

Gastronomía tradicional de Roberto Payan como herramienta pedagógica para el área de ciencias sociales en el grado 3 de la institución educativa San José del Telembi (Nariño).

Erelia de Jesús Angulo Ortega

Fredy Janey Angulo Ortiz

Luz Amparo Cortes Angulo

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

Gastronomía tradicional de Roberto Payan como herramienta pedagógica para el área de ciencias sociales, en el grado 3 de la institución educativa San José del Telemi (Nariño).

Erelia de Jesús Angulo Ortega

Fredy Janey Angulo Ortiz

Luz Amparo Cortes Angulo

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

David Francisco Rosero Oliva

Magister en salud mental para la niñez y la adolescencia

Asesor

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

Agradecimientos (o dedicatoria)

Nuestro proyecto de grado, lo dedicamos con todo nuestro amor y cariño a Dios, a nuestros conyugues y a nuestros hijos, por ser nuestro fuerte de motivación e inspiración para poder superarnos cada día más y así poder luchar para que la vida nos depare un futuro mejor.

A nuestros amados padres y hermanos quienes con sus palabras de aliento no nos dejaron decaer para que siguiéramos adelante y siempre fuéramos perseverante, cumpliendo con los ideales.

A nuestros compañeros, amigos del presente y del pasado quienes sin esperar nada a cambio, compartieron sus conocimientos, alegrías, tristezas; a todas esas personas que durante todo este tiempo estuvieron brindando su apoyo, corroborando para que este sueño se hiciera una realidad.

A nuestros profesores que con gran esfuerzo, paciencia y dedicación compartieron e impartieron sus conocimientos para hacer de nosotros educadores de bien para un futuro.

Le agradecemos a todos los consejos comunitario que conforman la subregión del Telembí y la subregión del sanquianga, en especial a los consejos comunitarios integración del Telembí, unión de cuencas, agricultores del patias, catangueros y el progreso, pertenecientes al municipio de Roberto Payan, a la mesa etnoeducativa, lideres, lideresas de todas las diferentes comunidades y municipios, también queremos agradecerle a la Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD) con todo su equipo administrativo; por avernos abierto las puertas y darnos la oportunidad de ser parte de ella.

También queremos agradecer a la Institución Educativa San José del Telembí (I.E.S.J.T) y a sus Centros Educativos asociados, encabezados por el rector Tito Efrén Quiñones, a los docentes y

estudiantes por ceder el espacio necesario para desarrollar nuestras prácticas pedagógicas reflejando así todos los conocimientos adquiridos durante nuestros estudios.

Queremos agradecer a los sabedores y sabedoras por haber brindado la información relacionada con nuestra tradición cultural puesto que nos permitieron transmitir valores culturales afro relacionados con la gastronomía del municipio de Roberto Payán.

Tabla de Contenido

pág

Resumen

Abstract

Introducción

Capítulo 1. Planteamiento del problema

1.1	Descripción del problema	12
1.2	Pregunta de investigación	13
1.3	Justificación	13
1.4	Objetivos	14
1.4.1	Objetivo General	14
1.4.2	Objetivos Específicos	14

Capítulo 2. Marcos de referencia

2.1	Marco de antecedentes	15
2.2	Marco teórico y conceptual	15
2.3	Marco contextual	18

Capítulo 3. Diseño metodológico

3.1	Enfoque de investigación	21
3.2	Método de investigación	22
3.3	Tipo de investigación	22

3.4	Técnicas e instrumentos de recolección de información	23
4	Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados	23

Referencias bibliográficas

Anexos

lista de figuras

	pág.
Figura 1. Feriado gastronómico con comida tradicional de Roberto Payan	56
Figura 2. Norte o pan del norte	57
Figura 3. Sudado de tortuga	58
Figura 4. pusandao	59
Figura 5. Encocao de pescado	60
Figura 6. chilma	61
Figura 7. Equipo de trabajo	62
Figura 8. Sabedor explicando sobre las prácticas de cultivos tradicionales	63
Figura 9. Sabedora explicando sobre la preparación de platos típicos	64

Lista de Anexos

	pág.
Anexo A. Formato de entrevista	65
Anexo B. Planillas	66

Resumen

El objetivo de la propuesta investigativa fue generar una malla curricular para el área de ciencias sociales que viabilice el rescate de los valores culturales afro a partir del patrimonio gastronómico local, en este sentido, los contenidos de la malla curricular para el área de ciencias sociales del grado tercero, estuvieron basados en el rescate de recetas y la preparación de la culinaria propia del municipio de Roberto Payan. Esta investigación se desarrolló con una metodología cualitativa y desde un tipo de investigación acción donde los niños fueron el eje central para llevar a cabo las actividades planificadas.

Palabras clave: Gastronomía tradicional, educación propia, herramienta pedagógica, aprendizaje, autoeducación, patrimonio, cultura

Abstract

The objective of the research proposal was to generate a curriculum for the area of social sciences that enables the rescue of Afro cultural values from the local gastronomic heritage, in this sense, the contents of the curriculum for the area of social sciences of the third grade, were based on the rescue of recipes and the preparation of the culinary of the municipality of Roberto Payan. This research was developed with a qualitative methodology and from a type of action research where children were the central axis to carry out the planned activities.

Keywords: Traditional gastronomy, self-education, pedagogical tool, learning, self-education, heritage, culture.

Introducción

Se diseñó una malla curricular debido a que se miró un proceso de aculturación en los procesos ligados al patrimonio gastronómico local del municipio de Roberto Payan, esto debido a los problemas ambientales y procesos que se adelantan ligados a la economía.

En la actualidad se puede observar los escasos de algunas especies tanto vegetal como animal que se han venido utilizando como ingrediente gastronómico de generación en generación y preservados por nuestros ancestros, Esta problemática surge a raíz de la deforestación de los boques y a la explotación ilegal de oro con maquinarias pesadas como retro y dragones. Dejando como consecuencia la pérdida de las especies utilizadas en la culinaria, puesto que cada vez es más difícil conseguir dichos productos.

Otra problemática que se nos asocia es la llegada de los foráneos a nuestro territorio ya que con esto se reflejan otras técnicas para preparar los alimentos las cuales son utilizadas en otras culturas, permitiendo que nuestra gente copie esos modelos y de poco queda nuestra tradición de lado.

Es muy preocupante que las generaciones de jóvenes presentes desconozcan la esencia de cocinar con los productos típicos de la región, puesto que en los hogares de la comunidad prefieren utilizar los de otras regiones o en su efecto mezclarlos con algunos productos típicos.

Con la llegada de los cultivos ilícitos algunos pobladores de la comunidad tomaron como forma económica sembrar ese tipo de cultivos los cuales permitieron que se dejaran de cultivar los productos de pan coger producidos en las comunidades del municipio de Roberto Payan tales como: plátano, chilma, yuca, maíz, arroz, coco, chiyangua, chiraran, etc.

Lo anterior es una práctica de uso gastronómico los cuales eran las actividades principales para la economía de cada uno de los hogares del municipio, estas actividades se realizaban en mingas comunitarias; estas mingas consistan en colaborar mutuamente entre agricultores, es decir, un día se trabajaba en un cultivo y otro día se trabajaba en el plante de la persona que decidían colaborar.

En la actualidad se puede presenciar que las estrategias de trabajos en donde se colaboraban las personas mutuamente ya no se realizan puesto que las personas optan más bien por realizar los pagos por las personas que buscan para trabajar.

Cabe resaltar desde diferentes tipos de vista que las practicas que se desarrollaban anterior mente para la plantación de cultivos en cuanto a las mingas y cambios de días se refiere, eran muchísimo más saludables puesto que se podía observar la práctica de valores como el respeto, la solidaridad, colaboración, amistad, etc.

Capítulo 1. Planteamiento del problema

En la presente propuesta de investigación, se buscó que los estudiantes comprendan que la gastronomía no solo está basada en: ¿cómo se preparan los platos?, si no también, en el valor cultural que representa cada uno en la comunidad, comprendiendo que algunos de ellos son utilizados en ocasiones especiales y otros no y de tal forma, ir en búsqueda del rescate del patrimonio cultural ligado a la gastronomía. Esto es muy importante, puesto que es símbolo de unidad familiar y social, todo ello se busca afianzar desde una estrategia pedagógica que fortalezca los procesos de enseñanza aprendizaje en el área de ciencias sociales.

Es necesario reconocer que el problema en el municipio de Roberto Payan, como en muchos otros, está relacionado con la falta de información sobre: ¿cómo se deben preparar los platos típicos?, es decir aquellos que se han venido manifestando de generación en generación, pero cabe resaltar que la gran mayoría de los jóvenes no tienen idea de cómo se prepara la culinaria tradicional de su territorio; en este punto el desarrollo de la herramienta educativa es vital para que los jóvenes conozcan más sobre sus valores culturales transmitidos en todas las generaciones.

1.1 Descripción del problema

Al realizar este trabajo se pudo presenciar que los estudiantes que forman parte de la Institución Educativa San José del Telembi (I.E.S.J.T), al igual que muchas personas de la comunidad desconocen algunos procesos asociados a la gastronomía típica del municipio de Roberto Payan, por eso se cree que esta malla curricular que es una herramienta pedagógica puede ser aplicada en procesos de enseñanza en la educación primaria, básica y media, puesto que está hecha con

contenidos que son propios de la comunidad, resaltando los valores culturales asociados con la gastronomía típica.

1.2 Pregunta de investigación

¿Cómo una malla curricular que viabilice el rescate de los valores culturales afro a partir del patrimonio gastronómico local, puede fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje del área de ciencias sociales en el grado tercero?

1.3 Justificación

La investigación está basada en el rescate de valores culturales tradicionales afro, relacionado con los productos gastronómicos, los cuales se han visto afectados debido a los cultivos ilícitos y la minería ilegal, a raíz de esto se ha observado que lentamente se han venido desapareciendo elementos que son utilizados en la preparación de los platos tradicionales de Roberto Payan causando también, la pérdida de la historia de nuestro territorio.

A partir de esta necesidad se concluyó que esta se puede utilizar como estrategia pedagógica, que busque viabilizar los procesos de enseñanza aprendizaje en el área de ciencias sociales, logrando conocimiento significativo en los estudiantes.

Se busca que el estudiante se empodere de la situación que se está presentando actualmente en el territorio y proporcionen aportes a la solución inmediata a los problemas presentes, siendo veedores del territorio y por ende se apropien de los valores culturales gastronómicos, ya que son el legado de los ancestros, creando un espíritu comprometido en los estudiantes por defender y proteger nuestras tradiciones.

Se desarrollará una malla curricular para enseñar a los niños del grado tercero (3) con el fin de mantener presente el legado cultural del municipio de Roberto Payan ligado al componente gastronómico.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Generar una malla curricular para el área de ciencias sociales que viabilice el rescate de los valores culturales afro a partir del patrimonio gastronómico local.

1.4.2 Objetivos específicos

- Identificar los platos típicos y sus valores culturales presentes de Roberto Payan.
- Diseñar una estrategia pedagógica en el área de ciencias sociales con base al conocimiento de los platos típicos de Roberto Payan.
- implementar una estrategia pedagógica en el área de ciencias sociales con base al conocimiento de los platos típicos de Roberto Payan para niños de grado tercero.

Capítulo 2. Marcos de referencia

2.1 Marco de antecedentes

Para que este trabajo sea posible nos hemos apoyado en los conocimientos tradicionales de sabedores de la comunidad que son conocedores de los procesos tradicionales de la región, se tomó como referencia el PRETAN que señala ámbitos importantes relacionados a la educación propia de las comunidades negras, identificando diferentes escenarios de aprendizajes tales como: el fogón, el río, la azotea, etc. Los cuales fueron tomados como ejes temáticos para desarrollar las actividades correspondientes al presente trabajo, también nos motivó lo plasmado en la cátedra de estudios afrocolombianos, en donde nos invita a trabajar la pedagogía desde un enfoque histórico, lo cual nos acerca al patrimonio cultural gastronómico del municipio de Roberto Payán.

2.2 Marco teórico y conceptual

La gastronomía se puede definir como el conjunto o agrupación de varios elementos que se utilizan como ingredientes de cocina, la gastronomía permite apreciar diferentes manifestaciones y modalidades dependiendo la región o cultura.

Con todo ello desmenuzar desde perspectiva histórica los conceptos implicados en el tema que son un dominio de la antropología de alimentos y de la bromatología desde sus propiedades biológicas y nutricionales, es decir, parte complementaria del estudio de los hábitos alimenticios desde perspectiva socio cultural histórica y folclórica. Los textos de referencias para este análisis son de Contreras Hernández Nicolás y Estrada Manrique Evelia (2010).

La cultura según la define Geertz en su libro *La interpretación de las culturas* (1973), es un sistema de concepciones expresadas en formas simbólicas por medio de las cuales la gente se comunica, perpetúa y desarrolla su conocimiento sobre las actitudes sobre la vida.

Según el Ministerio de Educación Nacional, en la ley 115 de 1994, en su artículo 55 define: se entiende por educación para grupos étnicos la que se ofrece a grupos o comunidades que integran la nacionalidad y que poseen una cultura, una lengua, unas tradiciones y unos fueros propios y autóctonos.

Según la doctora Daisy Hevia Bernal, la pedagogía es un conjunto de saberes que buscan tener impacto en el proceso educativo, en cualquiera de las dimensiones que este tenga, así como en la comprensión y organización de la cultura y la construcción del sujeto. Etimológicamente, la palabra pedagogía deriva del griego *paidos* que significa niño y *agein* que significa guiar, conducir. Se llama pedagogo a todo aquel que se encarga de instruir al niño.

Desde un origen en la antigüedad clásica griega, el sustantivo didáctico ha sido el nombre de un género literario. Precisamente aquel género que pretende enseñar, formar al lector. Y esta es una intención presente en muchos escritores, como en *los trabajos y los días*, o *la teogonía de Hesíodo* (citado por Benedito, 1986)

Fernández Huerta (1985, 27) apunta que la Didáctica tiene por objetivo las decisiones normativas que llevan al aprendizaje gracias a la ayuda de los métodos de enseñanza.

Escudero (1980, 117) insiste en el proceso de enseñanza-aprendizaje: ciencia que tiene por objeto la organización y orientación de situaciones de enseñanza-aprendizaje de carácter instructivo, tendentes a la formación del individuo en estrecha dependencia de su educación integral.

Dentro de ese contexto, el profesor tutor juega un papel importante si logra trascender esa actividad simple de repetir información para convertirse en un verdadero guía para el estudiante. El aprovechamiento de sus conocimientos y experiencias le facilitan su labor orientadora para que el estudiante se apropie adecuadamente del conocimiento (Martínez, 2005); sin embargo, y quizás lo más importante, le permite desde, su papel de educador, una interacción más humana y el acercamiento a otras situaciones diferentes a las académicas, mas relacionadas con sus necesidades como ser humano.

Por otra parte, el maestro tiene que crear un ambiente de aprendizaje que facilite el descubrimiento por parte de los niños, y en ultimas que este descubrimiento lo puedan expresar en sus propias palabras, es decir, llevar al niño a tomar la iniciativa en su propio aprendizaje. HILDEBRAND, Vema. Fundamentos de educación infantil. Jardín de niños y preprimaria. Limusa Noriega editores México 2002 pág. 116.

En fin, el alumno en este enfoque, es un agente activo, reflexivo, consiente de su propio proceso formativo. Un alumno estratégico, que aprendió a aprender. Lograrlo es el gran reto de la educación actual, es el gran desafío del profesor de cualquier nivel educativo. UAG. hermiruv@yahoo.es.2010.

Así pues, la evaluación es una actividad o proceso sistemático de identificación, recogida o tratamiento de datos sobre elementos o hechos educativos, con el objetivo de valorarlos primero y, sobre dicha valoración, tomar decisiones (García Ramos,).

Heteroevaluacion es la evaluación que se realiza una persona sobre otra respecto de su trabajo, actuación, rendimiento, etc.

<http://es.slideshare.net/concepto-de-heteroevaluacion>

La coevaluación consiste en la evaluación del desempeño de un alumno a través de la observación y determinaciones de sus propios compañeros de estudio.

<https://www.definicionabc.com/general/coevaluacion.php>

La autoevaluación es un elemento calve en el proceso de evaluación. Autoevaluarse es la capacidad del alumno para juzgar sus logros respecto a una tarea determinada: significa describir como logro, cuando, como sitúa el propio trabajo respecto al de los demás, y que puede hacer para mejorar.

Hadoc.azc.uam.mx/evaluación/autoevaluacion.htm

Tricart (1969) concibe en el ámbito del espacio geográfico como la epidermis de la tierra. La superficie terrestre y la biosfera, a través de un concepto determinista que con el desarrollo del pensamiento geográfico fue evolucionando hacia concepciones posibilistas y de intervención humana.

Es el espacio habitable, allí donde las condiciones naturales permiten la organización de la vida en sociedad. Gottman (citado por Dollfus, 1976:8).

La territorialidad corresponde al modo de apropiación y a la relación establecida entre el hombre, la sociedad y el espacio terrestre (Brunet et al, 1992).

Larrea (2005) vincula al empoderamiento con la esfera subjetiva del poder, es decir que este no se enfoca en las relaciones de dominación económica y política sino en una dimensión social y personal centrada en el cambio.

2.3 Marco contextual

El departamento de Nariño está conformado en 64 municipio, 230 corregimientos, 416 inspecciones de policía, así como, numerosos caseríos y sitios poblados. Su capital es la ciudad de

san juan de pasto. La economía del departamento de Nariño está sustentada en la prestación de servicios bancarios, comerciales y de transporte, le siguen las actividades agropecuarias, entre las que se destacan los cultivos de papa, hortaliza, trigo, frijol y cebada. El municipio de Roberto Payan está conformado por 17 mil habitantes aproximadamente, organizado en cinco consejos comunitarios que son: unión de cuencas, integración del Telembí, catangueros, agricultores del patia y el progreso. Fue fundado por el señor Ignacio Gómez en el año de 1.730 con el nombre de San José de las Lagunas y en el año de 1.733 fue decretado municipio mediante ordenanza número 27, en el momento San José se constituye en su cabecera municipal con 60 veredas. Su actividad principal desde la época de la colonia era la explotación aurífera atrayendo a colonizadores por su gran riqueza mineral desde los siglos XVI y XVII, sin embargo, progresivamente ha ido perdiendo espacio para ser reemplazado por actividades agrícolas y forestales.

Descripción Física: El municipio de Roberto Payán tiene una extensión total de 1.342 Km². Está a una altura sobre el nivel del mar de 20 m. El relieve está compuesto por colinas onduladas y zonas planas que conforman terrazas en forma de taludes que sirven de protección y aislamiento de inundaciones en épocas de lluvia. Además, se caracteriza por procesos de erosión hídrica y sedimentación del paisaje por causa del desbordamiento de los ríos Patía y Telembí.

Localización de Roberto Payán en Nariño

Coordenadas 1°41'48"N 78°14'43"O Coordenadas: 1°41'48"N 78°14'43"O (mapa)

Límites del municipio:

Norte: Francisco Pizarro, Mosquera, Olaya Herrera

Sur: Barbacoas, Tumaco.

Oriente: Olaya Herrera, Magüi Payán

Occidente: Tumaco.

Extensión total: 1.342 Km²

Extensión área urbana: 324 Km²

Extensión área rural: 1018 Km²

Altitud de la cabecera municipal (metros sobre el nivel del mar): 20

Temperatura media: 27° C

Distancia de referencia: 250 Km a Pasto – Nariño

Ecología: Recurso bosque, flora y fauna

La oferta natural del recurso bosque ocupa la mayor extensión del área total municipal y se distribuye en bosque primario muy intervenido, bosque primario intervenido, bosque plantado y rastrojo. Además, prevalece el bosque secundario, extendido por toda la superficie y mezclado con rastrojo y cultivos en donde no se practica la producción limpia, este bosque es el que explota sin reposición.

La tala de bosque sin control, asociado con las prácticas de transporte inadecuadas, se constituye en problemas ecológicos y ambientales irreversibles en las áreas donde tiene influencia directa. Este sistema de transporte menor a través de cunetas ocasiona secamiento progresivo de las zonas de Guandal debido al escurrimiento persistente de agua durante la mayor parte del año que impiden llegar a cubrir y a humedecer la superficie del suelo, sin posibilidad de regenerar las especies forestales propias del ecosistema de Guandal, convirtiendo estas áreas en rastrojos aptos para el cultivo del plátano, perdiendo progresivamente de esta forma gran parte del bosque de Guandal.

Además, por la agresiva explotación del bosque se ha visto afectado el hábitat natural de las especies animales, las cuales han sido vulneradas y alejadas a lugares más apartados e incluso a la extinción de alguna de las especies por el deterioro del bosque, secamiento de guandales, lagunas y quebradas; prácticas inapropiadas de caza y pesca.

A nivel urbano el problema ambiental se manifiesta en la escasa adecuación de zonas verdes, inadecuada conservación de las existentes y presencia de alto riesgo de contaminación ambiental por gases originados por la descomposición de residuos sólidos vertidos a cielo abierto sobre las orillas del río Saundé.

La Institución Educativa San José del Telembí (I.E.S.J.T), está ubicada en la cabecera municipal de Roberto Payan (San José), está integrada por seis centros educativos anexo conformada por 1500 estudiantes aproximadamente, prestando el servicio de educación preescolar, primaria, básica y media, dando a sus egresados el título de bachiller académico.

Capítulo 3. Diseño metodológico

3.1 Enfoque de investigación

El enfoque de investigación que se desarrolló durante la investigación fue el enfoque cualitativo, pues buscó generar prácticas para el fortalecimiento de un elemento particular de la cultura, la gastronomía, en este sentido y siguiendo los planteamientos de Baptista, Fernández, Hernández (2014), este trabajo buscó centrar su atención en los fenómenos particulares, derivados de la experiencia de los participantes en su contexto particular; desarrollando prácticas propias del territorio y aportando al fortalecimiento de la identidad y la cultura, situación que se posiciona desde el enfoque cualitativo.

3.2 Método de investigación

El método de investigación oportuno para el desarrollo de la investigación fue el de investigación acción, es este sentido cabe resaltar que la investigación emerge de diferentes problemáticas que comprometen el legado cultural y específicamente gastronómico del municipio de Roberto Payan, en este orden de ideas esta investigación es una propuesta para desarrollar acciones que busquen un cambio de la situación actual y fortalezca las prácticas tradicionales desde el aula de clases, en este sentido se plantea adicionalmente conocer el impacto de una malla curricular propia, para el aprendizaje del área de ciencias sociales, permitiendo con sus resultados una propuesta de transformación de los contenidos tradicionalmente estipulados por el ministerio de educación nacional, hasta una propuesta particular que comprenda el legado cultural y la gastronomía, estas características, según Stephen Kemmis, definen a la investigación acción así:

“la investigación acción busca el conocimiento de una situación social mediante acciones de indagación introspectiva colectiva adelantadas por sus propios actores y con el doble interés de comprender tanto las prácticas sociales o educativas como las situaciones en que se desarrollan y de lograr el mejoramiento de la racionalidad y la justicia de esas prácticas. Tiene importancia en el campo de la investigación educativa y curricular para lograr reformas significativas de cara a la realidad social específica”. (Uscátegui, 2009, pp. 74-75)

3.3 Tipo de investigación

La presente investigación es de Tipo descriptivo pues tiene como objetivo llegar a conocer las costumbres predominantes a través de la su descripción exacta, en este sentido se busca conocer la gastronomía típica del municipio de Roberto Payan, de tal forma se desarrollan proceso de recolección de datos, diseño de estrategias y aplicación de las mismas con los estudiantes para

finalmente desarrollar una descripción y un análisis de la situación emergente con el ánimo de contribuir a la generación del conocimiento tal como lo plantea Van Dalen & Meyer, (2006, p. 18)

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información

Se entrevistó sabedores de la comunidad para recopila información asociada con la gastronomía tradicional de Roberto Payan, obteniendo como resultado el producto esperado. Se recopiló información de libros como es la catedra afrocolombianos y se tuvieron en cuenta los conocimientos previos de estudiantes dentro del aula de clases.

Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados

LOGRO 1: comprende el legado de los grupos humanos en la gastronomía, la música el personaje de la región, municipio, resguardo o lugar donde vive.

ACTIVIDAD 1.

* **Manejo de fuentes de información:** para desarrollar este saber se utilizó como recurso a sabedora, (señora María Luisa Angulo Angulo), la cual llegó al centro educativo y dirigió una charla a los niños del grado tercero en donde explicaba y describía los platos típicos del municipio de Roberto Payan, sus ingredientes principales, como se preparaban y en que fechas se podían ver esos platos con mayor frecuencia, se utilizó también como recurso ingredientes de cocina que fueron presentados por nuestra sabedora tales como: semillas, plantas, tubérculos, etc.

Después, de haber terminado la intervención de nuestra sabedora, el docente en práctica propone una dinámica, que recibe por nombre la olla vacía; para esta dinámica, se forman los estudiantes en círculos, cada estudiante piensa en un ingrediente del plato que se tome como referencia, en este

caso el pusandao, escogemos a una persona que valla al centro del círculo, para que haga el papel de la olla vacía, pero esta persona debe tener los ojos vendados, en la actividad se eligió a la sabedora María Angulo para que hiciera el papel de la olla vacía; luego esa persona debe caminar cantando al rededor del circulo formado por los estudiantes cantando soy la olla vacía y busco a mis hijos; cuando se logra tocar a un participante de los que forman el circulo; esta persona que ha sido tocada debe describir el ingrediente que escogió, para ver si la persona que hace el papel de la olla vacía adivina que ingrediente es, si logra identificar el ingrediente inmediatamente se ubica detrás de la olla vacía, el juego termina cuando se complete los ingredientes que se utilizan en el pusandao; al final los participantes que fueron identificados deben cumplir con una penitencia impuesta por el resto del grupo.

Es importante tener en cuenta que los juegos son estrategias actas para llegar a descubrir ciertos elementos que llevan al conocimiento, de tal forma que para seleccionar adecuadamente los juegos es necesario conocer necesidades e interés de aquello a los que vallan dirigidas las actividades.

El acople a la propuesta fue contar con los conocimientos ancestrales de nuestra sabedora como fuente de información, logrando así resaltar en nuestros niños valores culturales afro asociados al componente gastronómico, enfatizando un aprendizaje significativo y practico en cada uno de nuestros educandos, también se reconoció a los abuelos como fuente de información ya que ellos han venido guardando ese legado cultural del medio donde se habita, esto permite que nuestros estudiantes mejoren su calidad de aprendizaje.

Resultados

Se logró que nuestros estudiantes compartieran sus conocimientos y experiencias a cerca de los saberes ancestrales ya que nuestra dinámica permitió que los niños describieran productos de la

comunidad, se permitió un reconocimiento del patrimonio cultural gastronómico, se observó cierto conocimiento, interés y motivación en los estudiantes ya que pudieron formular preguntas como por ejemplo la procedencia de los platos típicos del municipio. Fue importante las preguntas formuladas por los niños ya que permitió hablar un poco de nuestro componente histórico.

Se tomó como ejemplo el pusandao y se le explico a los estudiantes que ese plato había surgido en los tiempos que fueron traídos como esclavos a pueblos completos de África, hasta territorio americano, a la hora que los amos tomaban sus alimentos los restos que sobraban eran depositados en un recipiente, para después ser entregado como alimento a los esclavo es de allí, que surge el nombre de pusandao, puesto que era una mezcla de diferentes alimentos en un mis plato, lo cual fue perfeccionado por las mujeres africanas que traían sus propios conocimientos gastronómicos desde sus aldeas.

Mediante el saber se reconoció que en el municipio se pueden identificar diferentes comunidades o etnias las cuales poseen sus propios componentes gastronómicos los cuales se han mantenido y se han transmitidos a través de las diferentes generaciones. Como docentes se aprendió técnicas, en la que se involucra la preparación, de la variedad de platos existentes en el municipio de Roberto Payan, también se conoció productos que son utilizados típicos de la región.

ACTIVIDAD 2

* **Reconocimiento de valores culturales afro:** como recurso se utilizó plantas (chiyangua y chiraran), semillas (maíz), tubérculos (yuca, ñame, chilma), plátano, coco, carne de animales de la región (gallina, marrano, conejo tortuga, dentón) ollas, cucharas, fogón y recursos humanos, los cuales son utilizados en la gastronomía local para preparar los siguientes platos típicos del

municipio de Roberto Payan; entre ellos tenemos:

El encocado de pescado, sus ingredientes son pescado, coco, chiyangua, chiraran, aceite, ajo, achote y cebolla larga; para preparar este plato se procede de la siguiente manera: se pica la cebolla se vierte en aceite en la olla donde se va a cocinar, se pone a refrita hasta que se ponga doradita, luego se agrega agua al gusto, agregamos el pescado, el achote y sal al gusto, se deja que hierva durante un tiempo estipulado, mientras la olla está en el proceso de cocción se pela el coco, se raspa, se lo vierte en una cantidad de agua no muy exagerada, se exprime, se cierne y posteriormente se procede a verter el sumo del coco a nuestra olla en proceso de cocción, dejamos que hierva el coco, mientras se pica la chiyangua y el chiraran y cuando ya se valla a bajar le aplicamos estas hiervas. Este plato se observa con más frecuencias en tiempo de semana santa (viernes santo), preferiblemente en horas del almuerzo, puesto que por cultura se maneja que en esos días no se pueden consumir carnes rojas, con esto no se quiere decir que en otros días no se puede comer encocado de pescado solo que es más apropiado en esas festividades. El día viernes santo no se consume carne roja por que se toma como un día de abstinencia, nuestros mayores suelen decir que es un modo de veneración a Jesús cristo.

El sudado de tortuga, los ingredientes son: cebolla larga, ajo, achote, aceite, chiyangua, chiraran y sal; para preparar este plato se procede así; se pone a hervir el agua, echamos la tortuga dentro del agua caliente para arreglar nuestra presa con mayor facilidad, se le quita la tela que cubre la carne por la parte extrema, cortamos las uñas, cortamos la cabeza, partimos el caparazón para separar la carne y enjuaga hasta conseguir que la presa quede limpia. Si palmamos que la carne está muy dura se pasa unos minutos por la pitadora, mientras ablanda se pica la cebolla, se machaca el ajo y hacemos un refrito en una olla con un poco de aceite le aplicamos agua y agregamos nuestras presas, se deja cocinar por un tiempo estipulado, le aplicamos sal al gusto, picamos la chiyangua y

el chiraran y un minuto antes de bajar nuestra olla le aplicamos estos ingredientes.

El sudado de tortuga es un plato que se come por temporadas cuando los ciudadanos tienen las posibilidades de atrapar tortugas, en nuestra región es un plato muy importante puesto que este producto (tortuga) tiene un valor comercial. Cabe resaltar que los ciudadanos manejan conciencia sobre estos animales es por eso que no son cazados con frecuencia si no por temporadas, en donde se clasifican las más grandes con el fin de manejar un equilibrio en la naturaleza.

Tapado de pescado: sus ingredientes son; pescado, chiyangua, chiraran, sal, plátano, cebolla, ajo, aceite y si la persona desea le puede aplicar achote: para preparar este plato se procede de la siguiente manera; primero procedemos a arreglar nuestro pescado, pelamos los plátanos, luego pico cebolla u ajo, se refrita en aceite, después se procede a agregar el pescado, el plátano, agua, sal al gusto y por último se monta a cocinar hasta que los productos estén en el punto exacto. Este es un plato de gran agrado y de gran valor en las familias robertopayanensas puesto que se preparan con gran frecuencia en todos los hogares de la comunidad y del municipio; es un plato que se puede realizar a cualquier hora, pero para muchos es más preferible a la hora del desayuno.

El pescado que las familias del municipio de Roberto Payan utilizan para hacer el tapado son extraídos del río Telembí, hispí, saunde, gualpi, patia grande y de patia el viejo estos productos tienen valor comercial ya que es una forma de hacer dinero en los hogares del municipio. Algunos de los pescados más utilizados son: dentón, barbudo, sábaló, mojarra, biringo, boca chico, peñero, cubo, etc. El plato es un producto que se cultiva por parte de las familias del municipio de Roberto payan, aprovechando que actualmente contamos con unas tierras que son muy fértiles; este producto también tiene valor comercial.

Arroz con coco; los ingredientes de este plato son: arroz, coco, sal y aceite. Este plato se prepara

de la siguiente manera: primero pelamos el coco, lo raspamos, luego sacamos el sumo, lavamos el arroz, lo vertimos en una olla junto con el sumo del coco, le agregamos sal al gusto, por ultimo dejamos cocinar hasta que los granos queden al gusto. Es un plato que se prepara por temporadas o más bien cuando la persona se antoje de comerse un succulento arroz con coco.

El pusandao; los ingredientes que se utilizaron fueron: plátano, carne de re, carne serrana, gallina criolla, chichangua, chiraran, papa, ajo, cebolla, huevo y achote; este plato se prepara de la siguiente manera: se pela el plátano, se lavan las papas, se arreglan las tres carnes (re, carne serrana y gallina criolla) después de tener todo listo pasamos a partir el plátano torneado, lo cual se le agrega una cantidad de plátano al fondo de la olla, luego se agrega las carne y se le aplica una pequeña cantidad de los ingredientes encargados de darle buen sabor, luego se le agrega el resto del plato, la papa, más ingredientes que sazonen y sal al gusto, después de un tiempo prudente se agregan los huevos enteros, se deja cocinar hasta que se observe que los productos están listos para ser ingeridos.

El pusandao es un plato que se prepara con la intención de unir a los amigos, familiares y vecinos; frecuentemente se prepara en los paseos de olla que se realizan en los centros turísticos del municipio, en reuniones comunitarias y en la fiesta de fin de año. El acople con la propuesta es generar una feria gastronómica que visibilice el patrimonio gastronómico, con los elementos típicos del municipio de Roberto Payan, con el propósito que nuestros estudiantes puedan observar y saborear nuestra diversidad de platos presentes en la comunidad.

ACTIVIDAD 3

* **Fiestas tradicionales y gastronomía:** como recurso se tomó como ejemplo las fiestas patronales del municipio de Roberto Payan y las fiestas tradicionales que se celebran en la comunidad tales

como: el viacrucis en semana santa, las fiestas patronales de la institución, la novena a la virgen María en el mes de mayo, los carnavales, y la fiesta de los monos que se celebra en el mes de diciembre únicamente en el municipio de Roberto Payan, etc. Luego se identificó las manifestaciones culturales más relevantes, tales como: bailes de currulao y mapale, arrullos acompañados por bombo, cununo y guasa, peinados afro, pero, sobre todo, en el ámbito gastronómico, ya que se pueden evidenciar algunos productos preparados por nuestras sabedoras.

Antes de hablar de gastronomía tradicional debemos echar un vistazo a nuestra identidad cultural, que es un conjunto de valores, tradiciones, símbolos, creencias y modos de comportamientos que funcionan como elemento cohesionador dentro de un grupo social y que actúan como sustratos para que los individuos que los forman puedan fundamentar su sentimiento de pertenencia. No obstante, las culturas son homogéneas; dentro de ellas se encuentran grupos o subculturas que forman parte de su diversidad interna en respuesta a los intereses, códigos, normas y rituales que comparten dichos grupos dentro de la cultura dominante.

La apropiación de los valores culturales, y representación de festividades son legados que fortalecen a nuestra niñez, los encamina a reflexión para tomar alternativas de superación ya que a raíz de esto se pueden hacer comparaciones entre las diferentes festividades que se pueden observar en el municipio. Con facilidad pueden deducir que actividades se pueden realizar y así participar y dar a conocer su talento, empoderándose más de su cultura en especial de la gastronomía municipal.

Se observó que los estudiantes reconocen las diversas actividades que se realizan en las fiestas patronales de la institución ya que ellos aportan y disfrutan de las actividades que se realizan en esos días. Los niños cuentan cada experiencia que viven durante el tiempo de las festividades. Mencionaron que el patrón de la institución educativa san José del Telembí, es san José y que el día principal es el 19 de marzo. Se observó el empoderamiento de los niños frente a las diferentes

manifestaciones culturales frente a cada celebración.

Aprendí de lo observado que la edad no limita a una persona para que haya empoderamiento por la tradición que lo caracteriza; esto me ayuda a fortalecer la enseñanza en generaciones venidera, para que también tengan el privilegio de conocer sobre las tradiciones afro del municipio de Roberto Payan. El acople con la propuesta fue que se resaltaron las fiestas más relevantes que se celebran en el municipio de Roberto payan y culturales. Se pudo identificar que la gastronomía juega un papel importante en las celebraciones de nuestras festividades.

La gastronomía es una manifestación cultural de gran valor ya que posee un componente histórico, involucra especies y productos que son característicos de la región. Los contenidos sobre la gastronomía tradicional constituyen un aprendizaje fundamental en las primeras edades sobre todo en los estudiantes del grado tercero de primaria de la Institución Educativa San José del Telembí en el municipio de Roberto Payan, pues busca sentar las bases para una formación correcta del empoderamiento de nuestra cultura en relación al cuidado y uso de los saberes tradicionales de nuestro municipio y el uso de aplicación de los productos agrícolas tradicionales. Desde esta perspectiva, los niños deben emprender y conocer los alimentos de los que dispone en su comunidad e ir afianzando actividades relacionadas con la buena alimentación y la nutrición variada.

Dentro de este contexto social en proceso de desarrollo, el sistema de comidas tradicionales estructura una relación al modelo tradicional afectando de modo más contundente a sectores poblacionales, como son los alumnos de educación básica de todos los grados desde el más pequeño hasta los más grandes, ya que muchos han perdido el interés en estas temáticas.

La escuela es uno de los escenarios más importantes para despertar el interés de los estudiantes y

desarrollar actividades con el fin de dotarlos de una serie de conocimientos tradicionales que les permitan construir un sentido de pertenencia. La relevancia del presente proyecto además de rescatar parte de nuestra cultura como las comidas tradicionales de la comunidad, relacionándolos con contenido de las otras asignaturas curriculares de tercer grado, se pretende con esta forma de trabajo integral, acercar al alumno a un aprendizaje más significativo donde tenga un accionar activo frente a los contenidos a aprender y permitir una relación más directa y concreta de los mismos, valorar su cultura a la que pertenecen y retomar las comidas tradicionales, conocer el valor nutritivo y aprender a balancear estos alimentos.

CONCLUSION

Con este trabajo se logró que los estudiantes de la Institución Educativa San José del Telembí (I.E.S.J.T), conocieran valores culturales del municipio, se diferenció lo típico de lo no típico se logró que nuestros niños conocieran la variedad de platos que se pueden presenciar en la comunidad. En primera instancia se pudo dar una relación con los sabedores los cuales brindaron todo ese potencial de conocimientos para los allí presentes, brindando más claridad sobre lo desconocido.

LOGRO 2: Comprende la importancia del tiempo en la organización de las actividades sociales, económicas y culturales en su comunidad.

ACTIVIDAD 1

* **Descripción de productos gastronómicos:** como recursos se utilizó material del medio, se realizó una salida de campo a huerta conformada por producto típico de la región, donde se logró encontrar las diversas plantas que son utilizadas como ingrediente de cocina. Luego de vuelta al

aula de clases, cada estudiante realizo dibujos donde se reflejó cada elemento estudiado al igual que su descripción, posteriormente fue socializado el producto obtenido por parte de los estudiantes.

Para afianzar un aprendizaje significativo en los estudiantes, se realizó una dinámica llamada el capitán ordena; esta dinámica consiste en que el docente o un compañero da una orden y el estudiante que le toca el turno debe responder a la orden: ejemplo el docente dice el capitán ordena el que le toca el turno responde que ordena, el docente dice mencione un ingrediente gastronómico, y, el estudiante debe mencionar uno para cumplir con la idea de la dinámica. De esta forma todos los estudiantes fueron dando su aporte hasta terminar con la dinámica. Después de la dinámica se observó que los niños conocen los productos e ingredientes que forman parte de nuestra gastronomía. Se demuestra que los valores culturales se transmiten de generación en generación, es muy gratificante observar que nuestros niños del grado tercero conocen y describen estos tipos de elementos de cocina, se abona y se resalta la gran labor de las madres en cada uno de los hogares porque permiten que los niños desde pequeños conozcan y practiquen la cultura.

El acople con la propuesta fue que se identificaron algunos productos del municipio, y además se utilizaron escenarios de aprendizajes afro tales: como la huerta, la naturaleza y los conocimientos previos de los mayores. La actividad permitió que se identificara la agricultura como una de las actividades económicas de la comunidad se contó con la participación de las señoras del hogar las cuales explicaron de forma detallada los procesos que se deben aplicar para siembra y cultivo de nuestros productos agrícolas.

La gastronomía de Roberto paya cuenta con una diversidad en la medida que presenta un panorama

amplio que se expresa en las diferentes formas de preparación de los alimentos acorde a las posibilidades de productos que el municipio suministra.

Roberto payan está determinado por sus selvas, por sus ríos, lagunas y quebradas, en cuanto a pescado, crustáceos, mariscos y a las carnes de monte que con su variedad dan posibilidades de platos de extraordinarios gustos como el pusandao, los encocados y los sancochos acompañados de sus bebidas fermentadas y sus dulces de frutas entre otros.

La gastronomía hay que entenderla como una construcción social e histórica en la que se pone en juego diversos factores de la vida de una comunidad en el espacio-tiempo específico y puede ser considerada como elemento de lucha y de poder.

ACTIVIDAD 2

* **Uso del tiempo:** para el desarrollo de este saber se utilizó como recursos relojes y calendarios. A través de los relojes se aprendió a medir el tiempo en horas, minutos y segundos; se diseñaron en cartulinas las clases de relojes, se habló de la importancia del reloj en la vida de los seres humanos ya que es una herramienta que permite mirar la hora de llegada al plantel de clase, al igual que la hora de llegada y de salida de los mayores en sus trabajos. Con el calendario se midió los meses del año los días del mes y los días de la semana.

Con el calendario se identificó los mese apropiados para la plantación agrícola de cultivo tradicional, también se identificó los días de la semana que por tradición se pueden trabajar en nuestro medio. Para mayor comprensión de la temática como actividad se diseñó el calendario de forma grupal con los estudiantes, luego con la orientación de un sabedor se marcaron los meses y los días de la semana apropiados para trabajar los cultivos agrícolas del municipio. Con el uso del tiempo se puede medir también la temporada de cosecha, puesto que nuestros ancestros conocen el

tiempo de duración de los productos desde que son plantados hasta el día de cosecha, algunos de estos productos son:

El plátano que tiene una duración de 8 meses desde que se siembra hasta el día de cosecha; se maneja la hipótesis que para arrancar la semilla de este producto se lo debe hacer en menguante la única luna que es acta para extraer semilla de este producto es la del mes de marzo; para implantar este cultivo primero hacemos el limpio (socalar), luego se hace un hueco sobre el suelo y se siembra un poco recostada, finalmente se cortan los árboles para que tapen el cultivo, los cuales se descomponen con el tiempo y dan paso al crecimiento de nuestra plantación.

La yuca tiene una duración de 8 meses desde la siembra hasta la cosecha, es un cultivo que se puede establecer en cualquier temporada, para sembrar yuca se escarba la tierra luego partimos el tallo en pedazos pequeños, se procede a colocar los palitos en el hoyo acostados, y finalmente se tapan con tierra a una profundidad de 6 cm aproximadamente.

El arroz es un producto que tiene una duración de 3 a 4 meses, desde su siembra hasta su cosecha; para cultivar el arroz primero se tumba el monte, luego se corta un garabato que es una herramienta que se extrae de un árbol, posteriormente, una persona va cortando el monte y otra va recogiendo con el garabato hasta formar grandes bancos de hierva que por nuestro territorio es conocido como vanga, ese vanga es echado a un costado, finalmente después de tener listo nuestro terreno se procede a regar el arroz, debe ser cuidado por una semana aproximadamente para evitar ser comido por los pájaros, también se cuida cuando carga; en los meses de abril y mayo no se acostumbra a cultivar arroz porque son meses de invierno y en esas temporada suele el rio salir de su cauce ya que la gente no cultiva en la parte firme si no a orillas del rio.

El maíz tiene una duración de 6 meses desde la plantación hasta su cosecha, para cultivar este producto primero se riega el maíz, luego se roza y finalmente se tumba; cuando está cargado se cuida para evitar que sea consumido por las aves.

La chiyangua tiene una duración de 3 meses desde su siembra hasta su cosecha, después de esa temporada se cosecha cada 10 o 15 días, se puede cultivar en cualquier temporada, las sabedoras suelen sembrarlas en la huerta de la casa junto con otros productos.

La chilma es un producto que se cosecha cada 12 meses, se pueden encontrar en las selvas del municipio de Roberto Payan es un tubérculo muy rico y nutritivo que se puede dar de dos colores que son morado y blanco.

El chiraran es un producto típico que se da cada 3 meses, es cultivado por las sabedoras en las huertas caceras. Después de tres meses de sembrada se pueden coger las hojas cada 10 días.

Por ultimo hablaremos del coco, tiene una duración de 3 a 4 años, los sabedores acostumbran a sembrar la semilla de coco sentados para que así las palmas puedan cargar pequeñas.

El acople con la propuesta fue que se identificó el tiempo de duración de los cultivos tradicionales desde su siembra hasta su cosecha, se identificó los espacios del año en los cuales se pueden realizar algunos cultivos de pan coger, se tuvo presente el conocimiento ancestral de nuestros abuelos. Fue de gran importancia ya que se pudo conocer gracias a la presencia de nuestro sabedor, señor José Eulalio Delgado Quiñones, cual es el procedimiento a seguir frente a cada cultivo.

Se observó gran interés de los niños participaron de forma masiva; este aprendizaje fue muy significativo ya que no solo nos quedamos en la teoría si no que fuimos al campo y realizamos los ejercicios en el terreno. Para los docentes en práctica también fue importante puesto que se conocieron temas nuevos que son de impacto cultural.

ACTIVIDAD 3

* **Economía:** los recursos que se utilizaron fueron; laminas que representaron cada una de las actividades económicas tradicionales del municipio, recurso humano, herramientas como pala, barra, batea, cachos, pondo, machete y, semillas de maíz y arroz. Para mayor comprensión del tema, se realizó un juego de roles, de forma grupal se repartió las diferentes herramientas de trabajo. Un grupo represento la minería artesanal; a ellos se les entrego batea, barra y pala. otro grupo represento la pesca; a este grupo se le entrego el pondo. El siguiente grupo represento la agricultura para ellos se les entrego machete y pala. luego de haber repartido las herramientas de forma grupal, empezaron a desarrollar las actividades correspondientes a cada rol. Se observó que los estudiantes aplicaron bien cada rol de la forma que el docente las explico con ayuda de los sabedores.

Cabe resaltar que la agricultura, la pesca, la minería artesanal y la caza son bases fundamentales en la economía del municipio de Roberto Payan, ya que se han venido desarrollando de generación en generación brindando grandes aportes culturales y económicos en los hogares de la comunidad.

La agricultura tradicional son las diferentes practicas agropecuarias afro de Roberto payan basadas en las practicas transmitidas de generación en generación desde hace un largo tiempo. Una característica destacada de los sistemas agrícolas tradicionales es en cierto modo un grado alto de diversidad vegetal puesto que existen una gran variedad de estos cultivos, esto productos estabilizan los rendimientos a largo, mediano y corto plazo, fomentando la diversidad en la alimentación, logrando también una rentabilidad con recursos bajos aprovechando la gran fertilidad del territorio.

Los cultivos que se implementan en la región cuentan con plantas que enriquecen el suelo en nutrientes, puesto que pueden producir abono orgánico vegetal mediante su proceso de

descomposición.

En el municipio de Roberto Payan las familias que conforman los hogares realizan la minería artesanal, se dirigen a las quebradas, o yacimientos de agua, también en las orillas de los ríos o en su efecto en las montañas, llevando consigo batea, barra, pala, baldes y otros elementos que le facilitan el trabajo en la minería. Con la barra escavan la tierra, la pala permite recoger la tierra escavada, los baldes es un recipiente que permite lavar la tierra y finalmente con la batea separan el oro de la arena y de la jagua. En la actualidad se han venido acentuando personas de otros lugares con maquinarias pesadas a explotar el territorio de forma ilegal y de forma irresponsable causando un gran deterioro en flora y fauna que conforman al majestuoso municipio de Roberto Payan.

Estas actividades ilegales han causado una gran problemática puesto que se han visto afectadas especies que son utilizadas como ingrediente gastronómico; los pobladores deben adentrarse un poco más en las montañas para poder cazar animales como el conejo, tatabra, saíno, venado, armadillo, etc. Lo más preocupante es que cada vez más se vuelve un poco más difícil conseguir estos productos. En cuanto a la flora también se ve afectada puesto que por el gran deterioro del suelo cada vez más se agotan los espacios para la implantación de cultivos tradicionales que son usados en la culinaria de los hogares del municipio de Roberto payan.

Para realizar actividades de pesca los ciudadanos del municipio de Roberto payan utilizan diversas practicas o elementos que facilitan la atrapada de peces existentes en el rio Telembí, Patía grande, Hispí, Saunde, Gualpi y Patía el viejo; entre esas prácticas podemos encontrar los corrales son estructuras hechas en las orillas de los ríos, tiene una entrada con una puerta que es sostenida por una cabuya, en su interior lleva una vara que contiene hojas de papa, se le pone unas cucharas con un hilo que va conectado también con la carnada, cuando el pez llega a comer inmediatamente se activan las cucharas, la persona que está ahí suelta la puerta en el momento indicado, luego se

adentra en el corral por la parte superior con un pondo para agarrar los peces que hayan quedado dentro del corral.

El pondo es una herramienta de pesca que es elaborado por manos campesinas sirve para atrapar peces en lagunas, ríos y quebradas. Esta actividad se puede realizar de forma individual o en parejas. Es de gran utilidad porque a través de los tiempos ha brindado la posibilidad de alimentar muchos hogares del municipio de Roberto payan.

Los anzuelos, mayadoras y trasmallos se han convertido en herramientas fundamentales para la pesca, puesto que pueden ser utilizados en cualquier temporada. Todas las practicas anteriormente vista son actividades que se realizan desde épocas antiguas, como actividades con fines económicos y son fines simplemente alimenticios.

El acople con la propuesta de investigación fue que se logró realizar las actividades en donde se representó las actividades económicas que se han realizado desde hace muchos años atrás, apoyados en el conocimiento propio y autóctono de la comunidad, resaltando las labores que permiten adquirir los productos que son ingredientes para la gastronomía del municipio de Roberto Payan.

ACTIVIDAD 4

*** Comparación de actividades económicas:** para realizar esta actividad se tuvo como recurso lo aplicado en el juego de roles, puesto que, los estudiantes identificaron las diferencias entre cada actividad, como también el espacio donde se pueden realizar cada una de ellas, los niños pudieron observar que algunas herramientas que se utilizan en ciertas actividades no se pueden utilizar en otras, como también identificaron que los espacios donde se desarrollan también suelen ser diferentes; Identificaron cual es la actividad que realizan sus padres con mayor frecuencia. El

acople fue que se reconoció que actividades y en que espacios se pueden obtener los elementos que son utilizados para el sustento de los hogares del municipio de Roberto Payan.

ACTIVIDAD 5

* **Productos típicos:** para esta temática se realizó una investigación a sabedores con el objetivo de hacer un listado de los productos típicos del municipio de Roberto Payan, luego de obtener el listado se realizó una salida de campo por los alrededores de la comunidad para identificar esos productos. Después de nuestra actividad identificamos los productos de uso gastronómicos, se comparó la forma de preparar los alimentos anteriormente a la forma de preparar ahora; con esa actividad se dedujo que en la actualidad en los hogares se utilizan productos de otras culturas en unión con los tradicionales para dar un mejor sabor a la comida.

Como método de evaluación para esta actividad, se logró hacerlo a través de una dinámica, que se llama tingo, tingo, tingo, tango: para desarrollar esta dinámica nos ubicamos en mesa redonda, luego el docente le pasa un marcador a un estudiante mientras va repitiendo la palabra tingo las veces que se crea necesarias, pero el docente no puede ver el recorrido que hace el objeto que se está pasando de mano en mano por parte de los estudiantes; cuando el docente diga tango la persona que se quede con el objeto en la mano deberá responder a una penitencia puesta por el docente. En nuestro caso esa penitencia consistió en responder preguntas relacionadas con el tema que se estaba tratando, esto se realizó antes de finalizar la jornada, las preguntas tenían que ver con mencionar productos típicos y mencionar que platos se podía utilizar el producto nombrado por el estudiante.

La actividad permitió que los niños comprendieran que en tiempos atrás en los hogares del municipio de Roberto Payan no se utilizaban tantos productos para preparar los alimentos; pero a

medida que avanza el tiempo el ser humano de las comunidades han venido adoptando nuevas estrategias en los procesos gastronómicos, a raíz de las nuevas culturas que se han acentuado en el territorio ha permitido que ese conocimiento sea compartido entre culturas, pero lo más importante es que a pesar de eso nunca se ha descuidado la verdadera cultura gastronómica de municipio de Roberto payan.

Los niños mostraron cierto interés, respeto y ganas de llevar por siempre el legado cultural; nuestra región es muy rica, ya que podemos encontrarse muchas actividades de las que pueden participar nuestros niños, ya que se pueden observar un amplio derroche cultural. En los carnavales cuenca de los ríos que se celebra en el municipio de Roberto payan, se brindan espacios muy importantes para que la niñez puedan realizar aportes en actividades como bailes, en lo que corresponde a ritmos tradicionales, involucrando al currulao y el mapale.

Nuestros niños también pueden participar en representación de los centros educativos a los que pertenecen. En fiestas patronales y en carnavales hay un espacio donde se expone la gastronomía del municipio de Roberto payan; de las cuales también se les puede brindar el espacio a los niños para que puedan participar en familia.

Los niños asimilaron los conceptos, gracias a un programa del estado que se pudo aplicar en la comunidad donde fueron participes muchas familias del municipio de Roberto payan; el programa estuvo a cargo del D.P.S., departamento para la prosperidad social.

Las personas encargadas de manejar el programa reunieron varias familias de la comunidad, los dotaron de herramientas para que cultivaran productos de la región, es decir para que organizaran huertas caceras, productos que son utilizados en la gastronomía local, entre esos productos se cultivó chiyangua, chiraran, plátano, etc.

Este programa logro también asociar elementos de otras culturas que se implementó con otras semillas como son: tomate, pepino, cilantro, pimentón, etc. Cabe resaltar que ese programa fue de gran impacto por que se abrió el espacio para que los hogares realizaran trabajos agrícolas unidos como familia. Después de un tiempo estipulado, para ser más precisos en los tiempos de cosecha de los productos las familias de la comunidad en compañía de los representantes del departamento para la prosperidad social (D.P.S), realizaron un feriado gastronómico con los productos que se habían cultivado por parte de las familias del municipio de Roberto payan. Esta actividad fue organizada con el propósito de dar participación a las veredas donde cada una debía presentar un plato típico característico de nuestra región.

Las actividades realizadas por el estado de cierto modo genero impacto en la niñez, aunque no se hayan ejecutado los platos como nuestros abuelos no los han enseñado ya que se observó que muchas comunidades mezclaron los elementos típicos con los no típico, de cierto modo se puede evidenciar que poco a poco las costumbres pierden posición.

Es por eso cuando se le pregunta al niño en el aula de clase que mencione un palto típico del municipio le responde con exactitud; pero cuando tú le dices que describa los ingredientes “típicos” que conforman dicho plato no va a responder como realmente debería ser, esto debido a que en los hogares ya no se preparan los platos solo con los elementos característicos del municipio, sino también con productos que se traen de otras culturas por la vía del comercio.

El acople con la propuesta fue que se pudo identificar los productos típicos de la región y a su vez los productos típicos de la gastronomía del municipio de Roberto Payan. Se identificó que productos gastronómicos de otras culturas son utilizados en las comidas que se preparan en nuestro

municipio.

CONCLUSION

El trabajo fue muy importante puesto que se logró identificar actividades económicas antiguas presentes en el municipio, comprendieron la importancia de cuidar los recursos naturales ya que nos brindan los ingredientes que utilizamos para preparar nuestros alimentos. Se logró que los niños colocaran en práctica el uso del tiempo en las diferentes actividades o eventos, con esto, se observó que la gastronomía es un valor cultural de gran importancia en las festividades del municipio.

LOGRO 3: analiza las contribuciones de los grupos humanos que habitan en su departamento, municipio o lugar donde vive, a partir de sus características: lengua, organización social, tipo de vivienda, cosmovisión y uso del suelo.

ACTIVIDAD 1

* **Diversidad cultural:** para desarrollar este saber se realizó una charla en donde se expuso las diversas culturas que en la actualidad existen en el municipio de Roberto Payan. Se descubrió que en el territorio las culturas más antiguas son la indígena (wayuu) que se encuentran ubicadas en el río saunde, pertenecientes al municipio de Roberto payan y la comunidad afrocolombiana que es la más numerosa. Cada comunidad posee sus propios valores culturales los cuales se mantienen de generación en generación. Se descubrió que cada etnia posee sus propios platos típicos con ciertas diferencias en sus variedades gastronómica.

Colombia es una nación diversa en sus regiones y en sus culturas, esta circunstancia se refleja igualmente en el municipio de Roberto payan, que presenta una variedad en su gastronomía y riquezas que hacen posible la conformación de una geografía gastronómica importante y significativa.

El acople con la propuesta fue que se identificó que en el municipio de Roberto Payan existen culturas diferentes a la nuestra y que poseen su propia gastronomía diferente a la nuestra.

ACTIVIDAD 2

* **¿Qué es el suelo?, uso del suelo:** para dar inicio a esta actividad se empozo con preguntas a los niños que conceptos tenían de suelo, luego de saber que opinaban los niños del suelo se procedió con anotaciones en los cuadernos, luego se identificó las diferentes actividades que se pueden desarrollar sobre el suelo. Se observó gran interés en nuestros estudiantes por su participación, responsabilidad a la hora de hacer las actividades. El acople con la propuesta fue que asociamos los conocimientos ancestrales a los conocimientos nuevo de nuestros niños, se logró identificar los productos gastronómicos que se cultivan sobre el suelo.

ACTIVIDAD 3

* **¿Que es un cultivo?:** para esta temática partimos de los conocimientos previos de nuestros niños, donde expresaron las actividades agrícolas que realizan sus padres y los miembros de la comunidad, se anotó que es un cultivo y mencionamos los cultivos existentes en el municipio; algunos de estos cultivos son: maíz, arroz, plátano, yuca, chilma, ñame, coco, papa cun, norte, caimito, naranja, zapote, caña, camote, panocha, limón, chirimoya, ciruelo, guanábana, guayaba, guaba, chiraran, chiyangua, lulo. De estos productos se seleccionó los productos que acompañan nuestros alimentos, o más bien lo que utilizamos en la culinaria.

Cabe resaltar que los cultivos se realizan con el objetivo de multiplicar nuestros productos ya sean con fines comerciales o comestible.

El acople con la propuesta fue que se identificó los cultivos existentes en el municipio los cuales, brindan sustento a las familias, haciendo aportes valiosos a la economía.

CONCLUSION

Se logró que los niños aprendieran prácticas de cultivos tradicionales existentes en la comunidad, se logró que los niños identificaran todos los productos de uso gastronómicos y así poderlos diferenciar de los productos que llegan a la comunidad provenientes de otras culturas.

DIAGNOSTICO

A través de la realización de todas las actividades se logró observar que los estudiantes no consumen los alimentos de la región en sus hogares como realmente se preparaban por nuestros abuelos.

Varios niños son alimentados con comidas que no tienen nada que ver con nuestra cultura o más bien comida chatarra.

En muchos de los casos las madres han olvidado inculcar a los niños estos saberes y tradiciones ya que se les preguntaba sobre estos temas y lo asociaban con culturas ajenas.

Se están perdiendo estas prácticas tradicionales en muchos hogares esto por los artefactos tecnológicos y la aculturación.

A la hora del recreo nuestros estudiantes consumen bebidas artificiales que vienen empacadas en botellas, dejando a un lado los jugos naturales que nos puede brindar la región.

¿Por qué se pierde nuestra identidad cultural?

La identidad cultural es un conjunto de creencias, costumbres, valores que tienen una sociedad, la cual en muchos casos puede estar en peligro debido a la globalización del mundo de hoy, esto nos puede llevar a la pérdida de identidad, y a valores de una sociedad.

Existen muchas causas por las cuales la identidad de una sociedad puede estar perdiéndose como

es la preferencia de productos que ofrecen otras culturas, adoptar costumbres de otros lugares y traerlas a la práctica en vez de optar por usar nuestras propias costumbres, este caso se presenta por que las personas no saben cuál debe ser la verdadera posición que se debe adoptar frente a esta problemática. Es posible que los ciudadanos no se sientan identificados con los aportes culturales y tradicionales que nos brinda el lugar donde crecimos.

Un factor que influye en la pérdida de las tradiciones es el uso de los artefactos tecnológicos, causando que las personas no realicen las actividades como de costumbre se las hacía; es cierto que la tecnología facilita nuestro trabajo, pero como ciudadanos debemos velar por que se mantengan esos valores culturales punzantes en nuestra sangre, para que las generaciones venideras conozcan todo sobre la cultura que representan.

Es necesario que empecemos por preferir más los productos de nuestra región que los productos que nos ofrecen otras regiones, con el fin de ayudar con la economía del municipio de Roberto Payan y así ayudarnos mutuamente como hermanos que somos del municipio de Roberto Payan no nos dejemos dominar por la modernización que hoy en día no está quitando la identidad cultural para sustituirla por unas ajenas, deberíamos tener más sentido de pertenencia entre robertopayanences y conocer más nuestro legado cultural para poner en práctica nuestras costumbres que tenemos dentro de la comunidad, evitando que otros nos quieran quitar la bella cultura de nuestro municipio.

De cierto tiempo el territorio ha pasado por diferentes cambios, en ellos se ha visto afectado el arte que nos caracteriza como comunidades afro era muy típico observar a las sabedoras y sabedores tejiendo el pondo, herramienta que se utiliza para salir de pesca, es muy casual ir a las montañas y encontrar un trampero para la caza de animales que son de uso gastronómico, ya no se ve en los ríos los corrales como anteriormente se observaban para salir de pesca en las noches, las catangas

que son también herramientas de pesca, ya no se observa a las personas creando los diferentes instrumentos musicales.

Uno de los factores que han permitido que las personas se despojen de sus raíces culturales es el índice de violencia producida por los grupos humanos, causando desplazamientos masivos en las comunidades. Muchas personas de las que se desplazaron del territorio decidieron retornar, pero ya no practicando las mismas costumbres o actividades culturales, es más que lógico, ya que el rose con otras personas, hace que el ser humano adopte nuevas tendencias.

Referencias bibliográficas

Blyte, T. (2008). *Enseñanza para la comprensión. Guía del docente*. Buenos Aires: Editorial Paidós.

Ausubel, D. (2004). *El aprendizaje significativo*. Recuperado de <http://www.monografias.com/trabajos10/dapa/dapa.shtml>.

Delgado, C. J. & Sotolongo, P. L. (2006). La complejidad y el diálogo transdisciplinario de saberes. En C. J. Delgado & P. L. Sotolongo (Eds.), *La revolución contemporánea del saber y la complejidad social. Hacia unas ciencias sociales de nuevo tipo* (pp. 65-77). Buenos Aires: Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales (CLACSO).

Garza Vizcaya, E. L. (octubre-diciembre, 2004). La evaluación educativa. *Revista Mexicana de Investigación Educativa*, 9(23), 807-816.

Ejemplo de artículo de revista electrónica:

Mora, V, A. (diciembre, 2004). La evaluación educativa: concepto, períodos y modelos. *Revista Electrónica Actualidades Investigativas en Educación*, 4(2). Recuperado de <http://www.redalyc.org/html/447/44740211/>

Ejemplo de tesis o investigación o trabajo de grado:

Eguren, G. (2005). *El acceso a los recursos educativos por los docentes de educación secundaria: un estudio exploratorio* (Tesis de maestría). Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Gunther, H. (agosto, 2008). El paradigma de la diversidad cultural: tesis para el debate educativo. En COMIE, *Conferencias magistrales del IX Congreso nacional de investigación educativa*.

Consejo Mexicano de Investigación Educativa, A.C. Mérida, Yucatan, México, D.F.

Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO). (2015).

Hacia las sociedades del conocimiento. (Informe Mundial). Recuperado de

<https://es.slideshare.net/cristinagarcialajara/resumen-hacia-las-sociedades-del-conocimiento-35282479>

Uyaban Cortés, J. (2006). *Morfosintaxis de la lengua* (Actualiz. M. Jurado). Manuscrito inédito, Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU), Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD), Bogotá, Colombia.

Congreso de la República de Colombia. (1993, 23 de diciembre). Ley 100. *Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones*. Diario Oficial no. 41148. Bogotá, DC.

Congreso de la República de Colombia. (1993, 23 de diciembre). Ley 100. *Por la cual se crea el sistema de seguridad social integral y se dictan otras disposiciones*. Recuperada de http://www.secretariassenado.gov.co/senado/basedoc/ley_0100_1993.html

Ministerio de Desarrollo Económico de Colombia. (1993, 16 de noviembre). Decreto 2269. *Por el cual se organiza el sistema de normalización, certificación y metrología*. Bogotá: El Ministerio.

Ministerio de Desarrollo Económico de Colombia. (1993, 16 de noviembre). Decreto 2269. *Por el cual se organiza el sistema de normalización, certificación y metrología*. Recuperado de <http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=32037>

Ejemplo de artículo o noticia de periódico:

Garzón, J. (22 de agosto de 2003). Cuando la luz se convirtió en control. *El Espectador*, pp. B1, B2.

ANEXOS



Fig. 1: feriado gastronómico

PLATOS TIPICOS DE ROBERTO PAYAN



Fig. 2 norte o pan del norte



Fig. 3 sudado de tortuga



Fig. 4 pusandao



Fig. 5 encocao de pescado



Fig. 6 chilma



Fig. 7 equipo de trabajo



Fig. 8 sabedor explicando sobre las prácticas de cultivos



Fig. 9 sabedora explicando sobre la preparación de platos típicos y los ingredientes que lo conforman

Anexo A

ENTREVISTA

1. ¿Qué conoce usted sobre la gastronomía típica del municipio de Roberto Payan?
2. ¿cree usted que se ha perdido la forma como se perdido la forma de preparar los platos típicos? De su respuesta ser afirmativa, desde su punto de vista ¿Qué cree usted que se debe hacer para rescatar la gastronomía del municipio?
3. ¿Cuáles son los platos más relevantes del municipio de Roberto Payan?
4. ¿Cuál y en que fechas se preparan algunos platos típicos?