

**La gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes del grado quinto de primaria de la Institución Educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación.**

**Nidia Ruíz Perlaza  
Arley Moreno Esterilla**

**Universidad Nacional Abierta y A Distancia  
Escuela de Ciencias de la Educación  
Licenciatura en Etnoeducación  
Pasto  
2019**

**La gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes del grado quinto primaria de la Institución Educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación.**

**Nidia Ruíz Perlaza  
Arley Moreno Esterilla**

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

**Oscar Rolando Díaz  
Asesor**

**Universidad Nacional Abierta y A Distancia  
Escuela de Ciencias de la Educación  
Licenciatura en Etnoeducación  
Pasto  
2019**

## **Dedicatoria**

Dedicamos este trabajo primero a Dios por permitirnos culminar esta meta,  
A nuestros familiares, por apoyarnos en todo momento,  
A instituciones educativas que nos acogieron brindándonos un espacio donde capacitarnos y  
recibir las clases.  
A la Universidad Nacional Abierta y A Distancia por abrirnos las puertas hacia el conocimiento,  
por seguir creando espacios para la reflexión.

## **Agradecimientos**

Quisiéramos expresar nuestros más sinceros agradecimientos a Dios, por habernos permitido cumplir con una de las metas propuestas en nuestra vida.

De manera muy especial quisiera agradecer a la Mesa Etnoeducativas, entre ellos: Jorge Eliecer Cundumi Ocoro, María Reinelda Perlaza, José Deimy Obregón y otros; quienes gestionaron el convenio Etnoeducativo de comunidades afrodescendientes con la universidad Nacional.

Agradecemos a la Institución Educativa La Tribuna por facilitar el espacio para desarrollar esta investigación.

A la Universidad Nacional Abierta y a Distancia, con todo su equipo orientador.

Finalmente, a nuestras familias en especial a nuestros padres, por su apoyo incondicional. Todas nuestras luchas son por ustedes y para ustedes, gracias.

## Tabla de Contenido

	pág.
<b>Resumen</b>	<b>8</b>
<b>Introducción</b>	<b>10</b>
<b>Capítulo 1. Planteamiento del problema</b>	<b>11</b>
1.1 Descripción del problema	11
1.2 Pregunta de investigación	11
1.3 Justificación	12
1.4 Objetivos	13
1.4.1 Objetivo General	13
1.4.2 Objetivos Específicos	13
<b>Capítulo 2. Marcos de referencia</b>	<b>14</b>
2.1 Marco de antecedentes	14
2.2 Marco teórico y conceptual	14
2.3 Marco contextual	18
<b>Capítulo 3. Diseño metodológico</b>	<b>21</b>
3.1 Paradigma de investigación	21
3.2 Enfoque de investigación	21
3.3 Tipo de investigación	21
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información	21
<b>Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados</b>	<b>23</b>
4.1 Resultado 1. Diagnósticos curriculares	23
4.2 Resultado 2. Diseño de estrategia pedagógica	24
4.3 Resultado 3. Implementación de la propuesta pedagógica	31
4.4 Conclusiones	36
4.5 Recomendaciones	37
<b>Referencias bibliográficas</b>	<b>38</b>
<b>Anexos</b>	<b>40</b>

## Lista de tablas

		pág.
<b>Tabla 1.</b>	La gastronomía	25
<b>Tabla 2.</b>	La barbacoa	26
<b>Tabla 3.</b>	Platos típicos	28
<b>Tabla 4.</b>	Dulces tradicionales	30

## Lista de Anexos

	<b>pág.</b>
<b>Anexo 1.</b> Entrevista semiestructuradas	41
<b>Anexo 2.</b> Matriz de análisis de entrevista	42
<b>Anexo 3.</b> Diario de campo	44
<b>Anexo 4</b> Fotográfico	46

## **Resumen**

Este estudio tuvo como objetivo fortalecer la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de primaria de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación. Para hablar sobre gastronomía debemos realizarnos dos cuestionamientos que determinaran el rumbo de nuestra investigación. Primero que es para nuestros docentes la gastronomía y cuál es la importancia de nuestra gastronomía para nuestros educandos. Esta investigación permite desde un espacio etnoeducativo recuperar espacios étnicos, en los estudiantes de grado quinto, reafirmar, conocer y reconstruir parte fundamental de su esencia como sujetos de una cultura propia, e identitario, pero ante todo encontrar estrategias desde la escuela para mitigar la influencia de la globalización y los nuevos paradigmas socio culturales en los conocimientos gastronómicos de los estudiantes.

Este fortalecimiento se da desde el diseño y construcción de planes de aulas que le permite al estudiante apropiarse de la gastronomía propia de su territorio. Además, la búsqueda de la construcción de una educación propia en valores culturales que nos caracterizan como población y etnia con enfoques diferenciales.

### **Palabras claves:**

educación propia, gastronomía, patrimonio étnico cultural



## **Abstract**

The objective of this study was to strengthen gastronomy as an ethnic and cultural heritage in the fifth-grade students of the La Tribuna educational institution, El Charco Nariño; from the Ethnoeducation subject. We talk about gastronomy, we must ask ourselves two questions that will determine the direction of our research.

First, it is for our teachers the gastronomy and what is the importance of our gastronomy for our students. This research allows ethno-educational space to recover ethnic spaces, fifth grade students, reaffirm, know and reconstruct a fundamental part of their essence as subjects of their own culture, and identity, but above all find strategies from the school to mitigate the influence of globalization and the new socio-cultural paradigms in the gastronomic knowledge of students. This strengthening is given from the design and construction of classroom plans that allows the student to appropriate the gastronomy of their territory. In addition, the search for the construction of an own education in cultural values that characterize us as a population and ethnic group with differential approaches.

### **Keywords:**

own education, gastronomy, ethnic cultural heritage

## **Introducción**

Con el presente proyecto aplicado que lleva como nombre la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de primaria de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de etnoeducación buscamos mejorar las prácticas pedagógicas para que los estudiantes del grado quinto alcanza un aprendizaje significativo, apoyado en la metodología que involucren al educando logrando un empoderamiento de la gastronomía propia de nuestra región. La propuesta pedagógica que sugiera del proyecto aplicado se implementara en la institución educativa la tribuna, en el área de etnoeducación en el municipio del charco Nariño.

La cual tiene una duración de 8 meses y para el desarrollo de este proyecto se utilizaron las siguientes herramientas. La entrevista, diario de campo, planes de aula y fichas de lectura. Lo cual dará como resultado despertar el interés por la gastronomía propia de nuestra región a los estudiantes del grado quinto

## **Capítulo 1. Planteamiento del problema**

### **1.1 Descripción del problema**

El desinterés por el huso de la gastronomía tradicional. Está afectando al territorio en la manera en que la gente ha cambiado la manera de alimentarse, debido a la pérdida de muchos productos, al aculturamiento, el facilismo; y la falta del uso de la tradición oral la cual era el medio en que se transmitía esos conocimientos a las nuevas generaciones.

El rendimiento académico está afectando la falta de interés por conocer la gastronomía tradicional hace que los estudiantes no lleguen bien alimentados a clase y también causa la deserción, desatención y bajo rendimientos. Ha causado el desconocimiento de los platos típicos de nuestra región y ha causado cambios en la forma de preparación de estos platos de esta manera está afectando el sistema educativo

En el marco del PRETAN el pensamiento propio se encuentra inscrita la educación propia entendida como “la que se imparte desde la identidad cultural afro nariñense y se define como un proceso político, social, económico, ambiental, espiritual y cultural de construcción participativa y colectiva, desde el territorio que su sustenta en la legitimación de las raíces ancestrales de la comunidad, en sus propias construcciones de significado, historia, idiosincrasia y experiencia; potenciando las capacidades que han construido los pueblos a través de los tiempos, articulándose a los avances con el conocimiento, cultura, ciencia y tecnología, estableciendo un dialogo de saberes, de respeto y de valoración mutua.

Teniendo la Etnoeducación como función la cohesión social que permita garantizar el ejercicio de los derechos fundamentales étnicos y ya que la escuela en la actualidad no cumple con estas funciones de ser integradora entre la cultura, los saberes propios y la educación y ante el problema de la influencia de la globalización y los nuevos paradigmas socioculturales en la pérdida de la gastronomía como patrimonio étnico cultural.

### **1.2 Pregunta de investigación**

Como fortalecer la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de primario de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación.

### **1.3 Justificación**

La educación propia vista como una herramienta para el cambio y la interacción social y cultural autónoma de las comunidades, constituye la Etnoeducación y el currículo propio de las comunidades como una herramienta que se podrá desarrollar en los estudiantes en relación a su etnia, cultura y sociedad.

La gastronomía es parte de estos saberes culturales y sociales que identifican a nuestras comunidades y es deber nuestro desde la escuela motivar y fortalecer a nuestros estudiantes para que estos valores culturales no desaparezcan.

La importancia de la gastronomía dentro de la sociedad se basa en el enriquecimiento cultural, de saberes ancestrales ligados a conocimientos empíricos, a valores sociales, morales, y religiosos que dignifican y unifican la sociedad desde la familia. Se convierte entonces la gastronomía como el primer medio de transmisión de conocimiento empírico y oral, cuando la madre transmite a la hija a través de la observación directa la forma de preparación de los alimentos. Se crea un vínculo y un lapso de confianza madre e hija, alrededor de esta se crean además vínculos sociales en la comunidad, cuando participan las familias en la preparación y acompañamiento de sucesos y hechos significativos. Así mismo las fechas conmemorativas en las comunidades aportan un gran valor social a la gastronomía, por su alta representatividad y el valor social de compartir, para la Sociedad la Gastronomía es una puerta que vende la imagen de nuestra cultura ante otras culturas, porque estamos diciendo quienes somos.

La Etnoeducación en tanto desde la escuela y teniendo como uno de los escenarios de aprendizaje el fogón, le da a nuestra gastronomía ese saber ser y saber hacer que nuestros sabedores y conocedores ancestrales, a través de la tradición oral van transmitiendo de generación tras generación. Otro escenario de Aprendizaje que se convierte motivador y enriquecedor es la Azotea, por el conocimiento que van a adquirir nuestros estudiantes por las plantas medicinales que se utilizan en la preparación de nuestra gastronomía. El río, El mar y el bosque juegan además un papel importante en la transmisión de estos conocimientos ya que son los espacios y medios en los cuales se consiguen el mayor porcentaje de nuestra base y dieta alimenticia.

Los estudiantes por su parte al conocer el porqué de cada plato, las historias asociadas a ellos, los valores sociales y culturales, la historia de cada plato y la importancia de la dieta alimenticia dentro de nuestras comunidades según la época, hora y momento podrán tener identidad propia desde el conocimiento empírico y subjetivo de una cultura diferente, pero con identidad. Tendrá

el estudiante la oportunidad de comparar las dietas alimenticias de su cultura con la de otras culturas, y convertirse en un expendedor de la propia con pleno conocimiento y autonomía del porque y el para que, de sus platos típicos, incluso el estudiante desde los conocimientos transmitidos por los ancestros puede identificar que comida es permitida y cual no de acuerdo a las fases o etapas por las que atreviese su cuerpo.

#### **1.4.1 Objetivo.**

Fortalecer la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de primaria de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación.

#### **1.4.2 Objetivos específicos**

- Conocer los planteamientos y metodologías que la institución Educativa contempla dentro del Plan de área de Etnoeducación en temas de Gastronomía Propia del Municipio para los estudiantes de grado Quinto.
- Diseñar una propuesta pedagógica a partir del área de Etnoeducación donde se tenga en cuenta la gastronomía propia del municipio de El Charco.
- Construir planes de aula donde se lleve al estudiante a las prácticas gastronómicas propias del municipio.

## **Capítulo 2. Marcos de referencia**

### **2.1 Marco de antecedentes**

La gastronomía Vallecaucana como patrimonio cultural y fomentador de sentido de pertenencia, por Stephania Arango Arias de la Facultad de Humanidades y Ciencias Sociales, Universidad Javeriana, Cali, Colombia. Objetivo Generar una estrategia de comunicación para poner en valor la gastronomía Vallecaucana, conocer la historia y el origen de ésta con el fin de fomentar en niños de 7 a 11 años un sentido de pertenencia, de reconocimiento y arraigo por el departamento (Arias, 2018, pág. 5).

Recuperación de comidas típicas de la Costa Pacífica a partir de los saberes locales y ancestrales en el municipio de El Charco, Nariño, por María Clara van der Hammen, Sandra Frieri, María Patricia Navarrete, Norma Zamora, Mauricio García, Javier Fernández, y Daniela Pinilla, Centro Agroindustrial de la Costa Pacífica, SENA Regional Nariño, Bogotá D.C. 2012. Objetivo Establecer un restaurante de comidas típicas de la costa pacífica, a partir de los conocimientos ancestrales y tradicionales en el municipio de El Charco, Nariño (Hammen, y otros, 2012).

### **2.2 Marco teórico y conceptual**

La presente propuesta se fundamenta teniendo en cuenta los conceptos de gastronomía, platos típicos, la barbacoa y dulces tradicionales que salen de la propuesta el proyecto aplicado.

### **Modelo pedagógico**

El modelo pedagógico es eje primordial del proceso educativo, porque dimensiona o direcciona el quehacer pedagógico y determina la metodología aplicar en el proceso de enseñanza aprendizaje.

### **Modelo pedagógico sociocultural de Vygotsky**

Es una teoría emergente en la psicología que mira la contribución importante que la sociedad. Este modelo pedagógico sostiene que el estudiante al relacionarse en su contexto cultural va construyendo su propio conocimiento.

### **Escenarios de aprendizaje**

Estos escenarios no pretenden desplazar la escuela, sino que su importancia e intención de complementar los escenarios de aprendizaje culturales con la escuela y se ayuden mutuamente a realizar una educación integral de los y las educandos.

### **Educación propia**

#### **Capítulo III. Ley 115, define la educación para grupos o comunidades que integran la nación y que poseen una cultura, una lengua.**

De acuerdo con el PRETAN desde el Proyecto Etnoeducativo Afro Nariñense) las características de la comunidad dentro del territorio estarán enmarcadas de la siguiente manera:

- Comunidades comprometidas en la promoción del enfoque étnico de la educación, por lo tanto, promotoras también de la cultura afro nariñense y defensoras de los derechos colectivos ancestrales.
- Comunidades capaces de reconocer la importancia del territorio Afro nariñense con amplio manejo de la legislación étnica afro para enfrentar los procesos educativos.
- Niñas, niños, jóvenes y adultos que se constituyan en ejemplos de vida a partir de su vocación, creatividad y afecto para todos los miembros de la comunidad.
- Hombres y mujeres pensantes, innovadoras, intelectuales con capacidad de respuesta ante las nuevas formas de colonización que se ciernen sobre sus territorios, personas informadas, atentos a los acontecimientos dentro y fuera de la región, gentes con capacidad de entender su propia historicidad y actuar en consonancia con ella.
- Una comunidad afro nariñense que eleve su autonomía y recupere la visión colectiva y solidaria de la vida. Comunidades que avancen hacia las nuevas tecnologías sin perder los legados políticos y espirituales de sus ancestros.
- Comunidades con capacidad de defender y promover su identidad cultural interactuando con otras culturas del país.
- Hombres y mujeres éticos y morales, para que desarrollen valores como la convivencia desde la diversidad y el dialogo intercultural, con liderazgo para desenvolverse en cualquier medio, solidarios, que construyan oportunidades para su gente y adquieran respeto y valor por su etnia y su historia.
- Con actitud de investigadores permanente con mentalidad socio-productiva que puedan cualificarse para quedarse en el territorio en los diferentes escenarios profesionales:

productivo, académico, técnico, científico, generando empleo y auto sostenibilidad laboral y agroecológica.

La Educación Propia según el PRETAN desde el pensamiento propio es la que se imparte desde la identidad cultural afro nariñense y se define como un proceso político, social, económico, ambiental, espiritual y cultural de construcción participativa y colectiva, desde el territorio, que se sustenta en la legitimación de las raíces ancestrales de la comunidad, en sus propias construcciones de significado, historia, idiosincrasia y experiencia; potenciando las capacidades que han construido los pueblos a través de los tiempos, articulándose a los avances en el conocimiento, cultura, ciencia y tecnología, estableciendo un diálogo de saberes, de respeto y valoración mutua (Comunidades Afronariñense - PRETAN, 2016, pág. 16).

Las comunidades afronariñense consideran que quienes se asuman como autoridades propias en materia de educación deben ser personas que sean de la región, con amplio conocimiento de la realidad local, regional, y nacional, formados en Etnoeducación, con sentido de pertenencia, comprometidos, con capacidad de gestión y que su nombramiento no sea vitalicio. Además deben ser personas que se reconozcan afro de manera abierta, que tengan autonomía, liderazgo, transparencia y que busquen fortalecer la identidad cultural. Deben ser personas que les apasione el tema, para que se apropien de la problemática de la educación en nuestros pueblos (Comunidades Afronariñense - PRETAN, 2016, pág. 72)

### **Gastronomía**

Cuando hablamos de la gastronomía nos referimos a la manera de cómo preparar los alimentos. En nuestra comunidad afronariñense se toma la cocina o el fogón como un arte. Porque las mujeres aprovechan estos espacios de preparación para transmitir sentimientos. Las mujeres charqueñas cuando están cocinando están alegres, felices, comparte opiniones con sus vecinas, dialogan y hacen un trueque de platos.

La gastronomía de la costa Pacífica colombiana en general tiene rasgos característicos y muy similares.

Según el libro Compendio de los pueblos afrodescendientes y Afrocolombianos, la comida como Símbolo de Identidad.



Para el PRETAN (2016): *El arte de cocinar es parte notable de la identidad de los pueblos afrocolombianos. La sazón de la comida de los litorales y de los valles en donde habitan se destaca por la fina mezcla de aromas y sabores combinados con sensibilidad e imaginación. Sus cocinas se engalanan con toda clase de utensilios, elaborados especialmente para cernir, rayar, escurrir, moler, picar, adobar, o hervir. Bateas, pilones, rallos y susungas danzan entre las manos de las mujeres afrocolombianas para deleitar cada día con sus arroces en cocaos, alegrías de millo, quesos fritos, rondones y mil delicias más* (pág. 16).

Para la idiosincrasia charqueña las madres deben enseñarle especialmente a sus hijas desde temprana edad a preparar los alimentos propio del municipio. Es por eso, que la cocina charqueña es muy apetecida por los visitantes del interior del país. Además, la variedad de recursos naturales hace que se puedan preparar diferente platos ricos en mariscos y productos orgánicos.

### **Platos típicos**

En el municipio de El Charco, la gran variedad gastronómica está presente en las festividades, y el diario vivir de las familias charqueñas, platos especiales como el, arroz con coco, tapado de pescado, en cocado de jaiba y cangrejo, dulce de papaya o cabello, casabe, tamales, sudado de piangua, salsa de sapayo, chucula de maduro, locro de papa china, bala de plátano, sudado de pescado ahumado, mazamorra de maíz, y de arroz, frijoles tapajeños, Candy, Aco, conservas de Guayaba y de Sidra, Cocadas, tapado de pescado fresco, salado, y salpreso, sopa de camarón chambero, sudado de camarón entre otras forman la gran diversidad del folklor de las familias.

En la gastronomía Charqueña, las principales técnicas de conservación es el ahumado. Que consiste en colocar el pescado u otro alimento en parrillas y debajo de las parrillas se ponen estopas de coco encendidas para que vayan ahumando, el pescado o la carne de este modo puede durar hasta ocho días. El pescado secado luego de destriparlo se le pone abundante sal y se pone al sol por varios días, hasta que este se pone tieso.

### **Barbacoas**

Las barbacoas permiten a la familia mediante el abastecimiento oportuno de alimentos de buena calidad.

En la comunidades charqueñas las barbacoas son ramplas de guaduas donde se le hecha tierra para el sembrío de hiervas medicinales y condimentales. Las mujeres tribuneñas siembran en sus barbacoas hierbas como: poleo, chillangua, albahacas, tomate, cebollín, entre otras; para hacer economía en sus hogares. Esta ha sido una práctica ancestral del pueblo charqueño. Donde

los abuelos hacían sus barbacoas para los trueque con sus vecino en alimentos. Además, porque ellos no comían embutidos, ni enlatados, su alimentación era totalmente orgánica.

### **Dulces tradicionales**

En el entorno de la investigación los dulces tradicionales han sido unos de los productos que nuestros abuelos de manera cultural y tradicional han elaborado, que con el pasar del tiempo se ha venido cambiando con la culturización.

Las familias charqueñas preparan diferente dulce como parte del legado tradicional de sus ancestros. Muchos de estos dulces son exportados al interior del país como son las cocadas y las conservas. Son dulces preparados con coco, guayabas y sidra.

También, se preparan otro dulces como: el Aco es un dulce de maíz tostado y molido, revuelto con leche y azúcar; este dulce era preparado por los aborígenes como fuente de alimentación, por las propiedades de maíz; luego se fue complementado con leche en polvo, por las nuevas generaciones. Otro de los dulces especiales y más antiguo en la comunidad es el Candy, se prepara con coco, azúcar y limón es tradicionales en la comunidad charqueña y apetecido por los estudiantes en las instituciones educativas. Igualmente, los coquillos que son a base de coco, que consiste en pelar el coco y hacerlos en trozos pequeños y luego se le agrega la miel de panela.

Pero, en la cocina charqueña se preparan dulces que son platos especiales de alimentación diaria, en forma de ensaladas, como: dulce de zapallo o ensalada de zapallo, ensalada de papachina<sup>1</sup>, dulce de yuca, dulce de pepa de pan, entre otros.

### **2.3 Marco contextual**

Caracterización De La Institución Educativa la tribuna Según Su Proyecto Educativo Institucional

Las características geográficas, socioeconómicas, culturales y religiosas de la población de la institución educativa las tribunas de acuerdo a su PEI se definen así:

La institución educativa la tribuna está ubicada en la parte sur de la cabecera Municipal al margen izquierdo del río mataje, a una distancia de dos (2) horas aproximadamente, en una quebrada que lleva el mismo nombre y que es afluente del río Pulbuza. Sus límites son: Al Norte con la vereda, Pero lindo; al Sur con la vereda de Pintora; al Oriente con el río Pulbuza y al Occidente con Playa Morrito. Esta vereda cuenta con 250 habitantes, divididos en 45 familias; su

---

<sup>1</sup> La pachacina es un tubérculo parecido a la yuca y ñame que es muy común en las comunidades afronariñense, por remplazar al plátano y el banano en algunos platos.

economía radica especialmente en la Agricultura y la explotación de madera. La vereda de Aguazaría en su gran mayoría son católicos y una minoría protestantes.

Dadas las características de humedad, altas temperaturas y otros factores, la vivienda responde a las características climáticas propias del clima, cuyo material predominante es la madera burda o tablón; en la actualidad la construcción se ha reactivado en ferro concreto armado

Conforme a la culturización la comunidad educativa la tribuna utiliza prendas de vestir conforme lo demarcan las temporadas de moda que se imponen al interior del país. No obstante, los grupos étnicos diferenciales conservan partes propias de los atuendos de su cultura; la interculturización es además un detonante en la combinación de diferentes prendas de vestir utilizada sobre todo en los y las adolescentes. Quienes engalana sus hermosas figuras masculinas y femeninas en los atuendos propios para clima cálido.

En la Institución Educativa la tribuna se distinguen dos grupos poblaciones correspondientes a las comunidades negras o afrocolombianos que representan el 99,5% y a los indígenas Eperara-Siapidara del corredor del Choco Biogeográfico asentados en la subregión Sanquianga del Departamento de Nariño que se representan en 0.3%. Representados en un 0.2% se encuentran los mestizos quienes emigraron del interior del país.

En el municipio de El Charco prevalecen un alto índice de necesidades básicas insatisfechas, NBI la comunidad educativa la tribuna” ostenta un elevado índice de población en alto estado de vulnerabilidad y situación de desplazamiento carente de estas necesidades. El sistema de salud en el municipio es deficiente, las atenciones se realizan en los municipios vecinos, la falta de atención temprana, idónea y pertinente ha cobrado la vida ya de muchos padres de familia y estudiantes, por mal servicio en salud.

La institución educativa La Tribuna” ofrece a la comunidad una educación de puertas abiertas, incluyente donde alberga población en situación de desplazamiento, jóvenes en extra-edad, población inclusiva, de vulnerabilidad, permitiendo gestiones que mejoren la calidad de vida de educandos para entregarlos a una sociedad con capacidades académicas, sociales y culturales desde los principios y fines de la institución.

Las expresiones folclóricas de la comunidad educativa la tribuna” son las propias de los pueblos negros del pacifico, el folclor representado en sus manifestaciones orales, (decimas, cuentos, coplas, cantos, relatos) corporales (currulaos, bunde, danzas) bailes a culturizados estas

manifestaciones se acompañan de los instrumentos típicos de los pueblos del pacífico (marimba, cununo, guasa, bombos)

Los dos grupos diferenciales presentes en la institución educativa las tribunas mantienen sus creencias propias los indígenas Eperara – Siapidara creen en la pacha mama o madre tierra a diferencia de la población negra que cree en las supersticiones (maldiciones, brujerías o maleficios) medicina tradicional mal de ojo, espanto, curanderos y hierbateros. Expresiones y creencias mágicas religiosas, los mitos y leyendas de ambos grupos étnicos se mantienen vivas y se transmiten de generación en generación, el maraveli, la tunda, el duende, el riviel, las madres de agua son entre otras las representaciones mitológicas de las comunidades negras que dan cuenta de su oralidad.

Los miembros de la institución Educativa la tribuna en su mayoría pertenecen a la religión Católica, dentro las expresiones religiosas están las festividades de San Juan Bautista patrono de la municipalidad y a quien hacemos alusión, la Virgen del Carmen (16 de julio), el divino niño, (octubre 29) Jesús Nazareno (06 de enero) Milagroso de Buga (14 de septiembre) Medalla Milagrosa (11 noviembre) Señor de la divina misericordia, San Antonio (13 junio), Corpus Cristis, Diciembre Semana Santa o Semana mayor, miércoles de ceniza, día de todos los santos entre otros. Encontramos sectas como los de la alianza cristiana, los pentecostales, testigos de Jehová y otras creencias religiosas que cada vez toman fuerza dentro del territorio. (Agregar Caracterización de contexto).

## **Capítulo 3. Diseño metodológico**

### **3.1. Paradigma cualitativo**

Es necesario aclarar que el fortalecimiento de la gastronomía tradicional como un elemento pedagógico para el desarrollo integral de los estudiantes del grado 5<sup>a</sup> de primaria de la institución educativa La Tribuna, es un proceso humanizado. Por eso esta propuesta se enmarcó dentro del paradigma cualitativo puesto que permitió encontrar conceptos sobre la cotidianidad educativa en que se encontraban los estudiantes y desde ahí proponer alternativas metodológicas.

### **3.2 Enfoque Crítico social.**

Lo mencionado con anterioridad, permite que se utilice una nueva serie de elementos metodológico, los cuales se direccionan bajo la dimensión del enfoque crítico social, debido a que se trabaja un fenómeno social y comunicativo desde la escolaridad. Así la proyección de este trabajo radica en que, a partir de la realidad presente y sus dificultades, se proponen nuevas alternativas a través de la reflexión del grupo de investigación y de la comunidad escolar.

Además, este enfoque permite criticar el papel que juega la gastronomía tradicional en el aprendizaje de los estudiantes, y así que se introduzcan nuevas dinámicas creativas de trabajos, aportando en un alto grado al mejoramiento y calidad de la educación.

### **3.3. Tipo de investigación**

Se utilizó el tipo de investigación acción porque los investigadores actúan con el grupo para solucionar una situación problemática con ayuda de una propuesta pedagógica en la gastronomía como patrimonio étnico cultural, basado en un análisis crítico a través de diario de campo con la participación de los estudiantes del grado quinto de la institución Educativa La Tribuna.

### **3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información**

En el desarrollo de esta investigación, se utilizarán de manera directa, los siguientes instrumentos: Entrevistas, Diario de Campo y elaboración de un plan de aula.

### **Entrevistan**

Fue una técnica que permitió interactuar basado en un cuestionario con estudiante, docente y padre de familia para conocer cómo se estaba desarrollando el área de Etnoeducación en el

grado quinto de primaria de la institución educativa La Tribuna. El cual llevó a encontrar el significado y la correspondiente interpretación de la información. Se elaboró un cuestionario o serie de preguntas que requirieron un diseño flexible acorde con la mentalidad de los entrevistados.

### **Diario de campo**

El diario de campo es un instrumento que permitió registrar todo lo que el grupo de investigadores observaban dentro y fuera del aula de los estudiantes del Grado Quinto de la institución educativa La Tribuna.

### **Planes de aula**

El plan de aula es una herramienta fundamental para el docente, porque a través de él se pudo diagnosticar, planear, ejecutar y evaluar el proceso de enseñanza aprendizaje de educandos en el área de Etnoeducación. Además, permitió sistematizar contenidos temáticos de acuerdo con la Gastronomía como patrimonio étnico cultural en la comunidad educativa La Tribuna.

## Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados

### 4.1 Resultado 1. Diagnóstico curricular

Conocer los planteamientos y metodologías que la institución Educativa contempla dentro del Plan de área de Etnoeducación en temas de Gastronomía Propia del Municipio para los estudiantes de grado quinto.

Realizamos una visita a la institución educativa la tribuna para hacer un diagnóstico de la maya curricular, apoyándonos en el instrumento de investigación que fue una entrevista realizada los docentes estudiantes y adultos mayores, en la cual encontramos que en la malla curricular no contaban con una metodología para implementar en el área de gastronomía los temas que vallan acordes con el contexto. También que los profesores no elaboran planes de aula con los temas de gastronomía tradicional. Asiendo la salvedad de que si contaban con algunas orientaciones con la cual estaban trabajando en el área de etnoeducación.

Esto deajo como diagnostico que la institución focaliza necesita replantear en el currículo del área de etnoeducación, ejes temáticos que conlleven a la comunidad educativa hacia la preservación de sus valores culturales.

En primer lugar se abordó temas relacionados con la gastronomía tradicional de la región, en el currículo de autoeducación . Determinó que era bueno trabajar u orientar en el aula de clase temas que tuvieran que ver con la identidad cultural y la gastronomía de la región, que son muy importante en la tradición cultural de los pueblos afrodecendientes. Porque era importante que los estudiantes conocieran sobre su cultura, especialmente la gastronomía tradicional.

En segundo lugar se indago sobre la metodología que se debería aplicar en el aula de clase en área de Etnoeducación; según los argumentos de los entrevistados el docente del área de Etnoeducación, se debería mejor metodología que se venía aplicado por otra más socio participativa, donde los estudiantes participaran activamente en las diferentes actividades que se desarrollan el aula de clase.

De igual manera en tercer lugar se abordó el tipo de evaluación que se debería aplicar para valorar el proceso enseñanza aprendizaje en el área de etnoeducación. Se concluyó que el tipo de evaluación donde se evidenciara el desarrollo de las competencias.

Finalmente se abordó lo relacionado a la participación, y se evidenció la necesidad de que los padres de familias se vincularan en el proceso de aprendizaje de sus hijos y el mutuo conocimiento de lo propio, por lo que también los padres de familia pudieran entrar en el aula de clase y transmitir su conocimiento acerca del tema que se desarrolla y sea requerido el acompañamiento de estos.

Después de terminar el diálogo con los entrevistados se pudo observar la necesidad de diseñar una propuesta pedagógica para fortalecer la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes del grado 5<sup>a</sup> de primaria de la institución educativa La Tribuna; a través de la el fortalecimiento de la gastronomía tradicional partiendo del área de etnoeducación, ya que en el currículo, no se trabajaba esos temas que conllevaran a la conservación y la identidad cultural de la gastronomía tradicional.

Todo esto demuestra que en la actualidad en las aulas de clases, en el área de etnoeducación, el currículo no estaba diseñado de acuerdo a las necesidades contextuales de los educandos. Sobre todo en el sentido de pertenencia a la cultura de los diferentes platos típicos de la región. Porque los estudiantes no muestran interés por conocer sobre la gastronomía propia y más se interesan por conocer lo de otras regiones del país.

Debido a los resultados obtenidos en el diagnóstico de la malla curricular surgió que se necesitaba realizar una propuesta para ayudarles a los profesores a la construcción de nuevas propuestas.

#### **4.2. Resultado 2. Diseño Propuesta Pedagógica**

Estrategia pedagógica enfocada al fortalecimiento de la gastronomía como patrimonio étnico y cultural en La Tribuna, El Charco – Nariño desde la asignatura de Etnoeducación.

De acuerdo al diagnóstico realizado por el grupo investigador a la malla curricular de la institución educativa La Tribuna se dio como resultado de que algunos docentes no realizan planes de aula para orientar su clase, igualmente nos enteramos que dentro de la temática utilizada por la institución en el área de etnoeducación no se está trabajando los temas relacionados con la gastronomía tradicional; y por tal razón el grupo investigador diseñamos una propuesta pedagógica que incluyan cuatro planes de aula los cuales tienen como objetivo principal fortalecer la gastronomía tradicional en los estudiantes del grado quinto del área de etnoeducación.



Nuestra propuesta pedagógica la diseñamos teniendo en cuenta lo que los resultados del diagnóstico de la malla curricular de la institución educativa la tribuna, para ayudar a fortalecer la malla curricular. Para la implementación de esta propuesta fue necesario hacer cuatro planes de aula con las cuatro categorías de nuestro proyecto de investigación para luego hacer la implementación de ellos en la institución, en la cual fue necesario recurrir al PEC para sacar la caracterización que hace parte de la información la institución, y que hace parte de nuestra propuesta con la cual podemos identificar algunos aspectos de la población con la que estamos trabajando.

Esta propuesta fue diseñada en 4 planes de aulas como pilares pedagógicos:

**Plan de aula 1.**

Tabla 1. La gastronomía

<p><b>ÁREA.</b> Etnoeducación</p> <p><b>GRADO: 5</b></p> <p><b>PERIODO:</b> Primero</p> <p><b>PREGUNTA PROBLEMATIZADORA</b></p> <p>¿Cuál es la gastronomía del municipio de El Charco Nariño?</p> <p><b>TEMA:</b> La gastronomía</p> <p><b>SINTESES CONCEPTUAL</b></p> <p>La gran variedad gastronómica de nuestra comunidad está presente en las festividades, y el diario vivir de las familias charqueñas.</p> <p><b>METODOLOGIA:</b> el tema abordar se desarrollará en primera instancia con el apoyo el libros y lecturas que serán facilitadas por el docente, además contara con actividades lúdicas con juegos tradicionales</p> <p><b>Actividad 1:</b> Como se preparan los platos típicos, pregúntales a tus abuelos, padres y a los miembros de tu comunidad</p> <p><b>Actividad 2:</b> exponer algunos platos típicos</p> <p><b>Logro:</b> reconocer como se preparan algunos platos típicos</p> <p><b>Descripción:</b> se hará una consulta por parte de los estudiantes acerca de tema, visitas a los sabedores y miembros de mi consejo comunitario</p> <p><b>Recursos:</b> guía de Etnoeducación para comunidades negras, cuaderno de campo.</p>
---

**Procedimiento:** en primera instancia los estudiantes se organizarán en grupos quienes realizarán consultas de acuerdo con su tema específico de la gastronomía.

**Indicadores de desempeños:**

Reconozco la cosmovisión y las características de la gastronomía.

**Actividad 2: elabora un dibujo de algunos platos típicos**

**Logro:** reconoce las características de los platos típicos por medio de dibujos.

**Descripción:** los estudiantes realizaran un dibujo de algunos platos típicos con la ayuda del docente que los orientara en la realización del mismo

**Recursos:** cartulina lápiz colores

**Procedimiento:** para esta actividad se hará el acompañamiento por parte del docente para ayudar en la elaboración del dibujo.

**Indicadores de desempeños:**

Reconoce y explica que es un plato típico por medio de un dibujo

**Evaluación**

Se evaluará el desarrollo de cada actividad y cada uno de los insumos recolectados encada una y el interés de los estudiantes por realizar cada una de las actividades.

**Plan de aula 2.**

**Tabla 2.** La barbacoa

Área.	Etnoeducación	Grado 5°
<b>Periodo. Primero</b>		
<b>Pregunta problematizadora:</b> ¿Qué son las barbacoas?		
<b>Tema.</b> La barbacoa		
<b>Síntesis conceptual.</b>		
Las comunidades del pacifico colombianos se gozaba de seguridad alimentaria soportada básicamente en las barbacoas familiares, sistema de producción tradicional que incluye técnicas de cultivos, mejoramiento de semillas, diversificación y conservación de los mismos, productos de un proceso ancestral de decantación de conocimientos manejada casi siempre por mujeres.		

**Metodología:** primeramente, se hará una observación directa de las barbacoas que se encuentran en la comunidad, talleres grupales y actividades lúdicas.

**Actividad 1:** investigar si en el entorno de la comunidad hay barbacoas.

**Actividad 2:** expresión artística realizar un dibujo de una barbacoa

**Logro:** explicar la importancia que tiene la barbacoa para las comunidades negras.

**Descripción Recursos:** esta actividad se llevará a cabo mediante la indagación de los estudiantes acerca del tema y visitas a los abuelos y ancianos mayores.

**Procedimiento:** los estudiantes se organizarán en grupos de trabajos donde realizarán consultas de acuerdo a su tema específico de esta manera el docente hará algunas recomendaciones para realizar la indagación de su tema. De esta manera cada estudiante hará un dibujo de una barbacoa.

Las barbacoas permiten a las familias el abastecimiento oportuno de alimentos de buena calidad y en suficiente calidad básica en la alimentación de niños y adultos como son las legumbres y las hortalizas.

Con las barbacoas se contribuye revestir los procesos de cambio de hábitos de consumo de productos como los caldos concentrado, aliños y condimentos.

La barbacoa contribuye a la economía familiar, pues se ahorra el dinero gastado en alimentos, aliños, condimentos y fármacos que pueden ser sustituidos, por los productos de la barbacoa familiar.

- La implementación de las barbacoas contribuye a la conservación de la biodiversidad.
- La barbacoa familiar ayuda a rescatar la memoria cultural que hoy ha venido perdiéndose por causa del aculturamiento e imposición de la medicina occidental como única opción, que de hecho no está al alcance de la comunidad por su alto costo.



**Indicadores de desempeños:** reconoce la importancia que tiene la barbacoa y reconoce sus características.

Conoce las diferentes hortalizas que se cultivan en la barbacoa de manera tradicional.

**Logro:** comprende la importancia que tiene la barbacoa y realiza dibujos alusivos con cada una de su característica.

**Descripción:** se hará una explosione en grupo donde cada uno explicará la importancia de la barbacoa por medio del dibujo.

**Recursos:** marcadores, colores, cartulina

**Procedimiento:** para elaborar el dibujo el docente explicara cómo se debe hacer el dibujo de la barbacoa ya elaborado reposara en un rincón del salón.

**Indicadores de desempeños:** reconoce el valor cultural que tiene la barbacoa para las comunidades negras.

Conoce como está relacionada la barbacoa con la alimentación de los pueblos afro.

### **Evaluación**

Para la evaluación de la primera actividad se tendrá en cuenta la participación en la visita a los abuelos, mayores y la elaboración del dibujo. Para la segunda actividad se tendrá en cuenta la exposición de los dibujos.

### **Plan de aula 3.**

Tabla 3. Platos típicos de mi vereda

<b>Área.</b>	Etnoeducación	Grado 5°
<b>Periodo.</b>	Primero	
<b>Pregunta problematizadora</b>	<b>¿Cuáles son los platos típicos de la comunidad La Tribuna?</b>	
<b>Tema:</b>	Platos típicos de mi vereda	
<b>Síntesis conceptual:</b>	La gran variedad gastronómica de nuestra comunidad está presente en las festividades, y el diario vivir de las familias charqueñas, platos especiales.	
<b>Metodología:</b>	el tema se desarrollará en primera instancia con el apoyo de algunos ancianos mayores y sabedores del territorio, juegos tradicionales.	
<b>Actividad 1:</b>	platos típicos de mi vereda	
<b>Actividad 2:</b>	como se preparan los platos típicos e ingredientes	
<b>Logro:</b>	conocer los platos típicos de mi vereda	

**Descripción:** esta actividad se llevará a cabo mediante consulta de los estudiantes acerca de su tema y algunas visitas a las casas de algunos abuelos de la vereda.

**Recursos:** cuaderno de campo lápiz

**Procedimiento:** primero se organizarán en grupos de trabajo para realizar las consultas de acuerdo a su tema los platos típicos de mi vereda a las abuelitas mayores.

Indicadores de desempeños: reconoce con claridad los platos típicos de su vereda.

**Logro:** identifica los pasos para la preparación de algunos platos típicos de su vereda

**Descripción:** en grupos de trabajo los estudiantes realizaran una exposición de los platos típicos que se preparan en su comunidad.

**Recursos:** cartulina, marcadores, actividades lúdicas.

**Procedimiento:** cada grupo de trabajo preparar una exposición, el docente los orientara para que su intervención ante los demás grupos.

La gran variedad gastronómica de nuestra comunidad está presente en las festividades, y el diario vivir de las familias charqueñas, platos especiales como el, arroz con coco, tapado de pescado, en cocado de jaiba y cangrejo, dulce de papaya o cabello, casabe, tamales, sudado de piangua, salsa de sapayo, chucula de maduro, locro de papa china, bala de plátano, sudado de pescado ahumado, mazamorra de maíz, y de arroz, frijoles tapajeños, Candy, Aco, conservas de Guayaba y de Sidra, Cocadas, tapado de pescado fresco, salado, y salpreso, sopa de camarón chambero, sudado de camarón entre otras forman la gran diversidad del folklor de las familias institución educativa la tribuna



**Indicadores de desempeños:**

- conoce cuales son los platos típicos de su vereda.
- Conoce la diversidad cultural de su vereda y la interacción de la gastronomía tradicional.

**Evaluación.** Para la primera actividad se tendrá en cuenta la investigación de los diferentes platos típicos de mi vereda. Y para la segunda se valorar en interés con que se haga la indagación de cómo se prepara los platos típicos

## Plan de aula 4.

Tabla 4. Dulces tradicionales

Área.	Etnoeducación	Grado 5°
<b>Periodo. Primero</b>		
<b>Pregunta problematizadora: ¿Cuáles son los dulces tradicionales de mi comunidad?</b>		
<b>Tema: Dulces tradicionales</b>		
<p>Síntesis conceptual: los dulces tradicionales tienen un papel muy importante dentro de la gastronomía propia, ya que en nuestra cultura de manera tradicional nuestros mayores en épocas especiales y tenían la costumbre de ofrecerles a las personas que visitaban la vereda y cuentas nuestros abuelos que también los utilizaban para componer la boca cuando tenían oras de estar hablando.</p>		
<p><b>Metodología:</b> se desarrollará talleres con los estudiantes y en grupos de trabajos para desarrollar el tema</p>		
<p><b>Actividad 1:</b> investigar en la comunidad que son los dulces tradicionales</p>		
<p><b>Actividad 2:</b> Escribe en un cuadro los dulces que se preparan en tu comunidad</p>		
<p><b>Actividad 3:</b> realiza una exposición de los distintos dulces tradicionales de tu vereda</p>		
<p><b>Logro:</b> identificar los distintos dulces tradicionales de nuestra vereda</p>		
<p><b>Descripción:</b> esta actividad se llevará a cabo mediante la investigación y los conocimientos previos que traen los estudiantes, se realizaran grupos de trabajos y una descripción por parte del docente.</p>		
<p><b>Recursos:</b> relato por parte de los sabedores, cuaderno, lápiz, cartulina y recurso humanos</p>		
<p><b>Procedimiento:</b> esta actividad los estudiantes se organizarán en grupo donde indagarán acerca de su tema los dulces tradicionales, Irán a hacer entrevista miembro de su vereda para recopilar información.</p>		
<p><b>Indicadores de desempeños:</b> reconoce con claridad como se preparan los dulces tradicionales de su comunidad.</p>		
<p><b>Logro:</b> identifica cuales son los dulces tradicionales de su vereda</p>		
<p><b>Descripción:</b> se realizará una masa redonda donde los estudiantes expongan el cuadro de los dulces tradicionales</p>		
<p><b>Recursos:</b> lápiz cartulina</p>		

**Procedimiento:** para esta actividad se hará un acompañamiento por parte del docente para la realización del cuadro y una breve explicación de cómo tenía que organizar el cuadro

**Indicadores de desempeños:** reconoce la importancia de los dulces tradicionales de su verdad

**Evaluación**

Se tendrá en cuenta cada una de las actividades desarrollar y la importancia en la investigación del tema.

### **4.3. Resultado 3. Implementación de la propuesta pedagógica.**

Durante el desarrollo de las diferentes actividades propuestas en los cuatro planes de aula logramos observar que los estudiantes demostraron una disposición e interés por la clase; todo esto debido a la implementación de nuevas metodologías donde el estudiante es involucrado para descubrir su propio ritmo de aprendizaje. Estos recursos metodológicos fueron de gran importancia por las dinámicas e innovación, además que se utilizaron diferentes escenarios para el aprendizaje.

En esta implementación logramos que los estudiantes conocieran los temas relacionados con la gastronomía tradicional y además fortalecimos los conocimientos previos que ellos traían sobre esta temática,

En la implementación de nuestros cuatro planes de aula de la propuesta pedagógicas, la desarrollamos con nuestros estudiantes obtuvimos resultados que los permitieron darlos cuenta que los profesores no tenían incluidos en sus planes de aula los temas de la gastronomía tradicional y no contaban con herramienta para integrar en el área de etnoeducación. Los estudiantes desconocían el término gastronomía tradicional, pero gracias a la implementación de nuestra propuesta pedagógica logramos que nuestro estudiante comprendiera el significado del término gastronomía tradicional, y los subtemas que salen de la gastronomía.

Fue muy importante la implementación de nuestra propuesta porque nuestros estudiantes pudieron afianzar los conocimientos previos de la gastronomía tradicional

#### **1. Actividades desarrolladas**

En esta primera actividad los estudiantes conformaron grupos de indagación para recolectar información de cómo se preparan algunos platos típicos, en compañía de los docentes realizaron algunas visitas a algunas casas de la comunidad para mirar cómo se preparaban algunos platos

típicos. Donde la sabedora explicaba cómo se preparaba el tapado de pescado lo cual permitió que los estudiantes pudieran afianzar sus conocimientos acerca de los platos típicos de nuestra región. Luego de terminar la visita los docentes realizaron una explicación de todo lo que se había observado en la visita para que los estudiantes comprendieran la importancia de conocer sobre la gastronomía tradicional

En la segunda actividad se realizó por parte de los estudiantes la exposición de los platos típicos donde los estudiantes realizaron una breve explicación de cómo es la preparación del tapado de pescado con papa china y los ingredientes que se utilizan para su preparación, después de terminar con la explicación los docentes le explicaron en lo que se expuso parte de la gastronomía propia de nuestro territorio.

Investigar si en su vereda hay barbacoas, en esta se realizó una visita en algunas casas de la comunidad para conocer las barbacoas se encontró una en la casa de la señora Nora Micolta quien es una de la que aún mantiene viva la tradición de cultivar las hierbas que se utilizan para la preparación de los platos típicos. Esto sirvió para que los estudiantes se dieran cuenta de la importancia de conocer cómo se cultivan las diferentes hierbas de barbacoa dejándoles como enseñanza que siempre debemos rescatar las tradiciones para el fortalecimiento de nuestra identidad cultural.

Expresión artística los estudiantes realizaron dibujos de algunos platos típicos de nuestra región, en compañía de los docentes los estudiantes realizaron los dibujos para hacer la respectiva explicación, esta actividad les permitió llevar a nuestros estudiantes a la práctica donde cada estudiante presenta su punto de vista frente a los diferentes temas tratados durante la implementación de nuestra propuesta.

Indagar en la comunidad que son los dulces tradicionales los estudiantes realizaron visitas donde los adultos mayores para conocer cuáles eran los dulces que se preparan en la comunidad, por medio de estas visitas los estudiantes conocieron algunos dulces tradicionales como el candi, cocada, coquillo, el aco de maíz, dulce de yuca. Se observó que en algunos estudiantes no conocían los dulces tradicionales, pero gracias a nuestra propuesta nuestros estudiantes adquirieron un conocimiento más amplio de los diferentes tipos de dulces que se preparan en su comunidad para ellos fue una experiencia muy importante porque conocieron más de su cultura.

Los estudiantes realizaron una lista de los dulces tradicionales que se preparan en su comunidad, realizaron unas visitas en algunas casas de la comunidad para ir donde las abuelas



quienes son las que aún mantienen la tradición de hacer dulces, en estas visitas los estudiantes recolectaron los insumos para realizar en listado de los dulces típicos de su comunidad.

Exposición de los dulces tradicionales, se realizó una exposición por parte de los estudiantes donde cada grupo de trabajo expuso los resultados de la investigación realizada durante el desarrollo del tema para afianzar el conocimiento que fuere entregado por parte de los docentes, en esta actividad los estudiantes comprendieron porque es importante conocer parte de nuestra cultura y poder seguir aportando al fortalecimiento de las practicas gastronómicas.

Como se preparan los platos típicos de mi vereda y cuáles son los ingredientes, los estudiantes realizaron visitas a algunas sabedoras donde observaron cómo se prepara el sudado de pescado con arroz con coco algunos estudiantes desconocían que era uno de los platos típicos que más se prepara en nuestro medio. Luego de la observación nos dirigimos al aula de clase donde realizamos una lluvia de ideas donde cada estudiante dio su punto de vista gracias a esta actividad logramos que los estudiantes conocieran más sobre la gastronomía de su vereda.

Preparación del arroz con coco, los estudiantes se dirigieron a la casa de la señora Ovidia Olivero Ruiz de la vereda Pambilero. Para mirar como ella preparaba el arroz con coco, luego de unas series de preguntas realizadas por parte de los estudiantes, ella les explico el procedimiento de cómo se preparaba el arroz terminada la explicación los estudiantes les dieron las gracias por compartir sus conocimientos que fueron muy valiosos para nuestra propuesta de investigación.

**2.** Nuestra propuesta pedagógica ha generado un impacto positivo en la malla curricular desde el área de etnoeducación ya que los docentes no contaban con los temas relacionados con la gastronomía en la malla curricular, de manera que nuestra propuesta fue de mucha ayuda a los profesores. Cuando comenzamos con la implementación de nuestra propuesta pedagógica encontramos estudiantes que no sabían que era la gastronomía y docentes que no sabían que en el área de etnoeducación se podían trabajar los diferentes temas relacionados con nuestra gastronomía que es parte fundamental de la identidad de un pueblo, nuestra propuesta fue de mucha ayuda para los docentes que los acompañaron en el proceso de implementación debido a que les pareció muy importante que hayamos personas que estemos aportándoles a que nuestra cultura y tradiciones no se debiliten.

También para los docentes fue de mucha ayuda porque no contaban con planes de aula para orientar el área de etnoeducación y manifiestan que es muy importante que siguiéramos implementando propuesta para que cada día la gastronomía se pueda implementar, ya que con esto

fortalecemos la gastronomía tradicional de nuestra región que se ha visto afectada por la falta de interés de conocer lo propio.

Esta propuesta ha sido un insumo muy importante para la institución donde la implementamos de manera que los docentes queden con información que les servirá para seguir con la propuesta de vincular lo nuestro en la malla curricular de la institución. Y nos agradecieron por haber compartido nuestra propuesta para ayudarlos a crear una estrategia pedagógica que tiene como fin incluir los temas de nuestra propuesta en la malla curricular de la institución educativa donde se implementó.

3. Como podemos ver un modelo pedagógico es una construcción que está diseñada y justificada con la realidad pedagógica la cual responde a una necesidad concreta, relacionada con el desarrollo de los estudiantes y las comunidades. Siguiendo esto se diseñó la presente propuesta la cual tiene por objeto el fortalecimiento de la gastronomía tradicional, el cual es un tema de interés general ya que en nuestras comunidades se identifican fácilmente con estas temáticas.

En nuestra práctica docente logramos completar una propuesta pedagógica diferente con insumos y herramientas didácticas que parten de un modelo pedagógico activo; que busca que sea el mismo estudiante el artífice y protagonista de su propio aprendizaje, siguiendo los consejos de pedagogos como Vygotsky y Piaget quienes afirman que el estudiante debe relacionarse con el medio para poder transformarlo.

El estudiante tiene un conocimiento previo que aplican en el diario vivir por eso no podemos decir que hay algunos estudiantes que no aportan nada a la hora de dar su aporte de un tema porque el docente cumple un papel muy importante porque es el guía de los estudiantes el cual les brinda las diferentes herramientas para mejorar su aprendizaje, porque según Vygotsky el estudiante construye su propio aprendizaje.

En nuestra experiencia dentro del aula de clase encontramos que el estudiante está en un constante crecimiento en los diferentes conocimientos, ya que son agentes sociales que gracias a los conocimientos previos que ya tiene les permite fortalecer sus prácticas pedagógicas que los lleva a un crecimiento de sus conocimientos.

Para el modelo pedagógico sociocultural de Vygotsky

Es una teoría emergente en la psicología que mira la contribución importante que la sociedad. Teniendo como base nuestra experiencia pedagógica obtenida en la implementación de esta

propuesta ha sido enriquecedora ya que como seres humanos a diario aprendemos de las cosas que hacemos y de lo que vemos, ese si como apelamos nuestras experiencias docentes. Además que con la práctica aprendimos que los estudiantes siempre están atentos a las nuevas metodología que les permite ampliar su conocimiento

Logramos entender que nuestros estudiantes están en un proceso de mejorar sus conocimientos donde les permite adquirir nuevas habilidades para fortalecer su proceso de aprendizaje, es importante rescatar la disposición de los estudiantes en la implementación de nuestra propuesta que ha sido de mucha ayuda porque pudieron adquirir nuevos conocimientos y temáticas que los conllevan a una reflexión personal de cada uno sobre la importancia de seguir contrayendo nuevas estrategias para el fortalecimiento de sus prácticas gastronómica de manera tradicional como lo hacían sus ancestro.

4. Con la implementación de la propuesta pedagógica se logró motivar a los estudiantes, aprovechando las nuevas herramientas y recursos didácticos con que los docentes abordaron las temáticas gracias a esto se despierta el interés por la gastronomía tradicional de nuestra región teniendo en cuenta que hace parte de nuestra identidad cultural y mediante el apoyo de conocimientos tradicionales, y la utilización de diferentes escenarios de aprendizaje, se logró articular el aula de clase con otros espacios educativos que pueden ser. La casa de los sabedores mayores, el mercado, visita a una parcela las visitas de campo donde se mezcla el entorno con los estudiantes, el acompañamiento de los padres de familias y comunidad educativa para fortalecer los lazos de hermandad entre la comunidad.

Esta práctica pedagógica sirvió para demostrar a los docentes las existencias de otros espacios educativos que pueden ser utilizados para transmitir nuevos conocimientos.

El impacto que hubo fue que los permitió ampliar el conocimiento del contexto étnico y cultural de nuestras comunidades y el fortalecimiento de la identidad, sus creencias, costumbres, mitos y leyendas. A través del proceso de investigación nos llevó a ampliar las habilidades y destrezas en los estudiantes, al enriquecimiento de su vocabulario fortalecimiento de sus valores étnicos y culturales que desde la familia estaban en decadencia.

También nos permitió fortalecer las relaciones escuela comunidad, la participación del padre de familia como miembro de la comunidad educativa.

Todos estos logros nos permitieron formarlos como docentes etnoeducadores y crear en nuestros centros educativos un buen desempeño académico en el cual se evidencia en el proceso de enseñanza de aprendizaje a nuestros estudiantes; porque la investigación nos permite conocer ampliar y descubrir los elementos fundamentales para el proceso Etnoeducativo en nuestras comunidades.

La Etnoeducación como proceso permanente se fortalece a través de la investigación acción participativa en nuestros centros educativos el desarrollo del conocimiento nos permite formar estudiantes con capacidad crítica y creativa para ampliar el conocimiento ancestral que a través del tiempo se ha ido perdiendo.

La integración escuela comunidad como elemento fundamental en la investigación nos facilitó el desarrollo de competencias lúdicas con las cuales los estudiantes son capaces de desenvolverse en cualquier área del conocimiento en su contexto de otra cultura diferente a las suyas.

Como docentes etnoeducadores e investigadores nos dimos cuenta de que este proceso nos permitió intercambiar ideas con los docentes titulares del área de etnoeducación quienes nos brindaron su apoyo y colaboración en el desarrollo de nuestra propuesta.

#### **4.4. Conclusiones**

- Después de realizar el diagnóstico en la institución educativa la tribuna del municipio del charco en el grado quinto del área de etnoeducación. Gracias al diagnóstico nos dimos cuenta de que no implementaban planes de aula para orientar la gastronomía, la barbacoa, platos típicos y dulces tradicionales. Utilizando estrategias pedagógicas teniendo en cuenta el contexto, sabedores y comunidad en general se completa brindado al educando un aprendizaje significativo. Con la implementación del plan de aula se permite al estudiante fortalecer la identidad cultural y que aprenda a querer su territorio como también a tener sentido de pertenencia para mejorar su proceso educativo y prevalezcan este saber entre las futuras generaciones.
- Por medio de este trabajo se pudo concluir lo siguiente, que las tradiciones y costumbres gastronómicas que utilizaban los ancestros sobre la comida típica enseñadas a sus hijos han ayudado a conservar la gastronomía en la comunidad, y desde la institución educativa la

tribuna no se aplican estrategias pedagógicas que no permite seguir promocionado este importante aspectos de la cultura afrocolombianas y en especial de la comunidad la tribuna.

- Que es necesario adquirir un mejor conocimiento sobre las comidas típicas en el proceso de enseñanza de aprendizaje de la institución educativa la tribuna con el ánimo de conseguir suficiente in formación durante el desarrollo de la investigación, que permitió a los padres de familia, estudiantes, docentes y demás personas que viven en la comunidad de conocer la importancia de la gastronomía tradicional en el quehacer cotidiano y desarrollo socio cultural de la comunidad de la tribuna.
- Que gracias al desarrollo del trabajo se pudo establecer una relación directa con la comunidad y habitantes de la vereda la tribuna pertenecientes a al municipio del charco Nariño, con el objeto de mejorar el rendimiento académico en el proceso de enseñanza y aprendizaje.

#### **4.5. Recomendaciones**

- Planear y ejecutar nuevos procesos que permitan seguir sensibilizando y fortaleciendo la identidad cultural a través de la gastronomía tradicional.
- Es pertinente que los estudiantes padres de familia, docentes y comunidades en general, se apropien y participen de cada una de las estrategias que permitan la recuperación de la identidad, el auto estima y el sentido de pertenencia para valorar lo propio.
- Valorar los términos o palabras empleada en el lenguaje diario en especial los términos gastronómicos tradicionales, para recuperar la identidad cultural del vocabulario local o regional. Como se conocen los platos típicos tradicionales como forma de identificar, conocer y promover la comida local.
- Se espera a los lectores les sea de gran utilidad y en especial a los docentes les sirva de herramientas en su trabajo diario dentro y fura el aula escolar

## Referencias

### Fuentes primarias:

Mosquera, D. (2019). Entrevista A. Moreno Esterilla Proyecto aplicado: *la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación.*

Caicedo, C. (2019). Entrevista N. Ruiz Perlaza Proyecto aplicado: *la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación.*

Hernández, E. (2019). Entrevista Nidia Ruiz Perlaza Proyecto aplicado: *la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa la tribuna del municipio del charco Nariño desde la asignatura de etnoeducación.*

Micolta, L. (2019). Entrevista N. Ruiz Perlaza Proyecto aplicado: *la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación.*

Segura, M. S. (2019). Entrevista N. Ruiz Perlaza Proyecto aplicado: *la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación.*

Dana Cristina Cortes Sinisterra (9 años). Entrevista N. Ruiz Perlaza Proyecto aplicado: *la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación. 2019.*

Santana, R. N. (2019). Entrevista Arley Moreno Esterilla Proyecto aplicado: *la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación.*

Perea, M. A. (2019). Entrevista Arley Moreno Esterilla Proyecto aplicado: *la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación.* 2019.

Viafara, A. M. (2019). Entrevista Arley Moreno Esterilla Proyecto aplicado: *la gastronomía como patrimonio étnico cultural en los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa La Tribuna, El Charco Nariño; desde la asignatura de Etnoeducación.* 2019.

### **Referencias bibliográficas**

Arias, S. A. (2018). *La gastronomía Vallecaucana como patrimonio cultural y fomentador de sentido de pertenencia*. Cali, Colombia: Universidad Javeriana.

Comunidades Afronariñense - PRETAN. (2016). *Poyecto educativo Afronariñense*. Tumaco, Nariño, Colombia.

Hammen, M. C., Frieri, S., Navarrete, M. P., Zamora, N., García, M., Fernández, J., & Pinillo, D. (2012). *Recuperación de comidas típicas de la Costa Pacífica a partir de los saberes locales y ancestrales en el municipio de El Charco, Nariño*. Bogota D.C.

# ANEXOS



## Anexo 1. Entrevistas

**Lugar.** \_\_\_\_\_

**Hora.** \_\_\_\_\_

**Nombre del entrevistado.** \_\_\_\_\_

**Edad de entrevistado.** \_\_\_\_\_

- Objetivo específico. Fortalecer los conocimientos gastronómicos de los estudiantes de grado quinto en el área de Etnoeducación de la institución la tribuna a través de la Etnoeducación.

### Cuestionario

1. ¿Qué tema relacionado con la gastronomía debe abordarse en el área de Etnoeducación?
2. ¿Qué metodología considera que debemos utilizar como estrategia pedagógica para implementar y desarrollar los temas de gastronomía en el área de Etnoeducación con los estudiantes de grado tercero de básica primaria de la institución la tribuna?
3. Como debe ser el proceso de evaluación para la gastronomía en el área de Etnoeducación con los estudiantes del grado tercero de básica primaria de la institución educativa la tribuna.
4. ¿Cómo logramos involucrarse a la comunidad en el proceso de enseñanza y aprendizaje de la gastronomía de los estudiantes del grado tercer de básica primaria de la institución la tribuna?

## Anexo 2. Tabla de análisis de entrevista

### SISTEMATIZACION DE LA INFORMACION ENTREVISTA PROYECTO

Fortalecer los conocimientos gastronómicos de los estudiantes del grado quinto en el área de etnoeducación de la institución educativa la tribuna a través de la etnoeducación.

<b>PREGUNTA</b>	<b>RESPUESTAS DOCENTE</b>	<b>RESPUESTA ESTUDIANTE</b>	<b>RESPUESTA SABEDOS</b>
1. ¿Qué tema relacionado con la gastronomía debe abordarse en el área de etnoeducación?	<p>creo que los temas podrían ser</p> <p>Los platos típicos.</p> <p>la gastronomía tradicional</p> <p>Ingredientes de los platos típicos.</p>	<p>Pué creo que se debe hablar de las comidas típicas de nuestra región.</p> <p>Los dulces típicos de mi región.</p>	<p>sugiero que algunos temas serian</p> <p>Como fortalecer la gastronomía.</p> <p>Los platos típicos.</p> <p>Como se prepara un plato típico.</p>
m2. ¿Qué metodología considera que debemos utilizar como estrategia pedagógica para implementar y desarrollar los temas de gastronomía en el área de etnoeducación con los estudiantes de grado tercero de básica primaria de la institución educativa	<p>La metodología que debemos utilizar la metodología inductiva, donde los aportes de los estudiantes como el del maestro se tengan en cuentas sus aportes.</p>	<p>Se debería utilizar una metodología flexible para todos los estudiantes. a partir de la oralidad</p>	<p>Sugiero que se tenga en cuenta la oralidad y el conocimiento previo de cada uno de los estudiantes.</p>

La Tribuna?			
3. Como debe ser el proceso de evaluación para la gastronomía en el área de etnoeducación con los estudiantes del grado tercero de básica primaria de la institución educativa La tribuna.	El proceso de evaluación en el área de autoeducación en los temas de gastronomía debe ser de manera diagnóstica y práctica.	Llevándonos al fogón, enseñándonos cuales son los ingredientes que se deben utilizar en la comida.	Se puede evaluar al estudiante de manera oral, enseñándoles cómo se preparan los platos típicos de la región.
4. ¿Cómo logramos involucrarse a la comunidad en el proceso de enseñanza y aprendizaje de la gastronomía de los estudiantes del grado tercer de básica primaria de la institución La Tribuna	Se puede realizar una feria gastronómica que involucre a la comunidad.	Realizando una exposición de los platos típicos de mi región con los miembros de la comunidad.	Se puede vincular a la comunidad en la construcción de un diccionario gastronómico.

Anexo 3. Diario de campo

<b>INFORMACIÓN BÁSICA</b>	
<b>FECHA:</b>	<b>25/02/2019</b>
<b>INSTITUCIÓN EDUCATIVA</b>	<b>Institución Educativa La Tribuna</b>
<b>DOCENTE TITULAR:</b>	<b>Rosa Ney Santana</b>
<b>DOCENTE EN FORMACIÓN:</b>	<b>Arley Moreno Esterilla</b>
<b>GRADO:</b>	<b>2°</b>
<b>NO. DE ESTUDIANTES:</b>	<b>18</b>
<b>SEMANA:</b>	<b>1</b>
<p>Fortalecer la gastronomía como patrimonio étnico y cultural en los estudiantes de grado quinto de básica primaria de la institución educativa la tribuna municipio de el charco – Nariño desde la asignatura de Etnoeducación.</p>	
<p><b>Descripción de lo observado</b> se miró como los estudiantes describieron como se prepara el sudado de pescado aunque no lo tenían muy claro cómo era la preparación de dicho plato de esta manera se notó la dificultad con la descripción del plato típicos.</p> <p>Fue necesario desarrollar nuevas estrategias para que pudiera comprender el tema abovedado</p> <p>En la implementación se miró que los estudiantes y docentes demostraron interés por las temáticas desarrollada.</p>	
<p><b>Análisis e interpretación de lo observado</b> En nuestra experiencia dentro del aula de clase encontramos que el estudiante está en un constante crecimiento en los diferentes conocimientos, ya que son agentes sociales que gracias a los conocimientos previo que ya tiene les permite fortalecer sus prácticas pedagógicas que los lleva a un crecimiento de sus conocimientos.</p>	
<p><b>¿Qué relación existe entre lo observado con los aportes teóricos de su propuesta?</b></p> <p>Existe mucha relación ya que la observación es el punto de partida para un proceso de investigación; la observación nos permitió cambios en la metodología para lograr un buen aprendizaje. Nuestros aportes teóricos de la propuesta lo concluimos observando y orientando el desempeño y la creatividad de los estudiantes en los trabajos individuales como grupales, además nos permitió el desarrollo de un aprendizaje colectivo</p>	

**¿Qué le aporta lo observado a su quehacer profesional?**

En nuestro quehacer profesional la observación es un método que nos permite ampliar conocimiento, detectar los aspectos positivos y negativos que no nos permite lograr un buen desempeño académico en nuestros estudiantes.

#### Anexo 4. Evidencias fotográficas



