

Salvaguardando los saberes de mi tierra a través de las prácticas gastronómicas ancestrales

Yolima Cuero

Trabajo para optar al título de Licencianda en Etnoeducación

Directora:

Magister Gayle Viviana Varón Aguirre

Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD

Escuela de Ciencias de la Educación - ECEDU

Programa de Licenciatura en Etnoeducación

Bogotá

2022

Resumen

El presente trabajo, intentó utilizar la gastronomía como un elemento etnoeducativo que permitió a 10 mujeres desplazadas de la organización La Comadre – Afrodes, observar y descubrir el territorio desde las costumbres ancestrales y gastronómicas de la región pacífica. Mujeres pertenecientes a corregimientos como: Buenaventura, Chocó, Guapi, Tumaco, Timbiquí y López de Micay, que se encontraban residentes en las localidades de Bosa, Usme y ciudad Bolívar de la ciudad de Bogotá.

Esta secuencia didáctica, (involucró un proceso de reconocimiento desde las necesidades que están presentes en las comunidades afrocolombianas, víctimas de la violencia y el desplazamiento forzado, que sigue presente en el territorio colombiano.

Haciendo finalmente, la reconfiguración de pensamientos alrededor de la memoria gastronómica, creando estrategias e ideas de emprendimiento para la sustentabilidad y sostenibilidad de los hogares a partir de frutos autóctonos del territorio, permitiendo que la transmisión de los saberes ancestrales se conserve y perduren. Aportando a largo plazo al desarrollo económico y los procesos de resiliencia del objeto de estudio de la presente investigación.

Palabras claves: Gastronomía, territorio, desplazamiento y saberes ancestrales.

Abstract

This work tried to use gastronomy as an ethno-educational element that allowed 10 displaced women from the organization "La Comadre- Afrodes "; to observe and discover the territory from the ancestral and gastronomic ways of the Pacific region. Women belonging to corregimientos such as: Buenaventura, Choco, Guapi, Tumaco, Timbiqui and Lopez de Micay, who were residents in the towns of Bosa, Usme and Ciudad Bolivar in the city of Bogotá.

This didactic sequence involved a process of self-recognition from the needs that are present in Afro-Colombian communities, victims of violence and forced displacement, which is still present in the Colombian territory.

Finally, reconfiguring thoughts around gastronomic memory, creating entrepreneurship strategies and ideas for the sustainability of homes from native fruits of the territory, allowing the transmission of ancestral knowledge to be preserved and endure. Contributing in the long term to the economic development and the processes of resilience of the object of study of the present investigation.

Keywords: Gastronomy, territory, displacement and ancestral knowledge.

Tabla de contenido

Introducción	5
Diagnóstico de la propuesta pedagógica	6
Pregunta de investigación	7
Diálogo entre la teoría y la propuesta pedagógica	8
Marco de referencia planeación didáctica	9
Planeación didáctica	10
Enfoque didáctico	11
Implementación	12
Reflexión y análisis de la práctica pedagógica	13
Conclusiones	14
Referencias	18
Anexos	20

Introducción

Colombia vive desde hace décadas una guerra civil, en la que grupos al margen de la ley, el ejército y el estado han jugado un papel protagónico; en este enfrentamiento, las mujeres, hombres, niños y niñas, sufrieron las peores consecuencias, especialmente los de zona rural.

Es así, como el presente trabajo se llevó a cabo con 10 mujeres afrodescendientes de la Organización *La Comadre – Afrodes* en la ciudad de Bogotá, mujeres víctimas de las atroces consecuencias del conflicto armado colombiano que aún está presente en las comunidades rurales las cuales siguen siendo víctimas de la violencia y el desplazamiento forzado presente en nuestro pacífico colombiano.

De este modo, debieron migrar a esta ciudad como estrategia que les permitiría salvaguardar su vida, proceso que involucra adaptación y desarraigo de las prácticas y tradiciones culturales de las sujetas. Así pues, se adelantó un proceso de auto reconocimiento desde la misma comunidad, como estrategia que permitiera que la intervención se ajustará a las necesidades de las mujeres de la organización.

A raíz de ello, se evidencio que esta propuesta pedagógica, aspiro a dar una nueva forma de comprensión a través de herramientas que puedan describir la situación problema de la pérdida de costumbres a través de actividades enfocadas en las tradiciones gastronómicas que permitan rescatar y conservar la riqueza de los frutos exóticos (muchos de ellos en amenaza o vía de extinción a causa de la aculturación presente en los territorios de las 10 mujeres afrodescendientes de la Organización *La Comadre – Afrodes*.

De ahí nace la necesidad, de pensar una serie de alternativas lo cual involucra un proceso de construcción colectiva, transformación y búsqueda de alternativas a largo plazo que aporten al desarrollo económico y procesos de resiliencia de las mujeres en mención.

Por consiguiente, esta secuencia didáctica pretende dar una nueva forma de comprensión a través de herramientas gastronómicas que permitan la sustentabilidad y la sostenibilidad de 10 mujeres afrodescendientes de la organización La Comadre – Afrodes. Permitiendo que las mujeres adquieran herramientas para la vida a partir del crecimiento individual y colectivo.

Diagnóstico de la propuesta pedagógica

Esta secuencia didáctica, se llevó a cabo en la ciudad de Bogotá con 10 mujeres oriundas de la costa pacífica colombiana, pertenecientes a corregimientos como Buenaventura, Chocó, Timbiquí, Tumaco, López de Micay y Guapi. Estas mujeres, entre los 25 y 50 años de edad, pertenecen al colectivo La Comadre – Afrodes (Coordinación de Mujeres Afrocolombianas Desplazadas en Resistencia).

El colectivo está constituido por aproximadamente 5000 mujeres, las cuales están distribuidas en 23 municipios y 14 departamentos de Colombia. De estas 5000 mujeres, 10 se encuentran residentes en las localidades de Bosa, Usme, Ciudad Bolívar de la ciudad de Bogotá y hacen parte de la organización La Comadre – Afrodes Con el fin, de hacer visible todas las consecuencias del conflicto, desde un enfoque étnico, racial y de género.

Estas mujeres, han sido víctimas del conflicto armado debido a las circunstancias de una guerra interna que les ha arrebatado todo, ya que la guerra las ha dejado viudas, han perdido hijos, hermanos, han sido víctimas de abuso sexual y reclutamiento forzado.

Según indican, Aura Carolina Mateus & Carolina Suarez, (2021). Basadas en la página web, el colectivo La Comadre – Afrodes:

Esta organización tuvo sus inicios en el año 1999 como respuesta al desplazamiento forzado que en ese momento vivían las comunidades afrocolombianas en diferentes lugares del país, con el propósito de defender los derechos de estas comunidades, buscando las condiciones de existencia digna y las condiciones para garantizar el retorno a los territorios de donde provenían (p. 35).

Es así como, la organización les ha devuelto la esperanza a estas mujeres, ya que trabajan de manera colectiva en la construcción de sujetos políticos con capacidad de agencia, buscando la visibilidad de sus vivencias y creando memoria colectiva de las afectaciones que deja el conflicto armado.

Actualmente, estas mujeres avanzan en el proceso de formación en derecho, para el empoderamiento de las mujeres negras como sujetos de derechos. Así mismo, han avanzado en la escritura de documentos, como: *Violación de Derechos Humanos de Mujeres Negras Desplazadas*.

Desde esta perspectiva, en el colectivo se gestan procesos para exigir al estado, colombiano la implementación de políticas públicas con enfoque diferencial y de género que apunten a la reparación de los derechos vulnerados y/o desconocidos. De igual forma, intervenga en las vivencias tan aberrantes por las que han tenido que pasar estas comunidades negras. Lo que permite, abrir caminos a la reparación desde una ruta étnica.

Además, también es importante resaltar que el colectivo actualmente, gesta estrategias de sanación desde el rescate de los saberes ancestrales y prácticas gastronómicas propias de las comunidades afrodescendientes. Utilizando el arte como un elemento transformador, que busca sensibilizar a los colombianos frente a las problemáticas que posee el conflicto armado.

A raíz de ello se identificó que, centenares de mujeres llegan en condición de desplazamiento a ciudades capitales como Bogotá, abandonando su tierra natal, sus prácticas y costumbres para salvaguardar su vida y la de su familia. Estas situaciones vividas muestran que, las políticas de reparación y verdad se quedan cortas, evidenciando el abandono estatal que enfrentan las comunidades rurales, del país.

Pregunta de investigación

Desde hace sesenta años, Colombia ha afrontado una guerra interna, en la cual, la guerrilla, el ejército, el paramilitarismo, el narcotráfico y el estado, continuamente han tenido protagonismo. Estos conflictos han mostrado que mujeres, hombres, niñas y niños (especialmente del contexto rural), sin ser parte de la confrontación han sufrido las peores consecuencias.

A raíz de esto, se identificó que el grave impacto del conflicto armado en Colombia ha cobrado la vida y el cuerpo de mujeres, que “se refleja en las 4.361.511 mujeres incluidas en el Registro Único de Víctimas del conflicto armado por distintos hechos victimizantes, hasta el 1 de noviembre de 2018, y que constituyen el 52% del total de víctimas registradas.” (víctimas, 2018) Por lo tanto, se consideró que las mujeres han sido vistas como las acompañantes de quienes han padecido la violencia y no como las directamente afectadas, de ahí que las políticas de reparación se queden cortas.

Pues, los abusos de conflicto armado, han obligado a salir del territorio y en contra de la voluntad, a las mujeres pertenecientes del colectivo La comadre – Afrodes. Debido a las situaciones a las cuales se han tenido que enfrentar, como violaciones, maltrato, racismo, explotación laboral, pérdida de identidad, cambio de costumbres gastronómicas, creencias y saberes ancestrales propios de su etnia.

De este modo, se distinguió que el papel pedagógico y educativo compone elementos importantes para el aprendizaje y crea un acercamiento con las tradiciones culturales de las mujeres. Convirtiéndose en un proceso de resistencia frente a lo que han visto y han vivido como una alternativa de luchas constantes para seguir resistiendo y subsistiendo.

Tal como lo expone, Jonathan Calderón Rojas (2016)

Para transformar el conflicto colombiano es necesario terminar con la violencia

estructural, que incluye las estructuras, tanto físicas como organizativas que han impedido la satisfacción de las necesidades de las víctimas, trabajando en la resolución a partir de la creación de condiciones (económicas, sociales, políticas) para que tantas víctimas como victimarios satisfagan sus incompatibilidades. (p. 252).

Por ello, se consideró importante que las comunidades negras se eduquen desde la academia, pero sin dejar de aprender y reconocer el sentido cultural que poseen las comunidades afrodescendientes. Logrando así, hacer una fusión que permita dar un sentido al aprendizaje generado desde la academia. Es así como, esta secuencia didáctica aspiró a dar una nueva forma de comprensión a través de herramientas gastronómicas que permitan la sustentabilidad y la sostenibilidad de 10 mujeres afrodescendientes de la organización La Comadre –. Afrodes Permitiendo que adquieran herramientas para la vida a partir del crecimiento individual y colectivo.

En esa misma línea, se hace necesario que el docente se enfrente a los desafíos y se acople a los cambios que puedan suceder en el aula, para no atropellar las costumbres y tradiciones de esta comunidad, posibilitando el intercambio de saberes y así nazcan nuevas concepciones sobre el rescate de las costumbres autóctonas las cuales permiten que no se pierda el legado cultural ancestral.

Es desde allí, que surge la necesidad y pertinencia para el desarrollo de este trabajo investigativo, que invite a pensar a las personas, entorno a:

¿Cómo rescatar los saberes ancestrales de 10 mujeres víctimas del desplazamiento de la organización la comadre - Afrodes en la ciudad de Bogotá a través de la gastronomía?

Diálogo entre la teoría y la propuesta pedagógica

La presente secuencia didáctica, permitió conocer a las mujeres de la Organización la Comadre - Afrodes, por medio de hechos descriptivos, tales como el intercambio de saberes, posibilitando la exploración y conocimiento del territorio.

Además, estos conocimientos, permitieron a la investigadora reconocer a las mujeres como sujetos importantes y con derechos desde su contexto, vida personal, creencias, conceptos e incluso reconocer las luchas y costumbres que en él se encuentran.

Es por ello que, en el desarrollo de cada una de las etapas de la presente secuencia didáctica, fue imprescindible interactuar con las mujeres de modo natural, para no interferir en su actuar, sino más bien hacerlas partícipes del proceso. Mostrando una gran sensibilidad al contexto, que permitió el nacimiento de pensamientos holísticos en las mujeres de la organización, llevando a la reflexión desde el aprendizaje de las diversas realidades sociales.

Así mismo, se comprendió la historia, enfocada hacia el contexto político, apoyado en la lucha que vienen adelantando las mujeres de la fundación y que las convierte en sujetos políticos con capacidad de agencia, que utilizan sus saberes ancestrales y gastronómicos, como una alternativa de resistencia.

Es así como, se identifica que la perspectiva crítica que se abordó desde esta propuesta pedagógica fue: el enfoque hacia la recuperación y conservación de la tradición gastronómica de los pueblos afros, que se ha venido perdiendo por la presencia de la aculturación que padecen los pueblos negros.

Permitiendo que las mujeres desde sus realidades construyan y transformen nuevas concepciones sobre la transmisión cultural, ya que esta resulta ser un elemento esencial para que la cultura se preserve y además logre crear formas de empleabilidad que permitan descubrir habilidades para desenvolverse en la vida con criterio, educando desde las aulas para la vida.

Es por esto que, el carácter político de esta secuencia didáctica se entiende como la comprensión y el no desconocimiento de la historia que poseen los sujetos.

De este modo, la investigación sobre la propia práctica, involucró la acción y participación como una alternativa transformadora de la realidad, dándole protagonismo a las historias de vida de las mujeres que fueron objeto de estudio. Leyéndolas desde una mirada crítica, que no debe estar desligada de la práctica, ya que posibilitó un análisis profundo de la realidad que se intervino.

Así pues, el interrogante de este proceso de investigación giró en torno a el involucramiento de un proceso de construcción colectiva, transformación y la búsqueda de alternativas a largo plazo que aportaran al desarrollo económico y procesos de resiliencia de las mujeres de la organización.

Marco de referencia planeación didáctica

Esta secuencia didáctica, influyó en el aprendizaje por competencias a través de la búsqueda del fortalecimiento de la capacidad de agencia de los sujetos. De este modo, fue posible identificar que la gastronomía tradicional puede promover un sostenimiento económico y reflexión crítica de sus vivencias.

Es por ello que, la formación basada en competencias es una alternativa académica que apunta a la formación de sujetos con capacidad de agencia, para un fortalecimiento integral que implica el desarrollo y/o fortalecimiento de sus capacidades críticas, reflexivas, su relación con el entorno y procesos para el trabajo colectivo.

En consecuencia, el argumento de Tobón (2010) muestra que, "las competencias son un modelo para mejorar la calidad de la educación y no como panacea a todos los problemas educativos" (p.23) ya que la realidad es cambiante y está sujeta al contexto en el cual intervenimos es decir que, las estrategias de intervención pueden facilitar la formación por

competencias pero estas no van a tener la solución a todos los problemas sociales o aspectos a fortalecer que pueda tener nuestra población foco, ya que se requiere de un análisis más profundo de diálogo con los sujetos que permita develar esas realidades sociales, no solo desde la mirada del maestro sino que, debe incluir la realidad desde los mismo actores.

En este sentido, esta propuesta pedagógica integra el saber conocer, saber hacer y el saber ser en la medida que es un proyecto de resiliencia, búsqueda de validación a sus derechos que han sido vulnerados y/o desconocidos, por ello este grupo de mujeres han venido adelantando procesos de trabajo mancomunado, iniciativas artísticas, de diálogos reflexivos y de oportunidades de crecimiento económico como sería la gastronomía tradicional.

Por ello, es una realidad que no se ha quedado en el sueño de querer, por el contrario, involucra una serie de autogestiones, reflexiones, técnicas y estrategia que posibilitan el crecimiento de la organización tanto a nivel personal como colectivo. Finalmente, se buscó poner en acción competencias docente relacionadas con el trabajo en equipo, planeación del proceso educativo, producción de materiales, tecnologías de la información y la comunicación con el propósito de que estos encuentros se convirtieran en un espacio donde se pueda dialogar y a la vez permitir la participación del docente y el grupo de mujeres.

Planeación didáctica

La presente secuencia didáctica *Rescatando las costumbres ancestrales de la región pacífica*, se implementó a partir de tres actividades, cada una se desarrolló en una sesión con 10 mujeres afrodescendientes, víctimas del desplazamiento, en edades entre los 20 y 50 años, pertenecientes a la organización La Comadre - Afrodes, ubicada en la ciudad de Bogotá.

A continuación, se describe la intención y las competencias de cada actividad:

Primera actividad: Esta primera sesión tuvo como nombre, *Una mirada hacia el territorio*.

La cual tuvo como fin, despertar intereses y generar conocimientos, sobre la importancia del territorio y las bondades que en él habitan. En consecuencia, esta sesión estuvo mediada desde las siguientes competencias:

1. Identifica el croquis de su municipio y lo diferencia entre los demás municipios del departamento.
2. Ubica las comunas, corregimientos, localidades y/o territorios indígenas en los que está organizado el territorio de su municipio, teniendo en cuenta los puntos cardinales.
3. Nombra topónimos (nombres propios que adoptan los lugares geográficos) en su municipio y diferencia su ubicación en el medio urbano o rural.

Además, esta sesión, se desarrolló en tres momentos, en los cuales se realizó el reconocimiento del territorio y las bondades que posee el pacífico colombiano a partir de un video llamado “La región pacífica de Colombia: gran diversidad, pero mucha pobreza”.

Para luego, reflexionar con un mapa de Colombia, las costumbres culturales, gastronómicas, económicas y sociales que permitieron conocer los saberes previos que poseen las mujeres, respecto a su lugar de origen.

Para finalizar, a medida que se fueron escuchando las intervenciones de las mujeres, la docente realizó un juego llamado “el ovillo”, utilizando un rollo de lana que permitió, construir un tejido social que invitó a reflexionar sobre las costumbres del territorio, para posteriormente retroalimentar y construir nuevos conocimientos junto a las participantes.

Para el desarrollo de esta actividad, se utilizó un tiempo aproximado de 60 minutos.

Segunda actividad: Esta segunda sesión tuvo como nombre, *Descubriendo las delicias de mi tierra*. La cual tuvo como fin, hacer uso de los recursos naturales propios, que brinda el territorio, partiendo del cuidado y el aprovechamiento, para reforzar y fortalecer las costumbres e identidad

cultural. En consecuencia, esta sesión estuvo mediada desde la siguiente competencia: “Reconoce las costumbres y tradiciones culturales de su comunidad mediante los relatos de los abuelos y personas mayores del barrio, vereda o lugar donde vive.” (DBA, 2016, p. 3)

Además, esta sesión se desarrolló en tres momentos, en los cuales se reconstruyó la visión que tienen las mujeres sobre la gastronomía típica del pacífico colombiano. A partir del reconocimiento de algunas comidas típicas del territorio. Momento desde el cual, posteriormente se propició un espacio que permitiera a las mujeres evocar situaciones desde la música y sabores tradicionales, identificando el uso y las propiedades de aquellos productos típicos. Para el desarrollo de esta actividad, se utilizó un tiempo aproximado de 60 minutos.

Tercera actividad: Esta segunda sesión tuvo como nombre, *Protegiendo las costumbres ancestrales del litoral pacífico*. La cual tuvo como fin, concientizar a las mujeres sobre las costumbres afrocolombianas, ya que se encuentran en amenaza, debido a la falta de apropiación cultural por parte de las comunidades. Reconociendo los productos de su comunidad, como una posibilidad de sustentabilidad y sostenibilidad económica. En consecuencia, esta sesión estuvo mediada desde la siguiente competencia: “Describe la diversidad en la gastronomía de diferentes regiones o provincias que conforman su departamento.” (DBA, 2016, p. 12)

Además, esta actividad se desarrolló en una sesión que contó con tres momentos, en los cuales se rescataron las costumbres ancestrales a través de la gastronomía típica de la región pacífica. Reconociendo los productos de su comunidad como una posibilidad de sostenibilidad económica. A partir de la socialización de sus saberes previos, por medio de un juego pedagógico, que invitó a las mujeres a reflexionar sobre las riquezas culturales que posee el territorio. Para el desarrollo de esta actividad se utilizará un tiempo aproximado de 60 minutos.

Enfoque didáctico

Debido al desplazamiento y la violencia que aqueja el territorio del pacífico colombiano, las 10 mujeres afrodescendientes pertenecientes al colectivo La Comadre – Afrodes, han ido olvidando sus saberes a lo largo del tiempo, debido a la llegada de foráneos con prácticas nocivas, para el territorio.

Es por esto que, la población está eligiendo otras rutas en cuanto a sustentabilidad y la sostenibilidad de sus hogares, ya que no se cultiva y prefieren comprar productos elaborados e industrializados propios de otras regiones. Desaprendiendo lo propio y aprendiendo, de otras culturas.

Desde esta perspectiva, se buscó rescatar, conservar y transmitir los saberes ancestrales de las mujeres participantes a través de frutos típicos de la región. Identificando que las mujeres anhelan volver a su territorio.

Por ello, se les brindaron herramientas a partir del rescate de los saberes ancestrales a través de las prácticas gastronómicas propias de la comunidad, utilizando el arte como un elemento transformador que buscó sensibilizar a las mujeres frente a las problemáticas que posee su territorio debido al desplazamiento forzado causado por el conflicto armado, presente en el país.

Fue por esto que, para poder llevar a cabo este proceso investigativo, fue necesario contar con apoyo audiovisual, que permitió que el aprendizaje de las mujeres sea menos complejo, ya que ayuda a pensar, reflexionar, crear e identificar, los saberes ancestrales que posee el territorio. Facilitando el proceso de enseñanza – aprendizaje. Trayendo a la memoria recuerdos que logran acercar y conectar a las participantes hacia un aprendizaje significativo, puesto que hace la experiencia más agradable y así las mujeres lograron entrar en disposición para adquirir y compartir conocimientos.

Permitiendo que las mujeres deseen volver a su territorio con ideas innovadoras de emprendimiento que posibiliten la sustentabilidad y sostenibilidad de sus hogares, y de su comunidad. Favoreciendo el desarrollo por competencias, como lo expone, Medina (2010):

Constituye una propuesta que parte del aprendizaje significativo y se orienta a la formación humana integral, como condición esencial de todo proyecto pedagógico; integra la teoría con la práctica en las diversas actividades; promueve la continuidad en todos los niveles educativos y entre estos y los procesos laborales y de convivencia; fomenta la construcción del aprendizaje autónomo; orienta la formación y el afianzamiento del proyecto ético de vida; busca el desarrollo del espíritu emprendedor, como base del crecimiento personal y del desarrollo socioeconómico; y fundamenta la organización curricular con base en proyectos y problemas, trascendiendo de esta manera el currículo basado en asignaturas compartimentadas, dando pie a la construcción de un nuevo modelo conceptual integrador de las competencias, teniendo como base el pensamiento complejo y el desarrollo histórico del concepto de competencia. (Medina, p.5)

A partir de este autor, se puede considerar que, al realizar un reconocimiento de lo que piensan y conocen las mujeres de sus costumbres y saberes ancestrales, se potencia la dignificación y visibilización de los saberes que están perdiéndose, debido a las problemáticas ya mencionadas y al abandono estatal que sufren estas comunidades étnicas.

Desde la profesión de licenciada en etnoeducación, es importante velar por una educación diferenciada que reclaman los pueblos étnicos, tales como: la Cátedra de Estudios Afrocolombianos y el proyecto educativo comunitario (PEC). Es importante educar para la vida con el propósito que estas comunidades contribuyan al desarrollo individual y colectivo, con el fin que desde la escuela se contribuya al desarrollo de las poblaciones olvidadas, mal llamados grupos minoritarios. Los cuales durante décadas han sido golpeados, por la indiferencia social.

Por lo tanto, resulta indispensable que el docente desde su labor se comprometa con educar desde el cuidado, la apropiación y el sentido de pertenencia, teniendo en cuenta que la identidad cultural representa la belleza, riqueza y diversidad presente en el país.

Implementación

Actividad 1 – Sesión 1

Una mirada hacia el territorio

El proceso de reconstrucción de identidad en las diferentes áreas y regiones de Colombia, ha sido una dinámica amplia, que se debate entre la exclusión, el desplazamiento forzado y el desempleo a partir de signos, símbolos y acciones prácticas. De allí, que sea para las mujeres Afrodescendientes de la organización un fortalecimiento a través del compartir o intercambiar experiencias.

Momento en el cual nos nutrimos independiente de las diferencias que puedan surgir, en la interpretación o manera de abordar la temática, pues hay que reconocer que con esas diferencias lógicas en el pensar y actuar o estrategias pedagógicas, son aunadas, las que edifican el proceso etnoeducativo en esencia.

Este proceso de intercambio que se efectuó, con estas mujeres, obedece a la urgente necesidad de atender con calidad, argumentos y estrategias las distintas inquietudes que plantea la educación, en este caso más la etnoeducación como proceso constructor de sociedad en equidad; pero sobre manera responde a una población que ha sido víctima del conflicto armado que azota nuestro país.

Es por ello, que el contexto demanda nuevos retos, a su vez urgida de afirmaciones en su ser, en una comunidad cultural actuante y reflexiva continuamente, que se dignifica por medio del rescate de los saberes ancestrales gastronómicos de sus lugares de origen.

Por lo tanto, esta propuesta está articulada bajo los postulados de: catalán (2020) que nos indica que:

“la investigación será educativa si permite que los participantes involucrados desarrollen nuevas formas de comprensión y si le forman para emprender caminos propios de reflexión autónoma y compartida sobre el sentido de la práctica y las posibilidades de mejorarla” (p.04)

En este orden de ideas, este contexto educativo puede considerarse como un encuentro entre personas que resulta ser una actividad ética que requiere de continua reflexión y cuestionamiento, pero ello, no puede reducirse a una actividad técnica, debido a la profundidad del proceso, ya que en ella participan: docente - alumno - comunidad. En la cual, el docente actúa con todo lo que él es como sujeto, es decir, su comportamiento está enmarcado en sus creencias, actitudes, costumbres y entorno.

Como se manifiesta esta propuesta estuvo permeada de líneas estratégicas que permitieron a la comunidad educativa (objeto de la investigación), mediante el intercambio de experiencias y conocimientos en saberes ancestrales gastronómicos, avanzar y abordar con dignidad humana los nuevos retos que demanda la sociedad en la que vivimos. El proceso Etnoeducativo es uno de los logros que se ha conseguido en todo este periplo, de las distintas luchas del pueblo negro, afrocolombiano, palenquero y raizal que sobrepasa en su andar. Así pues, el Artículo Transitorio 55 de nuestra Carta Magna de 1991 y la posterior Ley 70 de 1993 resaltan que:

Se trata en su esencia y de la forma más simple de generar desde la posibilidad que ofrece la educación, la formación direccionada, reflexiva y concertada de sociedad con pertinencia y consecuente con sus elementos identitarios, en el escenario particular colectivizado, así hayan sido abruptamente desplazadas. (p. 16)

En este sentido, y asumiendo las características de la investigación educativa planteada por Catalán (2020) que nos dice que: “Se analizan las acciones humanas de padres y alumnos en situaciones sociales comunitarias experimentadas por los docentes en la escuela. Se relaciona con los problemas del día a día que en lo cotidiano se confrontan para la búsqueda de una solución al problema” (p.06).

Así las cosas, se estima que, el interrogante de ¿Cómo rescatar los saberes ancestrales de diez (10) mujeres víctimas de desplazamiento de la organización la Comadre-Afrodes de la ciudad de Bogotá a través de la gastronomía? permite plantear acciones afirmativas por medio del auto reconocimiento como pueblo étnico y el intercambio de saberes ancestrales gastronómicos, en el marco de los procesos etnoeducativos, y que estos se conviertan en una consecuencia, entendiendo a la educación como formadora de sociedades de paz.

Desde el colectivo denominado Comunidad Educativa, que busca mediante estrategias pedagógicas y metodológicas, reafirmar la identidad sin exclusión, estableciendo propósitos de existencia en equidad, independientemente de las diferencias que necesariamente subyacen desde las construcciones identitarias de los núcleos poblacionales a los que se pertenece, al desarraigo edificado por las violencias vividas y los préstamos que en la cotidianidad se han gestado; es decir, simplemente como una realidad existente.

Por tanto la finalidad de esta propuesta fue rescatar el potencial de los saberes ancestrales gastronómicos de diez (10) mujeres afrodescendientes de la organización la Comadre-Afrodes en la ciudad de Bogotá, a través del intercambio de saberes que permitan el fortalecimiento y construcción de acciones afirmativas de manera autónoma, y con prácticas ancestrales para lograr el ser, estar y sobre todo hacer valer derechos identitarios como persona o colectivo, dentro de un escenario particular y general con dignidad.

Por lo mismo, es fundamental que esta coexistencia, se sustente desde la escolaridad, la cual en la actualidad se aprecia en distintos eventos cuya estrategia, fortalece y cimienta la multiculturalidad y etnicidad de la ciudad Bogotá.

Para terminar, este espacio como se planteó inicialmente resultó ser de intercambio de experiencias, lo cual permitió retomar aquellos aprendizajes que, desde distintos escenarios, momentos y con diferentes actores hemos transegado, donde se ha logrado absorber aprendizajes formadores y codificadores de sociedad.

En este video se observa, la actividad de la sesión. En la cual, las mujeres se presentaron, dieron su nombre y lugar de origen. Posterior a esto, se les invitó a observar el video: La región pacífica de Colombia: gran diversidad, pero mucha pobreza, link: <https://youtu.be/WjHHiSjxYLA>. Luego, se les invitó a ubicar el departamento en el mapa de Colombia, al que pertenecía cada una de las mujeres. Para terminar, se realizó una actividad con un rollo de lana donde cada mujer a medida que tomó el rollo de lana iba haciendo una pequeña explicación de sus costumbres y tradiciones gastronómicas donde finalmente identificamos cómo se termina formando un tejido social con lana.

Actividad 2 – Sesión 1

Descubriendo las delicias de mi tierra

Se concertó el encuentro vía telefónica con las mujeres de la Organización La Comadre - Afrodes para el día 5 de octubre, el cual se adelantó en casa de la docente Yolima Cuero, donde llegaron las 10 mujeres y se procedió a pedirles que se ubicaran en círculo como una estrategia que permitiría no solo escuchar lo que el otro dice, también ver sus gestos y expresiones en sus relatos lo cual hace una transmisión más profunda de lo que el otro quiere reflejar como también una retroalimentación de las reflexiones que emergen durante el desarrollo de las actividades.

Para iniciar la experiencia se procedió a saludar, y se les contó a las mujeres el nombre de la actividad del día, la cual fue: Descubriendo *Las Delicias De Mi Tierra*. Entre saludos se rescató la frase de Amanda una de las participantes de la sesión quien resaltó que: “No hay que comer, tampoco que cultivar” haciendo alusión a como en el Chocó la minería ilegal efectuada por grupos al margen de la ley ha dejado los terrenos infértiles y ya no se puede cultivar, ya que quedan como terrenos baldíos los cuales requieren de un proceso de desintoxicación pero que conlleva mucho dinero para intervenir para que después de un tiempo puedan ser productivos nuevamente, lo cual genera un proceso de importación hacia el territorio elevando el costo de los productos que anteriormente eran asequibles en la comunidad.

Así mismo, como no hay fuentes de trabajo allá no hay dinero para comprar. De ese modo, Amanda resalta que para ella una alternativa para mitigar ese daño sería “tratar de recuperar todo lo que tenemos, empezar desde cero a plantar y cultivar nuestra propia comida”.

En ese sentido, se entendió que debido a las situaciones que se presentan en el territorio algunos de los productos de la comunidad han ido desapareciendo. Lo cual fue muy interesante ya que sin iniciar la actividad ya podíamos ir rescatando reflexiones críticas en torno a lo que sucede en los territorios y cómo a partir de ello sus platos típicos se van viendo afectados.

Del mismo modo, se pensó herramientas pedagógicas que posibiliten mitigar esos impactos negativos que pese a las dificultades puedan rescatar esos saberes y experiencias para un nuevo comienzo.

Así pues, en un segundo momento se procedió a recordarles que esa sesión es la continuación de la anterior, se les compartió algunos de los productos nativos de las comunidades como: la pepa de pan, el ñame, la papa china, con la intención de que ellas manifestaran si los conocían. Al tener contacto con los productos empezaron a emerger relatos de como esos productos han estado presentes en algunos ciclos de la vida como antojos durante los embarazos,

o en su juventud como se acompañan estos productos en las comunidades, la papa china con pescado frito, pescado seco, pescado sudado, una buena taza de chocolate sacado especialmente del cacao que muchas veces tienen en las esquinas de las casas.

Luego se continuó, enseñando otros productos como la caña, el mango, chocolate, el envuelto y la guayaba. Donde otra vez manifestaron conocerlas, empezaron a nombrar algunos derivados de los mismos como de la caña de azúcar la cual si bien crece y hace parte de las tradiciones culturales, gastronómicas de esas comunidades también es muy importante en el Valle del Cauca y es importante para estas comunidades, ya que de ahí se deriva las bebidas tradicionales como el viche, pero que según la región así mismo es la caña.

Por otro lado, hicimos degustación de cacao del cual sacamos un chocolate 100% natural para nuestro uso diario, el cual puede ser una estrategia a implementar para las ventas. Algunas manifestaron no conocer el fruto como tal, pero sí han tenido el consumo de chocolate que se importa, mientras otras manifestaban como se saca la pepa del cacao: “se pone al sol luego se pone a tostar en el fogón de leña para luego moler y sacar el chocolate tradicional y orgánico”.

En un tercer momento se procedió a compartirles unas hojas de papel a cada una, para que plasmarán en el dibujo de un fruto típico de su región cualquiera que desearan que nos permitirán construir un álbum, la intención era realizar un conversatorio que permitiera develar los sentires y recuerdos que emergieron durante la realización del dibujo propiciando el diálogo el autoconocimiento la participación de todos los miembros.

Entre los cuales emergieron frutos como el Chacarras típico del pacífico parecido al mamoncillo el cual también está en vía de extinción ya que por la tala de árboles la deforestación de la minería toca adentrarse en la selva para ver si se encuentra este producto.

La palma de Chacarras fue dibujada por Isleny la cual dijo que pensar en ello la traslada a su niñez, ya que cuando era niña vivía con su mamá en un corregimiento llamado Bubey quien la

llevaba al monte y como las palmas de Chacarras eran bajitas ella con sus hermanos se deleitaba en el monte todo el día recogiendo esos frutos chupándoles, comiéndose como mamoncillos, también cogiendo corozos típico del pacífico, pero estos como son de una textura más dura son frutos silvestres parecidos al coco, pero un poco más pequeños aclarando que el corozo del que habla es diferente al corozo del atlántico.

Continuando con la palabra, la compañera Deisy quien dibujó una palma de chontaduro procede a contarnos su experiencia entorno al dibujo resaltando que, la mamá es de Timbiquí, y desde que salieron desplazadas la mamá vende chontaduros en Cali, de ahí que ella creciera comiendo chontaduros desde pequeña que aun en la actualidad la mamá lo vende por ello quiso representarlo, por los buenos recuerdos porque aun después de tantos años lo sigue consumiendo. Por otro lado, cabe resaltar que la venta de chontaduros de manera informal en los semáforos o calles de Cali les ha permitido a muchas mujeres desplazadas sacar a sus familias adelante.

Del mismo modo, Amanda resaltó que ella había realizado dos dibujos una palma de chontaduro y un borojó resaltando que ella conoció esos productos desde pequeña porque su mamita se los traía del Chocó, en ese entonces ella no lo conocía, pero la abuela les llevaba racimos del mismo modo el borojó por lo que resalta que hoy en día a él borojó se encuentra a nivel nacional.

También dijo que antes en el Chocó había altísimos árboles de borojó los cuales se caían y que después de un tiempo se ponen café, y que en el tiempo de antes cuando no existía licuadora en esas comunidades este fruto se procesaba de forma manual amansando con la mano o con un molinillo se batía para luego colarlo y que en la actualidad estos dos productos son conocidos a nivel nacional como afrodisíacos, los cuales son utilizados en la industria.

Anteriormente el chontaduro se cocinaba y se comía hoy en día tiene variedad de preparaciones, como jugos, cremas, bebidas etc. Así pues, se procedió a escuchar el relato del

corozo costeño por Dinelsa quien también resaltó como ese dibujo la lleva a pensar en su niñez a que era una forma cuando los papás no la querían dejar salir usaba como excusa diciendo “yo me voy a ir con mis amigos a buscar corozo en el monte donde se quedaba jugando con sus amigos, nadando un buen rato, pero al final llevaba el corozo a su casa porque sabía que si no lo llevaba la iban a castigar.

Continuando la actividad, Yudis otra compañera dibujo la caña de azúcar resaltando que esa es la fuente de ingresos del municipio de candelaria valle donde luego de ser desplazada vivió por mucho tiempo donde actualmente residen sus familiares. Resalta que le trae mucho recuerdo porque su papá trabajó cortando la caña cuando este llegaba traía la caña, la mama la pelaba con los amiguitos comían y compartían comiéndola.

Así mismo, entre los dibujos se encuentra la piña de la cual la compañera Consuelo de Santander de Quilichao resalta que para ella es importante porque esa fruta sirve para dulce, para jugó, para echarle al champú, cuando hace chicha utiliza las cáscaras entre muchas cosas.

Por otro lado, la compañera Marlín dibujó el zapote haciendo alusión a que ese fruto le recuerda a sus padres ya que su papá cultivaba la tierra sembraba, banano, papa china, plátano entre eso estaba un árbol de zapote de donde ella cogía llevaba para su casa, vendía para comprar el arroz u otros productos para su hogar.

De igual manera, Bellines habla de la guayaba agria, la cual la compañera resaltó que pese a ser un fruto que no se da en todas las épocas del año ella la busca como aguja cuando va a su tierra porque le encanta esta fruta y que le gusta mucho a las mujeres embarazadas.

De ese modo, la estrategia de intervención posibilitó obtener los resultados esperados ya que durante toda la sesión entablamos diálogos reflexivos donde se pudo rescatar que, todas esas frutas típicas anteriormente se consumían solo en los territorios o de uso exclusivo de la familia. Pero en la actualidad algunas son utilizadas para ese sustento de las mismas haciendo dulces por

ejemplo con el chontaduro que también resaltan ser afrodisíaco o muchas más que se les puede sacar ese provecho para tener un sustento económico.

Así pues, en toda la región han utilizado todos sus productos para salir adelante. Por consiguiente, la idea de este taller era concientizar mediante estos de todos esos productos, toda esa riqueza que tenemos podemos hacer grandes cosas. Así mismo, esa actividad permitió que viajaran a su pasado, recordarán travesuras, tiempo compartido en familia, la degustación de algunos frutos o comidas típicas que después de mucho tiempo no habían tenido la posibilidad de disfrutar.

Para finalizar, se les pidió que se dividieran en 2 grupos donde un grupo prepararía un ceviche mientras que el otro haría un champús. Con esta estrategia se consiguió evaluar la disposición de las mujeres para compartir sus conocimientos previos, saberes gastronómicos mediante la variación en la preparación y nombre de los productos dependiendo su región de origen, ya que la idea no era evaluar de manera competitiva sino compartir el conocimiento, el interés y la aceptación del tema y su propósito.

En este video las mujeres comparten experiencias de su niñez a partir del dibujo del fruto elegido por cada una de ellas y además la docente les solicita que se dividan en dos grupos y a partir de los ingredientes seleccionados preparan dos muestras gastronómicas representativas de su región (ceviche y champús valluno).

Terminando la actividad, comparten los nuevos conocimientos que adquirieron y las diferencias que encontraron en la elaboración de los productos teniendo en cuenta que a futuro podrían ser comercializados.

Actividad 3 - Sesión 1

Protegiendo las costumbres ancestrales del litoral pacifico

Para esta tercera actividad en la sesión 1: *Protegiendo Las Costumbres Ancestrales Del Litoral Pacifico*, se ingresa al lugar y se saluda de manera cordial, de entrada, se comparte a las participantes una copa de arrechon (bebida típica del pacifico), cuyo ingrediente principal es el viche trago artesanal basado en la caña de azúcar.

Una de estas mujeres solicita que se amenice la reunión con música. Se les invita a tomar asiento, la docente Yolima Cuero les dice que sus participaciones durante la actividad han sido acordes a lo solicitado y que sus aportes han sido muy importantes, ya que todos han podido aprender de cada uno lo cual es algo bonito digno de resaltar.

Posterior a esto, se les pregunta que a partir de las dos actividades anteriores que opinan sobre la situación actual que sufren los territorios en cuanto al desplazamiento y la pérdida de sus costumbres gastronómicas ancestrales, a lo cual Marlín responde que son territorios que ellos mismos han abandonado, pero es necesario volver a cultivar la tierra como lo hacían sus antepasados y si volvieran a cultivar la tierra no necesitan trabajarle a los demás.

De este modo, las mujeres reconocen su territorio, sus problemáticas y sus necesidades, buscan alternativas de progreso que puedan representar un desarrollo individual y colectivo mediante la creación de empresas innovando teniendo en cuenta que es necesario rescatar, conservar y transmitir sus conocimientos gastronómicos ancestrales y lo más importante no abandonar su territorio.

Es así, como teniendo en cuenta los conocimientos previos que tienen las mujeres y las necesidades educativas y el tiempo que se estableció para el desarrollo de esta actividad, aunque fue valioso, se percibió que fue solo el inicio para continuar con estos procesos etnoeducativos.

Pues, aunque las estudiantes se sintieron cómodas lo que se notó por la espontaneidad en que respondieron sus preguntas y la manifestación de agrado dijeron que esto había sido algo diferente y les gustaría repetir el ejercicio que se volviera costumbre.

A partir del diálogo y el intercambio de saberes las mujeres empiezan a reflexionar en que la diversidad que hay en Colombia no la hay en otros lugares, en que la comida a permitido que exista el compartir entre comunidades y que regresar a nuestras raíces nos hace, ya que podrán faltar los juguetes, pero la comida jamás.

Además, dicen que “el desarrollo está en nuestras manos” por ejemplo a partir de productos como el viche que es una de las identidades gastronómicas de las comunidades negras de la región pacífica y que está presente cuando las mujeres dan a luz, en la despedida de los muertos, en la vida cotidiana de las comunidades negras y el cual no es solo un trago, es algo más que representa la tradición y a partir de ahí podemos crear empresas.

Ahora bien, teniendo en cuenta que su comida posee historia y que sus frutos se han convertido en símbolo de sustento, y que además la región pacífica ha utilizado sus productos gastronómicos para salir adelante mediante la elaboración de artesanías, cremas, comida, creación de empresa se logra que las 10 mujeres se concientizan, de que se puede utilizar la gastronomía como un elemento transformador y sustentable para la región.

Además, se considera que la comida y los frutos les permite crear memoria histórica y evocar recuerdos que les posibilitan conocer su historia.

Para finalizar, se puede decir que con este ejercicio se consiguió despertar el interés por el territorio y sus productos en las 10 mujeres de la organización la Comadre - Afrodes a partir del reconocimiento, recuerdo de sus productos y costumbres ancestrales, dejando en ellas la idea de iniciativa de emprendimiento.

También, hablar del festival *Petronio Alvarez*, el compartir de los productos y los recuerdos hicieron despertar en las mujeres un sentimiento de pertenencia que evocan muchos recuerdos los cuales fueron compartiendo con amor y agrado llevándose al final del día el motivo que nos hizo reunir acá ¿Como rescatar los saberes ancestrales de 10 mujeres víctimas del desplazamiento de la organización la comadre -Afrodes en la ciudad de Bogotá a través de la gastronomía?

Es por eso, que resulta importante crear espacios que nos permitan recordar nuestras costumbres, ya que nos posibilita a despertar ideas de emprendimiento, empezar a tejer y construir una nueva historia partiendo de estos interrogantes *¿Cómo la gastronomía permite recuperar el territorio? ¿Cómo podemos empoderarnos? Y ¿cómo podemos empezar a pensar en construir otros tipos de sustentos económicos basados en nuestra gastronomía?*

Aprendieron cosas diferentes, hubo integración, se conocieron, intercambiaron saberes, y que, aunque todas pertenecen a la región pacífica notaron que existen diferencias, con comentarios basados en el respeto entendieron que a partir de las diferencias se pueden lograr grandes cosas en pro del bienestar comunitario.

En este video se observa, cómo las mujeres a partir de la experiencia comparten ideas de emprendimiento teniendo en cuenta las sugerencias dadas por la docente que existen festivales como *Petronio Álvarez* donde pueden innovar y dar a conocer sus productos teniendo en cuenta que esta puede ser una oportunidad de crear alternativas económicas de sustento y sostenibilidad.

Reflexión y análisis de la práctica pedagógica

Partiendo de la pregunta problema: ¿Cómo rescatar los saberes ancestrales de 10 mujeres víctimas del desplazamiento de la organización la comadre -Afrodes en la ciudad de Bogotá a través de la gastronomía? la cual orientó la presente secuencia didáctica, se consideró que, los resultados fueron satisfactorios.

Esto debido a que, la implementación llegó a ser multicontexto, lo cual permitió que la reconfiguración de los pensamientos y la memoria gastronómica, posibilitará diálogos, en pro a la conservación de los saberes ancestrales que poseen las comunidades afro de Colombia.

Es por eso que, a partir de los diálogos y reflexiones que surgieron en el transcurso de las sesiones, la docente Yolima Cuero, logró identificar que las mujeres por medio de la palabra convirtieron el escenario en un ambiente de confianza, puesto que las conversaciones permitieron traer recuerdos y añorar las costumbres ancestrales, propias de su territorio.

Es por esto que, la gastronomía permitió hacer reflexiones desde la diferencia, ya que la preparación de algunos productos y el reconocimiento de varios frutos con otro nombre, fortaleció el intercambio de saberes y posibilitó descubrir el conocimiento previo que poseen las mujeres.

Así mismo, dentro sus reflexiones emergieron comentarios en torno al abandono estatal que sufren las comunidades, la falta de ayuda por parte del gobierno, la explotación minera que se lleva las riquezas de los territorios, que está acabando con la economía y el sustento de la región.

Es por ello, que se debe seguir fortaleciendo la participación e iniciativa docente, ya que, este, debe estar llamado a ser un investigador y transformador de la práctica educativa. Además, debe permitir ser “tocado” por los cambios sociales y tecnológicos que la sociedad propone, ya que serán necesarios y útiles para un buen desempeño, el cual se verá reflejado en el crecimiento de los alumnos y la comunidad.

Así como lo afirma, Catalán (2003):

En el ámbito educativo, cualquier profesional de la docencia vinculado al mundo de las instituciones, está llamado a desempeñar un papel clave como investigador de su propia práctica con la finalidad de mejorar su formación, su desempeño en el aula, escuela y comunidad en la búsqueda de un cambio organizacional hacia una transformación sociocultural. (p. 3)

Dicho lo anterior, se puede decir que un docente investigador, innovador y creativo, potenciará en la escuela los cambios necesarios para que las comunidades avancen desde su propia perspectiva imaginaria y no en dirección a la que le quiere imponer la educación tradicional que se ha convertido en algo repetitivo y monótono para los aprendices, que finalmente conlleva a un desinterés o en el peor de los casos a la deserción escolar por falta de motivación en los temas y actividades.

Por tanto, es necesario buscar espacios amplios en los que se puedan hacer extensas invitaciones a otras mujeres integrantes del colectivo, para que esta información sea compartida y replicada con el propósito de que todas se puedan beneficiar de estos conocimientos y aspectos encaminados al rescate de las costumbres ancestrales, la concientización de las problemáticas, el aprovechamiento de los saberes y los frutos de la región.

Es por esto, que se propone a los docentes o comunidad educativa, dotarse de nuevas estrategias y herramientas (como la etnoeducación), que contribuyen positivamente en la mejora de las prácticas educativas en su quehacer docente, accionar y actuar, buscando la excelencia académica. Pero para ello, es necesario el compromiso de todas las partes o entes involucrados en el proceso sin tener que atropellar la cultura de ninguno.

Teniendo en cuenta que:

El docente debe lograr estimular en los alumnos la curiosidad de saber, preguntar, explorar, comprobar, experimentar, perfeccionar, aprender por deseo, no por miedo u obligación.

Fomentar en ellos el sano hábito de dudar, enseñarles a construir, formular y expresar con libertad sus preguntas. Ayudando a razonar, comprender, argumentar, defender su punto de vista, aceptar y respetar posturas diferentes a ver “la cosa” desde diversos ángulos. Se debe combatir la memorización mecánica a favor de un aprendizaje significativo, basado en la comprensión, razonamiento, explicación y descripción de los hechos. (Catalan, 2003, p.4)

Para finalizar, mediante esta investigación participativa el docente procuró despertar el interés, la curiosidad, la preocupación y la alerta por los problemas que aquejan el pacífico colombiano, trascendiendo en su contexto, buscando que los estudiantes participen y propongan nuevas alternativas en pro de su beneficio y el de su comunidad.

Así mismo, se retoma a Catalan, cuando dice que:

De allí, la investigación será educativa si permite que los participantes involucrados desarrollen nuevas formas de comprensión y si le forman para emprender caminos propios de reflexión autónoma y compartida sobre el sentido de la práctica y las posibilidades de mejorarla. En el contexto educativo puede considerarse como un encuentro entre personas, es una actividad ética que requiere de continua reflexión y cuestionamiento, para ello no puede reducirse a una actividad técnica, debido a la profundidad del proceso, en ella participan docente-alumno y comunidad, en la cual, el docente actúa con todo lo que él es como sujeto, es decir, su comportamiento está enmarcado en sus creencias, actitudes, costumbres y entorno. (Catalan,2003, p.3)

De igual manera, entonces el estudiante podrá ser autónomo en la manera de procesar la información recibida, podrá exponer desde su propia experiencia y contexto los problemas detectados en el medio y aportar a sus posibles soluciones.

Conclusiones

La presente, propuesta pedagógica Salvaguardando los saberes de mi tierra a través de las practicas gastronómicas ancestrales, permitió que las diversas problemáticas que aquejan la región pacífica (Violación, pérdida de identidad, amenaza a las costumbres ancestrales, discriminación, trabajos mal remunerados, entre otras), fueran mediadas por la gastronomía como herramienta etnoeducativa.

Desde esta perspectiva, fue posible diseñar una secuencia didáctica que, a través de la gastronomía, contribuye a la sensibilización de las 10 mujeres pertenecientes a la organización La Comadre – Afrodes. Rescatando sus saberes ancestrales y configurando otro tipo de pensamientos que resignifican sus costumbres e identidades culturales que pertenecen a esta comunidad afrodescendiente.

Es por ello, que escuchar la pasión con la que cada mujer habla de las costumbres de su región, resultó imprescindible para identificar que las participantes son conscientes de manera clara que existen distintas problemáticas dentro de su región, considerando sus causas y proponiendo posibles soluciones.

Pero se considera necesario, seguir construyendo escenarios en los que las mujeres tengan la posibilidad de vivir sustentable y sosteniblemente de los frutos propios de sus territorios, ya que el compartir gastronómico caracteriza las luchas de las comunidades afrodescendientes.

Por otra parte, también es importante reconocer y tener en cuenta la situación que viven las mujeres en condición de desplazamiento, ya que el cruce de horarios laborales de las 10 mujeres, dificultó el tiempo en la implementación de la secuencia didáctica, pero esto no fue un impedimento para su desarrollo por que finalmente se logró concertar el horario conveniente y favorable para todas y con éxito se logró culminar las actividades propuestas.

Desde allí, se piensa en el que hacer docente desde la etnoeducación, ya que este debe tomar los percances que se le presenten en el campo laboral y convertirlos en posibles cambios significativos.

Lo anterior, porque desde la practica pedagógica, es importante que el maestro en formación esté presto a los cambio estructurales y coyunturales, logrando salir de la pedagogía tradicional, ya que la cátedra de estudios afrocolombianos y el proyecto educativo comunitario (PEC) es claro en el discurso, al decir que se necesita una educación para la vida, teniendo en cuenta las necesidades educativas, permitiendo que esto sea un proceso pedagógico llevado a cabo entre la escuela, el alumno y la comunidad.

Convirtiendo la preservación de la cultura en un tema de interés para la academia y el docente etnoeducador, ya que desde la conservación y transmisión de los saberes ancestrales se da continuidad a la diversidad étnica que caracteriza la envidiable belleza del país colombiano y el respeto al territorio sus costumbres, cosmogonía y cosmovisión.

Para finalizar, es importante agradecer la labor de las mujeres, ya que fueron colaboradoras, puntuales, disfrutaron las sesiones con alegría, convirtiendo las participaciones de manera espontánea y natural lo que hizo que el espacio se convirtiera en un momento ameno, donde manifestaron con agrado que habían configurado nuevos aprendizajes, entendiendo y proponiendo nuevas reuniones para crear emprendimientos a partir de la gastronomía propia de la región.

Además, es imprescindible fomentar el respeto por la diferencia y aprovechar los recursos naturales y humanos que brindan los territorios para difundir conocimientos etnográficamente. Integrando los sabedores y las sabedoras (bibliotecas vivas) para preparar clases desde la originalidad, ya que estas personas son unas poderosas herramientas de conocimiento que nos permiten conocer la práctica de la cultura y convertirla en pedagogía.

Bibliografía

- Calderón, R. Jonathan. (2016). Etapas del conflicto armado en Colombia: hacia el posconflicto. *América latina Revista de Estudios Latinoamericanos*, (62), 227-257. Recuperado el 1 de septiembre de 2022, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1665-85742016000100227&lng=es&tlng=es.
- Catalán Cueto, J.P. (2020). La investigación acción como estrategia de revisión de la práctica pedagógica en la formación inicial de profesores de Educación Básica. *Revista Ibero-Americana de Estudos Em Educação*, 15 (esp4). <https://doi-org.bibliotecavirtual.unad.edu.co/10.21723/riace.v15iesp4.14534>
- Mateus, A. C., & Suárez, C. R. (2021). Desarrollo de capacidades y su relación con el papel como sujetas políticas de un grupo de mujeres afrocolombianas desplazadas que habitan en Bogotá. Bogotá, Colombia. <http://repository.pedagogica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12209/13475/Desarrollo%20capacidades%20sujetas%20pol%C3%ADticas%20mujerafro.pdf?sequence=1&isAllowed=y>
- Medina, E. y Tobón, S. (2010). Formación integral y competencias. Pensamiento complejo, currículo, didáctica y evaluación, 3a ed., Centro de Investigación en Formación y Evaluación CIFE, Bogotá, Colombia, Ecoe Ediciones, 2010. *Revista Interamericana de Educación de Adultos*, 32 (2), 90 - 95. <https://www.redalyc.org/pdf/4575/457545095007.pdf>

- Medina Vidaña, Enrique (2010). Sergio Tobón Tobón. Formación integral y competencias. Pensamiento complejo, currículo, didáctica y evaluación, 3a ed., Centro de Investigación en Formación y Evaluación CIFE, Bogotá, Colombia, Ecoe Ediciones, 2010. Revista Interamericana de Educación de Adultos, 32 (2), 90 - 95. [fecha de Consulta 20 de Septiembre de 2022]. ISSN: 0188-8838. Disponible en:
<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=457545095007>
- Pérez Abril, M. (2003). La investigación sobre la propia práctica como escenario de cambio escolar. Pedagogía y Saberes, . 18, 70–74.
<https://doiorg.bibliotecavirtual.unad.edu.co/10.17227/01212494.18pys70.74.4>.
- Pimienta, J. H. (2012). Las competencias en la docencia universitaria: Preguntas frecuentes. Pearson Educación.
https://www.academia.edu/33825697/Las_competencias_en_la_docencia_universitaria_pimienta_1
- Ramos Galarza, C. A. (2016). La pregunta de investigación. Avances En Psicología, 24(1), 23–31. <https://doiorg.bibliotecavirtual.unad.edu.co/10.33539/avpsicol.2016.v24n1.141>
- Tobón, S. (2018). Formación basada en competencias. Las Voces del Saber, 5, 19-28.
<https://www.cife.edu.mx/2019/03/08/entrevista-al-dr-sergio-tobon-uno-de-los-principales-investigadores-en-competencias-en-latinoamerica/>
- Tobón, S. (2018). El proyecto de enseñanza, aprendizaje y evaluación: Manual práctico para comprender, planear e implementar el proyecto de enseñanza. Centro Universitario CIFE.
<https://cife.edu.mx/recursos/wp-content/uploads/2018/08/El-Proyecto-de-Ense%C3%B1anza-5.0.pdf>

Unidad para las Víctimas (2019). Cerca de 24 mil mujeres han sido víctimas de violencia sexual en el conflicto armado. Bogotá. <https://www.unidadvictimas.gov.co/es/enfoques-diferenciales/cerca-de-24-mil-mujeres-han-sido-victimas-de-violencia-sexual-en-el-conflicto>

Video

Lifeder Educación. (5 de noviembre del 2021). La REGIÓN PACÍFICA de Colombia: características, flora, fauna, clima, cultura. [Archivo de video]. <https://www.youtube.com/watch?v=WjHHiSjxYLA>

Anexos

Cuero, Y. (12 de noviembre del 2022). Video implementación Actividad 1 Sesión 1. [Archivo de video]. https://unadvirtualedu-my.sharepoint.com/personal/ycuero_unadvirtual_edu_co/_layouts/15/stream.aspx?id=%2Fpersonal%2Fycuero%5Funadvirtual%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2Fvideo%2FVideo%20implementaci%C3%B3n%20Actividad%201%20Sesi%C3%B3n%201%2Emp4&ga=1

Cuero, Y. (12 de noviembre del 2022). Video implementación Actividad 2 Sesión 1. [Archivo de video]. https://unadvirtualedu-my.sharepoint.com/personal/ycuero_unadvirtual_edu_co/_layouts/15/stream.aspx?id=%2Fpersonal%2Fycuero%5Funadvirtual%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2Fvideo%2FVideo%20implementaci%C3%B3n%20Actividad%202%20Sesi%C3%B3n%201%2Emp4&ga=1

Cuero, Y. (12 de noviembre del 2022). Video implementación Actividad 3 Sesión 1. [Archivo de video]. https://unadvirtualedu-my.sharepoint.com/personal/ycuero_unadvirtual_edu_co/_layouts/15/stream.aspx?id=%2Fpersonal%2Fycuero%5Funadvirtual%5Fedu%5Fco%2FDocuments%2Fvideo%2FVideo%20implementaci%C3%B3n%20Actividad%203%20Sesi%C3%B3n%201%2Emp4&ga=1

Cuero, Y. (6 de noviembre del 2022). Explicación Sustentación. [Archivo de video]. <https://www.youtube.com/watch?v=zaaukLnND4k>