gastos excesivos afectando la canasta familiar y perdiendo la identidad cultural.

1.2 Pregunta de investigación

¿Cómo preservar la gastronomía propia afronariñense desde los diferentes escenarios de aprendizaje con los niños del grado 5° de básica primaria de la institución educativa técnico comercial San Juan Bautista a través de una propuesta etnopedagógica a través del área de Etnoeducación?

1.3 Justificación

Es de vital importancia motivar a los estudiantes del grado 5° de básica primaria de la institución educativa técnico comercial San Juan bautista para que se empoderen de su etnia y vean en la gastronomía propia y el cultivo del pan coger y plantas comestibles debido a que esta se basa en el enriquecimiento cultural, de saberes ancestrales ligados a conocimientos empíricos que identifican una comunidad para así reconocer que la cultura es lo más importante en una comunidad, basados en esto formaremos estudiantes con sentido de pertenencia capaces de transmitir y ser difusores de la importancia de conservar sus raíces.

La importancia de la gastronomía dentro de la sociedad con valores sociales, morales y religiosos que dignifican la comunidad, uniendo lazos de hermandad desde la familia, la comunidad y los diferentes espacios donde se desarrollen, Se convierte entonces como el primer medio de transmisión de conocimiento empírico y oral, cuando la madre transmite a la hija a través de la observación directa la forma de preparación de los alimentos.

Creando un vínculo y un lapso de confianza madre e hija, alrededor de esta se crean además vínculos sociales en la comunidad, cuando participan las familias en la preparación y acompañamiento de sucesos y hechos significativos. Así mismo las fechas conmemorativas en las comunidades aportan un gran valor social a la gastronomía, por su alta representatividad y el valor social de compartir, para la sociedad, la gastronomía es una puerta que vende la imagen de nuestra cultura ante otras culturas, porque estamos diciendo quienes somos.

En esta población que es 100% afrocolombiana haciendo una comunidad educativa con una misma historia y que sin duda el PEI está construido para fortalecer la cultura desde la institución educativa para resaltar los valores etnológicos³, históricos, culturales, políticos y ecológicos.

La Etnoeducación en tanto desde la escuela y teniendo como uno de los escenarios de aprendizaje el fogón, le da a nuestra gastronomía ese saber ser y saber hacer que nuestros sabedores y conocedores ancestrales, a través de la tradición oral van transmitiendo de generación tras generación. Otro escenario de Aprendizaje que se convierte motivador y enriquecedor es la Azotea, por el conocimiento que van a adquirir nuestros estudiantes por las plantas comestibles que se utilizan en la preparación de nuestra gastronomía. El río, el mar y el bosque juegan además un papel importante en la transmisión de estos conocimientos ya que son los espacios y medios en los cuales se consiguen el mayor porcentaje de nuestra base y dieta alimenticia.

Los estudiantes por su parte al conocer el porqué de las preparaciones, las historias asociadas a ellos, los valores sociales y culturales, la historia de cada plato y la importancia de la dieta alimenticia dentro de nuestras comunidades según la época, hora y momento podrán tener identidad propia desde el conocimiento empírico y subjetivo de una cultura diferente, pero con identidad. Tendrá el estudiante la oportunidad de comparar las dietas alimenticias de su cultura con la de otras culturas, y convertirse en un expendedor de la propia con pleno conocimiento y autonomía del porqué y el para qué de sus platos típicos. Incluso, el estudiante desde los conocimientos transmitidos por los ancestros puede identificar que comida es permitida y cual no de acuerdo las fases o etapas por las que atreviese su cuerpo.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Preservar la gastronomía propia en los niños del grado 5° de la Institución Educativa Técnico Comercial San Juan Bautista a través de una propuesta etnopedagógica en el área de Etnoeducación.

1.4.2 Objetivos específicos

- Diagnosticar cómo se viene desarrollando el plan de estudios del área de Etnoeducación en la institución educativa técnico comercial San Juan Bautista con los estudiantes de grado quinto de básica primaria a través de una entrevista.
- Diseñar una propuesta etnopedagógica con los estudiantes de grado quinto de básica primaria desde el área de Etnoeducación donde se tenga en cuenta la gastronomía propia del municipio de el Charco.
- Implementar la propuesta pedagógica en la institución educativa técnico comercial San Juan Bautista con los estudiantes de grado quinto de básica primaria.

2. Capítulo 2. Marcos de referencia

2.1 Marco de antecedentes

En los antecedentes se encuentran varios estudios realizados en Colombia y en el exterior, sin embargo se ha escogido el siguiente:

Guía virtual de gastronomía popular Cartagena saberes y prácticas que es una tesis de grado realizado por (Escorcía, 2013) donde plantea la creación de una guía virtual para aprovechar el mundo digital, donde las personas puedan aprender de la gastronomía popular de Cartagena, cumpliendo unos objetivos para lograrlo, practicar y valorar el proceso de producción, circulación y consumo para poder realizar la guía, el segundo objetivo mirar qué papel juega el periodismo cultural el patrimonio intangible que es la gastronomía. Y por último proyectar la gastronomía de Cartagena en los medios intangibles a través de las TIC.

Donde al final se concluye que esta guía gastronómica es importante porque le hace un reconocimiento a los sectores populares de Cartagena, donde todas las personas que ingresen puede ver el manifiesto gastronómico y la riqueza cultural alrededor de la cocina que al final es una memoria colectiva.

El proyecto de tesis de grado se asemeja a este ya que los dos hablan de gastronomía como patrimonio cultural, que se debe conocer por todo el mundo, toma sectores populares para la toma de muestras e investigaciones y se quiere fortalecer la gastronomía.

La diferencia con este proyecto es que el fortalecimiento se hará desde un aula de clases y otro se hará de forma virtual, en una página web lo que implica que puede llegar a personas de lugares alejados, la segunda diferencia es que no se hizo con comunidades netamente afros, este lleva en su contenido varias etnias, los platos típicos mencionados son ciertamente costeños, pero no son de la costa pacífica, y no es comida afro nariñense.

2.2 Marco teórico y conceptual

A continuación, se muestra la definición de algunos modelos pedagógicos que son base fundamental para el desarrollo de este trabajo de grado

2.2.1 Modelo Constructivista.

Este proyecto está basado principalmente en el modelo constructivista que propone brindar a los estudiantes los medios y metodologías necesarias para un buen desarrollo en su proceso de formación, permitiéndoles despertar la curiosidad y amor por el aprendizaje.

Según Piaget, como se cita en “si el desarrollo intelectual es un proceso de cambios de estructuras desde las más simples a las más complejas, las estructuras de conocimiento son construcciones que se van modificando mediante los procesos de asimilación y acomodación de esquemas. La asimilación que consiste en la incorporación al cerebro de elementos externos a él y la acomodación que se refiere al cambio de los esquemas o a la necesidad de ajustar el esquema o adecuarlo a la nueva situación. El logro cognitivo consiste en el equilibrio entre la asimilación y la acomodación. Así una estructura está en equilibrio cognoscitivo con el objeto de aprendizaje cuando está en condiciones de dar cuenta de él de manera adecuada, es decir, cuando el aprendizaje es asimilado correctamente después de haberse acomodado a sus características. Según el constructivismo la ciencia no descubre realidades ya echas si no que construye, crea e inventa realidades” (Bolaños, Delgado, Chamorro, Guerrero, & Quilindo, 2019).

Para el desarrollo de este proyecto se hace referencia a la teoría constructivista para la adopción de un modelo pedagógico con enfoque diferencial, que sea innovador enseñando según la cultura y el medio en que se desarrolle el ser y no el que se ha adoptado por todos los siglos un modelo global que no tiene en cuenta que Colombia es un país multiétnico, dejando a un lado la diferencia de los pueblos.

La misma constitución política en su artículo 68 a tenor dice “Los integrantes de los grupos étnicos tendrán derecho a una formación que respete y desarrolle su identidad cultural. La

Ley 70 de 1993 en su capítulo XI es explícita en los señalamientos frente a cuál es el tipo de educación que necesita el territorio de comunidades negras. “la educación para las comunidades negras debe tener en cuenta el Medio Ambiente el proceso productivo y toda la vida social y cultural de esas comunidades.

Modelo pedagógico socio-cultural

En segundo lugar, se emplea el modelo pedagógico socio cultural que hace referencia al ser humano en esencia y que su aprendizaje está basado en su entorno y las personas que interactúa en su diario vivir.

La Teoría Sociocultural de Vygotsky como se cita en “pone el acento en la participación proactiva de los menores con el ambiente que les rodea, siendo el desarrollo cognoscitivo fruto de un proceso colaborativo. Sostiene que los niños desarrollan su aprendizaje mediante la interacción social: van adquiriendo nuevas y mejores habilidades cognoscitivas como proceso lógico de su inmersión a un modo de vida. Aquellas actividades que se realizan de forma compartida permiten a los niños interiorizar las estructuras de pensamiento y comportamentales de la sociedad que les rodea, apropiándose de ellas” (Regader, 2019).

Esta teoría se emplea debido a que se parte de un conocimiento inicial teniendo en cuenta la interacción social trabajando así con los estudiantes sus conocimientos previos sobre gastronomía, los platillos que preparan en sus casas y las épocas en que se realizan, mostrando que ese es el medio gastronómico propio y la importancia de aprenderlo, pero sobre todo preservarlo. El proyecto etnopedagógico que se desarrollará, permite que los estudiantes puedan adquirir conocimiento culinario a través de la interacción social que va desde charlas con sus compañeros, docentes, familiares y muy fundamentalmente por medio de tertulias con sabedores de su comunidad porque básicamente lo que dice el modelo pedagógico socio cultural es que el conocimiento y el aprendizaje tiene lugar cuando hay una interacción con otras personas.

En el libro “Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano, lanzado por el Ministerio de Cultura en colaboración con la Fundación Activos Afro (Acua)”, donde se habla de las cocinas del pacifico y los procesos de innovación que esta tiene, no son conocidos para el resto del mundo ya que estas recetas, no están escritas, y se transmiten de generación en

generación, al igual que los aliños utilizados, sin químicos, con hiervas aromáticas y de azoteas, además por ser el pacífico cada pueblo tiene una forma diferente de cocinar, este estudio se hizo con personas de la comunidad, dando sus recetas y mostrando la preparación de varios platos con esta investigación se puede estar seguro que la gastronomía del pacífico nariñense no se puede dejar perder porque es una gran riqueza y legado, es un misterio para el resto del mundo.

En el avance de este proyecto que está enfocado para preservar la gastronomía propia del pacífico nariñense mediante una propuesta etnopedagógica con los estudiantes del grado 5° de primaria de la Institución Educativa Técnica Comercial San Juan Bautista se han identificado 4 categorías de análisis sobre las cuales se va a trabajar.

2.2.2.1 La gastronomía afro-nariñense:

El departamento de Nariño se encuentra dividido en subregiones para la identificación de los pueblos y/o asentamientos de las comunidades negras, los cuales a su vez en sus formas de organización Política comunitaria, están representados por Organizaciones Étnicas de Segundo Nivel, las cuales son conformadas por consejos comunitarios y organizaciones étnico territoriales. El pacífico afro nariñense está conformado por los municipios de Tumaco, Francisco Pizarro, que hacen parte de la subregión del Pacífico sur ya nivel del proceso de comunidades negras están representados por Red de Consejos Comunitarios de Pacífico Sur - RECOMPAS. Barbacoas, Magui Payan y Roberto Payan que son parte de la Subregión Telembi, El Charco, Mosquera, Olaya Herrera, Santa Bárbara de Iscuande y La Tola que forman la Subregión Sanquianga. En su estructura organizativa son representados por ASOCOETNAR. Las características geográficas, climáticas, sociales, culturales, políticas de estas comunidades no difieren las unas de las otras ya que ancestralmente compartimos los mismos usos y costumbres culturales. Implicando estas costumbres la carta de presentación de cada una de nuestras comunidades como lo es la gastronomía. La gastronomía propia de cada uno de estos pueblos es idéntica tanto en la dieta alimenticia diaria, como en las celebraciones en cada una de las épocas del año. La gastronomía del pacífico afro nariñense es un relacionamiento entre la vida espiritual y cultural de hombres y mujeres que desde la cocina expresan sentimientos de hermandad, de

sociedad y de comunidad, e impulsan, construyen y fomentan los valores sociales, religiosos y morales.

En el plan de etnodesarrollo de Asociación de consejos étnico territoriales del Departamento de Nariño - ASOCOETNAR de un desarrollo basado en la identidad cultural es decir, pensado, promovido y liderado por y para las comunidades negras, un desarrollo que respeta la pluralidad y promueve las costumbres, las tradiciones y las identidades de las comunidades afrocolombiana que habitan y poseen el territorio (ASOCOETNAR", 2010); de acuerdo con estas perspectivas la Gastronomía propia desde la escuela como uno de los tantos escenarios de aprendizaje con los que cuentan las comunidades negras a través de una propuesta etnopedagógica propenderán por la preservación y conservación de la base de nuestra identidad cultural.

2.2.2.2 Gastronomía Propia de la subregión Sanquianga:

La gran variedad de productos alimenticios presentes a lo largo y ancho de la subregión Sanquianga hacen de la base de la dieta alimenticia de las comunidades negras asentadas en las riberas de los ríos y los centros poblados no solo la base de la economía sino también la base de la cultura y su medicina tradicional, y su cosmovisión. De acuerdo a la publicación Sanquianga Los principales productos alimenticios de la gastronomía de la subregión Sanquianga y además asociados a la base de la economía son: (Benhur Ceron Solarte- Eduardo Zuñiga Erazo - Lidia Ines Muñoz- Pedro Carlos Verdugo Moreno, 2014)

- **El Plátano.** Planta originaria del viejo mundo pero algunos la aducen que se cultiva en los trópicos americanos antes de la llegada de los españoles. Hay diferentes variedades de plátano en nuestro territorio se destaca, el plátano dominico, el plátano hartón, y el plátano Felipita. Se vende por raciones, que equivalen a 32 pares de plátano, media ración o un cuarto de plátano. Su producción es durante todo el año no tiene época de cosecha específica.

El plátano es la principal base de la gastronomía de nuestras comunidades, esta presente en el desayuno, en el almuerzo, en la cena, se utiliza en los tapaos de pescado, como acompañante del pescado frito, en los sancochos de gallina y de animales silvestres,

acompañante de los sudados de pescado, de los encocaos, es decir todas las comidas están acompañadas del plátano. Ya sea sancochado, frito, asado, en bala, o encocado.

- **El Coco:** Ancestralmente parte fundamental de la gastronomía, los principales platos típicos se preparan a base de coco, así como dulces típicos propios de nuestras comunidades se realizan a base de coco. Su subsistencia en la actualidad le permite contribuir en menor escala a la economía de las comunidades, y las nuevas generaciones por temas de culturización poco a poco van desapareciendo este producto de la dieta alimenticia asociándolo con problemas de colesterol y triglicéridos por su alto contenido en grasas.
- **El arroz:** producto tradicional que se cultiva en algunas comunidades de la subregión Sanquianga, y parte fundamental de la dieta alimenticia de nuestras comunidades, entre los principales platos que se preparan con arroz está el arroz con coco, arroz de comida (arroz atollado que se prepara con diferentes mariscos) mazamorra de maduro, mazamorra de panela, arroz aliñado, entre otros.
- **El pescado:** existe diversa y gran variedad de pescado, de ríos y de Mar, el pescado se puede degustar, fresco, salado, salpreso, ahumado; ya sea en sudado, en sancocho, en tapao, o frito

2.2.2.3 Gastronomía propia del Municipio de El Charco



Figura 1. Tapao de Pescao con plátano

Fuente. Esta investigación

La gastronomía del municipio de El Charco además de variada es fuente de inspiración y de encuentros familiares. En torno a la gastronomía se reúnen las familias, los jóvenes en noches de luna utilizan las urambas¹, espacios que se utilizan para enamorarse entre sí, para recordar anécdotas, contar chistes, adivinanzas y evocar cuentos.

Un reconocido cocinero de nuestra comunidad “Gutti” afirma que la cocina es vida, solo quien tiene el privilegio de preparar un plato en nuestras cocinas sabe lo que se siente y lo que corre por las venas al preparar un platillo y ver como la gente lo degusta. (“GUTTI”, 2018). Los diferentes platos típicos que se degustan en el día a día de nuestra dieta alimenticia son parte de los rituales de nuestra cultura. Las festividades tienen en la gastronomía también una gran representación, al igual que los ritos y la cosmovisión de nuestras comunidades. El desayuno es la comida más importante del día, lo cual no significa que el almuerzo y la cena no sean bien trancados².

- **El Desayuno:** el desayuno en el municipio de El Charco es todo un ritual desde la madrugada cuando nuestras abuelas y madres prenden el fogón con estopa o con leña dizque para ahuyentar los malos espíritus hasta las diez de la mañana cuando apenas están sirviendo en el puesto donde le toque su plato para que coma ya sea en la cocina, en el corredor, en la sala, según nuestras costumbres al hombre de la casa es al que se le sirve en la mesa; los demás comemos por cualquier lugar. Un desayuno típico de los hogares en el municipio de El Charco día a día está compuesto de la siguiente receta.

- plátano o banano, Papachina, Pescado fresco, salado, ahumado o frito, -Chocolate o avena

Pero en épocas de semana santa el desayuno a la casa que usted vaya se encuentra con un menú totalmente diferente compuesto por:

¹ Comidas que se preparan en mitad de la calle, entre un grupo de amigos, por lo general las urambas son con arroz de leche o arroz de atún, o tapao de gallina.

² Palabra que denomina cantidad, se dice que una comida está bien trancada cuando es abundante.

Un vaso de chocolate. Tapado de pescado salado, Un pedazo de queso, Un buen pan con mantequilla, Un pedazo de casabe³, Una porción al gusto de cabello⁴

Estos desayunos en épocas de semana le permiten a la persona aguantar todo el proceso de las celebraciones religiosas en conmemoración de la pasión de Jesucristo, en algunos hogares durante el día no se vuelve a cocinar.

- El almuerzo: El almuerzo en el municipio de El Charco es toda esa variedad de platos donde existe una especie de enamoramiento entre el caldo y el seco con el arroz, un buen sudado de pescado tiene que ir acompañado de una buena porción de plátano y una buena limonada, pero no se puede dejar de lado el buen caldo de pescado para que la comida este completa. Pero si vamos a preparar un domingo para invitar al compadre o al vecino el sancocho de gallina criolla con el arroz aliñado y las presas sudadas no pueden faltar; las recetas en los días normales varían pero sin que falten los ingredientes principales Arroz con coco o aceite, Sudado de pescado, Plátano sancochado o maduro sancochado, Limonada, Sopa de pescado, Encocado de cangrejo con arroz con coco.

En las épocas de semana santa el jueves santos después de salir de la ultima cena del señor en los hogares se comparte el almuerzo a las cuatro de la tarde con un buen tamal acompañado de plátano sancochado; los tamales se hacen ya sea de maíz, de arroz o de plátano su masa, y la presa debe ser pescado, camarón o piangua. Los viernes santos las familias participan del viacrucis, pero el almuerzo es ligero una sopa de queso con arroz con coco y frijoles tapajeños⁵ son el alimento necesario y suficiente para esa hora del dia año tras año

- La Merienda o Cena: al igual que las demás comidas de nuestra dieta alimenticia, la merienda es parte importante de los hogares charqueños⁶, un buen tapado de pescado o un

³ Dulce que se hace a base de maíz, leche de coco y panela, parecido a la natilla.

⁴ Dulce que se prepara con papaya verde, panela hierbas, aromáticas cultivadas en las azoteas de las casas

⁵ Frijoles que se cultivan en el municipio, y que se preparan con dulce, maduro y la leche de coco. Estos frijoles se siembran y sólo se cosechan en esta época del año.

⁶ Gentilicio con el que se denomina a las personas que son del municipio de El charco

plato de banano sancochado con pescado frito, y una taza de agua de panela con limoncillo hacen la más exquisita cena. Se aprovecha este momento para contar adivinanzas, el cómo estuvo la jornada laboral, proyectos y planes de familia.

En épocas decembrinas la cena es todo un acontecimiento porque comen todos los miembros de la familia además se reúnen otras familias del barrio para compartir, se cocina variedad de platos pero no puede faltar el sancocho de gallina criolla, unos buenos pasabocas, y un exquisito arroz aliñado.

2.2.2.4 Platos típicos.

A través de figuras haremos una breve descripción de los platos típicos propios de nuestro municipio, los cuales a su vez tendrán una descripción de la época del año y momentos del día en que se utilizan y se preparan.

La forma en que se relacionan los seres vivos con la alimentación según el medio ambiente y su entorno, esta hace parte de las costumbres, la religión y la identidad cultural que se puedan tener, es por ello que es muy amplia y no se puede hablar de una sola forma de cocinar un platillo, aunque se hable de gastronomía afro-nariñenses esta puede variar dependiendo el lugar en el que te encuentres. La gastronomía puede servir muchas veces de referencia para un lugar o territorio ya que se puede hacer famoso por su sabor exquisito y único esto hace que las personas siempre se acerquen por probar las ricuras y este hacer el comentario a otros y así sucesivamente pero no siempre estos platillos se preparan constantemente ni en todos los lugares que hay personas afros es por eso que se debe tener en cuenta las temporadas y los platos típicos de cada municipio.

Entre los platos típicos encontramos, el arroz con coco, sancocho de gallina, encocao de cangrejo, encocao de jaiba, mazamorra toleña, tapao de pescado salado, tapao de pescado fresco, frijol con maduro, sudao de pescado, pescado frito, sopa de pescado, changua de huevo, sudao de ralla ahumada y fresca, arroz atollado ya sea con (camarón, piangua o tollo), ceviche de tollo fresco, sudao de tollo ahumado, ceviche de camarón, sopa de camarón, camarón frito, bala de plátano, sudado de piangua, cevihe de piangua, tamal de (camarón, pollo, pescado, piangua, tollo, ralla, piacuil, almeja, chorga, jaiba) , sopa de chorga, sudado de piacuil. Todos estos son preparados con lo que se encuentra en el medio en el que se desarrolla cada uno, también se tiene

los dulces, hechos en las comunidades como es el Aco, candi, cabello de ángel, rallao, cocadas, panela de coco, conserva, dulce de guayaba, envuelto, cuca, pasa boca, pan de coco. Y por último se encuentran las bebidas típicas afro-nariñense como son el viche, el guarapo, la chicha, la mistela y el arrechón. Toda esta riqueza que tiene el pacífico afro-nariñense es lo que lo hace diferente de los demás y relevante con la forma de preparación de cada uno de los platos, dulces y bebidas antes mencionadas.

2.2.2.5 Calendario gastronómico:

Ahora se hablará acerca del calendario gastronómico que se usa para conocer el momento indicado y las fechas exactas en las que se debe consumir cierto platillo o alimento. Lo anterior se debe a existen fechas precisas en las cuales algún alimento de mar crece. Se tiene el caso del camarón, del cual se debe consumir idealmente cuando presenta un buen tamaño. Incluso, existen vedas que prohíben el consumo del camarón cuando aún está muy tierno para ser consumido y lo mejor es dejar pasar un tiempo y esperar a que crezca y se reproduzca. Por lo tanto, se puede asegurar que la gastronomía local además de ser sabia en cuanto a sabor es muy consiente del impacto ambiental que puede tener. De igual manera, el calendario gastronómico no sólo se ajusta a la época de producción o crecimiento de pescados, mariscos y plantas, sino que también tiene en cuenta la condición del comensal, es decir que se adapta al estado de la persona que lo consume. Por ejemplo: lo mencionado anteriormente tiene unas fechas en las que encontramos en abundancia y es la siguiente:

En semana Santa: se prepara el Tamal, envuelto, arroz con coco, frijol con maduro y arroz atollado y los dulces como cabello de ángel, aco, conserva y cocada. Se debe tener en cuenta para esta fecha no comer carne.

En diciembre se preparan sancocho de gallina, los dulces como Candi y bebidas como el viche y el arrechón.

Se tiene la costumbre de cuando la mujer da a luz un hijo, esta debe guardar 45 días comiendo todos los días sancocho de gallina y no puede comer algunas cosas, al igual cuando se está con el periodo también se debe guardar una dieta similar.

2.2.2.6 Identidad Cultural

De acuerdo con la autora Olga Lucia Molano en su artículo “Identidad Cultural un concepto que Evoluciona” de la revista Universidad Externado el concepto de identidad cultural se define sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior. “La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias. Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad (Molano)”

La docente María Reynelda Perlaza líder del proceso Organizativo de comunidades negras define la Identidad cultural como “la carta de presentación de un individuo, de una comunidad, su identidad cultural es su historia, es su cosmovisión, es su tradición, es su religiosidad, es su contexto, la identidad cultural de una comunidad es su documento de identidad único e irrepetible. (Perlaza, 2019)

1.2.2.6.1

La gastronomía y la identidad cultural



Figura 2. Mujeres de la comunidad preparando Olla comunitaria
Fuente. Esta investigación

La gastronomía es la carta de presentación de una comunidad, un pueblo se identifica por lo que come y la forma en que lo come. Las comunidades negras del municipio de El charco no están exceptas de esta identidad, tal como lo hemos resaltado a los largo de esta investigación, la gastronomía es un espacio donde se articula y se promueven valores sociales y culturales, y desde donde la transmisión del conocimiento empírico aprender haciendo, aprender viendo permite que en escenarios de aprendizaje como el Fogón, la Azotea, la pampa los saberes ancestrales se transmitan de generación tras generación.

La gastronomía como la base de nuestra identidad cultural está representada en los platos típicos propios de nuestro municipio y que son la base de nuestra dieta alimenticia, los cuales a través de esta propuesta Etnopedagógica y desde el aula de clases pretendemos junto con el conocimiento de nuestros sabedores ancestrales, preservar e implementar en los y las estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa técnica comercial San Juan Bautista

como experiencia piloto en la búsqueda del fortalecimiento y empoderamiento de nuestra identidad cultural.

2.3 Marco contextual

La propuesta etnopedagógica, en la preservación de la gastronomía desde los diferentes escenarios de aprendizaje se realizará en la Institución Educativa Técnica Comercial San Juan Bautista, Municipio de El charco Departamento de Nariño. La Institución Educativa Técnica comercial San Juan Bautista es una institución de carácter Oficial adscrita al Ministerio de Educación Nacional según la Resolución 2762 de 24 de julio de 2014. Ofrece la modalidad de educación básica primaria, Básica Secundaria y Media Vocacional en la Modalidad Técnica comercial. Y la jornada adicional nocturna que ofrece Educación por Ciclo Decreto 3011.

Atiende una población estudiantil interétnica predominando la población negra y con una presencia de un 2% de población indígena. De acuerdo con el PEI de la institución la Misión, la Visión y la filosofía de la institución se basan en:

Una misión que busca Orientar la formación integral de los niños y niñas, adolescentes y adultos , mediante la prestación del servicio educativo basado en el auto reconocimiento como seres con valores sociales, religiosos y culturales propendiendo por la recuperación de la dignidad humana y la adquisición de oportunidades académicas para acceder a estudios superiores y poder desempeñarse en el medio al cual se integren, mejorando su calidad de vida, prestando especial atención a la población con alto índice de vulnerabilidad, en situación de desplazamiento y población inclusiva; como única forma de proyectarlos a la vida escolar y social.

Y una visión que pretende ser una institución Educativa para el año 2.025 que aspira formar estudiantes capaces de construir, gestionar y participar en el desarrollo socio económico y cultural de la comunidad a la cual se integren, mostrando sentido de pertenencia, valores sociales, religiosos y morales y con atención a la población con alto índice de vulnerabilidad, en situación de desplazamiento y población inclusiva.

3. Capítulo 3. Diseño metodológico

3.1 Paradigma de investigación: investigación cualitativa.

El Paradigma bajo el cual realizaremos esta investigación frente a la preservación de la gastronomía propia desde los diferentes escenarios de aprendizaje a través de una propuesta etnopedagógica será un paradigma cualitativo; para alcanzar los resultados utilizaremos métodos como la entrevista, el diario de Campo, y otro paradigma Cuantitativo donde los resultados los obtendremos a través de encuestas.

Para entender el concepto de paradigma cualitativo es necesario registrar los diferentes conceptos que distintos autores han manifestado sobre paradigma.

Del griego “paradeigma”, ejemplo, modelo. El concepto fue introducido por J.S. Kuhn en el ámbito de la teoría de la ciencia, para clasificar la eterna polémica sobre lo científico.

“Es un fenómeno cultural, toda vez que detrás de ésta legitimidad se encuentran valoraciones que se estipulan como supuestos que se dan por dados” (Kuhn, Thomas; La estructura de las Revoluciones Científicas).

Dado el concepto de paradigma, algunos autores explican como paradigma cualitativo a las perspectivas estructural y dialéctica, de la investigación el cual centra su atención en comprender los significados que los sujetos infieren a las acciones y conductas sociales. Para ello se utiliza esencialmente técnicas basadas en el análisis del lenguaje, como pueden ser la entrevista, el grupo de discusión, la historia de vida, y las técnicas de creatividad social. Aquí lo importante no es cuantificar la realidad o distribuirla en clasificaciones, sino comprender y explicar las estructuras latentes de la sociedad, que hacen que los procesos sociales se desarrollen de una forma y no de otra. Dicho de otra forma, desde este paradigma se intenta comprender la cómo la subjetividad de las personas (motivaciones, predisposiciones, actitudes, etc.) explican su comportamiento en la realidad (Social).

El paradigma cualitativo percibe la vida social como la creatividad compartida de los individuos. El hecho de que sea compartida determina una realidad percibida como objetiva, viva

y cognoscible para todos los participantes en la interacción social. Además, el mundo social no es fijo ni estático sino cambiante, mudable, dinámico. El paradigma cualitativo no concibe el mundo como fuerza exterior, objetivamente identificable e independiente del hombre. Existen por el contrario múltiples realidades. En este paradigma los individuos son conceptuados como agentes activos en la construcción y determinación de las realidades que encuentran, en vez de responder a la manera de un robot según las expectativas de sus papeles que hayan establecido las estructuras sociales. No existen series de reacciones tajantes a las situaciones sino que, por el contrario, y a través de un proceso negociado e interpretativo, emerge una trama aceptada de interacción. El paradigma cualitativo incluye también un supuesto acerca de la importancia de comprender situaciones desde la perspectiva de los participantes en cada situación (Shuster & Ciencias)

¿Por qué nuestro proyecto debe trabajarse bajo un paradigma cualitativo?

Porque desde los diferentes métodos que ofrece para las técnicas de recopilación de la información nos permite conocer el pensamiento propio de la comunidad y a partir de allí justificar, y construir una propuesta etnopedagógica con criterio y argumentos socio culturales desde el pensamiento propio.

3.2 Enfoque de la investigación: enfoque crítico social.

En este proyecto el enfoque de la investigación estará basado en el método crítico-social que recoge todos los tipos de investigación vistos hasta el momento. Este tipo de investigación es "La perspectiva crítica de la ciencia social es un enfoque con el que se intentan comprender las rápidas transformaciones sociales del mundo occidental, así como responder a determinados problemas provocados por dichas transformaciones. Los científicos sociales del paradigma crítico estiman que la rápida tecnologización del trabajo, la importancia cada vez mayor de los medios de comunicación de masas y el crecimiento y fusión de los sectores institucionalizados de la vida son fenómenos que tienen consecuencias sociales y políticas. Se han limitado las posibilidades de

acción social y ha aumentado el control de la vida pública y privada por parte de determinados grupos de la sociedad".

De acuerdo con lo anterior este método se emplea debido a que la interculturalidad y los medios de comunicación se están empoderando de la juventud en el municipio lo cual no permite que se interesen por lo propio, con este método podemos darnos cuenta hasta donde están influenciados, las características que los representan, las principales creencias y costumbres para desde allí empezar a trabajar para la preservación de la gastronomía propia del pacífico nariñense.

3.3 Tipo de investigación: investigación acción.

El tipo de investigación que se utiliza en este proyecto es la Investigación-acción, ya que es una forma con la que se buscan resultados colectivos de la investigación y de igual manera poder actuar desde lo encontrado, por medio de prácticas sociales o educativas que motiven a los estudiantes a aprender sobre lo propio de manera práctica.

Mediante la investigación acción citada en (castillo , 2001) – plantea que, Kurt Lewis argumentaba que se podía lograr en forma simultáneas avances teóricos y cambios sociales.

Por lo tanto, se adopta en este proyecto para dar solución a la problemática de la gastronomía la cual se puede preservar desde la escuela generando esos cambios y además un empoderamiento cultural, fortaleciendo las prácticas sociales comprendiendo los aspectos de la realidad existente, partiendo desde un concepto de verdad de la comunidad que se investiga que se obtiene por medio de observaciones, discusiones y análisis de los resultados.

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información

Para el logro de los objetivos de este proyecto se emplearon cuatro herramientas de recolección de datos:

- **La Entrevista.**

La entrevista en la investigación cualitativa como lo cita (quirola, 2017) Denzin Lincoln (2005, P.643, tomado de Vargas, 2012) “Es una conversación, es el arte de realizar preguntas y escuchar propuestas” que es en sí una técnica de recolección de datos, influenciadas por las características personales del investigado con instrumentos altamente estructuradas, pero en este caso se emplearan preguntas abiertas para que el entrevistado pueda expresarse de forma libre.

La entrevista según lo anterior es una herramienta de gran utilidad con la cual se puede hacer diagnóstico de la situación real sobre lo que se investiga o por lo menos el primer abre bocas e indicio para saber qué es lo que se debe hacer al respecto, para aplicarla se puede hacer en forma de una conversación fluida sin olvidar el objeto principal.

En este proceso de investigación se adoptaron, con el fin de obtener el primer resultado específico las siguientes preguntas:

Para los docentes de la institución educativa

- ¿Qué temáticas de acuerdo con la malla curricular de Etnoeducación están relacionadas con la gastronomía y que deben ser aplicadas en el grado quinto de básica primaria la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista?
- ¿Qué metodología consideras que debemos utilizar como estrategia pedagógica para implementar y desarrollar los temas de gastronomía en el área de Etnoeducación con los estudiantes de grado quinto de Básica Primaria la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista?
- ¿Cómo debería realizarse el proceso de evaluación en el área de Etnoeducación en los temas de gastronomía con los estudiantes de grado quinto de básica primaria la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista?
- ¿Cómo logramos involucrar a la comunidad en el proceso de enseñanza aprendizaje de la gastronomía de los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista?

- **Planes de aula como instrumento metodológico pedagógico.**

El plan de aula es una propuesta pedagógica donde por medio de una metodología nos permite incorporar unos conocimientos según la edad y el grado del estudiante, con estrategias didácticas y planificadas para cumplir un objetivo.

Algunos autores como Gándara (2009) proponen, que todo plan de uso que es una analogía de los planes de clase debe partir de un encuadre, seguido de un desarrollo de actividades y finalizar con una reflexión final sobre los logros obtenidos.

En este proyecto se emplearon los planes de aula para la teoría con los estudiantes desde el aula de clases y las prácticas con la comunidad planificando las metodologías, el recurso didáctico, organizando, buscando estrategias que sean de mayor utilidad para el cumplimiento de las metas propuestas, basados en las 4 categorías de análisis mencionadas anteriormente para lograr el segundo objetivo específico

- **Fichas de lectura**

Las fichas de lectura se emplean en este proyecto para la sistematización y organización de la información recolectada a través del desarrollo del proceso de aplicación del proyecto, de una forma práctica permitiendo así recolectar los datos más importantes, como son las palabras claves, citas de los textos, las ideas centrales, entre otras.

- **Diario de campo.**

Es un instrumento que se utiliza para sistematizar las experiencias que se obtienen durante el desarrollo del proyecto para luego analizar los resultados, este se puede implementar de varias formas (con ideas, mapas, esquemas), llevando así lo que sucede a diario.

Este diario de campo es importante porque forma parte de la interpretación para el análisis del desarrollo del proyecto, en este caso se empleará para cumplir con el tercer objetivo específico teniendo en cuenta que en él se consignan registros de todo el proceso, las experiencias a lo largo del proceso de aplicación del proyecto por medio de la observación, el diario de campo representa una estrategia muy importante, Primeramente, al documentar sirve para resaltar los hechos relevantes y cuestiones de menor importancia o hechos perdidos en la interpretación, generalización, evaluación o presentación de los resultados, vistos desde nuestra perspectiva.

4. Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados

4.1 Primer resultado: diagnóstico a través de entrevistas.

Siendo la gastronomía un escenario desde donde el estudiante aprende valores familiares y sociales, y que se convierte en parte indispensable de su identidad cultural y porque no decir personal; su temática debe estar inmersa dentro del área de etnoeducación, ya que además en los diferentes escenarios, en los que hablemos de grupos étnicos, ya sea pero mencionar sus ritos, sus prácticas tradicionales de producción, y todo lo concerniente a su cultura, la gastronomía jugara un papel importante, que podríamos describirla como el documento de identidad de un grupo étnico y en especial el de las comunidades negras.

La entrevista realizada a tres personas diferentes nos arroja dos puntos de vista distintos; uno que es el del docente que no cuenta con una malla curricular del área de etnoeducación por tanto no tiene la temática para Gastronomía que se le enseñara a los estudiantes de grado quinto de básica primaria; otro es el punto de vista de un miembro de la comunidad líder, que considera que a los estudiantes se le debe enseñar en este grado todo lo relacionado a los platos típicos, su preparación, sus ingredientes, el momento del día en que se preparan, pero sobre todo los diferentes platos típicos que hacen parte de nuestra dieta alimenticia en el día a día.

Dos posiciones diferentes, pero ambas validas, ya que el docente espera que desde la práctica docente que estamos realizando como unadistas podamos así, construir un plan de área etnoeducativo en el cual podamos incluir toda la temática relacionada con la Gastronomía. Y por otro lado la postura del líder es interesante porque se debe partir por conocer lo propio para luego poder conocer lo externo; más sin embargo considero que la gastronomía no solo es un tema que debe limitarse a los platos típicos, sino a todo el contexto sociocultural y de práctica de valores ancestrales que está ligada a ella.

Al igual que los entrevistados creemos que se debe involucrar a la comunidad desde diferentes espacios, encuentros, charlas, se hace con los intercambios de saberes entre las diferentes generaciones. La comunidad contribuye entonces transmitiendo esos saberes ancestrales desde la tradición oral.

4.2 Segundo resultado: diseño de la propuesta etnopedagógica.

La propuesta etnopedagógica de nuestra trabajo investigativo tiene cuatro componentes basados en el objetivo planteado “Diseñar una propuesta etnopedagógica con los estudiantes de grado quinto de básica primaria desde el área de Etnoeducación donde se tenga en cuenta la gastronomía propia del municipio de el Charco.”

PLAN DE AULA N° 1



Figura 3. Estudiantes de la Institución Educativa Técnica Comercial San Juan Bautista raspando coco.
Fuente. Esta investigación

TEMA: LA GASTRONOMÍA AFRONARIÑENSE

Estándar Básico de Competencia: identifico y describo alguna de las características humanas, sociales y culturales de la población colombiana

Pregunta orientadora-

¿Cómo investigar la gastronomía afro – nariñense desde los diferentes escenarios de aprendizaje con los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa técnica comercial san juan bautista del municipio de el charco, desde el área de etnoeducación?

Síntesis Conceptual (Resumen General)

La gastronomía es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un período de tiempo determinado. El término nace de la unión de dos palabras griegas: *gastros* (estómago) y *nomos* (conocimiento). En un sentido estricto, su objeto es el arte culinario, la relación entre preparar, servir y consumir comida (www.muzeumgastronomie.cz, s.f.)a.

Algunos chefs y autores destacados manifiestan frente a la gastronomía las siguientes citas - JEAN ANTHELME BRILLAT-SAVARIN (1755-1826)

Hombre de leyes y escritor, es autor del famoso libro sobre gastronomía *La Physiologie du goût* (La fisiología del gusto)

La gastronomía es un conocimiento, un entendimiento, sobre todo lo que tiene que ver con la comida. Su objetivo es asegurar la supervivencia de la humanidad gracias a una alimentación sabrosa y adecuada.

Dime lo que comes y te diré quién eres.

El descubrimiento de un nuevo plato confiere mayor felicidad a la humanidad que el descubrimiento de una nueva estrella. (www.muzeumgastronomie.cz, s.f.)

GEORGE AUGUST ESCOFFIER (1846-1935)

Chef francés apreciado por las celebridades. Galardonado con la Orden de la Legión de Honor, es autor de muchos libros sobre gastronomía.

Una receta no importa lo bien formulada o pensada que esté sino hay imaginación, creatividad y talento. (www.muzeumgastronomie.cz, s.f.)

XAVIER MARCEL BOULESTIN (1878-1943)

Chef inglés que escribió varios libros de cocina. Se convirtió en el primer chef televisivo cuando apareció en las emisiones piloto de la BBC, en 1937.

La cocina no es química. Es un arte. Requiere instinto y gusto, que no son medibles con exactitud (www.muzeumgastronomie.cz, s.f.).

Entendido estos conceptos la gastronomía afronariñense se define entonces como la mezcla de diferentes culturas presentes en el territorio, teniendo en cuenta que el Departamento de Nariño está dividido en subregiones, no obstante la gastronomía afronariñense en sus diferentes subregiones es similar con características que no varían sino en algunos platos específicos. La subregión Telembi predomino el yuyo con puzandao. La subregión Sanquianga su plato principal es a base de pescado en sus diferentes manifestaciones especialmente el tapado de pescado y arroz con coco, y en el pacifico sur (Tumaco – Francisco Pizarro) su principal plato es el sancocho de pescado.

Identificaremos entonces los principales ingredientes de nuestra gastronomía y desde los saberes ancestrales daremos a conocer e indagaremos con los estudiantes la importancia dentro de nuestra base alimenticia.

Subtemas:

Gastronomía Propia De La Subregión Sanquianga. La gran variedad de productos alimenticios presentes a lo largo y ancho de la subregión Sanquianga hacen de la base de la dieta alimenticia de las comunidades negras asentadas en las riberas de los ríos y los centros poblados no solo la base de la economía sino también la base de la cultura y su medicina tradicional, y su cosmovisión. De acuerdo a la publicación Sanquianga Los principales productos alimenticios de la gastronomía de la subregión Sanquianga y además asociados a la base de la economía son: (Benhur Ceron Solarte- Eduardo Zuñiga Erazo - Lidia Ines Muñoz- Pedro Carlos Verdugo Moreno, 2014)

Gastronomía Propia del municipio de El charco.

La gastronomía del municipio de El Charco además de variada es fuente de inspiración y de encuentros familiares. En torno a la gastronomía se reúnen las familias, los jóvenes en noches de luna utilizan las urambas⁷, espacios que se utilizan para enamorarse entre sí, para recordar anécdotas, contar chistes, adivinanzas y evocar cuentos.

Un reconocido cocinero de nuestra comunidad “Gutti” afirma que la cocina es vida, solo quien tiene el privilegio de preparar un plato en nuestras cocinas sabe lo que se siente y lo que corre por las venas al preparar un platillo y ver como la gente lo degusta. (“GUTTI”, 2018). Los diferentes platos típicos que se degustan en el día a día de nuestra dieta

⁷ Comidas que se preparan en mitad de la calle, entre un grupo de amigos, por lo general las urambas son con arroz de leche o arroz de atún, o tapao de gallina.

alimenticia son parte de los rituales de nuestra cultura. Las festividades tienen en la gastronomía también una gran representación, al igual que los ritos y la cosmovisión de nuestras comunidades. El desayuno es la comida más importante del día, lo cual no significa que el almuerzo y la cena no sean bien tratados

- METODOLOGÍA PLAN DE AULA

La metodología a utilizar en este plan de aula será a través del desarrollo de dos actividades, que estarán bajo el método inductivo – participativo donde el estudiante con la orientación del docente construyen sus propios conceptos a partir del conocimiento empírico, y la transmisión del saber ancestral de los adultos mayores. Este plan de aula permitirá al docente que desde el aula de clases pueda realizar una interacción directa entre el estudiante- la escuela y la comunidad, para el conocimiento y preservación de los conocimientos ancestrales desde los diferentes escenarios de aprendizaje que tenemos en nuestra comunidad. Una actividad que la desarrollaremos bajo el nombre de Gastronomía Propia De La Subregión Sanquianga, donde el docente a través de imágenes, conversatorio, juegos, adivinanzas y décimas e ilustraciones realizadas por el estudiante, abordará la temática sobre los productos más utilizados en nuestra comunidad, así como los lugares donde son más predominantes en la subregión Sanquianga. Los juegos nos servirán para introducir al estudiante en la temática. Al finalizar la actividad el docente evaluará a los estudiantes a través de la participación que hayan tenido durante el desarrollo de la clase.

La segunda actividad a desarrollarse obedece a la Gastronomía Propia del municipio de El Charco; esta actividad se desarrollará con el acompañamiento de los padres de familia quienes a través de la observación directa y la participación activa de los estudiantes se elaborará un plato típico del municipio, explicando a los estudiantes cuáles son los ingredientes a utilizar, el porqué, la época en el año y la hora del día en que se come y se preparan estos platos.

DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD.

ACTIVIDAD UNO

Tabla 1. Actividad uno (plan de aula 1)

Fuente. Esta investigación

Nombre de la actividad	GASTRONOMÍA PROPIA DE LA SUBREGIÓN SANQUIANGA
Grado de Práctica	Quinto de Básica Primaria
Área	Etnoeducación
Institución Educativa de Práctica	Institución Educativa Técnica Comercial San Juan Bautista
Docentes Practicantes	Fanny Danessy Caicedo Perlaza, Nohemí Álvarez Montaña, Luis Enrique Sinisterra
Logro	Investigar la Gastronomía Propia de la Subregión Sanquianga, para su preservación desde los diferentes escenarios de aprendizaje con los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución Educativa Técnica comercial San Juan Bautista Municipio de El Charco.
Descripción de la actividad	El docente presentará a los estudiantes un saludo de

	<p>bienvenida. Los invita a pasar al patio de la institución para realizar el juego de la gallina ciega el cual consiste en vendar los ojos a una persona ponerle en el centro de una ronda, mientras los demás inician a hablarle para que este los encuentre de acuerdo donde escuche la voz, la persona a la que logra atrapar cumplirá una penitencia que será impuesta por los demás miembros del grupo. Terminado el juego el docente a través de un dialogo iniciara un conversatorio con los estudiantes de preguntas previas sobre si conocen el nombre de los diferentes municipios que conforman la subregión Sanquianga, y cuales han visitado ellos. De acuerdo con las respuestas dadas por los estudiantes en el tablero el docente escribirá una relación de alimentos propios de los municipios y pedirá que en el cuaderno se formen nombres de platos típicos que ellos conozcan en la subregión y que se consuman a diario en nuestros hogares. Al finalizar los estudiantes a través de una exposición contarán y narrarán los platos típicos que conocen y lograron como resultado del juego de palabras.</p>
Recursos	Se utilizara material humano, papel, marcadores, tablero, borradores, lápiz de colores.
Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo a los estudiantes por parte del docente practicante; el docente presenta un saludo de bienvenida a los estudiantes y agradece la oportunidad de construir la propuesta etnopedagógica con ellos. Los invita además a que realicen un trabajo en equipo con disponibilidad e interés de todos los actores que intervendrán en la construcción de la propuesta. 2. Llamado a lista a los estudiantes de grado quinto; se hace el llamado a lista de los estudiantes y responden a lista 26 estudiantes. (ver anexo lista de estudiantes) 3. Realización de juego en el patio del Colegio la Gallina Ciega; el docente lleva a los estudiantes al patio de la institución y les explica en que consiste el juego de la gallina ciega, pide a los estudiantes que un niño al azar haga el papel de la gallina ciega y los demás formaran el circulo. El juego consiste en que se le venda los ojos al estudiante que va al centro y los demás inician a llamarlo; hasta que el logre tocar o atrapar alguno de sus compañeros; al que atrapan debe cumplir una penitencia la que le pongan los demás compañeros, la penitencia puede ser una adivinanza, una poesía, una canción, una décima o cualquiera que el resto del grupo decida ponerle.

	<p>4. Indagación por parte del docente sobre los conocimientos previos de la temática a los estudiantes, el docente inicia un conversatorio con los estudiantes sobre la subregión Sanquianga, preguntando a los estudiantes si conocen los municipios vecinos y en cuáles de ellos han estado o conocen...se escribe en el tablero por parte del docente un listado de ingredientes alimenticios y de épocas o fechas especiales en la comunidad y con los estudiantes se hace una relación de comidas típicas de las comunidades.</p> <p>5. Desarrollo de la Clase por parte del docente con participación de los estudiantes sobre la Gastronomía Propia de la Subregión Sanquianga. El docente desarrolla la clase explicando a los estudiantes porque el departamento se encuentra dividido en subregiones y porque nuestro municipio se encuentra ubicado en la subregión Sanquianga. Así mismo ubica los municipios que conforman cada una de las subregiones y las características que existen entre los municipios. Que además de la organización política, rasgos socioculturales y religiosos, la mayor característica que tiene la subregión Sanquianga es su gastronomía. Y esta se transmite de generación en generación y debe preservarse porque es nuestra carta de presentación frente a otras culturas.</p> <p>Se anota en el tablero una serie de ingredientes que se utilizan en la preparación de los alimentos (plátano, arroz, coco, pescado) y se le dice a los estudiantes que vamos a formar con esos ingredientes platos que utilizamos diariamente en nuestros hogares y principalmente en que épocas del año y parte del día las utilizamos. Una vez explicada la actividad que se realizara en el cuaderno de Etnoeducación, los estudiantes expondrán que platos típicos formaron con los ingredientes y cuales se consumen en los hogares.</p> <p>6. Evaluación a los estudiantes sobre la temática desarrollada., se califica a los estudiantes con la participación durante el desarrollo de la clase y las actividades realizadas en el ejercicio de la misma en el cuaderno.</p>
Indicador de Desempeño	Identifica con seguridad la Gastronomía Propia de la Subregión Sanquianga, para su preservación

	desde los diferentes escenarios de aprendizaje.
Evaluación	Se evaluara a los estudiantes de acuerdo a la participación en clases y la actividad desarrollada en el cuaderno durante la clase.



Figura 4. Desarrollo Clases Actividad 1.
Fuente. Esta investigación



Figura 5. toma aérea Municipio subregión Sanquianga
Fuente. Google images (autor Háder Alexi Alegría)



Figura 6. Imagen de productos típicos de la subregión
Fuente. Esta investigación

Actividad dos.

Tabla 2. Actividad dos (Plan de aula 1)
Fuente. Esta investigación

Nombre de la actividad	GASTRONOMÍA PROPIA DE EL MUNICIPIO DE EL CHARCO
Grado de Practica	Quinto de Básica Primaria
Duracion	8 horas
Docentes Practicantes	Fanny Danessy Caicedo Perlaza, Nohemí Álvarez Montaña, Luis Enrique Sinisterra
Logro de la Actividad	Reconocer la importancia de la Gastronomía Propia de la Subregión Sanquianga, para su preservación desde los diferentes escenarios de aprendizaje con los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución Educativa Técnica comercial San Juan Bautista Municipio de El Charco.

Descripción de la actividad	La actividad dos se realiza con el acompañamiento de los padres de familia utilizando el conocimiento ancestral de los adultos mayores y líderes de la comunidad que conocen la importancia de la gastronomía en nuestra cultura y comunidad. Esta actividad se
-----------------------------	---

	<p>realizara a través de la observación directa y la participación activa de los estudiantes se elaborara un plato típico del municipio, explicando a los estudiantes cuales son los ingredientes a utilizar, el porqué, la época en el año y la hora del día en que se come y se preparan estos platos. Además de que implementaremos el Fogón como escenario de aprendizaje en las diferentes formas de integración que utilizamos la gastronomía en nuestras comunidades.</p>
Recursos	Se utilizara material humano, papel, marcadores, tablero, borradores, lápiz de colores. Carbón, Ollas, fogón
Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Saludo de bienvenida por parte del docente practicante, el docente practicante saluda a los estudiantes con la canción “buenos días amiguitos como están” 2. Llamado a lista de los estudiantes de grado quinto; se llama a lista y responden el llamado a lista 24 estudiantes y se presenta excusa médica por dos de los estudiantes ausentes. 3. Desarrollo de la clase; el docente practicante invita al padre de familia para que se dirijan al lugar donde se realizara la práctica docente y se tendrá como escenario de aprendizaje el Fogón: el padre de familia manifiesta que nos enseñara a preparar una MAZAMORRA plato típico de nuestro municipio que se realiza en cualquier hora del día, sobre todo en las noches, además de ser utilizado por cualquiera de las generaciones
Indicador de Desempeño	Reconozco la importancia de la Gastronomía Propia de la Subregión Sanquianga, para su preservación desde los diferentes escenarios de aprendizaje.
Evaluación	Se evaluara a los estudiantes de acuerdo a la participación en clases y la actividad desarrollada en el cuaderno durante la clase.



Figura 7. Docente Preparando una Mazamorra en un Fogón
Fuente. Esta investigación



Figura 8. Estudiantes comunidad
Fuente. Esta investigación

PLAN DE AULA N° 2 Platos Típicos



Figura 9. Tapas de olla
Fuente. Esta investigación

Tema: Nuestros Platos típicos

Estándar Básico de Competencia

Leo y entiendo textos auténticos y sencillos sobre acontecimientos concretos asociados a tradiciones culturales que conozco.

Pregunta problematizadora

Como establecer la importancia de la gastronomía en la preservación y rescate de los platos típicos de nuestra comunidad.

Síntesis conceptual

Se entiende por platos típicos todos aquellos alimentos que se preparan en la comunidad, algunos en lo cotidiano y otros en épocas especiales, los cuales son la base de la alimentación. Entre los platos típicos de nuestra comunidad tenemos el tapao de pescado, el arroz con coco, el atollado, el tamal de maíz o de plátano, el casabe, los frijoles costeños, entre otros.

Metodología

La metodología a implementarse durante el desarrollo de este tema, se implementará conforme a las características individuales y colectivas de los estudiantes, se observará el conocimiento previo del estudiante, su participación a través del descubrimiento y el aprendizaje colectivo, lo que despertará el interés en los estudiantes.

Utilizaremos materiales que los estudiantes puedan manipular para que puedan comprender la importancia de nuestros platos típicos, para que puedan conocer a través de la teoría-práctica como se preparan, se conservan y se preservan

Actividad Uno

Tabla 3. Actividad 1 (plan de aula 2)
Fuente. **Esta investigación**

Nombre de la actividad	Los platos típicos del Municipio de El Charco
Grado de Práctica	Quinto de Básica Primaria
Área	Etnoeducación
Institución Educativa de Práctica	Institución Educativa Técnica Comercial San Juan Bautista
Docentes Practicantes	Fanny Danessy Caicedo Perlaza, Nohemí Álvarez Montaña, Luis Enrique Sinisterra
Logro	Resaltar los diferentes platos típicos de la gastronomía del municipio de El charco
Descripción de la actividad	La actividad se realizara a través de la visita a adultos mayores y sabedores ancestrales de la comunidad, para que nos cuenten como se preparan los platos típicos, como se relacionan con nuestros valores culturales y nuestra identidad cultural, porque la importancia de la preservación de nuestros platos típicos y como desde la escuela y desde el área de Etnoeducación podemos recuperar, y preservar las prácticas tradicionales gastronómicas de nuestras comunidades.
Recursos	Se utilizara material humano, papel, marcadores, tablero, borradores, lápiz de colores.
Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Oración. 2. Llamado a lista a los estudiantes de grado quinto; se hace el llamado a lista de los estudiantes y responden a lista 25 estudiantes. (ver anexo lista de

	<p>estudiantes)</p> <p>3. Ambientación. Se realizara con el juego MIRON MIRON MIRON, consiste en poner dos estudiantes al frente se toman de las manos mientras cantan “ miron mirón mirón quien lo puede componer, que pase el rey, que pase el buey, que pase el sol, que pase la luna mirón mirón mirón, los demás estudiantes van pasando debajo de los dos estudiantes mientras intenta atrapar a uno de los que van pasando y al que dejan entre sus llaves le preguntan, Para donde quiere ir para donde el sol o para donde la luna, se tiene que escoger para donde se quiere ir. Al final de que hayan pasado todos los jugadores los dos grupos inician a jalar buscando cuál de los dos logra derribar al otro.</p> <p>4. Recomendaciones para la clase. Se realizaran acuerdos con los estudiantes</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Durante la clase pedir el favor ➤ No utilizar el teléfono durante la clase ➤ Levantar la mano para preguntar o participar ➤ Escuchar al docente y a los compañeros <p>5. Desarrollo de la clase</p> <p>6. Evaluación a los estudiantes sobre la temática desarrollada., con el apoyo del padre de familia se realiza una autoevaluación del trabajo realizado y la forma de preparación de uno de los platos típicos propios de nuestro municipio.</p>
Indicador de Desempeño	Resalta con facilidad los diferentes platos típicos de nuestro municipio.
Evaluación	Esta será realizada con el apoyo del padre de familia se realiza una autoevaluación del trabajo realizado y la forma de preparación de uno de los platos típicos propios de nuestro municipio.
Reflexión	El intercambio de saberes entre los estudiantes y los padres de familia debe realizarse más a menudo para con ello fortalecer la identidad y las tradiciones.

Actividad 2.



Figura 10. Mujeres preparando plato típico de Semana Santa. Cabello de ángel.

Fuente. Esta investigación

Tabla 4. Actividad 2 (plan de aula 2)

Fuente. Esta investigación

Nombre de la actividad	Calendario Gastronómico
Grado de Practica	Quinto de Básica Primaria
Área	Etnoeducación
Institución Educativa de Practica	Institución Educativa Técnica Comercial San Juan Bautista
Docentes Practicantes	Fanny Danessy Caicedo Perlaza, Nohemí Álvarez Montaña, Luis Enrique Sinisterra
Logro	Clasificar los platos típicos de nuestra comunidad de acuerdo a la fecha y época del año en que predominan en nuestra comunidad.
Descripción de la actividad	Esta actividad será desarrollada con la participación de un adulto mayor a quien además de invitarlo a la clase lo visitaremos en su casa para que pueda contarnos todo lo relacionado con la gastronomía, en qué fecha se utilizan algunos platos típicos, que platos se preparan, cuáles son las costumbres y las practicas que se conservan entre otras.
Recursos	Se utilizara material humano, papel, marcadores, tablero, borradores, lápiz de colores.
Procedimiento	<ol style="list-style-type: none"> 1. Reflexión. Estará a cargo de un estudiante. 2. Llamado a lista a los estudiantes de grado quinto; se hace el llamado a lista de los estudiantes y responden a lista 23 estudiantes. (ver anexo lista de estudiantes) 3. Ambientación. Narración sobre un hecho real en el barrio San José, municipio de El Charco. Cuentan los antepasados que en el charco en el barrio San José vivía un señor que se llamaba Juan (aún vive) cuando era niño se alimentaba de trapo entonces cuando iba a hacer sus necesidades solo defeca hilo. Desde entonces todo el mundo lo conoce como

	<p>“Juan Caga hilo” dicen que debido a comer tanto hilo el nunca engordo.</p> <p>4. Recomendaciones para la clase. Se realizaran acuerdos con los estudiantes</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Durante la clase pedir el favor ➤ No utilizar el teléfono durante la clase ➤ Levantar la mano para preguntar o participar ➤ Escuchar al docente y a los compañeros ➤ Cuando estemos en casa del sabedor no tocaremos ningún objeto. <p>5. Desarrollo de la clase: La gastronomía como parte de nuestra cultura se transmite de generación tras generación; nuestro sabedor le contara a nuestros estudiantes cuales son los platos típicos que se preparan en semana santa, en navidad, durante el año. Se presentaran varias imágenes y el adulto mayor prepara dos platos típicos propios de la comunidad. Del mismo presenta muestras de algunos dulces preparados por el. Nos enseña los ingredientes de cada comida.</p> <p>6. La evaluación se realizara de manera directa con la participación de los estudiantes en la elaboración de los platos y la caracterización adecuada que cada uno de ellos realice de los mismos.</p>
Indicador de Desempeño	Clasifica el calendario gastronómico de nuestros platos típicos de acuerdo a los conocimientos adquiridos.
Evaluación	Se evalúa la participación, el conocimiento y la preservación de la identidad cultural.
Reflexión	Desde la escuela es importante no solo realizar un calendario gastronómico sino que además poder construir con los estudiantes y los sabedores y recetario de nuestros sabores y saberes.



Figura 11. Actividades gastronómicas de Semana Santa (participación de toda la familia)

Fuente. Esta investigación

PLAN DE AULA N° 3

IDENTIDAD CULTURAL

Tema: Identidad Cultural

Estándar Básico de Competencia

encia

Leo y entiendo textos auténticos y sencillos sobre acontecimientos concretos asociados a tradiciones culturales que conozco.

Pregunta Problematicadora

¿Cuáles son los aspectos culturales que identifico en mi comunidad?

Preguntadora Orientadora

Que estrategias se deben implementar para la preservación de la identidad cultural desde el componente de las comidas típicas como parte de nuestra cultura.

Síntesis Conceptual

La identidad cultural son todos aquellos valores y tradiciones culturales que como individuos, y comunidad se poseen. Conforme algunos escritores la identidad cultural comprende aspectos diferentes como la lengua, el sistema de valores y las creencias, así como las costumbres y tradiciones de una comunidad. Entonces todas estas particularidades y patrimonios que identifican a nuestras comunidades es lo que llamamos identidad cultural. La identidad cultural en tanto es inmaterial y de construcción colectiva. Lo que significa que la identidad cultural se encuentra en constante evolución. Algunos líderes sociales consideran que la identidad cultural es lo que te identifica como el habla o la comida, los valores innatos den arraigos ancestrales⁸

Metodología

Las actividades a desarrollarse en este tema se realizaran de manera teórica practica donde el estudiante con el acompañamiento de un adulto mayor nos enseñara la preparación de varios platos típicos propios de la comunidad,

Para ello se realizarán dos actividades con las cuales se busca que los estudiantes reconozcan su cultura, se identifiquen con ella, reconozcan como los usos, las prácticas sociales y comunitarias de generación tras generación han construido una historia transmitida a través de la tradición oral, desde lo espiritual, hasta la gastronomía.

La Actividad Uno que es la Identidad Afro;

Tabla 5. Actividad 1 (plan de aula 3)

Fuente. Esta investigación

Nombre de la actividad	Identidad Afro
------------------------	----------------

⁸Concepto de Jacinto Castillo Cundumí

Grado de Practica	Quinto de Básica Primaria
Área	Etnoeducación
Docentes Practicantes	Fanny Danessy Caicedo Perlaza, Nohemí Álvarez Montaña, Luis Enrique Sinisterra
Logro	Reconocer los pilares de nuestra identidad cultural como parte de nuestro crecimiento personal e identitario.
Descripción de la actividad	Esta actividad será desarrollada con la participación de un adulto mayor a quien además de invitarlo a la clase lo visitaremos en su casa para que pueda contarnos todo lo relacionado con la gastronomía, en qué fecha se utilizan algunos platos típicos, que platos se preparan, cuáles son las costumbres y las practicas que se conservan entre otras.
Recursos	Se utilizara material humano, papel, marcadores, tablero, borradores, lápiz de colores.
Procedimiento	<p>Reflexión. Estará a cargo de un estudiante.</p> <p>Llamado a lista a los estudiantes de grado quinto; se hace el llamado a lista de los estudiantes y responden a lista 23 estudiantes. (ver anexo lista de estudiantes)</p> <p>Ambientación. Narración sobre un hecho real en el barrio San José, municipio de El Charco. Cuentan los antepasados que en el charco en el barrio San José vivía un señor que se llamaba Juan (aún vive) cuando era niño se alimentaba de trapo entonces cuando iba a hacer sus necesidades solo defeca hilo. Desde entonces todo el mundo lo conoce como “Juan Caga hilo” dicen que debido a comer tanto hilo el nunca engordo.</p> <p>Recomendaciones para la clase. Se realizaran acuerdos con los estudiantes</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Durante la clase pedir el favor ➤ No utilizar el teléfono durante la clase ➤ Levantar la mano para preguntar o participar ➤ Escuchar al docente y a los compañeros ➤ Cuando estemos en casa del sabedor no tocaremos ningún objeto. <p>Desarrollo de la clase: La gastronomía como parte de nuestra cultura se transmite de generación tras generación; nuestro sabedor le contara a nuestros estudiantes cuales son los platos típicos que se preparan en semana santa, en navidad, durante el año. Se presentaran varias imágenes y el adulto mayor</p>

	<p>prepara dos platos típicos propios de la comunidad. Del mismo presenta muestras de algunos dulces preparados por él. Nos enseña los ingredientes de cada comida.</p> <p>La evaluación se realizara de manera directa con la participación de los estudiantes en la elaboración de los platos y la caracterización adecuada que cada uno de ellos realice de los mismos.</p>
Indicador de Desempeño	Clasifica el calendario gastronómico de nuestros platos típicos de acuerdo a los conocimientos adquiridos.
Evaluación	Se evalúa la participación, el conocimiento y la preservación de la identidad cultural.

ACTIVIDAD 2. DESCUBRO MIS RAÍCES

LOGROS O PROPOSITOS:

El estudiante investiga la descendencia, procedencia y matices culturales de donde proviene su familia.

El estudiante el estudiante indaga e investiga su historia cronología a través de una línea de tiempo.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

El docente iniciara la clase con el tema Musical DE DONDE VENGO YO de la agrupación choquitown como estrategia de motivación para la actividad.

Se explica a los estudiantes en que consiste la actividad, (cada estudiante debe investigar de donde proviene su familia, su apellido, sus costumbres, expresiones culturales, dialecto, religiosidad, prácticas tradicionales de producción)

Mapa Ejemplo para la Actividad.

De donde vengo

[ChocQuibTown](#)

De donde vengo yo

La cosa no es fácil pero siempre igual

sobrevivimos

Vengo yo

De tanto luchar siempre con la nuestra
nos salimos

Vengo yo

Y aquí se habla mal pero todo está mucho
mejor

Vengo yo

Tenemos la lluvia el frio el calor

De la zona de los rapi mami papi

Tenemos problemas pero andamos happy

Comparsa también bailamos salsa
 Y bajamos el río en balsa
El calor se siente eeh
 Y no hay problema pa' tomase su botella
 de aguardiente
 Hace días que soliaos te la pasas
 enguayabado

 Todo el mundo toma whisky aja
 Todo el mundo anda en moto aja
 Todo el mundo tiene carro aja
 Menos nosotros aja
 Todo el mundo come pollo aja
 Todo el mundo está embambado aja
 Todo mundo quiere irse de aquí
 Pero ninguno lo ha logrado

 De donde vengo yo
 la cosa no es fácil pero siempre igual
 sobrevivimos
 Vengo yo
 De tanto luchar siempre con la nuestra
 nos salimos
 Vengo yo
 Y aquí se habla mal pero todo está mucho
 mejor
 Vengo yo
 Tenemos la lluvia el frío el calor

 De donde vengo yo
 Si mi señor
 Se baila en verbena con gorra y con sol
 Con raros peinados o con extensión
 Critíquenme a mí o lo critico yo
 Si tomo cerveza no tengo el botín
 Y si tomo whisky hay chaglo y blin blin
 Y si tengo oro en el cuello colgado
 Hay ia iay es porque estoy montado

 Todo el mundo toma whisky aja
 Todo el mundo anda en moto aja
 Todo el mundo tiene carro aja
 Menos nosotros aja
 Todo el mundo come pollo aja

Todo el mundo está embambado aja
 Todo mundo quiere irse de aquí
 Pero ninguno lo ha logrado

 De donde vengo yo
 La cosa no es fácil pero siempre igual
 sobrevivimos
 Vengo yo
 De tanto luchar siempre con la nuestra
 nos salimos
 Vengo yo
 Y aquí se habla mal pero todo está mucho
 mejor
 Vengo yo
 Tenemos la lluvia el frío el calor

 Acá tomamos agua de coco
 Lavamos moto
 Todo el que no quiere andar en rapi moto
 Carretera destapada pa' viajar
 No plata pa' comer hey pero si pa' chupar
 Característica general alegría total
 Invisibilidad nacional e internacional
 Auto-discriminación sin razón
 Racismo inminente mucha corrupción
 Monte culebra
 Máquina de guerra
 Desplazamientos por intereses en la tierra
 Su tienda de pescado
 Agua por todo lado
 Se represa
 Que ni el discovery ha explotado

 Hay minas llenas de oro y platino
 Reyes en la biodiversidad
 Bochinche entre todos los vecinos
 Y en deporte ni hablar

 De donde vengo yo
 Ya cosa no es fácil pero siempre igual
 sobrevivimos
 Vengo yo
 De tanto luchar siempre con la nuestra
 nos salimos

Vengo yo
 Y aquí se habla mal pero todo está mucho
 mejor
 Vengo yo
 Tenemos la lluvia el frio el calor

 Chaio condoto istmita aja
 La quinta San Pedro yes quita el disfraz

 Chaio condoto istmita aja
 La quinta San Pedro yesquita el disfraz

 De donde vengo yo
 Ya cosa no es fácil pero siempre igual
 sobrevivimos
 Vengo yo
 De tanto luchar siempre con la nuestra
 nos salimos
 Vengo yo
 Y aquí se habla mal pero todo está mucho
 mejor
 Vengo yo
 Tenemos la lluvia el frio el calor

 De donde vengo yo
 La cosa no es fácil pero siempre igual
 sobrevivimos
 Vengo yo
 De tanto luchar siempre con la nuestra
 nos salimos
 Vengo yo
 Y aquí se habla mal pero todo está mucho
 mejor
 Vengo yo
 Tenemos la lluvia el frio el calor

 De la zona de los rapi mami papi
 Tenemos problemas pero andamos happy
 Comparsa también bailamos salsa
 Y bajamos el rio en balsa
 El calor se siente eeh
 Y no hay problema pa' tomase su botella
 de aguardiente

Hace días que soliaos te la pasas
 enguayabado

 Todo el mundo toma whisky aja
 Todo el mundo anda en moto aja
 Todo el mundo tiene carro aja
 Menos nosotros aja
 Todo el mundo come pollo aja
 Todo el mundo está embambado aja
 Todo mundo quiere irse de aquí
 Pero ninguno lo ha logrado

 De donde vengo yo
 la cosa no es fácil pero siempre igual
 sobrevivimos
 Vengo yo
 De tanto luchar siempre con la nuestra
 nos salimos
 Vengo yo
 Y aquí se habla mal pero todo está mucho
 mejor
 Vengo yo
 Tenemos la lluvia el frio el calor

 De donde vengo yo
 Si mi señor
 Se baila en verbena con gorra y con sol
 Con raros peinados o con extensión
 Critíquenme a mí o lo critico yo
 Si tomo cerveza no tengo el botín
 Y si tomo whisky hay chaglo y blin blin
 Y si tengo oro en el cuello colgado
 Hay ia iay es porque estoy montado

 Todo el mundo toma whisky aja
 Todo el mundo anda en moto aja
 Todo el mundo tiene carro aja
 Menos nosotros aja
 Todo el mundo come pollo aja
 Todo el mundo está embambado aja
 Todo mundo quiere irse de aquí
 Pero ninguno lo ha logrado

De donde vengo yo
La cosa no es fácil pero siempre igual
sobrevivimos
Vengo yo
De tanto luchar siempre con la nuestra
nos salimos
Vengo yo
Y aquí se habla mal pero todo está mucho
mejor
Vengo yo
Tenemos la lluvia el frio el calor

Acá tomamos agua de coco
Lavamos moto
Todo el que no quiere andar en rapi moto
Carretera destapada pa' viajar
No plata pa' comer hey pero si pa' chupar
Característica general alegría total
Invisibilidad nacional e internacional
Auto-discriminación sin razón
Racismo inminente mucha corrupción
Monte culebra
Máquina de guerra
Desplazamientos por intereses en la tierra
Su tienda de pescado
Agua por todo lado
Se represa
Que ni el discovery ha explotado

Hay minas llenas de oro y platino
Reyes en la biodiversidad
Bochinche entre todos los vecinos
Y en deporte ni hablar

De donde vengo yo
Ya cosa no es fácil pero siempre igual
sobrevivimos
Vengo yo
De tanto luchar siempre con la nuestra
nos salimos
Vengo yo
Y aquí se habla mal pero todo está mucho
mejor

Vengo yo
Tenemos la lluvia el frio el calor

Chaio condoto istmita aja
La quinta San Pedro yesquita el disfraz

Chaio condoto istmita aja
La quinta San Pedro yesquita el disfraz

De donde vengo yo
Ya cosa no es fácil pero siempre igual
sobrevivimos

RECURSOS:

Grabadora, bafle parlante, internet, computador, tablero, marcadores, borrador, Tablet, celular

PROCEDIMIENTO:

Cada estudiante una vez escuchada la canción y haber recibido la explicación de la actividad; tomara una grabadora, celular, o Tablet y se dirigirá a alguno de los adultos mayores de su familia para realizar una entrevista en la cual indague sobre su procedencia familiar.

INDICADORES DE DESEMPEÑO

El estudiante conoce el origen de sus apellidos y la historia alrededor de ellos

El estudiante es capaz de correlacionar sus costumbres familiares con las costumbres de su comunidad frente a otras comunidades

El estudiante desde su conocimiento ancestral se ubica en contexto socio familiar

EVALUACIÓN

Los estudiantes crearan en un mapa la ruta que siguieron sus antepasados hasta ubicarse en el lugar donde se encuentran asentados hoy. La evidencia será la entrevista o video donde se identifica los lugares y fechas en las que hubo asentamientos de sus antepasados

PLAN DE AULA N° 4

IDENTIFICACION

Área: Etnoeducación

Curso: Grado Quinto de Educación Básica Primaria

Periodo Académico: I Periodo

Tiempo de duración: 8 horas

PLANTEAMIENTO

Tema: IDENTIDAD AFRO – MIS FIESTAS – MIS COSTUMBRES

Pregunta Orientadora: NUESTROS CUENTOS, BAILES, CANTOS, MITOS REFLEJAN LO QUE SOY

Derecho Básico de Aprendizaje:

ACUERDOS:

- Durante la clase tanto los estudiantes como el docente no utilizaran celulares.
- Cada estudiante levantara la mano para preguntar, participar o hacer aportes a las intervenciones de los compañeros.
- Se respetara el uso de la palabra de la persona que intervenga tanto por parte del docente como parte de los compañeros
- Las actividades se desarrollaran en el periodo de duración de la clase con el acompañamiento y supervisión del docente.

ACTIVIDADES A DESARROLLAR

ACTIVIDAD 1. CUENTOS DE MI ABUELA, DE AYER Y DE HOY

ACTIVIDAD 2. LA COSTUMBRE ES LEY Y LAS LEYES SON CUMPLIDAS DECIA MI ABUELA

ACTIVIDADES

ACTIVIDAD 1. CUENTOS DE MI ABUELA, DE AYER Y DE HOY

LOGROS O PROPOSITOS

Narro con propiedad los cuentos y mitos de mi comunidad.

Puedo desarrollar con facilidad diferentes actividades lúdicas propias de mi comunidad, en torno a la organización y unificación social.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

La docente organizara a los estudiantes sentados en el piso para narrarles el cuento de la Tunda (historia real que sucedió en el municipio de La Tola), después pedirá a dos adultos mayores que participen con cuentos propios de la comunidad, para que los estudiantes se familiaricen con ellos. Terminada las narraciones la docente hará una maratón de preguntas acerca de las historias que escucharon. Finalmente los estudiantes representaran en grupos un cuento escogidos por ellos el cual presentaran en la próxima clase.

RECURSOS:

Tablero, marcadores, borradores, video beam, micrófono, parlante, computador.

PROCEDIMIENTO:

La docente ayuda a los estudiantes a organizarse en dos grupos para realizar juegos en el patio (la pájara pinta, La Cebollita y mirón Mirón Mirón), el grupo ganador al finalizar la clase se hará acreedor a un premio sorpresa.

Los estudiantes ingresan al aula de clases y se sientan en el piso para disponerse a escuchar el cuento de la tunda y los demás cuentos que los adultos mayores invitados por la docente van a narrar.

Al terminar la narración de los cuentos la docente realiza una maratón de preguntas a los estudiantes sobre los cuentos y le pide a los estudiantes además que se organicen en 3 grupos para que en la próxima clase cada grupo represente a través de un dramatizado un cuento propio de la comunidad.

INDICADORES DE DESEMPEÑO:

- Los estudiantes conocerán cuentos con historias reales de nuestro territorio
- Los estudiantes conocen cuentos y narraciones del pasado y presente del territorio
- El estudiante construye y representa su tradición oral a través de dramatizados

EVALUACION

El sistema de Evaluación que se utilizara será a través de la participación de los estudiantes en el desarrollo de la actividad.

ACTIVIDAD 2. LA COSTUMBRE ES LEY Y LAS LEYES SON CUMPLIDAS DECIA MI ABUELA

LOGROS O PROPOSITOS:

Apropiarse de los usos y costumbres propias de la comunidad (juegos, fiestas, platos típicos)

Identificar los diferentes tipos de actividades que se realizan alrededor de las fiestas de la comunidad.

DESCRIPCION DE LA ACTIVIDAD:

La docente invita a los estudiantes para que hagan una lluvia de ideas sobre los conocimientos previos que tienen de las costumbres de la comunidad. Se habla entonces sobre las fiestas patronales, las costumbres, los juegos, entre otras. Luego los estudiantes jugaran el tradicional yeimi y cabo.

RECURSOS:

Cuerdas, conchas de coco, balón, video beam.

PROCEDIMIENTO:

Los estudiantes se organizaran en varios grupos, saldrán al patio y empezaran a jugar yeimi entre ellos, el equipo que haga el primer yeimi no hará aporte para la bodita (comida) que se hará en la siguiente hora.

Luego se hablara de las costumbres de la comunidad en las fiestas, y demás acontecimientos que tienen realce en la comunidad, porque son representativas y que hechos trascendentales han marcado en la historia de la comunidad.

Se realizara una bodita (comida) mazamorra para recordar como en las noches de luna mientras

se preparan las bodas las personas a su alrededor echan versos, adivinanzas y cuentos.

INDICADORES DE DESEMPEÑO:

Conoce las formas de relacionamiento en una comunidad a través de sus costumbres.

Transmite y se apropia de las formas propias de expresión que tiene la comunidad.

Recrea sus propias historias a partir de las historias narradas por los ancestros.

EVALUACION

Se evaluara de acuerdo al desempeño personal, y la expresión oral de los estudiantes en el desarrollo de las actividades.

4.3 Tercer resultado: implementación de la propuesta.

La Etnoeducación es una herramienta que contribuirá al relacionamiento Docente- estudiante – comunidad; este relacionamiento facilita a los estudiantes el auto reconocimiento de su identidad, así como el aprendizaje de la interculturalidad en el territorio. La propuesta pedagógica que implementamos con los estudiantes de grado quinto de la institución educativa técnica comercial san Juan bautista busca preservar los valores culturales en nuestros estudiantes, así como conservar la cosmovisión, valorar el territorio y preservar la identidad cultural.

Esta propuesta etnopedagógica busca preservar los saberes tradicionales desde la gastronomía y conocerlos desde diferentes escenarios de aprendizaje especialmente aquellos que generación tras generación y de acuerdo a nuestra tradición oral se han transmitido de manera empírica.

Las comunidades negras a temas de educación tiene muchos aportes que buscan resaltar un modelo de educación propia, desde un lenguaje propio, se cuenta con el pretan que es el proyecto etnoeducativo Afronariñense, sin embargo en temas de gastronomía se pudo observar en esta

investigación que es muy poca la investigación y los aportes que se realizan desde el Pretan. Una de las grandes desventajas que encontramos en este proyecto es que los docentes ven la Etnoeducación como una asignatura aislada, no se tiene un plan de área, no hay temática específica para trabajar en ella, y con relación a la gastronomía propia los aportes que realizan desde esta asignatura son muy pocos.

Somos lo que comemos, un pueblo se identifica por lo que come, esa es su carta de presentación, y en el municipio de El Charco pese a la culturización, pese a las nuevas tendencias gastronómicas, aún existe y persiste el amor a lo propio, a sostener un estilo de vida propio, que sin duda alguna identifica a cada uno de los moradores de la comunidad.

RESULTADO DE LA PROPUESTA PEDAGOGICA

La propuesta pedagógica desarrollada consiste que a través de trabajo colegiado entre la comunidad y la escuela lograr la preservación de la gastronomía desde los diferentes escenarios de aprendizaje con estudiantes, la manera de lograrlo es involucrando a los adultos mayores, sabedores ancestrales y métodos propios de aprendizaje. Por lo tanto esta propuesta permitió utilizar escenarios de aprendizaje propios de la comunidad desde no solo se integra la familia sino que también se transmiten valores culturales y sociales entorno a la transmisión del conocimiento de generación tras generación por medio de la tradición oral y el aprendizaje directo por la observación directa.

Los logros que se obtuvieron nos permiten tener varias reflexiones positivas ya que se lograron diferentes objetivos propuestos:

1. Se logró que los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista, identificaran los diferentes platos típicos del municipio de El Charco, La Subregión Sanquianga y los platos típicos afronariñenses. Conocer esto les permitió conocer su cultura, los valores y la importancia de la gastronomía para nuestro diario vivir no solo como individuos sino en nuestra comunidad.
2. Los docentes de grado quinto de educación básica primaria participaron e incorporaron dentro de sus mallas curriculares y sus planes de aula de Etnoeducación los temas de

gastronomía y su importancia dentro de la preservación y conservación de la identidad étnica y cultural de nuestras comunidades.

3. Es necesario que dentro del proceso de enseñanza aprendizaje se integre al estudiante al proceso y desarrollo de la cultura comunitaria para que se documenten, investiguen de manera recreativa, reflexiva y apropiada. Siendo la Etnoeducación un programa de enseñanza aprendizaje que transforme, desarrolle experiencias y valore la identidad étnica cultural de la comunidad.

El enfoque metodológico que utilizamos para el desarrollo del proyecto estuvo de acuerdo con el cronograma de actividades y este se desarrolló el cien por ciento de lo planificado, el tiempo y el desarrollo de las actividades se desarrollaron en las horas académicas durante tres días de la semana, durante seis meses; se debe destacar el interés y el apoyo de los docentes, los estudiantes, los padres de familia y líderes comunitarios en el desarrollo de la propuesta, así mismo como el apoyo del rector de la institución y algunos miembros administrativos

4.3.1 HALLAZGOS

Durante el proceso de implementación de la propuesta, se puede decir que los estudiantes manifestaron primeramente el desinterés de aprender sobre los platos típicos de su comunidad, debido a que esa actividad era considerada exclusivamente para mujeres y además se empleaban recetas antiguas las cuales solamente las utilizaban las abuelas, es decir las personas mayores, sumado a esto, se encuentran las redes sociales y medios de comunicación los cuales publican o venden constantemente las recetas de otros lugares haciéndolas ver de mayor importancia y a la moda.

Por otra parte cuando se hizo la actividad sobre los platos típicos de la región, muchos estudiantes no identificaban que era un plato típico, algunos respondían que era hamburguesa, pizza, cereales entre otros, muy pocos respondieron acertadamente, gran sorpresa cuando se dejó actividad para la casa después de la explicación sobre lo que era un plato típico, donde se pedía que con la ayuda de sus padres se trajera una receta sobre la elaboración de un plato propio del municipio y muchos coincidieron con la preparación de un perico de huevo, arroz chino, lo cual

dejo en evidencia que no le pidieron ayuda a sus padres si no que investigaron una receta del internet.

Desde allí se planteó cambiar la metodología de enseñanza aprendizaje con prácticas en campo acompañado de mayores de la comunidad con el fin de que los estudiantes además de escribir una receta tuvieran la oportunidad de ver como se prepara la comida, el fogón que es un escenario de aprendizaje y así comiencen por tener sentido de pertenencia e identidad a través de la gastronomía además influye en el fortalecimiento de los lazos de hermandad o reconstrucción de tejido social con sus compañeros, profesores y comunidad.

También se compartieron experiencias sobre la construcción de las azoteas con los estudiantes, maestros y miembros de la comunidad, donde se habla principalmente de la importancia de estas y lo que contienen, para que sirven cada una de estas pudiéndose evidenciar que los estudiantes no conocían las plantas comestibles y aromáticas que se emplean para la preparación de los alimentos, al igual que desconocían la importancia de las azoteas, su cuidado y los trabajos en minga que se emplean para la construcción de estas cuando son grandes.

Además de esto se encontró que algunos estudiantes presentaban problemas de concentración y de obediencia para la realización de las actividades propuestas, pero estas fueron mejorando con el trabajo grupal y colaborativo. También se encontraron condiciones de alta vulnerabilidad que afectaban el proceso cognitivo de manera directa, que estaban estrechamente ligados con situaciones en sus hogares.

4.3.2 MEJORAS

En el desarrollo de las actividades el interés de los estudiantes por conocer más sobre su gastronomía propia fue cada vez más evidente, tanto que se llegó al punto de que cuando terminaban las actividades querían que se les dejara trabajos para la casa para aprender más con sus padres indagando con los y mayores todo lo relacionado con la temática al igual que siempre estaban pendientes de las que para ellos eran nuevas recetas conociendo los nombres de cada plato, dulces y bebidas típicas, dándole más valor a lo propio con cada una de las recetas que encontraban en su comunidad.

Las fechas para la preparación de cada comida fue otro abre bocas para los estudiantes, pues si habían mirado en sus casas y casas de sus familiares que algunas comidas se preparaban más en unas épocas pero no imaginaban que tenían una fecha específica, cuando se les manifestó que habían diferentes fechas para las preparaciones y además se les dejó como actividad investigar las comidas que se preparan en Semana Santa aprovechando que estaba cerca la temporada, llegaron donde sus padres investigaron y llevaron la actividad muy bien desarrollada algunos muy emocionados manifestaron que les pedirían a sus padres que hicieran tamales, cabello de ángel, para aprender a hacer estas recetas, otros manifestaron interés en hacer natilla cuando su madre lo preparara.

En otra actividad cuando se les enseñó sobre los alimentos que se consumen en el desayuno de semana santa, los que se comen en un almuerzo y los que se comen en una cena de esta misma época al igual que los bocadillos, dulces y manjares que se consumen manifestaron que les encantaban esas comidas, se les explicó que hace parte de su cultura e identidad y que en otros lugares lo hacen de forma diferente pero que esto es lo que hace que se diferencien de las demás, sumando que la gastronomía del pacífico es considerada como una de las mejores en América Latina, y que se debe estar orgulloso de lo que se tiene sin importar cuantas ideas falsas se miren en las redes sociales y además son culturas no propias que se deben tener presentes pero nunca olvidar o dejar atrás lo propio.

Se habló de la época de diciembre, las comidas empleadas en esta fecha, de igual manera que platos se preparan, como son los desayunos, los almuerzos y las cenas, también de las fechas en que se puede o no consumir un alimento dependiendo la etapa que atraviesa el cuerpo, según lo indicado por los mayores, donde se dieron una gran cantidad de fechas y comidas de acuerdo a la época y la abundancia de los alimentos pero para ellos se realizó una salida a campo a la casa de una persona mayor, donde mientras hacía una uramba contaba lo importante de respetar las fechas para cada comida y la preparación de esta.

Como invitada especial se invitó a una de las abuelas de un estudiante para que nos contara como y cuando hay abundancia de pescados, animales de monte y demás alimentos, manifestando que hay unos tiempos de veda, para el pescado y el camarón, donde se deja crecer por unos meses sin que nadie pesque y cuando se alza la veda ya están los peces y camarones buenos para comer, con la carne de animales de monte es diferente porque este se debe cazar,

muchas veces se coloca ceba y otras veces se espera hasta que pase el animal, para poder preparar una buena comida.

El valor nutricional que tiene la comida del pacífico es muy grande y rica en proteínas a esto se le suma el coco que es natural y fresco, también el pescado que aporta fósforos y otros beneficios al cuerpo, ya sea fresco, salado o ahumado, muchos de los estudiantes manifestaron no haber probado el pescado ahumado porque cuando lo preparaban en la casa sin probarlo creían que no sabría rico.

De lo anterior manifestado se puede decir se cumplieron los objetivos específicos, el primero que era diagnosticar por medio de una entrevista, por ello como punto de partida con los resultados que da la entrevista se analizara la situación actual de los estudiantes del grado 5° de primaria de la Institución Educativa Técnica Comercial San Juan Bautista realizando una acción inicial de exploración en campo de esta manera se hicieron las entrevistas a docentes, estudiantes y personas de la comunidad donde se evidencio que no se tenían creados los planes de aula del área de Etnoeducación, por lo tanto se orientaban las clases de manera prácticamente improvisada, además de esto nos dimos cuenta que en los demás salones tampoco tienen implementados los planes de aula, ni creados ni mucho menos se les había enseñado sobre la gastronomía propia del municipio.

En el segundo objetivo que era la planificación y diseño de una propuesta pedagógica, como se pudo evidenciar que los estudiantes solo tienen los conceptos de gastronomía que aprenden en la casa, con los amigos y en las redes sociales, se diseñaron los planes de aula para iniciar desde lo que se tenía y además poder hacer que los estudiantes se interesaran por la gastronomía de la región que cubra las necesidades reales de poder preservarla se logró satisfactoriamente.

En el tercer objetivo que era la implementación de la propuesta pedagógica, se llevó a cabo en buen término debido a que los estudiantes a pesar de su desinterés inicial, luego a través de la metodología utilizada se interesaron por aprender lo propio, por saber de sus platos, bebidas y dulces del municipio, y seguir llevándolo a los demás compañeros, por aprender las recetas y preservar la gastronomía.

Con lo anterior podemos decir que el acompañamiento en la parte académica es muy importante pero lo es igual la familia y las amistades, por eso estas partes alineadas se puede

trabajar en conjunto, programar acciones conjuntas que se pueden lograr con los estudiantes, es como cuando estas aprendiendo a leer, la enseñanza de las letras no solo dependen de la profesora, sino que también es un trabajo en casa para hacer el refuerzo así el niño aprendería a leer más rápido, de igual manera es esencial las amistades con las que se reúnen nuestros hijos, si son buenos y estudiosos tu hijo tiene probabilidades que estudie con ellos pero si por el contrario estos no les gusta, debe ser tu hijo muy aplicado para poder hacerlo sin obligarlo, por eso para el fortalecimiento de los estudiantes depende de todo un equipo para que este pueda cumplir con las metas propuestas.

De esta manera en este trabajo que mezclo, institución educativa, familia y comunidad se han obtenido resultados asombrosos de los cuales se han dado unos estudiantes empoderados, con interés en conocer más de lo propio, estudiantes que defienden su identidad y que le dan valor a lo que se tiene en el medio, que no se avergüenzan de lo que se da en el territorio, todo lo contrario, felices de tener una concina con misterios para los demás, haciéndonos ricos en conocimientos.

En cuanto a las teorías incluidas en este proceso según lo que plantea Piaget que “si el desarrollo intelectual es un proceso de cambios de estructuras desde las más simples a las más complejas, las estructuras de conocimiento son construcciones que se van modificando mediante los procesos de asimilación y acomodación de esquemas. La asimilación que consiste en la incorporación al cerebro de elementos externos a él y la acomodación que se refiere al cambio de los esquemas o a la necesidad de ajustar el esquema o adecuarlo a la nueva situación. El logro cognitivo consiste en el equilibrio entre la asimilación y la acomodación. Así una estructura está en equilibrio cognoscitivo con el objeto de aprendizaje cuando está en condiciones de dar cuenta de la de manera adecuada, es decir, cuando el aprendizaje es asimilado correctamente después de haberse acomodado a sus características. Según el constructivismo la ciencia no descubre realidades ya echas si no que construye, crea e inventa realidades”.

Se puede decir que esta teoría fue comprobada debido a que, se inició con unos conocimientos previos que tenían los estudiantes, y aunque no se tenía interés en aprender la temática debido a que se logró ese equilibrio entre la asimilación y la acomodación los estudiantes despertaron ese interés, de esta forma se construyeron unas nuevas expectativas, unos

nuevos conocimientos, de esta manera también la implementación de una nueva metodología de aprendizaje para ser empleada en otros estudiantes.

Con respecto a la teoría de Vygotsky “pone el acento en la participación proactiva de los menores con el ambiente que les rodea, siendo el desarrollo cognoscitivo fruto de un proceso colaborativo. Sostiene que los niños desarrollan su aprendizaje mediante la interacción social: van adquiriendo nuevas y mejores habilidades cognoscitivas como proceso lógico de su inmersión a un modo de vida. Aquellas actividades que se realizan de forma compartida permiten a los niños interiorizar las estructuras de pensamiento y comportamentales de la sociedad que les rodea, apropiándose de ellas.

Con esta teoría comprobamos lo dicho anteriormente que los niños requieren de un proceso colaborativo para que el proceso de aprendizaje se facilite mucho más, que sea fortalecido, que se desarrolle de una manera sana y en convivencia con la sociedad.

5. Conclusiones y recomendaciones

5.1 CONCLUSIONES

- Es de imperiosa necesidad articular los conocimientos y saberes ancestrales, desde el aprendizaje colectivo a las aulas de clase para preservar, aprender y conservar los valores culturales transmitidos de generación tras generación, especialmente en la gastronomía como carta de presentación de nuestra cultura.
- La autonomía de nuestra cultura nos debe conllevar a ser capaces de defender la territorialidad, la familia, la cultura desde los diferentes escenarios académicos y sociales.
- La investigación e indagación de nuestras raíces debe permitir a nuestros estudiantes conocer desde la escuela las raíces, los usos y costumbres, su biodiversidad, su territorialidad, su historia, quienes son, de donde vienen y la importancia de preservar su cultura como carta de presentación, especialmente en los temas gastronómicos.

5.2 Recomendaciones

- A la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista desde la Asignatura de Etnoeducación implementar y contextualizar con un currículo propio (Proyecto Etnoeducativo comunitario), la identidad cultural fomentando así la formación de los valores culturales en los estudiantes articulados con el conocimiento empírico de nuestros sabedores ancestrales
- - A los docentes desde la escuela fomentar la preservación de la identidad étnica, fundamentados en los rasgos de interculturalidad, valores territoriales y la autonomía en las creencias y costumbres propias que caracterizan la comunidad afronariñense e identifican de manera particular a la comunidad del municipio de El Charco.
- - A los estudiantes que la educación propia no solo nos permite conocernos y preservar nuestros valores culturales sino que además nos compromete a promover todo aquello que generación tras generación y de manera colectiva hemos construido.
- - A la comunidad que debe articularse a la escuela porque un pueblo sin historia, sin identidad deja de existir, y nuestras comunidades son historia, son ejemplo de vida, y desde los conocimientos que nuestros sabedores ancestrales nos imparten perduraremos y mantendremos viva nuestra identidad étnica y cultura

6. Referencias

Fuentes primarias:

Ordoñez, Dolores. Entrevista de F. Caicedo. *Preservación de la gastronomía propia de la subregión sanquianga con los niños del grado quinto de primaria a través de una propuesta etnopedagógica en el área de Etnoeducación. El Charco Nariño*. Marzo 04 de 2019.

Sánchez, Franklin. Entrevista de N. Álvarez. *Preservación de la gastronomía propia de la subregión sanquianga con los niños del grado quinto de primaria a través de una propuesta etnopedagógica en el área de Etnoeducación. El Charco Nariño*. Marzo 04 de 2019.

Castro, Héctor. Entrevista de L. Sinisterra. *Preservación de la gastronomía propia de la subregión sanquianga con los niños del grado quinto de primaria a través de una propuesta etnopedagógica en el área de Etnoeducación. El Charco Nariño* Marzo. 04 de 2019.

Gutti de L. Sinisterra. *Preservación de la gastronomía propia de la subregión sanquianga con los niños del grado quinto de primaria a través de una propuesta etnopedagógica en el área de Etnoeducación. El Charco Nariño* Marzo 04 de 2019.

Reynelda, Perlaza. María. de L. Sinisterra. *Preservación de la gastronomía propia de la subregión sanquianga con los niños del grado quinto de primaria a través de una propuesta etnopedagógica en el área de Etnoeducación. El Charco Nariño*. Marzo 08 de 2019.

Fuentes secundarias

ASOCOETNAR. (2010). *Plan de Etnodesarrollo ASOCOETNAR*. Recuperado de <http://www.asocoetnar.org/nosotros>

Cerón, B., Zúñiga, E. & Muñoz, L.(2005) *Plan de Manejo Parque Nacional Natural Saquianga*. Recuperado de <http://www.parquesnacionales.gov.co/portal/wp-content/uploads/2013/12/parqueSanquianga.pdf>

Bolaños, S., Delgado, A., Chamorro, M., Guerrero, M., & Quilindo, J. (2019). *Paradigma constructivista en la educación*. Recuperado de <https://constructivismo.webnode.es/autores-importantes/jean-piaget/>

Castillo , J. (2001). *Investifación-Acción*. Recuperado de <https://www.monografias.com/trabajos15/investigacion-accion/investigacion-accion.shtml>

Escorcía, M. (2013). *Guía virtual de la gastronomía popular cartagenera: saberes y prácticas*. (tesis de pregrado) Recuperado de <http://repositorio.unicartagena.edu.co:8080/jspui/bitstream/11227/1043/1/TESIS%20MABEL.pdf>

Molano, O. 2007. Revista OPERA. 7, 7. *Identidad cultural un concepto que evoluciona*. Recuperado de [file:///C:/Users/sala.pasto/Downloads/1187-Texto%20del%20art%C3%ADculo-4220-1-10-20101005%20\(1\).pdf](file:///C:/Users/sala.pasto/Downloads/1187-Texto%20del%20art%C3%ADculo-4220-1-10-20101005%20(1).pdf)

Denzin, N. K., y Lincoln, Y. S. (2005). *Manual de investigación cualitativa*. Londres, Inglaterra: Sage.

Regader, B. (2013). *Psicología y Mente*. Recuperado de <http://psicologiaymente.net/desarrollo/agresion-psicologia-deldesarrollo>

Schuster, F.L. (comp.). (2002). *Filosofía y métodos de las ciencias sociales*. Buenos Aires: Manantial.

ANEXOS

Anexo A

Entrevistas y tabulación.

PREGUNTA	RESPUESTAS DOCENTE	RESPUESTA ESTUDIANTE	RESPUESTA COMUNIDAD
1. ¿Qué temáticas de acuerdo con la malla curricular de Etnoeducación están relacionadas con la gastronomía y que deben ser aplicadas en el grado quinto de básica primaria la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista?	Para el grado quinto la institución educativa técnica comercial san juan bautista en este momento no cuenta con una malla curricular para el área de etnoeducación; espero que en un trabajado colegiado con la UNAD desde la práctica que usted está realizando podamos construir una.	Si, los talleres, platos típicos de la región.	Se deben hablar de Platos típicos, <u>tapao</u> , arroz con coco, una niña de grado quinto ya está en edad para preparar un enconcado de jaiba.
2. Que metodología consideras que debemos utilizar como estrategia pedagógica para implementar y desarrollar los temas de gastronomía en el área de Etnoeducación con los estudiantes de grado quinto de Básica Primaria la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista?	Considero que para implementar y desarrollar los temas de gastronomía en el área de etnoeducación con los estudiantes de grado quinto se debe implementar la metodología del método constructivista, haciendo uso de las competencias y los estándares curriculares.	Llevándonos a la práctica directa, haciéndonos cocinar	Una metodología participativa de aprendizaje colectivo es decir escuela – comunidad.
3. ¿Como debería realizarse el proceso de evaluación en el área de Etnoeducación en los temas de gastronomía con los estudiantes de grado quinto de básica primaria la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista?	El proceso de evaluación en el área de Etnoeducación en los temas de gastronomía a los estudiantes debe realizarse a través de talleres, encuestas, valoraciones, sobre todo aplicando diferentes recetas a través de la práctica y la observación directa.	Llevándonos al fogón, enseñándonos cuales son los ingredientes que se deben utilizar en la comida.	Evaluarlos por grupos preparando diferentes platos cada grupo con orientación del docente, en el aula de clase y en la casa con orientación de la madre.
4. ¿Como logramos involucrar a la comunidad en el proceso de enseñanza aprendizaje de la gastronomía de los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista?	Logramos involucrar a la comunidad a través de asamblea de padres de familia, practicando con ellos platos típicos de la comunidad.	Con los padres de familia, traer a los padres, tíos, abuelos a que nos acompañen en una clase de Etnoeducación.	A través del aprendizaje colectivo, integración escuela comunidad, intercambio de saberes y juegos familiares para rescatar valores.

TABULACION DE LA INFORMACION ENTREVISTA PROYECTO DE GRADO

PREGUNTA	RESPUESTAS
1. ¿Qué temáticas de acuerdo con la malla curricular de Etnoeducación están relacionadas con la gastronomía y que deben ser aplicadas en el grado quinto de básica primaria la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista?	<ul style="list-style-type: none"> - Si, los talleres, platos típicos de la región. (estudiante) - Se deben hablar de Platos típicos, tapao, arroz con coco, una niña de grado quinto ya está en edad para preparar un encocado de jaiba. (comunidad)
2. ¿Qué metodología consideras que debemos utilizar como estrategia pedagógica para implementar y desarrollar los temas de gastronomía en el área de Etnoeducación con los estudiantes de grado quinto de Básica Primaria la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista?	Se debe implementar la práctica con la cocina de varios platos típicos con personas mayores de la región.
3. ¿Como debería realizarse el proceso de evaluación en el área de Etnoeducación en los temas de gastronomía con los estudiantes de grado quinto de básica primaria la institución educativa Técnica Comercial San Juan Bautista?	<ul style="list-style-type: none"> - El proceso de evaluación en el área de Etnoeducación en los temas de gastronomía a los estudiantes debe realizarse a través de talleres, encuestas, valoraciones, sobre todo aplicando diferentes recetas a través de la práctica y la observación directa. (docente) - Evaluarlos por grupos preparando diferentes platos cada grupo con orientación del docente, en el aula de clase y en la casa con orientación de la madre. (Comunidad)
4. ¿Cómo logramos involucrar a la comunidad en el proceso de enseñanza aprendizaje de la gastronomía de los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa Técnica	<ul style="list-style-type: none"> - Logramos involucrar a la comunidad a través de asamblea de padres de familia, practicando con ellos platos típicos de la comunidad. (docente) - A través del aprendizaje colectivo, integración escuela comunidad, intercambio de saberes y

Comercial San Juan Bautista?	juegos familiares para rescatar valores. (Comunidad)
------------------------------	---



Figura 12. Aplicación de la entrevista a docente (1)

Fuente: esta investigación



Figura 13. Aplicación de la entrevista a docente (2)

Fuente: esta investigación



Figura 14. Aplicación de la entrevista a estudiante
Fuente: esta investigación.

Anexo B
Fichas de Lectura.

FICHA DE LECTURA I
TITULO DEL LIBRO:
Etnoeducación afronariñense proyecto educativo afronariñense (PRETAN)
Módulo para el aprendizaje colectivo
NOMBRE DEL AUTOR
Organizaciones de comunidades Negras de Nariño. ASOETNAR, COLECTIVO 21 DE MAYO, RECOMPAS, COPDICONC
TIPO DE TEXTO
Libro
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
Organizaciones de comunidades Negras de Nariño. ASOETNAR, COLECTIVO 21 DE MAYO, RECOMPAS, COPDICONC
IDEAS CLAVES
Construcción de una educación propia, una alternativa de vida para nuestra comunidad, aprendizaje colectivo de los niños, niña, adolescente y jóvenes de las comunidades afronariñense.
Es importante desde la escuela y desde la comunidad se le inculque al niño el valor de lo propio, conociendo sus rices y reconociendo la importancia del territorio.
CITAS TEXTUALES
Que las comunidades estén comprometidas en la promoción del enfoque étnico de la educación; por lo tanto promotores también de la cultura afro nariñense y defensoras de los derechos colectivos ancestrales. Estas comunidades toman el liderazgo social para garantizar un buen vivir para todos.
COMENTARIOS
Según las organizaciones de comunidades negras de Nariño, nos dan a conocer que son las mismas comunidades las que deben defender y luchar por la educación con enfoque diferencial para la defensa del territorio.

FICHA DE LECTURA II
TITULO DEL LIBRO:

Biodiversidad, cocina e identidad del pacifico Colombiano
Recopilación de recetas ancestrales
NOMBRE DEL AUTOR
Ministerio de cultura y fundación activos afro (acua)
TIPO DE TEXTO
Libro
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
https://www.lifeder.com/cultura-region-pacifica-colombia/
IDEAS CLAVES
Cocina del pacifico, un misterio para el resto del mundo, conocimientos transmitidos de generación en generación.
“somos lo que comemos” es la frase para que reflexionemos sobre lo que en realidad es nuestra cultura e identidad, dando paso así a ver que es la cocina de nuestro medio, sus platos típicos, bebidas, y dulces.
CITAS TEXTUALES
Cuando desde el aula de clases y desde la casa se inculcan valores y amor por las raíces el niño crece con un sentido de pertenencia de lo que lo rodea, lo que hace que este sea una persona que se interesa por aprender lo propio
COMENTARIOS
La gastronomía propia es una de las características de un pueblo o comunidad, y ayuda a la preservación de la cultura, por ello aunque no hayan textos escritos como lo hay en otros lugares, la gastronomía del pacifico es una de las ricas en el país.

FICHA DE LECTURA III
TITULO DEL LIBRO:
modelo pedagógico constructivista
Forma de aprendizaje
NOMBRE DEL AUTOR
Piaget
TIPO DE TEXTO
Web

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
https://constructivismo.webnode.es/autores-importantes/jean-piaget/
IDEAS CLAVES
Las estructuras de conocimiento son construcciones que se van modificando mediante los procesos de asimilación y acomodación de esquemas.
Por ello se puede decir que se parte de un conocimiento base para poder enseñar de una manera interesante los conceptos.
CITAS TEXTUALES
Le estrategia está en partir desde los conocimientos iniciales para fortalecerlos
COMENTARIOS
Según Piaget para lograr el conocimiento se debe partir de la asimilación, para así la persona poder retenerlo en el cerebro como conocimiento.

FICHA DE LECTURA IV
TITULO DEL LIBRO:
modelo pedagógico socio cultural
Forma de aprendizaje
NOMBRE DEL AUTOR
Vygotsky
TIPO DE TEXTO
Web
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
https://sites.google.com/site/investigacioncsociales/investigacion-historico-hermeneutico
IDEAS CLAVES
Pone el acento en la participación proactiva de los menores con el ambiente que les rodea, siendo el desarrollo cognoscitivo fruto de un proceso colaborativo.
Se puede decir que es proceso de enseñanza aprendizaje no solo es responsabilidad del maestro si no también de la familia y la comunidad.
CITAS TEXTUALES
El proceso de aprendizaje está directamente relacionado con el medio que rodea al niño

COMENTARIOS
Según Vygotsky el conocimiento y el aprendizaje no es un tema aislado del medio que nos rodea, por tal motivo es bueno que el niño se desarrolle en un ambiente sano y de apoyo por parte de todos.

FICHA DE LECTURA V
TITULO DEL LIBRO:
Constitución política de Colombia de 1991
Ley
NOMBRE DEL AUTOR
Asamblea nacional constituyente
TIPO DE TEXTO
Libro
REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS
La Asamblea Constituyente de 1.991
IDEAS CLAVES
Grupos étnicos, artículo 68 de la constitución política de Colombia
Identidad cultural
CITAS TEXTUALES
La misma constitución política en su artículo 68 a tenor dice "Los integrantes de los grupos étnicos tendrán derecho a una formación que respete y desarrolle su identidad cultural.
COMENTARIOS
Según la constitución política de Colombia que en su artículo 68 donde se dice que los grupos étnicos tienen derecho a una educación con enfoque diferencial que en nuestra región no se cumple debido a que se emplea el mismo modelo que el resto del país.

**Anexo C.
Diarios de campo.**

DIARIO DE CAMPO 1

INFORMACIÓN BÁSICA	
FECHA:	11 – 03 - 2019
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCION EDUCATIVA TÉCNICA COMERCIAL SAN JUAN BAUTISTA
DOCENTE TITULAR:	DOLORES ORDOÑEZ DE CALDAS
DOCENTE EN FORMACIÓN:	Nohemí Álvarez, Fanny Danessy Perlaza, Luis Enrique Sinisterra
GRADO:	5°
NO. DE ESTUDIANTES:	26
SEMANA:	UNO
<p>Objetivo de la semana: (Logro/pregunta problema/objetivo del plan de aula) Investigar la Gastronomía Propia de la Subregión Sanquianga, para su preservación desde los diferentes escenarios de aprendizaje con los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución Educativa Técnica comercial San Juan Bautista Municipio de El Charco.</p>	
<p>Descripción de lo observado: Este grupo de estudiantes son niños y niñas no solo de bajos de recursos, sino que además en temas de Etnoeducación desconocen el sentido de la asignatura, pero tienen un conocimiento empírico con relación a los alimentos que consumen diariamente en su hogar. Por lo tanto las clases se realizan en un ambiente acogedor.</p> <p>Para comunicarnos con los alumnos fue necesario utilizar un lenguaje de acuerdo a su edad, y esto se logró a través de la tradición oral; se emplearon cuentos, adivinanzas, juegos tradicionales, decimas entre otros.</p> <p>Las inquietudes de los estudiantes frente a la gastronomía y la importancia de esta en el territorio, los líderes y sabedores ancestrales nos responden que el dominio de otras culturas gastronómicas están logrando que la nuestra en las nuevas generaciones se desaparezca con el tiempo.</p> <p>El apoyo y asesoría de las docentes tutoras, al igual que los líderes y padres de familia fue fundamental, como estrategia se acuerda realizar trabajos grupales, clases con observación directa. Los estudiantes pueden preguntar y tanto el docente como el adulto mayor pueden responder inquietudes.</p>	

<p>Análisis e interpretación de lo observado:</p> <p>Se analiza que el intercambio de saberes con los padres de familia permite a los estudiantes generar más confianza durante el desarrollo de la clase, lo que permite al docente mayor manejo de la temática.</p>
<p>¿Qué relación existe entre lo observado con los aportes teóricos de su propuesta?</p> <p>Se relaciona en que se debe partir de un conocimiento inicial, y los estudiantes aunque no lo tengan claro pero saben un poco de gastronomía, solo se trata de que relacionen los conocimientos con lo que ven en sus casas y comunidad.</p>
<p>¿Qué le aporta lo observado a su qué hacer profesional?</p> <p>Lo que se ha observado aporta de manera positiva ya que se tiene un reto que es lograr que se les despierte el interés a los estudiantes por la gastronomía propia afronariñense, el solo hecho de asumir este reto es un gran avance como futuro licenciado en Etnoeducación.</p>

DIARIO DE CAMPO 2

INFORMACIÓN BÁSICA	
FECHA:	25 – 03 – 2019
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA COMERCIAL SAN JUAN BAUTISTA
DOCENTE TITULAR:	DOLORES ORDOÑEZ DE CALDAS
DOCENTE EN FORMACIÓN:	Nohemí Álvarez, Fanny Danessy Perlaza, Luis Enrique Sinisterra
GRADO:	5°
NO. DE ESTUDIANTES:	26
SEMANA:	TRES
<p>Objetivo de la semana: Resaltar los diferentes platos típicos de la gastronomía del municipio de El charco. Clasificar los platos típicos de nuestra comunidad de acuerdo a la fecha y época del año en que predominan en nuestra comunidad.</p>	

<p>Descripción de lo observado Los estudiantes tienen un conocimiento previo de los platos típicos de la comunidad, a través del conocimiento empírico adquirido desde el hogar. En la lluvia de saberes manifiestan de manera clara cuales y como se preparan los platos típicos en la comunidad. A través de la orientación del docente y el adulto mayor se comprenden los conceptos, relacionados con los platos típicos y la importancia de estos en la conservación y preservación de la cultura propia.</p> <p>La preparación de los platos permite además un espacio de recreación desde la tradición oral, lo que hace que los estudiantes conozcan cuentos y anécdotas, versos y canciones que la tradición oral permite desde la gastronomía implementar en los y las estudiantes.</p>
<p>Análisis e interpretación de lo observado Lo mas importante de esta temática es la es la motivación de los estudiantes al explorar y observar sobre los platos típicos de la comunidad. Se analiza además que si los estudiantes desde el área de Etnoeducacion tuvieran la oportunidad de hacer las clases prácticas sería una forma de incentivarlos para que no solo conozcan, se familiaricen, sino que además puedan apropiarse e identificarse con la gastronomía propia. Esto evitaría en cierto modo que la culturización termine por invadir y/o exterminar nuestra propia gastronomía reemplazándola por otra.</p>
<p>Que relación Existe entre lo observado con los aportes teóricos de su propuesta La relación entre lo observado y esta propuesta etnopedagógica se establece desde las practicas ancestrales y los mecanismos y estrategias que podemos utilizar para su preservación, realizando una articulación entre la escuela, la comunidad, los líderes y sabedores ancestrales.</p>
<p>Que le aporta lo observado a su quehacer profesional; Como Etnoeducadores el mayor aporte nos lo realiza en darnos herramientas para la conservación de la identidad cultural de la comunidad, especialmente en el tema de gastronomía, además de permitirnos desde el aula de clases rescatar y realizar intercambio de los conocimientos ancestrales entre la comunidad educativa y los sabedores ancestrales.</p>

DIARIO DE CAMPO 3

INFORMACIÓN BÁSICA	
Fecha	08 – 04 – 2019
Institución educativa	Técnica Comercial San Juan Bautista
Docente titular	Dolores Ordoñez de Caldas
Docente en formación	Nohemí Álvarez, Fanny Danessy Perlaza, Luis Enrique Sinisterra

Grado	Quinto
Número de estudiantes	26
Semana	CINCO
Objetivo de la Semana Reconocer los pilares de nuestra identidad cultural como parte de nuestro crecimiento personal e identitario.	
Descripción de lo observado Los estudiantes expresan durante el desarrollo de la temática su interés y la importancia para ellos de conocer la historia de su cultura, también el porqué de la interculturalidad. La identidad cultural de la comunidad con los estudiantes se observa entonces en las diferentes expresiones de la tradición oral como los estudiantes en su propio lenguaje se expresan de los conocimientos culturales y ancestrales que caracterizan e identifican la comunidad y sus familias. En el tema gastronómico los estudiantes además de indagar tienen amplio conocimiento del tipo de alimentación que se produce diariamente en sus hogares, sus ingredientes y la forma en cómo se preparan. La identidad cultural también deja que los estudiantes exploren el saber propio; conocer las familias, sus orígenes, su lenguaje, sus costumbres y sus prácticas ancestrales.	
Análisis e interpretación de lo observado Se observa que la cultura de las comunidades negras del municipio de El Charco es su carta de presentación y esta al transmitirse de generación tras generación desde la escuela se convierte en un aporte a los valores sociales y comunitarios que los estudiantes requieren para su identidad étnica y cultural.	
Que relación Existe entre lo observado con los aportes teóricos de su propuesta La relación entre lo observado y esta propuesta etnopedagógica se establece desde las practicas ancestrales y los mecanismos y estrategias que podemos utilizar para su preservación, realizando una articulación entre la escuela, la comunidad, los líderes y sabedores ancestrales.	
Que le aporta lo observado a su quehacer profesional; Como Etnoeducadores el mayor aporte nos lo realiza en darnos herramientas para la conservación de la identidad cultural de la comunidad, en la relación que podemos establecer entre los estudiantes y la comunidad en el conocimiento de la cultura afrocolombiana, nariñense y la propia; para establecer la diferencia entre la propia y las otras culturas.	

DIARIO DE CAMPO 4

INFORMACIÓN BÁSICA	
Fecha	29 – 04 – 2019
Institución educativa	Técnica Comercial San Juan Bautista
Docente titular	Dolores Ordoñez de Caldas
Docente en formación	Nohemí Álvarez, Fanny Danessy Perlaza, Luis Enrique Sinisterra
Grado	Quinto
Número de estudiantes	26
Semana	Séptima
Objetivo de la Semana Reconocer los pilares de nuestra identidad cultural como parte de nuestro crecimiento personal e identitario.	
Descripción de lo observado Los estudiantes expresan durante el desarrollo de la temática su interés y la importancia para ellos de conocer la historia de su cultura, también el porqué de la interculturalidad. La identidad cultural de la comunidad con los estudiantes se observa entonces en las diferentes expresiones de la tradición oral como los estudiantes en su propio lenguaje se expresan de los conocimientos culturales y ancestrales que caracterizan e identifican la comunidad y sus familias. En el tema gastronómico los estudiantes además de indagar tienen amplio conocimiento del tipo de alimentación que se produce diariamente en sus hogares, sus ingredientes y la forma en cómo se preparan. La identidad cultural también deja que los estudiantes exploren el saber propio; conocer las familias, sus orígenes, su lenguaje, sus costumbres y sus prácticas ancestrales.	
Análisis e interpretación de lo observado Se observa que la cultura de las comunidades negras del municipio de El Charco es su carta de presentación y esta al transmitirse de generación tras generación desde la escuela se convierte en un aporte a los valores sociales y comunitarios que los estudiantes requieren para su identidad étnica y cultural.	
Que relación Existe entre lo observado con los aportes teóricos de su propuesta La relación entre lo observado y esta propuesta etnopedagógica se establece desde las practicas ancestrales y los mecanismos y estrategias que podemos utilizar para su preservación, realizando una articulación entre la escuela, la comunidad, los líderes y sabedores ancestrales.	

Que le aporta lo observado a su quehacer profesional; Como Etnoeducadores el mayor aporte nos lo realiza en darnos herramientas para la conservación de la identidad cultural de la comunidad, en la relación que podemos establecer entre los estudiantes y la comunidad en el conocimiento de la cultura afrocolombiana, nariñense y la propia; para establecer la diferencia entre la propia y las otras culturas.