

**Fortalecimiento del saber de la gastronomía tradicional del municipio de Barbacoas,
Nariño como estrategia pedagógica para afirmar la identidad cultural en los estudiantes del
grado quinto de la Institución Educativa Niño Jesús de Praga**

Lina Paola Cortes

Diana Yomara Villarreal

José Jaminton Quiñones

Asesora

Ana Mercedes Valencia Luna

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias de la Educación ECEDU

Licenciatura en Etnoeducación

2025

Agradecimiento

Esta es una gran oportunidad para darle gracias a Dios por la bendición de formarnos como etnoeducadores, y los resultados de este proyecto van dedicados a todas aquellas personas que de una manera u otra formaron parte de la realización de este trabajo. Nuestro sincero agradecimiento va dirigido a nuestros padres, hermanos, hijos, esposos, amigos y demás familiares; que nos dan esa fuerza para no desmayar, nos alientan a seguir luchando por nuestras metas y sueños. Así mismo agradecemos a cada uno de nuestros tutores; como lo es la profesora Ana; bendecimos su vida, que todo sus planes y proyectos se cumplan. Y no podemos dejar por fuera a nuestros tutores que de verdad nos tuvieron mucha paciencia; el tutor Mario Jurado, Diego Coral, Cristina Goyes, Guillermo, y toda la directiva de la mejor universidad de Colombia, UNAD, le damos gracias a Dios por sus vidas y por ser parte de este proyecto.

Ha sido un tiempo de mucho esfuerzo, desvelo, lloradas, impotencias y desánimos, pero al final siempre ha estado y estarán las ganas de salir adelante y ser ciudadanos formados para guiar a nuevas generaciones con un sentido de pertenencia, de amor por lo propio y con proyecciones a un futuro estable, sin dejar atrás sus raíces ancestrales. De nuestra parte estamos satisfechos por lo que se ha alcanzado hasta este momento. Sabemos que es el principio de un trabajo que se verá reflejado con el pasar de los años pero que nos llena de mucha satisfacción haber logrado lo que por varios años solo era un sueño y hoy es una realidad, gracias Dios por todo.

Resumen

Este proyecto tuvo como objetivo fortalecer la identidad cultural a través de la gastronomía tradicional de la subregión del Telembí, en el municipio de Barbacoas. A partir de ello, se buscó afianzar el aprendizaje y la práctica de esta tradición en los estudiantes de quinto grado de la Institución Educativa Normal Superior La Inmaculada, sede N.º 4 Niño Jesús de Praga.

Uno de los platillos tradicionales más representativos del municipio de Barbacoas es el pusandao, un guiso que combina diversas carnes, plátano, papa y yuca con carne serrana, la cual es traída desde la sierra de Túquerres. Este plato se cocina, principalmente, en fogones hundidos en la arena de las playas. Debido a la riqueza gastronómica y cultural que representa, es fundamental que los estudiantes fortalezcan sus conocimientos desde la escuela, promoviendo así un sentido de pertenencia hacia las prácticas culinarias transmitidas en el hogar por sus familias y ancestros.

En este sentido, resulta esencial desarrollar proyectos de investigación en las instituciones educativas que permitan abordar problemáticas desde enfoques pedagógicos efectivos. Los aperitivos típicos del municipio tienen un gran valor cultural, ya que no solo forman parte de la alimentación diaria, sino que también reflejan costumbres y valores comunitarios que favorecen la integración familiar, el compartir con amigos y el fortalecimiento de la soberanía alimentaria. Además, contribuyen a la preservación del patrimonio cultural y gastronómico del territorio.

Por ello, este estudio plantea el diseño de una malla curricular con enfoque cualitativo dirigida, con el propósito de potenciar su identidad cultural a través del conocimiento y la práctica de la gastronomía tradicional.

Palabras clave: Sabor, tradición ancestral, fortalecer currículo.

Abstract

The objective of this project was to strengthen the cultural identity through the traditional gastronomy of the Telembí sub-region, in the municipality of Barbacoas. From this, we sought to strengthen the learning and practice of this tradition in the fifth-grade students of the Institución Educativa Normal Superior La Inmaculada, seat No. 4 Niño Jesús de Praga.

One of the most representative traditional dishes of the municipality of Barbacoas is pusandao, a stew that combines various meats, plantain, potato and yucca with serrano meat, which is brought from the mountains of Tuquerres. This dish is mainly cooked on fires sunk in the sand of the beaches. Due to the gastronomic and cultural richness it represents, it is essential that students strengthen their knowledge from school, thus promoting a sense of belonging to the culinary practices transmitted at home by their families and ancestors.

In this sense, it is essential to develop research projects in educational institutions to address problems from effective pedagogical approaches. The typical snacks of the municipality have a great cultural value, since they are not only part of the daily diet, but also reflect customs and community values that favor family integration, sharing with friends and the strengthening of food sovereignty. In addition, they contribute to the preservation of the cultural and gastronomic heritage of the territory.

For this reason, this study proposes the design of a curriculum with a qualitative approach, with the purpose of strengthening their cultural identity through the knowledge and practice of traditional gastronomy.

Keywords: Flavor, ancestral tradition, strengthening curriculum

Tabla de Contenido

Introducción	9
Planteamiento del problema.....	11
Descripción del problema	12
Pregunta de investigación	13
Justificación	14
Objetivos	16
Objetivo general.....	16
Objetivos específicos	16
Marco de referencia	17
Marco Contextual.....	17
Macrocontexto	17
Microcontexto	18
Marco Teórico y Conceptual	19
Diseño metodológico	24
Enfoque de Investigación.....	24
Método de Investigación.....	24
Tipo de Investigación.....	25
Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información.....	26
Análisis, discusión y reflexión de resultados	27
Gastronomía tradicional en el marco de la etnoeducación en Barbacoas	27
Diseño de Estrategia Pedagógica enfocada en la riqueza gastronómica de Barbacoas	36
Secuencia didáctica Nro 1: Explorando la Gastronomía Tradicional de Barbacoas	40

Secuencia didáctica Nro 2: Rescatando la Historia y Cultura de Barbacoas	43
Secuencia didáctica Nro 3: Creación de un Mural Creativo sobre la Identidad Cultural	46
Implementación de la Propuesta Pedagógica enfocada en la riqueza gastronómica de Barbacoas	48
Reflexión Pedagógica	52
Conclusiones y recomendaciones	57
Referencias.....	61
Apéndices.....	63

Lista de Figuras

Figura 1 <i>Entrevista a la sabedora Rosa Gracia</i>	30
Figura 2 <i>Preparación tradicional del Pusandao</i>	33
Figura 3 <i>Danza típica de los carnavales</i>	35
Figura 4 <i>Presentación primera secuencia didáctica</i>	40
Figura 5 <i>Estudiantes realizando el taller en grupo</i>	42
Figura 6 <i>Entrevista a sabedora Maria C.</i>	45

Lista de Apéndices

Apéndice A <i>Formato de consentimiento informado</i>	63
Apéndice B <i>Formato de entrevista semiestructurada</i>	64
Apéndice C <i>Formato secuencia didáctica 1</i>	65
Apéndice D <i>Formato secuencia didáctica 2</i>	66
Apéndice E <i>Formato secuencia didáctica 3</i>	67

Introducción

El proyecto " Sabor y tradición la riqueza gastronómica del municipio de Barbacoas" tiene como propósito utilizar la rica herencia culinaria de la región como una herramienta pedagógica para reforzar la identidad cultural de los estudiantes de quinto grado en el área de Ciencias Sociales. La gastronomía es un vehículo poderoso para transmitir tradiciones y valores culturales; por ello, este proyecto busca integrar el aprendizaje sobre los platos típicos y su historia dentro del currículo escolar.

Los principales objetivos de la iniciativa están diseñados para abordar diversos aspectos del conocimiento gastronómico ancestral. A través de actividades como talleres de cocina, visitas a mercados locales y entrevistas con cocineros tradicionales, los estudiantes podrán experimentar de primera mano la riqueza culinaria de su comunidad. Estas experiencias prácticas no solo les permitirán conocer los ingredientes y técnicas culinarias, sino también comprender el contexto social y cultural detrás de cada platillo.

El enfoque del proyecto se centra en fomentar un sentido de pertenencia y orgullo cultural en los estudiantes. Aprender sobre su gastronomía no solo les permitirá fortalecer su identidad cultural, sino que también les brindará herramientas para analizar cómo la comida refleja la historia, las costumbres y las interacciones sociales en Barbacoas.

Además, se busca promover el trabajo colaborativo entre estudiantes, docentes y familias, creando un ambiente educativo integral donde todos participen activamente. Esta dinámica fortalecerá los lazos comunitarios y permitirá a los estudiantes valorar la importancia de su cultura en la vida cotidiana. Asimismo, se llevará a cabo un análisis de los resultados obtenidos, con el fin de evaluar el impacto del proyecto y determinar su efectividad en el aprendizaje de los participantes.

En síntesis, este proyecto no solo busca enriquecer el aprendizaje académico en Ciencias Sociales, sino también contribuir a la construcción de una identidad cultural sólida en los estudiantes, a través del conocimiento y la valorización de su gastronomía tradicional. Al finalizar el proceso, se espera que los alumnos sean más conscientes de su herencia cultural y se conviertan en promotores activos de su legado gastronómico.

Planteamiento del Problema

A pesar de la riqueza cultural y gastronómica que caracteriza al municipio de Barbacoas, se observa una creciente desconexión entre las nuevas generaciones y sus tradiciones culinarias. En particular, los estudiantes de quinto grado de primaria muestran un conocimiento limitado sobre la diversidad y el significado de la gastronomía de su comunidad, lo que puede llevar a una pérdida progresiva de su identidad cultural. Esta situación es preocupante, ya que la comida no solo es un medio de sustento, sino también un vehículo para la transmisión de valores, historia y costumbres.

La globalización y el acceso a influencias externas, como las redes sociales y los productos industriales, han transformado los hábitos alimenticios de los jóvenes. Cada vez es más común que prefieran comidas rápidas y productos importados, relegando los platos típicos que han definido su comunidad. Esta tendencia no solo pone en riesgo la preservación de las recetas tradicionales, sino que también debilita el sentido de pertenencia y orgullo hacia su patrimonio cultural.

Frente a esta problemática, el presente proyecto busca fomentar el interés por la gastronomía tradicional de Barbacoas a través de la implementación de actividades educativas. Mediante talleres prácticos, entrevistas a sabedores ancestrales, investigación comunitaria y el desarrollo de materiales didácticos, se pretende no solo rescatar las tradiciones gastronómicas, sino también empoderar a los estudiantes para que se conviertan en agentes activos en la preservación de su cultura.

El rescate de las raíces étnicas a través de la gastronomía constituye un eje central de este proyecto. Capacitar a los estudiantes para recopilar recetas e historias sobre el conocimiento gastronómico de su comunidad resulta esencial. Sin embargo, a pesar de la riqueza de su

patrimonio, en Barbacoas se percibe un desinterés creciente entre las nuevas generaciones por sus tradiciones culinarias.

En la Institución Educativa Normal Superior La Inmaculada, sede N.º 4 Niño Jesús de Praga, se ha identificado que los estudiantes de quinto grado carecen de un conocimiento profundo sobre la gastronomía tradicional del municipio. Esta falta de conocimiento no solo afecta su apreciación por la cultura local, sino que también pone en riesgo la transmisión de estas tradiciones a futuras generaciones.

La gastronomía es un componente esencial de la identidad cultural. Al fortalecer el conocimiento sobre los platos típicos y las prácticas culinarias, se fomenta en los estudiantes un sentido de pertenencia y orgullo. Además, este enfoque puede servir como una estrategia pedagógica para mejorar el aprendizaje en el área de Ciencias Sociales, promoviendo habilidades como la investigación, el trabajo en equipo y la creatividad.

Descripción del Problema

La gastronomía tradicional de Barbacoas representa un valioso patrimonio cultural, marcado por la historia, las costumbres y los recursos naturales de la región. Su diversidad cultural es un elemento fundamental que merece ser resaltado y preservado. Sin embargo, en la actualidad enfrenta una serie de desafíos que amenazan su transmisión a las nuevas generaciones.

Uno de los problemas más destacados es la falta de interés por parte de los estudiantes. Muchos jóvenes muestran un escaso conocimiento sobre los platos típicos que forman parte de su identidad cultural, lo que no solo pone en riesgo la diversidad gastronómica, sino también el sentido de pertenencia y la calidad de vida de la comunidad. Esta falta de familiaridad con la cocina tradicional puede atribuirse, en gran medida, a la creciente

influencia del mercado, que ofrece productos procesados e importados, desplazando progresivamente las recetas tradicionales en los hogares y en el entorno escolar.

Asimismo, se observa que el sistema educativo no ha integrado de manera adecuada la gastronomía local en su currículo, lo que limita las oportunidades para que los estudiantes exploren su herencia cultural a través de actividades prácticas significativas. Sin un enfoque educativo que fomente la apreciación y el conocimiento de la gastronomía tradicional, existe el riesgo de que las nuevas generaciones pierdan el sentido de pertenencia hacia su cultura y sus raíces.

Esta situación es preocupante no solo desde una perspectiva cultural, sino también social, ya que la alimentación está estrechamente vinculada con la identidad y la cohesión comunitaria. La falta de conexión con las tradiciones puede generar una disminución del orgullo cultural y la pérdida de valores como el respeto y el amor por los orígenes.

Por ello, este proyecto educativo busca fomentar el conocimiento y la práctica de la gastronomía tradicional, integrando actividades relacionadas con los Derechos Básicos de Aprendizaje (DBA) en el área de Ciencias Sociales, un aspecto que hasta el momento no ha sido suficientemente explorado. A través de esta iniciativa, no solo se pretende preservar estas tradiciones, sino también fortalecer la identidad cultural y empoderar a los estudiantes como guardianes de su legado.

Los estudiantes de la Institución Educativa Normal Superior La Inmaculada, sede N.º 4 Niño Jesús de Praga, tendrán la oportunidad de participar en esta experiencia educativa, que les permitirá desarrollar habilidades y conocimientos para enfrentar desafíos y promover el respeto, el sentido de pertenencia y el amor por su cultura.

Pregunta de Investigación

¿Cómo influye el conocimiento y la práctica de la gastronomía tradicional de Barbacoas en la afirmación de la identidad cultural de los estudiantes del grado quinto en el área de ciencias sociales de la Institución Educativa Niño Jesús de Praga sede 4?

Justificación

La elección de investigar la gastronomía tradicional en el contexto educativo, específicamente en el grado quinto, es fundamental por diversas razones. En primer lugar, se busca preservar la cultura gastronómica de Barbacoas, ya que esta representa un componente esencial de la identidad cultural de su comunidad. Como educadores, es importante fortalecer este patrimonio a través del ámbito escolar, integrándolo en el área de Ciencias Sociales en la Institución Educativa Normal Superior La Inmaculada, sede N.º 4 Niño Jesús de Praga.

La gastronomía no se limita únicamente a la preparación de alimentos; es una manifestación de historia, costumbres y valores de una comunidad. Al incorporar este conocimiento en el currículo escolar, se contribuye a la preservación y transmisión de estas tradiciones a los estudiantes, asegurando que las futuras generaciones no solo conozcan sus raíces, sino que también se sientan orgullosas de ellas. Además, la gastronomía representa una plataforma ideal para el aprendizaje, ya que a través del estudio de la cocina local, los estudiantes pueden explorar conceptos relacionados con las Ciencias Sociales. Este enfoque interdisciplinario hace que el aprendizaje sea más atractivo y relevante, promoviendo la curiosidad y el pensamiento crítico.

Por otro lado, la gastronomía tradicional es una expresión cultural que refleja la identidad y la historia de un pueblo. Sin embargo, la falta de documentación y difusión de estas tradiciones culinarias puede llevar a su pérdida y olvido. Este proyecto busca rescatar y valorar la diversidad gastronómica del municipio de Barbacoas, reconociendo su riqueza y asegurando su transmisión

a las nuevas generaciones. Al fortalecer la identidad cultural a través del aprendizaje, se fomenta la práctica de recetas autóctonas y se refuerza el sentido de pertenencia y orgullo por la comunidad.

La enseñanza de la gastronomía tradicional también contribuye al fortalecimiento del trabajo en equipo y al desarrollo de habilidades prácticas. Involucrar a los estudiantes en actividades culinarias fomenta competencias como la resolución de problemas, la creatividad y la colaboración. Además, estos espacios promueven el desarrollo personal y social, enseñando a los estudiantes a respetar las ideas y opiniones de sus compañeros, reconociendo que cada aporte es valioso en la construcción de conocimiento.

Desde una perspectiva más amplia, este proyecto también tiene el potencial de promover el desarrollo local, ya que la valorización de la gastronomía puede incentivar el turismo y dinamizar la economía regional. Fortalecer la identidad cultural a través de la gastronomía no solo beneficia a los estudiantes, sino que también impacta positivamente en la comunidad al resaltar la importancia de sus tradiciones y generar conciencia sobre su conservación.

Con lo anterior, esta iniciativa busca fomentar la conciencia y el aprecio por la gastronomía tradicional en los estudiantes, promoviendo la preservación del patrimonio cultural, la valoración de la diversidad y el fortalecimiento de la identidad de Barbacoas.

Objetivos

Objetivo General

Fortalecer el saber de la gastronomía tradicional del municipio de Barbacoas, Nariño desde una estrategia pedagógica para afirmar la identidad cultural en los estudiantes del grado quinto de la Institución Educativa Niño Jesús de Praga.

Objetivos Específicos

Identificar el patrimonio cultural gastronómico tradicional del municipio de Barbacoas, promoviendo la participación de los estudiantes.

Diseñar una secuencia pedagógica que permitan a los estudiantes experimentar con la preparación de platos típicos, fomentando el aprendizaje colaborativo.

Implementar la secuencia didáctica que relacionen la gastronomía local con la historia y cultura del municipio.

Reflexionar sobre la experiencia pedagógica e investigativa realizada con los estudiantes del grado 5° de la Institución Educativa Niño Jesús de Praga

Marco de Referencia

Marco Contextual

Macro Contexto

El municipio de Barbacoas está asentado a orillas del río Telembí, ubicado en el centro del Departamento de Nariño; se encuentra a 236 Km al noroeste de la ciudad de Pasto, limita por el norte con el municipio de Magüí Payán; por el este con Roberto Payan, Cambiara, Los Andes, La Llanada, Samaniego y Ricaurte; por el sur con Ricaurte; y por el oeste con Tumaco y Roberto Payan. Su altura es de 36 m sobre el nivel del mar, la temperatura media es de 25.8°C y al estar ubicado en la zona del choco biogeográfico tiene una precipitación media anual es de 6.512 mm (Oficina de planeación municipal Barbacoas, 2015).

Este territorio se caracteriza por tener dos regiones diferentes: una llanura del Pacífico y la otra el terreno montañoso en las estribaciones occidentales del Nudo de los Pastos, donde se destacan los cerros de Cuesbi Frio y Ñambi. En términos epistemológicos, Barbacoas, es una palabra de origen antillano que significa casas construidas sobre sancos para evitar la humedad y el ataque de las fieras, característica particular de la construcción de nuestros nativos (Oficina de planeación municipal Barbacoas, 2015).

Desde una perspectiva histórica, el municipio fue fundado por los indios Sindaguas en las confluencias de los ríos Saunde e Ispi, entre 1540-1570, a pocos metros del actual poblado Roberto Payan (San José). La segunda fundación se da con la intervención de la mano española, con el capitán y pacificador Francisco del Prado y Zúñiga, en 1600, en el actual sitio, hoy llamado Santa Helena, frente al poblado de San José, en la desembocadura del río Saunde (Oficina de planeación municipal Barbacoas, 2015).

Por motivos de las continuas inundaciones, el poblado se traslada en 1616 al sitio actual de Barbacoas, con la segunda intervención de la mano española con el capitán y militar Pedro Martín Navarro, en la antigua mina de la ecuatoriana Clara Murillo de Portocarrero, en confluencias de los ríos Nuestra Señora de la Paz, hoy Telembí; y Guasí, hoy Guaguí; también se recuerda esta última fundación por la aniquilación de la última tribu los Telembies. (Oficina de planeación municipal Barbacoas, 2015)

Micro Contexto

Esta región cuenta con una Escuela Normal Superior que, desde 1954, es considerada patrimonio cultural del municipio y tiene como misión formar maestros para el sector urbano y rural en los niveles de preescolar y básica primaria. Además, es la única institución en la costa pacífica nariñense que se encarga de la formación inicial de maestros a través de su ciclo complementario. La educación en este contexto se basa en el respeto por las diferencias y la dignidad humana, promoviendo principios y valores éticos y culturales. Su énfasis está en el desarrollo de competencias pedagógicas, investigativas y etnoeducativas. A través de su Proyecto Educativo Comunitario, brinda una formación que responde a las necesidades del entorno.

La sede N.º 4 Niño Jesús de Praga de la Institución Educativa Normal Superior La Inmaculada de Barbacoas cuenta con una infraestructura compuesta por dos niveles: una parte inferior y una superior. En total, dispone de 14 salones de clases, de los cuales tres están ubicados en la parte superior y once en la inferior. Además, cuenta con una sala de sistemas, una oficina de coordinación, dos unidades sanitarias y un restaurante escolar. En cuanto al personal, la institución dispone de 14 docentes y seis administrativos. También posee un patio que se utiliza para la recreación y el deporte de los estudiantes, así como para la realización de

actividades religiosas y culturales. Sus límites físicos son: al norte, con la gallera; al sur, con la calle del comercio; al oriente, con la casa del difunto Pedro Ortiz; y al occidente, con el hotel Los Balcones.

El grado quinto de la sede Niño Jesús de Praga cuenta con 24 estudiantes, de los cuales 10 son niños y 14 son niñas, cuyas edades oscilan entre los 9 y los 14 años. Este curso está ubicado en la parte superior de la institución y dispone de un espacio amplio y bien ventilado, lo que permite a los estudiantes desarrollar sus actividades pedagógicas en un ambiente cómodo y adecuado para el aprendizaje.

Marco Teórico y Conceptual

La gastronomía entendida como una actividad saludable, solidaria, sostenible y satisfactoria, tiene una presencia en casi todos los sectores de actividad en este siglo XXI, por lo tanto, tiene una presencia en el mundo cultural e inmaterial de la humanidad; tiene una presencia extraordinaria en el mundo turístico; el turista puede elegir el destino por muchos motivos, pero al final degusta de cada platillo del lugar en donde este, y eso es muy importante. También lo tiene el área económica, como una parte del producto interior bruto del país; como una industria de las más importantes en el comercio en la distribución y por lo tanto en este escenario gastronómico del patrimonio cultural, turístico, educativo y en todo aquello que de alguna manera permitirá demostrar la importancia de la gastronomía en este siglo XXI.

Así mismo, Duhart (2004) señala que la comida es una forma poderosa de expresar la identidad cultural. Cada cultura tiene sus propias tradiciones culinarias, ingredientes y métodos de preparación que reflejan su historia, geografía y valores. Por ejemplo, los platos típicos en diferentes regiones pueden contar historias sobre la disponibilidad de recursos locales y las influencias históricas, rituales y celebraciones. La alimentación juega un papel crucial en rituales

y celebraciones desde festividades religiosas hasta reuniones familiares, la comida se convierte en un símbolo de unión y celebración. Los platos que se preparan durante estas ocasiones suelen tener significados especiales y pueden estar cargados de simbolismo. Compartir una comida es una actividad social que fomenta el vínculo entre las personas. Las comidas familiares o con amigos son momentos para conectar, intercambiar historias y fortalecer relaciones interpersonales y transmisión de conocimientos. La alimentación también es un medio para transmitir conocimientos y tradiciones de una generación a otra. Las recetas, técnicas culinarias y el cuidado por los ingredientes se enseñan a menudo en el hogar, creando un legado cultural.

En la era de la globalización, las tradiciones alimentarias están en constante evolución. La fusión de diferentes culturas culinarias puede enriquecer nuestras experiencias gastronómicas, pero también plantea preguntas sobre la preservación de identidades culturales tradicionales frente a la homogeneización global. Más allá del aspecto cultural, la alimentación también afecta nuestra salud física y mental. Las elecciones alimentarias pueden influir en nuestro bienestar general, lo que a su vez puede afectar cómo participamos en nuestra cultura.

La afirmación de Dubart resalta que la alimentación no es solo una necesidad biológica; es un componente integral que da forma a nuestras interacciones sociales, nuestras identidades y nuestras tradiciones culturales. Comprender este aspecto nos permite apreciar más profundamente nuestras propias prácticas alimentarias y las de los demás.

Tyler (s.f) define la cultura como:

Esa totalidad compleja que incluye el conocimiento, las creencias, el arte, el derecho, la moral, las costumbres y cualquier otro hábito o capacidad adquiridos por el hombre en cuanto pertenecientes a la sociedad, debido, a que puede ser investigada según principios generales. La situación de la cultura en las diferentes sociedades de la especie humana es un objeto apropiado para el estudio de las leyes del pensamiento y la acción del hombre en principio de la uniformidad que en tan gran medida caracteriza a la civilización, esta

debe atribuirse en buena parte a la acción uniforme de causas, mientras que sus distintos grados deben considerarse etapas de desarrollo o evolución por lo cual cada una es el resultado de la historia anterior y contribuye con su aporte a la conformación de la historia del futuro. (s.p)

Lévi-Strauss (1962) argumentó que la cultura se puede entender a través de estructuras subyacentes que dan forma a las prácticas humanas, incluyendo la alimentación, el lenguaje y los mitos. En su obra “El pensamiento salvaje”, por ejemplo, explora cómo las sociedades organizan sus experiencias del mundo a través de sistemas de clasificación. En el caso específico de la alimentación, Lévi-Strauss analizó cómo los alimentos no solo satisfacen necesidades biológicas, sino que también están cargados de significados culturales. Propuso que la manera en que las sociedades clasifican y preparan los alimentos revela mucho sobre sus valores y creencias. Esta idea se alinea con la afirmación anterior sobre la alimentación como un elemento central de nuestra cultura.

También, Gutiérrez (2012) indica que

Los primeros hombres y el inicio de la cocina surgen, al afrontar dos pedazos de madera dura, el hombre de la prehistoria inventa el fuego convirtiéndose así en el único animal con capacidad de poder cocer sus alimentos, así como su conservación; y descubrir los placeres del gusto alimenticio. (p. 32)

Con el uso del fuego y la cocina, los humanos comenzaron a reunirse alrededor de las llamas, lo que fomentó interacciones sociales. Estas reuniones no solo eran una oportunidad para compartir alimento, sino también para transmitir conocimientos y tradiciones, convirtiendo la cocina en un acto cultural.

La afirmación de Gutiérrez simboliza un hito fundamental en la historia humana: el descubrimiento y el dominio del fuego, que dio origen a la cocina como la conocemos hoy. Este avance no solo transformó nuestra alimentación, sino que también tuvo un profundo impacto en nuestra sociedad y cultura.

Al respecto, la IE Normal Superior en su libro “El fogón” menciona que la cocina de la subregión del Telembí, específicamente la del municipio de Barbacoas, ha sido dominada, controlada y practicada por las mujeres negras de la comunidad. No hay plato de la cocina Barbacoana en el que no se sienta la huella africana. Esto no se debe a que tenga ingredientes de África; sino a que los conocimientos tradicionales, culturales, las formas de preparación y esa maravillosa capacidad de adaptación del afro a un hábitat distinto dejaron su rastro (I. E. Normal Superior La Inmaculada, 2017).

Con esto, la mujer Barbacoana ha venido dejando ese legado gastronómico de generación en generación. Se aprende a cocinar de las bisabuelas, abuelas, mamás y tías que son las verdaderas sabedoras de la cocina. De esta forma, la mujer se ha ganado el respeto y afecto de su esposo, sus hijos y sus familiares. Tanto en la zona rural como en la urbana, los ingredientes propios de la región que se utilizan para la preparación de los platos son: pescado, conejo, gallina, plátano, banano verde y coco, entre otros. También se usan hierbas como la chillangua y el chillaran. Los platos se caracterizan por su sazón y sus guisos, pues todas las carnes se aliñan y las preparaciones llevan un poco de caldo. De igual manera se dice que la cocina tradicional del municipio de Barbacoas se resume en el pusandao, tapao de varias carnes, plátano, papa y yuca con carne serrana, una carne nitrada desde la sierra de Túquerres, principalmente que se cocina en fogones hundidos en arena de las playas. Sin duda alguna, la cocina de la región del telembí es muy buena y variada debido a sus diferentes platos típicos que hay, y que estos son preparados con algunos ingredientes de la región y sirven para tener una buena alimentación debido a sus proteínas y vitaminas que tienen (I. E. Normal Superior La Inmaculada, 2017).

La transmisión de conocimientos gastronómicos en Barbacoas no solo fortalece la identidad cultural, sino que también influye en el desarrollo cognitivo de los niños,

especialmente en edades en las que el aprendizaje se basa en la observación y la práctica. Así como la cocina tradicional se adquiere a través de la experiencia con las generaciones mayores, el proceso educativo también se fundamenta en la construcción progresiva del conocimiento. En este sentido, la relación entre la enseñanza de la gastronomía y el desarrollo del pensamiento lógico en los niños de quinto grado cobra relevancia, ya que, según Piaget, en la etapa de las operaciones concretas, los estudiantes comienzan a estructurar su razonamiento de manera más ordenada y lógica. De esta manera, integrar la gastronomía tradicional en el aprendizaje escolar no solo contribuye a la preservación cultural, sino que también favorece el desarrollo de habilidades cognitivas y de resolución de problemas en los niños.

Según Jean Piaget (1896 – 1980) en el tercer estadio de las operaciones concretas el niño se caracteriza por el uso adecuado de la lógica; en su proceso de desarrollo de acuerdo con el rango de edad de los 7 a los 12 años, los procesos de pensamientos de un niño se vuelven más maduro y como un adulto empieza solucionando problemas de una manera más lógica. El pensamiento hipotético, abstracto, aún no se ha desarrollado y los niños solo pueden resolver los problemas que aplican a eventos u objetos concretos. Esto es lo que se pretende conocer y desarrollar con los estudiantes del grado 5° de la Institución Educativa que apoya esta investigación.

Diseño Metodológico

Enfoque de Investigación

Se adoptó un enfoque cualitativo que permite una comprensión más profunda de las percepciones y significados que los estudiantes atribuyen a la gastronomía tradicional, con el propósito de interpretar y dar sentido a sus experiencias. Este enfoque se centra en el contexto social y cultural en el que se desarrolla el fenómeno de estudio, buscando entender cómo la gastronomía tradicional se entrelaza con la identidad cultural de los estudiantes y cómo influye en su sentido de pertenencia.

El estudio valora las percepciones, sentimientos y vivencias de los participantes, aspectos fundamentales para comprender la relación que los estudiantes establecen con su cultura gastronómica. Para ello, se emplean diversas técnicas de recolección de datos, como entrevistas, grupos focales, observaciones participantes y análisis de documentos, lo que permite una exploración más enriquecedora y profunda del tema, captando las diversas formas en que la gastronomía tradicional es aprendida, valorada y transmitida dentro del entorno escolar y familiar.

Método de Investigación

Se empleó el método de investigación acción educativa, ya que permite conocer la realidad en distintos momentos y con diversos propósitos. En una primera etapa, se analiza el fenómeno social en el momento en que ocurre, con el objetivo de evaluarlo y comprender su impacto. Posteriormente, una vez identificado el problema, se diseñan y programan acciones transformativas orientadas a generar cambios significativos. Finalmente, tras la implementación de estas estrategias, se evalúan sus efectos a través de las experiencias vividas por los

participantes, lo que permite reflexionar sobre la realidad y ajustar las intervenciones según los resultados obtenidos.

De acuerdo con Stephen Kemmis (s.f.), la investigación acción busca comprender una situación social a través de procesos de indagación introspectiva colectiva, llevados a cabo por los propios actores involucrados. Su doble propósito es, por un lado, analizar y mejorar las prácticas sociales y educativas y, por otro, optimizar la racionalidad y la justicia dentro de estas dinámicas. En el ámbito educativo y curricular, este enfoque resulta clave para promover reformas significativas que respondan a la realidad social específica, facilitando una transformación genuina y contextualizada del proceso de enseñanza-aprendizaje (Uzcátegui, 2009).

Tipo de Investigación

La investigación adoptada es de tipo descriptivo, ya que se enfoca en especificar las propiedades más relevantes del objeto de estudio, así como en la identificación y caracterización de conceptos y variables con el fin de ofrecer una descripción detallada del fenómeno. Su propósito principal es comprender las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de un análisis preciso de actividades, objetos, procesos y personas.

Este tipo de investigación no se limita a la recolección de datos, sino que también busca predecir e identificar las relaciones existentes entre dos o más variables. Los investigadores no actúan únicamente como recolectores de información, sino que estructuran su trabajo a partir de hipótesis o teorías previas, organizan y resumen los datos de manera rigurosa y posteriormente analizan los resultados en profundidad. A partir de este análisis, extraen generalizaciones significativas que contribuyen al conocimiento y comprensión del fenómeno estudiado (Van Dalen & Meyer, 2006).

Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información

La investigación empleó diversas técnicas de recolección de información que permitieron obtener datos valiosos y contextualizados sobre el patrimonio gastronómico del municipio de Barbacoas.

La entrevista fue una de las principales técnicas utilizadas, ya que proporcionó flexibilidad al combinar preguntas abiertas y estructuradas, facilitando la conversación y permitiendo que los entrevistados compartieran información adicional de manera espontánea. A través de estas entrevistas, se logró un acercamiento significativo al conocimiento gastronómico del municipio, involucrando a estudiantes, sabedores y la comunidad en general. En este caso, se entrevistó a dos sabedoras de la región, quienes aportaron información valiosa sobre recetas tradicionales, ingredientes utilizados y las historias detrás de los platos típicos. Una de las principales ventajas de esta técnica fue la obtención de información rica y contextualizada, lo que permitió una exploración más profunda de la temática.

Por otro lado, la observación participante fue fundamental para el desarrollo del segundo objetivo específico. Se utilizó como técnica la observación y como instrumento el diario de campo, donde se registraron de manera sistemática las observaciones, reflexiones y experiencias durante el proceso de recolección de datos. Este instrumento permitió documentar con detalle las interacciones y prácticas relacionadas con la gastronomía tradicional, brindando un insumo valioso para el análisis e interpretación de la información. Una de sus ventajas radica en la posibilidad de obtener un registro detallado que facilita una comprensión más profunda del fenómeno estudiado, proporcionando un soporte clave para la validación de los hallazgos de la investigación.

Análisis, Discusión y Reflexión de Resultados

Gastronomía Tradicional en el Marco de la Etnoeducación en Barbacoas

Dubart (s.f.) resalta que la alimentación no es solo una necesidad biológica, sino un componente integral que da forma a nuestras interacciones sociales, nuestras identidades y nuestras tradiciones culturales. Comprender este aspecto permite apreciar más profundamente las propias prácticas alimentarias y las de los demás.

Cuando se escuchan términos como *pusandao* o *encocao*, pueden resultar desconocidos para muchas personas, lo que evidencia la falta de exploración sobre la cocina tradicional. En contraste, palabras como *pizza* o *cordón azul* forman parte del lenguaje universal de la gastronomía contemporánea, mientras que muchas expresiones ligadas a la cocina tradicional están quedando en el olvido. El vocabulario moderno está desplazando el lenguaje culinario propio de muchas comunidades, afectando no solo la manera de denominar los platos típicos, sino también su transmisión generacional.

La cocina tradicional, además de ser un espacio de preparación de alimentos, ha representado históricamente un lugar de reunión y socialización dentro de las familias. En el pasado, cocinar era una actividad colectiva que fortalecía los lazos familiares y comunitarios. Sin embargo, con el paso del tiempo y el impacto de la globalización, las nuevas generaciones han perdido interés en estas prácticas. La cocina moderna, influenciada por la rapidez y la industrialización de los alimentos, ha reducido estos espacios de encuentro, debilitando así la transmisión de conocimientos culinarios ancestrales.

En este contexto, se realizó una entrevista a la sabedora Rosa Gracia (2024), una mujer de 50 años, quien compartió su conocimiento sobre las costumbres gastronómicas del municipio. Durante la conversación, expresó su preocupación por los cambios en la transmisión de estas

prácticas: “Antes, las familias se reunían para cocinar juntas; era un momento sagrado. Ahora veo que muchos jóvenes no tienen tiempo o prefieren la comida rápida. Las recetas se han vuelto más escasas porque ya no hay quien las enseñe. Anteriormente, las mujeres aprendían a cocinar desde pequeñas, mientras los hombres trabajaban en el campo. Las madres eran quienes guiaban a las niñas en las labores de la cocina” (Gracia, R. Comunicación personal, 17 de octubre de 2024).

Uno de los desafíos identificados en esta investigación es la falta de interés por parte de la nueva generación en aprender estas tradiciones. Con el transcurso de los años, muchas expresiones culturales corren el riesgo de desaparecer, ya que las jóvenes están más interesadas en actividades ajenas a su cultura. Es preocupante escuchar expresiones como “No me interesa aprender”, pues esto refleja un desapego hacia el patrimonio gastronómico de la región. La globalización y el fácil acceso a la comida rápida han transformado los hábitos alimenticios, relegando la cocina tradicional a un segundo plano. Dado que este conocimiento se transmite principalmente en el hogar, si los padres y abuelos no fomentan su enseñanza, las nuevas generaciones difícilmente podrán involucrarse.

Otra de las entrevistadas, la sabedora Churta K. (2024), de 38 años, relató su experiencia: “Desde pequeña, estuve al lado de mi madre en la cocina. Aprendí a mezclar sabores y a sentir los ingredientes. Ella siempre decía: Cocinar es un acto de amor, y esa frase se quedó conmigo. Sin embargo, con el paso de los años, mis hijos no quieren aprender estas costumbres que mis abuelos me enseñaron. La tecnología les resulta más atractiva” (Churta, K. Comunicación personal, 20 de octubre de 2024).

Por su parte, Rosa Gracia añadió que la gastronomía no solo es un medio para la conservación de la cultura, sino también una herramienta educativa: “La cocina me enseñó a educar a mis hijos, a inculcarles valores como la responsabilidad y el respeto. Gracias a esto,

aprendieron a preparar platos tradicionales de la región”. No obstante, destacó que los valores familiares se han visto afectados con el tiempo: “Antes, las familias se reunían para cocinar juntas, pero ahora muchos jóvenes prefieren la comida rápida. Las recetas tradicionales han ido desapareciendo porque no hay quien las enseñe. En las casas se están perdiendo valores como el respeto, la tolerancia, la unión y la solidaridad. Esto se refleja en el comportamiento de los niños en las instituciones educativas” (Gracia, R. Comunicación personal, 17 de octubre de 2024).

Además, hizo una crítica a las prácticas alimenticias actuales: “Las mujeres de esta época no se preocupan por brindar una buena alimentación a sus hijos, los están acostumbrando a las comidas rápidas y procesadas. Se hacen llamar madres modernas, pero no valoran la importancia de la alimentación tradicional”. Finalmente, resaltó la diferencia entre los métodos de cocción antiguos y modernos: “Sin duda alguna, las comidas preparadas en fogón de leña tienen un sabor distinto a las que se cocinan en estufa. Desde el momento en que se corta un árbol para obtener la leña, se establece una conexión con la naturaleza. Hay que saber qué tipo de madera utilizar y cómo prepararla para que funcione correctamente en el fogón” (Gracia, R. Comunicación personal, 17 de octubre de 2024).

El análisis de estas entrevistas evidencia que la cocina tradicional no solo representa un conjunto de recetas y técnicas, sino que es un reflejo de la historia, la identidad y los valores de una comunidad. Su progresiva desaparición no solo afecta el patrimonio cultural, sino que también debilita los lazos intergeneracionales y la transmisión de conocimientos esenciales para la cohesión social. Frente a esta realidad, es fundamental generar estrategias que incentiven el interés de las nuevas generaciones en la gastronomía tradicional, promoviendo espacios educativos donde puedan conocer y valorar su herencia cultural.

Figura 1

Entrevista a la sabedora Rosa Gracia



Nota. Archivo fotográfico de los autores. *Fuente.* Autoría propia.

Al preparar los platos típicos, se evidencian los valores culturales y tradicionales heredados de los ancestros. No se puede perder de vista que las instituciones educativas representan un segundo hogar para los niños, por lo que es fundamental reconocer los conocimientos adquiridos en sus hogares y utilizarlos como punto de partida para integrar las temáticas propuestas por los Derechos Básicos de Aprendizaje (DBA). Este enfoque permite un mejor desenvolvimiento en las clases diarias y fortalece el vínculo entre la educación formal y la cultura local.

Durante la entrevista, la sabedora relató que su comunidad pertenece a una vereda donde, cada mes de agosto, los habitantes preparan y venden platos típicos en el parque con el propósito de recaudar fondos. Esta práctica evidencia que la gastronomía del municipio no solo es un elemento cultural de gran relevancia, sino que también posee un importante valor económico, siendo apreciada incluso en otras ciudades.

El involucramiento de los estudiantes en el aprendizaje de su gastronomía ancestral fomenta un mayor aprecio por sus raíces culturales, lo que puede traducirse en una mayor participación en actividades culturales y un compromiso con la preservación de sus tradiciones. Además, las actividades grupales, como la preparación de platos tradicionales o la investigación sobre su historia culinaria, fortalecen habilidades como el trabajo en equipo, la comunicación y el respeto por las opiniones de los demás. Involucrar a los padres y miembros de la comunidad en este tipo de proyectos contribuye a estrechar los lazos entre la escuela y su entorno local, creando una red de apoyo tanto para los estudiantes como para sus familias.

La evolución de la gastronomía en el municipio de Barbacoas se remonta a tiempos anteriores a la llegada de los colonizadores españoles. Las comunidades indígenas que habitaban la región ya poseían una rica tradición culinaria basada en ingredientes autóctonos, como el maíz, fundamental en su dieta y utilizado para la elaboración de arepas y bebidas fermentadas. La yuca, también conocida como mandioca, se empleaba en diversas preparaciones, mientras que frutas como el aguacate y la guanábana formaban parte integral de su alimentación. Las técnicas de cocción utilizadas se basaban en fogones y ollas de barro, métodos que reflejaban un profundo conocimiento del entorno y de los recursos disponibles.

Con la llegada de los españoles, se introdujeron nuevos ingredientes y técnicas de cocción que transformaron la gastronomía local. La introducción del ganado vacuno y porcino aportó nuevas fuentes de proteína, mientras que especias y condimentos como el ajo, la cebolla y el cilantro enriquecieron las recetas autóctonas. A partir de esta fusión culinaria, comenzaron a utilizarse métodos de cocción como el asado y el guisado, lo que dio origen a una gastronomía más diversa y compleja.

El impacto de las poblaciones afrodescendientes en la gastronomía de Barbacoas también fue significativo. Su llegada trajo consigo nuevas tradiciones culinarias, como el uso del plátano y el pescado en diversas preparaciones, lo que se refleja en platos como el sancocho y las frituras, característicos de la influencia africana. Además, su aporte no solo se limitó a la cocina, sino que también enriqueció la identidad cultural de la región con expresiones artísticas como la música y la danza, que aún hoy acompañan muchas festividades gastronómicas.

En tiempos más recientes, especialmente en las últimas décadas, ha resurgido un gran interés por la gastronomía ancestral, impulsado por el reconocimiento de su valor histórico y cultural. Sin embargo, este proceso de revalorización enfrenta desafíos, ya que la creciente influencia de la comida rápida y las cadenas internacionales de restaurantes amenazan la permanencia de las tradiciones culinarias locales.

La gastronomía de Barbacoas es un reflejo vivo de su historia cultural. Desde sus raíces indígenas hasta las influencias coloniales y afrodescendientes, ha evolucionado constantemente, adaptándose a los cambios sociales y económicos. En la actualidad, existe un renovado interés por preservar estas tradiciones, buscando un equilibrio entre la conservación del legado gastronómico y su adaptación a los tiempos modernos. Esta evolución no solo nutre el cuerpo, sino también el alma colectiva de su gente, fortaleciendo su identidad y reafirmando el valor de su cultura a través de la cocina.

Figura 2*Preparación tradicional del Pusandao*

Nota. Archivo fotográfico de autores. *Fuente.* Autoría propia.

La identidad cultural del municipio de Barbacoas, ubicado en el departamento de Nariño, Colombia, es rica y diversa, influenciada por su historia, geografía y las comunidades que lo habitan. Considerado una tierra de alegría y expresión cultural, Barbacoas se distingue por su fuerte presencia afrocolombiana, cuyas tradiciones, costumbres y manifestaciones artísticas son fundamentales para su identidad. Esto se refleja en la música, la danza, la gastronomía, las fiestas patronales, los cantos, los cuentos, los mitos, las leyendas y las adoraciones, entre otros elementos propios de la región.

Eventos como el Festival de Música del Pacífico y el Carnaval de Barbacoas atraen a visitantes de diferentes partes del país, promoviendo la riqueza de la cultura afrocolombiana.

Estas celebraciones, que se llevan a cabo en los meses de febrero y marzo, resaltan la belleza y la identidad de la mujer barbacoana, consolidando el valor del patrimonio cultural del municipio.

Las costumbres en Barbacoas están profundamente arraigadas en la vida cotidiana de sus habitantes. Las festividades religiosas y culturales representan momentos clave para la comunidad, en los que se celebran rituales que combinan creencias africanas e indígenas con prácticas católicas. Estas festividades no solo fortalecen la identidad colectiva, sino que también refuerzan los lazos comunitarios a través de la transmisión de tradiciones ancestrales.

El español es el idioma predominante en la región, aunque en algunas comunidades cercanas aún se conservan y utilizan lenguas indígenas. La oralidad desempeña un papel fundamental en la transmisión de historias, mitos y leyendas, enriqueciendo el acervo cultural del municipio. La calidez y hospitalidad de su gente, la diversidad de sus expresiones culturales y la exquisita gastronomía local hacen de Barbacoas un destino único, donde cada experiencia se convierte en un recuerdo inolvidable.

Según el Plan de Desarrollo Municipal 2004-2007, Barbacoas cuenta con tres entidades culturales destacadas: la Casa de la Cultura, el Instituto Municipal de Cultura y la Fundación El Chigualo. Además, existen cinco organizaciones culturales que promueven diferentes manifestaciones artísticas y reafirman la trayectoria cultural del municipio. Entre ellas, se encuentran el Grupo de Teatro Fuerza, Voluntad y Amor, compuesto por cuarenta integrantes, en su mayoría estudiantes de las instituciones educativas locales, quienes exploran y desarrollan sus

talentos en el ámbito teatral. También se destaca el Grupo Folclórico Alegres, que contribuye a la preservación y difusión de la música y la danza tradicional de Barbacoas.

Figura 3

Danza típica de los carnavales



Nota. Alcaldía Municipal Barbacoas (2018). *Fuente.* Autoría propia.

La gastronomía ancestral es un patrimonio cultural que no solo involucra recetas, sino también tradiciones, técnicas y modos de vida. Este proyecto tuvo como objetivo mejorar, rescatar y valorar estos conocimientos, especialmente en el marco de celebraciones que reflejan la identidad cultural del pueblo. Los alimentos tienen un significado espiritual y son utilizados en rituales para honrar a los antepasados, fortaleciendo el vínculo entre la comunidad y sus raíces.

La cocina tradicional se transmite de generación en generación, siendo las abuelas figuras clave en la enseñanza de las recetas y técnicas culinarias, lo que mantiene viva la cultura gastronómica del municipio. En Barbacoas, las tradiciones afrocolombianas e indígenas se entrelazan, reflejando no solo los ingredientes y métodos de cocción, sino también la forma en

que los alimentos son servidos y compartidos en reuniones familiares. En estos espacios, es común ver a los niños sentados en el suelo de madera, disfrutando de los sabores que caracterizan la región.

Es importante recordar que la gastronomía de Barbacoas es mucho más que una simple comida; representa una forma de vida que lleva consigo historia, creencias y el espíritu de su gente. A través de este proyecto, se busca que los estudiantes profundicen en estos conocimientos y comprendan la riqueza cultural que está en riesgo de desaparecer. Cada preparación, cada plato y cada técnica culinaria son expresiones de arte y cultura que, en muchas ocasiones, no reciben la valoración que merecen dentro del aprendizaje formal. Preservarlas no solo fortalece la identidad cultural de las nuevas generaciones, sino que también contribuye a la continuidad de un legado que ha sido construido a lo largo del tiempo.

Diseño de Estrategia Pedagógica Enfocada en la Riqueza Gastronómica de Barbacoas

El uso de secuencias didácticas para promover la protección del patrimonio gastronómico del municipio de Barbacoas surge como una respuesta integral a las problemáticas que afectan el territorio. En un contexto donde la riqueza natural de la región no solo radica en la extracción del oro de sus minas, sino también en el valor de su identidad cultural, resulta fundamental implementar estrategias educativas que aborden directamente los desafíos actuales. La globalización ha generado una progresiva pérdida del sentido de pertenencia, llevando a la adopción de costumbres ajenas al territorio y relegando las tradiciones culturales del municipio. Ante esta realidad, se hace necesario tomar medidas tanto para la conservación de estas prácticas como para su integración en el proceso educativo, asegurando su transmisión a las nuevas generaciones.

El contexto ambiental de Barbacoas enfrenta una serie de retos que han impactado

negativamente el equilibrio ecológico de la región. La tala de árboles para la agricultura, la ganadería y la extracción de madera ha reducido significativamente la cobertura boscosa, afectando la biodiversidad, alterando los ciclos del agua y contribuyendo al cambio climático. Además, las fuentes hídricas del municipio se han visto contaminadas por el uso de agroquímicos, lo que perjudica la salud de los habitantes y afecta los ecosistemas acuáticos. La pérdida de biodiversidad pone en riesgo los recursos naturales de los que dependen las comunidades para su subsistencia, comprometiendo así su sostenibilidad.

En este contexto, las instituciones educativas juegan un papel clave en la promoción de la conciencia ambiental y la educación para la sostenibilidad. La integración de temas medioambientales en el currículo escolar, especialmente en áreas como Ciencias Naturales, Ciencias Sociales y Geografía, permitirá que los estudiantes comprendan la importancia del entorno natural y su relación con el bienestar comunitario. Asimismo, fomentar proyectos en los que los estudiantes investiguen problemáticas ambientales y propongan soluciones concretas contribuirá a la formación de ciudadanos responsables y comprometidos con la protección de su territorio.

Es importante destacar que la gastronomía está directamente vinculada a los recursos naturales; sin ellos, la tradición culinaria de la región no podría preservarse. Estas acciones no solo educan a los estudiantes sobre la importancia del medio ambiente, sino que también fortalecen su sentido de identidad y pertenencia. Al empoderar a las nuevas generaciones con conocimientos y habilidades prácticas, se sientan las bases para un futuro más sostenible en Barbacoas y sus alrededores, asegurando así la continuidad de su riqueza cultural y ambiental.

Barbacoas cuenta con edificaciones coloniales que reflejan la influencia española en

su arquitectura. Sus iglesias y casas antiguas son testimonio de su historia, convirtiendo al municipio en un reflejo de cultura y tradición. La preservación y promoción de estos elementos son esenciales para mantener viva la identidad del territorio. Integrar el patrimonio cultural de la región en el ámbito educativo no solo enriquece el aprendizaje de los estudiantes, sino que también contribuye a la conservación de su identidad, fomentando el sentido de pertenencia y promoviendo valores como el respeto por la diversidad cultural.

Las secuencias didácticas son herramientas pedagógicas fundamentales en el proceso de enseñanza y aprendizaje. Uno de sus principales objetivos es organizar el contenido de manera lógica y progresiva, facilitando la comprensión de los estudiantes. Cada paso está diseñado para construir sobre el anterior, permitiendo a los alumnos asimilar mejor la información y fomentar su participación activa a través de actividades prácticas, discusiones y proyectos. De esta manera, se busca que los estudiantes se conviertan en protagonistas de su propio aprendizaje.

La implementación de estas secuencias didácticas alcanzó los logros esperados, pues el propósito era fortalecer el conocimiento sobre las prácticas culturales a través de la gastronomía. No obstante, también permitió evidenciar las falencias que persisten en la comunidad. En el caso de los estudiantes de quinto grado de la Institución Educativa Normal Superior de Barbacoas, se identificó un evidente desinterés por aprender sobre la gastronomía tradicional, lo cual puede atribuirse a la globalización y a la pérdida progresiva de las tradiciones. Sin embargo, estas secuencias didácticas se consolidaron como un recurso pedagógico valioso en el área de Ciencias Sociales, proporcionando un aprendizaje significativo al establecer un marco claro que guio tanto a los docentes como a los estudiantes en el proceso educativo.

La gastronomía puede servir como un eje transversal que conecte diversas disciplinas. Por ejemplo, en Ciencias Naturales, se pueden estudiar las reacciones químicas que ocurren durante la cocción de los alimentos; en Matemáticas, se pueden trabajar conceptos como medidas y proporciones; y en Historia, se pueden explorar las tradiciones culinarias de diferentes culturas. Es decir, la enseñanza de la gastronomía va más allá de la simple preparación de un plato, pues implica el rescate y la valoración del patrimonio cultural de Barbacoas. A través de este enfoque, los estudiantes lograron explorar la historia y las costumbres de su región, lo que les permitió apreciar su herencia cultural.

Trabajar con este tema no solo ayudó a que los estudiantes se apropiaran de su cultura y tradiciones, sino que también les demostró que el aprendizaje sobre la gastronomía no es aburrido, sino una oportunidad para descubrir la riqueza cultural de su entorno. Cada ingrediente, cada técnica y cada preparación representan un conocimiento valioso que conecta a la comunidad con su historia. Este enfoque práctico resultó motivador y gratificante para los estudiantes, ya que les permitió aprender a través de la experiencia. La preservación de la gastronomía de Barbacoas solo será posible si se integra en las instituciones educativas como parte del currículo, con un enfoque educativo que garantice su transmisión a las nuevas generaciones.

Partiendo de esta idea, se desarrollaron secuencias didácticas cuya primera fase tuvo como objetivo comprender la importancia cultural y social de la gastronomía ancestral de Barbacoas, Nariño. Con una duración de dos horas, la primera sesión se centró en una introducción a la gastronomía, activando los conocimientos previos de los estudiantes a través de preguntas como: ¿Qué saben sobre la gastronomía de su región? A partir de sus respuestas, se realizó una lluvia de ideas sobre los platos típicos y sus ingredientes, una

actividad fundamental para identificar las falencias en su conocimiento, pero también para reconocer cuánto sabían sobre la tradición culinaria local.

Posteriormente, se presentó el contenido de la sesión, explicando el concepto de gastronomía ancestral, su importancia en la cultura y su contribución al desarrollo del municipio, para reforzar este aprendizaje, se proyectó un documental corto que mostraba la vida cotidiana y las tradiciones culinarias de Barbacoas. El uso de recursos tecnológicos facilitó el desarrollo de la clase y permitió que el tema resultara más atractivo e interesante para los estudiantes, favoreciendo así un aprendizaje significativo y enriquecedor.

Figura 4

Presentación primera secuencia didáctica



Nota. Archivo fotográfico de los autores. *Fuente.* Autoría propia.

Secuencia Didáctica Nro 1: Explorando la Gastronomía Tradicional de Barbacoas

Población Objetivo. Esta secuencia didáctica se implementó con los estudiantes de quinto grado de la sede Niño Jesús de Praga de la Normal Superior de Barbacoas. El grupo

estuvo conformado por 24 estudiantes, de los cuales 10 eran niños y 14 niñas, con edades entre los 9 y 13 años.

Objetivo. Fomentar el conocimiento y la valoración de la gastronomía tradicional de la subregión del Telembí como herramienta educativa para fortalecer el aprendizaje en el área de Ciencias Sociales, integrando estrategias lúdicas y participativas.

Desarrollo de la Estrategia Pedagógica. La estrategia se basó en el uso de la gastronomía tradicional como un recurso educativo que facilitó el proceso de enseñanza-aprendizaje, promoviendo un conocimiento significativo en los estudiantes. Además, se articuló con la manifestación cultural propia del PRETAN, permitiendo no solo el desarrollo curricular, sino también la revitalización social y cultural de los territorios afrodescendientes en la subregión del Telembí.

Actividades.

Introducción al Tema. Se presentó un video sobre la importancia de la gastronomía como parte de la identidad cultural.

Los estudiantes realizaron una reflexión grupal sobre el contenido del video, resaltando la conexión entre la gastronomía y la cultura local.

Investigación en Grupos. Los estudiantes se dividieron en grupos y cada uno seleccionó un plato típico para investigar (por ejemplo, *Arepas de Maíz* o *Sancocho*).

Buscaron información sobre la historia del plato, sus ingredientes y las variaciones en la preparación a través de diversas fuentes, como libros, internet y entrevistas.

Recolección de Datos. Cada grupo realizó entrevistas a familiares o cocineros locales para recopilar recetas tradicionales y anécdotas relacionadas con el plato seleccionado.

Presentación de Resultados. Los grupos expusieron sus investigaciones utilizando carteles, imágenes o presentaciones digitales.

Se fomentó la participación activa de los estudiantes, quienes formularon preguntas y compartieron experiencias personales relacionadas con la gastronomía.

Evaluación. Se evaluó la claridad y profundidad de las presentaciones, así como la participación de los estudiantes en la actividad.

Se promovió un espacio de reflexión sobre la importancia de preservar la gastronomía tradicional y su impacto en la identidad cultural.

Resultados Esperados. Esta estrategia pedagógica no solo promovió un aprendizaje activo sobre la gastronomía tradicional, sino que también permitió a los estudiantes desarrollar habilidades sociales y comunicativas. Además, al involucrar a la comunidad en el proceso, se fortaleció el sentido de pertenencia y el orgullo por las tradiciones culinarias, contribuyendo así a la preservación del patrimonio cultural de Barbacoas.

Figura 5

Estudiantes realizando el taller en grupo



Nota. Archivo fotográfico de los autores. *Fuente.* Autoría propia.

Esta secuencia didáctica tuvo como propósito fomentar el sentido de pertenencia y el reconocimiento de la riqueza cultural e histórica de Barbacoas, promoviendo el interés por la historia entre los estudiantes. Además, buscó desarrollar habilidades de investigación y análisis crítico, al mismo tiempo que fortaleció el trabajo colaborativo y el respeto por las tradiciones culturales.

Los estudiantes realizaron investigaciones sobre eventos históricos, personajes relevantes, tradiciones culturales y manifestaciones artísticas del municipio. Este enfoque se basó en el constructivismo, utilizando el aprendizaje basado en proyectos, lo que permitió que los estudiantes asumieran un rol activo en su proceso educativo. Asimismo, se promovió la integración interdisciplinaria, relacionando áreas como historia, arte, geografía y estudios sociales, enriqueciendo así el aprendizaje y fomentando una comprensión más profunda del contexto cultural de Barbacoas.

Para evaluar el proceso, se realizaron observaciones durante las actividades, se implementó una retroalimentación constante y los estudiantes participaron en autoevaluaciones, permitiendo una reflexión sobre su propio aprendizaje.

Secuencia didáctica Nro 2: Rescatando la Historia y Cultura de Barbacoas

Población Objetivo. Esta secuencia didáctica fue implementada con los estudiantes de quinto grado de la sede Niño Jesús de Praga de la Normal Superior de Barbacoas, con el propósito de fortalecer su sentido de pertenencia y su reconocimiento de la riqueza cultural e histórica del municipio.

Objetivo. Fomentar el interés por la historia local a través de la investigación, el análisis crítico y el trabajo colaborativo, promoviendo el respeto por las tradiciones culturales y la identidad de Barbacoas.

Desarrollo de la Estrategia Pedagógica. Los estudiantes realizaron investigaciones sobre eventos históricos, personajes relevantes, tradiciones culturales y manifestaciones artísticas del municipio. Este enfoque se basó en el constructivismo, utilizando el aprendizaje basado en proyectos, lo que permitió que los estudiantes asumieran un rol activo en su proceso educativo. Además, se promovió la integración interdisciplinaria, vinculando historia, arte, geografía y estudios sociales para enriquecer el aprendizaje y fomentar una comprensión más profunda del contexto cultural de Barbacoas.

Actividades.

Exploración del Tema. Introducción a la historia cultural de Barbacoas mediante un video y una presentación interactiva.

Lluvia de ideas sobre los conocimientos previos de los estudiantes respecto a la historia del municipio.

Investigación en Equipos. Los estudiantes se organizaron en grupos y cada grupo seleccionó un tema específico, como eventos históricos, personajes destacados, festividades tradicionales o expresiones artísticas.

Se realizó una búsqueda de información en libros, documentos digitales, entrevistas a miembros de la comunidad y observación de registros históricos.

Trabajo de Campo. Algunos grupos entrevistaron a adultos mayores o sabedores locales para recopilar relatos sobre la historia y cultura del municipio.

Se documentaron tradiciones orales, anécdotas y costumbres que han pasado de generación en generación.

Presentación de Resultados. Cada grupo organizó su información en carteles, maquetas o exposiciones digitales.

Se llevó a cabo una feria cultural dentro del aula, donde los estudiantes compartieron sus hallazgos con el resto de la clase.

Evaluación y Reflexión. Se evaluó la claridad de las presentaciones, la creatividad en la exposición de la información y la participación de los estudiantes.

Se promovió un espacio de reflexión sobre la importancia de conocer y valorar la historia local como parte de la identidad cultural.

Resultados. Esta estrategia pedagógica no solo promovió un aprendizaje activo sobre la historia y cultura de Barbacoas, sino que también permitió a los estudiantes desarrollar habilidades de investigación y análisis crítico. Además, al involucrar a la comunidad en el proceso, se fortaleció el sentido de pertenencia y el respeto por las tradiciones locales, contribuyendo así a la preservación del patrimonio cultural del municipio.

Figura 6

Entrevista a sabedora Maria C.



Nota. Archivo fotográfico de los autores. *Fuente.* Autoría propia.

Secuencia didáctica Nro 3: Creación de un Mural Creativo sobre la Identidad Cultural

Población Objetivo. Esta secuencia didáctica fue implementada con los estudiantes de quinto grado de la sede Niño Jesús de Praga de la Normal Superior de Barbacoas, con el propósito de fortalecer su sentido de identidad cultural a través de la documentación y expresión artística de la gastronomía tradicional.

Objetivo. Fomentar la investigación y la creatividad en los estudiantes a través de la recopilación de recetas tradicionales de Barbacoas, promoviendo la valoración y preservación del patrimonio gastronómico local.

Desarrollo de la Estrategia Pedagógica. La actividad se centró en la creación de un mural que representara la riqueza gastronómica del municipio. Para ello, los estudiantes realizaron una investigación detallada sobre recetas tradicionales, recopilando información sobre ingredientes autóctonos, técnicas de preparación y el contexto cultural de cada plato. A través de esta estrategia, se promovió el trabajo en equipo, la creatividad y el fortalecimiento de la identidad cultural.

Actividades.

Investigación y Recopilación de Información. Los estudiantes buscaron recetas tradicionales en libros, revistas, entrevistas con miembros de la comunidad y consultas en línea.

Cada estudiante seleccionó un plato representativo de la gastronomía del municipio y recopiló información sobre su historia, ingredientes, preparación y tradiciones asociadas.

Elaboración del Recetario. Una vez recopiladas las recetas, los estudiantes las escribieron en hojas de cuaderno o en papel tipo block, detallando los ingredientes y la preparación.

Se incluyeron ilustraciones, fotografías o cualquier otro elemento visual que ayudara a complementar la información.

Se destacó el uso de ingredientes autóctonos y su relevancia en la gastronomía de Barbacoas.

Creación del Mural Gastronómico. Los estudiantes organizaron la información en un mural creativo que reflejaba la diversidad gastronómica de la región.

Se utilizaron colores, imágenes y diseños llamativos para hacer el mural más atractivo e informativo.

El mural se exhibió en la institución para compartir el conocimiento con la comunidad escolar.

Experiencia Práctica. Como parte del proceso, algunos estudiantes tuvieron la oportunidad de preparar y compartir platos ancestrales en el aula.

Se promovió el aprendizaje de habilidades culinarias básicas, como seguir instrucciones, medir ingredientes y experimentar con sabores.

Evaluación. Se realizó una retroalimentación sobre la experiencia, destacando lo aprendido en términos de historia, cultura y gastronomía.

Se discutió la importancia de documentar y preservar estas recetas para que no se pierdan con el tiempo.

Los estudiantes expresaron sus reflexiones sobre lo que significaba para ellos conocer y compartir su patrimonio gastronómico.

Resultados. Al concluir esta secuencia didáctica, los estudiantes adquirieron una comprensión más profunda sobre la importancia de preservar las tradiciones culinarias de Barbacoas. A través de la investigación y recopilación de recetas, no solo aprendieron sobre los

ingredientes y técnicas de preparación, sino también sobre las historias y significados que cada plato conlleva.

Además, la colaboración con miembros de la comunidad y el intercambio de conocimientos entre generaciones fortaleció el sentido de pertenencia y el respeto por las tradiciones. La gastronomía es un reflejo de la identidad cultural, y al documentar estas recetas en el mural, los estudiantes contribuyeron a su continuidad y relevancia en la actualidad.

Por otro lado, la experiencia práctica de cocinar y compartir platos ancestrales brindó habilidades valiosas a los estudiantes, enseñándoles a seguir instrucciones, medir ingredientes y desarrollar hábitos alimenticios saludables y sostenibles. La cocina se convirtió así en un espacio creativo donde pudieron expresar su identidad y reforzar su conexión con sus raíces culturales.

Implementación de la Propuesta Pedagógica Enfocada en la Riqueza Gastronómica de Barbacoas

La implementación de esta propuesta pedagógica tuvo como propósito identificar el conocimiento que poseían los estudiantes de quinto grado de la Institución Educativa Normal Superior, sede N.º 4, sobre la gastronomía tradicional del municipio de Barbacoas, Nariño. A través de la segunda secuencia didáctica, se buscó que los estudiantes comprendieran el uso y los beneficios de la gastronomía ancestral, resaltando su importancia en la identidad cultural y la vida cotidiana de la comunidad.

Para ello, se aprovecharon los conocimientos ancestrales de los sabedores locales, con el fin de transmitir esta riqueza cultural a los estudiantes. La primera actividad consistió en la organización de una visita guiada a mercados locales y comunidades, donde los estudiantes pudieron identificar y recolectar ingredientes tradicionales utilizados en la gastronomía de Barbacoas. Durante la visita, entrevistaron a vendedores y miembros de la comunidad para

conocer la historia y el uso de cada ingrediente, lo que permitió una interacción directa con los portadores del conocimiento.

Posteriormente, se llevó a cabo un taller práctico, en el cual los estudiantes aprendieron a preparar algunos platos emblemáticos, como el *pusandao*. A través de esta experiencia, comprendieron las técnicas tradicionales de preparación y valoraron el esfuerzo que implica la conservación de estas recetas. Los estudiantes participaron activamente en cada demostración, fortaleciendo así su vínculo con la cultura gastronómica de su comunidad.

Estas actividades promovieron el aprendizaje experiencial, el respeto por las tradiciones culinarias y la conexión con el territorio y la cultura ancestral de Barbacoas. Además, permitieron evaluar cuánto conocimiento poseían los estudiantes sobre la gastronomía local y cómo las visitas y talleres contribuyeron a enriquecer su comprensión.

Sin embargo, esta propuesta también permitió reflexionar sobre la importancia del patrimonio cultural en un sentido más amplio. El patrimonio de Barbacoas no solo abarca su gastronomía, sino también sus tradiciones, costumbres, lenguas y manifestaciones artísticas, aspectos esenciales para la identidad de sus habitantes. La preservación de estos elementos permite a la comunidad valorar su herencia y mantener vivas sus celebraciones, festividades y expresiones culturales, como el uso de vestimentas tradicionales y la conservación de las lenguas indígenas.

El patrimonio cultural también actúa como un vehículo de transmisión histórica, permitiendo que las generaciones actuales comprendan las experiencias vividas por sus antepasados. Las leyendas, relatos y prácticas ambientales de Barbacoas ayudan a mantener viva la memoria colectiva de sus habitantes y son clave para entender el contexto histórico del municipio y los cambios que ha experimentado a lo largo del tiempo.

Además, la valorización del patrimonio cultural puede contribuir al desarrollo económico del municipio, especialmente a través del turismo, ya que muchas personas se interesan en la riqueza cultural y gastronómica de Barbacoas. Esto, a su vez, puede generar nuevas oportunidades de empleo y fortalecer la economía local mediante la promoción de festividades y eventos gastronómicos.

A nivel individual, los estudiantes desarrollaron un sentido de pertenencia y responsabilidad hacia su legado cultural, así como una mayor conciencia sobre la importancia de proteger y valorar su patrimonio frente a los desafíos actuales. Barbacoas es un municipio diverso, donde conviven diferentes grupos étnicos e influencias culturales, por lo que fomentar el respeto y la apreciación de esta diversidad enriquece el tejido social y fortalece la convivencia pacífica.

Asimismo, la conservación del patrimonio cultural está estrechamente ligada a las prácticas sostenibles, ya que muchas de estas tradiciones respetan el equilibrio con la naturaleza. Al promover este tipo de iniciativas, Barbacoas puede avanzar hacia un modelo de desarrollo más sostenible, en el que la conservación del medio ambiente y la cultura vayan de la mano.

En conclusión, el patrimonio cultural de Barbacoas tiene el poder de unir a la comunidad, fortalecer la identidad colectiva, preservar la memoria histórica, impulsar el desarrollo económico y educar a las futuras generaciones sobre sus raíces. Su protección no solo honra el pasado, sino que también sienta las bases para un futuro más próspero y sostenible.

Esta secuencia didáctica dejó una profunda reflexión sobre la responsabilidad que tenemos como educadores en la preservación del patrimonio cultural. La creación de un recetario gastronómico ancestral no solo permitió documentar recetas, sino también contar historias,

fomentar el respeto por las tradiciones y celebrar la diversidad que conforma nuestra identidad colectiva.

A través de la recolección de recetas, testimonios e investigaciones, los estudiantes exploraron sus raíces culturales y comprendieron el valor de las tradiciones que han sido transmitidas a lo largo del tiempo. Esta experiencia fortaleció su orgullo e identidad, permitiéndoles reconocer la riqueza de su herencia.

Además, este ejercicio promovió un aprendizaje interdisciplinario, ya que la gastronomía no solo está relacionada con la cocina, sino también con la historia, la geografía, la biología y la sociología. Al investigar sobre los ingredientes autóctonos, las técnicas de preparación y el contexto histórico de cada receta, los estudiantes desarrollaron habilidades críticas y analíticas, estableciendo conexiones entre diferentes áreas del conocimiento y enriqueciendo su formación académica.

El trabajo en equipo también desempeñó un papel clave en esta actividad. Al colaborar en la elaboración del recetario, los estudiantes fortalecieron sus habilidades sociales y de comunicación, aprendiendo a escuchar y valorar las ideas de sus compañeros. Esta interacción no solo mejoró su capacidad de trabajo colaborativo, sino que también fomentó el respeto por la diversidad de opiniones y experiencias dentro del aula.

Por último, al involucrar a los estudiantes en un proyecto práctico, se les proporcionó un espacio para desarrollar competencias culinarias y hábitos saludables. Cocinar no solo es una habilidad esencial para la vida, sino que también promueve la autonomía personal y el bienestar. A través de esta experiencia, los estudiantes no solo aprendieron sobre técnicas de cocina, sino que también adquirieron conciencia sobre la alimentación sostenible, la importancia de elegir ingredientes nutritivos y el valor de los productos locales.

Este proceso de aprendizaje no solo dejó huella en los estudiantes, sino también en los docentes, quienes reafirmaron la importancia de educar desde un enfoque cultural, integrador y significativo. Cada estudiante se convirtió en un embajador de su cultura, listo para compartirla y preservarla para las generaciones futuras.

Reflexión Pedagógica

La implementación de la estrategia pedagógica Fortalecer el conocimiento de la gastronomía tradicional del municipio de Barbacoas permitió a los estudiantes del grado quinto de la Institución Educativa Normal Superior, sede N.º 4, comprender el valor de su patrimonio gastronómico como parte esencial de su identidad cultural. A través de este proyecto, se promovió la conexión con sus raíces, el reconocimiento de sus tradiciones y el fortalecimiento del sentido de pertenencia.

Al involucrar a los estudiantes en la recolección de recetas, testimonios e investigaciones sobre la gastronomía ancestral, se generó un espacio de exploración que les permitió comprender la riqueza de su herencia cultural. Este proceso les ayudó a sentirse orgullosos de su identidad y a valorar las tradiciones que han sido transmitidas de generación en generación. Además, el proyecto promovió un aprendizaje interdisciplinario, ya que la gastronomía no solo involucra aspectos culinarios, sino que también está relacionada con la historia, la geografía, la biología y la sociología.

Investigar sobre los ingredientes autóctonos, las técnicas de preparación y el contexto histórico de cada receta permitió a los estudiantes desarrollar habilidades críticas y analíticas, al mismo tiempo que enriquecieron su formación académica. Asimismo, al trabajar en equipo y compartir conocimientos, fortalecieron sus habilidades sociales y colaborativas, aprendiendo a comunicarse efectivamente, escuchar las ideas de los demás y valorar los aportes de sus

compañeros. Esta interacción no solo mejoró su capacidad de trabajo en grupo, sino que también fomentó el respeto por la diversidad de opiniones y experiencias dentro del aula.

La educación es un proceso transformador que va más allá de la simple transmisión de conocimientos; se trata de cultivar un entendimiento profundo y significativo del mundo. En este contexto, la gastronomía no solo representa una tradición culinaria, sino que también actúa como un vehículo para transmitir valores culturales, historia e identidad. Integrarla en el currículo escolar permite a los estudiantes conectarse con sus raíces, promover el respeto por la diversidad cultural y desarrollar un sentido de pertenencia y orgullo.

El enfoque pedagógico basado en el aprendizaje experiencial fue fundamental en este proyecto. A través de talleres prácticos y la preparación de platos tradicionales, los estudiantes se involucraron activamente en su proceso de aprendizaje. Esta metodología no solo fomentó habilidades culinarias, sino que también estimuló la creatividad, el trabajo en equipo y la resolución de problemas. Al ver y experimentar directamente el impacto de su trabajo, el aprendizaje se volvió más significativo y memorable.

El proyecto también subrayó la interconexión entre cultura y educación. La enseñanza no debe ser un proceso aislado, sino que debe integrar experiencias culturales vivas que formen parte del entorno del estudiante. Al hacerlo, se crean espacios donde se valoran las tradiciones locales mientras se fomenta el respeto por otras culturas. Este enfoque inclusivo prepara a los estudiantes para vivir en un mundo diverso y multicultural.

Además, el estudio de la gastronomía tradicional contribuye al desarrollo de competencias clave para el futuro. Los estudiantes fortalecieron sus habilidades de investigación, comunicación y pensamiento crítico al explorar sus tradiciones culinarias y compartirlas con

otros. Estas competencias no solo son esenciales para su vida académica, sino también para su desarrollo personal y profesional.

La gastronomía tradicional refleja la diversidad cultural y el patrimonio de una comunidad. En Barbacoas, cada plato cuenta una historia que conecta a las generaciones pasadas con las presentes. Al involucrar a los estudiantes en la recopilación y preparación de recetas ancestrales, se promovió un diálogo intergeneracional, fortaleciendo los lazos familiares y comunitarios.

Este proyecto también resaltó la importancia de la alimentación sostenible y la conservación del medio ambiente. La gastronomía ancestral utiliza ingredientes locales y técnicas de preparación que respetan los ciclos naturales, enseñando a los estudiantes a valorar su entorno y a tomar decisiones más responsables sobre su alimentación.

Fomentar iniciativas educativas basadas en la investigación de recetas y su historia permitió a los estudiantes desarrollar habilidades de análisis crítico y valoración del conocimiento ancestral. Aprender sobre la riqueza culinaria de la región de Nariño ayudó a los estudiantes a respetar y apreciar otras formas de vida y costumbres. Además, el fortalecimiento de la gastronomía ancestral puede contribuir al turismo local, generando oportunidades económicas para la comunidad y promoviendo el patrimonio cultural como un recurso valioso.

La enseñanza de la gastronomía tradicional no solo impacta la identidad cultural, sino también los hábitos alimenticios. Al conocer los beneficios nutricionales de los ingredientes autóctonos, los estudiantes adquirieron una mayor conciencia sobre la importancia de una alimentación saludable. Asimismo, al experimentar con recetas ancestrales, fueron incentivados a innovar y crear nuevas versiones que respeten las tradiciones mientras se adaptan a los cambios actuales.

La participación de la comunidad en este proceso educativo fue clave para fortalecer el tejido social y empoderar a los habitantes como agentes activos en la preservación de su cultura. Involucrar a los estudiantes en actividades prácticas les permitió desarrollar competencias culinarias esenciales, promoviendo la autonomía personal y el bienestar.

La gastronomía ancestral no solo conecta a los estudiantes con su cultura, sino que también integra diversas áreas del conocimiento, desde las ciencias naturales hasta la sociología, permitiendo un aprendizaje más completo. Este tipo de proyectos fomenta redes sociales entre estudiantes, familias y comunidades, fortaleciendo vínculos afectivos y colaborativos.

La conservación del conocimiento ancestral es una de las mayores responsabilidades de la educación. Documentar recetas e historias asegura que este saber no se pierda con el tiempo, permitiendo que las futuras generaciones continúen valorando su cultura. Trabajar en grupo con un objetivo común no solo enseña a los estudiantes sobre el trabajo en equipo, sino que también desarrolla habilidades interpersonales clave para su futuro.

Reflexionar sobre la gastronomía ancestral también invita a una mirada crítica sobre las tendencias alimentarias actuales y sus impactos en la salud y el medio ambiente. Eventos como las ferias gastronómicas pueden ser espacios estratégicos para promover el consumo y la apreciación de los platos tradicionales dentro de la comunidad.

El rol de los etnoeducadores en este proceso es fundamental, pues deben asumir un papel activo como mediadores entre las tradiciones culturales y las nuevas generaciones, facilitando espacios para compartir saberes y promoviendo la investigación académica sobre la gastronomía local. Además, la tecnología puede ser una herramienta valiosa para documentar y difundir recetas e historias culinarias, asegurando su permanencia en el tiempo.

El impacto de este enfoque educativo va más allá del aula. Puede inspirar proyectos comunitarios destinados a revitalizar prácticas culinarias dentro del municipio, fortaleciendo el sentido de identidad y arraigo en la comunidad. Aprender sobre la gastronomía ancestral permite que los estudiantes sientan orgullo por sus raíces, lo que es esencial para su desarrollo personal y social.

El proyecto representó una oportunidad invaluable para enriquecer la experiencia educativa de los estudiantes, al reconocer y valorar su patrimonio cultural a través de la gastronomía, se les brindó las herramientas necesarias para construir una identidad sólida y participar activamente en la preservación de su cultura.

La educación debe ser un viaje de descubrimiento personal y colectivo. Integrar la gastronomía ancestral en el currículo escolar no solo enriquece el aprendizaje, sino que también fortalece la conexión de los estudiantes con su comunidad. Al enseñarles a apreciar y preservar sus tradiciones, se contribuye a la construcción de una sociedad más consciente, respetuosa y orgullosa de su legado.

En última instancia, fortalecer nuestra gastronomía ancestral hoy garantiza un legado valioso para las futuras generaciones. Cada plato preparado no solo es una manifestación del presente, sino también una conexión viva con el pasado y un puente hacia el futuro cultural del municipio.

Conclusiones y Recomendaciones

El proyecto Fortalecer el conocimiento y la gastronomía tradicional del municipio de Barbacoas surgió con el propósito de integrar la cultura tradicional en el proceso educativo, específicamente en el área de Ciencias Sociales. La gastronomía, como elemento central de la identidad cultural, no solo se presenta como un medio para aprender sobre historia y tradiciones, sino también como una herramienta poderosa para fomentar el sentido de pertenencia entre los estudiantes. Este enfoque permitió que los alumnos se conectaran de manera significativa con su herencia cultural.

Tras la investigación sobre la gastronomía tradicional, se pudo constatar que este conocimiento no comienza en la edad escolar, sino que se adquiere desde el entorno en el que los estudiantes viven e interactúan. Por ello, es fundamental que el proceso de enseñanza de la gastronomía tradicional incluya la tradición oral, ya que constituye una herramienta esencial para la transmisión del saber colectivo y debe aplicarse en todos los ámbitos educativos.

La gastronomía tradicional de Barbacoas es un reflejo de su historia, geografía y diversidad cultural, influenciada por distintas tradiciones a lo largo del tiempo. Al fortalecer el conocimiento sobre los platillos típicos, se brindó a los estudiantes la oportunidad de explorar sus raíces y comprender cómo sus antepasados han moldeado su cultura a través de la comida. Cada receta cuenta una historia, desde los ingredientes utilizados hasta las técnicas culinarias que han sido transmitidas de generación en generación.

Durante la implementación del proyecto, se utilizaron diversas estrategias pedagógicas que incluyeron actividades prácticas, como talleres de cocina en los que los estudiantes aprendieron a preparar platos tradicionales. Estas actividades no solo promovieron el desarrollo de habilidades culinarias, sino que también fomentaron el trabajo en equipo y la colaboración

entre compañeros. Asimismo, se llevaron a cabo investigaciones sobre los orígenes y significados culturales de cada platillo, permitiendo a los estudiantes establecer conexiones entre su aprendizaje académico y su vida cotidiana.

A lo largo del desarrollo del proyecto, se observó un incremento significativo en el interés y la participación de los estudiantes en las actividades relacionadas con la gastronomía. Muchos mostraron un renovado orgullo por su herencia cultural y comenzaron a compartir sus conocimientos con familiares y amigos fuera del aula. Este proceso no solo enriqueció su aprendizaje en Ciencias Sociales, sino que también fortaleció su autoestima y sentido de identidad.

No obstante, la implementación del proyecto también presentó algunos desafíos. Uno de los principales fue la resistencia inicial de algunos estudiantes hacia ciertos platillos tradicionales que consideraban "diferentes" o poco atractivos. Para superar este obstáculo, fue esencial crear un ambiente inclusivo en el que se valoraran las opiniones de todos y se fomentara el respeto por las tradiciones culinarias locales. Además, la limitación de recursos materiales requirió creatividad y adaptabilidad para llevar a cabo las actividades planificadas de manera efectiva.

En conclusión, el proyecto Fortalecer el conocimiento y la gastronomía tradicional del municipio de Barbacoas demostró ser una estrategia pedagógica efectiva para fortalecer la identidad cultural de los estudiantes de quinto grado. Al integrar la gastronomía local en el currículo escolar, no solo se enriqueció el aprendizaje en Ciencias Sociales, sino que también se promovió un sentido profundo de pertenencia e identidad cultural entre los estudiantes. La experiencia adquirida resalta la importancia de utilizar elementos culturales significativos como herramientas educativas. Al final del proceso, se evidenció que cuando los estudiantes

comprenden sus raíces culturales a través del aprendizaje activo y práctico, están mejor preparados para valorar su identidad y contribuir positivamente a su comunidad.

Entre las recomendaciones se encuentran:

Involucrar a las familias en el proceso educativo puede enriquecer la experiencia de los estudiantes. Organizar talleres familiares donde se cocinen platos tradicionales puede fortalecer los lazos entre generaciones y permitir que los padres compartan sus conocimientos culinarios.

Ampliar el enfoque más allá de la gastronomía para incluir otras manifestaciones culturales, como la música, la danza y las festividades locales. Esto permitirá a los estudiantes tener una visión más holística de su identidad cultural.

Considerar la posibilidad de recopilar recetas tradicionales en un recetario comunitario que incluya historias y anécdotas de los miembros de la comunidad. Esto no solo preservará el patrimonio cultural, sino que también servirá como un recurso educativo para futuras generaciones. Invitar a los sabedores de la región o expertos en gastronomía tradicional para que participen en los talleres y compartan sus conocimientos con los estudiantes. Esto no solo enriquecerá el aprendizaje, sino que también fortalecerá los vínculos con la comunidad local.

Implementar un sistema de evaluación continua para medir el impacto del proyecto en el aprendizaje de los estudiantes y su conexión con la cultura local. Esto permitirá hacer ajustes necesarios y mejorar futuras ediciones del proyecto. Organizar eventos donde se puedan compartir las comidas tradicionales de diferentes culturas presentes en la comunidad. Esto fomentará el respeto y la apreciación por la diversidad cultural, al mismo tiempo que se fortalece la identidad local. Utilizar herramientas digitales para documentar el proceso, como videos o blogs donde los estudiantes puedan compartir sus experiencias y aprendizajes sobre la

gastronomía tradicional. Esto no solo moderniza el enfoque educativo, sino que también permite llegar a un público más amplio.

Finalmente, este proyecto evidenció que la gastronomía no es solo un arte culinario, sino un vehículo poderoso para transmitir valores, historia y tradiciones que forman parte de nuestra identidad colectiva. Por ello, es imprescindible continuar promoviendo iniciativas que integren aspectos culturales en la educación formal, garantizando que las generaciones futuras no solo conozcan sus raíces, sino que también las valoren y preserven.

Referencias Bibliográficas

- Ocampo, C. (2021). Gastronomía y sostenibilidad: El caso de Barbacoas, Nariño. *Revista Latinoamericana de Gastronomía*, 7(1), 23-38.
- Arboleda, J. (2018). *Gastronomía y cultura: Un viaje por la identidad culinaria de Nariño*. Editorial Pontificia Universidad Javeriana Gracia, R (2024). Comunicación personal realizada en el marco de la investigación sabor y tradición, la riqueza gastronómica de Barbacoas, fuente primaria, Barbacoas. Colombia.
- Fundación para la Cultura Afrocolombiana (2021). *Recetario ancestral del Pacífico: Sabores que perduran*. <http://www.fundacionculturasafrocolombianas.org/recetario>
- Gómez, L. A., & Martínez, R. (2020). La herencia culinaria en el sur de Colombia: Un estudio sobre la gastronomía ancestral. *Revista de Estudios Culturales*, 15(2), 45-67..
- López, Cataño y Velásquez. (2011). *Diversidad Cultural de sanadores tradicionales*
- López, M. (2019). *Sabores ancestrales: La cocina tradicional del Pacífico colombiano*. Editorial Universidad del Valle.
- Ministerio de Cultura de Colombia. (2019). *Patrimonio cultural inmaterial: Gastronomía ancestral en Colombia*.
- Ministerio de Educación Nacional <https://www.mineducacion.gov.co> > 360522: El-Fogón
- Rodríguez, P., & Salazar, F. (2022). Cocina indígena y su impacto en la identidad cultural: Un análisis desde Barbacoas. *Cultura y Sociedad*, 10(3), 78
- Torres, E. (2017). *Cocinas del Pacífico colombiano: Tradiciones y transformación*. Editorial Universidad del Cauca.
- Vanegas, A., & Quiñones, J. (2020). La gastronomía como patrimonio cultural inmaterial en Barbacoas. *Revista de Patrimonio Cultural*, 5(2), 12-30

Zambrano, S. (2018). Alimentos tradicionales y su significado en la cultura afrocolombiana de Nariño. *Journal of Ethnic Foods*, 5(4), 215-220.

Apéndices

Apéndice A

Formato de consentimiento informado

Formato de consentimiento informado

Nombre del proyecto: _____

Fecha:	
Nombre del participante:	
Documento de identificación	No: _____
Ciudad y dirección de residencia:	
Teléfono de contacto:	Celular: _____
Nombre del tutor o representante legal:	
Documento de identificación	No: _____
Ciudad y dirección de residencia:	
Teléfono de contacto:	Celular: _____
Investigador Principal:	
Teléfono de contacto:	Celular: _____
Entidades Participantes:	
Patrocinador:	
Testigo 1 (Art. 16, Res. 8430, para sujetos pasivos en la investigación):	
Testigo 2 (Art. 16, Res. 8430, para sujetos pasivos en la investigación):	

El grupo de investigación _____ de la Escuela _____ de la UNAD, le invita a participar en el proyecto titulado como se menciona en la parte superior.

Su participación es TOTALMENTE VOLUNTARIA. Tenga en cuenta que se le pedirá el favor de suministrar información personal, la cual será consignada en nuestras bases de datos.

Si tiene alguna pregunta por favor no dude en hacerla a alguno de nuestros investigadores, quien con mucho gusto aclarará sus inquietudes. Puede realizar todas las preguntas que quiera ahora o durante el tiempo que dure la investigación. Usted puede retirarse del estudio cuando lo desee aún si ha aceptado inicialmente.

El objetivo de esta investigación, lo cual es importante para _____, es _____.

Usted fue elegido para participar en este estudio porque: _____.

Este proyecto de investigación tendrá una duración de _____. Al cabo de dicho tiempo usted será notificado para conocer los resultados obtenidos (si aplica).

Esta investigación se encuentra catalogada así (Resolución 8430 de 1.993, Art.11):

Sin riesgo: Con riesgo mínimo: Riesgo mayor que el mínimo:

De acuerdo con esto, usted tiene riesgo _____ porque _____.

En caso de ser afectado por un riesgo mayor, se hará efectiva la póliza de respaldo.

Para participar en este estudio, a usted se le realizará el siguiente procedimiento (EXPLICAR LO PERTINENTE: Se tomará una muestra, se aplicará una encuesta, se pedirá que realice un ejercicio, se realizará un examen, etc. Se debe explicar con qué periodicidad y en cuantas ocasiones): _____.

En caso de que sea necesario repetir el procedimiento, usted será notificado. La información recolectada (muestras biológicas, información sociodemográfica, psicológica o toda la que esté relacionada con el estudio) estará bajo custodia de los investigadores quienes garantizan la reserva y confidencialidad, por lo anterior dicha información será almacenada en _____ durante el tiempo del estudio y posterior a éste por 7 años.

La participación en el presente estudio le genera el beneficio directo de: _____.

Puede darse el caso en el cual usted no se beneficie directamente del estudio, pero si otras personas de la comunidad. Una vez se tengan los resultados del estudio, usted será notificado inmediatamente.

Es importante aclarar que ninguna persona involucrada en este estudio recibirá beneficios económicos como pago por su participación. Este estudio no tiene ningún interés económico por parte nuestra institución o de las instituciones colaboradoras.

Apéndice B

Formato de entrevista semiestructurada

Formato de entrevista semi esctruturada|

Institucion: UNAD

Investigador :Diana Villarreal

Proposito de la investigacion

reforzar la gastronómica ancestral del Municipio de Barbacoas como una herramienta pedagógica para la identidad cultural de los estudiantes del grado quinto en el área de ciencias sociales.

Género: _____

Edad: _____

Nivel de escolaridad: _____

1. ¿Podría contarnos un poco sobre usted y su relación con la gastronomía de Barbacoa?
¿Cómo aprendió a cocinar los platos tradicionales?
2. En su opinión, ¿cuál es la importancia de la gastronomía ancestral en la cultura de Barbacoa?
¿Qué papel juegan los alimentos tradicionales en las celebraciones y festividades locales?
3. ¿Cuáles son algunos de los platos más representativos de la gastronomía ancestral de Barbacoa?
¿Podría describir uno o dos de estos platos y sus ingredientes principales?
- 4- ¿Existen técnicas o métodos tradicionales que se utilizan en la preparación de estos platos?
¿Hay algún utensilio o herramienta especial que se emplee en estas recetas?
5. ¿Qué ingredientes locales son esenciales en la gastronomía de Barbacoa?
6. ¿Cómo se ha transmitido el conocimiento gastronómico a lo largo de las generaciones en su familia o comunidad?
¿Cuáles son los mayores desafíos que enfrenta la gastronomía ancestral hoy en día?

Apéndice C

Formato secuencia didáctica 1

DATOS GENERALES	
TITULO DE LA SECUENCIA DIDACTICA EXPLORACIÓN DE INGREDIENTES Y TÉCNICAS CULINARIAS ANCESTRALES:	SECUENCIA DIDACTICA #001
LE NORMAL SUPERIOR	SEDE # 4
MUNICIPIO	BARBACOAS
DOCENTES RESPONSABLE: DIANA VILLARREAL LINA PAOLA CORTES JAMINTON QUIJIÑONES	DEPARTAMENTO: NARIÑO
GRADO quinto	TIEMPO: 2 HORAS
DESCRIPCION DE LA SECUENCIA DIDACTICA	Los estudiantes podrían aprender sobre la historia y el uso de cada ingrediente, así como las técnicas de preparación transmitidas de generación en generación.
OBJECTIVOS COMPNETENCIA Y APRENDIZAJE <input type="checkbox"/>	
OBJECTIVO DE APRENDIZAJE Identificar el conocimiento que posee los estudiantes del grado quinto de la institución educativa normal superior sede # 4 sobre la gastronomía tradicional del municipio de barbacoas Nariño	
CONTENIDOS A DESARROLLAR: principales ingredientes técnicas culinarias	
COMPETENCIAS se busca que el estudiante aprenda sobre el uso y beneficio de la gastronomía ancestral de Barbacoas	ESTANDARES DE APRENDIZAJE Aprovechar los conocimientos ancestrales de los diferentes sabedores y dar a conocer este conocimiento a los estudiantes del grado quinto de la institución educativa normal superior sede # 4 enseñar su importancia
RECURSOS :recursos humanos , video bit ,computador: guías, videos, testimonios y consultas sobre la Gastronomía ancestral del Municipio de Barbacoas	
Metodología:	
fases	Actividades
*Visita a mercados locales o comunidades	Organizaremos una visita guiada a mercados locales o comunidades donde los estudiantes puedan identificar y recolectar ingredientes tradicionales utilizados en la gastronomía de Barbacoas. Durante la visita, vamos a entrevistar a vendedores o miembros de la comunidad para obtener información sobre la historia y el uso de cada ingrediente.
Taller de preparación de ingredientes:	Realizaremos un taller práctico en el que los estudiantes aprendan a preparar algunos de los ingredientes clave de la gastronomía ancestral, como el pusandao. Esto les permitirá entender las técnicas tradicionales y apreciar el trabajo detrás de cada ingrediente.
Demostración de técnicas culinarias ancestrales	Invitaremos a un experto local o a un miembro de la comunidad para que realice una demostración en vivo de las técnicas culinarias ancestrales, como la preparación de pusandao, la cocción en fogón tradicional o el uso de utensilios ancestrales. Los estudiantes podrían participar activamente en estas demostraciones.
Apliquemos	4. Estas actividades fomentarán el aprendizaje experiencial, el respeto por las tradiciones culinarias y la conexión directa con el territorio y la cultura ancestral de Barbacoas.
Evaluación	
<ul style="list-style-type: none"> • Para evaluar a los estudiantes se tendrá en cuenta • Taller escrito, • participación, colaboración 	

Apéndice D

Formato secuencia didáctica 2

DATOS GENERALES	
TÍTULO DE LA SECUENCIA DIDÁCTICA ELABORACIÓN DE PLATOS TRADICIONALES EN COMUNIDAD:	SECUENCIA DIDÁCTICA #2
I.E NORMAL SUPERIOR	SEDE # 4
MUNICIPIO	BARBACOAS
DOCENTES RESPONSABLE: DIANA VILLARREAL LINA PAOLA CORTES JAMINTON QUIJÓNES	DEPARTAMENTO: NARIÑO
GRADO quinto	TIEMPO: 2 HORAS
DESCRIPCIÓN DE LA SECUENCIA DIDÁCTICA	En esta secuencia, los estudiantes podrá involucrarse directamente en la preparación de platos tradicionales en colaboración con miembros de la comunidad

OBJECTIVOS COMPETENCIA Y APRENDIZAJE	
OBJECTIVO DE APRENDIZAJE Identificar el conocimiento que posee los estudiantes del grado quinto de la institución educativa normal superior sede # 4 sobre la gastronomía tradicional del municipio de barbacoas Nariño	
CONTENIDOS A DESARROLLAR: principales ingredientes técnicas culinarias	
COMPETENCIAS se busca que el estudiante aprenda sobre el uso y beneficio de la gastronomía ancestral de Barbacoas	ESTANDARES DE APRENDIZAJE Aprovechar los conocimientos ancestrales de los diferentes sabores y dar a conocer este conocimiento a los estudiantes del grado quinto de la institución educativa normal superior sede # 4 enseñar su importancia
RECURSOS :recursos humanos , video bit ,computador: guías, videos, testimonios y	

consultas sobre la Gastronomía ancestral del Municipio de Barbacoas	
Metodología:	
Fases	Actividades
*Investigación guiada	Vamos a empezar con la historia de unos de los platos más reconocidos como es el pusandao les proporcionaremos la receta tradicional pero también los ingredientes donde cada estudiante será participante para crear este delicioso plato en fogón
*demostración culinaria	Realizaremos este plato tradicional comenzaremos invitaremos a un cocinero que pueda compartir su experiencia y técnicas
Preparación y técnica	Dividir a los estudiantes en grupo pequeños y asignarles la tarea que preparen el pusandao siguiendo una receta tradicional esto les permitirá experimentar directamente con los ingredientes utilizar las técnicas antes mencionadas
Apliquemos	en esta sección los estudiantes degustaran el pusandao pero también habrá un espacio donde cuenten su experiencia lo que han aprendido sobre esta cultura que se está perdiendo como es este plato el cual contribuye a la identidad gastronómica de barbacoas
Evaluación	
<ul style="list-style-type: none"> • Para evaluar a los estudiantes se tendrá en cuenta • Investigar sobre el contexto cultural del pusandao su importancia en las festividades culturales • participación, colaboración • trabajo en equipo. Y evaluación • Practica pedagógica 	

Apéndice E

Formato secuencia didáctica 3

DATOS GENERALES	
TÍTULO DE LA SECUENCIA DIDÁCTICA CREACIÓN DE UN RECETARIO	SECUENCIA DIDÁCTICA ADO3
NIVEL NORMAL SUPERIOR	SEDE # 4
MUNICIPIO	BARBACOA3
DOCENTES RESPONSABLE: DIANA VILLARREAL LINA PAOLA CORTES JAMINTON QUIRUONES	DEPARTAMENTO: NARIÑO
GRADO quinto	TIEMPO: 2 HORAS
DESCRIPCIÓN DE LA SECUENCIA DIDÁCTICA	Los estudiantes podrán recopilar recetas ancestrales, historias y mitos relacionados con la gastronomía de Barbacoas.
OBJECTIVOS COMPETENCIA Y APRENDIZAJE	
OBJECTIVO DE APRENDIZAJE fortalecer el conocimiento sobre la gastronomía tradicional sino también fomentar habilidades investigativas, trabajo en equipo y aprecio por la cultura	
CONTENIDOS A DESARROLLAR: Esta actividad fomentará la investigación, el respeto por la herencia culinaria y la preservación de las tradiciones.	
COMPETENCIAS Investigar y recopilar información sobre la diversidad cultural gastronomía ancestral desarrollar habilidades investigativas comunicativas	ESTANDARES DE APRENDIZAJE Aprovechar los conocimientos ancestrales de los diferentes sabedores y dar a conocer este conocimiento a los estudiantes del grado quinto de la institución educativa normal superior sede # 4 enseñar su importancia.
RECURSOS :recursos humanos , video bit ,computador: guías, videos, testimonios y consultas sobre la Gastronomía ancestral del Municipio de Barbacoas	
Metodología:	
Tareas	Actividades
Investigación y recopilación de recetas:	Iniciaremos con una investigación en la que los estudiantes van a recopilar recetas tradicionales de la región en libros revistas miembros de la comunidad en la familia investigar en línea y recolectar los diferentes platos representativos de la gastronomía del municipio de Barbacoas
Documentación y descripción	Una vez recopilada las recetas le pediremos a los estudiantes que escriban en hojas de cuaderno o block con detalles cada ingrediente y su respectiva preparación el contexto cultural y las historias o tradiciones asociadas a cada plato
Creación del Recetario	Los estudiantes tendrán la facilidad de trabajar en grupos para apoyarse entre sus computadores organizaran un formato de recetario pueden incluir ilustraciones fotografías o alguna información adicional
Aplicamos sección de prueba	Organizaremos una sección en la que los estudiantes preparen algunos de los platos incluidos en el recetario esto les permitirá experimentar directamente con las recetas y comprender mejor su cultura e historia
Evaluación	
<ul style="list-style-type: none"> Para evaluar a los estudiantes se tendrá en cuenta Una presentación comunitaria destacando la importancia de preservar la gastronomía participación, colaboración trabajo en equipo. Y evaluación Práctica pedagógica promover el orgullo cultural destacando lo mejor de su cultura 	
Recursos	
Nombre del recurso <ul style="list-style-type: none"> Recursos humanos Formatos Hojas, revistas testimonios	Descripción del recurso <ul style="list-style-type: none"> Estudiantes y docentes comunidad