

**Gastronomía propia con los niños del grado segundo de primaria de la Institución
Educativa El Canal, El Charco Nariño**

Larry Yose Cundumi Carabalí

Liseth Tatiana Santana Lara

María Reveca Ortiz santana

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

**Gastronomía propia con los niños del grado segundo de primaria de la Institución
Educativa El Canal, El Charco Nariño**

Larry Yose Cundumi Carabalí

Liseth Tatiana Santana Lara

María Reveca Ortiz santana

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

Paola Andrea Gómez Narváez

Magister en Educación desde la Diversidad

Asesora

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de todo corazón a:

Dios y Jesús el inspirador de esta investigación y fuente de sabiduría;

A mi esposa e hijo que son la fuente de mi inspiración

A mi padre por estarme apoyando desde lo digno, por siempre estuvo conmigo

A mi madre y hermanas por ser lo más sagrado de mi vida

A mis padrecitos por ser quienes me han apoyado incondicionalmente

Para poder alcanzar esta meta.

También les dedico este trabajo a todas las personas que se preocupan por la conservación de la cultura e historia de nuestro pueblo, especialmente en el tema gastronómico.

Larry Yose Cundumi Carabalí

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de todo corazón a:

Dios y Jesús el inspirador de esta investigación y fuente de sabiduría;

A mi madres y hermanos porque siempre me apoyaron incondicionalmente

Para poder alcanzar esta meta.

Lisseth Tatiana Santana Lara

DEDICATORIA

Dedico este trabajo de todo corazón a:

Dios y Jesús el inspirador de esta investigación y fuente de sabiduría;

A mis hijos por ser la inspiración de mi vida

A mi esposo por apoyarme en este proceso

A mis familiares por su apoyo incondicionalmente

Para poder alcanzar esta meta.

María Reveca Ortiz Santana

AGRADECIMIENTOS

El grupo de investigación agradece cordialmente a:

A la Institución Educativa El Canal, por facilitar el espacio para desarrollar la investigación.

A los estudiantes del grado 2° de la Institución Educativa El Canal por participar activamente en cada una de las sesiones desarrolladas.

A nuestras compañeras, también estudiantes, quienes se interesaron enormemente para que este sueño se hiciera realidad.

A la UNAD, con todo su equipo orientador; especialmente a nuestra asesora por su tiempo y buena disposición que contribuyó a que este trabajo fuera posible.

A nuestros familias para ello que fueron el motor principal en el largo camino de este proceso que hoy culmina.

Y aquellas personas que de una u otra forma contribuyeron para que esta propuesta fuera hecha realidad.

Tabla de Contenido

	Pág.
Resumen	10
Introducción	12
Capítulo 1. Planteamiento del problema	14
1.1 Descripción del problema	14
1.2 Pregunta de investigación	16
1.3 Justificación	16
1.4 Objetivos	18
1.4.1 Objetivo General	18
1.4.2 Objetivos Específicos	18
Capítulo 2. Marcos de referencia	19
2.1 Marco de antecedentes	19
2.2 Marco teórico y conceptual	21
2.3 Marco contextual	37
Capítulo 3. Diseño metodológico	38
3.1 Paradigma de investigación	38
3.2 Enfoque de investigación	39
3.3 Tipo de investigación	40
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información	40
Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados	44
4.1 Primer Resultado. Diagnóstico y reflexión de la entrevista	44
4.2 Segundo Resultado. Diseño de estrategia pedagógica	53
4.3 Tercer Resultado. Implementación de la propuesta pedagógica	55
4.4 Conclusiones	69
4.5 Recomendaciones	70
Referencias bibliográficas	71
Anexos	74

Lista de tablas

	Pág.
Tabla 1. Característica modelo Etnoconstructivista PEI – I.E. El Canal	24
Tabla 2. Plan aula 1. Gastronomía propias	47
Tabla 3. Plan aula 2. Platos típicos	49
Tabla 4. Plan aula 3. Ingredientes	51
Tabla 5. Plan aula 4. Preparación	53

Lista de Anexos

	Pág.
Anexo A. Entrevista	75
Anexo B. Matriz de análisis de la entrevista	78
Anexo C. Ficha de lectura	81
Anexo D. Diarios de campo	83
Anexo E. Registro Fotográfico	87

Resumen

Este proyecto es un aporte a la cultura y tradición propia de la región, para la comunidad de El charco Nariño de esta manera buscar su participación y acercamiento a la gastronomía propia cuya tradición está llena de saberes que no solo alimentan el cuerpo si no también nutren el intelecto que forjan a seguir en una comunidad perteneciente a una región llamada región pacífica. El objetivo es Fortalecer el área de ciencias naturales socializando una propuesta pedagógica a través de la preparación de platos típicos a los estudiantes del grado segundo de la Institución Educativa El Canal de El Charco Nariño. La metodología investigación acción con enfoque cualitativo, permitió la recolección, revisión y análisis de la información a través de la observación, la entrevista y el diario de campo. se desarrolló así mismo, a partir de los resultados obtenidos sirva como referente al plan de aula de las Ciencias Naturales desde el modelo pedagógico Etnoconstructivista. De tal forma que se implemente lo propia en el área con el objetivo de seguir con el legado cultural gastronómico de la región complementada, el fogón como escenarios en contexto social y económico que hacen parte importante en la columna de una comunidad.

Palabras clave: Cultura, tradición, región, gastronomía.

Abstrac

This project is a contribution to the culture and tradition of the region, for the community of El Nariño puddle in this way to seek their participation and approach to the own gastronomy whose tradition is full of knowledge that not only nourish the body but also nourish the intellect they forge to follow in a community belonging to a region called the peaceful region. The objective is to strengthen the area of natural sciences by socializing a pedagogical proposal through the preparation of typical dishes to the students of the second grade of the Educational Institution El Canal de El Charco Nariño. The research-action methodology with qualitative approach, allowed the collection, review and analysis of information through observation, interview and field diary. it was developed as well, from the results obtained serve as a reference to the classroom plan of the Natural Sciences from the Ethnoconstructivist pedagogical model. In such a way that its own is implemented in the area with the aim of continuing with the culinary cultural legacy of the complemented region, the stove as scenarios in social and economic context that make an important part in the column of a community.

Key words: Culture, tradition, region, gastronomy.

INTRODUCCIÓN

Las comidas típicas o gastronomía propia es la riqueza culinaria que identifica a un pueblo o región, haciendo referencia a la importancia de conservar y mostrar su identidad o cultura mediante platos hechos con cada uno de los ingredientes que hay en la flora y fauna de la región. Pero, hoy encontramos que los hábitos alimenticios están cambiando y cada día los niños, niñas y jóvenes sobretodo desprecian una comida saludable con productos orgánicos o frescos ricos en proteínas, minerales, fibras, etc. por embutidos, comidas rápidas u otras azucaradas que incrementa el riesgo de enfermedades. Además los pueblos están perdiendo sus identidades culturales en la gastronomía propia porque las nuevas generaciones están adquiriendo otros hábitos alimenticios anteriormente mencionados. Es por eso, que en todo el mundo no solo está tratando de proteger sus comidas tradicionales, también de volver a las raíces y se centrarse más en la cultura nativa.

Es por ello, que este trabajo aporta a la recuperación de aquellas costumbre tradicionales en la culinaria de los pueblos afrodescendientes de la costa pacífica nariñense, especialmente en el municipio de El Charco; a partir de quehacer pedagógico en el área de Ciencias Naturales; ya que actualmente estamos preocupados por lo que sucede en otras culturas por la globalización y estamos descuidando la nuestra; hasta el punto de no incluir en nuestros currículos hilos conductores o ejes temáticos que nos permitan fortalecer los valores culturales de nuestros educando.

En este trabajo investigativo da a conocer la importancia de orientar desde temprana edad y trabajar desde la escuela con los niños y niñas en los valores culturales que

conlleven a una identidad cultural solididad; donde todos hagamos parte de ella, con nuestros aportes y participación de manera colectiva.

En el trabajo encontrara cuatro capítulos: en el primero se aborda la problemática del grado segundo de la Institución Educativa El Canal, cuyas dificultades se centran en la pérdida de la identidad cultural en cuanto a la Gastronomía propia del municipio de El Charco Nariño y la necesidad de abordarlo desde el quehacer pedagógico en el área de Ciencias Naturales.

El segundo capítulo se centra en la revisión de la literatura donde se abordan autores con sus modelos pedagógicos y al igual, se desarrollan las categorías de análisis que componen este trabajo de grado. Se presenta la fundamentación del análisis de los resultados de la propuesta denominada Gastronomía Propia Gastronomía propia en los niños del grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal, El Charco Nariño

El tercer capítulo hace referencia a la metodología investigación acción de tipo cualitativo con enfoque crítico social, para conocer la realidad de los estudiantes del grado segundo, con respecto Gastronomía propia en los niños del grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal, El Charco Nariño

Y el último capítulo que nos habla de los resultados, conclusiones y recomendaciones obtenidas después de terminar el trabajo, además de la bibliografía que es un aspecto muy importante; ya que nos habla acerca de las referencias que utilizamos, o a quienes acudimos para ternar nuestro trabajo.

Capítulo 1. Planteamiento del problema

1.1 Descripción del problema

La práctica ancestrales cada día ha ido perdiendo su valor; ya hoy en día las nuevas generaciones no se interesan por el legado cultural que le han dejado sus abuelos. En la región pacífica colombiana se está perdiendo en la alimentación diaria esa gastronomía propia que les caracteriza; en algunos hogares han cambiado el arroz con coco por el de aceite; cuando anteriormente todo era con coco y así sucesivamente se ha ido perdiendo parte de la gastronomía tradicional. Esto está llevando a la región a la pérdida de sus valores culturales o identidad cultural y al desaprovechamiento de esa diversidad cultural que caracteriza a esta región afrodescendiente. De igual manera, desde lo educativo no se trabaja en la conservación de estos recursos culturales que son patrimonio nacional e internacional.

Es por eso, que en la institución Educativa El Canal en el grado segundo de primaria los estudiantes no diferencian los platos típicos propios de la región. Cuando se le pregunta sobre los platos típicos del municipio de El Charco nombran una variedad de platos que no son propios de la región como: “sudado de carne, espaguetis, frijoles, lentejas, etc.”. Cuando se les preguntaba ¿Qué comida le gusta? – muchos respondieron: “salchipapas, salchichón, chorizos, perro caliente, hojaldra, empanada, hamburguesa, frijoles, pollo y como líquido gaseosa, jugo de mango o limonada”. A esto se suma que cuando van al restaurante escolar las comidas que quieren repetir son: pollo sudado, arroz aliñado, mazamorra, masitas y hojaldras acompañada con líquidos como: otaya, avena o jugo de mango; cuando en el día de la afrocolombianidad se realizan comidas típicas de la región como: pescado sudado, encocado de jaiba entre otros y los niños no se sienten atraídos por ellos.

Por otro lado, mediante la indagación se evidencio que los docentes que pocas veces se le dan la importancia de tratar temas como es la gastronomía de la región para la identidad cultural y la preservación de valores culturales del municipio. Que consideran que obvio que la cocina charqueña a diarios se preparan estos platos típico y que sus estudiantes por inercia deben saberlo. Pero, eso es una falacia, se ha perdido el interés de irle enseñando las recetas tradicionales a las futuras generaciones; en muchos casos los jóvenes, ya no saben preparar un arroz con coco y por eso se consume en los hogares de jóvenes el arroz con aceite.

Todo esto demuestra que en la actualidad en las aulas de clases, en el área de Ciencias Naturales no enseñan, ni llevan a los estudiantes a conocer los escenarios apropiados como el fogón, azoteas, huertas, entre otros todas estas propias de nuestras cultura afrocolombiana, la misma que se deben tener presentes al momento de hablar de gastronomía propia. Y no existe un sentido de pertenencia a la cultura culinaria tradicional, los estudiantes cada día están desconociendo lo autóctono y está prefiriendo comer comidas chatarras u extranjeras traídas por la globalización, que degustar un encocado de jaiba, un tapado de pescado etc.; lo cual está llevando a la no continuidad del legado gastronómico y pérdida de la cultura gastronómica e identidad cultural de la región.

Demostrando que el legado ancestral no tiene continuidad en las generaciones venideras por que las generaciones que están no lo trasmiten.

1.2 Pregunta de investigación

¿Cómo enseñar gastronomía propia en el área de Ciencias Naturales a los estudiantes del

grado segundo de primaria de la Institución Educativa El Canal en El Charco Nariño?

1.3 Justificación

En virtud de los valores culturales como legado ancestral y herencia dada de generación en generación, se pretende incluir a estudiantes, mediante este proyecto. En primera, instancia con los niños del grado segundo de primaria de la Institución Educativa El Canal con el ánimo de preservar y cultivar los valores propios ancestrales en la gastronomía de la región. Lo cual conlleva a la pervivencia cultural e identificación cultural. De esta forma queremos crear una conciencia de apropiación cultural la cual nos identifique y nos empoderemos de ella con todo el sentido y el valor de la misma, donde se pueda diferenciar de otras; sabiendo que esta es rica en variación y presentación gastronómica, artística, bailes y danzas tradicionales jerga, dialectos, vocablo, refranes etc. A una cosmovisión diferente; de manera que se forje una cultura social de buena convivencia, de esta forma impulsar el desarrollo y sostenibilidad social y la diferenciación positiva y reconocimiento a la gastronomía por ende encerrando lo que esta deriva, en la ley 70 (artículo transitorio 55) que nos garantiza el derecho a identidad cultural.

Por esos, es importante que desde temprana edad, los niños y niñas vayan entendiendo la importancia que tiene la preservación y aprovechamiento de la biodiversidad natural de la región pacífica colombiana para una alimentación propia. Donde la preferencia es consumir comida natural neta mente típica de la región como un delicioso sancocho de pescado o de gallina costeña y no una hamburguesa o un perro caliente que va afectar su sistema de salud.

Es por ellos, como Etnoeducadores buscamos con este trabajo investigativo, allá más exigencia en sus hogares en cuanto a la preparación de estas comidas tradicional, continuamente

por tano despertar la curiosidad sobre la preparación de los platos significativos de la comunidad, en los niños y niñas desde los primeros grados de estudio. Logrando así que se sientan identificados con estos platos típicos y que valoren el sentido cultural que rodea la cocina tradicional. De esta manera se pretende que los estudiantes se apropien de la cultura gastronómica propia y autóctona de la región.

No obstante, es evidente la aculturación en la cocina tradicional. Favoreciendo así el compartir entre estudiantes, padres de familia, docentes y comunidad en general. Por lo antes manifestado busca en los estudiantes reconozcan y se apropien de la cocina tradicionales y su variación en valores que forjan hombres y mujeres pacifico.

De igual manera se espera que esta propuesta pedagógica sirva como ejemplo en la comunidad para la conservación del legado ancestral sobre todo en la gastronomía propia. También como una oportunidad de mostrar a nivel regional, nacional e internacional de que somos una región rica en la biodiversidad natural y diversidad cultural que aprovechada para generar la identidad cultural en el mundo global.

Que hermoso es mostrarle al mundo a través de este proyecto pedagógico nuestra gastronomía afrodescendiente e invitarlos a invertir y degustar de los ricos platos típicos que se ofrece en nuestros hogares y restaurante del pacifico colombiano.

1.4. Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Enseñar gastronomía propia en el área de Ciencias Naturales a los estudiantes del grado segundo de primaria de la Institución Educativa El Canal en El Charco Nariño.

1.4.2 Objetivos específicos

- Determinar cómo se viene desarrollando el área de ciencias naturales en el grado segundo de la institución educativa El Canal de El Charco Nariño.
- Diseñar un plan de aula para enseñar gastronomía propia en el área de ciencias naturales a los estudiantes del grado segundo de la Institución Educativa El Canal de El Charco Nariño.
- Implementar la propuesta del plan de aula en la Institución Educativa El Canal.

Capítulo 2. Marcos de referencia

2.1 Marco de antecedentes

Tomando como marco de referencia investigaciones previas relacionadas con el tema de interés, que sitúan del proyecto en el campo de conocimiento a desarrollar, a continuación se mencionan algunos informes de investigaciones a manera de antecedentes, que aportan de manera significativa para el desarrollo de la investigación en curso.

Como primer antecedente se tiene en consideración el proyecto denominado 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 (2012)

Los objetivos establecidos en la investigación consistieron en 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 et al., 2012)

En el 2016, el proyecto realizado por la sabedora Ana Rosa Heredia; para la autora los sabores y saberes relacionados con la alimentación y las cocinas tradicionales del litoral Pacífico colombiano son muestra de la adaptación de comunidades, especialmente afrodescendientes, a un territorio con una diversidad biológica muy amplia y con unas condiciones geográficas, morfológicas y ambientales muy diferentes a otras regiones del país. Especialmente, las cocinas de Buenaventura y Tumaco están regidas por una relación de respeto y reciprocidad con la naturaleza y superan el ámbito de la familia, porque la alimentación es uno de los ejes del encuentro con otras familias y con la comunidad en general. La cocina convoca de una manera particular, pues en torno al fogón la música, los relatos, las canciones, los bailes y las bromas

aparecen de manera espontánea. La sazón de los alimentos se complementa con el sabor de cocineras y cocineros quienes con sus manos día a día rememoran técnicas que se han incorporado en la memoria desde la niñez, y al tiempo reinventan nuevas posibilidades con la diversidad de productos que proporciona la región, combinando sabores con alegría, aderezando cada plato con sus cantos (Heredia, 2016).

Según Heredia (2016, p. 15) la reflexión colectiva sobre la cocina tradicional lleva necesariamente al conocimiento de la relación existente entre los sistemas agrícolas tradicionales, la oferta ambiental y la cultura. De manera complementaria el sistema tradicional incluye prácticas de recolección de productos del bosque, la caza y la pesca artesanal. Estos sistemas fueron adoptados por las comunidades en sus diferentes estrategias de apropiación y sobrevivencia en el medio natural selvático, y tienen como fundamento un conjunto de conocimientos tradicionales en grave riesgo de desaparecer, debido a la incidencia de factores como el desplazamiento forzado causado por el conflicto armado interno, el impacto de los cultivos de uso ilícito, los monocultivos la migración a los centros urbanos en la búsqueda de oportunidades.

En el 2018, la investigación por Arias planteó como objetivos 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).

El proyecto fue la oportunidad de vincular a los niños con la parte cultural y utilizarla como puente para generar en ellos sentimientos de arraigo y de identificación con su departamento, el conocimiento de la historia de la cocina del Valle, cuál fue su origen, sus ingredientes y recetas más representativas, serán la clave para narrar a los niños todo un viaje mágico hacia nuestros

orígenes y de esta manera se fomente la cultura de honrar y rescatar nuestras tradiciones (Arias, 2018).

Como resultado significativo, los niños de 7-11 años están muy abiertos a probar y una vez se les da un abrebocas de un tema surge en ellos curiosidad y ganas de aprender que podrían desembocar en una estrategia de comunicación interactiva que desarrolle poco a poco el sentido de pertenencia de una manera divertida en la cual puedan formarse jugando y se genere identificación y amor por su lugar de origen a partir de algo tan sencillo pero representativo como la gastronomía tradiciones (Arias, 2018).

2.2 Marco teórico y conceptual

De acuerdo a la pregunta de investigación, los autores y conceptos que se abordaron con este proceso son:

El saber Pedagógico: La Ley General de la Educación (Ley 115 de 1994); manifiesta que: la educación en los grupos étnicos estará orientada por los principios y fines generales de la educación establecidos en la integralidad, interculturalidad, diversidad lingüística, participación comunitaria, flexibilidad y progresividad. Tendrá como finalidad afianzar los procesos de identidad, conocimiento, socialización, protección y uso adecuado de la naturaleza, sistemas y prácticas comunitarias de organización, uso de las lenguas vernáculas, formación docente e investigación en todos los ámbitos de la cultura.

En este orden de ideas, el saber pedagógico se manifiesta como una propuesta de creación, análisis y reflexión para la generación de nuevas estrategias pedagógicas, que se originan en la práctica, en los momentos para planear y proyectar las experiencias, que al vivirlas con los

estudiantes en el entorno escolar, deben ser valoradas como oportunidades de despliegue de todas sus capacidades. Es por ello, que cada docente debe hacer una reflexión sobre su saber pedagógico, hacer un juicio sobre ellas y comprender cuales son las experiencias apropiadas, si funcionaron y ¿porqué, explorar como enriquecerlas, reconstruirlas, resignificarlas, y que logre hacer de sus prácticas un proceso intencionado y sistemático que garantice la educación de calidad.

Modelo pedagógico

El modelo pedagógico representa el ideal de hombre y de mujer que se proyectó para un contexto histórico, social y cultural determinado, en coherencia con un ideal de hombre y de mujer proyectado para el contexto universal (Díaz & Quiroz, 2001). El modelo lo que hace es idear el sujeto que se quiera formar, teniendo en cuenta el contexto histórico, social y cultural de una sociedad.

La institución educativa El Canal, en su proceso de enseñanza- aprendizaje se orienta con el modelo pedagógico Etnoconstructivista (etnopedagógico - constructivista) basado en la teoría constructivista de Vygotsky, Piaget y los referentes del PRETAN, la Ley 70 de 1993, en su capítulo VI: artículo 34 al 39, la ley General de Educación (art.55°), el decreto 804 de 1995 (que reglamenta la atención educativa para grupos étnicos, bajo los principios de: integralidad, diversidad lingüística, autonomía, participación, flexibilidad y progresividad, lo cual permite desde la investigación y la participación avanzar hacia la construcción de una educación propia). Estas teorías destacan el papel fundamental de la interacción social y la cultura en el desarrollo cognitivo, propone el aprendizaje activo y la participación de los estudiantes en su propia educación (Bravo, 2017)

La Institución dirige sus prácticas pedagógicas buscando lograr que los estudiantes de básica primaria, secundaria, media vocacional y de adultos aprendan y desarrollen las competencias necesarias para su desempeño social, cultural, político, personal y laboral, a través de procesos educativos dinámicos, participativos, e interactivos que tienen en cuenta su contexto social, sus saberes culturales, saberes previos para la construcción de nuevos conocimientos y el desarrollo de su pensamiento crítico – cultural (Bravo, 2017)

El modelo Etnoeducativo – constructivista (Etnoconstructivista), en coherencia con el concepto del núcleo temático, se desarrollara mediante la teórica-practica. Todo proceso educativo está presidido por la pregunta y el reconocimiento de saberes previos para hacer de la experiencia de aprendizaje algo significativo. La institución acoge las corrientes Etnoconstructivista para su modelo pedagógico considerando que:

Tabla 1.
Característica modelo Etnoconstructivista PEI – I.E. El Canal

Etnoeducativo	Constructivista
<p>Relaciona la educación tradicional de las comunidades con la educación escolar buscando fortalecer la apropiación de valores, prácticas metodológicas, contenidos a través de los escenarios de aprendizaje propio del entorno.</p>	<p>El estudiante, requiere de la investigación como estrategia cognitiva y metodológica, de un acompañamiento académico asertivo, eficiente y cualificado, de estructuras curriculares pertinentes y flexibles, y de espacios y medios de aprendizaje apropiados.</p>
<p>Pretende conservar los valores culturales del pueblo. Es un proceso fundamental para que además del conocimiento de lo propio se construyan materiales didácticos, los cuales movilicen el conocimiento y el saber tradicional hacia su transformación.</p>	<p>Implementa un modelo de aprendizaje significativo, entendido como aquel que, partiendo de problemáticas relevantes del entorno, proponga conocimientos alternativos para su comprensión y transformación.</p>
<p>Permite conocer lo propio y lo externo, donde el proceso intercultural nos da la pauta general para que la educación convierta en el centro del saber, permite mejorar las condiciones básicas de vida (alimentación, salud, educación, deporte, cultura).</p>	<p>Demanda que el conocimiento se expanda y se reinvente permanentemente, lo que requiere de un proceso de formación que entienda que dicha reinvención permita que, a partir de los aportes personales, sea posible ampliar el alcance del conocimiento establecido y proponer interpretaciones alternativas a las vigentes.</p>

Fuente: Bravo, E. (2017). PEI. I.E. EL CANAL. Actualizado. El Charco, Nariño.

De este modo, el modelo pedagógico injerto deja clara su propuesta epistemológica, antropológica, pedagógica y axiológica que compromete su tarea educativa, y que define los sentidos formativos para todas las áreas del conocimientos, según los lineamientos del

ministerio de educación nacional de Colombia, en la ley general de la educación y otros soportes jurídicos. Donde el currículo para Básica Primaria, Secundaria, Media Vocacional y Educación de Adultos en su metodología, ofrece una educación que parte desde los conocimientos previos del saber tradicional del estudiante para construir su propio conocimiento en un aprendizaje significativo, colectivo y transformativo de su realidad social, para mejorar las condiciones básicas de vida (Bravo, 2017).

El conocimiento

La institución concibe al conocimiento como construcción mental de la realidad. La interacción de los diferentes campos del saber permite la construcción de un conocimiento holístico, logrado a partir de la amplitud conceptual que aportan las diferentes disciplinas o áreas del conocimiento, que requieren de un diseño curricular flexible y progresivo que permita conquistar el conocimiento de forma ordenada y sistemática. Este tipo de currículo necesita de una combinación de metodologías, pedagógicas, didácticas, investigativa y evaluativas flexibles que apoyen la iniciativa particular de los estudiantes. Acorde con el modelo pedagógico etnoconstructivista, la flexibilidad se reconoce como el eje que impulsa la generación de los nuevos paradigmas Etnoeducativo y el quehacer pedagógico del docente y académico del estudiante (Bravo, 2017)

Donde el propósito del etnoconstructivismo es formar individuos autónomos con capacidades para conserva y construir su propio aprendizaje, entendiendo que:

- ✓ La construcción de conocimiento como el resultado de adaptar la realidad a nuevas interpretaciones y representaciones simbólicas del entorno socio cultural.
- ✓ El aprendizaje requiere de los conocimientos previos y/o saberes tradicionales para la definición de aspectos potenciales para su futuro desarrollo sociocultural.

- ✓ El quehacer pedagógico como la construcción de nuevas formas de interpretar y reinterpretar la realidad socio cultural.
- ✓ La investigación como forma de acercamiento más pertinente al conocimiento y/o interpretación de la realidad socio cultural y construcción de formas alternativas desde lo teórico- práctico.
- ✓ Los espacios de aprendizaje tradicionales articulan sistémicamente la comunicación, la investigación y la construcción de conocimiento o saberes tradicionales.
- ✓ El principal papel del aprendizaje es favorecer el desarrollo humano, social, cultural, ambiental y político del estudiante.
- ✓ Privilegia el método de aprendizaje, la didáctica y la metodología con procedimientos y estrategias dialógicas y críticas (Bravo, 2017)

La didáctica

La didáctica se desarrolla de acuerdo con las características de los estudiantes, la metodología activa constructivista, aprendizaje colectivo y flexible para el logro de sus propósitos formativos.

Didácticas de aprendizaje

- ✓ Salidas de campo
 - ✓ Eventos socioculturales (Bravo, 2017)

El maestro debe reducir su nivel de autoridad en la medida de lo posible, para que el estudiante no se sienta supeditado a lo que él dice, cuando intente aprender o conocer algún contenido escolar y no se fomente en él la dependencia y la heteronomía moral e intelectual. En este sentido, el profesor debe respetar los errores (los cuales siempre tienen algo de la respuesta correcta) y estrategias de conocimiento propias de los niños y no exigir la emisión simple de la "respuesta correcta". Debe evitar el uso de la recompensa y el castigo (sanciones expiatorias) y

promover que los niños construyan sus propios valores morales y sólo en aquellas ocasiones cuando sea necesario hacer uso más bien, de lo que Piaget llamó sanciones por reciprocidad, siempre en un contexto de respeto mutuo (Ocaña, 2013).

El estudiante

El estudiante llega a las aulas con un bagaje personal y cultural que debe ser reconocido por él o ella y por sus docentes a partir de allí se trabaja en interacción para lograr que se formen como personas críticas, reflexibles con capacidad para aprender y desaprender de lo cotidiano, que aprecia y valora la riqueza cultural del ambiente que lo rodea. En compañía de compañeros y docentes se involucran en la implementación de planes, proyectos y programas que deben llegar a los miembros de la comunidad educativa (Bravo, 2017)

El aprendizaje

El proceso del aprendizaje significativo constructivo y saberes, sirven de base para la formación del estudiante con una visión de transformación y desarrollo científico y tecnológico sin perder sus saberes tradicionales. De esta manera se hace posible el aprovechamiento de las capacidades tanto de estudiantes como de profesores o etnoeducadores, en la organización y construcción de nuevos conocimientos, logrando así, el planteamiento de acertados desarrollos conceptuales y de innovaciones en la institución educativa (Bravo, 2017)

Identidad cultural

La identidad es la forma como se caracteriza cada individuo o grupo; es decir que es el conjunto de los rasgos propios que hace que diferencie ante la comunidad o un colectivo.

Para Molano (2005), la identidad es el sentido de pertenencia a una colectividad, a un sector social, a un grupo específico de referencia. Y esta colectividad puede estar localizada geográficamente. Ya que hay manifestaciones culturales que expresan con mayor intensidad que

otras su sentido de identidad, hecho que las diferencia de otras actividades que son parte común de la vida cotidiana como: la fiesta, el ritual de las procesiones, la música, la danza, etc.

Entonces podemos determinar que cuando hablamos de la identidad cultural estamos hablando o refiriéndonos a las creencias, tradiciones, costumbres y la forma como los individuos de un grupo determinado se comportan de acuerdo a su región.

Para Ortega (2017, p.11) la identidad cultural se trata de un sentimiento de pertenencia a un colectivo social que posee una serie de características y rasgos culturales únicos, que le hacen diferenciarse del resto y por los que también es juzgado, valorado y apreciado.

Platos típicos de la región pacífico

La región Pacífica de Colombia es considerada como una de las seis regiones naturales de Colombia, conformado con el departamento del Chocó y todo lo que corresponde a las zonas costeras departamentos del Valle del Cauca, de la misma forma del departamento Cauca, y por último del departamento Nariño. Específicamente esta zona al norte con el país Panamá, por otro lado al noreste con la región Caribe, en el caso de la zona este limita con la Cordillera occidental que separa a la región Andina del país, además al sur limita con el país Ecuador, y por otro lado al oeste con el océano Pacífico, es por esa razón que recibe el nombre de la región del Pacífico (<http://hablemosdeculturas.com/platos-tipicos-de-la-region-pacifica/>)

La región pacífica colombiana cuenta con una diversidad de platos típicos, entre ellos esta: el bacalao, el pescado bocachico que por lo general se consume con escamas, camarones y langostinos, también resulta muy tradicional la cazuela de mariscos, el pescado con lulo chocoano, el pescado encurtido, el pargo que suele prepararse de manera frita, el calamar para preparaciones de ensaladas, las almejas para preparaciones de hervidos y sopas, así como también los cangrejos y las tortugas. Los platos típicos de la región Pacífica tienen como

ingredientes principales alimentos provenientes del mar, que además de ser muy comunes son considerados para una diversidad de recetas y distintos métodos de preparación.

Según Mostacilla (2011), aunque es poco conocida, ha sido catalogada por expertos chefs nacionales e internacionales como la mejor comida regional de Colombia. Sus platos se basan principalmente en los frutos del mar, combinando las recetas con muchos productos ahumados o salados, y carne de caza. El líquido de cocción por excelencia es la leche de coco.

Entre algunos platos típicos tenemos: Suflé de cangrejos, Carapacho de Cangrejo, Sancocho Valluno, Cocadas, Champús, Sorbete de Borojó, Bagre Sudado, Arroz clavado o Atollado, Pescado con lulo Chocoano, Pusandao de bagre (pargo o corvina), Arroz con camarones y coco, Arroz marinero, Receta Sopa de Cangrejo, Receta Cuy Asado, Arepas del fruto del árbol del pan, Arroz atollado, Arroz atollado con piangua Cazuela de bagre, Arroz clavado, Bocachico en zumo de coco, Bocachico con escamas, Chautiza, Crema de cabeza de langostinos, Cuy asado en brasas, Encocado de jaiba, Encocada de muchillá, Encocao de pescado, Hogao, Huevas de pescado rebozado, Pescado con lulo chocoano, Pusandao de bagre, Pusandao de Carne Serrana, Sopa de cangrejo, Tapao de Corvina, Toyo ahumado, Balas, Tamal de piangua

Bebidas y postres más representativos de la región pacífica:

Bebidas y postres deliciosos, elaborados con frutas originarias de la costa pacífica. Entre las bebidas de la región se encuentran algunas que son conocidas mundialmente porque tienen propiedades afrodisíacas.

En cuanto a los postres, son una muestra de la variedad de técnicas de cocción y de la versatilidad de sus ingredientes. A continuación, te mostramos una lista de las bebidas y postres, más representativos de esta región de Colombia, la región Pacífica: Fresco de aguacate, Jugo de Naidí, Chancacas, Pan de Coco, Arepa Valluna, etc.

Es importante resaltar que la costa pacífica nariñense también comparte en su mayoría con los platos, bebidas, postres y dulces típicos que anteriormente se mencionaron. Todos esos platos tradicionales también hacen parte del repertorio de la gastronomía propia de las comunidades afrodescendiente del departamento de Nariño.

Plato típico del municipio de El Charco - Nariño

Los platos típicos son las comidas o recetas propias de una comunidad, pueblo, región o país; originando una identidad gastronómica del lugar. Además se caracteriza por haber sido transmitida culturalmente de generación en generación.

Esta gastronomía tradicional está determinada por la diversidad natural de la región, a partir de ella, la población sustenta su forma de alimentación como forma de supervivencia y uso sostenible de los recursos del medio natural.

La comidas típicas conservan y muestran la identidad cultural mediante platos hechos con cada uno de los productos que producen la tierra, río y mares de la región. Su variedad aporta a los platos de forma muy tradicional un valor excepcional a los platos típicos de la región para la conservación de nuestra identidad afrodescendiente. Esto conlleva a conservar el legado gastronómico tradicional dejado por nuestros ancestros que hicieron de sus comidas una tradición gastronómica del país. Es por eso, la importancia desde la educación poder mantener ese legado dejado de generación en generación en las comunidades y que cada individuo que vive en ella debe apropiarse de sus platos típicos como identidad cultural y diferencia frente a las otras regiones como orgullo ancestrales.

Para Don Bernardo Estupiñan, mayor de 80 años del municipio de El Charco, manifiesta: “La mejor comida era la propia, en los hogares modernos ya no se ve, el arroz con arto coco y un sudado de Tollo o Raya, un buen sudado de pescado salado. Hoy solo

comen carne, pollo y esos benditos enlatados que solo sirven para envenenarlo a uno. Anteriormente en Semana Santa se comía un buen tamal, un cabello de ángel, pan tradicional y un chocolate batido de bola de nuestro campo. Se ha perdido esos valores porque nuestros hijos no han sido capaz de enseñarle a sus hijos y poco a poco esto se seguirá olvidando”.

Según Don Sindulfo Castillo, Mayor de 79 años: “las mujeres de hoy, no saben las recetas tradicionales y aunque sus padres le hayan enseñado, no les gusta preparar los alimentos como deben ser; solo los niños se la pasan alimentándose de comidas extranjeras y otras cosas así. Nosotros nos criamos fue con buen pescado, carnes de montes, sudaos de tollo, raya, pescado salado, camarones chamberos y muchas comida propias. Es bueno que desde temprana edad enseñarle a los niños a conservar nuestra tradición para que no se siga perdiendo”.

La alimentación debe ser pensada como un hecho social complejo en la que se pone en escena un conjunto de movimientos de producción y consumo (tanto material como simbólico) diferenciados y diferenciadores. Pero es en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación (Torres & Fuente, 2009).

En nuestra comunidad charqueña los platos típicos tradicionales han sido: Encocado de Jaiba, Encocado de cangrejo, arroz atollado, Tapao de pescado, Arroz con coco y sancocho de gallina, seco de tollo, seco de raya, sopa de pescado, sudao de pescado salado, sudao de piangua, sopa de camarón chamberos entre otros. Los jugos tradicionales para

acompañamiento de la estos platos encontramos: jugo de borojo, jugo de sara, chocolate de palo con coco, jugo de mil peso, jugo de Cecilia, jugo de Naídi, jugo de lulo costeño y limonada típica. Entre la bebidas para las fiestas tradicionales se encuentra: Guarapo, Viche, Chinguirito, Arrechon y Chicha de piña con arroz. Finalmente dulces tradicionales: cocada, cabello de Ángel, natilla de arroz, casabe, chucula de maduro, dulce de papa china, dulce yuca, ensalada de zapacho, ensalada de papachina, bollo de guayaba, bollo de sidra, majaja, suspiro, cuca, boda, pan de coco y pasaboca. Muchos de estos platos y recetas se ve muy poco en los hogares porque no se ha ido transmitiendo por los padres a sus hijos. Pero es importante resaltar que estos platos típicos tradicionales han sido la representación gastronómica propia de nuestra región, por eso es importante que la comunidad afrodescendiente siga cultivando estos valores y patrimonio cultural del litoral pacífico colombiano (Líder cultural Machuqueza).

Algunos platos más comunes en la cocina tradicional.

Encocado de jaiba o cangrejo: En este plato las jaibas o el cangrejo se parten por la mita, luego se agregan condimentos, hiervas aromática y se agrega la chirle de leche de coco y para al fogón, cuando ya está seco se le echa la leche de coco (espesa). Es un palto muy delicioso y apetitoso.

Arroz atollado: es una receta parecida a la mazamorra de arroz de leche dura; pero en este caso lleva los condimentos, sal, hiervas aromáticas, coco con mariscos como: camarón, piangua, tollo, piacuil, cangrejo o jaiba. Es un plato muy delicioso es muy apetecido por los costeños.

Jugo de Naidí, mil pesos o Chapil, Cecilia: Es una bebida afrodisiaca que se prepara a base de los frutos que da la palma naidí, mil pesos o chapil y la Cecilia los cuales se ponen en

el agua tibia, posteriormente la pulpa del fruto se machaca y es disuelto en leche, y da un gusto inigualable.

Pan de Coco: Es un pan preparado con la leche de coco como el pastel y se echa en una lata de atún, sardina o un recipiente de lata. Es un postre sencillo pero muy delicioso y apetecible, tanto por su presentación como por su aroma y sabor.

La alimentación constituye un elemento central de nuestra cultura y de nuestra identidad, y que este aspecto alimentario se materializa en productos, en técnicas de cocina, platos y modos de consumo que los integrantes de una cultura consideran como propios y se distinguen como típicos por los demás.

Condimentación – Ingredientes de la cocina charqueña

La cocina charqueña es la propia de la región pacífica colombiana, donde sus costumbres culinarias son propias de la cultura afrodescendiente. El municipio de El Charco es uno de los lugares de la costa pacífica más rico y biodiverso de Colombia, en medio de dos parques naturales: Sanquianga y Gorgona. Donde el secreto del sabor de la cocina charqueña está en la diversidad de las hierbas y especias. La chillangua, albahaca, el ajo, la cebolla, el cilantro, ají dulce, ají chivatillo, el aguacate, la innumerable mariscos y crustáceos: los pescados, camarones, langostas, cangrejos, jaiba, piangua, piacuil y los ingredientes exóticos de la selva, como el chontaduro, el plátano, el coco, el anón, la piña, la papaya, el Naidi, el ciruelo, la sara y muchos ingredientes más, que crecen y conservan su más auténtico sabor. Los condimentos o ingredientes alimenticios son las sustancias alimenticias que se utilizan para sazonar, mejorar o realzar el gusto de los alimentos, haciéndolos más apetitosos, más digeribles, para conservarlos mejor o aun, para complementar o lograr armonía entre todos los ingredientes de la preparación sin alterar el sabor natural de lo que se cocina. De ese modo, el término comprendería casi todo lo

que utilizamos para preparar un plato, aparte de los ingredientes principales, aunque en algunos casos algo que es corrientemente utilizado como condimento pasa a ser un ingrediente e inclusive, llegar a convertirse en el ingrediente más importante. Tal es el caso del ají en la comida mexicana, de la cebolla en la sopa de cebolla, del ajo en la sopa de ajo, etc. y el coco en los afrodescendiente (Recuperado de: <http://cqfusa.com/index.php/conoce-mas/21-la-condimentacion>)

A sus recetas se suman la alegría y la armonía el preparar sus platos típicos. Las sabedoras o sabedores en culinaria es producto de las recetas transmitidas de generación en generación de sus ancestros; que desde pequeños les transmiten a sus hijos como preparar los platos. Además durante el proceso culinario siempre están narrando anécdotas, cuentos, historias, versos, cantando y sacando todas sus dotes orales.

La cocina brinda un espacio para compartir en familia y entre vecinos, y además permite que aflore la memoria colectiva. Porque la cocina tradicional afro constituye un patrimonio de sus comunidades. En los diálogos tenidos (“diálogos de la cocina”) se habló de la interrelación y nexo indisoluble entre la cocina y la cultura, y entre la cocina y el medio natural. En la dimensión cultural de la cocina el eje de la reflexión fue la concepción de la cocina como un legado, un bien dejado por los antepasados que debe ser transmitido a las generaciones futuras (Heredia, 2016).

La enseñanza de Ciencias Naturales

El Área Ciencias Naturales contribuye a formar en el educando una concepción científica del mundo, a través del conocimiento objetivo de la realidad. Esto quiere decir que su enseñanza no debe tener por meta transmitir a los estudiantes un cúmulo de conocimientos, sino que frente a los seres y fenómenos de la naturaleza adopten una actitud científica, gracias a la cual sean

capaces de plantear interrogantes sobre la naturaleza y/o biodiversidad, interactuar con ella, experimentar e interpretar las respuestas que esta le proporcione.

Por eso, dentro de la práctica pedagógica el docente debe tener las herramientas apropiadas para llevar a cabo un buen proceso enseñanza - aprendizaje del área. Ya que, la educación es un “proceso por el cual la sociedad facilita de manera intencional o de manera implícita, crecimiento humano de sus miembros, por tanto la educación es, ante todo, una práctica social que responde o lleva implícita una práctica social que responde o lleva implícita una determinada visión o concepción del hombre, desde la cual se puede entender el sentido de su crecimiento” (Lucio, 1989)

Enseñar ciencia no debe tener como meta presentar a los alumnos los productos de la ciencia como saberes acabados, definitivos. Al contrario, se debe enseñar la ciencia como un saber histórico y cultural, intentando hacerles participar de algún modo en el proceso de elaboración del conocimiento científico y cultural, con sus dudas e incertidumbres, lo cual requiere de ellos también una forma de abordar el aprendizaje como un proceso constructivo, de búsqueda de significados e interpretación, en lugar de reducir el aprendizaje a un proceso repetitivo o reproductivo de conocimientos precocinados, listos para el consumo.

Para González (1996), según los lineamientos curriculares propuestos por el Ministerio de Educación Nacional para las Ciencias Naturales y la Educación Ambiental, debe haber una enseñanza que enfatice en los procesos de construcción más que en los métodos de transmisión de resultados, y en hacer explícitas las relaciones y los impactos de la ciencia y la tecnología en la vida del hombre, la naturaleza y la sociedad. Que al hablar de los procesos de construcción, se basa en la teoría piagetiana -constructivismo- entendida como la teoría en la que el estudiante pueda llegar a elaborar su propio conocimiento, gracias a los elementos y a la orientación que el

maestro le proporciona. Este es uno de los procesos que puede llevarse a cabo en la enseñanza de esta disciplina, para desarrollar en el niño la creatividad que en un futuro le será necesaria y útil para hacer volar su imaginación al máximo.

La enseñanza de Ciencias Naturales constituye una prioridad en la formación de los niños ya que promueve el desarrollo del pensamiento crítico y creativo. En primaria se reúnen contenidos vinculados con el conocimiento y exploración del mundo, además de una progresiva apropiación de algunos modelos y/o teorías propios de la Ciencias Naturales, para empezar a interpretar y explicar la naturaleza. Por muchos años la enseñanza de las Ciencias Naturales en la primaria fue llevada a cabo por un modelo en el cual imperaba el método expositivo, relegando de esta forma a los estudiantes a la situación de espectador pasivo. En este sistema anacrónico, el aprendizaje se limitaba a la recepción de un cúmulo de definiciones que evitaban dar lugar al pensamiento crítico. Por mucho tiempo se ignoró que los estudiantes tenían experiencias propias y por lo tanto traían consigo sus propias definiciones (Huamán, 2011).

Por ello, hoy es importante que el docente parta de los conocimientos previos del estudiante; es decir que parta desde sus experiencias para construir nuevos conocimientos. Además desde el modelo pedagógico Etnoconstructivista de la institución educativa El Canal, se debe llevar un proceso enseñanza aprendizaje teórica práctica, donde las experiencias adquiridas del medio cultural del estudiante juega un papel preponderante en la construcción de nuevos conocimientos.

A partir del enfoque Etnoconstructivista desde la Ciencias Naturales es necesario estimular a los estudiantes hacia la preservación de la diversidad natural y cultural del entorno social. En los recursos naturales el buen uso para la supervivencia; y en lo cultural la utilización mesurada para la preparación de la gastronomía tradicional. “La

estrategia que permite la articulación entre una educación intercultural y la enseñanza, sea dependiente de la calidad y la adecuación de la supervisión y la interacción entre profesores y estudiantes es el desarrollo de competencias para una enseñanza incluyente de los modelos étnico-culturales y la diversidad cultural” (Rodríguez & Suarez, 2016)

2.3 Marco contextual

El presente proyecto se desarrollara en la institución educativa El Canal, ubicada en zona urbana del municipio de El Charco en el departamento de Nariño.

El municipio de El charco fue creado en el año 1961 mediante la ordenanza 011 por el proyecto presentado por el señor Dimas Lara Prado (Q.E.P.D.) Geográficamente está ubicado en la costa norte del departamento de Nariño. Limita al sur con el municipio de Magüi Payan, al norte con el Océano Pacífico al oriente con el municipio de Santa Bárbara al occidente con el municipio de Sofonías Yacú (La Tola), este territorio antes pertenecía al Charco.

Por un clamor de las gentes progresistas que se decidieron a dirigirse a la Honorable Asamblea Departamental, es así como aparece el Colegio Departamental Nocturno “MARIANO OSPINA PEREZ”, de El Charco, creado mediante ordenanza 033 del 15 de Noviembre de 1983 siendo el ponente el Diputado Víctor Hermogenes Revelo Palacios, luego se le da licencia de funcionamiento por Resolución No. 010 del 14 de Febrero de 1984, firmado por la señora Gobernadora Miriam Paredes y el Dr. Orlando Benavides, Secretario de Educación Departamental, y el señor José Nel Vallecilla como Alcalde Municipal.

El colegio empezó a funcionar a la cabeza del Licenciado Orlando Rodríguez Castro como Rector y Etanislao Alzamora como Secretario habilitado, con dos grados 6°. Y 7°. De bachillerato.

El colegio empezó a funcionar en el colegio Nuestra Señora del Carmen, colaboración que hiciera Monseñor Miguel Angel Lecumberry y la Administración del Padre Jairo Arturo Ochoa y la Hermana Lucia Urrego

En el año 1985 se vinculó la licenciada María Olga Gallego y María Gloria Folleco, luego se nombró al profesor Meleucipo Vivaz y Jael Montaña. Se pidió la aprobación del grado sexto a undécimo, lo cual se hizo la visita por los licenciados Carmela Bastidas, Cesar Alexander Parra y el Padre Lucio Delgado, el cual fue aprobado en el año 1988, año en que sacó su primera promoción de bachilleres con 16 alumnos.

En 1989 viajo una comisión a la ciudad de Pasto para gestionar unos nombramientos, de los cuales se consiguió el nombramiento de la Licenciada en inglés y francés, Irlanda Rodríguez Castro.

Desde su creación, ha estado como Rector del Colegio el Licenciado Orlando Rodríguez Castro, Miller Vicente Sánchez Cifuentes, hoy Misael Solís Rodríguez nuevo rector. Con un total de 650 estudiantes entre los grados básicos primarios, secundarios y media vocacional, dentro de su currículo se tiene a la educación ambiental articulada con todas las áreas del conocimiento.

Capítulo 3. Diseño metodológico

3.1 Paradigma cualitativo

La metodología de esta investigación, es de enfoque cualitativo, orientada a la práctica educativa, con el propósito de mejorar la reflexión sobre la práctica en el Área de Ciencias Naturales, para la construcción de nuevas experiencias o saberes tradicionales con respecto a los platos típicos del municipio de El Charco Nariño, como reconocimiento de la identidad cultural.

Se tomó el tipo de investigación cualitativa porque: “Estudia la realidad en su contexto natural, tal y como sucede, intentando sacar sentido de, o interpretar los fenómenos de acuerdo con los significados que tienen para las personas implicadas. La investigación cualitativa implica la utilización y recogida de una gran variedad de materiales entrevista, experiencia personal, historias de vida, observaciones, textos históricos, imágenes, sonidos que describen la rutina y las situaciones problemáticas y los significados en la vida de las personas” (Gómez, Flores, & Jiménez., 1996)

3.2 Enfoque crítico social

Se abordó el enfoque crítico social porque permitió al grupo investigados interactuar de manera directa con los estudiantes del grado segundo y con juntamente hacerse participe de las actividades desarrolladas que conllevo a una profunda relación entre los investigadores, docentes y los estudiantes que sintieron que los investigadores eran parte de su comunidad educativa. Porque no sólo pretende la comprensión de la realidad social del grado segundo de la institución educativa El Canal frente a la perdida de la identidad cultural en la gastronomía propia, sino propiciar el cambio, de dicha realidad.

Según Gil (2011), el investigador para poder llevar a cabo una buena labor investigativa tiene que hacer inmersión dentro del campo a investigar, compartir con los individuos y procurar que las personas sientan al investigador como parte de esta comunidad, del mismo modo tiene que hacer que todos participen activamente y que la investigación no sólo se quede en un plano netamente pedagógico, sino que también todos los investigados sientan un factor de cambio que fue aportado por el proyecto, para sus vidas mismas y la de su comunidad. La intención educativa debe estar latente para que una vez terminado el proyecto el empoderamiento que tenga la comunidad sobre el tema tratado sea aplicado y no quedar tan sólo en el papel

3.3 Tipo de investigación

Para una solución mediática al proyecto a ejecutar con los estudiantes del grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal se implementara el campo de investigación acción con la pretensión de dar a conocer la importancia de la gastronomía propia del territorio en la cual se llevara a los estudiantes a los escenarios tradicionales como: azotea, fogón, mercados y huertas caceras. Porque la investigación acción es: una forma de investigación que permite vincular el estudio de los problemas en un contexto determinado con programas de acción social, de manera que se logren de forma simultánea conocimientos y cambios sociales (Vidal y Rivera, 2007)

“La investigación acción: una forma de indagación introspectiva colectiva emprendida por participantes en situaciones sociales con objeto de mejorar la racionalidad y la justicia de sus prácticas sociales o educativas, así como su comprensión de esas prácticas y de las situaciones en que éstas tienen lugar” (Borroto & Aneiros, 1992)

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información

Para la recolección de datos en esta investigación se utilizó como técnica la observación directa, se tuvo en cuenta las acciones realizadas dentro del aula clase; teniendo en cuenta tanto el profesor, quien es el guía del proceso, como los estudiantes quienes son los sujetos de estudio; y técnica instrumento que se utilizaron fueron “la entrevista y el diario de campo” que se lo llevó individualmente por los investigadores, en el que se registró, todos los aspectos relevantes y relacionados con las categorías de la propuesta expuesta anteriormente.

Observación Directa: es una técnica que consiste en observar atentamente el fenómeno, hecho o caso, tomar información y registrarla para su posterior análisis. La observación fue un elemento fundamental de todo proceso investigativo; en ella se apoyaron los

investigadores para obtener el mayor número de datos, en este caso de los estudiantes del grado segundo de la Institución Educativa El Canal, El Charco Nariño.

Todas estas observaciones se las registraron en el Diario de campo que es un excelente instrumento para recolectar la información.

Diario de campo: es un instrumento de trabajo indispensable de todo investigador, por medio de ella se registra y evidencia todos los sucesos y acontecimientos de los estudiantes en el aula de clase.

El cual permitió al grupo de investigadores mediante la acción observar en el campo como era el comportamiento, las actitudes de los estudiantes de grado segundo en el área de Ciencias Naturales frente a los platos típicos del municipio de El Charco Nariño.

Un diario de campo es un escrito, donde se evidencian los sucesos de todas las actividades que ocurren en un lugar determinado, en este caso son las evidencias observadas e importantes anotadas diariamente y sirve esta de reflexión e impresiones observadas en el sitio o lugar donde se realiza la investigación (Amador, 2017).

Entrevista: es una técnica de recolección de la información donde el investigador, sobre la base del problema, los objetivos y las variables elabora preguntas antes de realizar la entrevista, modifica el orden, la forma de encabezar las preguntas o su formulación para adaptarlas a las diversas situaciones y características particulares de los sujetos de estudio.

Fue una técnica que permitió que los investigadores indagar de cómo se estaba desarrollando el plan de aula de Ciencias Naturales en el grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal; para que a partir de ese diagnóstico poder emprender acciones que mejorara dicha realidad social a partir de una práctica pedagógica planeada y ejecutada de manera consensuada, entre objeto de estudio e investigador.

La entrevista, es la comunicación interpersonal establecida entre el investigador y el sujeto de estudio a fin de obtener respuestas verbales a los interrogantes planteados sobre el problema propuesto. Se considera que este método es más eficaz que el cuestionario, ya que permite obtener una información más completa (Amador, 2009)

Plan de aula

Fue una herramienta importante el proceso enseñanza-aprendizaje, porque después de elaborar un buen diagnóstico de cómo se estaba llevando el currículo de Ciencias Naturales en grado segundo de la institución educativa El Canal frente al fortalecimiento de la identidad cultural en la gastronomía propia, permitió ubicar el quehacer pedagógico en el contexto sociocultural y cognitivo del aula en una planeación y ejecución de hilos conductores de acuerdo a la realidad social de los educando; porque mediante este no improviso en la materia.

También fue importante porque dio una cronología de cómo, cuándo y porque realizar los pasos o procedimientos mediante la estrategia para llegar al objetivo propuesto.

La formulación e implementación de los proyectos de aula constituye una práctica pedagógica con importante en el sistema educativo de hoy. Porque es una estrategia eficiente en la pedagógico integral.

En este trabajo el proyecto de aula se utiliza como propuesta pedagógica, es importante mencionar como parte esencial del contexto a la pedagogía como la ciencia multidisciplinaria que se encarga de estudiar y analizar los fenómenos educativos y brindar soluciones de forma sistemática e intencional con la finalidad de apoyar a la educación en todos sus aspectos para el perfeccionamiento del ser humano.

Es decir una actividad humana sistemática, que orienta las acciones educativas y de formación, en donde se plantean los principios, métodos, prácticas, maneras de pensar y

modelos, los cuales son sus elementos constitutivos. Es una aplicación constante en los procesos de enseñanza-aprendizaje. En este caso para construir saberes tradicionales como es la gastronomía tradicional de El Charco Nariño. Con la implementación del plan de aula como propuesta; puede entenderse también como una estrategia pedagógica que consiste en generar un tema o problema que será abordado por los estudiantes de un curso, a través de un proyecto que involucra todos los componentes del currículo. Los proyectos de aula tienen como contexto conceptos como las pedagogías activas, están orientados hacia la investigación en el aula e implican la participación de la comunidad del aula en la construcción de preguntas y respuestas, que surgen del entorno y la cultura que los rodean.

Esta propuesta pedagógica concretiza el proceso de diversificación a partir de la contextualización de aprendizajes propuestos en los documentos curriculares nacionales del área de Ciencia Naturales, en función de las características de los educandos y los requerimientos de la localidad, que se expresan a través del Proyecto Curricular o del PEI de la institución educativa El Canal.

Ficha de lectura: es una técnica nos permitió tomar los referentes teóricos y analizarlo para fortalecer la investigación teóricamente. En este caso se tomaron diferentes teorías que conllevara a fortalecer el proceso investigativo sobre la gastronomía propia del municipio de El Charco Nariño en los estudiantes del grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal. Por eso, se abordaron autores que tuvieran que ver con: modelo pedagógico, teorías constructivista, identidad cultural, gastronomía propia o platos típicos del municipio, de la región entre otros temas afines a la investigación.

La utilizamos porque: la ficha de lectura es un instrumento que sirve para organizar la información tomada de un texto y para recoger datos importantes acerca de lo que se lee.

También sirve para almacenar información para futuras consultas; por ejemplo, al momento de redactar una monografía o tesis. Es un ejercicio de comprensión ya que se trabajan habilidades como la jerarquización, la predicción, la deducción, la retención y la organización, entre otras. La ficha de lectura debe tener un encabezamiento, el género académico y tipo de texto, la referencia bibliográfica completa, léxico y definiciones clave, ideas claves, el tema, los intertextos, la toma de posición del lector y biografía del autor del texto (Gordillo, 2012)

Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados

Para cumplir los propósitos de este estudio se hizo necesario partir de la observación y la interacción a través de la entrevista de los del grado segundo de la Institución Educativa El Canal. El interés era de diagnosticar como se estaba llevando el currículo del Área de Ciencias Naturales; para diseñar e implementar una propuesta pedagógica que permitiera enseñar gastronomía propia en el área de ciencias naturales a los estudiantes del grado segundo de primaria de la Institución Educativa El Canal en El Charco Nariño.

4.1 Primer Resultado. Diagnóstico y reflexión con las entrevistas.

A través de la entrevista realizada a docente, estudiante del grado segundo, y sabedor en un primer lugar se abordó temas relacionados con la comida típica de la región, en el currículo de Ciencias Naturales. Se determinó que era bueno trabajar u orientar en el aula de clase temas que tuvieran que ver con los animales de la región, que son apetecidos en la

cocina Charqueña. Porque era importante que los niños y niñas conozcan sus culturas, especialmente la gastronomía tradicional que consumimos para nuestro subsistir.

En segundo lugar se indago sobre la metodología que se debería aplicar en el aula de clase en área de Ciencias Naturales; según los argumentos de los entrevistados el docente del área de Ciencias Naturales, se debería mejor metodología que se venía aplicado por otra participativa, desde lo Etnoconstructivista donde los estudiantes participaran activamente en 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. Se concluyó que el tipo de evaluación debía ser oral, donde se evidenciara el crecimiento en las competencias.

Finalmente se abordó los relacionado a la participación, y se evidencio 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 esté desarrollando y sea requerido el acompañamiento de los mismos.

Después de terminar el dialogo con los entrevistado se pudo observar la necesidad de diseñar una propuesta etnopedagogica para fortalecer los valores culturales en la gastronomía propia, ya que en el currículo de Ciencias Naturales del grado segundo, no se trabajaba esos hilos conductores que conllevaran al rescate de los valores culturales afrodescendiente.

Todo esto demuestro que en la actualidad en las aulas de clases, en el área de Ciencias Naturales no enseñan, ni llevan a los estudiantes a conocer los escenarios apropiados como el fogón, azoteas, huertas, entre otros todas estas propias de nuestras cultura afrocolombiana, la

misma que se deben tener presentes al momento de hablar de gastronomía propia. Y no existe un sentido de pertenencia a la cultura culinaria tradicional, los estudiantes cada día están desconociendo lo autóctono y está prefiriendo comer comidas chatarras u extranjeras traídas por la globalización, que degustar un encocado de jaiba, un tapado de pescado etc.; lo cual está llevando a la no continuidad del legado gastronómico y pérdida de la cultura gastronómica e identidad cultural de la región. Demostrando que el legado ancestral no tiene continuidad en las generaciones venideras por que las generaciones que están no lo transmiten.

4.2 Segundo resultado. Diseño de la propuesta pedagógica.

Después de diagnosticar el currículo de Ciencias Naturales a través de la entrevista a estudiantes, docente y sabedora, dejo como resultado que el área no se venía trabajar ejes temáticos que conllevaran al fortalecimiento de los valores culturales. Debido a esto fue necesario diseñar una propuesta pedagógica de 4 planes de aula con ejes temáticos consecutivos a la gastronomía propia del municipio de El Charco. Para fortalecer los valores culturales en la gastronomía propia, ya que en el currículo de Ciencias Naturales del grado segundo. Se ha diseñado esta propuesta pedagógica de 4 planes de aula en la gastronomía propia para mejorar el quehacer pedagógico en el área de Ciencia Naturales; y que sirva como ejemplo en la comunidad para la conservación del legado ancestral sobre todo en la gastronomía propia. También como una oportunidad de mostrar a nivel regional, nacional e internacional de que somos una región rica en la biodiversidad natural y diversidad cultural que aprovechada para generar la identidad cultural en el mundo global.

Que hermoso es mostrarle al mundo a través de este proyecto pedagógico nuestra gastronomía afrodescendiente e invitarlos a invertir y degustar de los ricos platos típicos que se ofrece en nuestros hogares y restaurante del pacifico colombiano

Los cuales se diseñaron de la siguiente manera:

PLAN DE AULA 1

Área: Ciencias Naturales

Grado: 2

Periodo: 1°

Tiempo: 2 Semanas

Tabla 2.

Plan 1. Gastronomía propia

TEMA: GASTRONOMÍA PROPIA

Síntesis conceptual

Gastronomía propia es la disciplina que estudia la relación entre la cultura y la comida durante un periodo de tiempo determinado.

El termino nace de la unión de dos palabras griegas gastros (estomago) nomo (conocimiento), en un sentido estricto, su objeto es el arte culinario, la relación entre prepara, servir y consumir, comida.

Metodología:

El docente abordara el tema partiendo del concepto de gastronomía propia. Con el apoyo del material didáctico preparado con anticipación sobre el tema, y los pre saberes de los estudiantes con respeto al tema.

Actividades

Actividad 1. Reconocimiento de la gastronomía

Actividad 2. Composición de versos

ACTIVIDAD 1. RECONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMÍA

LOGRO: que el estudiante pueda tener un concepto claro de gastronomía propia.

DESCRIPCIÓN: para esta actividad los estudiantes aportaran con sus ideas, partiendo del término gastronomía propia para crear un concepto claro del tema.

RECURSO: Talento humano, material didáctico.

PROCEDIMIENTO: El docente procederá a escribir el título del tema gastronomía propia luego hará un breve relato sobre como Vivian los ancestros de la comunidad, como se alimentaban, que consumían y como preparaban los alimentos.

Relato

En el municipio de El Charco Nariño hace aproximada mente 30 a 40 años los habitantes Vivian en una forma ordenada donde todos se ayudaban mutuamente, su alimentación era muy buena porque ellos sembraban y cultivaban sus productos como el maíz, arroz, frijol, plátano, banano, coco, también sembraban las hierbas con las cuales aliñaban y daban mejor sabor a las comidas, sembraban frutas cazaban y criaban animales, pescaban y compartían unos con otros. Las mayores enseñaban a sus hijas a cocinar y prepara bien los alimentos con una buena crianza.

Depuse de escuchar el relato procederemos a realizar un lluvia de ideas frente al tema gastronomía propia y posterior mente crearemos un concepto claro y amplio de la gastronomía propia de nuestra comunidad.

Indicador de desempeño: identifica y expresa el término gastronomía propia con claridad.

- propia y valora el sentido cultural de la misma

ACTIVIDAD 2. COMPOSICIÓN DE VERSOS

LOGRO:

Que el estudiante cree y manifieste lo aprendido según sus cualidades.

DESCRIPCIÓN

Esta actividad se desarrollara por medio de la composición de versos alusivos al tema gastronomía propia.

RECURSOS: Talento humano

PROCEDIMIENTO:

El docente hará una breve explicación acompañada de un ejemplo de cómo componer versos alusivos al tema gastronomía.

Versos

De Tapaje hasta Bazán
 Se encuentran muchas comidas
 Típicas de mi pueblo
 Más sabrosas todavía

Que rico el arroz con coco
 Que sabroso es el pescado
 Me encanta el sudado de pangué
 Pero me gusta es atollado

De los pescados del agua
 La mojarra y el bocón
 Que bocón y que mojarra
 A mí me gusta es mi camarón

INDICADOR DE DESEMPEÑO:

- Expongo con claridad la gastronomía propia a través de versos

EVALUACIÓN:

Para evaluar este tema se tendrá en cuenta las actividades desarrolladas a manifestar en mesa redonda donde interactúen o intercambien conocimientos.

Fuente: Esta investigación

PLAN DE AULA 2

Área: Ciencias Naturales

Grado: 2

Periodo: 1°

Tiempo: 2 Semanas

Tabla 3.

Plan aula 2, Platos típicos

TEMA: PLATOS TÍPICOS
SÍNTESIS CONCEPTUAL

Es la característica de gastronomía que varían de región en región cuya implementación de ingredientes muchas veces son propios determinada región.

METODOLOGÍA

Este tema se desarrollará con el apoyo de libros, también se contara con material didáctico

ACTIVIDADES

Actividad 1. Arroz con coco

Actividad 2. Sudado de piangua

ACTIVIDAD 1. ARROZ CON COCO

LOGRO: identifico el arroz con coco como plato típico de mi región.

DESCRIPCIÓN: Se realizara una demostración y degustación.

RECURSOS: Talento humano arroz con coco preparado.

PROCEDIMIENTO: para el desarrollo de esta actividad el docente preparara un arroz con coco el cual los estudiantes observaran y degustaran, el docente dará una breve explicación del proceso preparación del arroz con coco estudiantes tomaran notas precisas.

INDICADOR DE DESEMPEÑO: reconoce el arroz con coco como plato típico de la región.

ACTIVIDAD 2: SUDADO DE PIANGUA

LOGRO: aprender y conocer cómo se prepara el sudado de piangua.

DESCRIPCIÓN:

Para llevar a cabo esta actividad se realizara la preparación y demostración de un sudado de piangua con la ayuda de los estudiantes.

RECURSOS: talento humano piangua coco hiervas utensilios de cocina.

PROCEDIMIENTO: El docente procederá a desarrollar la clase con una motivación de una canción (comamos bebamos). Luego explicara a los estudiantes como se prepara el sudado de piangua y les dará a conocer el proceso que es sancochar la piangua, sacarle el frio, sacarle el sumo al coco, picar los aliños, luego preparar y cocinar.

Arrullo:

Y hacia el cielo vamos

Comamos y bebamos (bis)

Un arroz con coco
 Sudado de piangua
 Jugo de borojo
 Cernido de naidi

 Arroz atollado
 Casabe de maíz
 Dulce de guayaba
 Jugo de mil pesos (fin)

INDICADOR DE DESEMPEÑO:

Manifiesto y descubro cómo se prepara el sudado de piangua

EVALUACIÓN: Este tema lo evaluaremos mediante una feria gastronómica, donde se exponga lo aprendido y se realice una degustación de los diferentes platos, dulces y bebidas típicas.

Fuente: Esta investigación

PLAN DE AULA 3

Área: Ciencias Naturales

Grado: 2

Periodo: 1°

Tiempo: 2 Semanas

Tabla 4.

Plan aula 3. Ingredientes

TEMA: INGREDIENTES

SÍNTESIS CONCEPTUAL:

Es aquella que junto a otros elementos, entran en la composición de una medicina, una bebida, un guiso, o cualquier otra preparación.

Para la preparación de platos típicos tradicionales es necesario utilizar ingredientes propios del medio o la comunidad, en ocasiones no siempre debe ser de un lugar determinado.

METODOLOGÍA:

El tema a abordar se desarrollara a partir del conocimiento de los ingredientes de la cocina tradicional y las salidas de campo donde se realizara el contacto directo con las hierbas que son uno de los principales ingredientes para la preparación de los alimentos.

ACTIVIDADES:

Actividad 1: ingredientes del arroz con coco

Actividad 2: ingredientes del sudado de piangua

ACTIVIDAD 1. INGREDIENTES DEL ARROZ CON COCO

LOGRO: que el estudiante pueda conocer los ingredientes que se utilizan en un arroz con coco, del sudado de piangua, del casabe de maíz y del jugo de borojo.

DESCRIPCIÓN:

Para esta actividad se llevaran los ingredientes y se les darán a conocer a los estudiantes.

RECURSO: talento humano, coco, arroz, azúcar, sal, aceite.

PROCEDIMIENTO:

El docente llevara al salón de clases los ingredientes del arroz con coco y les dará a conocer los nombres y la utilidad dentro de la gastronomía, luego hará la respetiva representación de cómo se deben utilizar.

INDICADOR DE DESEMPEÑO:

Expresa con claridad los ingredientes de un arroz con coco.

ACTIVIDAD 2: INGREDIENTES DEL SUDADO DE PIANGUA

LOGRO: que el estudiante pueda conocer los ingredientes que se utilizan en un arroz con coco, del sudado de piangua, del casabe de maíz y del jugo de borojo.

DESCRIPCIÓN:

Para desarrollar esta actividad se llevaran las pianguas y los demás ingredientes al aula de clase para la respetiva explicación.

RECURSO: talento humano, pianguas, coco, cebolla, tomate y hierbas.

PROCEDIMIENTO:

El docente les explicara a los estudiantes el proceso desde cuando se saca la piangua del raicero hasta cuando se hace el sudado, la sancochada, el sacado del frio, la picada, la echa del, la echada del sumo de coco, y el tiempo de cocci3n.

INDICADORES DE DESEMPEÑO:

- Expreso el valor cultural del sudado de piangua.

EVALUACIÓN:

Este tema, lo evaluaremos teniendo en cuenta las actividades desarrolladas mediante una exposici3n e lo aprendido durante el proceso.

Fuente: Esta investigaci3n

PLAN DE AULA 4

Área: Ciencias Naturales

Grado: 2

Periodo: 1°

Tabla 5.

Plan aula 4. Preparaci3n

Tiempo: 2 Semanas

TEMA: PREPARACI3N**SÍNTESIS CONCEPTUAL:**

Para esta parte las actividades son más prácticas que teóricas

METODOLOGÍA: para el desarrollo de este tema abordar se contara con diferentes lugares tradicionales como escenarios propios de aprendizajes.

Actividad 1: Saberes

Actividad 2: Exposici3n

ACTIVIDAD 1: SABERES

LOGRO: reconocer la importancia de los conocimientos de sabedores de la comunidad del tema a abordar.

DESCRIPCIÓN: Esta actividad se tomara nota del conocimiento de los sabedores de la comunidad del tema abordado.

RECURSO: talento humano.

PROCEDIMIENTO: el docente dará un pre ambulo con la canción los platos de mi región, luego se tomaran notas del tema abordado según lo que cuenten los sabedores de la comunidad

INDICADORES DE DESEMPEÑO:

- Explico por medio de coplas como los mayores elaboran sus platos típicos.

ACTIVIDAD 2: Explosión

LOGRO: Identifico por medio de la observación como se realiza la cocción de platos típicos de mi región.

PROCEDIMIENTO: para el desarrollo de esta actividad se realizara la elaboración de platos típicos en grupos colaborativos apoyados por el docente en el cual se tendrá en cuenta el fogón como escenario de aprendizaje.

INDICADORES DE DESEMPEÑOS:

- Expreso con respeto lo observado en la elaboración de platos típicos de mi región.

EVALUACIÓN:

Para la primera actividad se tendrá en cuenta la participación de los estudiantes con una lluvia de ideas acerca del conocimiento de los sabedores de la gastronomía propia.

En la segunda actividad se tendrá en cuenta la creatividad artística de los estudiantes en la elaboración de coplas alusiva a las plantas alimenticias de la huerta.

En la tercera actividad se evaluara a los estudiantes con la elaboración y exposición de platos típicos.

Fuente: Esta investigación

4.3 Tercer resultado. Implementación de la propuesta.

Después de haber hecho el diagnóstico, se diseñó una propuesta pedagógica que necesitaba ser implementada en la institución educativa El Canal para enseñar gastronomía propia en el área de Ciencias Naturales a los estudiantes del grado segundo de primaria; ya que las nuevas generaciones no le estaban dando importancia de estos valores culturales ancestrales afrodescendientes y estas prácticas se han ido perdiendo en la alimentación diaria. Llevando a la región a la pérdida de sus valores culturales o identidad cultural y al desaprovechamiento de esa diversidad cultural que caracteriza a esta región afrodescendiente. De igual manera, desde lo educativo no se trabaja en la conservación de estos recursos culturales que son patrimonio nacional e internacional.

Es por eso, que se diseñó esta propuesta pedagógica de 4 planes de aula en la gastronomía propia para mejorar el quehacer pedagógico en el área de Ciencias Naturales; y que sirva como ejemplo en la comunidad para la conservación del legado ancestral sobre todo en la gastronomía propia.

Con la implementación de la propuesta pedagógica en el grado segundo de primaria en el En la Institución educativa El Canal se generaron espacios de participación e intervención con los actores o participantes de la siguiente manera:

En el primer plan se desarrolló **Gastronomía propia** consistió en primero se le leyó un relato que narra la historia del municipio de El Charco 30 años atrás, el cual manifestaba que los abuelos cuando una familia iba hacer un trabajo en la finca intercambiaban manos, hoy trabajan por uno y cuando le tocaba la otra también y así todos le iban muy bien. Cuando en las cosechas uno producía arroz, el otro maíz, plátano, banano, etc., o pescaba o cazaba animales, así que entre ellos hacían trucos o intercambio de productos y a nadie le faltaba

nada. En cuanto a la culinaria o cocina, entre vecinas estaban cocinando en sus casas, paraban las ollas y calculaban su tiempo y estaban en las puertas conversando y lanzándose versos, decimas, entre cuentos, coplas y otros que demostraban la tradición oral,; cuando ya estaban los alimentos entre vecinas se compartían. Cuando fallecida alguien, ir al velorio a cocinar era un orgullo porque se reunían de 3 a 10 o más vecinas a dialogar a contar historias, versos, anécdotas, hablar de la familia, etc. era una tertulia. Igualmente los hombres entre compañeros de sus quehaceres en las fincas u otros trabajos, las personas morían de viejos, con 80 a 120 años de vida. Todos vivían en armonía, no había violencia; pero los últimos 18 años es que la gente se metió a su coca y dejos de producir e intercambiar con sus vecinos y apareció la violencia y ya nadie es amigo del otro. Ya los niños y niñas no quieren comer pescado o carnes de montes u otras comidas saludables orgánicas de las plantas y sus frutos, solo quieren embutidos, comidas rápidas, azucars, gaseosas entre otros productos alimentación o dulces nocivos para la salud. Y termina diciendo desde muy pequeño se le educaba al niños y a la niña para que fuera obediente, se les enseñaba a cocinar, a lavar y planchar su ropa para que nadie lo humillara, a trabajar para mantener la familia y a las mujeres todos los oficio del hogar para que fuera una buena mujer y buena madres. Los hogares eran llenos de amor y cariño, los matrimonio duraban hasta que fallecieran.

Desde que se amanecía la alimentación era buenas, una taza de avena, mil pesos o chapil, chocolate natural hecho por las mujeres en bolas molido con leche de coco, una bala (plátano molido con una piedra y se fritaba), un par de huevos costeño, pescado frito, un buen tapao de jaiba, pescado, cangrejo, camarón, tollo, gallina o cualquier animal del monte, etc. en el almuerzo arroz trillado o molido a pilón (un palo de madera como una copa donde echaban el arroz y era golpeado con un mazo, hasta trillararlo o sacarle las pelusas), sudado de pescado,

tollo, raya, conejo, o cualquier presa que era muy fresca del mismo día o anterior conservado en barbacoas. Entre sopa de camarón chamberos, conejo, venado, etc. arroz atollado, 7 arroces, arroz con coco, con jugo de sara, guayaba, aguacate, mil pesos o chapil, naidi, y muchas más cosas. Los niños y niñas del grado segundo al escuchar el relato se quedaron sorprendido de como era antes y comparaban con su tiempo y la actitud de ellos.

Después de eso se le fue explicando que todo eso identificaba a la comunidad charqueña y finalmente fueron hablando de la gastronomía propia. Al finalizar la clase los niños entendieron que era identidad cultural y gastronomía propia.

En el segundo plan se desarrolló **platos típicos**, primero se retomó parte de la historia anterior y se hizo reminiscencia y luego se procedió a explicarle a los estudiantes del grado segundo los platos típicos, para ellos se llevaron imágenes de la comida propia y la foránea, entre la propia había arroz con coco, sudado de piangua, sudado de camarón entre otras y en la foránea bandeja paisa, entre otras; luego se le pregunto a los niños y niñas de segundo grado cual era propia y cual no era propia de ellos. Finalmente escogieron y se hizo un paralelo o comparación y entendieron con claridad cuáles eran los platos típicos que los identificaba a la región y al municipio de El Charco. Finalmente muy felices por aprender cosas de su cultura.

En el tercer plan se abordó la actividad **ingredientes o condimentos**, en esta clase se llevaron los ingredientes que se utilizaban para preparar los alimentos o comida típicos de la región. El elemento esencial era el coco que acompañado con el plátano, la albahaca, chillangua, poleo, orégano, frutos como; naidi, sara y otros para complementar la preparación. Para muchos de los niños y niñas del grado segundo de primaria de la institución educativa El canal no conocían algunos ingredientes y frutos; felices decían que le iban a decir a sus padres que les prepararan.

Al finalizar la clase los estudiantes estaban muy motivados y cuando se iba a preparar las comidas para ellos ayudar; porque de ahora en adelante le iban a poner cuidado a sus madres para que les enseñaran así como le habían enseñado a ellas.

En el cuarto plan se realizó la actividad **preparación:** como los niños y niñas estaban entusiasmados por aprender cómo se preparaban los platos y ya sabían algunos ingredientes, entonces en la clase se les invito a observar cómo se preparaba cada plato y su receta empírica; porque a nadie se le ha dado receta se ha aprendido viendo y haciendo.

Empezó la preparación y los niños y niñas observando y preguntando:

Así que primero empezaron a preparar el arroz con coco: se raspo el coco en un raspador, se lavó el arroz y se le echo el agua de coco y se licuo el coco sacando la leche (coco rallado con agua licuado y luego cernido) que fue echada al arroz y sal al punto, al fuego durante 10 minutos a llama fuerte y al secar a fuego lento y finalmente dado vuelta y rico arroz con coco. Los niños y niña se lo querían comer antes de la exhibición.

Luego continuaron con el sudado de conejo arreglaron la carne con agua hervida, le echaron la leche chirle del coco y dejaron la espesa para cuando seicara, sus albahacas, chillangua, poleo, orégano, tomate, cebolla, sal y cualquier otro condimento que le diera su toque secreto y muy natural, al seca un poco se le echa la leche de coco espesa y al secar al punto. Todos los productos eran fresco y del campo o huerta de las madres en sus hogares. Y la carne de un día anterior o del mismo día. Y los niños y niñas: *esta riquísimo*.

De nuevo el procedimiento para hacer seco de camarones, se le sancocho (colocar a hervor de María), luego se le saco las concha, se arregló para un ollas, se le echo la chirle del coco, los condimentos naturales propios de la huerta casera de la mamá o la abuela, al

fuego y cuando ya haya se cado un poco se le echo la espesa del coco y cuando ya está al punto de secado, listo para consumirse.

Así sucesivamente se fueron preparando otros platos. donde el elemento primordial era el coco con sus respetivos jugos naturales de lulo y otros...cuando ya se terminó los preparativos, se llevaron las presentación al aula de clase. Los niños y niñas estaban inquietos por probar los platos típicos de su región. Pero como, para la familia afrodescendiente todo es un espacio de alegría, se repartieron los alimentos y a celebrar con arrullo y versos alusivos a la preparación de los platos típicos. Los niños y niñas del grado segundo estaban muy alegres que muchos se comieron sus platos inmediatamente y otros dijeron que se los iban a llevar a la casa para mostrarle a sus padres que habían cocinado en clase.

Al terminar la sección de las actividades de los cuatro planes dejo una profunda enseñanza en los niños y niñas, porque aprendieron a valorar lo propio y entendieron que erran ellos los llamados a preservar su cultura. Y que eran ellos quienes no deben de dejar su identidad cultural por otras que no era la de ellos.

La finalización de la propuesta pedagógica deja un importante impacto en el quehacer pedagógico en el área de Ciencias Naturales; ya que en un primer momento se anexo en el currículo nuevos ejes temáticos que tuvieran que ver con el fortalecimiento de los valores culturales como eran los temas relacionados con la gastronomía propia.

Y prosiguiendo en un segundo lugar los contenido anexos a la malla curricular como fue la gastronomía propia invito al docente se ciencias naturales a tener en cuenta los lineamientos curriculares, de que las ciencias deben desarrolla pensamientos científicos en los niños y niñas o más bien en los estudiantes y eso se logra a partir de lo teórico practico o lo experimental. Donde la enseñanza de Ciencias Naturales constituye una prioridad en la

formación de los niños ya que promueve el desarrollo del pensamiento crítico y creativo. En primaria se reúnen contenidos vinculados con el conocimiento y exploración del mundo, además de una progresiva apropiación de algunos modelos y/o teorías propios de la Ciencias Naturales, para empezar a interpretar y explicar la naturaleza. Por muchos años la enseñanza de las Ciencias Naturales en la primaria fue llevada a cabo por un modelo en el cual imperaba el método expositivo, relegando de esta forma a los estudiantes a la situación de espectador pasivo. En este sistema anacrónico, el aprendizaje se limitaba a la recepción de un cúmulo de definiciones que evitaban dar lugar al pensamiento crítico. Por mucho tiempo se ignoró que los estudiantes tenían experiencias propias y por lo tanto traían consigo sus propias definiciones (Huamán, 2011).

Y en un tercer lugar al trabajar con una buena planeación, como fueron unos planes diseñados de acuerdo al modelo pedagógico de la institución educativa El Canal, Etnoconstructivista dejó claro que el modelo se hace efectivo cuando se hace una buena planeación en unos contenidos curriculares acorde con la realidad del estudiante o contextualizado; que permita construir nuevos conocimientos o aprendizajes significativos en los estudiantes a partir de sus propia experiencia o relación con el entorno o cultura o más bien como plantea las Ciencias naturales en relación con la naturaleza misma.

No obstante, cabe determinar o decir que la implementación de nuevos ejes temáticos en el currículo del área Ciencias Naturales, implicó pensar en el quehacer pedagógico desde la perspectiva socio natural y es allí donde se debe apuntar, a orientar a nuestros educando a reconocer su realidad y propender en mejorar a través de una conciencia lógica de la vida y para a vida: es decir si quiero estar bien debo buscar solución los problemas de mi entorno y si yo quien causo las debilidades del entorno entonces debo cambiar yo e invitar a otros que los hagan, pero a partir de la autodeterminación social.

Es por ello, que dentro de la praxis, dejo un profundo sentimiento y reivindicación con una pedagogía transformadora, constructiva a partir de una buena planeación, ejecución y evaluación de unos planes que se crearon a través del diseño colectivo de sabedor, docente, estudiantes y sabedor. Esto quiere decir, que el docente no debe considerarse el genio sino conjuntamente con su comunidad educativa construir nuevas experiencias y estrategias de permitas formar una sociedad más justa, más participativa y más humana. Porque el Área Ciencias Naturales debe contribuir a formar en el educando una concepción científica del mundo, a través del conocimiento objetivo de la realidad. Esto quiere decir que su enseñanza no debe tener por meta transmitir a los estudiantes un pómulo de conocimientos, sino que frente a los seres y fenómenos de la naturaleza adopten una actitud científica, gracias a la cual sean capaces de plantear interrogantes sobre la naturaleza y/o biodiversidad, interactuar con ella, experimentar e interpretar las respuestas que esta le proporcione.

En ese orden de idea, el docente de llevar las teoría al campo experimenta o a la práctica y es por ello, que los contenidos teóricos que en este proceso investigativo fueron los motores y guía importante para llevar a cabo el proceso de construcción de aprendizaje significativo en los estudiantes del grado segundo de la institución educativa Rio Tapaje. Porque al construir una propuesta pedagógica basada en los lineamientos de un modelo pedagógico Etnoconstructivista a través de unos planes de aula enfocado al fortalecimientos de la identidad cultural en la gastronomía propia de mostro que teorías como: El modelo pedagógico representa el ideal de hombre y de mujer que se proyecta para un contexto histórico, social y cultural determinado, en coherencia con un ideal de hombre y de mujer proyectado para el contexto universal (Diaz & Quiroz, 2001).

El modelo lo que hace es idear el sujeto que se quiera formar, teniendo en cuenta el contexto histórico, social y cultural de una sociedad. Esto fue evidente a través de 4 planes de aula que a través de actividades humanas sistemáticas, orientaron las acciones educativas y de formación, en donde se planteaban los principios, métodos, prácticas, maneras de pensar y modelos, los cuales fueron elementos constitutivos.

Como también, fueron una aplicación constante en los procesos de enseñanza-aprendizaje. En este caso para construir saberes tradicionales en la gastronomía tradicional de El Charco Nariño. Con la implementación del plan de aula como propuesta; puede entenderse también como una estrategia pedagógica que consiste en generar un tema o problema que fue abordado por los estudiantes de un curso, a través de un proyecto que involucro todos los componentes del currículo. Los proyectos de aula tienen como contexto conceptos las pedagogías activas, están orientados hacia la investigación en el aula e implican la participación de la comunidad del aula en la construcción de preguntas y respuestas, que surgen del entorno y la cultura que los rodean (Gutiérrez y Zapata, 2011).

Entonces con todo esto podemos decir que se cumplieron con la relación teórica práctica, donde las teoría deben ser llevadas al campo experimental y fueron ellas que en este proceso investigativo llevaron a los estudiante a la mano a entender su realidad a partir de la investigación acción de tipo cualitativa con enfoque critico social que conllevó al docente del área de Ciencia Naturales y a los etnoeducadores a interactuar con los estudiantes para conocer su realidad y conjuntamente contribuir al cambio social. Porque según los lineamientos curriculares propuestos por el Ministerio de Educación Nacional para las Ciencias Naturales y la Educación Ambiental, debe haber una enseñanza que enfatice en los procesos de construcción más que en los métodos de transmisión de resultados, y en hacer explícitas las

relaciones y los impactos de la ciencia y la tecnología en la vida del hombre, la naturaleza y la sociedad (González, 1996). Que al hablar de los procesos de construcción, se basa en la teoría piagetiana “constructivismo”, entendida como la teoría en la que el estudiante pueda llegar a elaborar su propio conocimiento, gracias a los elementos y a la orientación que el maestro le proporciona. Este es uno de los procesos que se llevaron a cabo en la enseñanza de esta disciplina, para desarrollar en el niño la creatividad que en un futuro le será necesaria y útil para hacer volar su imaginación al máximo. Por ello, hoy es importante que el docente parta de los conocimientos previos del estudiante; es decir que parta desde sus experiencias para construir nuevos conocimientos. Además desde el modelo pedagógico Etnoconstructivista de la institución educativa El Canal, se debe llevar un proceso enseñanza aprendizaje teórica práctica, donde las experiencias adquiridas del medio cultural del estudiante juega un papel preponderante en la construcción de nuevos conocimientos.

Al concluir la importancia de la teoría en la praxis en esta propuesta pedagógica e investigativa; los referentes teóricos orientaron los procesos a construir nuevas estrategias que permitieran alcanzar los objetivos propuestos. Ya soportaron y aportaron los caminos a seguir para que dentro de la práctica se llegara al punto de que los estudiantes del grado segundo de primaria entendieran su realidad y fueran capaces de construir una perspectiva diferente frente a la pérdida de la identidad cultural de la gastronomía propia; para buscar soluciones que muchas veces teóricamente se dicen, pero que no se da la tarea de llevarla a cabo. Pero estos niños y niñas trascendieron lo teórico a lo experimental y entendieron que es hora de tomar una actuación distinta a lo que venía pasando.

Y es allí, donde radica el verdadero impacto de esta propuesta, desde su proceso inicia hasta su fase final, que consistió:

En un primer momento: en el acercamiento con la comunidad educativa para realizar esta propuesta investigativa que genere un impacto de interés; para los administrativos fue importante la llegada de estos investigadores ya que permitía llevar al campo experimental la actualización del PEI, que quedaba con modelos pedagógico Etnoconstructivista y al llegar los practicantes generaba una ruta de experimentación por lo tanto el visto bueno fue muy favorable y de expectativa hacia los resultados pedagógico experimentales. Por otro lado fue un reto para los futuros etnoeducadores de la UNAD.

En segundo momento: el acercamiento con la docente del grado y los estudiantes en la primera visita, fue muy acogedor porque los niños y niñas fueron muy cariñosos, entendían la importancia y el llamado de compartir una nueva experiencia con otros docentes (practicante), para experimentar nuevas experiencias, ya que para los estudiantes desde primero venían con la misma profesora y era bueno conocer a otros educadores, por eso su disposición era estar atento.

En el tercer momento se llevaron a cabo las fases de la propuesta: en la primera observación y entrevista con estudiantes para diagnosticar el quehacer pedagógico en el área de Ciencias naturales, abrió la posibilidad de un diálogo profundo, responsable y acogedor; porque era un espacio para que el estudiante saque sus repromesas y el sabedor y/o padres exprese lo que sienta y proponga. Para la docente fueron muy importantes las preguntas que se realizaron en la entrevista, fue interesante tomar esos temas de metodología, evaluación y participación, porque siempre los padres no asisten, no están pendientes de sus hijos. Pero, que también dejaba recelos por el cuestionamiento a su quehacer pedagógico, pero fue muy asequible y que era bueno trabajar en conjunto para el bienestar de la profesión y de los educandos.

En cuanto a los niños y niñas contestaron con mucha naturalidad estaban contentos que se le preguntara; además fue muy bueno porque se sentían importante. Siempre respondía con 2 o tres preguntas antes de dar la respuesta al tema de la entrevista quería despejar sus dudas siempre.

En cambio los padres o sabedores hablaron sueltamente, pero tenían una impresión cariñosa hacia la profesora y con mucho respeto, porque era transformadora de actitudes inapropiadas de educando. Pero para ellos, el hecho de vincularlos al proceso era muy bueno, porque podrían contribuir de sus experiencias vividas hacia la transformación de una sociedad más justa y humanizante. Les pareció muy interesante las preguntas abordadas, ya que era bueno aportar en el mejoramiento de la metodología utilizada por el docente,

En la segunda fase: la construcción de la propuesta. Conjuntamente entre todos propusieron para el diseño de la propuesta pedagógica desde el primer acercamiento con la entrevista, ya que durante el diálogo, manifestaban cosas que llevaran a replantearse cosas, que no se hacían por falta de un diálogo fluido del padre hacia la profesora y estudiantes del grado segundo de la institución educativa El Canal. Para el docente fue magnífico la proposición de nuevos ejes temáticos a trabajar. Y para el sabedor diseñar una propuesta que conllevara a fortalecer las costumbres de sus ancestros era muy importante, ya desde el hogar ya no se les enseñaba a sus hijos esas comidas típicas a un que se hacían diarias; además siempre buscaban otras comidas sustituta para sus hijos porque no quería comer pescado, etc. pero no le daban importancia. Entonces también fue importante para los sabedores porque conjuntamente ayudaban a orientar a sus hijos, en un compromiso común.

Se sentía profundamente culpables por ser los primeros en olvidarse de que se debía valorar lo propio y además que eran culpables de alcahuetar los cambios de hábitos

alimenticios de sus hijos; porque siempre ellos han estado orgullosos de las enseñanzas de sus padres; pero que no venía relevante en el mundo de hoy con la nueva tecnología inculcarle los valores culturales de sus ancestros. Pero esto generó un profundo cambio.

En la fase de implementación: los actores principales fueron los estudiantes porque vivieron uno a uno los procesos que se llevaron a cabo; además desde el primer plan fueron tomando una actitud emancipadora, fueron dilucidando el objetivo de la propuesta investigativa; con cada una de sus participaciones en cada plan desarrollado.

Para ellos, el último plan fue como la graduación de su proceso de aprendizaje de la gastronomía propia; ya hablan con propiedad de las comidas típicas y siempre están dispuestos y dicen. “*Cuando vamos hacer una comida pues*”, y están siempre a las expectativas.

Todo esto como implementación de la propuesta pedagógica “Gastronomía propia en los niños del grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal, El Charco Nariño, dejó impactos significativos. En cuanto a los estudiantes comprendieron la importancia de conservar los valores culturales, en alimentarse bien, aprender y hacer las comidas propias de su región, a valorar siempre lo propio y sentirse orgulloso de lo que tiene. Finalmente a compartir momentos agradables con sus compañeros y amigos como parte de su cultura.

Para los sabedores o padres de familia seguir transmitiendo aquellos valores culturales que fueron encomendados por sus padres para que se los transmitieran a sus hijos; a buscar hábitos alimenticios apropiados para sus hijos sin olvidar los propios, a contribuir en la formación de sus hijos ya que este no es un proceso aislado sino un proceso consensuado entre padres de familia, educando y profesor.

Y para el docente, siempre hay que entender la educación es un proceso continuo y de transformación de acuerdo a los cambios sociales y por lo tanto debe ser contextualizado sin

olvidar los principios socio culturales de sus estudiante. Además siempre el dialogo es la mejor manera de conocer lo que quieren sus estudiantes y es allí, donde radica el éxito de la educación. Por ultimo una buena planeación genera una ejecución intachable y los resultados de la evaluación siempre serán exitosa.

Finalmente, para la institución educativa El Canal, el aplicar un enfoque Etnoconstructivista desde la Ciencias Naturales fue necesario estimular a los estudiantes hacia la preservación de la diversidad natural y cultural del entorno social. En los recursos naturales el buen uso para la supervivencia; y en lo cultural la utilización mesurada para la preparación de la gastronomía tradicional. Ya que la estrategia permitió la articulación entre una educación intercultural y la enseñanza, siendo dependiente de la calidad y la adecuación de la supervisión y la interacción entre profesores y estudiantes fue el desarrollo de competencias para una enseñanza incluyente de los modelos étnico-culturales y la diversidad cultural.

Es por ellos, como Etnoeducadores buscamos con este trabajo investigativo, allá más exigencia en sus hogares en cuanto a la preparación de estas comidas tradicional, continuamente por tanto despertar la curiosidad sobre la preparación de los platos significativos de la comunidad, en los niños y niñas desde los primeros grados de estudio. Logrando así que se sintieran identificados con estos platos típicos y que valorara el sentido cultural que rodea la cocina tradicional. De esta manera se pretende que los estudiantes se apropien de la cultura gastronómica propia y autóctona de la región.

Además era importante resaltar que para los charqueños la comidas típicas conservan y muestran la identidad cultural mediante platos hechos con cada uno de los productos que producen la tierra, el rio y el mar en el municipio. Su variedad aporta a los platos de forma muy tradicional un valor excepcional para la conservación de nuestra identidad afrodescendiente.

Esto conlleva a conservar el legado gastronómico tradicional dejado por nuestros ancestros que hicieron de sus comidas una tradición gastronómica del país. Es por eso, la importancia desde la educación poder mantener ese legado dejado de generación en generación en las comunidades y que cada individuo que vive en ella debe apropiarse de sus platos típicos como identidad cultural con diferencia frente a las otras regiones como orgullo ancestrales.

4.4. Conclusiones

Después de haber llevado a cabo esta propuesta pedagógica Gastronomía propia en los niños del grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal, El Charco Nariño, podemos concluir:

- Los nuevos proceso educativos invitan al docente a conocer la realidad de sus educando para construir un currículo contextualizado a dicha realidad sociocultural de sus estudiantes.
- Al diseñar, formular e implementar los proyectos de aula constituye una práctica pedagógica significativa en la construcción de nuevos conocimientos en los estudiantes, en una respectiva crecimiento sociocultural.
- Cuando se trabaja de manera consensuada entres docente, estudiante y padres de familia el proceso enseñanza aprendizaje se construye un nuevo mundo, donde el estudiante es el actor y ejecutor de un desarrollo integral y significativo entre la escuela y la sociedad.
- La implementación de estrategias pedagógicas como los planes de aula en el fortalecimiento de la identidad cultural en la gastronomía propia creo conciencia emancipadora de la nueva sociedad de consumo globalizante.

4.5. Recomendaciones

- El docente debe entender que la educación es un proceso continuos y de transformación de acuerdo a los cambios sociales y por lo tanto debe ser contextualizado sin olvidar los principios socio culturales de sus estudiante.
- Diseñar estrategia que conlleven al rescate de los valores culturales de acuerdo al contexto de sus estudiantes.
- No hacer del currículo una herramienta muerta e inamovible, necesita de constante revisión y trasformación a medida que va cambando los tiempos y generaciones, sin olvidar los principio básicos de conservación cultural.

Referencias

Fuentes primarias:

VALENCIA, Camilo. (2019). Entrevista de L.Y, CUNDUMI CARABALI. Proyecto aplicado gastronomía propia en el área de Ciencias Naturales a los estudiantes del grado segundo de primaria de la Institución Educativa El Canal en El Charco Nariño, El Charco Nariño.

HURTADA, Alicia (2019). Entrevista de M. R, ORTIZ SANTANA. Proyecto aplicado gastronomía propia en el área de Ciencias Naturales a los estudiantes del grado segundo de primaria de la Institución Educativa El Canal en El Charco Nariño, El Charco Nariño.

Referencias bibliográficas

Lucio, R. (1989). Educación y pedagogía, Enseñanza y didáctica, Diferencias y relaciones .

Gordillo, A. (2012). Comprensión lectora y concepciones de estudiantes universitarios sobre enunciados matemáticos. Zona Proxima(17).

Amador, M. (2009). La entrevista en la investigación. Recuperado de <http://manuelgalan.blogspot.com/2009/05/la-entrevista-en-investigacion.html>

Amador, M. (2017). Qué es y cómo se hace un diario de campo?. Recuperado de <http://manuelgalan.blogspot.com/2017/04/que-es-y-como-se-hace-un-diario-de-campo.html>

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

Borroto, C., & Aneiros, R. (1992). Investigación-acción. Escuela Nacional de Salud Pública.

Bravo, E. (2017). PEI. I.E. EL CANAL. Actualizado. El Charco , Nariño, Colombia.

- Díaz, A., & Quiroz, R. (2001). Corrientes pedagógicas, modelos pedagógicos y enfoques curriculares. Relación sistemática entre ellos. *Revista avanzada*, 116-129.
- Gil, R. (2011). *Diseño de proyecto de investigación cualitativa*. Buenos Aires, Argentina: Centro de publicaciones educativas y material didáctico.
- Gómez, G., Flores, J. & Jiménez, E. (1996). *Introducción a la investigación cualitativa*. Granada, España: Ediciones Aljibe.
- González, M. (1996). *Ciencia, tecnología y sociedad, Una introducción al estudio de la ciencia y la tecnología*. Madrid, España: Tecnos S.A.
- Hammen, M., Frieri, S., Navarrete, M., 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*. Bogotá D.C.
- Heredia, A. (2016). *Biodiversidad, cocina e identidad en el Pacífico Colombiano. Tumaco Nariño – Buenaventura Valle, Colombia*. (M. d. Cultura, Ed.) Buenaventura Valle: Amado Impresores S.A.S.
- Huamán, D. (2011). La enseñanza de las Ciencias Naturales en la educación básica. *Investigación Educativa*, 14(26), 139-152.
- Ley 115 de 1994. Ministerio de Educación Nacional.
- Molano, O. (2005). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Red de Revistas Científicas de América Latina y el Caribe, España y Portugal*.
- Mostacilla, L. (2011). *Comidas del pacífico*. Recuperado de <http://comidasdelpacifico.blogspot.com/2011/03/>
- Ocaña, A. (2013). *Modelos pedagógicos y teorías de aprendizaje*.
- Ortega, J. (2017). *Una aproximación al concepto de identidad cultural a partir de experiencias: el patrimonio y la educación*.

Rodríguez, J., & Suarez, C. (2016). *Concepciones de ciencia desde la perspectiva de la diversidad*. Bogotá D.C. Colombia.

Torres, J. & Fuente, G. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. Scielo.org, 17.

UNESCO. (1982). *Declaración de México sobre las políticas culturales*. Conferencia mundial sobre las políticas culturales. Mexico.

Vidal, M. & Rivera, N. (2007). Investigación-acción. *Educación Médica Superior*, 21(4)
Recuperado de http://scielo.sld.cu/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0864-21412007000400012&lng=es&tlng=es.

ANEXOS

Anexo A. Entrevista**ENTREVISTA A ESTUDIANTE****FICHA: C1****Fecha:** 17-03-2019**Nombre:** CAMILO VALENCIA **Edad:** 17 años **Sexo:** Masculino **Grado:** 8°**Etnia:** afrodescendiente **Estado:** Unión libre **Lugar:** Inst. Edu. El Canal**Ocupación:** Estudiante

Objetivo: Conocer como se viene desarrollando el área de ciencias naturales en el grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal del charco Nariño

1. ¿Qué temas relacionados con la gastronomía propia deben abordarse en el área de ciencias naturales en el grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal?

R//: Reconocimiento de animales de nuestro entorno, identificación de platos típicos.

2. ¿cuál considera debe ser la metodología que debe implementarse en el tema gastronomía propia para el área de ciencias naturales en el grado segundo de la institución educativa El Canal?

R//: Participación activa donde cada estudiante reconozca diferentes especies animales y que sirven para su nutrición

3. ¿cómo debe ser el proceso de evaluación del tema gastronomía propia en el área de ciencias naturales en el grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal?

R//: Oral en la cual ellos expresen lo aprendido.

4. ¿cómo debe involucrarse a la comunidad en el proceso enseñanza – aprendizaje de la gastronomía propia en el área de ciencias naturales del grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal?

R//: se puede involucrar a la comunidad con actividades donde allá intercambio de saberes entre los niños, docente, y padres de familia.

ENTREVISTA A DOCENTE

FICHA: C2

Fecha: 17-03-2019

Nombre: ALICIA HURTADO **Edad:** 17 años **Sexo:** Femenino **Grado:**

Etnia: afrodescendiente **Estado:** Casadoa **Lugar:** Inst. Edu. El Canal

Ocupación: Docente **Cel:** 3127614456

Objetivo: Conocer como se viene desarrollando el área de ciencias naturales en el grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal del charco Nariño

1. ¿qué temas relacionados con la gastronomía propia deben abordarse en el área de ciencias naturales en el grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal?

R// A través de la ciencia podemos tener en cuenta temas como la limpieza e higiene antes y después de los alimentos, las planta y clases de plantas que cultural mente usamos en nuestra cocina tradicional.

2. ¿cuál considera debe ser la metodología que debe implementarse en el tema gastronomía propia para el área de ciencias naturales en el grado segundo de la institución educativa El Canal?

R//: una metodología participativa y dinámica

3. ¿cómo debe ser el proceso de evaluación del tema gastronomía propia en el área de ciencias naturales en el grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal?

R//: menos teórico y más práctico

4. ¿cómo debe involucrarse a la comunidad en el proceso enseñanza – aprendizaje de la gastronomía propia en el área de ciencias naturales del grado segundo de primaria de la institución educativa El Canal. **R//: Se debe tener en cuenta la participación de nuestros sabedores e invitarle a nuestro entorno escolar**

ENTREVISTA A SABEDOR

FICHA: C2

Fecha: 17-03-2019

Nombre: ANA MARIA PEÑA **Edad:** 49 años **Sexo:** Femenino **Grado:**

Etnia: afrodescendiente **Estado:** Casada **Lugar:** Barrio El canal

Ocupación: Docente **Cel:**

1. ¿qué temas relacionados con la gastronomía propia deben abordarse en el área de ciencias naturales en el grado segundo de primaria de la institución educativa el canal?

R//: Clasificación de plantas, reconocimiento de plantas, reconocimiento de platos típicos.

2. ¿cuál considera debe ser la metodología que debe implementarse en el tema gastronomía propia para el área de ciencias naturales en el grado segundo de la institución educativa el canal?

R//: A través de la salida de campo, por medio de láminas e Implementación de la tecnología como videos.

3. ¿cómo debe ser el proceso de evaluación del tema gastronomía propia en el área de ciencias naturales en el grado segundo de primaria de la institución educativa el canal?

R//: A través de lluvia de ideas, preguntas falso, Juegos de roles.

4. ¿cómo debe involucrarse a la comunidad en el proceso enseñanza – aprendizaje de la gastronomía propia en el área de ciencias naturales del grado segundo de primaria de la institución educativa el canal?

R//: haciendo participes a los padres de familia involucrándolos en el desarrollo de las actividades y temas que se requiera el apoyo de los mismos

Anexo B. Matriz de análisis de entrevista

NUMERO DE PREGUNTA	PREGUNTA	DOCENTE	ESTUDIANTE	PADRE DE FAMILIA O SABEDOR	Resumen conclusivo
1	Que temas relacionados con gastronomía propia deben abordarse en el área de ciencias naturales en el grado segundo de la institución educativa el canal.	A través de la ciencia podemos tener en cuenta temas como la limpieza e higiene antes y después de los alimentos, las planta y clases de plantas que cultural mente usamos en nuestra cocina tradicional.	Reconocimiento de animales de nuestro entorno Identificación de platos típicos	Clasificación de plantas Reconocimiento de plantas Reconocimiento de platos típicos.	El reconocimiento de los animales de nuestro medio es muy importante porque el ser humano debe conocer primero lo propio y después lo exterior, esas cosas que hacen parte de nuestra vida cotidiana la cocina tradicional el alimento que consumimos para nuestro subsistir.
2	Cual considera debe ser la metodología que debe implementarse en el tema gastronomía propia	una metodología participativa y dinámica	Participación activa donde cada estudiante reconozca diferentes especies animales y que sirven para su nutrición	A través de la salida de campo Por medio de laminas Implementación de la tecnología como videos.	Según nuestro análisis concluimos que la mejor metodología para que nuestros estudiantes puedan aprender y no cansarse o distraerse en clase es una metodología participativa y dinámica con

					implementación de nuevas tecnologías.
3	Como debe ser el proceso de evaluación para el tema gastronomía propia.	menos teórico y más práctico	Oral en la cual ellos expresen lo aprendido.	A través de lluvia de ideas Preguntas falso Juegos de roles.	Concluimos que el tipo de evaluación debe ser oral, donde se evidencie o se dé a conocer, se exprese lo aprendido a través de los juegos de roles donde todo sea menos teórico y más práctico
4	Como debe involucrarse a la comunidad en el proceso de enseñanza aprendizaje del tema gastronomía propia	Se debe tener en cuenta la participación de nuestros sabedores e invitarle a nuestro entorno escolar	Se puede involucrar a la comunidad con actividades donde allá intercambio de saberes entre los niños, docente, y padres de familia.	haciendo participes a los padres de familia involucrándolos en el desarrollo de las actividades y temas que se requiera el apoyo de los mismos	Analizar lo respondido de las personas entrevistadas encontramos una particularidad, y es que se evidencia la necesidad de que los padres de familias se vinculen en el proceso de aprendizaje de sus hijos y el mutuo conocimiento de lo propio, por lo que también los padres de familia pueden entrar en el aula de clase y transmitir su conocimiento acerca del tema que se esté desarrollando y sea requerido el

					acompañamiento de los mismos.
--	--	--	--	--	-------------------------------

Anexo C. Ficha de lectura

Ficha de lectura

TITULO: aprendizaje significativo, constructivismo socio cultural

AUTOR: lev Vygotsky

TIPO DE TEXTO: Articulo

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS:

(ZDR) el conocimiento que ya cuenta el estudiante

(ZDP) conocimiento del tema a tratar

(ZDP) lo que el estudiante a aprendido y lo demuestra

<https://www.actualidadenpsicologia.com> (introducción por lev Vygotsky)

Publicado 31 agosto del 2017

IDEAS CLAVES: habilidades, mayor conocimiento, demostración - practica

CITAS TEXTUALES:

Vygotsky en su teoría plantea tres (3) zonas de desarrollo.

1. Zona de desarrollo real (ZDR) es el aprendizaje que el alumno posee por medio de sus habilidades y aprendizajes previos, es decir con el conocimiento que ya cuenta el alumno.
2. Zona de desarrollo próximo (ZDP) es aquella que se logra con la ayuda de alguien experto, es decir alguien que tenga mayor conocimiento del tema a tratar este puede ser profesor o algún compañero.
3. Zona de desarrollo potencial (ZDP) es la distancia entre la zona de desarrollo real y la zona de desarrollo potencial en esta el alumno logra demostrar que realmente ha aprendido y lo demuestra poniéndolo en práctica.

COMENTARIOS:

El docente debe partir de los conocimientos previos de los estudiantes para permitir un buen desarrollo, una mejor participación, y crecimiento cognitivo de los niños y niñas.

El conocimiento debe ser abierto, puesto que no hay un concepto absoluto estandarizado, por esta razón el docente no es quien tiene la última palabra, sino que también tienen validez los conceptos y las perspectivas, opiniones o puntos de vista de los demás.

Anexo D. Diarios de campo

DIARIO DE CAMPO 1

INFORMACIÓN BÁSICA	
FECHA:	06/03/2019 - 08/03/2019
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	El canal
DOCENTE TITULAR:	Alicia hurtado Landázuri
DOCENTE EN FORMACIÓN:	María Rebeca Ortiz, Larry Yose Cundumi, Lisseth Tatiana santana
GRADO:	Segundo
NO. DE ESTUDIANTES:	24
SEMANA:	1
Objetivo de la semana: (Logro/pregunta problema/objetivo del plan de aula)	
Logro: identificar la gastronomía propia de nuestra comunidad	
Descripción de lo observado:	
Se pudo evidenciar curiosidad de parte de los estudiantes, por saber que es la gastronomía propia puesto que no la relacionaban con los alimentos, después de la explicación de los conceptos ya pudieron entender y así aportar con sus opiniones. Además, entendieron que la gastronomía propia hace parte de la identidad cultural del municipio de El Charco.	
Análisis e interpretación de lo observado:	
Se logró comprender que los estudiantes conocían y entendían de la gastronomía, pero no con ese nombre. Como también conocían algunos procesos de preparación, que lo aprendieron en sus casas. Para los niños y niñas fue novedoso haber abordado el tema; ya que ellos pocas veces o quizás nunca les había de esos temas por lo tanto estaban sorprendidos.	
¿Qué relación existe entre lo observado con los aportes teóricos de su propuesta?	
Los aportes teóricos fueron soporte primordiales en los procesos de construcción de nuevo conocimientos. Ya que la teoría fueron llevadas a las prácticas y determinaron la experimentaciones, de cómo realizar un plato típico.	
¿Qué le aporta lo observado a su qué hacer profesional?	

A demás de la experiencia, y el saber de qué los estudiantes están dispuestos a aprender todo lo que el docente les pueda aportar para su crecimiento cognitivo. Fue muy importante porque deja una profunda reflexión que el docente debe buscar estrategia que les permita orientar a sus estudiantes de tal manera que ellos pueda construir su propio conocimiento.

DIARIO DE CAMPO 2
INFORMACIÓN BÁSICA

FECHA:	11/03/2019 - 15/03/2019
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	El canal
DOCENTE TITULAR:	Alicia Hurtado Landázuri
DOCENTE EN FORMACIÓN:	María Rebeca Ortiz, Larry Yose Cundumi, Lisseth Tatiana santana
GRADO:	Segundo
NO. DE ESTUDIANTES:	24
SEMANA:	2
Objetivo de la semana: (Logro/pregunta problema/objetivo del plan de aula) Identificar el arroz con coco como plato típico de la región	
Descripción de lo observado: Se encontró en los estudiantes falencias para identificar la región, pueblo, nación, por ende, se dificulta observar y comprender los platos típicos como propios. También se pudo observar el ánimo y la disposición de aprender; ya que estaban muy atento a las explicaciones, además preguntaban constantemente.	
Análisis e interpretación de lo observado: Comprendemos que hace falta acompañamiento de los padres de familia en las actividades que se les deja a los estudiantes. Por ello deducimos la falta de interés y participación de los estudiantes. Pero lo bueno fue que poco a poco se fueron interesando por las explicaciones y fueron entendiendo los platos típicos que se les iban orientando.	
¿Qué relación existe entre lo observado con los aportes teóricos de su propuesta? Lo observado con la teorías fue la coordinación entre lo teórico practico. Porque las teoría fueron los pasos a seguir y lo observado fue esa comprobación.	

¿Qué le aporta lo observado a su qué hacer profesional?

Se evidencia el entusiasmo de los estudiantes cuando las clases son más lúdico – pedagógicas logrando así una mejor atención e interés por los temas a tratar.

DIARIO DE CAMPO 3
INFORMACIÓN BÁSICA

FECHA:	18/03/2019 – 22/03/2019
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	El canal
DOCENTE TITULAR:	Alicia hurtado Landázuri
DOCENTE EN FORMACIÓN:	María Reveca Ortiz, Larry yose Cundumi, Lisseth Tatiana Santana
GRADO:	Segundo
NO. DE ESTUDIANTES:	24
SEMANA:	03
Objetivo de la semana: (Logro/pregunta problema/objetivo del plan de aula) Determinar los ingredientes que se utilizan en el arroz con coco	
Descripción de lo observado: Se evidencio el conocimiento de los ingredientes para la preparación del arroz con coco y el seco de camarón	
Análisis e interpretación de lo observado: Comprendimos que los estudiantes conocen e identifican los ingredientes del arroz con coco y del seco de camarón y lo relacionan con su entorno.	
¿Qué relación existe entre lo observado con los aportes teóricos de su propuesta? En los observado se vio que se cumplieron las teorías tal como estaban determinados	
¿Qué le aporta lo observado a su qué hacer profesional? Adquirimos más experiencias en el quehacer docente, como estrategias pedagógicas y métodos de enseñanza	

DIARIO DE CAMPO 4
INFORMACIÓN BÁSICA

FECHA:	26/03/2019 - 29/03/2019
INSTITUCIÓN EDUCATIVA	El canal
DOCENTE TITULAR:	Alicia Hurtado Landázuri

DOCENTE EN FORMACIÓN:	María Reveca Ortiz, Larry yose Cundumi, Lisseth Tatiana santana
GRADO:	Segundo
NO. DE ESTUDIANTES:	24
SEMANA:	04
Objetivo de la semana: (Logro/pregunta problema/objetivo del plan de aula) Logro: reconocer la importancia de los conocimientos de los sabedores de la comunidad.	
Descripción de lo observado: Se observó el respeto e interés de los estudiantes por el conocimiento de los sabedores, y más aún cuando degustaron los platos típicos que se prepararon durante la clase.	
Análisis e interpretación de lo observado: Se evidencio mucha atención y tónica de escucha a las experiencias de los sabedores, evidenciadas en la participación de los estudiantes.	
¿Qué relación existe entre lo observado con los aportes teóricos de su propuesta? Relación teórico practico – la observación fue la comprobación de lo teórico.	
¿Qué le aporta lo observado a su qué hacer profesional? Podemos aplicar que el conocimiento de sabedores es de gran valor en el desarrollo de temas abordados en los planes de aula.	

Anexo E. Archivo fotográfico

