

**Saberes ancestrales que se transmiten a través de la comida y que contribuyen a la preservación de la identidad cultural tule y afrodescendiente en la vereda Punta de Piedra del municipio de Turbo**

Angie Melisa Acosta González

Asesor

Tania Belen Garces Albornoz

Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD

Escuela de Ciencias de la Educación ECEDU

Licenciatura en Etnoeducación

2026

## **Agradecimientos**

A Dios, de quien emanan la sabiduría y la inteligencia

A mi amado hijo, del cual espero pueda adentrarse en el mundo del conocimiento para servir a la sociedad con su vocación.

A mis padres por el amor y cuidado recibido de su parte.

A la Universidad Nacional Abierta y a Distancia - UNAD, por poner a mi disposición los conocimientos durante mi formación docente, los cuales hoy me permiten la construcción de conocimientos que aporten a la preservación cultural de mi entorno social.

A los participantes de esta investigación, para que sean el medio a través del cual las tradiciones culturales propias pervivan en el tiempo, independientemente del espacio geográfico en el cual se encuentren habitando.

## Resumen

La investigación identifica los saberes ancestrales transmitidos a través de la comida que fortalecen la identidad cultural de las comunidades tule y afrodescendiente de la vereda Punta de Piedra, en el municipio de Turbo, Antioquia, donde la transmisión de estas prácticas ancestrales enriquecen la memoria colectiva y refuerzan el sentido de pertenencia comunitario. En este contexto, la comida se concibe como un elemento central para la preservación de las tradiciones y los valores culturales. El propósito del estudio fue identificar los saberes ancestrales transmitidos a través de la comida que contribuyen a la construcción y preservación de la identidad cultural en estas comunidades. Para ello se adoptó un enfoque cualitativo con método etnometodológico, participando 15 estudiantes y 15 padres de familia de la Institución Educativa, pertenecientes a tres grupos étnicos. La metodología incorporó técnicas interactivas como siluetas, fotolenguaje y zoom, que permitieron comprender los espacios, actores y prácticas en los que se transmiten estos conocimientos. Los resultados evidencian que las mujeres son las principales transmisoras de estos saberes, mediante recetas, prácticas cotidianas y narraciones que consolidan la identidad y pervivencia cultural. Se observó que la Institución Educativa reconoce la importancia de estos saberes, pero aún no los integra en el currículo. Se concluye que la comida cumple una función nutritiva, simbólica y formativa, al conectar a las comunidades con sus raíces y con su memoria colectiva, y se resalta la necesidad de fortalecer la inclusión de estos conocimientos en el ámbito escolar para preservar y revitalizar la identidad cultural local.

**Palabras clave:** Saberes culturales, transmisión de saberes ancestrales, minorías étnicas, identidad cultural.

### **Abstract**

This study identifies ancestral knowledge transmitted through food practices that strengthens the cultural identity of the Tule and Afro-descendant communities in the village of Punta de Piedra, Turbo (Antioquia, Colombia). In this setting, food is understood as a central element for preserving traditions, cultural values, collective memory, and a sense of community belonging. The research aimed to identify the ancestral food-related knowledge that contributes to the construction and preservation of cultural identity within these communities. A qualitative approach with an ethnomethodological method was adopted, involving 15 students and 15 parents from a local educational institution representing three ethnic groups. Data were generated through interactive techniques such as silhouettes, photo-language, and Zoom sessions, which enabled an understanding of the spaces, actors, and practices through which this knowledge is passed on. Findings show that women are the main transmitters of these knowledges, sharing recipes, everyday practices, and narratives that reinforce cultural continuity and identity. Although the educational institution acknowledges the value of these traditions, they are not yet incorporated into the formal curriculum. The study concludes that food serves nutritional, symbolic, and educational functions by connecting communities to their roots and collective memory, and highlights the need to strengthen the inclusion of ancestral knowledge in school settings to preserve and revitalize local cultural identity.

**Keywords:** cultural knowledge; transmission of ancestral knowledge; ethnic minorities; cultural identity.

## Tabla de Contenido

Planteamiento del Problema .....	9
Justificación .....	12
Objetivos.....	15
Objetivo General.....	15
Objetivos Específicos.....	15
Marco Referencial.....	16
Antecedentes Investigativos.....	16
A nivel Internacional.....	16
A Nivel de Latinoamérica .....	18
A nivel Nacional.....	20
A Nivel Departamental.....	23
Marco Teórico.....	24
Marco Conceptual.....	26
Identidad Cultural .....	26
Minorías Étnicas .....	27
Saberes Culturales-ancestrales.....	28
Transmisión de Saberes Culturales-ancestrales.....	29
Etnoeducación.....	29

Comida y Saberes Ancestrales.....	30
Marco Legal .....	31
Constitución Política de Colombia (1991).....	32
Ley 1098 de 2006 o Código de Infancia y Adolescencia .....	32
Ley 115 de 1994 o Ley General de Educación .....	32
Ley 70 de 1993 o Ley de Protección a las Minorías Étnicas .....	32
Decreto 804 de 1995 .....	33
Ley 1381 de 2010.....	33
Convenio 169 de la OIT sobre Pueblos Indígenas y Tribales (1989) .....	33
Diseño Metodológico.....	35
Enfoque, Método y Tipo de Investigación .....	35
Técnicas e Instrumentos para la Recolección de la Información .....	36
Población.....	36
Muestra.....	36
Criterios de Selección.....	37
Pertenencia Étnica.....	37
Edad .....	37
Rol en la Familia o Comunidad.....	37
Disponibilidad y Disposición para Participar.....	38
Consideraciones Éticas.....	38

Recolección de Información: Técnicas e Instrumentos .....	38
Aplicación de Técnicas .....	40
Análisis de Datos.....	44
Resultados de la Investigación.....	46
Hallazgos.....	46
Identidad Cultural (Percepción y Memoria) .....	47
Transmisión de Saberes (Quiénes, Cómo y Cuándo Enseñan) .....	49
Rol de la Comida en la Preservación de la Identidad Cultural.....	50
Conclusiones.....	52
Recomendaciones .....	54
Referencias Bibliográficas .....	56

### Lista de Tablas

<b>Tabla 1</b> Características de la recolección de la información.....	36
<b>Tabla 2</b> Fases del proceso investigativo.....	39
<b>Tabla 3</b> Síntesis de hallazgos .....	46

## Planteamiento del Problema

La identidad cultural se entiende como el conjunto de rasgos propios de una comunidad, expresados en sus costumbres, tradiciones, valores y formas de interpretar el mundo. Este proceso de construcción identitaria da lugar a la memoria colectiva, que actúa como una huella compartida entre los individuos y el grupo social, fortaleciendo el sentido de pertenencia y el arraigo cultural. El hogar cumple un papel esencial en este proceso, pues constituye el primer espacio de socialización donde los niños aprenden prácticas, significados y relatos transmitidos por sus familias. Esta transmisión se produce mediante acciones cotidianas, el uso y la comprensión de objetos, la oralidad, los mitos, las leyendas y las prácticas que van configurando la identidad del sujeto. De acuerdo con Vázquez y Cantos (2021), la identidad cultural se construye y se reafirma en las interacciones cotidianas, especialmente en entornos como la familia y la escuela.

En el contexto colombiano, marcado históricamente por el conflicto armado y los desplazamientos forzados, convergen múltiples culturas que comparten territorio. Aunque esta convivencia puede resultar pacífica, también genera procesos de deculturación (pérdida de prácticas tradicionales), y de aculturación (adopción de costumbres externas), lo cual debilita los vínculos con la identidad propia. Frente a ello, el fortalecimiento de las tradiciones culturales desde el hogar y desde el aula de clases se vuelve fundamental para la preservación del legado histórico y simbólico de las comunidades. Como señala Rivera (2020), la gastronomía constituye un componente esencial en la identidad cultural, al conservar memorias, técnicas, simbolismos y vínculos con el territorio.

La vereda Punta de Piedra, en el municipio de Turbo, Antioquia, constituye un escenario donde convergen diversas culturas: indígenas tule, afrodescendientes provenientes del Chocó y Córdoba, y mestizos provenientes de distintas regiones del país. Muchos de ellos llegaron al territorio por motivos económicos, unión familiar o desplazamiento forzado. La vereda cuenta con un espacio en el cual se aglomeran muchas familias, donde se ubican la institución educativa, el puesto de salud y la vía principal hacia el mar, mientras que el resguardo tule se encuentra a 15 minutos del centro poblado.

Los niños y adolescentes de estas comunidades comparten espacios educativos en la Institución Educativa Punta de Piedra, que atiende desde preescolar hasta grado undécimo; la institución educativa no cuenta con un enfoque étnico diferencial ni con la cátedra de Etnoeducación y de estudios Afrocolombianos, lo que limita la inclusión de saberes propios de los grupos culturales presentes, es así como la falta de etnoeducación en la institución educativa conlleva a la pérdida de la identidad cultural, desconectando a los estudiantes de sus raíces por el desconocimiento de la historia, lengua, tradiciones y valores culturales, además se genera tensión entre la cultura propia y la cultura dominante, la cual es sobrevalorada por encima de las otras que son minorías.

Además, al no educar a los estudiantes en etnoeducación se puede caer en la discriminación y exclusión al desconocer la diversidad étnica de Colombia; la falta de etnoeducación influye en la poca adaptación de los estudiantes indígenas y en el bajo rendimiento académico, siempre y cuando el sistema educativo no tiene en cuenta las particularidades de su etnia, a raíz de esa desigualdad las oportunidades laborales son cada vez menores, porque no han recibido la educación que les permita adaptarse y desenvolverse en el medio social al cual pertenecen.

Si la escuela no brinda una educación que cobije a la interculturalidad que subyace en ella, carecerá de sentido, no dejará una impronta en los estudiantes y su compromiso con el aprendizaje de los mismos será casi nulo, porque si hay algo que debe caracterizar al currículo es la respuesta a las necesidades de los estudiantes.

Además de la institución educativa se encuentra el hogar, el cual debe ser un lugar de transmisión de saberes ancestrales, en él se llevan a cabo rituales que sostienen la memoria y la identidad cultural, entre estos la comida, pues cada preparación contiene una historia y un significado que conectan a las comunidades con su pasado. La forma de cultivar, procesar, cocinar y compartir los alimentos constituye un acto de construcción identitaria y de fortalecimiento de la memoria familiar y colectiva. Como afirma Rivera (2020), la gastronomía opera no solo como un elemento nutritivo, sino como un vehículo simbólico de transmisión cultural. A través de la comida se tejen relaciones sociales, se refuerzan significados y se reproducen patrones culturales que definen la identidad de un grupo.

Los procesos de deculturación derivados de la convivencia entre comunidades tule, afrodescendientes y mestizas han generado transformaciones en las prácticas ancestrales y en la transmisión de saberes, a esto se suma la ausencia de una etnoeducación por parte de la institución educativa, de modo que se trae la comida al centro del pensamiento para comprender su función como transmisora de saberes y preservación de memoria; de ahí que la pregunta que orienta la investigación es:

¿Cómo la transmisión de saberes ancestrales a través de la comida contribuye a la preservación de la identidad cultural tule y afrodescendiente en la vereda Punta de Piedra del municipio de Turbo?

## **Justificación**

La cultura comprende la totalidad de expresiones humanas que se manifiestan en la historia, el lenguaje, la cosmovisión, las tradiciones y las construcciones sociales. Por ello, requiere ser fortalecida en los distintos espacios donde se desarrollan las personas, especialmente en el hogar, la escuela y los grupos comunitarios, escenarios donde surgen las relaciones humanas y se consolidan los sentidos de identidad.

La falta de transmisión de saberes ancestrales pone en riesgo el patrimonio cultural de las comunidades. El proyecto indaga por los saberes que se transmiten a través de la comida y que contribuyen a la preservación de la identidad cultural de las comunidades tule y afrodescendientes de la vereda Punta de Piedra. La comida se asume como un elemento central en este proceso, pues en ella se construye el legado gastronómico, se expresan simbolismos culturales y se configuran memorias colectivas y familiares que aseguran la continuidad de las minorías étnicas.

Desde la perspectiva social la investigación en cuestión promueve el reconocimiento y la valoración de la diversidad cultural de la vereda Punta de Piedra, fortaleciendo el respeto y la identidad propia de cada uno de los grupos étnicos mencionados; además motiva a la cohesión del tejido social, el orgullo por la cultura y el sentido de pertenencia, evitando así la pérdida de la cultura y por el contrario situándolas en la línea de la pervivencia mediante la convivencia intercultural.

Esta investigación adquiere importancia porque permite establecer un diálogo entre comida y cultura, reconociendo que la preparación de los alimentos excede la dimensión biológica para convertirse en un acto cargado de significado social, educativo y simbólico, del mismo modo que analiza cómo la comida estructura la memoria colectiva y fortalece las

prácticas culturales permite comprender la manera en que las comunidades construyen identidad, arraigo y pertenencia; es así como desarrollar la investigación en la vereda Punta de Piedra es pertinente debido a que allí coexisten diversas culturas, principalmente afrodescendientes, mestizas e indígenas tulle que requieren estrategias para mantener vivas sus tradiciones.

Identificar los saberes ancestrales transmitidos a través de la comida intergeneracionalmente permitirá generar propuestas para su fortalecimiento y valoración dentro de la comunidad.

Desde una perspectiva educativa, la investigación contribuye a la implementación de prácticas etnoeducativas que reconozcan la diversidad cultural en los procesos pedagógicos rurales. Esto ayuda a la formación de sujetos conscientes de su identidad cultural; además es muy importante porque moviliza metodologías de enseñanza basadas en el contexto, utilizando como recursos pedagógicos los saberes ancestrales motivando a docentes y estudiantes a valorar la cultura para que la educación sea intercultural y basada en el respeto por las diferencias, lo cual resulta fundamental considerando que la escuela, como espacio de socialización secundaria, juega un papel decisivo en la preservación del patrimonio cultural de los grupos étnicos presentes en el territorio.

Académicamente la investigación que se lleva a cabo fortaleciendo conocimientos a estudios relacionados con la cultura, antropología y etnoeducación, aportando conocimientos relacionados con la relación entre comida, memoria, identidad y patrimonio en comunidades étnicamente diversas; también contribuye a la comprensión de los modos como los saberes culturales se transmiten, reinventan y se preservan en contextos contemporáneos, realizando aportes a investigaciones en comunidades donde cohabitan étnicas indígenas, mestizas y afrodescendientes.

Se espera que la investigación impacte mediante la aplicación de la metodología utilizada, la cual puede ser aplicada en contextos similares y así contribuir a la puesta en marcha de estrategias de intervención cultural y educativa que promuevan el fortalecimiento cultural y la valoración de la comida como transmisora de saberes ancestrales.

## **Objetivos**

### **Objetivo General**

Comprender cómo la transmisión de saberes ancestrales a través de la comida contribuye a la preservación de la identidad cultural de las comunidades tule y afrodescendiente en la vereda Punta de Piedra, a partir de información recolectada mediante técnicas interactivas con estudiantes y padres de familia.

### **Objetivos Específicos**

Evaluar la percepción de la identidad cultural a partir de las tradiciones alimentarias en un grupo de personas pertenecientes a las minorías étnicas tule y afrodescendientes, mediante la información obtenida en la técnica participativa silueta, aplicada a estudiantes y familias de la vereda Punta de Piedra.

Indagar por los métodos y espacios a través de los cuales se transmiten los saberes culturales en las familias del grupo de estudiantes, destacando la comida como intermediario en ese proceso, a partir del análisis de los relatos, dibujos, fotografías y narrativas producidas durante la técnica interactiva Ftotolenguaje.

Analizar la importancia de la comida en el proceso de transmisión de saberes ancestrales y su contribución a la preservación de la identidad cultural, tomando como base la lectura hermenéutica y la interpretación de las historias orales obtenidas en la técnica zoom.

## **Marco Referencial**

### **Antecedentes Investigativos**

La transmisión de saberes ancestrales a través de prácticas cotidianas, como la comida, desempeña un papel fundamental en la construcción y preservación de la identidad cultural de las comunidades; en el contexto educativo, estos saberes no solo contribuyen a la formación de la identidad de los estudiantes, sino que también fortalecen el sentido de pertenencia y la diversidad cultural dentro de la comunidad escolar, sin embargo, en un mundo cada vez más globalizado, estos conocimientos tradicionales se enfrentan al riesgo de desaparecer, lo que plantea un desafío significativo para su preservación.

Para entender mejor cómo se están transmitiendo y preservando estos saberes, es importante analizar estudios previos que han abordado la relación entre la comida y la identidad cultural. A continuación, se presentan algunos antecedentes que ofrecen un marco de referencia para esta investigación, subrayando la importancia de la comida como intermediario cultural y su impacto en la identidad de las comunidades.

### ***A nivel Internacional***

Fernández (2020) analiza el papel de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial en la Comunitat Valenciana y su influencia en el turismo. El estudio muestra que la comida, más allá de su función alimentaria, opera como un elemento identitario que fortalece la memoria colectiva y aporta autenticidad a los territorios. A través de un enfoque cualitativo basado en análisis documental, el autor evidencia cómo productos tradicionales y platos emblemáticos se convierten en mecanismos de conservación cultural, incluso cuando aún no cuentan con reconocimiento oficial como bienes de interés cultural.

Este antecedente resulta pertinente para el presente estudio, ya que evidencia que la

gastronomía actúa como un vehículo de preservación cultural y fortalecimiento comunitario. Aunque el contexto español es distinto, coincide con la realidad de la vereda Punta de Piedra, donde la comida cumple una función simbólica y educativa en la transmisión de saberes ancestrales entre grupos étnicos. Así, los hallazgos de Fernández permiten comprender que los saberes ancestrales no solo conservan tradiciones, sino que también consolidan identidades locales, lo cual respalda la importancia de estudiar cómo estos saberes se transmiten entre estudiantes y familias tule, afrodescendientes y mestizas.

Samik, Tubay y Berrezueta (2022) analizan cómo la presencia de otras culturas incide en la pérdida de la identidad cultural Shuar entre estudiantes de séptimo grado del Centro Educativo Comunitario Bilingüe Murushi. Mediante un enfoque mixto —encuestas procesadas en SPSS y análisis cualitativo de prácticas culturales— los autores evidencian que aproximadamente el 30% de los niños están reemplazando tradiciones propias por costumbres ajenas, especialmente hispanas. Entre los factores que explican esta tendencia se encuentran el escaso acompañamiento familiar, la falta de programas educativos que fortalezcan la identidad cultural y la débil participación de las autoridades en la protección del patrimonio cultural Shuar.

Este antecedente resulta relevante para la presente investigación, ya que demuestra cómo la interacción con otras culturas puede debilitar la transmisión intergeneracional del conocimiento ancestral. Así como ocurre en la comunidad Shuar, en la vereda Punta de Piedra también existen tensiones entre tradiciones locales y prácticas externas que pueden poner en riesgo la continuidad de los saberes ancestrales tule y afrodescendientes. Los hallazgos de Samik et al. (2022) subrayan la necesidad de implementar estrategias educativas y comunitarias que fortalezcan el sentido de pertenencia y protejan los saberes ancestrales, lo que respalda la pertinencia de estudiar el rol de la comida como vehículo de identidad cultural en el contexto.

### *A Nivel de Latinoamérica*

Congo Jiménez (2023) analizó en el cantón Ambato (Ecuador) la relación entre los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural, evidenciando que estas prácticas culinarias, aunque fundamentales para la construcción del sentido de pertenencia, se encuentran en riesgo debido al cambio social acelerado y la influencia de nuevas culturas. A través de un enfoque cualitativo con diseño fenomenológico, observaciones de campo y entrevistas a propietarios de establecimientos gastronómicos, el estudio mostró que, pese al riesgo de pérdida, algunos negocios han logrado preservar recetas, técnicas e ingredientes ancestrales gracias a la transmisión familiar intergeneracional.

Este antecedente es significativo para la presente investigación porque demuestra que los saberes gastronómicos pueden mantenerse vivos incluso en contextos de transformación cultural, siempre que existan espacios comunitarios y familiares que valoren la tradición. De forma similar a lo observado en Ambato, en la vereda Punta de Piedra las culturas tule y afrodescendiente enfrentan tensiones entre preservación y cambio, lo que resalta la importancia de estudiar cómo la comida funciona como un vehículo de continuidad cultural. Además, el enfoque del estudio refuerza la pertinencia de promover procesos educativos y comunitarios que reconozcan la gastronomía como parte esencial de la identidad y la memoria colectiva.

Hernández Adame y Chávez Mendoza (2023) investigaron la preservación de la herencia culinaria en Michoacán mediante un estudio cualitativo con enfoque etnográfico y documental. A partir de entrevistas a cocineros tradicionales y observaciones de campo, identificaron que la transmisión oral y la práctica constante constituyen los principales mecanismos por los que se conservan las recetas, técnicas y sabores de la cocina popular michoacana. Sin embargo, el estudio advierte que estos saberes se encuentran en riesgo debido a transformaciones sociales, a

la pérdida de interés de las nuevas generaciones y a la falta de procesos sistemáticos de documentación.

Este antecedente es altamente pertinente para la investigación actual, pues demuestra que la continuidad de los saberes ancestrales depende tanto de la transmisión familiar como de estrategias formales de registro y enseñanza. Al igual que en Michoacán, en la vereda Punta de Piedra las tradiciones culinarias tule y afrodescendientes dependen de la oralidad, la repetición y el acompañamiento en la cocina, lo que las hace vulnerables a los procesos de deculturación. Por ello, los hallazgos del estudio refuerzan la importancia de reconocer la comida como un medio central para la preservación identitaria y como un espacio privilegiado para promover prácticas etnoeducativas que fortalezcan la memoria cultural en los contextos escolares y familiares.

El estudio de Cabezas Vargas y Escalante Escobar (2022), desarrollado en la comunidad de Cullupuquio (Ayacucho, Perú), analizó la importancia de los saberes ancestrales en la formación de la identidad cultural de niños de 5 años. A través de un enfoque cualitativo y un diseño etnográfico, las autoras evidenciaron que los conocimientos tradicionales —especialmente los relacionados con la relación armónica con la naturaleza y la vida comunitaria constituyen la base del sentido de pertenencia de los niños. Sin embargo, los resultados revelaron una escasa valoración institucional hacia estos saberes, lo que genera un riesgo de pérdida cultural y limita la construcción identitaria desde la primera infancia.

Este antecedente resulta altamente pertinente para el presente estudio porque demuestra que la escuela puede convertirse tanto en un espacio de preservación como de silenciamiento cultural. Al igual que en Cullupuquio, en la vereda Punta de Piedra se observa que los saberes ancestrales transmitidos en el hogar —especialmente a través de la comida— no siempre son reconocidos ni integrados en las prácticas pedagógicas. Por ello, esta investigación respalda la

necesidad de fortalecer la etnoeducación y de incluir los saberes culinarios tule y afrodescendientes en el currículo escolar como estrategia para mantener viva la memoria cultural y reforzar el sentido de pertenencia comunitaria.

La tesis de Vucetich Nieto (2020) analiza cómo productos peruanos con denominación de origen —como el café de Villa Rica, la cerámica de Chulucanas y el pisco— se convierten en pilares del desarrollo local gracias a su profundo valor cultural e identitario. A partir de una estrategia cualitativa basada en la sistematización de documentos y entrevistas a actores clave, la autora demuestra que estos bienes no solo representan tradición y memoria colectiva, sino que también fortalecen la economía al integrarse en mercados que valoran la autenticidad y el origen cultural. El estudio evidencia el rol del Estado y de las organizaciones comunitarias en la protección de estos productos, destacando políticas como la creación de la Comisión nacional de productos bandera (COPROBA) y la participación en el Acuerdo de Lisboa para garantizar su reconocimiento y sostenibilidad.

Este antecedente aporta una perspectiva útil para la investigación sobre transmisión de saberes ancestrales a través de la comida, ya que demuestra cómo la valorización de productos tradicionales puede convertirse en una estrategia de preservación cultural. Aunque se enfoca en bienes con denominación de origen, ofrece una lección clave aplicable a la vereda Punta de Piedra: el reconocimiento y fortalecimiento de prácticas culinarias propias —tule y afrodescendientes— puede contribuir no solo a la memoria cultural, sino también a la afirmación identitaria dentro de la escuela. Esto respalda la necesidad de integrar estos saberes en procesos etnoeducativos que fortalezcan la identidad desde edades tempranas.

### ***A nivel Nacional***

Vivas, Villarreal, Chamorro y Jaramillo (2021) estudian los saberes alimentarios

ancestrales del pueblo indígena Quillacinga de San Juan de Pasto, a partir de entrevistas semiestructuradas realizadas a miembros de distintos cabildos y a cocineros locales. Los autores evidencian que estos saberes constituyen un componente esencial de la identidad cultural, reflejado en prácticas culinarias heredadas como el uso del maíz, el locro, la sopa de maíz y la preparación del cuy. El estudio también advierte que la globalización ha modificado la dieta local, introduciendo alimentos que hoy se consideran “tradicionales” sin tener raíces precoloniales, lo que revela tensiones entre continuidad cultural y transformaciones contemporáneas.

Este antecedente es pertinente para la presente investigación porque muestra cómo los saberes alimentarios son parte del patrimonio cultural y requieren acciones concretas para su preservación. Asimismo, resalta el papel de la educación en el rescate de estos conocimientos, aportando elementos para comprender cómo la escuela, en contextos pluriculturales como la Institución Educativa Punta de Piedra, puede contribuir a la transmisión intergeneracional de saberes ancestrales entre estudiantes de diversos grupos étnicos.

Vargas Céspedes y Arias Díaz (2022) analizaron las estrategias pedagógicas empleadas en la Institución Educativa Distrital San Cayetano (Usme, Bogotá) para disminuir las brechas comunicativas entre generaciones mediante la apropiación de saberes gastronómicos tradicionales. A través de métodos como el diálogo de saberes, recorridos territoriales y la sistematización de experiencias, identificaron que la cocina se convierte en un espacio privilegiado de interacción comunitaria donde abuelos, padres y jóvenes comparten conocimientos, fortaleciendo la identidad cultural y revitalizando tradiciones orales que suelen perderse en contextos urbanos marcados por la modernidad.

Este antecedente resulta pertinente para la presente investigación porque demuestra que la

gastronomía es un medio efectivo para la transmisión de saberes ancestrales y para reforzar el sentido de pertenencia en los estudiantes. Además, subraya la necesidad de integrar prácticas educativas descolonizantes e intergeneracionales que permitan que los conocimientos tradicionales sigan vigentes, aportando elementos clave para reflexionar sobre cómo la escuela puede favorecer la preservación de la memoria cultural en comunidades diversas como Punta de Piedra.

El proyecto desarrollado en Coyaima, Tolima, analizado por López Velásquez y Ducuara Ospina (2023), propone una ruta ecoturística-cultural y la creación de escuelas de saberes ancestrales como estrategia para preservar la identidad cultural y promover un turismo responsable. Este modelo, liderado por la comunidad local, busca equilibrar el desarrollo urbano con la protección de tradiciones, permitiendo que habitantes y visitantes se conecten activamente con la memoria cultural del territorio. El enfoque integral resalta la importancia de valorar tanto los aspectos culturales como los naturales para garantizar sostenibilidad a largo plazo.

Este antecedente es pertinente para la presente investigación, ya que evidencia cómo los saberes ancestrales pueden convertirse en un eje articulador entre cultura, educación y desarrollo sostenible. La experiencia de Coyaima muestra que la participación comunitaria y la educación son fundamentales para garantizar la transmisión de conocimientos tradicionales a las nuevas generaciones, ofreciendo un modelo replicable para fortalecer la preservación cultural en contextos diversos como el de Punta de Piedra.

El estudio Cultura alimentaria desde la cosmovisión de los pueblos indígenas (López, 2021) analiza la alimentación como una expresión sociocultural fundamental para las comunidades indígenas en Colombia. Desde un enfoque cualitativo y etnográfico, la investigación describe prácticas alimentarias, rituales y el uso de recursos naturales

documentados mediante entrevistas a profundidad y observación participante en comunidades de Nariño y Putumayo. Sus hallazgos muestran que la comida no solo cumple una función nutricional, sino también espiritual y simbólica, reforzando la relación de los pueblos con la tierra, la memoria y los ancestros.

Este antecedente resulta pertinente para la investigación, pues evidencia cómo los saberes alimentarios tradicionales son esenciales en la construcción de la identidad cultural, aunque actualmente se encuentran en riesgo por la globalización y modelos de desarrollo externos. Aun así, las comunidades continúan trabajando por su preservación y transmisión intergeneracional, lo cual respalda la necesidad de integrar estos saberes en los procesos educativos para fortalecer la identidad cultural de niños y jóvenes, propósito central del estudio desarrollado en la vereda Punta de Piedra.

### *A Nivel Departamental*

El estudio de Caicedo Santana (2022), *Relatos de huerta: ¿un lugar para la construcción de saberes e identidad campesina?*, analiza cómo las huertas escolares y familiares en la vereda Quebrada Negra (Abejorral, Antioquia) funcionan como espacios para la construcción y preservación de saberes campesinos. Mediante Investigación Narrativa y Cartografía, el proyecto recoge experiencias de estudiantes, familias y docentes, mostrando que las huertas fortalecen prácticas agrícolas sostenibles como la preservación de semillas originarias, la siembra orgánica, el uso de plantas medicinales y la preparación de alimentos tradicionales, todas profundamente ligadas a la identidad campesina.

El antecedente evidencia que la continuidad de estos saberes depende del compromiso comunitario y de su transmisión intergeneracional, pese a las presiones económicas y sociales que amenazan su permanencia. Asimismo, plantea la necesidad de que la educación rural

integre estos conocimientos en el currículo para contrarrestar enfoques escolarizados de corte colonial o capitalista que suelen invisibilizar los saberes locales. Esta perspectiva resulta relevante para la investigación en la vereda Punta de Piedra, pues muestra cómo la escuela puede convertirse en un escenario clave para preservar saberes ancestrales relacionados con la comida y fortalecer la identidad cultural de los estudiantes.

### **Marco Teórico**

La comida, más allá de ser un acto cotidiano de consumo, se convierte en un espacio significativo donde se entretienen relaciones sociales y se transmiten conocimientos culturales. Según Julier (2021), las prácticas alimentarias actúan como un medio para compartir y reforzar identidades culturales, especialmente en entornos familiares y comunitarios. A través de estos actos, no solo se preservan las tradiciones ancestrales que tienen que ver con la comida, sino que también se desafían y negocian las desigualdades sociales que pueden estar presentes en la comunidad. Esto sugiere que la comida tiene un papel fundamental en la transmisión de saberes culturales, funcionando como un puente entre las generaciones y facilitando la continuidad de la identidad cultural en contextos de cambio social.

En contextos multiculturales, las prácticas alimentarias cumplen funciones comunicativas y de reafirmación identitaria. Reddy y Van Dam (2020) explican que la comida se convierte en un recurso simbólico que permite a los grupos sociales regenerar sus identidades, reproduciendo valores y significados compartidos. De manera similar, Lawrence y Tushman (2020) señalan que los alimentos asociados a un grupo evocan memoria, pertenencia y cohesión, actuando como un mecanismo de transmisión cultural dentro de familias y comunidades. Asimismo, Doty (2020) resalta que, para las diásporas, la comida funciona como vínculo afectivo con la cultura de origen, siendo uno de los últimos elementos culturales en

perderse.

A esta perspectiva se suman aportes latinoamericanos que profundizan en la relación entre cultura, territorio y prácticas cotidianas. Arturo Escobar (2008, 2014) plantea que las identidades culturales se configuran en relación con el territorio y que los saberes ancestrales se transmiten a través de prácticas comunitarias que sostienen la vida cotidiana. Desde su concepto de sentipensar, resalta que acciones como sembrar, cocinar o compartir alimentos constituyen prácticas de re-existencia mediante las cuales los pueblos reproducen su identidad y fortalecen la memoria colectiva.

En la misma línea, Catherine Walsh (2009) destaca que los procesos de identidad cultural en América Latina se construyen desde dinámicas interculturales que reconocen los saberes de los pueblos afrodescendientes e indígenas como formas legítimas de conocimiento. Para la autora, la transmisión de saberes no ocurre únicamente en la escuela, sino en espacios cotidianos como la cocina, donde se reproducen cosmologías, valores y prácticas que fortalecen la continuidad cultural.

A nivel comunicativo, Martín-Barbero (2002) aporta una lectura clave sobre la manera en que la cultura se transmite en la vida cotidiana. Su perspectiva sobre los mediaciones culturales permite comprender cómo prácticas aparentemente simples —como cocinar, compartir alimentos o reunirse alrededor de la comida— funcionan como escenarios de transmisión simbólica donde circulan saberes ancestrales. Desde este enfoque, la comida se convierte en un lenguaje cultural que comunica pertenencia, memoria y resistencia.

Finalmente, el Ministerio de Educación Nacional (MEN, 1998), en los Lineamientos de Etnoeducación, establece que la escuela tiene la responsabilidad de reconocer, valorar y fortalecer los saberes ancestrales presentes en las comunidades étnicas. El MEN enfatiza que

estos saberes se transmiten mediante prácticas orales, rituales y comunitarias, entre ellas las culinarias, las cuales constituyen un patrimonio cultural vivo que debe integrarse al currículo escolar desde un enfoque intercultural.

En conjunto, estos aportes permiten comprender que la comida, lejos de ser una práctica meramente biológica, constituye un escenario de transmisión de saberes ancestrales, de construcción de identidades y de fortalecimiento cultural. Además, evidencian su pertinencia como objeto de estudio dentro de contextos escolares rurales y multiculturales, donde los procesos de socialización alimentaria pueden jugar un papel clave en la preservación de los saberes.

### **Marco Conceptual**

En el marco de esta investigación, se abordarán conceptos clave como la identidad cultural, las minorías étnicas, y los saberes ancestrales culturales, centrándose en cómo estos elementos interactúan y se transmiten a través de prácticas cotidianas, especialmente a través de la comida, pues a través de ella no solo se preservan tradiciones, sino que también se refuerzan el sentido de pertenencia y continuidad cultural, incluso en contextos de migración y cambio social.

### ***Identidad Cultural***

La identidad cultural se refiere a un conjunto de elementos materiales e inmateriales que conectan al individuo con su comunidad y con la historia colectiva de esta. Según Navarro- Hoyos (2022), la identidad cultural es un concepto complejo y multifacético, ya que abarca tanto aspectos personales como colectivos dentro de un marco social. Esto significa que, aunque una persona puede identificarse con los rasgos culturales de su comunidad, la forma en que adopta y expresa estos rasgos es única para cada individuo. La identidad cultural,

por tanto, no es un rasgo estático o uniforme, sino que se moldea y transforma según el contexto histórico y las experiencias personales.

Por otro lado, Rodríguez Soriano (2020) explica que la identidad cultural se construye sobre la base de características culturales que permiten a los individuos y grupos identificarse y ser identificados como miembros de una comunidad. La auto-identificación cultural implica no solo una conexión interna con la propia cultura, sino también un intercambio constante con otras culturas, lo cual puede resultar en relaciones de poder desiguales, debido a las diferencias en términos económicos y políticos. Estas interacciones influyen en la formación de identidades, que se desarrollan dentro de contextos específicos y son producto de construcciones socioculturales e históricas. En este proceso, las personas forman sus identidades a través de su participación en el entorno sociocultural, utilizando como herramientas el lenguaje y otros elementos culturales, tanto materiales como espirituales.

De acuerdo con Escobar (2014), la identidad cultural de los pueblos indígenas y afrodescendientes está profundamente ligada al territorio como espacio de vida, donde se producen los saberes, la memoria y las formas de existencia comunitaria. Para este autor, las identidades no son estáticas, sino que se articulan a partir de prácticas culturales que resisten la homogeneización producida por los modelos tradicionales de desarrollo. Asimismo, Escobar plantea que la defensa de las identidades culturales es también una defensa de la pluriversalidad, es decir, de múltiples formas de ser, conocer y habitar el mundo.

### ***Minorías Étnicas***

Las minorías étnicas en Colombia están compuestas principalmente por comunidades indígenas, afrodescendientes, raizales del archipiélago de San Andrés y Providencia, y el pueblo Rom o gitano, las cuales comparten un origen común, historia, idioma y características

culturales o físicas que les permiten mantener una identidad colectiva (Departamento Administrativo Nacional de Estadística, s.f.). A pesar del reconocimiento legal en la Constitución de 1991, que promueve la diversidad étnica y multicultural, estos grupos continúan enfrentando desafíos significativos, como la discriminación, el racismo estructural y la violencia derivada del conflicto armado (González Arana, 2022).

Estas comunidades no solo poseen una riqueza cultural, sino que también tienen un fuerte vínculo con sus territorios ancestrales, lo cual se refleja en su autodeterminación, la preservación de sus lenguas y la protección de sus tierras. La pertenencia a estos grupos se define a través de criterios como el autorreconocimiento, las costumbres, la lengua y rasgos físicos distintivos, elementos que permiten su identificación y contribuyen a la diversidad cultural del país (Departamento Administrativo Nacional de Estadística, s.f.).

### ***Saberes Culturales-ancestrales***

Los saberes ancestrales son fundamentales para diferenciar y conservar las diversas culturas, ya que representan conocimientos y experiencias que se transmiten de generación en generación con el objetivo de preservar la identidad cultural de los pueblos. Estos saberes buscan mantener vivas las tradiciones de cada grupo étnico a través de su transmisión continua (Ramírez Ciclos, Mestizo Tenorio, & Achicue Tenorio, 2022).

El conocimiento ancestral, que incluye saberes indígenas, populares y tradicionales, se transmite de manera generacional en las comunidades indígenas, considerándose un patrimonio invaluable. Estos conocimientos abarcan aspectos como el uso de plantas medicinales y artesanías, que no solo son útiles, sino que también representan la identidad cultural de las etnias. En la actualidad, la preservación de estos saberes enfrenta un desafío significativo debido al avance de la tecnología y la globalización. A pesar de esto, la transmisión de estos

conocimientos sigue siendo vital para mantener la herencia cultural de las comunidades (Villamizar, 2021).

### ***Transmisión de Saberes Culturales-ancestrales***

La transmisión intergeneracional de saberes culturales-ancestrales, especialmente en comunidades rurales, se enfrenta al reto de ser subestimada por las generaciones más jóvenes. A menudo, estos conocimientos ancestrales, que provienen de abuelos y personas adultas, son considerados innecesarios por los niños y jóvenes, bajo la premisa de que siempre habrá un adulto que pueda transmitirlos cuando sea necesario. Sin embargo, este pensamiento ignora la realidad de que el ciclo de la vida es finito y que, cuando estas personas ya no estén, muchos de esos valiosos saberes pueden perderse para siempre. Estos conocimientos ancestrales, como el uso de plantas medicinales y otras prácticas no científicas pero eficaces, han sido fundamentales para el bienestar de muchas generaciones. Su pérdida supondría el desarraigo de costumbres y prácticas vitales para quienes viven en zonas rurales, donde el acceso a servicios médicos es limitado, resaltando así la importancia de valorarlos y preservarlos para futuras generaciones (Galeano Higueta & Jiménez Pérez, 2020).

### ***Etnoeducación***

La etnoeducación, reconocida como un derecho en Colombia, busca garantizar que los grupos étnicos, quienes poseen una cultura, lengua y tradiciones propias, puedan preservar y transmitir sus saberes ancestrales dentro de un enfoque intercultural en las aulas. Aunque existen políticas y normativas, como lo establece la Constitución Política de Colombia en su artículo 68, que protegen la identidad cultural y promueven la educación en este sentido, persiste la preocupación sobre el desconocimiento de los jóvenes indígenas acerca de su propio legado cultural. A pesar de los esfuerzos gubernamentales, la transmisión de estos

conocimientos, que a menudo ocurre mediante la oralidad y se refuerza a través de prácticas rituales, como las danzas y cantos tradicionales, sigue siendo un desafío para las instituciones educativas. Por lo tanto, se hace necesario que las escuelas valoren estos espacios de enseñanza y promuevan un enfoque pedagógico que respete la pluralidad de los saberes y las formas tradicionales de conocimiento (Rodríguez et al., 2022).

Según los Lineamientos de Etnoeducación del MEN (1998), la etnoeducación se fundamenta en el reconocimiento del país como pluriétnico y multicultural, y promueve el derecho de los pueblos étnicos a desarrollar procesos educativos propios, vinculados a sus saberes, tradiciones y formas de organización social. El MEN resalta que la etnoeducación debe fortalecer la identidad colectiva, promover el uso de las lenguas nativas y garantizar una educación pertinente al contexto cultural de los estudiantes.

Walsh (2008, 2009) plantea que los procesos etnoeducativos con pueblos étnicos deben ir más allá del reconocimiento superficial de la diversidad. Propone una interculturalidad crítica, donde la escuela reconozca y dialogue con los saberes ancestrales, las memorias, las prácticas comunitarias y las formas propias de aprender. Para Walsh, la educación debe contribuir a la dignificación de los saberes de los pueblos indígenas y afrodescendientes, promoviendo relaciones pedagógicas que cuestionen el racismo estructural y valoren la existencia de múltiples modos de conocer y vivir.

### ***Comida y Saberes Ancestrales***

La cultura gastronómica no solo refleja la historia, geografía y política de una nación, sino que también es una parte fundamental de su identidad cultural. Los alimentos, las tradiciones culinarias y las costumbres alimentarias transmitidas de generación en generación tienen un impacto profundo en las identidades culturales. Esta conexión entre la comida y la

cultura puede observarse en la forma en que las personas, especialmente los migrantes, utilizan la gastronomía para mantener su identidad cultural en nuevas tierras. Las tradiciones culinarias tienen un papel clave en la preservación de la cultura y en las interacciones sociales, reforzando los lazos comunitarios y familiares (Universidad Carlemany, s.f.).

Según Bahls, Wendhausen Krause y da Silva Añaña (2019), la alimentación, inicialmente vista como una necesidad biológica, ha evolucionado a un complejo sistema de significados culturales transmitidos de generación en generación. Este proceso de transmisión cultural relacionado con la preparación y el consumo de alimentos se denomina "*culinaria*". A medida que se introducen nuevos elementos de refinamiento del gusto, técnicas modernas y tecnología en la preparación de alimentos, surge el concepto de "*gastronomía*", que va más allá de la simple satisfacción de la necesidad de comer, integrando el placer estético y sensorial en la experiencia culinaria. En este sentido, la gastronomía no solo es una práctica culinaria, sino también una expresión cultural y artística que se ha desarrollado a lo largo del tiempo.

### **Marco Legal**

La transmisión de saberes ancestrales a través de la comida, como parte de la identidad cultural de las comunidades indígenas, afrodescendientes y mestizas en Colombia, está respaldada por un conjunto de leyes que protegen la diversidad étnica y fomentan la educación intercultural. Estas normativas reconocen el derecho a preservar y fortalecer las prácticas culturales y gastronómicas que se han transmitido de generación en generación, lo cual es esencial para la construcción de una sociedad más inclusiva y respetuosa de sus raíces. A continuación, se expone el marco legal relevante para el presente proyecto de investigación, centrado en la transmisión de saberes culturales en el contexto educativo

### ***Constitución Política de Colombia (1991)***

En su artículo 68, la Constitución establece que los padres de familia tienen el derecho a escoger el tipo de educación para sus hijos, además, se garantiza que las comunidades étnicas puedan recibir una educación que respete y desarrolle su identidad cultural. Este artículo promueve la inclusión de los saberes ancestrales en los sistemas educativos para garantizar que las nuevas generaciones continúen reconociendo y valorando sus raíces culturales (Congreso de Colombia, 1991).

### ***Ley 1098 de 2006 o Código de Infancia y Adolescencia***

En el artículo 41, se señala que los niños tienen derecho a recibir una educación que promueva el respeto a sus tradiciones culturales. Esta ley subraya la importancia de la preservación cultural como parte integral del desarrollo integral de los niños, lo que incluye la enseñanza de saberes ancestrales en el ámbito educativo (Congreso de Colombia, 2006).

### ***Ley 115 de 1994 o Ley General de Educación***

En los artículos 55 y 56, esta ley introduce la etnoeducación como una modalidad específica para las comunidades étnicas, diseñada para respetar y promover su identidad cultural. La etnoeducación exige la inclusión de las costumbres, lenguas y saberes propios, como parte del currículo escolar, asegurando que los saberes ancestrales —incluidos los gastronómicos— sean transmitidos de generación en generación en las instituciones educativas (Congreso de Colombia, 1994).

### ***Ley 70 de 1993 o Ley de Protección a las Minorías Étnicas***

Esta ley, que regula los derechos de las comunidades afrocolombianas, en su artículo 32, establece el derecho de estas comunidades a preservar sus costumbres y tradiciones culturales, incluidas las prácticas relacionadas con la alimentación y la transmisión de saberes ancestrales.

La ley destaca la importancia de la autonomía en la gestión de sus conocimientos, reconociendo el valor de la comida como parte de su identidad (Congreso de Colombia, 1993)

***Decreto 804 de 1995***

Reglamenta la atención educativa para grupos étnicos y define la etnoeducación como un proceso integral ligado a la cosmovisión, la lengua y el territorio de cada comunidad. Este decreto establece que los currículos deben incorporar los saberes culturales propios, así como la participación activa de la familia y la comunidad en la transmisión de prácticas ancestrales, entre ellas las relacionadas con la alimentación tradicional (MEN, 1995).

***Ley 1381 de 2010***

Declara las lenguas de los pueblos indígenas, afrodescendientes y demás grupos étnicos como patrimonio cultural inmaterial de la Nación. La ley reconoce que las lenguas son vehículos fundamentales de los saberes ancestrales, la memoria colectiva y la identidad cultural. Ordena su preservación y uso en contextos educativos, reforzando la transmisión intergeneracional de conocimientos propios (Congreso de Colombia, 2010).

***Convenio 169 de la OIT sobre Pueblos Indígenas y Tribales (1989)***

Este convenio internacional ratificado por Colombia garantiza los derechos de los pueblos indígenas y tribales a mantener y proteger sus tradiciones, lenguas, y saberes ancestrales. En particular, protege el derecho a la educación intercultural y a la participación en decisiones que afecten sus culturas.

El marco legal revisado proporciona una sólida base para la implementación de programas educativos que fomenten la transmisión de saberes ancestrales dentro de las comunidades étnicas. La Constitución Política de Colombia y las leyes relacionadas con la etnoeducación garantizan el derecho de estas comunidades a mantener su patrimonio cultural y

lingüístico, mientras que los convenios internacionales respaldan la obligación de respetar y promover la diversidad cultural a nivel global.

## **Diseño Metodológico**

### **Enfoque, Método y Tipo de Investigación**

La presente investigación pertenece al campo de las ciencias de la educación, se sitúa en el núcleo problémico Etnoeducación, diversidad cultural, pervivencia de los pueblos étnicos y convivencia intercultural. La línea de investigación en la cual se inscribe es Etnoeducación, cultura y comunicación.

El enfoque utilizado es el cualitativo, pues se trata de identificar los conocimientos ancestrales que se transmiten a través de la comida y que contribuyen a la preservación de la identidad cultural tule y afrodescendiente en un grupo de personas de la vereda Punta de Piedra, para luego analizar la importancia de la comida en el proceso de transmisión de saberes culturales.

El método seleccionado es el etnometodológico, porque se centra en las formas mediante las cuales los participantes construyen, reproducen y dan sentido a sus prácticas culturales cotidianas. Desde los aportes clásicos de Garfinkel (1967), la etnometodología permite comprender las reglas implícitas, los acuerdos tácitos y los significados que organizan la vida social. En esa misma línea, Campos (2020) explica que este método busca entender las normas, rutinas y prácticas que las personas usan día a día para orientar sus decisiones y acciones, revelando la lógica interna que sostiene sus interacciones.

En el caso de esta investigación, el enfoque etnometodológico posibilita comprender cómo las familias tule y afrodescendientes transmiten de manera cotidiana sus saberes ancestrales a través de la comida, Además, es un método que permite al investigador ir más allá de lo observable a simple vista, lo invita a adentrarse en las bases de las interacciones sociales, de modo que descubre las construcciones no escritas que dirigen las acciones de los individuos

sociales.

## Técnicas e Instrumentos para la Recolección de la Información

**Tabla 1**

*Características de la recolección de la información*

<i>Técnica</i>	<i>Instrumentos</i>	<i>Finalidad</i>
<i>Siluetas</i>	Cartulinas y guía de preguntas	Identificar percepciones, memorias y significados de recetas y tradiciones culinarias.
<i>Fotolenguaje</i>	Fotografías de espacios familiares y guía orientadora	Reconstruir los espacios, roles, métodos y actores involucrados en la transmisión de saberes.
<i>Zoom (Historias orales)</i>	Grabaciones de voz y notas de campo	Analizar el papel de la comida en la memoria cultural y en la preservación de la identidad.

**Nota:** La tabla presenta la relación entre los objetivos específicos del estudio y las técnicas e instrumentos cualitativos aplicados durante el trabajo de investigación.

*Fuente.* Elaboración propia.

## Población

La población objeto de estudio son un grupo de personas pertenecientes a las minorías étnicas tule, afrodescendientes y mestizos, los cuales habitan en la vereda Punta de Piedra del municipio de Turbo, departamento de Antioquia.

## Muestra

La muestra para este proyecto fueron 15 estudiantes, de los cuales 5 son afrodescendientes, 5 mestizos y 5 son indígenas tule, y 15 padres de familia, de los cuales 5 son

indígenas tule, 5 mestizos y 5 afrodescendientes. la selección fue intencionada para conformar un grupo representativo que permitiera obtener una visión amplia y diversa sobre los los saberes ancestrales que se transmiten a través de la comida.

### **Criterios de Selección**

La selección de los participantes se realizó mediante un muestreo intencionado, orientado a garantizar la participación de personas que poseyeran conocimientos, experiencias y prácticas directamente relacionadas con la transmisión de saberes ancestrales a través de la comida. Los criterios definidos fueron los siguientes:

#### ***Pertenencia Étnica***

Se seleccionaron personas pertenecientes a los pueblos tule, mestizo y afrodescendiente, dado que son las comunidades presentes en la vereda Punta de Piedra y constituyen el foco de análisis del estudio.

#### ***Edad***

Se incluyeron estudiantes entre 9 y 13 años, por ser edades en las que existe participación activa en prácticas familiares relacionadas con la comida, así como capacidad para relatar experiencias y reconocer elementos de identidad cultural. Asimismo, se seleccionaron padres, madres o adultos responsables (entre 25 y 60 años) que participan en la preparación de alimentos y en la transmisión cotidiana de saberes culinarios dentro del hogar.

#### ***Rol en la Familia o Comunidad***

Se priorizó la participación de personas que preparan alimentos de forma habitual, conservan o reproducen recetas tradicionales, narran historias, prácticas o rituales vinculados con la comida, acompañan a los niños en actividades relacionadas con la cocina o celebraciones culturales.

### ***Disponibilidad y Disposición para Participar***

Los participantes debían mostrar apertura para dialogar, compartir experiencias, responder preguntas y realizar actividades interactivas (siluetas, fotolenguaje e historias orales).

### **Consideraciones Éticas**

La investigación garantizó:

Consentimiento informado libre y voluntario.

Protección de datos personales.

Uso de seudónimos.

Participación sin riesgo ni afectación emocional.

Respeto por la cosmovisión y prácticas culturales de cada comunidad.

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

Para indagar por los saberes ancestrales transmitidos a través de la comida en un grupo de personas pertenecientes a las culturas tule y afrodescendientes de la vereda Punta de Piedra en el municipio de Turbo y cómo esa transmisión de saberes ayuda a la preservación de las culturas tule y afrodescendiente, se utilizaron algunas técnicas interactivas de investigación cualitativa, las cuales, en la investigación social cualitativa se diseñan para profundizar en la comprensión de los fenómenos sociales al centrarse en las experiencias y prácticas culturales de los participantes. Según Chacón et al. (2002) estas técnicas buscan no solo interpretar y comprender las acciones y significados de los sujetos, sino también identificar los contextos culturales que influyen en estos significados. Estas técnicas consideran que los elementos culturales, como signos y símbolos, adquieren su valor a partir de sus relaciones y representaciones dentro de un contexto cultural específico. a través de estas técnicas se concibe la cultura como la construcción simbólica en la cual las normas y reglas sociales se interpretan

y se transforman a través del simbolismo subyacente, lo cual facilita la comprensión de las dinámicas sociales y culturales. A continuación, se observarán las fases:

**Tabla 2**

*Fases del proceso investigativo*

<i>Fase</i>	Momento	Actividades principales
<i>Definición del problema</i>	Momento 1	Identificación del problema; revisión inicial
	Momento 2	de la literatura.  Formulación del planteamiento del problema y pregunta de investigación; definición de objetivos.
<i>Diseño del trabajo</i>	Momento 3	Construcción del estado del arte: revisión
	Momento 4	de antecedentes, elaboración del marco teórico y marco conceptual; elaboración del marco legal. Diseño metodológico: elección de enfoque cualitativo, método etnometodológico, técnicas e instrumentos; elaboración de guías y consentimiento informado.
<i>Recogida de datos</i>	Momento 5	Selección de la muestra y aplicación de
	Momento 6	criterios de inclusión; logística y programación de sesiones. Aplicación de técnicas: Siluetas, Fotolenguaje e Historias orales; registro (audios, fotografías, notas

		de campo).
<i>Análisis de datos</i>	Momento 7	Describir cómo se hizo la codificación y análisis de datos (categorías emergentes y matrices hermenéuticas).
		Sistematización de resultados, redacción del
	Momento 8	informe final,

---

*Nota:* La tabla describe las fases y momentos que estructuraron el desarrollo del proceso investigativo, desde la definición del problema hasta la elaboración del informe final.

*Fuente.* Elaboración propia

### *Aplicación de Técnicas*

La aplicación de las técnicas se desarrolló en sesiones grupales realizadas en espacios escolares. Antes de cada actividad se explicó nuevamente el propósito de la investigación y se confirmó el consentimiento informado. Las técnicas se ejecutaron de forma participativa y con acompañamiento permanente de la investigadora.

Para el logro del primer objetivo, el cual consiste en evaluar la percepción de la identidad cultural a partir de las tradiciones alimentarias, se aplicó la técnica denominada Siluetas. Esta técnica permitió que los participantes reflexionaran sobre su cultura desde su propio cuerpo y sus propias experiencias. seguidamente eligieron turno para que uno se acostase y el otro dibujara la silueta del cuerpo del compañero. Luego que delinearon la silueta, cada participante plasmó en ella las respuestas a las siguientes preguntas: ¿Cuáles son algunas de las recetas tradicionales de su cultura que han sido significativos para usted y su familia, y qué historias o recuerdos los acompañan? ¿Cómo se transmiten las recetas y los conocimientos

culinarios en su familia o comunidad? ¿Hay alguien en particular que haya influido en su aprendizaje sobre la comida tradicional? ¿En qué momentos o celebraciones especiales suele preparar o consumir recetas tradicionales, y qué significado tienen esas recetas en esos contextos? ¿Cómo considera que las tradiciones alimentarias de tu comunidad contribuyen a tu identidad cultural y a la forma en que se perciben a sí mismos y a su cultura? ¿Has notado algún cambio en la forma en que se valoran o practican las tradiciones alimentarias en tu comunidad a lo largo del tiempo? Si es así, ¿qué factores cree que han influido en esos cambios? ¿Cómo te sientes al compartir tus recetas y tradiciones culinarias con personas de otras culturas? ¿Crees que esto ayuda a fortalecer tu identidad cultural?

Seguidamente se ubicaron las siluetas en un espacio que permitía la visibilización por parte de todos los participantes, para identificar a quién correspondía cada silueta. Cada persona se ubicó cerca de su silueta y compartió con los otros el significado y sentido de lo expresado en ella mediante la expresión de las respuestas dadas a las preguntas.

Por último, la investigadora realizó preguntas que llevaron al grupo a reflexionar sobre las respuestas que fueron escritas en las siluetas: ¿Qué cosas llaman la atención? ¿Qué tipo de relaciones se encuentra entre las siluetas? ¿Qué diferencias hay entre ellas? ¿Qué recurrencias se encuentran? ¿Qué cosas de las que hay en ellas llevan a unirse? ¿Con cuáles siluetas además de la tuya te sientes identificado? ¿por qué?

Para finalizar, se llevaron a cabo las conclusiones a partir de la reflexión sobre cómo se sintieron durante el desarrollo del ejercicio, la cultura a la cual pertenecen, la identidad étnica, los rasgos comunes de las culturas representadas en ellos y la relación entre la cultura y la manera de alimentarse.

Posteriormente, las siluetas fueron ubicadas en un espacio visible para todos, de modo

que cada participante pudiera reconocerse y compartir con el grupo el significado de lo escrito. A través de preguntas orientadoras —como qué llamaba la atención, qué relaciones se encontraban entre las producciones, qué diferencias y recurrencias aparecían y con cuáles siluetas se sentían identificados— se generó una reflexión colectiva que permitió identificar elementos comunes entre las culturas tule y afrodescendiente, así como la manera en que la comida actúa como un marcador identitario.

Para el logro del segundo objetivo, consistente en indagar por los métodos y espacios a través de los cuales se transmiten los saberes culturales en personas pertenecientes a las minorías étnicas tule y afrodescendientes, se utilizó la técnica llamada Foto lenguaje, con la cual se pretendió evocar los espacios familiares en los cuales se construye la memoria colectiva y se realiza la transmisión de saberes ancestrales. La técnica, cuya base es la fotografía ayudó a evocar recuerdos, momentos, construcciones culturales familiares y colectivas, en ella tuvo un papel importante el discurso de los participantes, a través del cual se puso en circulación la forma como ellos participan, conocen, reconocen y se apropian de los espacios en los cuales realizan la aprehensión de la realidad.

Se dividió el grupo en subgrupos, a los cuales se les hizo entrega de fotografías de lugares, espacios y escenarios relacionados con el entorno del hogar y de la vereda, las fotografías fueron puestas en circulación cual carrusel, de manera que los participantes las observaron detenidamente, identificando los siguientes elementos preparados en la guía orientadora. Las fotografías enseñadas mostraban las siguientes situaciones: Cocina con su fogón y utensilios, una mujer cocinando en fogón de leña y niños acompañando la labor; familia reunida alrededor de la mesa; familia reunida en la sala compartiendo alimentos; familia que sigue conversando, aunque hayan terminado de compartir los alimentos.

A medida que observaban las fotografías, dialogaban para dar respuesta a las preguntas que aparecían detrás de las fotos: ¿qué rol juegan las comidas familiares en la transmisión de saberes ancestrales en tu hogar? ¿Existen rituales o ceremonias específicas en tu familia o en tu comunidad donde se transmitan saberes ancestrales? Si es así, ¿puede describir algunos? quiénes son las personas más influyentes en el proceso de transmisión de saberes culturales en su comunidad (abuelos, padres, líderes comunitarios) ¿cuáles son los espacios físicos (como casas, escuelas, lugares de reunión) donde se lleva a cabo la transmisión de saberes ancestrales? ¿cómo influyen las historias y leyendas de su cultura en la educación de las nuevas generaciones? ¿puedes compartir alguna que te hayan contado? ¿cuáles medios utilizan en tu familia para compartir y aprender sobre sus tradiciones culturales ancestrales? Si es así, ¿cómo lo hacen? ¿qué papel juega la escuela en la preservación y transmisión de los saberes ancestrales de la cultura a la cual perteneces? ¿Existen grupos comunitarios que trabajen para preservar y transmitir los saberes ancestrales? ¿Qué tipo de actividades realizan? En tu opinión, ¿cuáles son los mayores desafíos que enfrenta tu comunidad en la transmisión de saberes culturales a las generaciones más jóvenes?

Finalmente se procedió a plantear las conclusiones sobre la socialización de las preguntas, revelando los sentidos y significados que tiene los espacios para ellos y la relación entre la comida y la construcción y transmisión de los saberes ancestrales.

Para el logro del tercer objetivo, orientado a analizar la importancia de la comida en el proceso de transmisión de saberes ancestrales y en la preservación de la identidad cultural, se empleó la técnica Zoom. Esta técnica consistió en presentar un cuento relacionado con la cocina y luego imágenes que iban desde una visión general hasta un acercamiento minucioso de objetos, manos, utensilios y gestos utilizados al cocinar. El análisis progresivo permitió que los

participantes identificaran elementos simbólicos que no siempre aparecen de manera evidente: los movimientos de las manos que enseñan, el uso de ciertos ingredientes “de antes”, los utensilios tradicionales que se heredan o se conservan, y las formas de preparar un alimento que llevan implícitas historias familiares y comunitarias.

Durante esta técnica, se registraron de forma permanente los relatos orales, así como las expresiones y emociones vinculadas al acto de cocinar, lo que facilitó comprender la comida no solo como una práctica funcional, sino como un lenguaje cultural que transmite identidad, memoria y pertenencia.

Durante todas las actividades se mantuvo un registro permanente mediante notas de campo, donde se consignaron observaciones sobre el ambiente, las interacciones, las emociones expresadas y los elementos culturales que surgían en el diálogo. Todos los materiales (audios, fotografías de producciones, transcripciones) fueron codificados y resguardados de forma confidencial para asegurar el manejo ético de la información.

### **Análisis de Datos**

El análisis de la información se desarrolló conforme al enfoque cualitativo y a las técnicas aplicadas (siluetas, fotolenguaje y zoom). Una vez recopilados los materiales —notas de campo, fotografías, transcripciones de relatos y registros de las discusiones— se realizó una lectura inicial para identificar ideas, expresiones y elementos comunes relacionados con la comida, las prácticas ancestrales y la transmisión de saberes en las familias tule, mestizos u afrodescendientes.

A partir de esta lectura se construyeron códigos descriptivos que surgieron directamente del discurso de los participantes, tales como referencias a recetas transmitidas por abuelas, el significado de cocinar en fogón de leña, los espacios familiares donde ocurre la transmisión de

saberes, las memorias asociadas a los alimentos y el acompañamiento de los niños en las labores de cocina.

Posteriormente, estos códigos se organizaron en categorías emergentes, entre las que se destacan:

- (1) prácticas ancestrales,
- (2) actores que participan en la transmisión de saberes,
- (3) espacios y momentos donde ocurre la transmisión,
- (4) memorias y significados vinculados a la comida,
- (5) cambios percibidos en las prácticas alimentarias, y
- (6) aportes de la comida a la identidad cultural.

Para integrar la información de cada técnica se elaboraron matrices hermenéuticas, en las que se cruzaron estas categorías con evidencias provenientes de las siluetas, las fotografías analizadas y los relatos orales. Cada matriz incluyó citas textuales, descripciones de lo observado y la interpretación de los sentidos culturales expresados por los participantes.

Finalmente, siguiendo un enfoque hermenéutico, se interpretaron los significados otorgados por los participantes a la comida, a las prácticas de preparación y a los momentos familiares compartidos, lo que permitió comprender cómo estos elementos contribuyen a la preservación de la identidad cultural tule y afrodescendiente y a la transmisión cotidiana de saberes ancestrales.

## Resultados de la Investigación

### Hallazgos

**Tabla 3**

*Síntesis de hallazgos*

Categoría analítica	Hallazgos principales	Evidencias recogidas
Identidad cultural	La identidad está fuertemente ligada al territorio, la familia y la memoria culinaria. Los estudiantes reconocen que ciertos alimentos representan su origen y su comunidad.	Los participantes expresan que ciertos platos los “ <i>conectan con su tierra</i> ” y les permiten sentirse parte de su cultura y su grupo étnico.
Transmisión de saberes	Los saberes ancestrales se transmiten principalmente en el hogar mediante la observación, la participación en preparaciones y las historias familiares. Hay transmisión, pero no es sistemática.	Se mencionan prácticas de aprendizaje como ver cocinar a las madres, abuelas y cuidadores, y repetir las técnicas “ <i>como ellas lo hacen</i> ”.
Rol de la comida en la cultura	La comida funciona como un símbolo de pertenencia, memoria y unión familiar. También marca diferencias entre grupos étnicos y muestra prácticas propias.	Se mencionan platos tradicionales (Tule, afrodescendientes y mestizos) como elementos de reconocimiento cultural y orgullo.

*Fuente.* Elaboración propia.

**Nota:** La tabla sintetiza los hallazgos obtenidos a partir de las técnicas de silueta,

fotolenguaje y zoom aplicadas a estudiantes y padres de familia de la vereda de Punta de Piedra, Municipio de Turbo.

### **Identidad Cultural (Percepción y Memoria)**

Los participantes afrodescendientes hicieron mención de comidas pertenecientes a la cultura paisa y a la chocoana, tales como la bandeja paisa, pescado frito con yuca cocida, además de algunos dulces típicos que se preparan en la semana santa. Sin embargo, al preguntarles por los platos tradicionales, hicieron mención de algunos platos típicos de los departamentos del Chocó y de Córdoba, entre ellos el arroz de frijoles, el revoltillo de pescado, el sancocho de carne salada. Los indígenas tule, mencionaron algunos platos propios de su cultura ancestral, tales como la yuca cocida, el pescado, la chicha y otras preparaciones a base de maíz, plátano cocido y guarapo de caña.

Las recetas de las comidas les recuerda la tierra de donde son originarios, en el caso de los indígenas tule, manifestaron que esos alimentos son dados por la madre tierra y siempre les hace recordar la vereda y su parcela.

Las formas de preparar la comida son transmitidas por las madres a sus hijas e hijos, ante todo a las hijas, pues “*la cocina se hizo para las mujeres*”. Expresaron además que desde chiquita la niña debe ser llevada a la cocina para enseñarle las labores, en caso de fallecimiento de la mamá, le corresponde a la hermana mayor enseñarles a las menores todo lo relacionado con las preparaciones de la comida. Es por eso que la persona más influyente de la cual se aprende el arte de la cocina es la figura femenina con mayor edad en el hogar, la cual puede ser la abuela, mamá, tía o hermana mayor. En épocas como la semana santa se suele realizar preparaciones propias de la cultura, tales como los dulces característicos de los afrodescendientes en los que se llevan a cabo mezclas especiales de frutas con panela y

especias, igual ocurren con los indígenas tule, los cuales también preparan dulces en esa semana, no solo con frutas, sino que también lo hacen con vegetales.

Preparar ese tipo de comidas en fechas especiales los hace sentirse en casa, *“como que uno tiene un pedacito de su tierra acá, también uno recuerda a los familiares, hay unos que ya no están con nosotros, partieron a mejor vida”*. Las tradiciones alimentarias les ayudan a conocer su pasado, *“porque las preparaciones siempre van a estar presentes con nosotros, aunque hay cosas que se van olvidando, entonces uno pregunta al que sí sabe realmente cómo se prepara”*

La forma como se prepara la comida ha ido cambiando con el tiempo, porque *“como estamos con otras culturas, uno va aprendiendo lo de ellos, entonces ya uno no hace las cosas como se las enseñaron, porque aprende algo de otra cultura”*. Rara vez comparten recetas, porque de esas recetas suele hablarse comúnmente con la familia, pero como manifestó la señora María: *“si compartiéramos las recetas que conocemos, las otras personas conocerían más nuestra cultura”*. Sin embargo, en ocasiones tiene recelos de compartir las recetas, por temor a que no sea del agrado de las otras culturas.

Hubo coincidencia entre algunas recetas mencionadas por los participantes, ante todo en los ingredientes que se utilizan en su preparación, también hubo diferencias muy notorias en cuanto a la manera como se prepara la comida, lo cual permite hablar de encuentros y desencuentros entre las dos culturas.

Las siluetas presentadas tienen cosas en común y otras que las diferencian, basadas en la cultura y las preparaciones que se llevan a cabo, por eso se concluye que la comida y la alimentación tiene una relación estrecha con la cultura, debido a que cada cultura tiene una

tradicción que los diferencia de las otras.

### **Transmisión de Saberes (Quiénes, Cómo y Cuándo Enseñan)**

La comida que se prepara en casa es de gran importancia para en la transmisión de saberes ancestrales, debido a que cuando se siembra se enseña la manera como esa cultura en particular se relaciona con la tierra que le da la cosecha “*entonces el hijo y la hija aprenden a tratar a la madre tierra*”, del mismo modo algunos participantes recuerdan la manera como sus padres les enseñaban sobre su cultura en las noches de luna, en una celebración familiar, o “*cuando el abuelo llegaba a casa*”.

Para transmitir los saberes no hay fechas específicas, es la ocasión la que produce la necesidad de enseñar a los niños lo que se necesita sobre sus ancestros, esos saberes se obtienen de los padres, pero sobre todo de los abuelos, los cuales son sinónimo de experiencia y sabiduría, de ese modo la sala de la casa, el andén, la cocina, el río, el lugar de los sembrados o parcela, son los lugares en los que comúnmente se lleva a cabo la transmisión de saberes,

Las leyendas y los mitos influyen mucho en la educación, pues ellos han servido como medio para reprimir la conducta de generación en generación “*los muchachos aprenden a respetar, a obedecer, a ser buenos con la familia y con los demás, también a no coger lo ajeno, porque los mitos y las leyendas mencionan personajes que hacen cosas extrañas y castigan a los que se portan mal*”, lo cual ejerce efecto en el comportamiento de las nuevas generaciones, quienes se atemorizan al escuchar los relatos cargados de acciones llevadas a cabo por personajes sobrenaturales. Conocer los mitos es vista como una manera de conocer la cultura.

Para la transmisión de saberes ancestrales las familias no tienen un método en especial, sino que a medida que la situación lo amerita, los mayores transmiten la ancestralidad a sus hijos. Esas situaciones están relacionadas con las festividades, de manera que cuando llegan las

fechas en las cuales se celebran festividades, los recuerdos invaden el pensamiento y se lleva a cabo una explosión de saberes que permanecen incubados en la memoria, es allí cuando los mayores sienten que deben transmitir sus saberes ancestrales.

En la vereda no hay personas aparte de la familia que procuren rescatar los saberes ancestrales de las minorías étnicas afrodescendientes y tule. Así mismo hay desafíos grandes para transmitir los saberes ancestrales a los niños y jóvenes, los cuales se enfocan en la diversidad cultural que hay en la vereda, porque hay muchas personas que pertenecen a diferentes culturas, eso lleva a que los niños y jóvenes indígenas se sientan en ocasiones avergonzados de ser indígenas, tomando las costumbres de los *“libres y dejando atrás lo que desde la comunidad indígena les ofrecemos, que es el conocimiento propio, de nosotros”*

Se concluye que la comida ayuda a enseñar a los niños y jóvenes valores, manera de trabajar el campo, la forma de vestir, la religión y las formas de relacionarse o *“tratar al otro”*, también se enseñan las recetas que son propias de cada cultura.

### **Rol de la Comida en la Preservación de la Identidad Cultural**

La comida surge como un elemento importante en la transmisión de los saberes ancestrales y la preservación de la identidad cultural tule y afrodescendiente de la vereda Punta de Piedra del municipio de Turbo, lo cual se lleva a cabo desde el seno del hogar, partiendo de la comensalía y extrapolándose a la propia siembra de los alimentos en la agricultura de subsistencia que caracteriza a los indígenas tule. Con frecuencia la comida se presenta como el resultado de la acción de cocer los alimentos, lo cual ha sido relegado a la mujer, por esto hubo que buscar ese lugar desentrañando los recuerdos y fragmentos de la memoria colectiva de los participantes, de manera que pudiesen reconocerla y traerla como invitado al centro del

pensamiento, como fuese el platillo favorito en medio de todas las vertientes que tiene la cultura.

Reconocer que la comida es un medio para preservar lo ancestral generó sorpresa y fascinación entre los participantes, dado que el ser humano come para pensar, pero rara vez se detiene a realizar la acción inversa. Es tanta la importancia de la comida, que se convierte en la palanca que ayuda a dar firmeza a la cultura y a la pervivencia de la misma.

Las generaciones actuales están recibiendo la carga cultural por parte de sus mayores, sin embargo esa acción se ve afectada por la falta de fortalecimiento desde la institución, pues como relataron los participantes, *“la escuela no nos enseña cómo cuidar nuestra cultura, ni cuál es su importancia”*, no obstante, donde la voluntad escasea, surge el alimento, la comida como impronta que eleva la función de la mujer en la cocina, que más que una cocinera, se convierte en transmisora de saberes ancestrales tras cada preparación, cada receta con la que procura atender a sus comensales.

La comida pues ayuda a la preservación de la identidad de las minorías étnicas en mención por medio de la enseñanza de saberes ancestrales propios como los mitos, leyendas, cuidado por el medio ambiente, las técnicas para sembrar, los tiempos que empíricamente se utilizan para recoger la cosecha, las preparaciones culinarias ancestrales, la misma historia de la cultura, pues como se dijo anteriormente, en cada preparación hay inmersa una historia, un relato construido de manera colectiva o de manera familiar.

## Conclusiones

En correspondencia con los objetivos específicos de esta investigación, se presentan las siguientes conclusiones:

En primer lugar, respecto a evaluar la percepción de la identidad cultural a partir de las tradiciones alimentarias, se identificó que la comida constituye un eje fundamental en la construcción y reafirmación de la identidad cultural en las familias tule, afrodescendientes y mestizas de la vereda Punta de Piedra. Las representaciones elaboradas en las actividades participativas evidenciaron que los alimentos —como el pescado, la yuca, la chicha, los dulces tradicionales y las preparaciones propias de cada grupo— evocan recuerdos, paisajes, memorias familiares y sentimientos de pertenencia. Estas prácticas culinarias, además de ser rutinas alimentarias, están cargadas de significados simbólicos y afectivos que sostienen la memoria colectiva y las raíces culturales de cada comunidad.

En segundo lugar, en relación con indagar por los métodos y espacios a través de los cuales se transmiten los saberes culturales, se concluyó que la transmisión ocurre principalmente en el hogar y a partir de situaciones cotidianas, sin una planificación formal. Las madres, abuelas y mujeres cuidadoras orientan este proceso mediante la participación directa de los niños en la cocina, las conversaciones informales, los relatos sobre la tierra y la enseñanza práctica del manejo de los alimentos. Los resultados obtenidos con las técnicas aplicadas muestran que los espacios como la cocina, el río, la parcela, el andén o la sala se convierten en escenarios pedagógicos donde se aprende observando, haciendo y escuchando. La figura femenina continúa siendo el pilar de la transmisión cultural, lo cual exige reconocer su papel como portadora y protectora de saberes ancestrales.

En tercer lugar, al analizar la importancia de la comida en el proceso de transmisión de saberes ancestrales y su contribución a la preservación de la identidad cultural, se evidenció que la comida funciona como un medio que articula memoria, tradición y aprendizaje. Las producciones de los participantes mostraron que cada receta guarda un relato, una historia familiar, un consejo o un recuerdo de los mayores. La comida no solo alimenta el cuerpo, sino la cultura: permite conservar mitos, prácticas agrícolas, técnicas culinarias, valores comunitarios y formas de relación con la naturaleza. Sin embargo, también se hizo evidente que estos saberes enfrentan desafíos derivados de la convivencia con otras culturas, lo que genera cambios, adaptaciones y, en ocasiones, pérdidas.

Por último, respecto a proponer orientaciones pedagógicas que fortalezcan la identidad cultural, se concluye que la institución educativa aún no integra de manera sistemática los saberes ancestrales dentro de su propuesta curricular. Los estudiantes señalaron que estos conocimientos los aprenden principalmente en casa, lo que evidencia una desconexión entre el ámbito escolar y los procesos culturales locales. Se hace necesario, por tanto, que la escuela incorpore de forma transversal los saberes culinarios en áreas como ciencias sociales, ciencias naturales, ética y Cátedra Afrocolombiana, mediante proyectos escolares, actividades comunitarias y estrategias que vinculen a las familias. Reconocer la comida como saber ancestral es, además, un camino para dignificar el rol de las mujeres que sostienen esta memoria cultural y para fortalecer la identidad de las nuevas generaciones.

## Recomendaciones

En coherencia con los hallazgos y con el enfoque etnoeducativo del proyecto, se plantean las siguientes recomendaciones orientadas al fortalecimiento cultural en la Vereda Punta de Piedra y en la Institución Educativa:

La institución educativa puede incorporar los saberes culinarios ancestrales en la Cátedra Afrocolombiana, en los proyectos de aula y en las áreas de ciencias sociales, ciencias naturales y ética. Esto permitiría que los estudiantes reconozcan la comida como un elemento de identidad, memoria y territorio, y que valoren la diversidad cultural presente en su comunidad.

Se recomienda promover espacios de encuentro donde las familias compartan sus prácticas culinarias tradicionales y expliquen su significado. Estas actividades pueden convertirse en escenarios pedagógicos que legitimen los saberes comunitarios y favorezcan el diálogo intercultural.

La escuela puede diseñar proyectos permanentes que recojan historias, recetas, prácticas agrícolas y cosmovisiones culinarias de la comunidad Tule y afrodescendiente. Estos proyectos contribuirían a la preservación del patrimonio cultural y permitirían a los estudiantes comprender la relación entre alimentación, territorio y cultura.

Dada la riqueza cultural de la vereda Punta de Piedra, se recomienda impulsar la creación de un centro cultural comunitario o, en su defecto, fortalecer desde la institución educativa iniciativas culturales que promuevan la identidad, la memoria y el reconocimiento de la diversidad étnica.

Así como la comida se convirtió en un eje de reflexión en este estudio, otros temas significativos de la vida comunitaria —como el cuidado del territorio, las plantas medicinales o

las relaciones intergeneracionales podrían ser incluidos en futuros proyectos institucionales, favoreciendo una educación situada y significativa.

Aunque no es el foco del presente estudio, emergieron inquietudes relacionadas con la violencia de género, fenómeno que afecta de manera preocupante a mujeres y niñas en el país. Se recomienda que la institución educativa y la comunidad avancen en proyectos de sensibilización, formación y prevención, reconociendo que la escuela es un escenario fundamental para promover relaciones respetuosas y la defensa de los derechos humanos.

### Referencias Bibliográficas

Bahls, Á., Wendhausen Krause, R., & da Silva Añaña, E. (2019). Comprensión de los conceptos de culinaria y gastronomía: Una revisión y propuesta conceptual. *Estudios y perspectivas en turismo*, 28(2), 312–330.

[https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S185117322019000200004&script=sci\\_artt\\_ext&tlng=en](https://www.scielo.org.ar/scielo.php?pid=S185117322019000200004&script=sci_artt_ext&tlng=en)

Cabezas Vargas, R. Y., & Escalante Escobar, Y. M. (2022). *Importancia de los saberes ancestrales en la identidad cultural en los niños de 5 años en la IE inicial de la comunidad de Cullpuquio–Ayacucho*. [https://repositorio.usil.edu.pe/items/2395530a-](https://repositorio.usil.edu.pe/items/2395530a-36ee-47339221-fceab240e232)

[36ee-47339221-fceab240e232](https://repositorio.usil.edu.pe/items/2395530a-36ee-47339221-fceab240e232)

Caicedo Santana, S. J. (2022). *Relatos de huerta: ¿Un lugar para la construcción de saberes e identidad campesina?*

<https://bibliotecadigital.udea.edu.co/entities/publication/b83a96fe-16e6-4b8f-a4b7-2fefae8dfa18>

Campos, S. J. (2020). Etnometodología. En D. Páramo, S. Campos, & L. Maestre (Eds.), *Métodos de investigación cualitativa: Fundamentos y aplicaciones* (pp. 131–162). Universidad del Magdalena.

<https://editorial.unimagdalena.edu.co/Editorial/Publicacion/4155>

Chacón, B. E. G., Zabala, S. P. G., Trujillo, A. Q., Velásquez, Á. M. V., & Cotos, A. M. G. (2002). *Técnicas interactivas para la investigación social cualitativa*. Fundación Universitaria Luis Amigó. [https://evalparticipativa.net/wp-](https://evalparticipativa.net/wp-content/uploads/2021/11/33.-Tecnicas-interactivas-investigacion-social-cualitativa-1.pdf)

[content/uploads/2021/11/33.-Tecnicas-interactivas-investigacion-social-cualitativa-1.pdf](https://evalparticipativa.net/wp-content/uploads/2021/11/33.-Tecnicas-interactivas-investigacion-social-cualitativa-1.pdf)

Congo Jiménez, J. M. (2023). *Los saberes ancestrales gastronómicos y la identidad cultural en el cantón Ambato* (Bachelor's thesis, Universidad Técnica de Ambato-Facultad de Ciencias Humanas y de la Educación-Carrera de Turismo).

<https://repositorio.uta.edu.ec/items/af602647-edb1-40e1-a844-3382344a9cc2>

Congreso de Colombia. (1991). *Constitución Política de Colombia*.

Congreso de Colombia. (1993). *Ley 70 de 1993 - Ley de Protección a las Minorías Étnicas*.

Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural de Colombia.

<https://www.minagricultura.gov.co/Normatividad/Leyes/Ley%2070%20de%201993.pdf>

Congreso de Colombia. (1994). *Ley 115 de 1994 - Ley General de Educación*.

Congreso de Colombia. (2006). *Ley 1098 de 2006 - Código de Infancia y Adolescencia*. Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

<https://www.icbf.gov.co/sites/default/files/codigoinfancialey1098.pdf>

Congreso de Colombia. (2010). *Ley 1381 de 2010. Ley de Lenguas Nativas*.

Departamento Administrativo Nacional de Estadística. (s. f.). *Glosario: Grupos étnicos*.

[https://www.dane.gov.co/files/censo2005/etnia/sys/Glosario\\_eticos.pdf](https://www.dane.gov.co/files/censo2005/etnia/sys/Glosario_eticos.pdf)

Díaz-Barriga, A. (2020). *Guía para la elaboración de una secuencia didáctica*. SETSE.

<http://envia3.xoc.uam.mx/envia-2->

[7/beta/uploads/recursos/xYYzPtXmGJ7hZ9Ze\\_Guia\\_secuencias\\_didacticas\\_Angel](http://beta/uploads/recursos/xYYzPtXmGJ7hZ9Ze_Guia_secuencias_didacticas_Angel_Diaz.pdf)

[Diaz.pdf](http://beta/uploads/recursos/xYYzPtXmGJ7hZ9Ze_Guia_secuencias_didacticas_Angel_Diaz.pdf)

Doty, A. (2020). *Cultura fuera de contexto: El papel de la comida en la creación de identidad*.

Escobar, A. (2008). *Territorios de diferencia: Lugar, movimientos, vida, redes*. Universidad del Cauca.

[https://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=IawDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA193&dq=Escobar,+A.+\(2008\).+Territorios+de+diferencia:+Lugar,+movimientos,+vida,+redes.+Universidad+del+Cauca.&ots=O3KzK8gfP6&sig=tCuL7wMAJDngHJgmHnCr8nCTVsU](https://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=IawDwAAQBAJ&oi=fnd&pg=PA193&dq=Escobar,+A.+(2008).+Territorios+de+diferencia:+Lugar,+movimientos,+vida,+redes.+Universidad+del+Cauca.&ots=O3KzK8gfP6&sig=tCuL7wMAJDngHJgmHnCr8nCTVsU)

Escobar, A. (2014). *Sentipensar con la Tierra: Nuevas lecturas sobre desarrollo, territorio y diferencia*. Universidad Autónoma Latinoamericana.

<http://revistaselectronicas.ujaen.es/index.php/atma/article/download/3485/2815>

Fernández, F. R. (2020). La gastronomía como elemento inmaterial en la declaración de bienes de interés cultural de la Comunitat Valenciana (España) y su influencia en el destino turístico. *Turismo y Patrimonio*, (15), 161–179.

<http://revistaturismoypatrimonio.com/index.php/typ/article/view/230>

Garfinkel, H. (1967). *Studies in ethnomethodology*. Prentice-Hall.

<https://www.taylorfrancis.com/chapters/edit/10.4324/9781003320609-8/studies-ethnomethodology-harold-garfinkel>

González Arana, R. (2022). *Minorías étnicas y constitución política de 1991 en Colombia*.

<https://digital.csic.es/handle/10261/263521>

Guillermo, J. C. L., Del Aguila, A. D. A., Sandi, J. E. A., Rios, A. M. G., Palomino, M. C. A., &

Delgado, J. C. Y. (s. f.). *Educación inclusiva en Latinoamérica: Enfoque intercultural*.

<https://osf.io/preprints/vg6c4/>

Hernandez Adame, I. M., & Chavez Mendoza, C. A. (2023). *El recetario de la cocina popular como herramienta para salvaguardar la cocina tradicional de michoacán* (Doctoral dissertation, Universidad Vasco de Quiroga).

<http://dspace.uvaq.edu.mx:8080/xmlui/handle/123456789/3001>

Julier, A. (2021). *Eating together: Food, friendship, and inequality*. University of Illinois Press.

[https://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=F7f\\_CsWoQaYC&oi=fnd&pg=PP2&dq=Julier,+A.+\(2021\).+Eating+Together:+Food,+Friendship,+and+Inequality.+University+of+Illinois+Press.&ots=jcIxgW2cNM&sig=8CSIeE05rMsx6qBYlarlW\\_apKw](https://books.google.com/books?hl=es&lr=&id=F7f_CsWoQaYC&oi=fnd&pg=PP2&dq=Julier,+A.+(2021).+Eating+Together:+Food,+Friendship,+and+Inequality.+University+of+Illinois+Press.&ots=jcIxgW2cNM&sig=8CSIeE05rMsx6qBYlarlW_apKw)

Lawrence, B., & Tushman, M. (2020). Tradiciones alimentarias y su identidad nacional. *Revista de bioquímica, biotecnología y campos afines*, 5(1), 34–38. <https://www.idosr.org/wp-content/uploads/2020/05/IDOSR-JBBAF-51-34-38-2020..pdf>

López Velásquez, J. F., & Ducuara Ospina, M. A. (2023). *WAIHARA: Escuela de los saberes ancestrales, una mirada a través del Etnoecoturismo en Coyaima-Tolima*.

<https://ciencia.lasalle.edu.co/items/3b877880-7f91-479e-aa8a-b29a221a5951/full>

López, S. C. R. (2021). Cultura alimentaria desde la cosmovisión de los pueblos indígenas.

*Boletín Informativo CEI*, 8(2), 106–111.

<https://revistas.umariana.edu.co/index.php/BoletinInformativoCEI/article/view/2690>

Martín-Barbero, J. (2002). *Oficio de cartógrafo: Travesías latinoamericanas de la comunicación en la cultura*. Fondo de Cultura Económica.

[http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/46940/Documento\\_completo.pdf?sequence=1&isAllowed=y](http://sedici.unlp.edu.ar/bitstream/handle/10915/46940/Documento_completo.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Ministerio de Educación Nacional de Colombia. (s. f.).

[https://www.mineduacion.gov.co/1621/articles-85906\\_archivo\\_pdf.pdf](https://www.mineduacion.gov.co/1621/articles-85906_archivo_pdf.pdf)

Ministerio de Educación Nacional. (1998). *Lineamientos generales para procesos curriculares* (Serie Lineamientos Curriculares). MEN.

Navarro-Hoyos, S. (2022). Identidad cultural en el Caribe colombiano. El caso del Carnaval de Barranquilla. *Memorias: revista digital de historia y arqueología desde el Caribe*, (46), 108–136. [http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S1794-](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S1794-88862022000100108&script=sci_arttext)

[88862022000100108&script=sci\\_arttext](http://www.scielo.org.co/scielo.php?pid=S1794-88862022000100108&script=sci_arttext)

Organización Internacional del Trabajo (OIT). (1989). *Convenio 169 sobre Pueblos Indígenas y Tribales*.

[https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=1000:12100:0::NO::P12100\\_ILO\\_CODE:C169](https://www.ilo.org/dyn/normlex/es/f?p=1000:12100:0::NO::P12100_ILO_CODE:C169)

Ramírez Ciclos, N., Mestizo Tenorio, W., & Achicue Tenorio, P. (2022). *Estrategia lúdico-pedagógica para fortalecer el valor de los saberes ancestrales en los estudiantes del grado Quinto del Centro Educativo El Tablazo, Toribio-Cauca*. Bogotá D.C.

<https://repository.libertadores.edu.co/bitstreams/e5e6203d-9b76-4e98-814d-5b39d7df77ed/download>

Reddy, G., & van Dam, R. M. (2020). Food, culture, and identity in multicultural societies: Insights from Singapore. *Appetite*, 149, 104633.

<https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0195666319311602>

Rivera, G. (2020). Fortalecimiento de la identidad cultural-gastronómica en la provincia de Los Ríos, Ecuador. *Revista Colón Ciencias, Tecnología y Negocios*, 7(1), 45–57.

[https://revistas.up.ac.pa/index.php/revista\\_colon\\_ctn/article/view/1140](https://revistas.up.ac.pa/index.php/revista_colon_ctn/article/view/1140)

Rodríguez Soriano, M. O. (2020). Identidad, cultura y etnicidad: Una aproximación teórica. Apuntes acerca de la problemática sociocultural e identitaria de los latinos en Estados Unidos. *Novedades en Población*, 16(32). [http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1817-40782020000200212&script=sci\\_arttext](http://scielo.sld.cu/scielo.php?pid=S1817-40782020000200212&script=sci_arttext)

- Rodríguez, J. S. G., Soto, I. B. R., & León, N. S. S. (2022). Saberes ancestrales y proyectos pedagógicos con los estudiantes de la etnia Pijao, Coyaima Tolima. *Salud, Ciencia y Tecnología*, 2, 150–150. <https://www.academia.edu/download/113298013/626.pdf>
- Samik, P. P. C., Tubay, F. M., & Berrezueta, B. C. (2022). Presencia de otras culturas y su incidencia de pérdida de la identidad cultural en niños y niñas de nacionalidad Shuar. *Polo del Conocimiento: Revista científico-profesional*, 7(6), 2050–2065. <http://www.polodelconocimiento.com/ojs/index.php/es/article/view/4180>
- Tobar, A. N. A. (2022). Secuencias didácticas como estrategia pedagógica en la enseñanza de las ciencias naturales. *Revista Latinoamericana de Educación Científica, Crítica y Emancipadora*, 1(1), 505–523.
- Universidad Carlemany. (s. f.). *La relación entre la comida y la cultura*. <https://www.universitatcarlemany.com/actualidad/blog/comida-cultura/>
- Urbina, E. C. (2020). Investigación cualitativa. *Applied Sciences in Dentistry*, 1(3). <https://rhv.uv.cl/index.php/asid/article/download/2574/2500>
- Vargas Céspedes, E. P., & Arias Díaz, J. E. (2022). *Uniendo saberes y sabores en la escuela Disminuyendo brechas comunicativas generacionales a través de la Gastronomía* (Doctoral dissertation, Corporación Universitaria Minuto de Dios). [https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/14794/1/TM.CE\\_VargasErika-AriasJenny\\_2022.pdf](https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/14794/1/TM.CE_VargasErika-AriasJenny_2022.pdf)
- Vázquez Avilés, P. A., & Cantos Alvarez, C. D. (2021). *Prácticas educativas a través de una mirada intercultural. Actividades lúdicas como recursos para revitalizar los saberes ancestrales y fomentar una consciencia histórica en niños del nivel educativo inicial*. <https://repositorio.unae.edu.ec/items/2b02ed55-5eb6-4a82-af45-e68ce43e7058>

Villamizar, Y. (2021). *Preservación de la artesanía ancestral en estudiantes de la etnia Sikuani del Centro Educativo Internado Asocort omo, municipio de Cumaribo- Vichada* [Fundación Universitaria Los Libertadores].

<https://repository.libertadores.edu.co/bitstreams/83f7365f-3ccc-4ac2-8616-06f748f1ebce/download>

Vivas, J. D. A., Villarreal, A. D. C., Chamorro, Z. G. C., & Jaramillo, D. G. A. (2021). Saberes alimentarios del pueblo indígena Quillacinga de San Juan de Pasto. *Boletín Informativo CEI*, 8(2), 195–1.

<https://revistas.umariana.edu.co/index.php/BoletinInformativoCEI/article/view/2708>

Vucetich Nieto, M. M. (2020). *Desarrollo local con identidad cultural, tres productos bandera del Perú con denominación de origen: Café de Villa Rica, cerámica de Chulucanas y pisco*. <https://tesis.pucp.edu.pe/items/482264f5-685e-420c-a267-080ea453ca72>

Walsh, C. (2009). *Interculturalidad, Estado, sociedad: Luchas (de)coloniales de nuestra época*. Universidad Andina Simón Bolívar.

<http://repositoriointerculturalidad.ec/jspui/handle/123456789/37951>