

**Fortalecimiento de la gastronomía con productos propios de la vereda Bocas de Telembí,  
como valoración de la identidad cultural con los estudiantes de grado segundo en la sede de  
San Antonio de la Institución Educativa Policarpa (Nariño)**

Adilson Gualberto Castillo Quiñones

Carmen Fernanda Rincon Landázuri

Dialix Mauselea Quiñones Valencia

Asesor

Guillermo Javier Enríquez

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias de la Educación ECEDU

Licenciatura en Etnoeducación

2025

## **Dedicatoria**

En primera instancia agradecemos a Dios, por ser fuente de inspiración, sabiduría y fortaleza, quien nos ha guiado cada pasó que hemos dado, y nos ha permitido asumir esta gran oportunidad con mucha responsabilidad y dedicación, permitiendo que nuestro sueño se vea realizado.

A nuestras familias, por su amor incondicional, paciencia y respaldo, ya que durante estos procesos han sido el motor que nos han motivado para avanzar con determinación.

A la comunidad de la vereda Bocas de Telembí, por darnos la oportunidad de entrar a sus hogares, por compartir sus saberes ancestrales y de su historia. Su invaluable participación y compromiso hicieron posible el fortalecimiento de nuestra identidad cultural a través de la gastronomía regional.

Al equipo de tutores, por su dedicación, apoyo constante y sabios consejos, quienes con su orientación han permitido dar forma a este proyecto. Su acompañamiento fue esencial para que este sueño se materializara y dejara una huella en los estudiantes y en toda la comunidad educativa.

Con gratitud infinita, dedicamos este esfuerzo colectivo a todos los que hicieron posibles este proceso de aprendizaje, valoración y preservación del patrimonio cultural en nuestra querida vereda Bocas de Telembí.

## **Agradecimientos**

Agradezco, en primer lugar, a Dios, por ser mi guía y fortaleza en todo momento. Su infinita sabiduría y su luz han iluminado este camino, permitiéndome superar cada desafío que surgió a lo largo del desarrollo de este proyecto. Su presencia constante me ha inspirado a avanzar con determinación y esperanza, incluso en los momentos más difíciles.

Mi más profundo agradecimiento se extiende también a todos los tutores, quienes con su dedicación y profesionalismo me brindaron el apoyo necesario para hacer realidad este trabajo.

De manera especial, destaco a aquellos que estuvieron continuamente acompañándome, compartiendo su enriquecedor conocimiento y ofreciendo su ayuda incondicional. Su orientación no solo enriqueció el proceso académico, sino que también dejó una huella significativa en nuestra formación personal.

De igual manera, expreso mi más sincera gratitud a mi familia, quien han sido mucho más que un respaldo emocional y económico. A lo largo de la vida, ellos han sido el pilar fundamental, ofreciéndome su amor incondicional, sacrificio y constante motivación. Su paciencia, comprensión y confianza ha sido clave para alcanzar mis metas, y este logro es también un reflejo de su apoyo invaluable.

Asimismo, quiero agradecer a mis amigos y colegas de la universidad, quienes compartieron conmigo este camino lleno de aprendizajes y desafíos. Su compañía, sus palabras de ánimo y su colaboración constante hicieron de esta experiencia algo único y especial. Haber contado con su apoyo me permitió enfrentar los retos y celebrar cada pequeño logro, convirtiendo este proceso en una vivencia inolvidable.

## Resumen

A través de este trabajo que recoge insumos desde las diferentes fuentes de información tanto en el (PEC), como también con el acercamiento con la comunidad por medio de sabedores y fuentes que aportaron en el soporte, la contribución y desarrollo de este proyecto. Se buscó el fortalecimiento de la gastronomía con productos propios de la región de Bocas de Telembí, a través de estrategias didácticas con los estudiantes de grado segundo de la sede San Antonio de la Institución Educativa Policarpa, vereda Bocas del Telembí, basadas en la Siembra de productos propios que sirven de alimentos para la gastronomía tradicional.

Para ello se implementó una metodología de enfoque mixto de investigación tipo cualitativa y cuantitativa, donde se emplearon estudios descriptivos tipo exploratorio, con técnicas de participación comunitaria para la recolección primaria de datos, así como métodos de recolección secundaria a través de los cuales se narra de manera objetiva características situacionales de la población, Se tiene en cuenta el proyecto educativo (PEC) de la Institución Educativa Policarpa, de Boca de Telembí. Teniendo en cuenta, que en la institución existen áreas en las cuales articulan desde las ciencias naturales, el rescate de saberes ancestrales, incluyendo entre ellos, la gastronomía. Ya que es un punto de partida y de suma importancia que rompe barreras para tratar dichos temas desde estos espacios que son necesarios y benefician a la población al implementar estrategias que contribuyan a resaltar de manera significativa, y darle el valor necesario a la gastronomía local. La cual tiene una gran ventaja y favorece en gran manera el énfasis por ser agropecuario, lo que permitió tener más apropiación en el manejo y conservación de cultivos agrícola.

**Palabras clave:** Gastronomía tradicional, etnoeducación, participación comunitaria, saberes tradicionales, cultura.

### **Abstract**

Through this work that collects input from different sources of information both in the (PEC), as well as with the approach to the community through experts and sources that contributed to the support, contribution and development of this project. The strengthening of gastronomy with products from the Bocas de Telembí region was sought, through didactic strategies with second grade students from the San Antonio campus of the Policarpa educational institution, Bocas del Telembí village, based on the Sowing of own products that serve as food for traditional gastronomy. For this purpose, a mixed qualitative and quantitative research approach methodology was implemented, where exploratory descriptive studies were used, with community participation techniques for primary data collection, as well as secondary collection methods through which the objectively situational characteristics of the population. The educational project (PEC) of the Policarpa educational institution, in Boca de Telembí, is taken into account. Taking into account that in the institution there are areas in which they articulate, from the natural sciences, the rescue of ancestral knowledge, including among them, gastronomy. Since it is a starting point and of utmost importance that breaks barriers to address these issues from these spaces that are necessary and benefit the population by implementing strategies that contribute to highlighting in a significant way, and giving the necessary value to local gastronomy. Which has a great advantage and greatly favors the emphasis on being agricultural, which allowed for more ownership in the management and conservation of agricultural crops.

**Keywords:** Traditional gastronomy, ethno-education, community participation, traditional knowledge, culture..

## Tabla de Contenido

Introducción .....	10
Planteamiento del Problema .....	11
Descripción del Problema .....	11
Pregunta de Investigación .....	11
Justificación .....	12
Objetivos .....	14
Objetivo General .....	14
Objetivos Específicos .....	14
Marcos de Referencia .....	15
Marco Contextual .....	15
Marco Teórico y Conceptual .....	17
Diseño Metodológico .....	23
Enfoque de Investigación .....	23
Método de Investigación .....	25
Tipo de Investigación .....	25
Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información .....	26
Análisis, Discusión y Reflexión de Resultados .....	28
Componente Cultural Asociado a la Gastronomía de la Región .....	28
Diseño de Estrategia Pedagógica Enfocada en el Valor de la Gastronomía .....	41
Implementación de la Propuesta Pedagógica Enfocada en Identidad Cultural .....	51
Reflexión Pedagógica .....	66
Conclusiones y Recomendaciones .....	75

Referencias..... 79

## Lista de Figuras

<b>Figura 1</b> <i>Entrevista a Sabedor Hiladio</i> .....	31
<b>Figura 2</b> <i>Entrevista a Sabedora Aura Rincón</i> .....	41
<b>Figura 3</b> <i>Material didáctico Sopa de Letras</i> .....	47
<b>Figura 4</b> <i>Explicación Sobre la Gastronomía de la Región</i> .....	52
<b>Figura 5</b> <i>Asignación de Materiales a Cada Estudiante</i> .....	53
<b>Figura 6</b> <i>Estudiante Desarrollando la Sopa de Letras</i> .....	53
<b>Figura 7</b> <i>Ejercicio Didáctico de Coloreado</i> .....	54
<b>Figura 8</b> <i>Evidencia del Buen Trabajo Realizado en el Aula</i> .....	55
<b>Figura 9</b> <i>Explicación a los Estudiantes</i> .....	57
<b>Figura 10</b> <i>Presentación de Ingredientes</i> .....	58
<b>Figura 11</b> <i>Ejercicio Didáctico de Completar las Palabras</i> .....	59
<b>Figura 12</b> <i>Preparación Finalizada del Arroz con Coco</i> .....	61
<b>Figura 13</b> <i>Ingredientes Principales para el Plato Sudado de Pescado</i> .....	62
<b>Figura 14</b> <i>Dibujo y Descripción de Ingredientes del Plato Sudado de Pescado</i> .....	63
<b>Figura 15</b> <i>Plato del Sudado de Pescado Terminado en su Punto</i> .....	64

## Lista de Apéndices

<b>Apéndice A</b> <i>Consentimiento Informado</i> .....	81
<b>Apéndice B</b> <i>Entrevista Semiestructurada</i> .....	82
<b>Apéndice C</b> <i>Diario de Campo</i> .....	83

## Introducción

La gastronomía es una parte fundamental de la identidad cultural de cualquier región, ya que refleja la historia, las tradiciones y los recursos naturales de un lugar. En este sentido, el fortalecimiento de la gastronomía con productos típicos de la región es clave para preservar la diversidad cultural y la economía local.

La presente investigación busca analizar la importancia del uso de productos típicos de la gastronomía de la región de Bocas de Telembí, identificando oportunidades y desafíos para su desarrollo y promoción. A través de un estudio exhaustivo de la literatura y realidad local, este trabajo busca responder preguntas como: ¿Cuál es el papel de la gastronomía en la economía y cultura regional?, ¿Qué productos típicos tienen mayor potencial para el fortalecimiento de la gastronomía local?, y ¿Qué estrategias didácticas pueden ser implementadas para promover y desarrollar la gastronomía de la región?

Se presentaron muchas dificultades al momento de realizar el estudio, debido a la falta de información registrada que sirviera de base para desarrollar dicha investigación, también, a las condiciones socio-económicas y culturales que dificultaron la recolección de información y el desplazamiento, por ser una zona con presencia de actores del conflicto armado y no se tiene una cobertura eléctrica y tecnológica estable

Cabe resaltar que esta investigación contribuirá a la comprensión de la relación entre la gastronomía con productos propios de la región y el desarrollo local de la comunidad de Bocas de Telembí, proporcionando recomendaciones prácticas para actores claves como productores locales, pequeños agricultores, organizaciones de turismo y autoridades locales.

## **Planteamiento del Problema**

### **Descripción del Problema**

Bocas de Telembí es una vereda, perteneciente al Municipio de Roberto Payán se caracteriza por ser una zona agrícola, donde esta labor ha identificado a sus habitantes desde tiempos antiguos, unos de los más grande problemas fue la invasión de grupos de personas que trajeron semillas ilícitas y poco a poco se fue incrementando en la zona. Hasta tal punto en que a muchas personas les fue gustando y se fueron interesando en esta práctica. Hoy por hoy es un problema que se ha globalizado y las personas han dejado a un lado las practicas propias como la siembra de productos propios ya que esto ha permitido un alto costo y escasas en la canasta familiar debido a que toca comprar el arroz, plátano, yuca, maíz entre otros, productos que ante eran parte de la identificación cultural, y del sustento diario.

### **Pregunta de Investigación**

¿Qué estrategias pueden ser implementadas para promover e impulsar la gastronomía regional de la comunidad de San Antonio, Bocas de Telembí del municipio de Roberto Payan?

## **Justificación**

La gastronomía es un elemento fundamental para conservar la identidad cultural y económica de cualquier región, ya que refleja las tradiciones, los valores y el patrimonio de las comunidades que la practican. Sin embargo, en un mundo cada vez más globalizado, la diversidad y conservación de la cocina tradicional se encuentran en riesgo. Este fenómeno ha generado una preocupación significativa sobre la pérdida de costumbres culinarias que forman parte del legado cultural.

El uso de productos propios de la región no solo contribuye a preservar la cultura y las tradiciones de la cocina local, sino que también genera beneficios en múltiples dimensiones como en el desarrollo económico local, en la innovación y creatividad en la cocina, conservación del patrimonio cultural, oportunidades para el turismo gastronómico y en l mejora la calidad nutricional y la seguridad alimentaria.

Este proyecto tiene una importancia vital, ya que permite rescatar y fortalecer los conocimientos ancestrales, identificando los insumos y estrategias necesarias para preservar las prácticas culinarias locales. A través de esta investigación, se busca comprender las causas detrás de la pérdida de estas costumbres y aportar soluciones que beneficien a la comunidad, promoviendo un desarrollo sostenible basado en sus propios recursos y tradiciones.

El enfoque del proyecto se centró en los estudiantes de grado segundo de la sede San Antonio, en la vereda Bocas de Telembí, municipio de Policarpa. Esta población fue seleccionada como punto de partida para sensibilizar y educar tanto a los niños como a la comunidad en general sobre la importancia de retomar y valorar las prácticas gastronómicas tradicionales. A través de sus conocimientos previos y el aprendizaje compartido, se busca sentar las bases para un cambio cultural que impacte positivamente en las futuras generaciones.

A pesar de los beneficios mencionados, este proceso enfrenta desafíos significativos, como el acceso limitado a mercados, la falta de capacitación adecuada y la competencia con productos industrializados que son más accesibles, económicos y en ocasiones más atractivos para los consumidores. Estos obstáculos requieren estrategias integrales que combinen educación, innovación y apoyo institucional para garantizar la sostenibilidad de la gastronomía tradicional.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Fortalecer la cultura a través de estrategias didácticas que estén orientadas a promover la siembra de productos propios y la gastronomía tradicional, las cuales sean implementadas con los estudiantes del grado segundo de la sede San Antonio de la institución educativa Policarpa, vereda Bocas del Telembí.

### **Objetivos Específicos**

Identificar el componente cultural asociado a la gastronomía de Bocas de Telembí del municipio de Roberto Payan, en los estudiantes de grado 2° de la Institución Educativa Policarpa.

Diseñar una secuencia didáctica para el área de Ciencias Sociales desde el componente cultural asociado a la gastronomía de Bocas de Telembí del municipio de Roberto Payan, en los estudiantes de grado 2° de la Institución Educativa Policarpa.

Implementar la secuencia didáctica que incorpore recetas típicas de la región, a realizar con los estudiantes de grado 2° de la Institución Educativa Policarpa.

Analizar el resultado de las recetas típicas de la Región, en la generación de conocimientos sobre la gastronomía del Pacífico Colombiano, específicamente de la vereda de Bocas de Telembí del municipio de Roberto Payan.

## **Marcos de Referencia**

### **Marco Contextual**

Bocas de Telembí es una zona rural del municipio de Roberto Payán, que pertenece al departamento de Nariño, en la región suroccidental de Colombia. Esta área forma parte de la región del Pacífico nariñense, caracterizada por su acceso a la costa del Océano Pacífico, lo que la hace parte de una zona de selvas tropicales húmedas. La región está atravesada por numerosos ríos, siendo el río Telembí uno de los más importantes de la zona.

En las últimas décadas, la región ha estado marcada por la violencia y el conflicto armado interno de Colombia. Debido a su ubicación estratégica y la dificultad de acceso, la zona ha sido escenario de enfrentamientos entre distintos actores armados, incluyendo guerrillas, grupos paramilitares y bandas del narcotráfico. Este conflicto ha generado un impacto severo en la población civil, desplazamientos forzados y violaciones de derechos humanos.

La economía de esta zona está basada principalmente en actividades tradicionales de subsistencia, como la agricultura (especialmente de productos como plátano, maíz y cacao), la pesca y la minería artesanal de oro, que se lleva a cabo en los ríos de la región. La minería, aunque es una fuente importante de ingresos, también ha traído problemas ambientales y sociales, como la contaminación por mercurio y la explotación laboral.

La institución educativa San Antonio, de la vereda Bocas de Telembí, se caracterizan por ser una institución rural que carece de muchos recursos ya sea de carácter tecnológicos, didácticos, de infraestructura y económicos. Sin embargo, sus estudiantes presentan una gran dedicación y ven en el estudio una gran esperanza que les permita poder conseguir sus metas, y en un futuro obtener una mejor calidad de vida y así poder aportar al desarrollo de su comunidad.

Los estudiantes de segundo grado que han sido escogidos para la elaboración de esta propuesta, son estudiantes que presentan dificultades al momento del proceso de enseñanza-aprendizaje pero que, con esfuerzo, dedicación y el acompañamiento de los padres, se pudo evidenciar los diferentes avances al momento de aplicar la propuesta educativa.

Bocas de Telembí y sus alrededores son parte de una región con una rica herencia cultural afrocolombiana e indígena. Las comunidades afro descendientes son mayoritarias, y su cultura está marcada por la música tradicional, como el currulao y otros géneros del Pacífico, además de festividades religiosas y prácticas ancestrales que reflejan una estrecha relación con la naturaleza y los ríos.

## Marco Teórico y Conceptual

La gastronomía es una manifestación cultural que refleja la identidad y los saberes ancestrales de una comunidad. En el caso de los pueblos del Pacífico colombiano, su cocina está profundamente ligada a la biodiversidad y a la riqueza natural de la región, donde los productos locales como el pescado, el plátano, el coco y diversas especias autóctonas juegan un rol fundamental. En esta investigación se buscó explorar cómo la gastronomía del Pacífico nariñense no solo es un reflejo de su entorno, sino también un elemento clave en la preservación de su cultura y patrimonio.

El aprendizaje significativo Según David Ausubel (1986) citado por Barriga (2002) “El factor más importante que influye en todo un proceso es lo que el alumno sabe, averíguese y enséñese consecuentemente.

Lev Vygotsky (1978), considera al individuo como el resultado del proceso histórico-social de su entorno donde el lenguaje desempeña un papel primordial. Esto se puede decir que es un proceso de interacción entre el sujeto y el medio, entendido como algo social, no solamente físico. Para Vygotsky los procesos de desarrollo y aprendizaje interactúan entre sí, considerando de esta forma el aprendizaje como un factor del desarrollo.

Diop (1982) menciona tres pilares fundamentales que determinan la identidad, estos son: El primer factor es el histórico, ligado a aprendizajes y prácticas heredadas en el entorno familiar y que influye en la manera de socializar y de tener una postura crítica en la sociedad, que han estado vigentes por décadas y que son aceptadas sin importar las razones o situación actual. El siguiente, es el factor lenguaje que va sufriendo alteraciones conforme los integrantes de la sociedad se relacionan con personas diferentes a su entorno habitual, la gramática se mantiene idéntica pero el léxico tiene modificaciones. Para concluir, el factor psicológico, que, a pesar de

evolucionar en el tiempo, sigue manteniendo la esencia y rasgos que ayuda a identificar la identidad en el proceso.

Existen muchos factores que pueden ayudar a valorar o fortalecer la identidad cultural de una comunidad, como: una festividad tradicional en una fecha determinada, compartir, expresiones, culturales, experiencias mediante la artesanía, la gastronomía, la danza, entre otros. Como lo indica el autor Rodríguez (2017) que la identidad cultural es una serie de elementos y característica de un grupo determinado, este puede ser expresado a través de actividades colectivas, estilo de vida, valores que son parte de la persona y sentirse identificado, diferenciándolo de otros grupos culturales.

Muchas de estas actividades y expresiones culturales que identifican y son parte de una determinada comunidad, han sido aprendizajes desde la temprana edad, ya que la identidad cultural es formada desde niños con las manifestaciones y hábitos aprendidos de sus padres e individuos cercanos, también es parte del sentido de pertenencia a una comunidad que comparte las mismas creencias, valores y tradiciones que han sido aprendidos con anterioridad por generaciones pasadas.

Martorell (2017) explica sobre las tradiciones que se manifiestan como uno de los elementos de la cultura y que son expresiones peculiares de una sociedad en un determinado lugar y son representadas en el folklore, la comida típica, las celebraciones y ceremonias, donde expresan la realidad del lugar. Así mismo, cada cultura se diferencia de la otra, ya sea por distintas creencias o estilo de vida.

Para Cohaquira C. & Huamán M. (2017) la identidad cultural tiene características singulares que lo diferencian de otras, cada cultura posee una peculiaridad que lo identifica. Por lo tanto, es una manera de identificación con acciones colectivas distintivas de otras culturas.

Por otro lado, nos presentan dos conceptos que plantean como el hombre puede sentirse parte de un determinado grupo y producir su propia identidad.

Como así lo plantea Cojti (2007) donde indica que la identidad cultural es el derecho de todo ser humano a ser parte de un grupo, a través de valores compartidos que lo definen y hace que se sienta parte del grupo.

La tesis del año 2015, titulada “La gastronomía regional como identidad cultural y condición de emprendimiento en los alumnos del Daca Unas de Tingo María”, de la autora Susan López Garay, tuvo como objetivo demostrar la relación entre gastronomía e identidad cultural en el emprendimiento empresarial de los alumnos del Daca Unas de Tingo María. El estudio es descriptivo y cuenta con un diseño no experimental del tipo transversal. Así mismo, se realizó una muestra en base a 139 alumnos y se utilizó el cuestionario como instrumento.

La identidad cultural como expresión artística en las danzas y música, este punto se encuentra adherido a las festividades ya que muchas fiestas tradicionales requieren de música y danzas tradicionales, utilizando sus instrumentos característicos del lugar. Y finalmente en la gastronomía, como pieza esencial y relacionada con la historia, es la elaboración de platos típicos que identifican a una región o comunidad. Estos son los referentes que ayudan al visitante a acercarse a la identidad cultural de un pueblo y son necesarios para que esta se convierta en un atractivo.

### **Relación entre lo Referenciado con la Información del Proyecto Aplicado**

La identidad cultural como expresión artística en las danzas y música, este punto se encuentra adherido a las festividades ya que muchas fiestas tradicionales requieren de música y danzas tradicionales, utilizando sus instrumentos característicos del lugar. Y finalmente en la gastronomía, como pieza esencial y relacionada con la historia, es la elaboración de platos típicos

que identifican a una región o comunidad. Estos son los referentes que ayudan al visitante a acercarse a la identidad cultural de un pueblo y son necesarios para que esta se convierta en un atractivo.

El Pacífico colombiano es una de las zonas más biodiversas del planeta, caracterizada por su clima tropical húmedo, selvas espesas y costas ricas en recursos marinos. Esto ha permitido que las comunidades afro descendientes, indígenas y mestizas que habitan la región desarrollen una cocina que utiliza productos propios del entorno, aprovechando lo que el mar, los ríos y la selva ofrecen. Entre los ingredientes más comunes se destacan los mariscos, pescados como el pargo y el robalo, así como frutas tropicales y tubérculos como el ñame y la papa china.

La biodiversidad de la región influye directamente en la variedad y riqueza de los platillos. Según autores como Galeano (2012), la cocina del Pacífico es un reflejo de la adaptación de los pueblos a su medio ambiente, donde la sostenibilidad y el respeto por la naturaleza juegan un rol central. Los productos son recolectados de forma tradicional y sostenible, lo que garantiza su conservación para las generaciones futuras.

Julio Cesar Hurtado Pérez, en su artículo "Sabores del Pacífico: Diversidad cultural y biodiversidad en la cocina" (2016), Hurtado Pérez subraya cómo la gastronomía del Pacífico está profundamente influenciada por la biodiversidad marina y terrestre, y cómo los pueblos de la región han integrado estos elementos en su cocina.

La cocina del Pacífico colombiano no puede entenderse sin los productos locales que la caracterizan. El uso del coco, por ejemplo, es fundamental en platos emblemáticos como el encocado de pescado o el arroz con coco, donde su sabor y textura son esenciales para lograr la autenticidad de las preparaciones. Igualmente, el plátano en sus diferentes formas (frito, hervido o asado) es un acompañante indispensable en la mayoría de los platos.

Además, las especias y hierbas como el cilantro, la albahaca negra y el chontaduro son elementos clave en la gastronomía local, brindando aromas y sabores únicos que difícilmente se encuentran en otras regiones del país. Estas hierbas y especias, recolectadas de manera ancestral, reflejan los conocimientos y prácticas tradicionales de los pueblos que han habitado la región por siglos.

Diana Giraldo ha investigado las relaciones entre la cocina del Pacífico colombiano y la identidad cultural. En su artículo "Cocina del Pacífico: Patrimonio alimentario y biodiversidad" (2014), destaca cómo la cocina del Pacífico está íntimamente ligada al uso sostenible de los recursos naturales y la biodiversidad de la región.

A pesar de su riqueza cultural y natural, la gastronomía del Pacífico colombiano enfrenta varios desafíos. La sobrepesca, la deforestación y la presión sobre los ecosistemas han puesto en peligro muchos de los recursos que forman parte esencial de la dieta tradicional. Además, la migración y el cambio de hábitos alimenticios debido a la modernización han afectado la continuidad de algunas tradiciones culinarias.

Sin embargo, existen esfuerzos de parte de comunidades y organizaciones locales para preservar y revitalizar la gastronomía tradicional, promoviendo el uso sostenible de los recursos y la revalorización de los productos locales. A través de festivales gastronómicos, como el Petronio Álvarez, y programas de turismo culinario, se busca no solo dar a conocer esta rica tradición, sino también generar conciencia sobre la importancia de su conservación.

Ángela Patricia Leal Restrepo, en su artículo "Cocina tradicional del Pacífico colombiano: Entre la identidad y la resistencia" (2017), Leal Restrepo explora cómo las comunidades afrocolombianas del Pacífico han utilizado la gastronomía como un medio de resistencia cultural frente a la globalización y la modernización.

Nelly Escobar Montoya, en su trabajo titulado "Cocina y cultura en el Pacífico colombiano: Entre lo local y lo global" (2019), Escobar Montoya analiza las tensiones entre las tradiciones locales y los desafíos que plantea la gastronomía moderna, así como el papel de las mujeres en la conservación del patrimonio alimentario.

## **Diseño Metodológico**

### **Enfoque de Investigación**

El estudio se enmarcó dentro de un enfoque cualitativo, orientado a comprender el proceso de fortalecimiento de la gastronomía tradicional del Pacífico colombiano mediante el uso de productos autóctonos. Este enfoque permitió explorar en profundidad las percepciones, vivencias y saberes de los actores locales, tales como amas de casas, cocineros tradicionales, agricultores y comunidades, quienes son portadores del conocimiento ancestral relacionado con el uso de estos productos.

La investigación buscó analizar las prácticas gastronómicas desde una perspectiva cultural, social y económica, identificando cómo la preservación y valorización de ingredientes locales contribuyen a la sostenibilidad y a la identidad cultural de la región. A través de entrevistas a profundidad, observación participante y análisis de discursos, se pretende no solo documentar los saberes culinarios, sino también captar los significados simbólicos y sociales que se oculta en la cocina del Pacífico, entendida como un elemento clave en la construcción de la identidad y en el desarrollo local.

Asimismo, el estudio permitió visibilizar las dinámicas de innovación y adaptación que enfrentan los actores de esta cadena alimentaria en un contexto de creciente globalización y cambio climático, evaluando cómo estas influencias afectan la sostenibilidad de los productos locales y la autenticidad de las tradiciones culinarias.

Para el desarrollo de este estudio se utilizó el método de investigación acción educativa, una metodología que busca la transformación y mejora de una práctica educativa a través de la participación activa de los sujetos involucrados. Este enfoque fue seleccionado debido a su capacidad para generar conocimiento práctico y directamente aplicable en el contexto estudiado,

en este caso, el fortalecimiento de la gastronomía utilizando productos propios de la región del triángulo del Telembí.

El proceso de investigación se desarrolló en varias fases, caracterizadas por una estrecha colaboración entre investigadores, estudiantes, actores locales, agricultores y otros actores de la cadena productiva. Estas fases incluyeron:

**Diagnóstico y Análisis Participativo:** En esta etapa, se realizó un diagnóstico inicial con el finde identificar las fortalezas y debilidades de la práctica gastronómica en la región, particularmente en lo que respecta al uso de productos locales.

**Planificación de Acciones:** Con base en los resultados del diagnóstico, se diseñaron estrategias para promover el uso sostenible y creativo de los productos propios de la región.

**Implementación de Acciones:** Las acciones planificadas fueron implementadas mediante talleres participativos en los que se promovieron iniciativas de educación y sensibilización sobre la importancia del consumo de productos locales.

**Evaluación y Reflexión:** Al final de cada ciclo de implementación, se llevó a cabo una evaluación participativa para medir los resultados de las acciones realizadas. Se utilizó una combinación de observación directa, encuestas y entrevistas para obtener retroalimentación de los participantes.

**Revisión y Ajuste de Acciones:** Con base en los resultados de la evaluación, se procedió a revisar y ajustar las estrategias de intervención, asegurando que las soluciones propuestas fueran adecuadas y sostenibles para el contexto cultural y económico de la región de Bocas de Telembí.

### **Método de Investigación**

El método de investigación acción educativa es el adecuado para este proyecto porque permite una intervención práctica y reflexiva, adaptándose a las necesidades y contextos específicos de los estudiantes y la comunidad de la vereda Bocas de Telembí. Este método favorece la participación activa de los estudiantes, nosotros los docentes y sabedores locales en el proceso educativo, lo que enriquece el aprendizaje y refuerza la valoración de la identidad cultural a través de la gastronomía tradicional. Además, el ciclo de acción-reflexión, facilita ajustes continuos en las actividades y estrategias pedagógicas, asegurando que los objetivos del proyecto se alcancen de manera efectiva y contextualizada.

### **Tipo de Investigación**

Este trabajo se enmarcó dentro de un tipo de investigación descriptivo, cuyo objetivo principal es analizar y documentar las características, usos y particularidades de los productos autóctonos de la región del Pacífico colombiano, así como su relevancia en el fortalecimiento de la gastronomía local. La investigación descriptiva permite un acercamiento profundo a la realidad gastronómica de la región, enfocándose en recopilar información detallada sobre los ingredientes tradicionales, técnicas culinarias y costumbres alimentarias que caracterizan la cultura gastronómica del Pacífico Nariñense.

Mediante el uso de este enfoque, se pretendía no solo describir las propiedades físicas, culturales y simbólicas de los productos nativos, sino también identificar los factores que contribuyen al fortalecimiento y preservación de la gastronomía regional. Esta investigación proporcionó un panorama integral de los ingredientes autóctonos, abordando su valor cultural, su papel en la identidad culinaria de las comunidades locales, y las oportunidades que presentan para potenciar la gastronomía a nivel nacional e internacional.

## **Técnicas e Instrumentos de Recolección de Información**

Para fortalecer la gastronomía basada en productos propios de la región de la vereda San Antonio, Bocas de Telembí. Es fundamental recolectar información confiable y contextualizada que permitiera entender las prácticas, conocimientos, y recursos propios de las comunidades. A continuación, se describen algunas de las principales técnicas e instrumentos de recolección de información que fueron ser utilizados en este estudio.

**Entrevistas semiestructuradas:** Este tipo de entrevistas ofrece flexibilidad al permitir al investigador ajustar las preguntas según las respuestas del entrevistado, lo que facilita una comprensión más profunda de las técnicas culinarias, el uso de ingredientes locales y las tradiciones orales asociadas a la gastronomía.

**Instrumentos:** Guía de entrevistas con preguntas abiertas y grabadora de audio (o una aplicación en el teléfono móvil) para registrar las respuestas.

**Grupos focales:** Los grupos focales son una técnica cualitativa útil para explorar percepciones, creencias y actitudes colectivas sobre la gastronomía y el uso de productos propios. Este método es ideal para obtener información sobre cómo las comunidades valoran sus recursos gastronómicos y cómo se transmiten los saberes de generación en generación.

**Instrumentos:** Guía de discusión, grabadora de audio y video para capturar las interacciones del grupo, y hojas de observación para tomar notas.

**Observación participante:** Esta técnica es esencial para comprender las prácticas culinarias en su contexto natural. Permite al investigador no solo observar sino también participar activamente en las actividades gastronómicas, como la preparación de platos, la recolección de ingredientes. De esta manera, se pueden documentar las técnicas de cocina tradicional y la importancia cultural de ciertos alimentos en las comunidades.

Instrumentos: Diario de campo, cámara fotográfica o de video, y grabadora de audio.

Análisis documental: El análisis de documentos históricos, recetas tradicionales escritas, investigaciones previas, y estudios etnográficos proporciona un marco de referencia valioso para entender el desarrollo histórico de la gastronomía en la región del Pacífico colombiano. Esta técnica es útil para complementar la información recogida en el campo y para contextualizar los hallazgos dentro de un marco más amplio.

Instrumentos: Fuentes documentales como libros, artículos académicos, periódicos locales y archivos históricos.

Encuestas: Las encuestas pueden ser una técnica eficaz para recoger datos cuantitativos sobre el consumo, producción y uso de productos gastronómicos locales. Este instrumento es útil para conocer el grado de aceptación de ciertos platos tradicionales entre los habitantes locales y turistas.

## **Análisis, Discusión y Reflexión de Resultados**

### **Componente Cultural Asociado a la Gastronomía de la Región**

El presente proyecto aplicado se desarrolló a partir de una rigurosa recolección de información obtenida mediante diversas fuentes, tales como documentos, entrevistas y grupos focales. Estas técnicas de recolección de información permitieron identificar y analizar el componente cultural asociado a la gastronomía de la comunidad de Bocas de Telembí, ubicada en el municipio de Roberto Payán, Nariño. Este enfoque no solo permitió comprender la riqueza cultural de la región, sino también establecer las bases para rescatar y fortalecer las tradiciones gastronómicas que están en riesgo de desaparecer debido a los procesos de modernización y globalización.

En esta comunidad, la gastronomía se concibe como una manifestación cultural que refleja profundamente la identidad y los saberes ancestrales de su gente, transmitidos de generación en generación. Más que simples recetas, los platos típicos representan un conjunto de conocimientos, prácticas y creencias que expresan la relación armónica entre la comunidad y su entorno natural.

Particularmente, en los pueblos del Pacífico colombiano, la cocina está intrínsecamente ligada a la biodiversidad y la riqueza natural de la región. Su cercanía al océano, los ríos, los bosques y la tierra fértil proporciona una abundancia de productos frescos que se convierten en la base de su gastronomía. Ingredientes locales como el pescado, el plátano, el coco y una amplia variedad de especias autóctonas desempeñan un papel fundamental en la preparación de los platos tradicionales. Cada ingrediente no solo aporta sabor y textura, sino que también encierra historias y prácticas que reflejan la creatividad y la resiliencia de sus habitantes.

Además, las técnicas culinarias utilizadas, como el asado al fogón, el uso del mortero para triturar especias o el ahumado de pescados, son ejemplos de cómo estas comunidades han adaptado sus métodos de preparación a los recursos disponibles y a las condiciones ambientales. Estas técnicas tradicionales no solo realzan el sabor de los alimentos, sino que también refuerzan el vínculo con su herencia cultural.

La gastronomía en esta región es mucho más que una actividad cotidiana; es un elemento de cohesión social que reúne a las familias y fortalece la identidad colectiva. Los platos típicos, preparados con esmero y compartidos en celebraciones, rituales y reuniones, simbolizan la unión y la riqueza cultural de la comunidad.

Por todo ello, este proyecto resalta la importancia de valorar y preservar estas prácticas culinarias, no solo como un medio para garantizar la transmisión de saberes ancestrales, sino también como una estrategia para fomentar el desarrollo sostenible y la identidad cultural en Bocas de Telembí y otras comunidades del Pacífico colombiano.

Dentro del proceso investigativo, una de las fuentes más valiosas fue la entrevista realizada al señor Amado Hiladio Quiñones, reconocido sabedor de la comunidad de Bocas de Telembí del municipio de Roberto Payán. A través de sus palabras, se logró obtener una visión profunda y enriquecedora sobre la gastronomía local, la cual no solo se limita a la preparación de alimentos, sino que representa una compleja red de significados, historias y tradiciones transmitidas de generación en generación.

El señor Hiladio destacó que la gastronomía de la comunidad encierra toda una historia de vida, marcada por las experiencias de sus antepasados, las relaciones con el entorno natural y los eventos históricos que han moldeado la identidad de la región. Según él, cada plato

tradicional no es solo un alimento, sino también una narración viva que conecta a las personas con sus raíces y su sentido de pertenencia.

Durante la conversación, explicó cómo los ingredientes utilizados en la cocina local, como el pescado, el plátano, el coco y las especias autóctonas, más que recursos naturales, son símbolos de la abundancia y diversidad del territorio. Estos productos, obtenidos mediante prácticas sostenibles como la pesca artesanal y la agricultura familiar, reflejan la íntima relación que la comunidad ha desarrollado con su entorno. Además, señaló que la preparación de los alimentos involucra técnicas tradicionales que han sido perfeccionadas a lo largo de los años, como el asado en hojas de bijao, el uso del mortero para moler especias y el ahumado de pescados, todas prácticas que forman parte del legado cultural.

El señor Hiladio también enfatizó que la gastronomía local no solo tiene un valor cultural, sino también social. Cada plato, especialmente en eventos como festividades o rituales, se convierte en un espacio de encuentro y unión comunitaria. Las celebraciones religiosas, los matrimonios, las mingas y otros eventos tradicionales están acompañados por la preparación y el consumo de alimentos que fortalecen los lazos entre las personas. En este contexto, los saberes culinarios no son conocimientos aislados, sino parte de una red social más amplia que refuerza la solidaridad y la identidad colectiva.

Sin embargo, durante la entrevista, el sabedor expresó su preocupación por la pérdida progresiva de estas tradiciones gastronómicas. Según él, factores como la globalización, el acceso limitado a ciertos ingredientes locales y la influencia de productos industrializados están desplazando las prácticas tradicionales. Señaló que muchos jóvenes ya no se interesan por aprender las técnicas ancestrales ni por reconocer el valor cultural de la gastronomía. Este

fenómeno representa un desafío para la comunidad, ya que pone en riesgo no solo la continuidad de sus costumbres, sino también la riqueza de su patrimonio cultural.

A pesar de estos retos, el señor Hiladio se mostró optimista sobre el futuro, destacando la importancia de proyectos como este, que buscan rescatar y valorar la gastronomía tradicional. Según él, la educación y la sensibilización, especialmente entre las nuevas generaciones, son fundamentales para garantizar la preservación de estos saberes. Asimismo, sugirió que la promoción del turismo gastronómico podría ser una estrategia efectiva para revitalizar las prácticas culinarias locales y generar beneficios económicos para la comunidad.

### **Figura 1**

*Entrevista a Sabedor Hiladio*



*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

Ahora bien, de la información obtenida de los grupos focales, así como de las entrevistas realizadas a los sabedores de la comunidad, nos damos cuenta que hay una gran relación entre la gastronomía y las celebraciones religiosas de la comunidad de Bocas de Telembí. Estas prácticas culinarias no solo desempeñan un papel fundamental en la vida cotidiana de la comunidad, sino que también se convierten en un eje central durante eventos de carácter espiritual y cultural, consolidándose como una expresión viva de su identidad.

Según lo compartido por los participantes, la gastronomía en las celebraciones religiosas trasciende la preparación de alimentos; es un acto cargado de simbolismo y significado. Cada plato elaborado para estas ocasiones refleja una historia, una herencia de saberes transmitidos por generaciones y una forma de honrar a nuestros antepasados. Durante las festividades religiosas, como las fiestas patronales o las conmemoraciones litúrgicas, los alimentos tradicionales no solo satisfacen una necesidad física, sino que también representan un ofrecimiento espiritual, un acto de gratitud y de unión entre los miembros de la comunidad.

Los sabedores destacaron que platos como el tapado de pescado, el arroz con coco y las empanadas de plátano rellenas, entre otros, son imprescindibles en estas festividades. Estos alimentos no solo poseen un valor nutritivo, sino también un significado simbólico que está profundamente arraigado en la cultura local. Por ejemplo, el pescado, al ser un recurso abundante en la región y un símbolo de vida, se asocia con la provisión divina, mientras que el coco y las especias autóctonas representan la riqueza y generosidad de la tierra.

Un aspecto destacado en los testimonios es el proceso colectivo que rodea la preparación de los alimentos durante estas celebraciones. Las mujeres, especialmente las mayores, lideran la cocina, transmitiendo sus conocimientos a los más jóvenes y asegurando que las recetas y técnicas tradicionales perduren. Este acto no solo garantiza la preservación de las costumbres culinarias, sino que también refuerza los lazos intergeneracionales y fomenta un sentido de comunidad.

Además, los sabedores enfatizaron que la gastronomía en las celebraciones religiosas es un espacio de cohesión social. Durante estas ocasiones, las familias se reúnen, comparten historias y trabajan juntas en la preparación de los alimentos. Este acto de colaboración fortalece la solidaridad entre los miembros de la comunidad y reafirma su identidad colectiva. La comida,

entonces, se convierte en un lenguaje común que une a las personas, independientemente de su edad o rol dentro de la sociedad.

No obstante, los grupos focales también evidenciaron desafíos que enfrentan estas prácticas gastronómicas tradicionales. La globalización, la migración y la influencia de alimentos procesados han generado cambios en las preferencias alimenticias de las nuevas generaciones. Muchos jóvenes han comenzado a alejarse de las recetas tradicionales, optando por comidas rápidas o menos elaboradas. Esto representa una amenaza para la continuidad de las prácticas culinarias asociadas a las celebraciones religiosas, que son un pilar fundamental de la identidad cultural de la comunidad de Bocas de Telembí.

Pese a estos retos, los sabedores expresaron su esperanza en proyectos y actividades educativas que promuevan la valoración de la gastronomía tradicional, especialmente entre los niños y jóvenes. Consideran que el rescate de estas prácticas puede contribuir no solo a la preservación cultural, sino también al fortalecimiento de los vínculos comunitarios y a la promoción del turismo en la región, al convertir la cocina local en un atractivo único para los visitantes.

De la información obtenida de los grupos focales y de las entrevistas, se hace evidente que la gastronomía más que un arte culinario que hace parte de las celebraciones religiosas, es un componente clave de la identidad cultural de la comunidad de Bocas de Telembí. Estas prácticas culinarias, cargadas de simbolismo, historia y sabor, no solo son una expresión de gratitud y devoción, sino también un medio para reforzar los lazos sociales y preservar las tradiciones ancestrales. Proteger y revitalizar estas costumbres es esencial para garantizar que sigan siendo un legado vivo para las futuras generaciones.

En el libro *Saberes & Sabores del Pacífico Colombiano: Buenaventura-Tumaco*, se resalta cómo las "casitas de boda" representaron un espacio significativo en la transmisión de los saberes de la cocina tradicional para las niñas. Estas pequeñas ramadas, construidas por los padres en el huerto, se convirtieron en escenarios donde las niñas, junto con sus amigas, jugaban a cocinar imitando las prácticas culinarias de las mujeres mayores. En estos espacios, las niñas reproducían las actividades que observaban a diario, utilizando hierbas, semillas y utensilios improvisados. Poco a poco, iban incorporando elementos reales y perfeccionando sus habilidades, aprendiendo de forma natural y progresiva los secretos de la cocina tradicional. A medida que crecían, estas actividades lúdicas evolucionaban en responsabilidades concretas, ayudando a sus madres en la preparación de los alimentos y adquiriendo gradualmente la seguridad y práctica necesarias para dominar las técnicas culinarias, siempre bajo la guía y las observaciones de las mujeres experimentadas, quienes transmitían no solo conocimiento técnico, sino también valores culturales y familiares.

Este saber a lo largo de los años muchas comunidades lo han ido perdiendo y como no es la excepción la comunidad de Bocas de Telembí, en el municipio de Roberto Payán, ha perdido este saber tradicional, debido a los cambios sociales y tecnológicos que han transformado las dinámicas familiares y comunitarias. Hoy en día, las nuevas generaciones parecen ser más atraídas por las tecnologías modernas, como los dispositivos electrónicos, las redes sociales y los juegos digitales, lo que ha llevado a un distanciamiento de estas prácticas que solían ser fundamentales para la transmisión de los saberes femeninos relacionados con la cocina. Las niñas ya no participan en actividades tradicionales como las "casitas de boda", lo que ha limitado la interacción intergeneracional necesaria para la conservación de estas prácticas.

Este cambio refleja una transformación cultural y social que pone en riesgo la preservación de una parte importante de la identidad y memoria colectiva de la región. La pérdida de estos saberes tradicionales no solo afecta la cocina como práctica, sino que también debilita los vínculos familiares y comunitarios que se fortalecían a través de estas experiencias compartidas. La falta de continuidad en estas tradiciones resalta la necesidad urgente de iniciativas que fomenten el rescate, la protección y la valorización de estos conocimientos ancestrales. Es crucial promover espacios donde las nuevas generaciones puedan reconectarse con su herencia cultural, entendiendo la cocina no solo como un acto cotidiano, sino como una expresión viva de la historia, la cultura y los valores del Pacífico colombiano. Solo de esta manera será posible mantener viva la riqueza cultural de la región y garantizar que estas tradiciones continúen formando parte del legado para las generaciones venideras.

Del libro *Saberes & Sabores del Pacífico Colombiano: Buenaventura-Tumaco*, también se destaca una práctica de gran relevancia para la región que es la sostenibilidad en la gastronomía, en donde la relación directa entre la tierra y la cocina es fundamental, ya que los productos utilizados para la preparación de los platos tradicionales provienen en su mayoría de cultivos locales o de la recolección en los bosques. Estas prácticas sostenibles no solo garantizan la frescura de los alimentos, sino que también refleja el profundo respeto y conocimiento que las comunidades tienen hacia su entorno natural.

Como se muestra en el libro *Saberes y Sabores*, en la región de Buenaventura-Tumaco, la gastronomía se basa en una rica diversidad de productos de origen vegetal y animal. Entre los ingredientes más representativos destacan el maíz, el plátano y el coco, los cuales constituyen la base alimenticia al aportar los carbohidratos necesarios que acompañan el consumo de proteínas provenientes de carnes como el pescado, moluscos y crustáceos. Además, existen otros

productos vegetales de gran importancia, como las hierbas de azotea, el arroz, la yuca y el zapallo, que no solo enriquecen los sabores de los platos tradicionales, sino que también reflejan el ingenio y la creatividad culinaria de las comunidades.

El arroz es esencial en la preparación de recetas como los "atollaos", mientras que el zapallo es el ingrediente principal en sopas y en un delicioso postre típico. Este postre consiste en trozos de zapallo cocidos con panela, canela y clavos de olor, que, al ser revueltos, adquieren una consistencia similar a la compota, ofreciendo un ejemplo claro de cómo los recursos locales son transformados en delicias únicas. Por su parte, la yuca se utiliza tanto en platos salados, como el sancocho, como en dulces que forman parte de la tradición culinaria de la región.

De manera similar, en nuestra comunidad Bocas de Telembí, en el municipio de Roberto Payán, el plátano, la yuca, el coco y el arroz son ingredientes esenciales dentro de la cocina local. Estos productos no solo constituyen la base de los platos típicos, sino que también llevan consigo historias y memorias de nuestros ancestros, siendo símbolos vivos de la identidad cultural de la región. A través de ellos, se cuenta la historia de un pueblo que, durante generaciones, ha utilizado los recursos que la tierra ofrece para crear una gastronomía única y sostenible, rica en sabores y en significado.

Ahora bien, hay que resaltar que nuestra comunidad Bocas de Telembí, atraviesa por un desafío creciente que recae en la pérdida de estas prácticas sostenibles, ya que se están extinguiendo los productos propios de la región, debido a que se están cultivando productos que no son propios del territorio, lo cual ha conllevado a que la identidad cultural y gastronómica de la región se vea afectada. Al sustituir los cultivos propios, no solo se afecta la diversidad agrícola y ecológica, sino también el legado culinario que ha sido transmitido de generación en generación.

Por esta razón, se hace urgente destacar la importancia de mantener las prácticas sostenibles en la gastronomía y el cultivo. Rescatar los productos autóctonos como el plátano, la yuca, el coco, el arroz y muchos otros productos esenciales para preservar la memoria cultural de la región, puesto que estos productos no solo representan una fuente de alimento, sino también un vínculo con nuestros ancestros y con la historia de las comunidades. Incentivar a la continuidad a que realice prácticas agrícolas sostenibles, donde se valore el conocimiento tradicional, es un reto, que se puede lograr si hay unión comunitaria, de hecho a nivel comunitario estamos trabajando por la permanencia de nuestros productos propios, para garantizar que las futuras generaciones puedan seguir disfrutando de una cocina rica en sabor, historia e identidad, ya que solo así será posible mantener viva la herencia cultural del Pacífico colombiano y reforzar los lazos que conectan a nuestra comunidad con su entorno natural y su legado ancestral.

Dando continuidad a la importancia de preservar las prácticas sostenibles y los productos autóctonos de la región de Bocas de Telembí, es fundamental destacar el profundo valor que estas tradiciones tienen en la dinámica social, cultural y económica de la comunidad. Las prácticas agrícolas tradicionales no solo aseguran la provisión de alimentos frescos y nutritivos, sino que también reflejan la estrecha relación de la comunidad con su entorno natural y su compromiso con la sostenibilidad. En este contexto, una de las costumbres más significativas es la realización de las mingas, encuentros comunitarios que se han convertido en un pilar de la vida social y cultural de la región.

Las mingas, profundamente arraigadas en la tradición local, son espacios donde los miembros de la comunidad trabajan de manera colaborativa en actividades que benefician a todos, como la siembra, la cosecha o la limpieza de los terrenos. Este tipo de ayuda mutua no

solo facilita el trabajo, sino que también fortalece los lazos de solidaridad, confianza y cooperación entre las familias, consolidando así la identidad colectiva y reafirmando el sentido de pertenencia hacia la comunidad. Además, las mingas permiten que los conocimientos tradicionales se transmitan de generación en generación, ya que los más jóvenes participan activamente y aprenden de los mayores las técnicas y valores asociados a estas actividades.

Cuando se realizan estas mingas, la gastronomía ocupa un lugar central, ya que no solo se trata únicamente de proveer alimento a quienes participan en las jornadas de trabajo, sino de una expresión tangible de la riqueza cultural y culinaria de la región. Según Aura Rincón, una sabedora y guardiana del conocimiento ancestral en Bocas de Telembí, la preparación de los alimentos durante las mingas es una tarea asumida principalmente por las mujeres de la comunidad, en donde con esmero y dedicación, ellas se encargan de elaborar platos tradicionales que no solo nutren a los participantes, sino que también simbolizan la unión y el agradecimiento colectivo por el esfuerzo compartido. Este acto culinario, sencillo pero cargado de significado, fortalece los vínculos comunitarios y celebra la tradición culinaria como un componente esencial de la identidad regional.

Entre los platos más emblemáticos que se preparan durante las mingas, Aura Rincón destaca el sancocho de pescado, también conocido como el sancocho comunitario. Este plato es una representación auténtica de la gastronomía local, ya que combina ingredientes frescos y autóctonos que reflejan la abundancia de los recursos naturales de la región. En su preparación, se utilizan pescados capturados en los ríos cercanos, que son acompañados por ingredientes básicos como la yuca, el plátano verde y hierbas aromáticas cultivadas en los huertos comunitarios. Estos productos no solo aportan un sabor único, sino que también cuentan la historia de una comunidad que ha sabido convivir en armonía con su entorno natural.

La preparación del sancocho comunitario va más allá de ser un simple acto culinario; es un verdadero ritual cargado de simbolismo. Cada ingrediente tiene un significado especial y refleja el conocimiento ancestral que ha sido transmitido de generación en generación. Durante su elaboración, las mujeres trabajan juntas, intercambiando historias y saberes, lo que refuerza el sentido de comunidad y pertenencia. El acto de compartir este plato típico no solo satisface el hambre, sino que también alimenta el espíritu de colaboración, agradecimiento y unión que caracteriza a las mingas.

Además, la elección de preparar el sancocho de pescado durante estas actividades reafirma la identidad cultural de la región. Según la sabedora, este plato no solo es un testimonio de la riqueza de la biodiversidad local, sino también de la capacidad de la comunidad para transformar los recursos disponibles en delicias culinarias que tienen un profundo significado cultural. Sin embargo, es importante resaltar que estas tradiciones están enfrentando amenazas debido a los cambios sociales y económicos que afectan a la región. La pérdida de las prácticas sostenibles y el abandono de los cultivos tradicionales en favor de productos menos representativos ponen en riesgo la continuidad de este valioso legado.

Tampoco podemos olvidar que, cuando no es posible preparar el sancocho de pescado, normalmente las mujeres recurren a preparar otro de sus platos típicos como lo es el arroz con coco, plato, igualmente representativo de la vereda de Bocas de Telembí, el cual refleja la creatividad culinaria y la riqueza de los ingredientes locales que caracterizan a la región. En la preparación de este plato el coco no puede faltar ya que este producto juega un papel fundamental, no solo como un ingrediente distintivo, sino también como un elemento que aporta un sabor inconfundible y una textura única al arroz.

El arroz con coco no solo es una alternativa al sancocho de pescado, sino también una opción versátil que puede servirse como acompañamiento de otros alimentos o como plato principal, dependiendo de los recursos disponibles y la ocasión. Es común que el arroz con coco se complemente con pescado frito o asado, o incluso con pequeñas porciones de otras proteínas, creando combinaciones que celebran la diversidad gastronómica de la región.

Además, el arroz con coco tiene un significado especial dentro de la comunidad. No es solo una receta; es una conexión con las raíces culturales y con la tradición culinaria que ha sido transmitida a lo largo de generaciones. Prepararlo es un acto que une a las familias y refuerza los lazos comunitarios, ya que el conocimiento para elaborarlo proviene de los mayores, quienes comparten con los más jóvenes las técnicas y secretos para lograr el equilibrio perfecto de sabores.

Por esta y muchas razones, es esencial promover el rescate y la valorización de estas costumbres, como las mingas y la preparación del sancocho comunitario, ya que estas tradiciones no solo fortalecen los lazos sociales y comunitarios, sino que también garantizan la preservación de la identidad cultural y el respeto por el entorno natural, es decir, que al mantener vivas estas prácticas no solo se estaría cumpliendo con el compromiso de la sostenibilidad, sino que se estaría dando un valioso lugar al legado cultural de nuestra comunidad de Bocas de Telembí, en pocas palabras al hacer eso, se estaría asegurando que las futuras generaciones continúen disfrutando de una cocina rica en historia, sabor y significado.

**Figura 2**

*Entrevista a Sabedora Aura Rincón*



*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores.

**Diseño de Estrategia Pedagógica Enfocada en el Valor de la Gastronomía**

El punto de partida para este diseño fue un encuentro inicial con los estudiantes, en el cual se creó un espacio de diálogo abierto y enriquecedor. Durante esta interacción, se invitó a los estudiantes a que compartieran sus conocimientos, percepciones y experiencias sobre la gastronomía local, permitiendo establecer un ambiente de confianza donde se valoraron todos los aportes que hizo cada uno. Este momento fue crucial, ya que permitió explorar los presaberes de los estudiantes y establecer una base desde la cual construir las secuencias didácticas. Algunos de los estudiantes demostraron un conocimiento previo sobre ingredientes y platos típicos de la región, destacando productos emblemáticos que forman parte de su cotidianidad. Por otro lado, algunos evidenciaron un desconocimiento acerca de los productos cultivados en su entorno y su relación con las tradiciones locales, lo que puso en evidencia la necesidad de fortalecer la conexión entre los niños y su patrimonio cultural.

Este diagnóstico inicial fue más que un ejercicio de evaluación; también sirvió para generar interés y curiosidad entre los estudiantes, quienes comenzaron a comprender que la

gastronomía local va mucho más allá de la simple preparación de alimentos. En sus expresiones se vislumbró el entendimiento de que cada plato típico cuenta una historia que conecta a la comunidad con sus ancestros, manteniendo viva la memoria colectiva. A partir de este reconocimiento, el diseño de las secuencias didácticas se estructuró teniendo en cuenta los conceptos y aportes individuales de los estudiantes. Cada actividad planificada se diseñó de manera específica para responder a los contextos y necesidades que emergieron de esta interacción inicial.

El proceso de diseño se orientó hacia el fortalecimiento de una educación integral que permitiera a los estudiantes no solo aprender sobre la gastronomía local, sino también desarrollar una apreciación más profunda de su valor como elemento cultural y recurso de aprendizaje. Para lograr este objetivo, se trazaron metas claras que incluían transmitir información relevante, fomentar la reflexión crítica, estimular la creatividad y reforzar el sentido de pertenencia hacia la comunidad. Este enfoque se consolidó a través de un diseño colaborativo en el que se valoraron las ideas y perspectivas de los estudiantes, promoviendo su participación activa en la construcción del conocimiento.

Además, se reconoció la importancia de vincular el aprendizaje escolar con el contexto social y cultural de los estudiantes, asegurando que las secuencias didácticas fueran significativas y pertinentes. Para ello, se diseñaron actividades que no solo exploraran la historia de la gastronomía local, sino que también involucraran directamente a los estudiantes en el reconocimiento y uso de ingredientes autóctonos, así como en la comprensión de las prácticas culinarias tradicionales y su relevancia dentro de la comunidad. Estas actividades incluyeron ejercicios de identificación de ingredientes en el aula, debates grupales sobre la importancia de

los cultivos locales y dinámicas que conectaran los conceptos teóricos con experiencias prácticas.

El diseño también integró la recopilación de saberes a través de entrevistas con sabedores locales, quienes compartieron sus conocimientos y vivencias con los estudiantes. Esto no solo enriqueció las actividades, sino que también brindó una conexión más profunda con las raíces culturales de la comunidad. Además, se utilizaron recursos visuales como fotografías y materiales audiovisuales que ilustraban los procesos de cultivo, la preparación de platos típicos y su importancia en los eventos comunitarios. Estos elementos ayudaron a los estudiantes a contextualizar y visualizar el contenido, facilitando así una comprensión más amplia y significativa.

Partiendo de lo anterior, y teniendo en cuenta los conceptos y aportes que realizaron por los estudiantes, se diseñó la primera secuencia didáctica. Esta secuencia fue cuidadosamente estructurada para que los estudiantes de grado segundo de la Institución Educativa Policarpa pudieran conectar con el contenido de manera activa y participativa.

La actividad principal de esta secuencia consistió en ejercicios didácticos que permitieron a los estudiantes familiarizarse con los ingredientes autóctonos de la región y los elementos clave de la gastronomía local. Se diseñó una sopa de letras, en la cual los estudiantes tenían que identificar y encontrar palabras relacionadas con los productos característicos de la gastronomía del Pacífico colombiano, tales como el plátano, la yuca, el pescado, entre otros. Esta actividad no solo les ofreció la oportunidad de reconocer los ingredientes, sino que también les permitió desarrollar habilidades cognitivas al trabajar con palabras asociadas con la cultura local, fomentando al mismo tiempo su interés por la gastronomía.

A la par con la sopa de letras, se incorporó una actividad de coloreado de dibujos alusivos a la gastronomía local, en la que los estudiantes colorearon imágenes de productos como el plátano, la yuca, el pescado y otros elementos típicos de la región. Esta actividad visual complementó el aprendizaje de manera lúdica, permitiendo que los estudiantes asociaran los ingredientes con sus representaciones gráficas, ayudando a fortalecer su memoria visual y su comprensión de los elementos de su entorno gastronómico.

Antes de la entrega de los materiales de trabajo, se llevó a cabo una introducción teórica sobre los conceptos clave de la gastronomía del Pacífico colombiano. En este espacio, se explicó de manera clara y accesible qué es la gastronomía del Pacífico, abordando la historia de la misma y resaltando la importancia de los alimentos autóctonos y las tradiciones culinarias locales. Especialmente, se hizo énfasis en la gastronomía de la región de Bocas de Telembí, explicando cómo los platos típicos no solo son fuentes de alimentación, sino que también están profundamente conectados con la historia, las costumbres y la identidad de la comunidad.

Se profundizó en temas como el uso de productos como el plátano, la yuca y el pescado, entre otros, destacando cómo estos alimentos son el pilar de muchos de los platos tradicionales que se preparan en la región. Además, se habló sobre el proceso de cultivo y recolección de estos productos, subrayando la relación estrecha que existe entre la gastronomía local y las prácticas sostenibles, un tema de vital importancia para la preservación de la identidad cultural de la comunidad de Bocas de Telembí.

Esta primera secuencia didáctica no solo se buscó informar, sino también involucrar a los estudiantes de manera activa en el proceso de aprendizaje, mediante la combinación de actividades visuales y conceptuales. Al integrar tanto el trabajo individual como las dinámicas grupales, se promovió un ambiente de aprendizaje participativo que estimuló la curiosidad y el

sentido de pertenencia hacia la gastronomía local. Los estudiantes, al conocer y valorar los ingredientes y las tradiciones culinarias, pudieron comenzar a comprender que cada plato tiene un trasfondo histórico y cultural que debe ser preservado, lo que fortaleció su conexión con su patrimonio.

Para esta primera secuencia didáctica, la evaluación se centró en dos aspectos clave del proceso de aprendizaje, el primer aspecto es la participación activa de los estudiantes durante el desarrollo de las actividades y el segundo aspecto es la reflexión que cada uno pudo expresar en el momento del debate posterior a la clase. Para llevar a cabo esta evaluación de manera integral, se adoptó un enfoque que no solo valoraba el desempeño académico, sino también el compromiso y la capacidad de los estudiantes para conectar los conceptos aprendidos con su realidad y contexto cultural.

La primera forma de evaluación se realizó durante las actividades prácticas, como la sopa de letras y el coloreado de dibujos alusivos a la gastronomía local. En estas actividades, se observó la manera en que los estudiantes se involucraban con los materiales, su disposición para aprender sobre los ingredientes y la gastronomía local, así como la capacidad de identificar correctamente los productos mencionados, donde la participación activa fue clave para que los estudiantes fueran evaluados en función de su disposición para trabajar en equipo, su curiosidad por aprender y su habilidad para asociar los conceptos teóricos con las representaciones gráficas.

Durante la sopa de letras, por ejemplo, se observó si los estudiantes eran capaces de identificar las palabras correctas relacionadas con los productos autóctonos y si lograban completar la actividad de forma efectiva. La actividad de colorear los dibujos no solo fue una forma de afianzar el conocimiento, sino también de evaluar cómo los estudiantes se conectaban

con los elementos visuales y si entendían el significado de esos ingredientes dentro de la cultura gastronómica local.

El otro componente clave de la evaluación fue el momento del debate al final de la actividad, en el cual los estudiantes tuvieron la oportunidad de compartir sus ideas y reflexiones sobre lo aprendido. Este espacio de discusión fue esencial para evaluar la comprensión profunda de los conceptos y el grado de apropiación de los contenidos que se habían trabajado en clase. Los estudiantes fueron evaluados según su capacidad para expresar sus pensamientos de manera coherente, su disposición para escuchar las ideas de sus compañeros y la forma en que conectaban los conocimientos adquiridos con las prácticas gastronómicas de su comunidad.

En este contexto, se prestó especial atención a las reflexiones que surgieron sobre la gastronomía local, la importancia de los ingredientes típicos y su relación con la historia y la identidad cultural de la región. Los estudiantes fueron invitados a compartir sus percepciones sobre los alimentos que consumen y su significado, y la evaluación se centró en cómo cada uno lograba articular esa información en el debate.

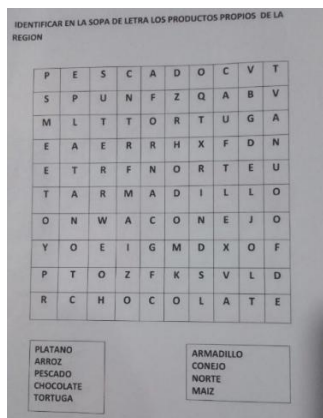
El debate también permitió valorar la capacidad de los estudiantes para hacer conexiones entre lo aprendido y sus propias experiencias cotidianas. Por ejemplo, si un estudiante mencionaba algún ingrediente que no había identificado antes o si reflexionaba sobre la importancia de preservar las tradiciones culinarias, este tipo de observaciones eran indicativas de una comprensión más profunda de los contenidos y de un vínculo personal con la gastronomía local.

La evaluación no solo se basó en la ejecución de las actividades o la precisión de las respuestas, sino también en la actitud de los estudiantes hacia el aprendizaje y su capacidad para pensar críticamente sobre el tema. Se trató de una evaluación continua y formativa que buscaba

identificar no solo los conocimientos adquiridos, sino también el proceso de aprendizaje, el nivel de participación y el desarrollo de habilidades cognitivas, sociales y culturales.

### Figura 3

#### *Material didáctico Sopa de Letras*



*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores.

En continuidad con el proceso de enseñanza y aprendizaje, y considerando la actividad llevada a cabo en la primera secuencia didáctica, se diseñó una segunda secuencia con el objetivo de reforzar los contenidos previamente trabajados. Este diseño tuvo en cuenta los conocimientos previos de los estudiantes y sirvió como una extensión lógica del proceso iniciado. La estructura de esta segunda secuencia permitió no solo afianzar los aprendizajes previos, sino también avanzar hacia nuevos contenidos que enriquecieran la experiencia educativa.

En el primer momento de esta nueva secuencia, se realizó una explicación detallada de algunos contenidos introductorios que sirvieron como base para la actividad central. En esta secuencia, se destacó la receta del emblemático plato típico de arroz con coco. Durante esta etapa, los estudiantes exploraron diversos aspectos de la receta, como los ingredientes que la componen, los pasos de su preparación y la historia y tradición que rodean este plato en la

región. Este proceso no solo buscaba transmitir conocimientos gastronómicos, sino también fomentar una conexión más profunda con las raíces culturales de los estudiantes.

Una vez que los estudiantes se familiarizaron con los contenidos abordados en el aula, se presentó la actividad principal de esta segunda secuencia. Siguiendo una estructura similar a la de la primera, se incorporaron ejercicios didácticos diseñados para consolidar los aprendizajes. En este caso, se empleó un ejercicio de "complemento de palabras". A los estudiantes se les entregó una hoja en la que aparecían los nombres de los ingredientes de la receta del arroz con coco, pero con algunas letras faltantes. La tarea consistía en completar las palabras, lo que les permitió no solo reforzar la memoria y la ortografía, sino también asociar visualmente los ingredientes con la receta que estaban estudiando.

A lo largo de esta actividad, se promovió una reflexión activa sobre la importancia de preservar la gastronomía local como un elemento esencial de la identidad cultural. Posteriormente, se dio paso a una experiencia práctica en la que los estudiantes participaron directamente en la elaboración de la receta. Durante esta etapa, se presentó a los ingredientes los ingredientes como el coco, el arroz, las especias y otros elementos necesarios. A medida que cada ingrediente era mostrado, se explicaba su función dentro de la receta y el modo en que debía ser utilizado. Paralelamente, se avanzaba en la preparación del plato, permitiendo que los estudiantes observaran, aprendieran y participaran en el proceso.

El momento culminante de la actividad fue la preparación conjunta del arroz con coco, un proceso que involucró a todos los estudiantes y que finalizó con un compartir grupal en el que cada uno tuvo la oportunidad de degustar el plato. Este espacio no solo fue una experiencia gastronómica, sino también una oportunidad para fortalecer los lazos entre los estudiantes y generar un ambiente de convivencia y disfrute colectivo.

Al final ya para cerrar este proceso y poder evaluar el éxito de la actividad, se llevó a cabo una mesa redonda en la que los estudiantes compartieron sus opiniones y reflexiones sobre la actividad. Este espacio permitió conocer sus perspectivas acerca del arroz con coco, tanto en términos de sabor como de su importancia cultural. En sus intervenciones, los estudiantes destacaron los aspectos que más les llamaron la atención y expresaron su interés por continuar explorando y preservando la riqueza gastronómica de la región de Bocas de Telembí del municipio de Roberto Payan.

Siguiendo la misma estructura de actividades implementada en las secuencias didácticas uno y dos, se procedió a diseñar y desarrollar la secuencia didáctica número tres, con el propósito de continuar fortaleciendo el aprendizaje de los estudiantes en torno a la gastronomía local. En esta ocasión, considerando que los estudiantes ya habían adquirido conocimientos básicos sobre los elementos culturales y culinarios tratados previamente y habían sido sensibilizados acerca de la relevancia de preservar el patrimonio gastronómico de nuestra región Bocas de Telembí, se optó por la preparación del sudado de pescado como actividad principal. Este plato tradicional, característico de la región de Bocas de Telembí, fue elegido no solo por su relevancia dentro de la cocina local, sino también porque sus ingredientes reflejan la riqueza cultural, natural y biodiversa de la región. Estos aspectos son fundamentales para que los estudiantes valoren y comprendan la importancia de preservar las tradiciones gastronómicas como parte de su identidad cultural.

El diseño de esta secuencia inició con el abordaje del contenido teórico relacionado con la preparación del sudado de pescado. En esta etapa introductoria, se expusieron los ingredientes principales que componen el plato, destacando no solo su función dentro de la receta, sino también su origen y relevancia en el contexto local. Se resaltó cómo estos ingredientes,

provenientes en su mayoría de la misma región, son parte esencial de la identidad gastronómica de Bocas de Telembí, así como de su relación con el entorno natural y las tradiciones transmitidas de generación en generación. A través de este proceso, se buscó que los estudiantes no solo adquirieran un conocimiento técnico, sino que desarrollaran una conciencia más profunda sobre cómo la gastronomía actúa como un puente entre la cultura, la naturaleza y la historia de una comunidad. Esta etapa permitió fomentar en los estudiantes una reflexión acerca de la conexión entre la práctica culinaria y la preservación del patrimonio cultural.

Para reforzar este aprendizaje inicial, se diseñó un taller práctico que tuvo como objetivo principal involucrar a los estudiantes de manera activa y creativa en el proceso. La dinámica consistió en entregar a cada uno una hoja de trabajo en la que se les asignaron dos tareas específicas: la primera fue describir tres de los ingredientes esenciales del sudado de pescado, detallando sus características y, en algunos casos, investigando su procedencia. La segunda tarea consistió en realizar un dibujo representativo de cada uno de esos ingredientes. Esta actividad no solo incentivó la creatividad y las habilidades artísticas de los estudiantes, sino que también promovió una interacción más cercana con los elementos del plato. De este modo, los estudiantes pudieron reconocer visual y conceptualmente la importancia de cada ingrediente, despertando en ellos la curiosidad por su origen y las prácticas agrícolas, pesqueras o comerciales asociadas.

Finalmente, se llevó a cabo la práctica culinaria en el aula de clase, que se convirtió en el momento más significativo de la secuencia. En esta etapa, los estudiantes participaron activamente en la preparación del sudado de pescado, asumiendo roles específicos dentro del proceso, como la selección y preparación de los ingredientes, la organización de los utensilios y la supervisión del cocinado. Durante esta actividad, se fomentó el trabajo en equipo como un valor esencial, promoviendo la colaboración, la comunicación efectiva y la distribución

equitativa de responsabilidades. Además, se resaltó la importancia de mantener altos estándares de higiene, tanto personal como en el área de trabajo, así como la necesidad de una planificación cuidadosa y organizada para lograr resultados satisfactorios. Este espacio no solo permitió a los estudiantes aplicar los conocimientos adquiridos en las etapas teóricas y prácticas previas, sino que también les brindó la oportunidad de experimentar la satisfacción de elaborar un plato representativo de su cultura y compartirlo con sus compañeros.

En pocas palabras, la secuencia didáctica número tres fue diseñada y desarrollada bajo un modelo integral que combinó teoría, creatividad y práctica. A través de esta metodología, no solo se buscó enseñar la técnica para preparar un plato típico, sino también inculcar en los estudiantes un sentido de pertenencia y orgullo por su herencia cultural. Además, se promovieron habilidades fundamentales como la observación, la investigación, la expresión artística, el trabajo colaborativo y el cumplimiento de normas básicas de organización e higiene.

### **Implementación de la Propuesta Pedagógica Enfocada en Identidad Cultural**

La primera actividad que se implementó con los estudiantes de grado segundo de la Institución Educativa Policarpa, comenzó con una introducción teórica sobre la gastronomía del Pacífico colombiano, enfocándose especialmente en la región de Bocas de Telembí. Durante este momento, se explicó qué es la gastronomía del Pacífico, sus raíces históricas y culturales, y cómo los ingredientes autóctonos, como el plátano, la yuca y el pescado, han moldeado los platos tradicionales de la región. Se presentó información sobre la importancia de los alimentos autóctonos y su relación con la identidad cultural, resaltando que los platos típicos no solo son un medio de sustento, sino también un reflejo de las costumbres y tradiciones locales.

Además, se habló sobre el origen de los ingredientes, el proceso de cultivo o recolección, y su vínculo con las prácticas sostenibles de la comunidad. Este espacio permitió sensibilizar a los estudiantes sobre la relevancia de preservar la gastronomía local como parte de su patrimonio cultural, incentivando su interés y curiosidad desde el inicio de la actividad. Los estudiantes realizaron preguntas y compartieron sus conocimientos previos, lo que enriqueció el diálogo y permitió establecer un contexto claro para las actividades prácticas.

#### **Figura 4**

##### *Explicación Sobre la Gastronomía de la Región*



*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

Una vez que los estudiantes tuvieron claro cuál era el propósito de la actividad y que era lo que iban a desarrollar en clase, se procedió a asignarle a cada estudiante una hoja en donde se encontraba una sopa de letras que contenía palabras relacionadas con los ingredientes autóctonos de la región. Antes de iniciar, se volvió a dar instrucciones claras y se mostró un ejemplo en el tablero para garantizar la comprensión de la tarea. Los estudiantes inmediatamente comenzaron a buscar en la sopa de letras las palabras como plátano, yuca, pescado, coco, entre otros. Esta actividad estimuló el reconocimiento de los ingredientes clave de la gastronomía local, desarrollando habilidades cognitivas como la atención y la concentración, y permitió reforzar el vocabulario relacionado con los alimentos tradicionales.

**Figura 5***Asignación de Materiales a Cada Estudiante*

*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

Durante la ejecución, los estudiantes trabajaron tanto de manera individual como en pequeños grupos, lo que favoreció la interacción y el intercambio de ideas. Algunos estudiantes identificaron rápidamente las palabras, mientras que otros necesitaron más tiempo y apoyo, lo cual fomentó la colaboración entre compañeros. En nuestro rol como docente fue necesario supervisar el trabajo, ya que se pudimos aclarar dudas y esto motivó a los estudiantes a completar la actividad.

**Figura 6***Estudiante Desarrollando la Sopa de Letras*

*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

Por otra parte, también se llevó a cabo otro ejercicio didáctico de coloreado en la que los estudiantes recibieron imágenes de ingredientes típicos de la región, como el plátano, la yuca y el pescado. En esta dinámica, se les animó a ser creativos y a utilizar colores que reflejaran la apariencia real de los alimentos. Durante el coloreado, aprovechamos, para reforzar los conceptos teóricos explicados al inicio, preguntando a los estudiantes sobre los usos de cada ingrediente en la cocina y su importancia en los platos tradicionales.

### **Figura 7**

#### *Ejercicio Didáctico de Coloreado*



*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

Este ejercicio permitió que los estudiantes asociaran los ingredientes con sus representaciones gráficas, fortaleciendo su memoria visual y su comprensión de los elementos característicos de la gastronomía local. Además, fomentó la creatividad y les ofreció una experiencia lúdica que complementó el aprendizaje.

Durante este proceso de enseñanza-aprendizaje, los estudiantes se mostraron entusiasmados durante las actividades prácticas, especialmente en el coloreado, donde demostraron creatividad al plasmar los ingredientes de manera gráfica. En la sopa de letras, algunos trabajaron de forma individual mientras que otros colaboraron en pareja, lo que

promovió un ambiente de aprendizaje cooperativo. Durante el debate, los estudiantes compartieron ideas interesantes y reflexiones profundas, conectando los conceptos teóricos con sus experiencias personales.

### **Figura 8**

*Evidencia del Buen Trabajo Realizado en el Aula*



*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

Dentro de todo este proceso, cabe mencionar aquellos aspectos positivos y negativos que se presentaron que de cierta forma permiten mejorar las estrategias que se llevaron a cabo, por lo que dentro de los aspectos positivos resalto que los estudiantes se mostraron muy participativos, por otra parte, las actividades lúdicas fueron una estrategia muy conveniente ya que facilitó la comprensión y aprendizaje de los estudiantes, de igual manera se fomentó el trabajo en equipo, la curiosidad y el respeto por las tradiciones, sin embargo como ya se había mencionado anteriormente, también surgieron ciertos aspectos negativos donde los estudiantes necesitaron más tiempo para completar la sopa de letras, lo que retrasó un poco el desarrollo, también fue necesario volver a aclarar varias veces algunos conceptos durante el debate, ya que no todos los estudiantes los habían comprendido completamente.

Ya para finalizar con la actividad se invitó a los estudiantes a que hagan un análisis y reflexionen de lo aprendido. Se organizó un debate en el que los estudiantes compartieron sus

ideas y comentarios sobre las actividades realizadas y discutieron la importancia de los ingredientes autóctonos en su vida cotidiana y en la gastronomía de la región. Este momento permitió evaluar el nivel de comprensión de los conceptos trabajados y el grado de apropiación de los mismos, por lo que fue fácil identificar cuáles fueron los aprendizajes que los estudiantes adquirieron de la actividad, como por ejemplo, el reconocimiento de ingredientes clave de la gastronomía de Bocas de Telembí y su valor cultural, la comprensión de la conexión entre los alimentos tradicionales y la identidad comunitario y el desarrollo de habilidades cognitivas, artísticas y sociales, fortaleciendo el trabajo colaborativo y la reflexión crítica sobre la gastronomía local.

En la segunda secuencia didáctica, se desarrolló una actividad enfocada en la enseñanza de la receta del arroz con coco, dirigida a los estudiantes de grado segundo de la Institución Educativa Policarpa. Este plato, reconocido como un símbolo de la gastronomía local de Bocas de Telembí, municipio de Roberto Payán, fue el eje central de una experiencia que combinó teoría, práctica y reflexión. El principal propósito de esta actividad fue conectar a los estudiantes con sus raíces culturales, ayudándolos a comprender la riqueza de su patrimonio gastronómico mientras se fomentaba el aprendizaje significativo a través de una metodología dinámica e integradora.

La actividad comenzó con una sesión teórica diseñada cuidadosamente para introducir a los estudiantes en los aspectos históricos, culturales y gastronómicos relacionados con el arroz con coco. Durante esta etapa inicial, se explicó en detalle el origen histórico de este plato, destacando cómo su preparación y consumo han sido parte fundamental de las tradiciones culinarias de la región durante generaciones. Se enfatizó particularmente en los ingredientes principales el coco, un producto emblemático de la zona, y el arroz, base alimenticia de la dieta

local. Se resaltó no solo su importancia nutricional, sino también su profundo simbolismo cultural, subrayando cómo estos alimentos han contribuido a la identidad de la comunidad.

### **Figura 9**

#### *Explicación a los Estudiantes*



*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

Para facilitar el aprendizaje, se emplearon una variedad de recursos pedagógicos. Se utilizaron imágenes, esquemas y diagramas en el tablero, complementados con explicaciones claras y ejemplos prácticos que detallaban cada paso de la preparación del arroz con coco. Además, se presentaron los ingredientes que componen la receta, analizando sus características, procedencia y el rol que juegan en la cocina tradicional. Este enfoque visual y descriptivo captó de inmediato el interés de los estudiantes, quienes participaron activamente haciendo preguntas sobre los ingredientes y compartiendo anécdotas personales relacionadas con su consumo en el hogar. Estas intervenciones enriquecieron el diálogo y promovieron un aprendizaje contextualizado, en el que los estudiantes conectaron la teoría con sus propias experiencias y entorno cotidiano.

**Figura 10***Presentación de Ingredientes*

*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

El objetivo principal de esta fase inicial fue generar curiosidad y entusiasmo en los estudiantes, preparando a los estudiantes para las actividades prácticas que se llevarían a cabo posteriormente. Adicionalmente, se promovió una reflexión profunda sobre el valor de las recetas tradicionales como portadoras de conocimientos ancestrales y su rol en la preservación de la identidad cultural, fortaleciendo el sentido de pertenencia a la comunidad.

Tras la introducción teórica, se llevó a cabo un ejercicio didáctico orientado a reforzar los conocimientos adquiridos. A los estudiantes se les entregó una hoja de trabajo que incluía nombres de los ingredientes de la receta del arroz con coco con letras faltantes, lo que representó un desafío para completar correctamente las palabras. Este ejercicio fue diseñado para mejorar no solo el reconocimiento de los ingredientes, sino también las habilidades ortográficas y la asociación visual de los términos con su contexto culinario, lo que estimuló el razonamiento y el aprendizaje activo.

## Figura 11

### *Ejercicio Didáctico de Completar las Palabras*



*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

Desde nuestro rol como docentes, supervisamos constantemente durante la actividad, brindamos apoyo personalizado a aquellos estudiantes que presentaron dificultades para completar las palabras. Paralelamente, aquellos que finalizaron más rápido demostraron solidaridad al ayudar a sus compañeros, fomentando un ambiente de trabajo colaborativo y fortaleciendo las relaciones interpersonales dentro del aula. Este ejercicio, además de sus beneficios académicos, permitió identificar el nivel de familiaridad de los estudiantes con los ingredientes y ajustar las explicaciones en tiempo real, asegurando que todos pudieran seguir el ritmo del aprendizaje.

Posteriormente, se llevó a cabo la etapa práctica de la actividad, en la que los estudiantes participaron activamente en la elaboración de la receta del arroz con coco. Previamente, preparé cuidadosamente todos los ingredientes necesarios, como el coco, el arroz, las especias y otros elementos esenciales, asegurándome de explicar de manera detallada la función de cada uno y el modo adecuado de utilizarlos. En esta etapa, realicé demostraciones clave, como el proceso de extracción de la leche de coco, una técnica que generó gran interés y entusiasmo entre los estudiantes al observar de manera directa la transformación de los ingredientes en componentes esenciales de la receta.

Durante la práctica, los estudiantes asumieron roles específicos en el proceso de preparación. Algunos se encargaron de medir las cantidades necesarias de los ingredientes, otros mezclaron los elementos bajo mi supervisión, mientras que un tercer grupo se responsabilizó de vigilar cuidadosamente la cocción. Este enfoque práctico no solo brindó a los estudiantes la oportunidad de aplicar los conceptos teóricos aprendidos, sino que también les permitió desarrollar habilidades fundamentales relacionadas con el manejo de utensilios de cocina, la organización de tareas y el trabajo en equipo.

El cierre de la actividad estuvo marcado por un espacio de reflexión grupal y un compartir comunitario. En la mesa redonda, los estudiantes expresaron sus opiniones y reflexionaron sobre la experiencia vivida. Compartieron sus puntos de vista sobre la preparación del arroz con coco, destacando aspectos como el sabor del plato, la importancia de los ingredientes autóctonos y su relación con las tradiciones culturales de la región. Este espacio de diálogo permitió que los estudiantes consolidaran lo aprendido, mientras valoraban la relevancia de preservar las recetas tradicionales como parte de su patrimonio cultural. Muchos de ellos expresaron su orgullo por haber participado en una actividad que les permitió aprender de manera significativa mientras disfrutaban de una experiencia enriquecedora.

El momento culminante fue el compartir grupal del arroz con coco, una instancia en la que los estudiantes disfrutaron del resultado de su esfuerzo colectivo. Al degustar el plato que ellos mismos habían preparado, experimentaron un profundo sentido de logro y comunidad. Este acto no solo reforzó los lazos entre ellos, sino que también permitió que se conectaran de manera más cercana con sus raíces culturales, celebrando juntos la riqueza de su patrimonio gastronómico.

**Figura 12***Preparación Finalizada del Arroz con Coco*

*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

En general, se identificaron diversos aspectos positivos a lo largo de la actividad. La alta participación, el entusiasmo y el interés demostrado por los estudiantes en cada etapa fueron evidentes, al igual que la conexión efectiva entre los contenidos teóricos y prácticos, que facilitó un aprendizaje significativo. El trabajo en equipo y la colaboración también fueron elementos destacados que fortalecieron las dinámicas grupales y promovieron valores importantes como la solidaridad y la cooperación.

Sin embargo, también surgieron algunos aspectos que representaron desafíos. Algunos estudiantes tuvieron dificultades para completar el ejercicio de palabras debido a su desconocimiento previo de ciertos términos. Además, el tiempo asignado para la práctica culinaria fue limitado, lo que generó una sensación de prisa en la ejecución de ciertos pasos de la receta. Estos aspectos se identificaron como áreas de mejora para futuras actividades.

En resumen, esta actividad no solo cumplió con los objetivos educativos planteados, sino que también dejó una profunda huella en los estudiantes. Les permitió fortalecer su conexión con sus raíces culturales, desarrollar habilidades prácticas y experimentar el valor del trabajo

colaborativo. Además, fomentó la reflexión sobre la importancia de preservar la gastronomía local como un componente esencial de su identidad y patrimonio cultural.

La secuencia didáctica número tres se inició con una sesión teórica orientada a introducir a los estudiantes en el conocimiento del sudado de pescado, un plato emblemático de la región de Bocas de Telembí. Esta actividad partió de la base de conocimientos adquiridos en las secuencias anteriores, en las que los estudiantes exploraron la importancia cultural y gastronómica de otros platos locales. Se comenzó explicando los ingredientes principales que componen el sudado de pescado, haciendo énfasis en su origen y en la forma en que estos reflejan la biodiversidad y riqueza cultural de la región.

### **Figura 13**

#### *Ingredientes Principales para el Plato Sudado de Pescado*



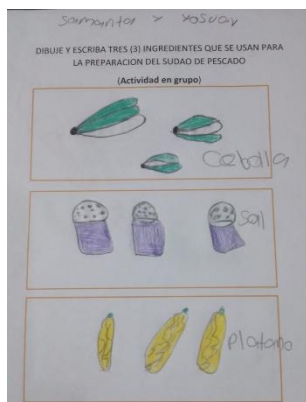
*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

Se utilizó una metodología participativa, en la cual se presentaron imágenes, descripciones detalladas y ejemplos prácticos para captar la atención de los estudiantes. Se discutió cómo elementos como el pescado fresco, el plátano, el coco y las especias locales son esenciales para lograr el sabor característico del plato, subrayando su conexión con las prácticas pesqueras y agrícolas de la vereda Bocas de Telembí. Este momento no solo buscó transmitir conocimientos técnicos, sino también fomentar una reflexión profunda acerca de la relación entre las tradiciones culinarias y la identidad cultural.

Hasta este punto como los estudiantes ya tenían conocimiento sobre la gastronomía local, se procedió a desarrollar la actividad, la cual se dividió en dos fases principales, un taller práctico creativo y la preparación culinaria del plato. En la primera fase, los estudiantes trabajaron una actividad que incluían dos tareas específicas. En la primera tarea, se les pidió describir tres ingredientes esenciales del sudado de pescado, destacando sus características principales y, en algunos casos, investigando su procedencia. En la segunda tarea, debían realizar dibujos representativos de cada uno de estos ingredientes. Mediante esta actividad, se buscó promover no solo la comprensión teórica de los ingredientes, sino también su visualización e interpretación creativa, fortaleciendo habilidades como la observación, la investigación y la expresión artística.

#### **Figura 14**

##### *Dibujo y Descripción de Ingredientes del Plato Sudado de Pescado*



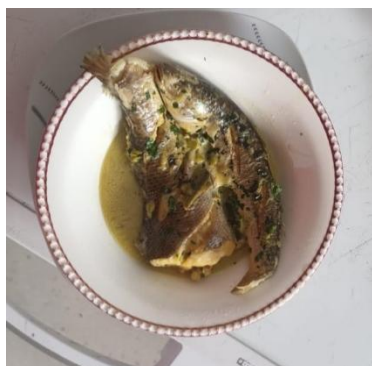
*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

Durante el desarrollo de esta actividad, los estudiantes mostraron un alto nivel de compromiso, completando sus descripciones y dibujos con entusiasmo. Algunos aprovecharon la oportunidad para compartir información adicional que habían aprendido de sus familias, enriqueciendo aún más el contexto del taller. Este ejercicio permitió que los estudiantes se familiarizaran profundamente con los ingredientes del plato y despertaran su curiosidad por su origen, así como por las prácticas locales asociadas a su cultivo, pesca o comercio.

La segunda fase fue la práctica culinaria, el momento más esperado de la actividad. En este espacio, los estudiantes participaron activamente en la preparación del sudado de pescado. Se les asignó roles específicos dentro del proceso, como lavar y cortar los ingredientes, medir las cantidades necesarias, preparar el pescado, mezclar los elementos en las ollas y supervisar la cocción bajo la guía del docente. Durante esta etapa, se reforzó valores como el trabajo en equipo, la comunicación y la responsabilidad, asegurando que todos contribuyeran al resultado final.

### **Figura 15**

*Plato del Sudado de Pescado Terminado en su Punto*



*Fuente.* Archivo fotográfico de los autores

Se hizo especial énfasis en la importancia de mantener altos estándares de higiene en la preparación de alimentos, tanto a nivel personal como en el área de trabajo. Los estudiantes aprendieron la relevancia de planificar cuidadosamente cada paso del proceso culinario para garantizar resultados exitosos. Este momento práctico fue enriquecedor, ya que permitió aplicar los conocimientos teóricos adquiridos previamente, al mismo tiempo que se desarrollaban habilidades básicas de cocina.

La actividad culminó con una mesa redonda reflexiva y un compartir grupal. Durante la mesa redonda, los estudiantes discutieron su experiencia y expresaron sus opiniones sobre la

preparación y degustación del sudado de pescado. Se abordaron temas como los sabores del plato, la importancia de utilizar ingredientes locales y la conexión de estas tradiciones culinarias con la identidad cultural de Bocas de Telembí. Muchos estudiantes manifestaron su satisfacción por haber participado en una actividad que no solo les permitió aprender, sino también disfrutar y fortalecer su sentido de pertenencia.

El momento más significativo fue el compartir grupal, en el que los estudiantes degustaron el sudado de pescado que ellos mismos habían preparado. Este acto no solo reforzó el sentido de comunidad, sino que también permitió que los estudiantes se sintieran orgullosos del esfuerzo colectivo y de los resultados obtenidos. Fue una experiencia de integración y convivencia que destacó la importancia del trabajo colaborativo y el valor de la cultura local.

En términos generales, la actividad presentó diversos aspectos positivos y negativos que marcaron su desarrollo. Entre los aspectos positivos, se destacó la alta participación e interés de los estudiantes en cada una de las etapas, desde la teórica hasta la práctica, lo que aseguró un aprendizaje significativo al conectar los contenidos de manera efectiva. Además, se promovieron valores esenciales como el trabajo en equipo y la colaboración, lo que no solo mejoró las dinámicas grupales, sino que también reforzó el sentido de pertenencia y el orgullo de los estudiantes hacia su cultura local.

Por otro lado, también surgieron aspectos negativos, en donde algunos estudiantes tuvieron dificultades para completar las tareas del taller debido a su desconocimiento de ciertos términos, lo que evidenció la necesidad de reforzar estos conceptos. Asimismo, el tiempo destinado a la práctica culinaria fue limitado, generando apresuramiento en algunas fases de la preparación, lo que impactó ligeramente en la fluidez del proceso.

En cuanto a los aprendizajes más significativos, los estudiantes lograron comprender la importancia de valorar la gastronomía local como parte de su identidad cultural, aprendieron a reconocer y describir ingredientes autóctonos, reflexionaron sobre la conexión entre la tradición culinaria y la historia de su región, y adquirieron habilidades básicas en la cocina. Esto incluyó desde la organización hasta la preparación de los alimentos, consolidando un aprendizaje integral que combinó teoría, práctica y valores culturales de la comunidad de Bocas de Telembí.

### **Reflexión Pedagógica**

La esencia del proyecto educativo, radica en rescatar y valorar las tradiciones gastronómicas locales, las cuales constituyen un componente fundamental de la identidad cultural de la vereda Bocas de Telembí, ya que estas tradiciones culinarias, construidas y transmitidas de generación en generación, reflejan la interacción histórica entre la comunidad y su entorno natural, donde los productos autóctonos han desempeñado un papel central en la gastronomía local no solo en una expresión cultural, sino que también actuando como un mecanismo de cohesión social y un vínculo entre el pasado, el presente y el futuro de la región, donde las prácticas culturales están profundamente entrelazadas con el equilibrio ecológico del entorno, ya que se basan en el uso sostenible de los recursos naturales disponibles.

Teniendo en cuenta lo anterior, las estrategias metodológicas, fueron diseñadas de acuerdo a la problemática identificada de la comunidad seleccionada, las cuales se basaron en el aprendizaje significativo, integrando enfoques teóricos del constructivismo con actividades prácticas y participativas que permitieron a los estudiantes interactuar directamente con los saberes ancestrales y el entorno sociocultural de su comunidad, por lo que damos de cuenta de que este enfoque educativo hizo que los aprendizajes no se limitaran a los contenidos teóricos,

sino que cobraran vida en experiencias reales y contextualizadas, donde los estudiantes pudieron descubrir la riqueza de sus raíces culturales.

Desde nuestros roles como docente, asumimos este desafío de diseñar y guiar un proceso integral que no solo abordara los objetivos curriculares establecidos, sino que también fomentara un vínculo auténtico entre los estudiantes y su patrimonio cultural, reconociendo la importancia de abrir el aula con el contexto real en el que los estudiantes se desarrollan, permitiéndoles no solo aprender de manera abstracta, sino también vivir y experimentar su cultura de manera activa.

Este enfoque no solo propició la apropiación de conocimientos académicos, sino que también favoreció el desarrollo de una identidad cultural más sólida, al reconocer en la gastronomía local y las tradiciones de la región un reflejo directo de saberes ancestrales.

El proceso educativo que diseñamos se centró en la integración de la teoría con la práctica, buscando que los estudiantes no solo adquirieran información sobre sus tradiciones, sino que también se involucraran en ellas a través de actividades como el cultivo de productos autóctonos, la preparación de platos típicos y la investigación sobre las costumbres culinarias de su comunidad. Estas actividades no solo les permitieron aprender sobre el uso de ingredientes locales y la conservación de técnicas tradicionales, sino también reflexionar sobre la importancia de preservar esos conocimientos para las futuras generaciones. A través de este enfoque, los estudiantes comprendieron que la cultura gastronómica local no solo es un elemento de identidad, sino un patrimonio que debe ser valorado y transmitido, no solo por su valor histórico, sino también por su relevancia en la vida cotidiana y la sostenibilidad.

El proceso educativo implementado en la vereda de Bocas de Telembí, en Roberto Payán, dirigido a la conservación de la gastronomía local, constituyó una experiencia educativa

transformadora tanto para los estudiantes como para la comunidad. Este proyecto no solo se centró en enseñar los aspectos teóricos de la gastronomía local, sino que adoptó un enfoque práctico y vivencial, permitiendo que los estudiantes interactúen directamente con los ingredientes autóctonos de la región, como el plátano verde, la yuca, el pescado y el coco. Esta estrategia educativa buscó generar una conexión profunda entre los estudiantes y los productos de su comunidad.

La gastronomía, entendida como un pilar cultural que preserva las costumbres y tradiciones de una región, se convierte en una herramienta clave para transmitir conocimientos valiosos sobre la historia, la identidad y la sostenibilidad. Los estudiantes, al involucrarse en el proceso de conocer, cultivar, preparar y consumir estos ingredientes autóctonos, no solo aprendieron a valorar su patrimonio culinario, sino que también experimentaron la importancia de estos productos en la construcción de la identidad cultural de su comunidad. Además, al ser testigos de cómo estos ingredientes se cultivaban y se utilizaban en la cocina tradicional, pudieron visualizar las conexiones entre la cultura y el medio ambiente.

Sin embargo, estos productos autóctonos se encuentran en un proceso de desaparición progresiva, debido a la expansión de prácticas agrícolas intensivas que reemplazan los cultivos tradicionales por alternativas más rentables, como el cultivo de productos ilícitos. Esta transformación está alterando no solo el paisaje agrícola, sino también la estructura social y económica de la comunidad. En este contexto, el proyecto educativo resultó ser una herramienta crucial para sensibilizar a los estudiantes y a la comunidad sobre la importancia de conservar estos productos, no solo desde una perspectiva gastronómica, sino también desde una dimensión más amplia que involucra la preservación del medio ambiente.

En el proyecto se utilizó un enfoque pedagógico constructivista, el cual se caracterizó por promover el aprendizaje activo, significativo y contextualizado. A través de la metodología implementada, los estudiantes, no solo adquirieron conocimientos teóricos sobre las tradiciones gastronómicas, sino que también participaron en experiencias prácticas que les permitieron vivir, comprender y valorar la riqueza cultural de su comunidad. Esto incluyó actividades como la preparación de recetas tradicionales, la recolección de ingredientes locales y la interacción directa con sabedores ancestrales, quienes compartieron su conocimiento sobre los orígenes, usos y significados culturales de los productos autóctonos.

El aspecto ambiental del proyecto también jugó un papel crucial, destacando la importancia de conservar los ecosistemas locales que suministran los recursos para la gastronomía tradicional. En este sentido, el proyecto subrayó cómo las prácticas gastronómicas locales, al basarse en ingredientes naturales y técnicas sostenibles, promueven un equilibrio ecológico que es esencial para la preservación del entorno natural de la región. Este enfoque no solo sensibilizó a los estudiantes sobre el cuidado del medio ambiente, sino que también fomentó la reflexión sobre el impacto de las actividades humanas en el ecosistema y la necesidad de adoptar prácticas más respetuosas y sostenibles.

Un componente clave del proyecto fue la participación activa de la comunidad, incluyendo a las familias de los estudiantes, los docentes, los líderes locales y los sabedores ancestrales. La colaboración de todos estos actores permitió recopilar y sistematizar conocimientos valiosos sobre las tradiciones culinarias de la región, así como identificar los desafíos y oportunidades asociados con su preservación. Por ejemplo, se abordan problemáticas como el desplazamiento de los cultivos tradicionales debido a la expansión de cultivos ilícitos,

una situación que no solo afecta negativamente al medio ambiente, sino que también amenaza la continuidad de las tradiciones culturales y la seguridad alimentaria de la comunidad.

El proyecto también nos permitió reflexionar sobre el papel de la educación como herramienta para la transformación social y cultural. A través de la integración de actividades pedagógicas relacionadas con la gastronomía local en el currículo escolar, se fomentó un aprendizaje transversal que conectaba las Ciencias Sociales con la gastronomía, la economía local y la identidad cultural. Esto permitió a los estudiantes desarrollar una visión más amplia y compleja sobre la relación entre la cultura y el desarrollo comunitario.

A pesar de los logros alcanzados, el proyecto enfrentó varios retos significativos. Uno de los principales desafíos fue la sostenibilidad de las iniciativas implementadas. Si bien las actividades desarrolladas generaron un impacto positivo en los estudiantes y la comunidad, surgió la inquietud y es de como asegurar la continuidad de estas prácticas a lo largo del tiempo, especialmente en un contexto marcado por las limitaciones económicas y la falta de recursos. Asimismo, el proyecto evidencia la necesidad de establecer políticas públicas que apoyen el desarrollo rural sostenible, promoviendo el acceso al mercado para los productos tradicionales y fortalecimiento de la seguridad alimentaria en la región.

Otro desafío importante fue la construcción de confianza y la participación genuina de los actores comunitarios, especialmente en un contexto donde las comunidades han sido afectadas por el conflicto armado y las dinámicas de desconfianza hacia instituciones externas. El éxito del proyecto dependió en gran medida de la capacidad de los docentes y los sabedores para establecer relaciones de colaboración y respeto mutuo con la comunidad, lo cual permitió superar barreras iniciales y generar un sentido de pertenencia y respeto hacia los demás.

Podemos dar dé cuenta de que este proyecto representa un ejemplo valioso de cómo la educación puede ser utilizada como una herramienta para la transformación cultural, social y ambiental. A través de un enfoque interdisciplinario y participativo, el proyecto logró conectar a los estudiantes con sus raíces culturales, fomentar una mayor conciencia y promover la conservación y prevalencia de la gastronomía propia de la región.

El proceso de investigación y análisis del proyecto, implementado con los estudiantes de grado segundo de la sede de San Antonio de la Institución Educativa Policarpa, mostró una profunda interconexión entre la sabiduría ancestral local, la gastronomía autóctona y la educación ambiental. A través de diversas actividades de campo, entrevistas a los sabedores locales y la participación directa de la comunidad, se logró rescatar y valorar los conocimientos tradicionales relacionados con los productos propios de la vereda, y su conexión con la identidad cultural de los habitantes de la región. Esta reflexión no solo destacó la importancia de la preservación de las tradiciones gastronómicas, sino que también evidenció el impacto que tienen estos saberes en la conciencia ecológica y el respeto por el entorno natural.

El enfoque pedagógico fue clave para fortalecer el sentido de pertenencia y la identidad cultural en los estudiantes, quienes se sintieron profundamente conectados con los productos agrícolas de su región, tales como el arroz con coco, el pescado y otros alimentos representativos de la gastronomía local. Además, al vincular estos saberes con la preservación del entorno natural, los estudiantes comenzaron a ver la importancia de cuidar el medio ambiente como un componente esencial de su identidad cultural. Este enfoque también permitió sensibilizar a las familias y a la comunidad escolar sobre la relevancia de adoptar prácticas más sostenibles y conscientes en sus vidas cotidianas, utilizando productos locales y respetuosos con el ecosistema.

Desde el diseño del proyecto, se evidencia un enfoque integral y pertinente que no buscamos más que conectar los saberes locales con la educación formal, utilizando la gastronomía como eje central para recuperar y valorar la identidad cultural de la vereda Bocas de Telembí. En este diseño se trazaron unos objetivos claros que se alinearon con la necesidad de rescatar la identidad cultural a través de la gastronomía. La identificación del componente cultural asociado a la gastronomía local, el diseño de una secuencia didáctica en el área de Ciencias Sociales y la implementación de recetas típicas, fue así como estas estrategia resultaron ser efectivas para abordar la problemática desde un enfoque educativo, por lo que, podemos decir que la estrategia que se implementó, si generó cambios ya que logró sensibilizar a los estudiantes y sus familias, sobre la importancia de mantener la gastronomía a través de la practicas sostenibles como el cultivo de productos propios de la región.

El uso de herramientas como entrevistas a sabedores locales, observación participante, revisión de documentos y grupos focales permitió recopilar información rica y diversa sobre las tradiciones gastronómicas de la región. Sin embargo, uno de los desafíos metodológicos fue lograr una participación genuina y sostenida de los actores clave. En contextos donde las comunidades han sido afectadas por el conflicto y la desconfianza hacia instituciones externas, el establecimiento de relaciones de confianza resulta fundamental.

La implementación de la secuencia didáctica basada en recetas típicas fue uno de los puntos fuertes del proyecto. Al permitir que los estudiantes participen en actividades prácticas relacionadas con la preparación de alimentos tradicionales, se logró un aprendizaje significativo que conectó los conocimientos teóricos con la experiencia directa. Sin embargo, un aspecto crítico es la sostenibilidad de estas iniciativas. ¿Cómo se asegura que este tipo de actividades se convertirán en una práctica continua dentro del currículo escolar? Además, es importante

considerar cómo integrar a otros grados y áreas del conocimiento para que el impacto educativo sea más amplio y transversal.

Uno de los logros del proyecto fue generar una mayor conciencia en los estudiantes sobre la importancia de la gastronomía local y su relación con la identidad cultural. Sin embargo, sería importante analizar de manera más detallada cómo estos conocimientos se tradujeron en cambios concretos en las actitudes y prácticas de los estudiantes, sus familias y la comunidad en general. Por ejemplo, ¿se logró incentivar un mayor consumo de productos locales? ¿Se fortaleció la percepción de la gastronomía tradicional como un recurso valioso para el desarrollo económico y cultural de la región? Estas preguntas abren la puerta para realizar evaluaciones de impacto más profundas en futuros proyectos.

En términos de resultados, el proyecto logró sensibilizar a los estudiantes y sus familias sobre la importancia de preservar las tradiciones gastronómicas locales como parte de su identidad cultural. Asimismo, fomentó un mayor aprecio por los productos autóctonos y promovió prácticas agrícolas más sostenibles. Sin embargo, es importante realizar evaluaciones de impacto más detalladas para analizar cómo estos conocimientos y valores se traducen en cambios concretos en las actitudes y comportamientos de los participantes, así como en su capacidad para enfrentar los desafíos estructurales.

En conclusión, el proceso educativo implementado en la Institución Educativa Policarpa, en su sede San Antonio fue de gran relevancia, ya que integró la enseñanza práctica de la gastronomía local a través de la interacción directa con los productos autóctonos, logrando así un impacto significativo en la valorización y conservación de la identidad cultural y los saberes ancestrales de la comunidad, donde los estudiantes no solo aprendieron a preparar y valorar los productos tradicionales, sino que también adquirieron una conciencia crítica sobre la importancia

de conservarlos para las futuras generaciones, para que este proyecto tuviera un impacto más duradero, fue necesario abordar las causas estructurales que amenazaban la sostenibilidad de estos productos y su uso en la vida cotidiana.

## Conclusiones y Recomendaciones

El proyecto demostró que la enseñanza de la gastronomía local, a través de productos típicos de la vereda Bocas de Telembí, tiene un impacto positivo en el fortalecimiento de la identidad cultural de los estudiantes. Las actividades relacionadas con la preparación de platos típicos, como el arroz con coco y el pescado sudado, contribuyeron a que los niños no solo aprendieran sobre los alimentos tradicionales, sino que también comprendieran su significado cultural y su conexión con la historia de la comunidad. A través de estas actividades, los estudiantes se acercaron a las costumbres locales y valoraron la riqueza gastronómica de su entorno.

Las entrevistas con los sabedores locales, como Amado Hiladio Quiñones y Aura Rincón, fueron fundamentales para el diseño del proyecto, proporcionando información clave sobre las tradiciones culinarias de la región. Los sabedores actuaron como fuentes valiosas de conocimiento, permitiendo que los estudiantes no solo aprendieran recetas tradicionales, sino también los relatos, costumbres y técnicas asociadas con la preparación de estos platos. La colaboración con estos sabedores ayudó a contextualizar la gastronomía dentro del marco de la identidad cultural de la vereda, reforzando la conexión entre los niños y su patrimonio.

Las tres secuencias didácticas diseñadas, basadas en los presaberes de los estudiantes de grado segundo, resultaron ser una herramienta pedagógica efectiva para integrar la gastronomía local en el proceso de enseñanza. Actividades como la sopa de letras sobre los productos típicos de la región y la elaboración de recetas tradicionales, fueron bien recibidas por los estudiantes y promovieron un aprendizaje activo y participativo. Estas actividades no solo facilitaron la comprensión de los alimentos tradicionales, sino que también ayudaron a los niños a mejorar su conocimiento sobre su entorno, su historia y la importancia de los productos locales.

Las actividades prácticas, como la preparación del arroz con coco y el pescado sudado, ofrecieron a los estudiantes una oportunidad para desarrollar habilidades cognitivas y prácticas. El proceso de seguir una receta, medir ingredientes y trabajar en equipo para elaborar un plato permitió a los estudiantes aplicar habilidades matemáticas y de resolución de problemas, además de fomentar la cooperación y el trabajo en grupo.

Este proyecto ha demostrado la importancia de integrar la cultura local, no solo en el aprendizaje de los niños, sino también en el fortalecimiento de su sentido de pertenencia y la preservación de las tradiciones. A medida que los estudiantes adquieren un mayor conocimiento sobre los productos locales y sus preparaciones, se fortalece su identidad cultural y se asegura la transmisión de estos saberes a las futuras generaciones. Por lo tanto, es esencial seguir desarrollando proyectos educativos que conecten la gastronomía local con los contenidos escolares, promoviendo el respeto y el valor por la cultura autóctona.

En resumen, el proyecto logró un impacto positivo en el fortalecimiento de la identidad cultural de los estudiantes de grado segundo de la Sede San Antonio de la Institución Educativa Policarpa, al integrar la gastronomía tradicional como un medio para el aprendizaje. A través de la participación activa en actividades como la preparación de platos típicos y la exploración de productos autóctonos, los niños no solo aprendieron sobre su patrimonio cultural, sino que también desarrollaron habilidades cognitivas y sociales esenciales para su formación. La colaboración con los sabedores comunitarios, junto con el diseño de secuencias didácticas adaptadas a las necesidades de los estudiantes, fue clave para el éxito del proyecto, subrayando la importancia de integrar saberes locales y prácticas educativas innovadoras en el currículo escolar.

Dado que algunos estudiantes necesitaron más tiempo para completar la sopa de letras y otros ejercicios relacionados con conceptos culinarios, es recomendable asignar más tiempo a actividades que involucren el aprendizaje de nuevos términos o conceptos. Esto permitirá que todos los estudiantes comprendan completamente los contenidos antes de proceder con actividades prácticas.

Como algunos estudiantes mostraron dificultades para comprender ciertos términos relacionados con la gastronomía local, es importante dedicar más tiempo a enseñar y reforzar estos conceptos antes de realizar las actividades prácticas. Se recomienda utilizar ejemplos visuales, actividades interactivas y juegos de palabras que ayuden a los niños a familiarizarse con el vocabulario específico de la región. Además, incorporar actividades previas de sensibilización, como presentaciones o visitas a mercados locales, podría ser útil para conectar a los estudiantes con los términos de manera más práctica y visual.

En relación con la práctica culinaria, el tiempo limitado fue identificado como un factor que generó sensación de apresuramiento durante la ejecución de la receta. Para futuros proyectos, sería beneficioso ampliar el tiempo destinado a la práctica culinaria, permitiendo que los estudiantes realicen cada paso con calma y mayor detalle. También se puede dividir la actividad en fases más pequeñas para evitar que los estudiantes se sientan presionados por el tiempo. Esto no solo permitirá un proceso más fluido, sino que también ayudará a mejorar la calidad del aprendizaje al permitir que los estudiantes se concentren en los detalles y el disfrute de la actividad.

Para asegurar que todos los estudiantes comprendan completamente los conceptos involucrados en la actividad, se recomienda la utilización de materiales visuales y auditivos,

como fichas ilustradas, videos o presentaciones interactivas. Estas herramientas pueden ayudar a los estudiantes a asociar de manera más clara los términos con sus representaciones visuales y auditivas, facilitando su comprensión y retención. Además, crear glosarios o diccionarios visuales con términos culinarios específicos podría ser útil para los niños que necesitan un repaso constante de los conceptos.

Con el fin de mejorar la eficiencia y reducir el estrés por el tiempo limitado, se recomienda dividir las tareas durante la actividad culinaria en roles específicos dentro de los grupos. Cada niño podría asumir una responsabilidad específica, como cortar ingredientes, medir, revolver, o seguir la receta, lo cual no solo ayuda a optimizar el tiempo, sino que también fomenta la cooperación y el trabajo en equipo. Esto también permitirá que los estudiantes aprendan de manera más dinámica y participativa.

Para asegurar que todos los estudiantes comprendan y asimilen completamente lo aprendido, sería útil dedicar tiempo al final de cada actividad para una reflexión grupal. Este espacio permitirá aclarar dudas, compartir experiencias y repasar los conceptos clave que se trabajaron en la jornada. Además, se puede considerar la implementación de actividades de cierre como juegos o resúmenes visuales, lo que ayudará a reforzar los aprendizajes de forma más lúdica.

En resumen, para futuros proyectos, es clave ajustar el tiempo y la estructura de las actividades para garantizar que los estudiantes tengan suficiente espacio para aprender, reflexionar y ejecutar cada tarea. Reforzar los conceptos clave antes de las actividades, proporcionar materiales visuales y auditivos, y permitir un tiempo más amplio para la práctica culinaria contribuirá significativamente a la efectividad del proyecto.

### Referencias Bibliográficas

- Álvarez, (2002) La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*. Vol. 17 (2009)
- Andrade, J. D. (2015). Estudio de la Identidad cultural gastronómica de Guayaquil y su vínculo en el fortalecimiento del sector turístico de la ciudad en el año. Tesis de Licenciatura en Diseño Gráfico. Guayaquil: Universidad de Guayaquil. Recuperado de:  
<http://repositorio.ug.edu.ec/handle/redug/8403>
- Heredia, A. (2017). *Saberes & Sabores Del Pacifico colombiano*.  
[http://repositorio.upao.edu.pe/handle/upaorep/1381](https://r.search.yahoo.com/_ylt=AwrFNU9aXlBnwQIAww.rcgx.;_ylu=Y29sbwNiZjEEcG9zAzYEdnRpZAMEc2VjA3Ny/RV=2/RE=1734529883/RO=10/RU=https%3a%2f%2fpatrimonio.mincultura.gov.co%2fPublicaciones%2520Cocinas%2fSaberes%2520y%2520sabores%2520del%2520Paci%25CC%2581fico%2520Colombiano.pdf/RK=2/RS=TC0zizjyTxN9bey4UWRzC8NjlhA-Burgos, E. (2015). Impacto del sector gastronómico en el desarrollo del turismo en la ciudad de Huamachuco – 2015. Tesis de Licenciatura en Administración. Trujillo: Universidad Privada Antenor Orrego. Recuperado de:<br/><a href=)
- Jáuregui, I. (2002) "Los alimentos como señas de identidad. Patrones culturales y alimenticios. El ejemplo de La Rioja" en *Distribución y consumo*. Número 62, España, pp. 94–105.
- López, S. (2015). La gastronomía regional como identidad cultural y condición de emprendimiento empresarial en los alumnos del daca unas de Tingo María. Tesis de Licenciatura en Administración. Tingo María: Universidad Nacional Agraria de la Selva. Recuperado de: <http://repositorio.unas.edu.pe/handle/UNAS/1136>

Oliveira, S. (2011) “La Gastronomía como atractivo turístico primario para destino turístico”.

Estudios y Perspectivas en Turismo, 20(3),738-752. Recuperado 31 de:

<https://www.estudiosenturismo.com.ar/PDF/V20/N03/v20n3a12.pdf>

Téllez, R. El arte dual: gastronomía y literatura, culinaria: revista virtual especializada en gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México.

El Arte dual: Gastronomía y Literatura, Rodolfo Téllez Cuevas, CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México (2019) recuperado de [www.uaemex.mx/Culinaria](http://www.uaemex.mx/Culinaria)

Angulo, A. (2024). Entrevista a sabedoras de la comunidad relacionada a la gastronomía tradicional: para aporte al proyecto. Fuente primaria, Boca de Telembi. Colombia.

Quiñones, F. (2024). Entrevista a sabedores de la comunidad relacionada a la gastronomía tradicional: para aporte al proyecto. Fuente primaria, Boca de Telembi. Colombia.

## Apéndices

### Apéndice A

#### Consentimiento Informado

Fecha:			
Nombre del participante:			
Documento de identificación		o:	
Ciudad y dirección de residencia:			
Teléfono de contacto:		Celular:	C
Nombre del tutor o representante legal:			
Documento de identificación		o:	
Ciudad y dirección de residencia:			
Teléfono de contacto:		Celular:	C
Investigador Principal:			
Teléfono de contacto:		Celular:	C
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.

## Apéndice B

### Entrevista Semiestructurada

Encuesta semi estructurada    Nombre: Over Felipe España

Abril 12 de 2024

Asunto: Encuesta a padres de familia y comunidad

1. ¿Qué entiendes por gastronomía propia?  
 es la preperación de alimento nativos de un pueblo.  
 Con ingredientes (naturales) tradicionales.

2. ¿Qué tipo de comida conoces de tu veredad? pusando, tapao de pescado, Senechoo gridillo de gallina.

3. menciona algunos platos de tu región.  
 Arroz Con coco, Mezamorra de maiz, Sopa de arroz, Suelado de fortuga, enzalada de palmito. ect.

4. ¿usted cree que se ha perdido la forma de preparar los platos típicos?  
 algunos. Ya que los ingredientes con que se preparan son diferentes. Antes se usaban productos naturales sin químicos.

5. ¿Cuáles son los platos más relevantes de tu comunidad?  
 Senecho, pusando, tapao de pescado, Arroz Con coco, Mezamorra. entre otros.

6. ¿Qué cree usted que se debe hacer para rescatar la gastronomía de tu comunidad?  
 Concientizar a la Comunidad de la importancia de cuidar a los principios gastronomicos. Realizando un evento en donde se resalte los platos típicos de nuestra región.

## Apéndice C

### Diario de Campo

Fecha:		Informe No.:	
--------	--	-----------------	--

#### 1. INFORMACIÓN DEL ESTUDIANTE

Nombre:		Identificación:	
Correo institucional:			
Skype:		Celular:	

#### 2. INFORMACIÓN DEL ESCENARIO DE PRÁCTICA

Nombre o razón social:	Estrategia LIETNO - Laboratorio de didáctica de la educación		
Representante legal:	Jaime Ernesto Paz Feliciano		
Correo electrónico:	jaime.paz@unad.edu.co	Teléfono :	3162439798
Sesión de trabajo y tema a desarrollar	Diseño de plan de aula contextual		

#### 3. INFORMACIÓN DEL PROFESIONAL EXTERNO QUE ACOMPAÑA LA PRÁCTICA:

Nombre:	Jaime Ernesto Paz Feliciano
Correo institucional:	<a href="mailto:Jaime.paz@unad.edu.co">Jaime.paz@unad.edu.co</a>

#### 4. INFORMACIÓN DEL DOCENTE DE ACOMPAÑAMIENTO UNAD:

Nombre:	Jaime Ernesto Paz Feliciano
Correo institucional:	<a href="mailto:Jaime.paz@unad.edu.co">Jaime.paz@unad.edu.co</a>

Skype:	Jaime.paz97
--------	-------------

PROPÓSITO DE LA ACTIVIDAD	
CONTEXTO DE IMPLEMENTACIÓN	
FASES DE PLANEACIÓN DE LA ACTIVIDAD A DESARROLLAR EN EL CONTEXTO DESCRITO	
DESCRIPCIÓN DEL DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD PLANEADA	
Describir el momento inicial	
Describir el desarrollo de la sesión o proceso	
Describir las estrategias didácticas desarrolladas por el docente en formación y cómo éstas favorecen la apropiación y el aprendizaje de los fundamentos disciplinares trabajados	
ARGUMENTACIÓN	
Analizar cómo los procesos influyen en las relaciones académicas, personales y profesionales que se dan en el ámbito educativo del docente en formación	
AUTOEVALUACIÓN	
Aspectos en los que usted como docente en formación	

<p>considera que debe trabajar para su mejoramiento</p>	
<b>EVIDENCIAS</b>	
<p>Registre el link del drive del archivo de evidencias de la sesión o proceso. <i>Estas pueden ser:</i> <i>fotografías de los trabajos realizados</i> <i>por los integrantes de la comunidad</i> <i>educativa, listado de asistencia a</i> <i>clases, encuestas, entrevistas,</i> <i>fotografías y/o videos (tener en</i> <i>cuenta el consentimiento informado</i> <i>para fotografías y/o videos)</i></p>	