

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
MUNICIPIO DE BARBACOAS.**

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA
TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO COMO ESTRATEGIA
PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS
SOCIALES CON LOS ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION
EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL MUNICIPIO
DE BARBACOAS**

Yadira Zoraida Rodríguez Cortes

Yady Roció Valencia Castillo

**Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)
Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)
Licenciatura en Etnoeducación
Barbacoas - Nariño
2019**

FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS - NARIÑO COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS.

FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS.

Yadira Zoraida Rodríguez Cortes

Yady Roció valencia castillo

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

Marcos Antonio Andrade Landázuri

Magister en Educación

Asesor

**Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)
Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)
Licenciatura en Etnoeducación
Barbacoas - Nariño
2019**

Agradecimientos (o dedicatoria).

Queremos primero que todo dar las gracias a Dios todo poderoso por darnos la vida y la salud, a nuestros padres, hermanos, hijos, esposos, amigos y demás familiares; a los concejos comunitarios que gracias al proyecto de regalías que metieron estamos culminando este logro; a los docentes; Carlos arcos, Jaime paz, Marcos Andrade y demás profesores que estuvieron en nuestro proceso de formación durante estos 5 años, a nuestros compañeros de salón que aunque la convivencia con todos no fue la mejor siempre estaban allí a la hora de alguna duda presente, por su compañerismo y ayuda sin interés alguno; a la profesora Atocha Rodríguez que fue la orientadora en nuestra practica pedagógica fue un apoyo incondicional por el tiempo que nos dedicó, sus concejos y sobre todo las recomendaciones y/o observaciones que nos hizo durante el proceso que estuvimos realizando, a los estudiantes del grado tercero de la niño Jesús de Praga sede #4 de la normal superior porque siempre estuvieron atentos, participativos, colaboradores y dinámicos al momento de realizar nuestras actividades en el salón de clases gracias y mil gracias a todos.

Tabla de Contenido

	pág.
Resumen	8
Introducción	10
Capítulo 1. Planteamiento del problema	11
1.1 Descripción del problema	11
1.2 Pregunta de investigación	11
1.3 Justificación	11
1.4 Objetivos	12
1.4.1 Objetivo General	12
1.4.2 Objetivos Específicos	12
Capítulo 2. Marcos de referencia	13
2.1 Marco de antecedentes	14
2.2 Marco teórico y conceptual	21
2.3 Marco contextual	27
Capítulo 3. Diseño metodológico	36
3.1 Enfoque de investigación	36
3.2 Método de investigación	36
3.3 Tipo de investigación	36
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información	37
Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados	37
4.1 (Subtítulo alusivo al primer objetivo específico)	37
4.2 Diseño de estrategia pedagógica enfocada en (...)	39
4.3 Implementación de la propuesta pedagógica (...)	46
4.4 Conclusiones y recomendaciones	47
Referencias bibliográficas	48
Anexos	50

Lista de tablas

		pág.
Tabla		
1.	Elementos que conforman el diseño de las unidades didácticas	38
Tabla		
2.	Título de la tabla	
Tabla		
3.		47
Tabla		
4.		50
Tabla		
5.		51
Tabla		
6.		

Lista de figuras

	pág.
Figura 1. Plato típico el Pusandado	17
Figura 2. Plato típico tapado de pescado	18
Figura 3. Ubicación del municipio de barbacoas en el departamento	22
Figura 4. Escudo del municipio de barbacoas	23
Figura 5. Bandera del municipio	24
Figura 6. Mapa del municipio de barbacoas	26
Figura 7. Croquis de la cabecera municipal	28
Figura 8. Panorámica del municipio de barbacoas	29
Figura 9. Danza típica de los carnavales	32
Figura10. Entrevista	38
Figura11. Recursos para el aprendizaje	39
Figura12. Evaluación sobre los platos típicos	42
Figura13. Expresiones culturales.	43
Figura14. Dulce tradicional de arroz de leche.	44
Figura15. Dinámica de la silla.	45
Figura16. Lectura sobre la historia del Pusandado.	46
Figura17. Recursos naturales.	56
Figura18. Análisis de cuento.	56
Figura19. Realización de la sopa de letras.	57
Figura20. Dibujos relacionados con los platos típicos.	57
Figura21. Expresiones culturales del municipio carnavalito.	58

Lista de Anexos

	pág.
Anexo	
A. Malla curricular	50
Anexo	
B. Cuestionario de pre – practica	51
Anexo	
C. Formato de cumplimiento.	52
Anexo	
D. Formato de seguimiento	53
Anexo	
E. Diario de campo.	54
Anexo	
F. Desarrollo de análisis	55

Resumen

Con este proyecto se busca fortalecer la gastronomía tradicional de la subregión del telembí “municipio de barbacoas” y atreves de este afianzar el aprendizaje y la práctica del mismo en los estudiantes del grado tercero de la institución educativa normal superior la inmaculada sede #4 niño Jesús de Praga. También se dice que la cocina tradicional del municipio de barbacoas se resume en el pusandao, tapado de varias carnes, plátano, papa y yuca con carne serrana, una carne nitrada desde la sierra de Tuquerres, principal mente que se cocina en fogones hundidos en arena de las playas. Debido a esto es importante que los estudiantes vallan afianzando los conocimientos desde las escuelas para que adquieran sentido de pertenencia con los conocimientos que traen desde las casas brindados por sus ancestros, es necesario desarrollar proyecto de investigación en las instituciones educativas para resolver problemas que se están presentando en ellas con soluciones alcanzables. Los platos típicos de nuestro municipio han sido de gran relevancia y conocimiento porque a través de esta práctica tradicional varias familias se han sostenido económicamente para el diario vivir, además en la preparación de ellos se comparten varios valores culturales que nos sirven para la integración con la familia, compartir con amigos y a una buena soberanía alimentaria, además nos servirá para fortalecer el aspecto cultural y gastronómico del territorio en especial en los niños del grado tercero del centro educativo niño Jesús de Praga sede #4 de la institución normal con el diseño de una malla curricular como estrategia pedagógica el proyecto aplicado está diseñado bajo los lineamientos del enfoque cualitativo, método interpretativo y un tipo de investigación descriptiva, con la realización de este proyecto pretendemos la enseñanza y el aprendizaje de nuestra identidad cultural con base en la gastronomía tradicional de la región del telembí.

Palabras clavé

TRADICION, CULTURA, ESTRATEGIAS PEDAGOGICAS, PEDAGOGIA, EDUCACION PROPIA, ORALIDAD Y GASTRONOMIA.

Summary.

This project seeks to strengthen the traditional gastronomy of the subregión of the telebib "municipality of barbecues" and through this to strengthen the learning and practice of it in the third-grade students of the normal superior educational institution the immaculate headquarters # 4 child Jesus of Prague. It is also said that the traditional cuisine of the municipality of barbecues is summarized in the pusandao, covered in various meats, plantains, potatoes and yucca with mountain meat, a nitrated meat from the Tuquerres mountain range, principally cooked in sunken cookers in sand of the beaches. Due to this it is important that the students go consolidating the knowledge from the schools so that they acquire sense of belonging with the knowledge that they bring from the houses offered by their ancestors, it is necessary to develop a research project in the educational institutions to solve problems that are presenting in them with achievable solutions. The typical dishes of our municipality have been of great relevance and knowledge because through this traditional practice several families have supported themselves economically for daily living, also in the preparation of them they share several cultural values that serve us for integration with the family, share with friends and good food sovereignty, It will also help us to strengthen the cultural and gastronomic aspect of the territory, especially in the children of the third grade of the educational center of Jesus Child of Prague, headquarters # 4 of the normal institution with the design of a curricular mesh as a pedagogical strategy. The applied project is designed under the guidelines of the qualitative approach, interpretative method and a type of descriptive research were lowered, with the realization of this project we pretend the teaching and the learning of our cultural identity based on the traditional gastronomy of the telembí region.

Keywords

TRADITION, CULTURE, PEDAGOGICAL STRATEGIES, PEDAGOGY, OWN EDUCATION, ORALITY AND GASTRONOMY.

Introducción

La gastronomía es el estudio de la relación entre la cultura y la alimentación porque se hace una mezcla variada de tradicional con las actividades culturales que dejaron los ancestros y que se vienen transmitiendo de generación en generación, además la gastronomía estudia los componentes culturales tomando como eje la comida desde allí se forma una característica primordial en la forma de preparar los platos típicos del triángulo del telembí esencial del municipio de Barbacoas que desde el momento que se tienen los alimentos en la mano hay una característica particular sin embargo no son los gastrónomos los que preparan nuestro platos típicos sino que se imparten desde nuestras casas con: las abuelas, mamás, tías, y hermanos que vienen dejando este legado a nuestras futuras generaciones.

Sin embargo, a gastronomía la encontramos en diferentes áreas del aprendizaje como: las ciencias naturales, ciencias sociales, matemáticas etc.

Además, podemos ver la clasificación y manejo que tienen los ingredientes particulares de nuestra región. “chillangua, chillaran, achote” ya que son estos los que les dan un sabor diferente y único a nuestros platos típicos.

Capítulo 1. Planteamiento del problema

1.1 Descripción del problema

Los estudiantes del grado tercero (3°), de la institución educativa normal superior se puede observar que los estudiantes están muy interesados en comer mucha comida chatarra, aunque ellos saben y conocen la gastronomía tradicional del Municipio de Barbacoas, están perdiendo el interés y la motivación por practicar costumbres de la cultura Barbacoana entre ellos tenemos los platos típicos tradicionales, los padres ya no le inculcan esta práctica cultural, en otros casos no les interesa conocer nuestra cultura por desinterés apatía y la falta de voluntad. Es de allí que nace la necesidad de fortalecer el conocimiento de los platos típicos tradicionales en las futuras generaciones para resaltar la parte cultural y conocer el territorio a través de diferentes estrategias pedagógicas que fortalecerá el proceso de enseñanza – aprendizaje.

1.2 Pregunta de investigación.

¿cómo fortalecer el conocimiento de la gastronomía tradicional del municipio de barbacoas como estrategia pedagógica para afirmar la identidad cultural el área de ciencias sociales del grado tercero de la institución educativa normal superior la inmaculada sede #4 del municipio de barbacoas?

1.3 Justificación.

Esta investigación es importante porque nos permite en la vida cotidiana formar en hábitos y valores culturales asociados a la gastronomía tradicional de la subregión del telembí municipio de “barbacoas” a los estudiantes del grado tercero de la institución educativa Normal Superior la Inmaculada sede #4 en la defensa del territorio para el rescate de nuestras tradiciones gastronómicas que son de mucha relevancia para la difusión y la formación en cuanto a la unión familiar, el fortalecimiento de la minga, y la integración con la naturaleza. Por medio de esta investigación se va a mejorar el estudio debido a que se formaran estudiantes capaces de defender nuestro territorio con toda la autonomía y apropiación de lo nuestro; tiene una proyección social innovadora porque se pretende involucrar a los estudiantes con las actividades culturales que se desarrollan en la comunidad. A demás este proyecto servirá como referente para las instituciones para que en algunos años si alguien va hacer una investigación sobre la gastronomía tomarlo como referencia, se puede decir que la metodología a utilizar es muy novedosa porque involucra a

estudiantes, padres de familia, docentes y comunidad en general. Para nosotros como investigadores es muy importante la realización de este proyecto porque nos permite afianzar más nuestro conocimiento acerca de la gastronomía de nuestro territorio y tener amor por lo nuestro e identificarnos como Afro donde quiera que estemos.

La cultura del municipio de barbacoas se destaca por su característica cultural porque desarrolla prácticas tradicionales y expresiones folclóricas propias de la región que últimamente se viene transformando en `perdida de la identidad por el proceso de la aculturación: sin embargo, tenemos como referente la gastronomía tradicional que es muy variada porque tiene distintos platos típicos donde el que resalta es el Pusandado y otros como; el yuyo, la rellena, el Encocado de pescado; además, hay alguna variedad en dulces como: casabe, mazamorra de maíz, cocada de coco y panela, arroz de leche y bienmesabe; sin poder dejar de lado sus ricas y deliciosas bebidas como: chapil, rompopé, mistela y guarapo. Para darle fortaleza a la gastronomía tenemos varios ingredientes que sirven como saborizantes entre ellos se destacan el coco, la chillangua, el chillaran.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Fortalecer el conocimiento de la gastronomía tradicional del municipio de Barbacoas como estrategia pedagógica para afirmar la identidad cultural en el área de ciencias sociales con los estudiantes del grado tercero de la institución educativa Normal Superior la Inmaculada sede #4 del municipio de Barbacoas.

1.4.2 Objetivos específicos

- ❖ Identificar el conocimiento que poseen los estudiantes del grado tercero (3°) de la institución educativa normal superior sede # 4 sobre la gastronomía tradicional del municipio de barbacoas Nariño
- ❖ Diseñar una estrategia pedagógica basada en la gastronomía tradicional en los estudiantes del grado tercero (3°) de la institución educativa Normal Superior la Inmaculada sede #4 del municipio de barbacoas en el área de ciencia sociales.

- ❖ Implementar la estrategia pedagógica diseñada con base en la gastronomía tradicional de la subregión del telembí en los estudiantes del grado tercero (3°) de la institución educativa Normal Superior la Inmaculada sede #4 del municipio de barbacoas en el área de ciencias sociales.

Capítulo 2. Marcos de referencia

2.1 Marco de antecedentes.

Según las regiones gastronómicas de Colombia: biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia ministerio de cultura. Se refiere a que la **gastronomía de Colombia** es el resultado de la fusión de alimentos, prácticas y tradiciones culinarias de las culturas indoamericanas locales, europeas (principalmente española) y africana. Aunque no hay consenso en cuanto a un único plato que represente a toda la gastronomía colombiana, se destacan la arepa y el sancocho como los más representativos. Otros platos regionales destacados son la bandeja paisa típica de la región Antioqueña, el ajiaco santafereño, la lechona tolimense y huilense y el mote de queso costeño, entre otros. Recuperado en (2019) de <https://es.calameo.com/books/0052833398edbfa662377> Sin embargo, la gastronomía en todas las épocas ha sido ilustrada por sus ingredientes que la hacen resaltar en todos los lugares del mundo en nuestro municipio, resaltan algunos ingredientes como: chillangua, chillaran y achiote, que hacen que nuestra gastronomía sea única y particular frente a las demás y lo más importante es la forma de preparación y cocción de ellos.

Gutiérrez, C. (2012). En el libro, historia de la gastronomía, Dice que:

los primeros hombres y el inicio de la cocina surgen al frotar dos pedazos de madera dura, el hombre de la prehistoria “inventa el fuego”, convirtiéndose así en el único animal con la capacidad de poder cocer sus alimentos, así como su conservación; y descubrir los placeres del gusto alimenticio. La cocina había nacido. Ahora, mientras el hombre caza, la mujer en la cueva o en su hábitat, mantiene el fuego vivo y prepara los alimentos.

Esta afirmación es muy variada a la época actual porque en nuestro municipio aun utilizamos el fogón de leña para preparar nuestros alimentos.

En la revista virtual dice que “la gastronomía también ha sido tema literario y que no sólo se remite a recetarios cuales formularios, simples y sencillos que plasman los haceres de tal o cual tipo de cocina; tal o cuales tipos de sopas, guisos o platos fuertes. El comer y cocinar –agregaríamos- son dos placeres que la humanidad ha disfrutado a lo largo de su evolución. Incluso algunos cocineros famosos del pasado dejaron obra escrita y que hoy podría ser parte de la escena literaria obligada a su consulta; y nos viene a la mente Anselmo de Brillat Savarín, o mejor conocido como Brillat Savarín,

(nacido en 1755 y muerto en 1826) que fue un racionalista y revolucionario francés que debido a su cultura nos dejó su Filosofía del gusto (publicado en 1825) que es uno de los cimientos de la doctrina gastronómica y “analiza exhaustivamente los aspectos fisiológicos del cuerpo humano relacionados con la nutrición y el arte culinario, exalta la buena mesa y revela (...) la trascendencia del hecho gastronómico en las relaciones humanas” (Cepeda, 1986: 57; Reyes, 2000: 59, 60).Page 59CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía No. 2 <Nueva Época> PP. 5 - 28 Julio/diciembre 2011. El Arte dual: Gastronomía y Literatura. Además, la gastronomía está inmersa en todas las áreas del conocimiento refiriéndose a la filosofía que dejó Brillat savarín, del gusto esto se ve en ciencias naturales.

2.2 Marco teórico y conceptual

PLATOS TIPICOS:

El libro en fogón dice que la cocina de la subregión del telembí, específicamente la del municipio de barbacoas, ha sido dominada, controlada y practicada por las mujeres negras de la comunidad. No hay plato de la cocina Barbacoana en el que se sienta la huella africana. Esto no se debe que tenga ingredientes de África, sino a que los conocimientos tradicionales y culturales, las formas de preparación y esa maravillosa capacidad de adaptación del afro a un hábitat distintos dejaron su rastro. (libro el fogón, pag 15)

La mujer Barbacoana ha venido dejando ese legado gastronómico de generación en generación. Se aprende a cocinar de las bisabuelas, abuelas, mamas y tías que son las verdaderas sabedoras de la cocina. De esta forma, la mujer se ha ganado el respeto y afecto de su esposo, sus hijos y sus familiares. (libro el fogón, pag 15)

Tanto en la zona rural como en la urbana, los ingredientes propios de la región que se utilizan para la preparación de los platos son pescado, conejo, gallina, plátano, banano verde y coco, entre otros. También se usan hierbas como la chillangua y el chillaran. Los platos se caracterizan por su sazón y sus guisos, pues todas las carnes se aliñan y las preparaciones llevan un poco de caldo. (libro el fogón, pag 15)

También se dice que la cocina tradicional del municipio de barbacoas se resume en el pusandao, Tapao de varias carnes, plátano, papa y yuca con carne serrana, una carne nitrada desde la sierra de Tuquerres, principal mente que se cocina en fogones hundidos en arena de las playas.

Sin duda alguna la cocina de la región del telembí es muy buena y variada debido a sus diferentes platos típicos que hay, y que estos son preparados con algunos ingredientes de la

región y sirven para tener una buena alimentación debido a sus proteínas y vitaminas que tienen.

Según Jean Piaget (1896 – 1980). En el tercer estadio de las operaciones concretas el niño se caracteriza por el uso adecuado de la lógica; en su proceso de desarrollo de acuerdo al rango de edad de los 7 a los 12 años, los procesos de pensamientos de un niño se vuelven más maduro y como un adulto empieza solucionando problemas de una manera más lógica. El pensamiento hipotético, abstracto, aún no se ha desarrollado y los niños solo pueden resolver los problemas que aplican a eventos u objetos concretos (p.5).

Duhart (2004) señala que:

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. A esto lo define como Identidad Cultural Alimentaria (ICA), ésta, de acuerdo con el autor, "puede nutrir, lejos de las mesas físicas, un imaginario complejo". Esto coincide con lo que menciona Fischler, quien sostiene que como humanos nos nutrimos de lo imaginario y los alimentos no solamente nos nutren físicamente sino también nos significan.

Lo que se cocina y cómo se cocina nos da información sobre el contexto y la condición social y económica de quienes realizan esta actividad y sobre las estructuras de los comportamientos alimentarios. La cocina es un lenguaje en el que cada sociedad codifica mensajes que le permiten significar parte de lo que ella es. (Lévi–Strauss, 2002:268) en Montecino (2006) dice que:

las distintas sociedades humanas han construido un 'escenario alimentario' en el cual juegan y se entrecruzan un conjunto de elementos que se desplazan desde lo fisiológico a lo simbólico, pasando por los gustos, la estética, las técnicas, los protocolos, siempre atravesados por la construcción y reproducción de las diferencias sociales (de género, edad, clase, etc.) que la cocina expresa desde un lenguaje prístino y común. (15).

Al respecto, nos interesa subrayar la importancia de considerar la dimensión cultural en la definición de los modelos alimentarios. Azevedo (2006:2) menciona que:

la uniformización de la alimentación basada en parámetros científicos reduccionistas que son estimulados por patrones productivos modernos tiene repercusiones sobre la salud y la calidad de la vida humana "A lo que habría que agregar que este proceso de

homogeneización o uniformización de la alimentación significa y tiene tras de sí, cambios fundamentales en la cultura alimentaria, los que se dan de manera diferenciada en los grupos sociales.

En este sentido, 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 (Álvarez, 2002, p. 62). 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. Estudios Sociales (2009)

Gutiérrez. C. (2012) “dice que:

los primeros hombres y el inicio de la cocina surgen, al afrontar dos pedazos de madera dura, el hombre de la pre historia inventa el fuego convirtiéndose así el único animal con capacidad de poder cocer sus alimentos, así como su conservación; y descubrir los placeres del gusto alimenticio” (p.12)

Padilla (2006) afirma que:

la cocina constituye un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta los mercados tradicionales, la forma de conservar los alimentos, las tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como las cocinas están al centro del proceso de intercambios culturales, regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin dudas dinámicas como la globalización y sus efectos de la homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo, lejos de lo global afirmamos que las cocinas regionales tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se producen en el espacio, aquel que habitemos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales (p.2). Estudios sociales (2009)

Padilla señala que los saberes y las practicas que componen las cocinas tradicionales regionales, constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades y son pieza fundamental de las economías regionales y locales.

ALGUNOS PLATOS TÍPICOS DE LA SUBREGIÓN DEL TELEMBÍ SON:

EL PUSANDADO: surgió a comienzos del siglo pasado. En ese momento la mercancía que llegaba al puerto de Tumaco era llevada a Pasto y Popayán en un largo viaje por río, mar y tierra. Quienes hacían el transporte debían llevar provisiones para acampar en el camino, y una de las preparaciones más sencillas y a la vez nutritivas para esas jornadas era el Pusandado. Se trata de un cocido hecho de tres carnes (cerdo, gallina y res), plátano, papa, huevos y distintos aliños. Recuperado (2019) de https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-360522_foto_portada.pdf.

La carne de cerdo que se usa en el Pusandado es una carne deshidratada de la ciudad de Tuquerres que antiguamente era curada a la manera de los campesinos españoles. En su preparación se cubría la carne de sal de nitrógeno, o nitrato de potasio, y se enterraba por varios meses. Recuperado (2019) de https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-360522_foto_portada.pdf.

Por las condiciones del viaje las papas no se pelaban y los huevos se echaban con todo y cascara, no se sabe en qué consistía el aliño en esa época, pero hoy se usa chillangua y chillarán. Recuperado (2019) de https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-360522_foto_portada.pdf



Figura 1: plato típico el Pusandado
Fuente: tomado de una página de internet

ENCOCADO DE PESCADO: Esta es una receta ancestral traída del África. Se dice que es un plato afrodisiaco, pues tiene alto contenido de fósforo, calcio y otras vitaminas energizantes. Los pescados de agua salada que se usan para este plato son el pargo rojo, la pelada y el pescado seco y salado que se trae de Tumaco. Si se utiliza pescado de agua

dulce puede ser el sábalo, que es el propio de la región. Últimamente ya casi no se consigue sábalo debido al uso indiscriminado de mercurio en la minería. Recuperado (2019) de https://www.mineduacion.gov.co/1759/articles-360522_foto_portada.pdf

TAPAO: Dadas las múltiples y exigentes ocupaciones de nuestros antepasados, ellos se veían en la necesidad de preparar los alimentos de una manera muy rápida, pero también que les quedaran deliciosos. Fue así como dieron con este plato que se considera <<una sola olla>>: el Tapao. Se trata de una preparación que es fruto del legado ancestral africano, y que ha pasado de generación en generación y que ha dado la vuelta al mundo. Recuperado (2019) de https://www.mineduacion.gov.co/1759/articles-360522_foto_portada.pdf

Nota: si el tapado es con pescado fresco, quítele las escamas y las vísceras. lávelo con limón, sal y bastante agua. Si l preparación es con pescado salado, quítele la sal y siga los mismos pasos anteriores.



Figura 2: Plato típico tapado de pescado.

Fuente: Recurso fotográfico del autor.

DULCES TRADICIONALES:

Los dulces tradicionales son fuente de sustento para el pueblo afrobarbacoano. Se trata de manjares que han venido endulzando el paladar del nativo y foráneos. Muchos tienen nombres novedosos que vienen de siglos atrás, como el cabacinegro, el coco frito, la cocaleta, el bienmesabe, el casabe y el aco.

CASABE: En el arte de la gastronomía, las mujeres Barbcoanas solían tener arroz como ingrediente principal para todas sus preparaciones. Lo utilizaban en platos fuertes y en postres.

Esta práctica se ha perpetuado a través de la historia y el casabe es producto de ella el dulce se prepara en épocas muy especiales de reuniones familiares y sociales, como la semana santa, la navidad y otras fiestas particulares.

El casabe es el dulce más celoso de todos los dulces. Se dice que hay personas que pueden afectar su cocción. Si una persona que tiene mala espalda (es decir, energía negativa), o una mujer embarazada o con el periodo menstrual entra a la cocina en el momento en que se está preparando el casabe, este no cuaja se vuelve agua o se corta. Recuperado (2019) de https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-360522_foto_portada.pdf

BIENMESABE: Los pueblos indígenas de Barbacoas basaban su alimentación en el maíz. Este era el producto que más se cultivaba y lo utilizaban para la preparación de diferentes platos, entre ellos el bienmesabe. Recuperado (2019) de https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-360522_foto_portada.pdf

Pero fue la mujer afro, durante la época colonial, que hizo este dulce un manjar muy popular entre los mestizos. El bienmesabe era degustado en reuniones sociales y de allí salió su nombre. Recuperado (2019) de https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-360522_foto_portada.pdf

CABESINEGRO: El cabacinegro es un dulce de forma redonda compuesto de crispetas y melao de panela. Desde tiempos inmemoriales se ha oído este grito por las calles de Barbacoas: “cabacinegro”, como una manera de llamar a la gente. Muchas madres, cabeza de hogar, aún se ganan el sustento diario vendiendo este dulce.

La bandeja en la que los vendedores portan los cabacinegro va en la cabeza, soportado por un vistoso turbante.

Su nombre se debe a que su forma y apariencia recuerda la cabeza de un negro. El maíz queda aglomerado de forma redondeada por efecto del melao de la panela y la textura irregular de superficies como el cabello de los Afro. Recuperado (2019) de https://www.mineduccion.gov.co/1759/articles-360522_foto_portada.pdf

LA TRADICION

“pauta de convivencia que una comunidad considerada digna de constituirse como un uso o costumbre y se mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural”

CULTURA

Conjunto de conocimientos, ideas, tradiciones y costumbres que caracterizan a un pueblo, a una clase social, a una época etc.

Los conjuntos de saberes, creencias y pautas de conducta de un grupo social, incluyendo los medios materiales que usan sus miembros para comunicarse entre sí y resolver necesidades de todo tipo

EDUCACION PROPIA

“ la que se imparte desde la identidad cultural afro nariñense y se define como un proceso político, social, económico, ambiental, espiritual y cultural de construcción participativa y colectiva, desde el territorio, que se sustenta en la legitimación de las raíces ancestrales de la comunidad , en sus propias construcciones de significado , historia idiosincrasia y experiencia ,potenciando las capacidades que han construido los pueblos a través de los tiempos articulando a los avances en el conocimiento, cultura, ciencia y tecnología estableciendo un dialogo de saberes de respeto y valoración mutua” (PRETAN)

ESTRATEGIAS PEDAGOGICAS

Son aquellas acciones del maestro con un propósito facilitar la formación y el aprendizaje utilizando técnicas didácticas los cuales permiten construir conocimiento de una forma creativa y dinámica.

Las estrategias didácticas aquellas acciones que realiza el maestro con el propósito de facilitar la formación y el aprendizaje de los estudiantes. Es decir, la forma o manera como se ofrecen los contenidos para asegurar el logro de los propósitos establecido

PEI (PROYECTO EDUCATIVO INSTITUCIONAL)

Es el principio ordenador de las instituciones educativas, en él está plasmado el marco teórico bajo el cual surgen los objetivos pedagógicos, aquí se presenta la visión de la institución, es decir la propuesta a futuro, la mirada hacia el horizonte.

PEDAGOGIA

Es la ciencia de enseñar que tiene como objeto de estudio a la educación como fenómeno psicosocial, cultural específicamente humano, brindándole un conjunto de bases y parámetros para analizar y estructurar la formación y los procesos de enseñanza – aprendizaje que interviene en ella

En resumen, es la ciencia que se encarga del estudio de técnicas, estrategias, métodos, y sistemas que se aplican por humanos para educar y formar a humanos, a través de la enseñanza

PRETAN

Este documento se propone como una guía conceptual, metodológica y operativa que indica el estado actual y las perspectivas de la etnoeducación desde la mirada de las comunidades afro nariñense y debe ser acogido por el gobierno para garantizar que las necesidades educativas sean satisfechas

LOS D.B.A

Los D.B.A son (derechos básicos de aprendizaje) en su conjunto, explicitan los aprendizajes estructurantes para un grado y un aprendizaje particular, se entienden los aprendizajes como la conjunción de unos conocimientos, habilidades y actitudes que otorgan un contexto cultural e histórico a quien aprende. Son estructurantes en tanto expresan las unidades básicas y fundamentales sobre las cuales se puede edificar el desarrollo futuro del individuo.

GASTRONOMIA:

La gastronomía es el estudio de la relación del ser humano con su alimentación y su medio ambiente o entorno. El gastrónomo es el profesional que se encarga de este arte. A menudo se cree erróneamente que el termino gastronomía se únicamente tiene relación con el arte culinario y la cubertería entorno a una mesa. Recuperado (2019) de Wikipedia.

ETNOEDUCACIÓN:

Se entiende por Etno educación la que se ofrece a grupos o comunidades que integran la nacionalidad y que poseen una cultura, una lengua, unas tradiciones y unos fueros propios y autóctono (ley general de la educación, ley 115 de 1994. Artículo 55definicion de etnoeducación).

La etnoeducación parte del reconocimiento de la existencia de culturas diferentes, con características propias (idioma, valores, costumbres y formas de organización), que tienen derechos a ser valoradas y respetadas.

2.3 Marco contextual

Municipio de Barbacoas: Este hermoso Municipio asentado a orillas del rio Telembí, está ubicado en el centro del Departamento de Nariño; se encuentra a 236 Km al noroeste de la ciudad de Pasto. Limita por el norte con Magüí Payan; por el este con Magüí Payan, Cumbitara, Los Andes, La Llanada, Samaniego y Ricaurte; por el sur con Ricaurte; y por el oeste con Tumaco y Roberto Payan. Su altura es de 36 m sobre el nivel del mar. La

FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS - NARIÑO COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS.

temperatura media es de 25.8°C. Precipitación media anual es de 6.512 mm. El área municipal es de 1.875 Km. cuadrados. Este territorio se caracteriza por tener dos regiones diferentes: una llanura del Pacífico y la otra el terreno montañoso en las estribaciones occidentales del Nudo de los Pastos, donde se destacan los cerros de Cuesbi Frio y Ñambi.

Historia del Municipio: Barbacoas, palabra de origen antillano que significa casas construidas sobre sancos para evitar la humedad y el ataque de las fieras, característica particular de nuestros nativos. El Municipio de Barbacoas fue fundado por primera vez por los indios Sindaguas en las confluencias de los ríos Saunde e Ispi, entre 1540-1570, a pocos metros del actual poblado Roberto Payan (San José). La segunda fundación se da con la intervención de la mano española, con el capitán y pacificador Francisco del Prado y Zúñiga, en 1600, en el actual sitio, hoy llamado Santa Helena, frente al poblado de San José, en la desembocadura del río Saunde. Por motivos de las continuas inundaciones, el poblado se traslada en 1616 al sitio actual de Barbacoas, con la segunda intervención de la mano española con el capitán y militar Pedro Martín Navarro, en la antigua mina de la ecuatoriana Clara Murillo de Portocarrero, en confluencias de los ríos Nuestra Señora de la Paz, hoy Telembí; y Guasí, hoy Guaguí; también se recuerda esta última fundación por la aniquilación de la última tribu los Telembies.



Figura No.3. Ubicación del Municipio de Barbacoas en el Departamento de Nariño.
Fuente: oficina planeación municipal alcaldía Municipal de Barbacoas

FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS - NARIÑO COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS.



4 escudo del municipio de barbacoas.

Fuente: oficina de planeación alcaldía Municipal de Barbacoas

Símbolos: Dentro de los símbolos que identifican este Municipio, se pueden resaltar tres: el escudo, el himno y la bandera; cada uno muestra las características generales que identifican la población, la cultura y su historia.

Para la realización de este Escudo se tuvo en cuenta dos aspectos importantes: los colores y los elementos que se encuentran inmersos en el medio social y natural y que siempre a lo largo de la historia han sido parte del desarrollo de nuestra cultura, adornado a su alrededor con los coloreaes de la Bandera.

En la parte superior encontramos entrelazados un **Almocafre**, instrumento utilizado en nuestra minería y que ha hecho parte en la dispendiosa labor del barequeo, con un bastón de mando, elemento que forma parte y distingue a su líder y guía en los distintos resguardos indígenas que se encuentran en la región.

En el centro encontramos las montañas que forman parte de nuestro entorno y dentro de ellas su Flora y Fauna, su bosque tropical que están inmerso a lo largo y ancho de las reservas naturales que la conforman (la de Pangan en el Gualte y la de Nambi en Telembí arriba). Sus dos ríos GUAGUI y TELEMBI que bañan las orillas de nuestro pueblo.

En su parte inferior encontramos un cununo instrumento que ha formado parte de nuestra cultura desde los antepasados hasta nuestros días dándole vida al folklor en cada una de sus tonadas –Autor: Teodoro Casierra (2007)-.



Figura No. 5 bandera del Municipio de Barbacoas.

Fuente: oficina de planeación
alcaldía Municipal de Barbacoas

El color amarillo simboliza la inmensa riqueza Aurífera que tiene el Municipio.

El color negro simboliza la etnia predominante del pueblo Barbacoanos y las distintas etnias que se encuentran a lo largo y ancho del Municipio.

El color verde representa la riqueza de la Flora y la Fauna.

HIMNO

Salve, salve tierra Barbacoana
Quiero entonar un Himno triunfal
Con el corazón henchido tú
nombre
Hasta morir quiero proclamar.

Entre selvas yaces escondida
Linda Reina de oro y de sol
A tus hijos das fe y esperanza
Gente buena de orgullo y tesón.

Cuna humilde de indios Telembies
Gloria eterna Mosquera te dio
Con Ortiz y Zamora adelante
La causa de Agualongo extinguió.

Patria bella ríos te engalanan
Majestuosa parece estar
Con tus aguas cual verdes
esmeraldas
Cuando el cielo se empieza a
estrellar

Tus tonadas saben a marimba
De tu entraña el Currulao brotó
Es herencia de nuestros ancestros
Centenarios se inmortalizó.

Génesis de historias y leyendas
Donde el hombre extasiado se
inspiró
Porque siendo tan sutil y bella
Solo mano de Dios te creó

Autora: Elvita Tapia de Ramírez

Etnohistoria del Municipio de Barbacoas: En cuanto a la fundación de Barbacoas se le atribuyen varias fundaciones: la primera fundación de la que se tuvo noticias estuvo ubicada en Santa Helena, distante a una milla de lo que es hoy Roberto Payan (San José). Luego se dice que debido a las fuertes inundaciones del río Telembí los pobladores decidieron trasladarse al lugar que hoy ocupa; en esta fundación intervino la corona española al mando del señor Francisco de la Parada y Zúñiga en el año de 1600. Otros historiadores afirman que fue el capitán Pedro Martín Navarro en el año de 1616 quien fundó el municipio con el nombre de Santa María del Puerto de Toledo y tiempos después tomó el nombre de Barbacoas.

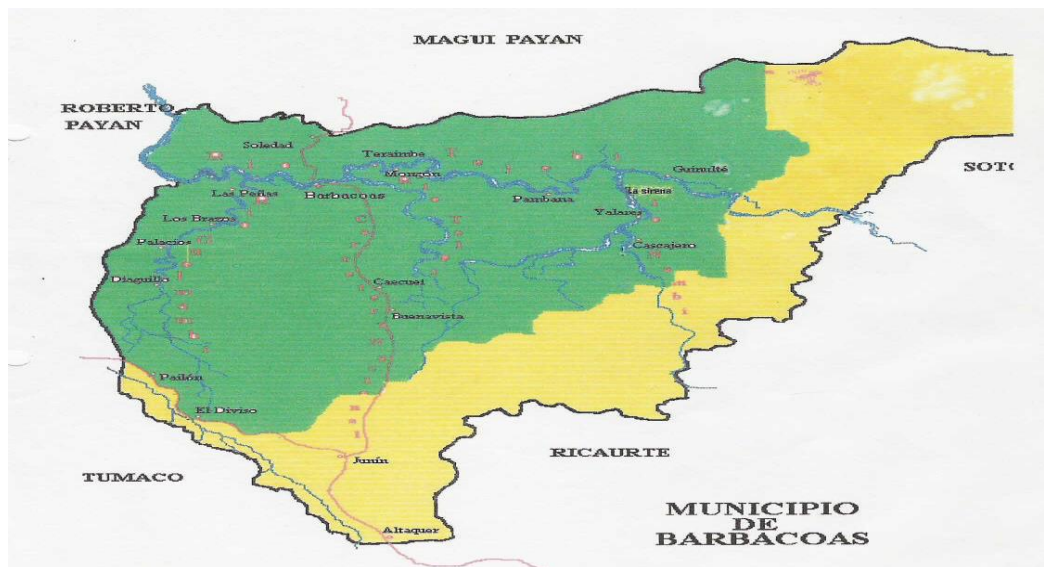
En 1916 fue erigido Municipio con el nombre de Barbacoas. Los primeros pobladores de la región de Barbacoas eran grupos indígenas (Iscuande, Tapaje, Sanquiangua, Sindaguas y Telembies), asentados sobre los ríos Tapaje, Patía y Telembí. A finales del siglo XVI son traídos a la región hombres de etnia negra para trabajar en las minas de oro.

Actualmente la mayoría de la población el (70%) tiene su ascendencia en estos grupos negros, seguidos de indígenas, mulatos y mestizos. Durante la época de la Colonia y de la República, BARBACOAS se convirtió en un gran centro minero, y atrajo a numerosas familias provenientes de otros lugares del país y del extranjero, trayendo consigo una gran actividad minera y convirtiéndose en un puerto fluvial comercialmente importante.

En 1823 se estableció en BARBACOAS una casa de rescate de oro para solventar las guerras de independencia y entre 1838 y 1840 se abrió una casa de la moneda. BARBACOAS formó parte de la Provincia del Cauca hasta 1916 cuando por Ordenanza No. 44 de 1916 (abril 19) se erigió como Municipio del nuevo departamento de Nariño. Con la Ordenanza No. 81 de 1916 (mayo 10) se segrega el territorio de Altaquer del municipio de Ricaurte y se agrega al territorio de BARBACOAS.

Hasta los años treinta del siglo XX, BARBACOAS tuvo una gran importancia como puerto fluvial y centro minero en la costa nariñense, pero a raíz de la construcción del ferrocarril entre Tumaco – Diviso, disminuyeron en gran medida las actividades económicas y sociales, produciéndose un éxodo de familias a otros lugares.

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
MUNICIPIO DE BARBACOAS.**



**Figura No. 6. Mapa del Municipio de Barbacoas.
Fuente: alcaldía Municipal.**

En cuanto a la distribución étnica, el 76% de la población residente en Barbacoas se auto reconoce como raizal, palenqueros, negro, afrocolombiano o afrodescendiente y el 15% es indígena del pueblo AWÁ, quienes integran La Unidad Indígena del Pueblo AWÁ “UNIPA”, quienes luchan por difundir su pensamiento y su propia concepción de desarrollo. El 8% de la población es mestiza.

Desde que se iniciaron los procesos de elección popular en 1988, tenemos los siguientes alcaldes: Francisco Iván López, Manuel Casanova, Edgar Rueda Lemos, Lucia Cortes, Celso Angulo, Juan Carlos Quiñones, Juan Carlos Rueda, Arnulfo Preciado y Ronald Javier Angulo Caicedo.

Nuestro Municipio está organizado en la cabecera Municipal por 8 barrios históricos y tradicionales; la loma, Uribe Uribe, Guayabal, Comercio, calle Cauca, Paso grande, San Antonio y La Unión. Por diferentes situaciones ocurridas en la localidad como: incendios, desplazamientos masivos, en la actualidad se han formado asentamientos conocidos como los sectores de: La Invasión, Paraíso, 29 de Agosto, Bello Horizonte, Corea, Siloe, Jardín, Nuevo Horizonte, entre otros.

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
 COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
 ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
 MUNICIPIO DE BARBACOAS.**

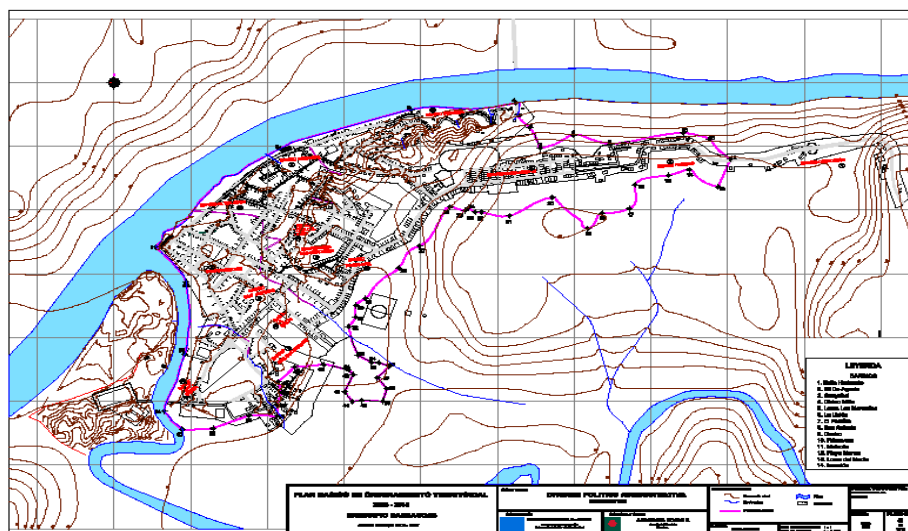


Figura No. 7. Croquis de la Cabecera Municipal de Barbacoas
 Fuente: Notaria única de Barbacoas Julio de 2010

En la zona rural existen ciento treinta y seis (136) veredas distribuidas en once zonas; estas veredas están organizadas en trece (13) resguardos indígenas y once (11) consejos comunitarios; los asentamientos más grandes y con ubicación estratégica son los lugares donde las otras comunidades asisten para el intercambio comercial, social, cultural y político. Los consejos comunitarios y resguardos indígenas, al interior del municipio manejan un liderazgo importante en el desarrollo socioeconómico y político de la región; así mismo, los barrios y las veredas ejercen este liderazgo a través de sus respectivas juntas de acción comunal, quienes participan en actividades que tienen que ver con el desarrollo de su localidad.

Concejos comunitarios: Alejandro Rincón, Unión Bajo Guelmambí, Renacer Campesino, La Gran Minga, La Nueva Alianza, Renacer del Telembí, La Gran Unión Río Telpí, La Nueva Esperanza, La Nueva Reserva Acanure, El bien del futuro, Brisas del Alto Telembí.

En el siguiente cuadro se muestra la conformación de los distintos Consejos Comunitarios:

NOMBRE	VEREDAS QUE LO INTEGRAN	UBICACIÓN
Consejo Comunitario: ALEJANDRO RINCON	La Sirena, La Playa, Cascajero, San José de Yalare, Recodo y Las Peñas	Río Nambí
Consejo Comunitario: MANOS UNIDAS DEL SOCORRO	El viudo, La Gloria, Palacio, San Francisco, La Ladera, Naispí, Diaguillo, Limones, Nueva Esperanza, Chillaguan, y Coscorrón.	Río Guelmambí (Alto)

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
MUNICIPIO DE BARBACOAS.**

Consejo Comunitario: RENACER CAMPEÑO	Cuilbí, Yacula, La Nacera, San Juan Bautista	Río Yacula
Consejo Comunitario: LA GRAN UNIÓN	Corozo, Guadal, Güinul, Cartagua, Quembí las Peñas, Mingoya, Culbí Chanulito	Río Telpí
Consejo Comunitario: LA UNIÓN	Zapote, Rapadura, Las Peñas, Gertrudis, Los Brazos, El Venero, El Placer, La Seca, La Vega, Chalalbí	Río Guelmambí (Bajo)
Consejo Comunitario: LA GRAN MINGA	El Cocal, Albi, Inguambí, Nombre de Dios, Machare, La Junta, La Vuelta	Río Inguambí
Consejo Comunitario: LA NUEVA ALIANZA	Cargazón, Chalchal, Paunde, Pambana, Ñambí la Mina, Boca de Ulí, Salí Teranguará, Guinulté, Cucarachera	Río Telembí (Alto)
Consejo Comunitario: EL BIEN DEL FUTURO	Playa Grande, Coscorrón, La Humildad, Chapira	Río Telembí (Bajo)
Consejo Comunitario: LA NUEVA ESPERANZA	El Peje, Buenavista, Chanul, Carcuel, Cruces, Tinajillas, El Descanso, Quendan, La Canasta, La Florida, Almorzadero, Jaboncillo	Carretera Junín Barbacoas
Consejo Comunitario: LA NUEVA RESERVA ACANURE	El Pailón, Las Marías, Berlín, Pueblo Nuevo, Güiguay y la Tendida.	Vía al mar
Consejo Comunitario: RENACER TELEMBI	Teraimbe, Painandá, Mongón, Barro Blanco, Bombón, Arenal, Cumainde la Bocana, Cumainde el Paso, Cumainde el Alto, Manuelita, Soledad, Pimbí y Yaruquí, Él Vergel	Río Telembí (Medio) - Carretera a Magüí Payan

Entre los Resguardos Indígenas tenemos: Cuambí, Yaslambí, Pingullo, Sardinero, La Faldada, Cuasbil, Gran Sábalo, Saunde, Güiguay, Guelmambí Caraño, Tronqueria Pulgande, Palicito, Chagüí Chimbuza, Honda Río Güiza, Nunalbí, Alto Albí, Pipalta Palbí, Yaguapí, Piedra Verde, Tortugaña, Punde Brava, Palvi Yaguapí, Hojal, La Turbia, Alto Albí.

Tenemos el privilegio de contar con una gran cantidad de ríos que bañan nuestro municipio, como el Telembí, Guagüí, Telpí, Ñambí, Alcabí, Cuembí, Guelmambí, Guiza, Inguambí, Juganombí, Mayasquer, Naispí y Yaguapí, además de algunas corrientes menores; su territorio se divide en pisos térmicos cálidos y templados. Los 32.700 habitantes de este municipio presentan como actividades económicas de mayor importancia la minería, agricultura y comercio.



Figura No. 8. Panorámica del Municipio de Barbacoas (Zona Urbana)
Fuente: Foto Vallejo Julio de 2006

Clima y relieve: El municipio de Barbacoas está localizado a 36 m.s.n.m., pertenece al piedemonte costero cuyo relieve es variable, hay zonas onduladas, posee quebradas, con colinas de altura que van de los 25 a los 200 metros sobre el nivel del mar. Barbacoas se encuentra incrustado en una zona montañosa y húmeda en las estribaciones de la cordillera occidental, su relieve es irregular con numerosas llanuras y colinas. Las elevaciones más sobresalientes son: el cerro de Buenavista, Altaquer y el Páramo.

Su principal río es el Telembí, cuyo nombre se debe a la memoria de los indios que habitaron esta región. Nace en el cerro de Gualcalá y desemboca en el río Patía; es navegable y de gran trayectoria histórica. Sus principales afluentes son: el río Ñambi, Quembí, Zumbiambi, Ulí, Telpí, Guelmambí, Inguambí, entre otros y el Guaguí que nace en las chorreras de Pipalta (inspección de Buenavista).

De igual manera, se puede decir que Barbacoas es un municipio muy rico en recursos naturales e hídricos de los cuales, por interés económico, turístico, navegable y trayectoria histórica, los más importantes son: el río Telembí, que nace del cerro de Gualcalá y desemboca en el río Patía y otros ríos como: Telpí, Guaguí, Ñambi, Manuelita, Inguambí, Albí, Guelmambí, Ulí, Sumbiambí, Guacé, Palí, Yaguapí, Caindú, Quemí, entre otros.

El clima es cálido con características del bosque húmedo tropical; tiene una temperatura 28° grados centígrados, con mínimas variaciones en las noches.

Fauna y flora: Barbacoas es un municipio que posee una flora variable y significativa, que va desde los musgos y bejucos hasta árboles robustos y maderables como: Chachajo, Sande,

Pulgande, Paliarte, Caimitillo, Quinde, Jigua, Chanul, Cedro, Guayacán, Piaunde, Teranguará, Algarrobo, Paliarte, etc. Estos árboles algunos alcanzan alturas de hasta 60 metros.

También existe una gran variedad de árboles frutales como: Chontaduro, Ciruelo, Guaba, Caña, Güinul, Caimito, Zapote, Naranja, Guayaba, Coco, Limón, Guanábana, Papaya, Piña, entre otros.

Dentro de las plantas medicinales que sirven como alternativa para curar muchas enfermedades en la región podemos destacar las siguientes: Pilpe, Paico, Chivo, Hoja santa, Matarratón, Malva, Doncella, Toronjil, Altamisa, Yanten, Verbena, Santamaría, Anís, Zapata, Chirarán, Hierbabuena, Poleo y Verdolaga.

También se cultivan un sinnúmero de plantas alimenticias que sirven para el sustento diario de las personas y para comercializarlas, entre las que destacamos: Plátano, Banano, Arroz, Yuca, Papacum, Chiro, Chilma, Pan de norte, Camote, etc.

Barbacoas es un municipio rico en fauna ya que posee diferentes clases de animales salvajes como: el guatín, armadillo, conejo, zorra, tatabra, perico, zaino, tigrillo, venado, mono, cusumbí, etc. Aves exóticas como: paletón (tucán), canchana, garza, perdiz, colibrí, gavián, entre otros. Sus ríos poseen una gran variedad de peces como: sábalo, cugo, barbudo, mojarra, guaña, dentón, guabina, guacuco, lambe arena, chala y crustáceos como: camarón munchillá, gazapo, cangrejo de quebrada. Cabe considerar que los bosques son habitados por reptiles como el Tulicio (especie de caimán), iguanas, camaleones, y culebras muy venenosas.

La fauna del municipio de Barbacoas se está viendo afectada por las malas acciones de los habitantes de la comunidad; muchos animales se encuentran en vía de extinción por actividades como la fumigación con glifosato que viene asociada con los cultivos ilícitos, la deforestación y la caza indiscriminada.

Economía: La base económica de nuestra región por tradición ha sido la minería, dependiendo en gran parte de la explotación y comercialización del oro que se extrae de los ríos, a través de la técnica del mazamorreo especialmente del Telembí.

El auge del oro trajo consigo a personas foráneas y empresas nacionales y extranjeras que llegaron en busca del preciado metal. La explotación indiscriminada y la falta de reglamentación de la explotación por parte del Estado, hizo que el negocio del oro, generará alteración del orden público, incursión de la subversión, y crisis económica, dado que en la medida que la extracción del oro se hacía más difícil, la población desempleada emigraba hacia la cabecera municipal y a otros lugares de explotación dejando desolación, abandono de tierras y daños ecológicos a los ecosistemas rivereños; así se dieron los primeros desplazamiento de la población minera rural de Barbacoas.

La explotación del oro con retroexcavadoras, ocasionó un gran deterioro ambiental en esta zona, ya que las fuentes de agua fueron contaminadas y muchos árboles fueron talados, todavía

se refleja esta situación en las diferentes comunidades. Con la proliferación de los cultivos ilícitos en la década de los noventas, la mayoría de los pobladores se dedicaron a la siembra y comercialización de la base de coca, relegando la actividad minera a un segundo plano.

En la actualidad, y por implementación de los programas del gobierno de erradicación manual y fumigaciones, se ocasionó la disminución del cultivo ilícito, lo que obligó a nuestros pobladores a retomar la práctica minera como principal medio de subsistencia e inclusive se observa nuevamente la llegada de grandes maquinarias (retroexcavadoras), actividad minera que lucra en primera instancia a los empresarios foráneos (paisas, chocoanos, caleños); nuestros campesinos solo se benefician del “barequeo” con ello exponiendo sus vidas.

Entre otras actividades económicas de nuestro municipio tenemos en menor escala: la agricultura, comercio, caza, pesca, explotación maderera, orfebrería y artesanías. Otra de las principales fuentes de ingresos en el casco urbano es el sector de la docencia, ya que la mayoría de empleados públicos de Barbacoas pertenecen a este gremio y otros que trabajan en instituciones como: la alcaldía, el hospital San Antonio, Bienestar Familiar, Instrumentos Públicos, notarias, juzgados y fiscalías.

Cultura y fiestas patronales: Barbacoas “tierra de alegría y cultura”, cuenta con una variedad de manifestaciones y expresiones culturales como: el arrullo, currulaos, bailes, fiestas patronales, cantos, cuentos, mitos, leyendas, adoraciones, gastronomía, entre otros, propios de los habitantes de nuestra región pacífica, los cuales están desapareciendo en el nuevo marco de la postmodernidad, por la falta de fomento y promoción de las costumbres ancestrales de nuestro pueblo.

Los dos eventos culturales más importantes son: el Carnaval Afrobarbacoano que se celebra entre los meses de febrero y marzo, donde se resalta la belleza y cultura de la mujer Barbacoana, con grandes eventos, programas, desfiles, carrozas, comparsas, disfraces, murgas; y la Fiesta Patronal de la Virgen de Atocha que se celebra del 6 al 15 de agosto, que inician con la novena a la virgen, programas culturales, deportivos, llegada de las balsas provenientes de veredas cercanas, castillos, juegos pirotécnicos y culmina con la celebración de la eucaristía y procesión por las diferentes calles de la localidad. La importancia de estas fiestas radica en la gran movilización de la población que se logra, entre 20 y 25 mil personas entre nativas y visitantes.

En el Municipio existen tres (3) Entidades Culturales que son: la Casa de la Cultura, Instituto Municipal de Cultura y la Fundación El Chigualo y cinco (5) organizaciones culturales con diferentes manifestaciones artísticas, los cuales reafirman la trayectoria artística y cultural del municipio, entre otros, Grupo de Teatro Fuerza Voluntad y Amor, con cuarenta (40) integrantes, la mayoría estudiantes de los diferentes centros educativos de la localidad, allí recrean sus dotes artísticas en este especial género; Grupo Folclórico Alegres del Telembí, se dedican al cultivo de lo que son el currulao, arrullo, alabados, y aires libres, los instrumentos utilizados son la marimba, el bombo, el cununo y el guasa, instrumentos típicos de la población Afrocolombiana; Academia Folclórica los Telembies especializado en danza y marimba, dirigido a tres grupos de

población: pre juvenil, juvenil y adulto; Grupo los Zanqueros de Barbacoas, tiene diez integrantes, realizan malabares y dinámicas en zancos y Grupo Folclórico Oro de Barbacoas.



**Fotografía No. 9. Danza típica de los carnavales
Fuente. Alcaldía municipal.**

Educación: Por contar desde hace varias décadas con la Institución Educativa Normal Superior La Inmaculada, formadora de maestros de todo el pacífico Nariñense, siempre hemos tenido la disponibilidad de docentes para cubrir la demanda de educación a nivel urbano, rural, regional y nacional.

Actualmente, el municipio de Barbacoas cuenta con cinco (5) instituciones educativas que brindan distintas modalidades como el bachillerato académico: Institución Educativa Luis Irizar Salazar, Institución Bilingüe Comunidad Awá (El Diviso), Institución Educativa Santa Teresita (Altaquer); y Escuela Normal Superior “La Inmaculada” de Barbacoas. Del total de egresados de la educación secundaria, solo el 5% ingresan a la educación superior, debido a la ausencia de universidades en la región y los altos costos educativos en otras ciudades. Según censo 2008, solo el 1.3% de la población es profesional.

Actualmente, en nuestro municipio han hecho presencia diferentes universidades que han permitido la profesionalización de muchos docentes como: la Universidad Juan de castellano, la Universidad Mariana de Pasto, la universidad nacional abierta y a distancia (UNAD). Aunque se sigue evidenciando un índice considerable de analfabetismo, este problema se está erradicando con la implementación de los nuevos programas urbanos y rurales como el 311.

Cabe resaltar que, debido a la condición pluriétnica del municipio, existen 142 centros educativos, 40 centros educativos de comunidades afrodescendiente y 35 centros educativos de

resguardos indígenas que implementan la cátedra de etnoeducación, la cual debe ser fortalecida mediante la construcción de material pedagógico y la capacitación a docentes para que implementen metodologías innovadoras para el logro de aprendizajes significativos y con una educación contextualizada y pertinente.

Religión: Por tradición histórica, la religión que se profesa desde la antigüedad, que llegó desde Europa con toda su hegemonía y poder autoritario, se impuso en estas tierras y que ha pasado de generación a generación es la “Católica Apostólica y Romana” como muy orgullosamente nos lo dicen nuestros abuelos, padres y lo decimos hoy nosotros. Sin embargo; en nuestro municipio, hoy existen otras doctrinas religiosas, que poco a poco ha ido ganando muchos conversos, entre ellas las iglesias evangélicas Pentecostal, Cruzada Cristina, Movimiento Misionero mundial y Testigos de Jehová.

Acontecimientos históricos: Por tradición, nuestra localidad ha estado embellecida por hermosas construcciones en madera de estilo colonial, con el paso del tiempo se produjo el deterioro de las mismas; dando lugar a innumerables conflagraciones. Una de las primeras tragedias que data nuestra historia fue el incendio producido el 29 diciembre de 1981, en el cual se damnificaron más de 60 familias del barrio Guayabal - El Túnel. Las primeras ayudas humanitarias recibidas fueron hechas por la fundación de la Señora Nidia Quintero de Vargas, esposa del presidente de aquel entonces Doctor Julio Cesar Turbay Ayala.

Otra tragedia de tipo cultural que ha quedado grabada en la memoria de los Barbacoanos fue el “Robo de las Alhajas de la Virgen de Atocha” realizado en el mes de junio de 1991 por unos foráneos que se hicieron pasar como recolectores de chatarra, pero en su intento macabro, llegaron hasta la sacristía donde se encontraba guardado el “Tesoro del pueblo” así llamado y robaron el precioso vestido y accesorios de la patrona de los Barbacoanos, elaborado totalmente en oro de 24 quilates, con una majestuosa obra artesanal y orfebre. En primera instancia y en la efervescencia, euforia y calor, el pueblo sin percatarse de los actores reales, inculparon a los sacerdotes; se dice que uno de ellos lanzó a los acusadores una maldición por tan infame calumnia, de la cual se dijo “maldición de cura, muerte segura”. Un año más tarde, el 29 de agosto de 1992, se empezaron según se cree a recibir los efectos de dicha maldición, cuando se produjo otro incendio de gran magnitud en el sector del túnel (zona de residencia de los acusadores de los sacerdotes). De esta lamentable tragedia, muchas familias quedaron como se dice coloquialmente “en la completa calle”. Seguido a este hecho se han presentado dos incendios más por el mismo sector, el último hasta con pérdidas humanas.

Una de las tragedias más actuales, es la que llegó con el arribo de las retroexcavadoras y proliferación de los cultivos ilícitos; que trajeron consigo la violencia, presencia de grupos al margen de la ley, y por consecuencia la gran ola de asesinatos de nuestra gente, secuestros, desplazamiento de nuestros campesinos, enfrentamientos, tomas guerrilleras, la gran situación de incertidumbre, miedo e inseguridad que poco a poco fue acabando con la paz, la tranquilidad y seguridad que caracterizaba nuestro pueblo.

Sin embargo, el Barbacoana se caracteriza por su alegría, hospitalidad, solidaridad, generosidad y religiosidad. Su herencia africana se evidencia en la oralidad, la danza, la música, las creencias y la gastronomía.

La gastronomía del municipio es muy variada. Los principales platos típicos son: el Pusandado, el yuyo, el Encocado de pescado, la rellena, el tapado de pescado; además tenemos algunas variedades de dulces como: casabe, mazamorra de arroz, cocada sin embargo encontramos algunas bebidas tradicionales chapil, rompopo, mistela y el guarapo.

Esta región cuenta con una Escuela Normal Superior que desde 1954 es considerada patrimonio cultural del municipio y tiene como misión formar maestros para el sector urbano y rural en el nivel de preescolar y básica primaria. Además es la única institución en la costa pacífica nariñense que se encarga en la formación inicial de maestros ya que es un ciclo complementario. La educación en este contexto se basa en el respeto de las diferencias y la dignidad humana, con principios y valores éticos y culturales. Su énfasis está en las competencias pedagógicas investigativa y etnoeducativa. A través de su proyecto Educativo Comunitario brinda una formación que responde a las necesidades del contexto.

La sede #4 Niño Jesús de Praga de la institución Educativa Normal Superior la Inmaculada de Barbacoas en su planta física, interna cuenta con una parte inferior y una superior de la cual tiene 14 salones de clases 3 de ellos quedan en la parte superior y los 11 en la inferior. Cuenta con una sala de sistema, una coordinación, dos unidades sanitarias y un restaurante escolar además con un personal de 14 docentes y seis administrativos con un patio el cual se utiliza para recreación y deporte de los niños y niñas y para realizar otras actividades como son religiosas y culturales. Con una limitación al norte con la gallera, al sur con la calle del comercio, al oriente con la casa del difunto Pedro Ortiz y al occidente con el hotel los balcones.

El grado tercero de la sede #4 Niño Jesús de Praga de la institución educativa normal superior de Barbacoas cuenta con 24 estudiantes los cuales son 10 niños y 14 niñas, la edad de ellos oscila entre los 7 años a los 13 años de edad, el grado tercero está ubicado en la parte superior de la institución cuenta con una buena ventilación, un espacio amplio donde los estudiantes tienen gran espacio para desarrollar sus actividades pedagógicas.

2.4 marco legal.

El proyecto se apoya en la Constitución Política, artículos 2, 7 y 8; según el artículo 2º: “Las autoridades de la República están instituidas para proteger a todas las personas residentes en Colombia, en su vida, honra, bienes, creencias, y demás derechos y libertades, y para asegurar el cumplimiento de los deberes sociales del Estado y de los particulares”.

El artículo 7º: “El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana” y el artículo 8º: “Es obligación del Estado y de las personas proteger las riquezas culturales y naturales de la Nación” (constitución política de Colombia 1991).

Consulte sobre ley general, ley 115 de 1994. Ley 21 de 1991, la ley 70 de 1993, ley 727 de 2001.

La constitución política de 1991 en el artículo (68) describe a que cada uno de los participantes de los grupos étnicos. Tendrán derecho a una educación que respete y desarrolle la identidad cultural

Como los valores más íntimos de una comunidad étnica.

La ley 115 de 1994 fue diseñada con el propósito de dar un estatus más sólido de a la educación colombiana teniendo en cuenta los diferentes puntos de vista y con una visión más global de lo que debe ser la educación y en su capítulo (3) define la educación de los grupos étnicos como aquella que se ofrece a grupos o comunidades que integren la nacionalidad y que poseen una cultura, una lengua, una tradición y una expresión cultural.

El decreto 804 de 1995 en el cual se reglamenta el capítulo (3) de la ley 115 de 1994 es el que establece los procedimientos y define las autoridades de los grupos étnicos a efecto de la concertación para aplicar la política de la etnoeducación. Desde este punto de vista tomamos algunos referentes que dan a conocer y entender los derechos de los pueblos afrodescendientes.

La constitución política de 1991 en su artículo (68) describe que los integrantes de los grupos étnicos

Tendrán derecho a una formación que respete y desarrolle su identidad cultural

Como los valores más íntimos de una comunidad étnica.

La ley 115 de 1994 fue diseñada con el propósito de dar un estatus más sólido de a la educación colombiana teniendo en cuenta los diferentes puntos de vista y con una visión más global de lo que debe ser la educación y en su capítulo (3) define la educación de los grupos étnicos como aquella que se ofrece a grupos o comunidades que integren la nacionalidad y que poseen una cultura, una lengua, una tradición y una expresión cultural.

Se realizó la investigación en “libro el fogón pag 15 del municipio de Barbacoas” dice que la cocina de la subregión del telembí específicamente del municipio de barbacoas; ha sido denominada, controlada y practicada por las mujeres negras de la comunidad. Y que no hay plato típico de la cocina Barbacoana en el que no se sienta la huella africana, esto no se debe a que se ingredientes de África, si no a que los conocimientos tradicionales y culturales, las formas de preparación y esa maravillosa capacidad de adaptación del afro a un hábitat distinta

En los DBA. Qué en su conjunto, explicitan los aprendizajes estructurantes para un grado y un área en particular.

Se entienden los aprendizajes como la conjunción de unos conocimientos, habilidades y actitudes que otorgan un contexto cultural e histórico a quien aprende. Son estructurantes en tanto expresan las unidades básicas y fundamentales sobre las cuales se pueden edificar el desarrollo futuro del individuo.

Capítulo 3. Diseño metodológico.

3.1 Enfoque de investigación.

se centra en comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto. El enfoque cualitativo se selecciona cuando el propósito es examinar la forma en que los individuos perciben y experimentan los fenómenos que los rodean, profundizando en sus puntos de vista, interpretaciones y significados. Ejemplo: se está interesado en realizar una investigación sobre una cultura indígena, sus valores, ritos y costumbres. En este caso debemos saber a fondo dónde radica tal cultura, su historia, sus características esenciales (actividades económicas, religión, nivel tecnológico, total aproximado de su población y otros. (Baptista, Fernández, Hernández, 2014, p. 391).

3.2 Método de investigación

con sus variaciones de investigación de la acción, investigación para la acción e investigación a través de la acción, busca conocer la realidad en diversos momentos y con diferentes propósitos, así: la primera en el momento en que tiene lugar los fenómenos sociales con el objeto de evaluarlos. La segunda, una vez sucedidos ellos y con la intención de programar acciones transformativas. La tercera, una vez practicadas estas u otras acciones y con el propósito de conocer sus efectos o la realidad mediante las expresiones vividas a raíz de intervenciones sociales específicas. En general, según Stephen Kemmis, la investigación acción busca el conocimiento de una situación social mediante acciones de indagación introspectiva colectiva adelantadas por sus propios actores y con el doble interés de comprender tanto las prácticas sociales o educativas como las situaciones en que se desarrollan y de lograr el mejoramiento de la racionalidad y la justicia de esas prácticas. Tiene importancia en el campo de la investigación educativa y curricular para lograr reformas significativas de cara a la realidad social específica. (Uzcátegui, 2009, pp. 74-75)

3.3 Tipo de investigación

Tipo descriptivo: El objetivo de la investigación descriptiva consiste en llegar a conocer las situaciones, costumbres y actitudes predominantes a través de la descripción exacta de las actividades, objetos, procesos y personas. Su meta no se limita a la recolección de datos, sino a la predicción e identificación de las relaciones que existen entre dos o más variables. Los investigadores no son meros tabuladores, sino que recogen los datos sobre la base de una hipótesis o teoría, exponen y resumen la información de manera cuidadosa y luego analizan minuciosamente los resultados, a fin de extraer generalizaciones significativas que contribuyan al conocimiento. (Van Dalen & Meyer, 2006, p. 18).

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información.

En cuanto a las técnicas e instrumentos de recolección de información, se tienen los siguientes:

- Revisión documental: para el marco teórico y conceptual.
- Entrevista: para indagar sobre el tema del primer objetivo específico (técnica: la entrevista; instrumento: guion de entrevista)
- Observación participante: para el tema del segundo objetivo específico (técnica: la observación; instrumento: diario de campo).

Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados

4.1 Gastronomía tradicional.

Se realizó la entrevista a una sabedora Sevillano, F. (2018), señora de 50 años de edad, la cual cordialmente nos compartió sus conocimiento acerca de todas las costumbre que realizaban nuestros antes pasados anteriormente como eje primordial hablamos dela gastronomía del municipio “platos típicos” de la subregión del telembí ella dejo que anteriormente las mujeres empezaban a cocinar o saber del comida desde pequeña, porque mientras que los hombres hacían los labores del campo eran las madres quien tenían que guiar a las niñas las labores de la cocina.

También se entrevistó a la señora Valencia, M. (2018), señora de 39 años de edad ella decía que en anteriores las mujeres eran más obedientes que hoy en día, porque en aquellos tiempos las

niñas y niños se dedicaban a lo extraordinariamente necesario no era como ahora que están dedicados a perder el tiempo en cosas innecesarias que no le sacan ningún provecho para su beneficio como lo es las redes sociales, pero solo las utilizan para hacer daño y jugar.

A demás la señora flora Amelia valencia, F. A. (2019) dijo que la gastronomía le enseñó a educar a sus hijos porque gracias a esta le enseñó valores como la responsabilidad y el respeto, aprendieron a preparar platos tradicionales de la región.

Con el paso de los años se ha observado que es desde las casas que se están perdiendo algunos valores éticos como: el respeto, la tolerancia, la unión, la solidaridad y debido a ello se evidencia el comportamiento de los niños en las instituciones educativas, sin embargo las mujeres de esta época no se preocupan por darle una buena alimentación a sus hijos solo los están acostumbrando a las comidas rápidas y chatarra las que se hacen llamar madres modernas, sin duda alguna puede afirmar que las comidas preparadas en fogón de leña tienen un sabor diferente a la que se prepara en una estufa y que desde que se corta un árbol para sacar la leña se está haciendo integración con la naturaleza, porque toca saber qué clase de palo es, como se debe cortar el tronco para luego rajarlo y quede como tizón para atizar el fogón. Al preparar los platos típicos se miran u observan los valores culturales y tradicionales que dejaron nuestros ancestros; no podemos dejar de lado que las instituciones son el segundo hogar para nuestros niños es por ello que desde algunas perspectivas que se toman en ellas se tienen en cuenta los conocimientos que los niños han adquirido desde sus casas, para empezar desde allí a involucrar las temáticas propuestas por los DBA, para un mayor desenvolvimiento en las clases que se realizan diariamente. La señora también nos contó que ellos pertenecen a una vereda y que en agosto los de esa vereda realizan platos típicos para vender en el parque, para recoger fondo; es muy importante tener claro y en cuenta que la gastronomía del municipio es relevante y de mucho interés económico en otras ciudades.



Figura No 10. Entrevista a sabedora.
Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

4.2 Diseño de estrategia pedagógica enfocada en...

La investigación estuvo enfocada en la gastronomía tradicional del municipio de barbacoas con los estudiantes del grado tercero de la escuela niño Jesús de Praga sede #4 de la normal superior la inmaculada, este salón cuenta con 24 estudiantes los cuales son 10 niños y 14 niñas, la edad de ellos oscila entre los 7 y 13 años de edad, a continuación se realiza el análisis de la estrategia pedagógica propia en la gastronomía tradicional de la subregión del telembí “municipio de barbacoas” como herramienta educativa para facilitar el proceso de enseñanza y aprendizaje en el área de sociales, los presentes resultados evidencian su operatividad como acople para fomentar el conocimiento significativo que tienen los estudiantes en el proceso de formación, facilitando a través de la lúdica que se gesta en el marco de la manifestación cultural propia del PRETAN un apoyo para la institución desde dos ópticas: el desarrollo curricular propio y la revitalización social, cultural, de los territorios Afro de la subregión del telembí.



Figura No 11. Recursos para el aprendizaje propio

Fuente: Biblioteca de la Normal Superior la Inmaculada de Barbacoas

Partimos del grado de conocimiento que tenían los estudiantes sobre la gastronomía tradicional como expresión cultural desde el área de ciencias sociales, de acuerdo a ello se realizó un estudio de los derechos básicos de aprendizaje (DBA), de acuerdo al grado donde se hizo la investigación se seleccionaron las evidencias de aprendizajes que más se ajustan a la investigación, en este caso la gastronomía tradicional, luego los saberes a desarrollar por cada evidencia de aprendizaje y los recursos a utilizar para el desarrollo e implementación de la estrategia como: recursos humanos (sabedores, estudiantes e investigadores), resmas de papel, lapiceros, lápiz, marcadores, computadores, tablero, colores, ingredientes de la región entre otros; luego se plantea como desde la práctica se abordarían los diferentes temas que proponen los (DBA), Los DBA se organizan guardando coherencia con los Lineamientos Curriculares y los Estándares Básicos de Competencias (EBC). Su importancia radica en que plantean elementos para construir rutas de enseñanza que promueven la consecución de aprendizajes año a año para que, como resultado de un proceso, los estudiantes alcancen los EBC propuestos por cada grupo de grados. organización social y económica, organización territorial, concejo comunitario, recursos naturales, actividades de la región, grupos humanos que habitan en la región, expresiones culturales, diversidad cultural, diversidad gastronómica, fiestas que se celebran en el municipio, costumbres y tradiciones y la historia del municipio; luego de haber hecho el análisis se llegó a la conclusión de cuáles eran los logros que apuntaban a trabajar de mejor manera son los logros 2, 4 y 6 del grado 3° en el área de ciencias sociales los cuales exponen lo siguiente:

Relaciono las características biogeográficas de su departamento, municipio resguardo o lugares donde vive, con las características económicas que ellos se realizan.

De este logro se tomó como evidencia de aprendizaje; relaciona las características biogeográficas de su departamento, municipio, resguardo o lugar donde vive con las actividades económicas que ellos realizan.

De esta evidencia sacamos los saberes a desarrollar

Para el desarrollo de esta planeación se inició la clase por medio de un cuento titulado mi GASTRONIMIA, donde a medida que se hacía la lectura se iba intercalando por medio de preguntas alusivas al tema, al terminar de leerlo se hizo una introducción al tema a realizar en el desarrollo de las preguntas hubieron niños que estaban atentos como las niñas Valentina Leyton, María Camila y Sofía que respondieron la mayoría de las preguntas hechas en ese momento, también hubieron algunos que no prestaron ni la mínima atención como los niños Ander, Víctor Landázuri y Camilo el resto de los estudiantes participaron muy poco; por medio del desarrollo del cuento dedujimos el tema que se iba a trabajar en clases se explicó el tema por medio de una cartelera donde estaban explicados algunos de los platos típicos de región y ellos mencionaron los que faltaban y por medio de esta se llegó a la conclusión e identificación de las actividades económicas de su municipio de Barbacoas, se les hizo dictado para que ellos copiaran en el cuaderno de ciencias sociales, luego se hizo un debate acerca del Pusandado y como en este plato típico se realizaban alguna actividad económica como o es la agricultura, la ganadería y la cría de animales desde el proceso de siembra de los plátanos, el cuidado que se debe tener durante su proceso de crecimiento, el cuidado que se debe tener al criar gallinas en galpón, los beneficios que trae para nuestras comunidades y mantener una buena alimentación con alimentos bien tratados y la diferencia que existe entre los animales criados en nuestro municipio a los animales que traen de afuera porque son criados a base de químico. Se puede decir que en las actividades resueltas durante este tiempo los estudiantes participaron activamente a excepción de dos niños Miguel Ángel y Esneider que no quisieron participar en clases. Teniendo en cuenta los platos típicos los estudiantes ubican e identifican las actividades económicas del municipio, veredas y los diferentes territorios indígenas, además nombraron las actividades económicas del municipio (minería, agricultura y la gastronomía). De acuerdo a lo explicado los estudiantes describen las actividades económicas que realizan sus padres o los adultos en su hogar y los beneficios que estos traen para todos los integrantes de la familia; con ejemplos claros se compara lo que los abuelos realizaban anteriormente respecto de cómo se realizan hoy ejemplo: los hombres antes iban al monte a traer leña y hoy en día van a la tienda es a comprar el gas, las mujeres antes lavaban la ropa a mano hoy en día utilizan muchas lavadoras, y a diferencia los trabajos de la zona urbana y rural; Reconoce experiencias donde algunos son explotados laboralmente y expresan razones para rechazar estas situaciones, se utilizó como valor respeto los sentimientos y opiniones de sus compañeros y reconoce la importancia y aceptar a las personas, Valora la importancia que tienen las rutas de prevención y atención integral y saber dónde acudir en caso de discriminación para pedir ayuda y protección.

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
MUNICIPIO DE BARBACOAS.**

Para la evaluación de este logro se realizó una ficha de trabajo donde los estudiantes tenían que llenar una sopa de letras buscando el nombre de los platos típicos explicado en clases, se observó que todos los estudiantes entendieron la actividad y la resolvieron en el tiempo propuesto y con mucha eficiencia y eficacia. También hicimos una evaluación escrita aquí si hubo una participación buena de los estudiantes porque de 24 estudiantes a penas 5 no entregaron la evaluación o lo hicieron, pero la hoja en blanco.

El número de semanas que se trabajó fue una semana donde el proceso de estrategias fue platos típicos tradicional del pacifico Nariñense, explicación de los diferentes platos típicos de la subregión del telembí, conocimiento del territorio, su ubicación geográfica, ubicación territorial recursos naturales, Conflictos social y ambiental, Actividades económicas, Observación del medio, ingredientes, materiales sólidos, además se entrevistaron a algunos padres de familia, sabedores acerca de los trabajos u oficios que se realizan en su entorno, y se Comparó los oficios a los que se dedicaban los abuelos antes, con los que se realizan hoy en día. Sin duda alguna podemos decir que este logro se alcanzó en un 90% porque los niños participaron activamente, obtuvieron nuevos conocimientos y fue muy útil para nosotros también porque aplicamos nuevas estrategias de aprendizajes con los estudiantes.



Figura No 12: evaluación sobre los platos típicos.

Fuente: registro fotográfico del autor.

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

También escogimos unas evidencias de aprendizaje, Analiza las contribuciones de los grupos humanos que habitan en su departamento, municipio o lugar donde vive, a partir de sus características culturales. lengua organización social, tipo de vivienda, cosmovisión y uso del suelo y con esta unos saberes a desarrollar.

Se dio a conocer la temática a trabajar por medio de unas coplas donde los estudiantes estuvieron atentos y escuchando con atención, por medio de estas se iban sacando palabras claves que se mencionaron en las coplas, se las iba escribiendo en el tablero, se hizo el comentario, luego se dedujo el tema organización territorial por medio de una cartelera donde hicimos un mapa conceptual y se iba explicando paso a paso la organización del territorio y así por medio de este tema llevamos a referencia la gastronomía tradicional que así como hay organización del territorio estamos organizados en cuanto a la gastronomía del municipio, porque es de gran relevancia e impacto a nivel regional ya que se diferencia de toda la costa pacífica, se entregó la ficha de trabajo para que los estudiantes rellenen los espacios en blanco del mapa conceptual, se hizo otra actividad sobre la diversidad cultural del municipio los bailes, los cantos tradicionales, las fiestas patronales, la gastronomía; sacamos a los estudiantes a dar un paseo por la terminal del municipio, en el segundo piso queda el instituto de cultura encontramos a la coordinadora de cultura Cindy sevillano ella les explico detalladamente a los estudiantes cómo se desarrolla la diversidad cultural en nuestro municipio, los niños participaron activamente con preguntas alusivas al tema Camila le pregunto a Cindy que si como se celebra las fiestas patronales del municipio y ella le explico detalle a detalle las actividades que se celebran desde el 9 de agosto hasta el 15 que se termina con la misa grande que celebra el padre a las 10 de la mañana y termina con la procesión de nuestra patrona virgen de atocha por las calles de la localidad; luego se les entrego a los estudiantes una hoja en blanco para que ellos representaran por medio de un dibujo lo que la señorita Cindy les había explicado, después de hacer el dibujo nos organizamos en mesa redonda para que salgan al frente a explicar el dibujo que realizo cada uno, hicimos una dinámica “el capitán ordena” organizamos a los niños para la dinámica y empezamos el juego y los niños iban cumpliendo las ordenes que el capitán les daba hasta culminar la dinámica donde los que perdieron tenían que pagar alguna penitencia como ellos quieran pagar ya sea con baile, canto o coplas; se desarrolló el saber grupos humanos presenten en la región partimos haciendo un breve comentario de la llegada de nuestros ancestros a nuestro territorio y desde de allí partimos a la explicación del tema por medio de unas imágenes que representaban cada grupo étnica indígenas, afros y mestizos que son los grupos presenten en la región y desde las fotografía fuimos haciendo intervenciones de los estudiantes que por medio de preguntas ellos por medio de preguntas decían que como se identificaban donde la mayoría de ellos se identificaron como afros se hizo un debate con ellos y cada uno iba exponiendo su punto de vista de cómo se sentían al compartir con niños de otras etnias y otras costumbres.



Figura No 13: expresiones culturales.
Fuente: Registro fotográfico del autor.

Para el desarrollo de este logro se evaluará a los estudiantes por medio de debates en clases sobre los temas trabajados, con fichas de trabajos donde ellos tenían que identificar algunos de las diversidades culturales presente en nuestro municipio además se tiene en cuenta el valor del respeto por los demás por nuestra cultura y la tolerancia con los demás.

El número de semanas que se trabajo fue una semana donde el Proceso de estrategias fue una visita al instituto de cultura del municipio de barbacoas con los estudiantes, luego se realizó un escrito de las tradiciones y costumbres de nuestros antepasados, también los estudiantes tuvieron en cuenta cada una de las diversidades culturales presentes en nuestro municipio y explicadas por CINDY la coordinadora de cultura. Fue muy satisfactoria la realización de estas actividades porque los estudiantes realizaron las actividades cómo se las planeo y se logró con eficacia cada una de ellas. A demás entendieron que entre las diversidades culturales esta la gastronomía tradicional que es la que nos resalta a la hora de alimentarnos diariamente y que nos sirve para tener una buena seguridad alimentaria.

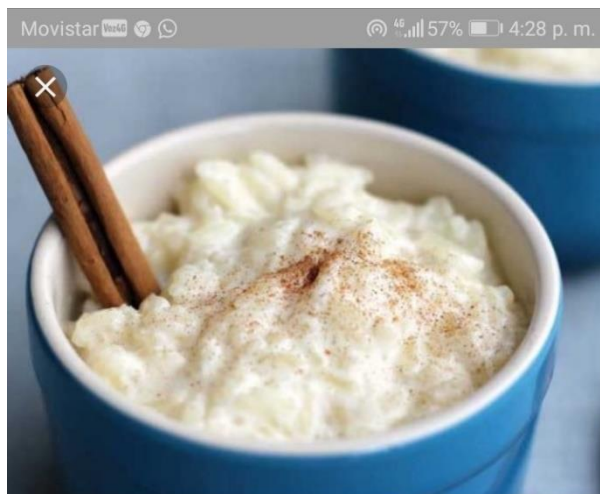


Figura No 14. Dulce tradicional arroz de leche
Fuente: internet.

Comprendo el legado de los grupos humanos en la gastronomía, la música y el paisaje de la región, municipio, resguardo o lugar donde vive.

De acuerdo a los logros escogimos las evidencias de aprendizaje que son las que vamos acoplar con nuestro proyecto de investigación las cuales sacamos de los DBA, por medio del saber comprende el legado de los grupos humanos en la gastronomía, la música el paisaje de la región, municipio, resguardo o, lugar donde vive.

Luego se inició la clase por medio de una historia acerca del Pusandado, se hizo varias preguntas alusivas a la lectura por medio del cual dedujimos el tema, la diversidad gastronómica; Se les explico a los estudiantes cual es la diversidad gastronómica del municipio de Barbacoas y como esta ha influido con el paso del tiempo en nuestro municipio se sacó a los estudiantes al frente hacerle preguntas alusivas de como ellos observan los platos típicos en sus casas, hicimos la dinámica “tun tun tun” donde organizamos a los estudiantes en el frente con sus sillas y los dos practicantes éramos el ANGEL Y EL DIABLO; se le coloco a los estudiantes los nombres de los platos típicos presentes en la región aunque se repitieran para formar grupos de trabajo y así comenzamos la dinámica, al terminar se hace la prueba para ver cuáles fueron los platos típicos que se mostraron en la dinámica y así pasamos a dibujar todos los platos que se explicaron por medio de la dinámica y luego de ello, llevamos a los niños al patio donde se encuentra ubicada la imagen de la virgen desde allí comenzamos a explicarles a los estudiantes la historia de las fiestas religiosas del municipio y así mismo implementamos el conocimiento de la historia de la gastronomía del municipio aun seguíamos intercalando los conocimientos fiestas religiosas y la gastronomía, organizamos a los niños en dos grupos de frente para hacer un debate de lo estudiado y los que ganaban tenían que ponerle una penitencia a los perdedores y los que ganaron colocaron a bailar a los otros.

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
MUNICIPIO DE BARBACOAS.**



Figura No 15: dinámica de la silla
Fuente: registro fotográfico del autor.

En este logro se evaluó a los estudiantes con fichas de trabajos donde tenían que resaltar cual era la fiesta relevante del municipio y realizar el dibujo que la representa, Por medio de los debates realizados en clases, también tenían que explicar el significado de lo que era la fiesta patronal.

Con este logro alcanzamos que los estudiantes obtuvieran mayores conocimientos sobre las costumbres y tradiciones de nuestro municipio y como se realizan estas en él, las fechas que se hacen, las tradiciones que nos han dejado nuestros ancestros y cómo podemos rescatar desde la escuela lo que se está perdiendo, primordialmente que nuestra alimentación debe ser saludable porque eso les ayudara en el proceso de su crecimiento. Con el desarrollo de este logro nosotros como investigadores también nos acogimos al rescate de lo nuestro porque sin duda alguna nosotros seremos los formadores de jóvenes con nuevas visiones para su futuro.



Figura 16: lectura de la historia del Pusandado.
Fuente: registro fotográfico del autor.

4.3 Implementación de la propuesta pedagógica.

Cuando se tuvo diseñada, se decidió implementar la estrategia pedagógica con los niños del grado tercero de la Niño Jesús de Praga sede #4 de la Normal Superior la Inmaculada; la realizamos por medio de la tradición oral porque fuimos explicándole a los niños detalladamente cada uno de los platos típicos del municipio como se cocinaban anteriormente y cuál era el cambio que estos han venido teniendo con el paso de los años, por medio de carteleros que tenían dibujado los platos típicos de la región, por medio de cuentos que se realizaron en clases donde ellos tenían que estar atentos para responder los cuestionarios que se realizaban en las clases, hicimos observaciones del medio debido a que ellos tenían que realizar dibujos de lo observado luego salir a explicarlo al frente de todos, hicimos una visita al instituto de cultura del municipio donde los niños estuvieron atentos, participativos, dinámicos y respetuosos con la señorita que nos atendió, hicieron preguntas alusivas a la temática ej. ¿Que si como eran las fiestas anteriores?, inmediatamente la señorita que tenía un conocimiento claro sobre el tema les explica a los estudiantes sobre la tradición religiosa de nuestro municipio y que como se han venido perdiendo las costumbres, que hoy en día a los jóvenes no les gusta ir a misa, porque es desde las casas que los padres no los están acostumbrando a ir como en tiempos anteriores todos los domingos tenían que asistir a misa con los padres ellos se encargaban de llevarlos a la fuerza, pero ahora no van a misa ni los adultos, se hizo juegos tradicionales que de acuerdo a su desarrollo íbamos

implementando los platos típicos como tun, tun, tun, que es un juego que se puede realizar de distintas maneras en este caso a los participantes les colocamos el nombre de los platos típicos, para formar grupos de trabajo al terminar el juego, para hacer unos dibujos relacionados a la temática trabajada sobre los recursos naturales después salieron al frente a explicar sus dibujos y ellos mismos debido a lo que hicieron se fueron autoevaluando. Para nosotros fue muy importante la implementación de la propuesta porque adquirimos nuevos conocimientos junto con los estudiantes del grado tercero de la escuela niño Jesús de Praga sede #4 de la institución educativa normal superior la inmaculada, sin duda alguna fue enriquecedor, dinámico y de mucho provecho para ambos porque enriquecimos nuestros conocimientos. También este proyecto es muy viable como estrategia pedagógica porque se puede transversalizar en cualquier área del conocimiento (español, matemáticas, sociales, naturales éticas y valores etc.)

4.4 Conclusiones y recomendaciones.

Después de revisar las investigaciones acerca de la gastronomía tradicional, se puede decir que la tradición gastronómica del municipio de barbacoas tiene información rescatable en beneficio del desarrollo de proyectos educativos, debido a que gracias a esta búsqueda se logró distinguir que el aprendizaje sobre la gastronomía que tienen los estudiantes no empieza cuando llega a la edad escolar, sino que se va adquiriendo desde el contexto en el que vive e interactúa; es necesario e importante en el proceso de enseñanza de la gastronomía tradicional se incluya la tradición oral, porque es una herramienta esencial para nuestra vida cotidiana que se debe poner en práctica en todos los procesos de enseñanza para la vida.

En síntesis, si nuestra vida cotidiana gira en el entorno de la tradición oral, resulta fácil y clave que la aprovechemos poniéndola a nuestro favor haciendo uso de nuestros conocimientos tradicionales y técnicas propias, además tenemos que resaltar la enseñanza de generación en generación para que no se pierda nuestro legado cultural.

Referencias Bibliográficas

- Acevedo, E. (2006) "Mudanças nos Modos de Viver e de se Alimentar a Partir da Adoção do Padrão Técnico Moderno de Produção de Alimentos", ponencia presentada en el *VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador. pp 20 –24
- Alvarez, (2002) La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios Sociales*. Vol. 17 (2009)
- Baptista, Fernández & Hernández (2014). Metodología de la investigación. Cuarta de edición. México, Colombia, ...
- Duhart, F. (2004) "Consideraciones transcontinentales sobre la identidad cultural alimentaria" en *Sincronía*, ISSN 1562–384X. Jalisco, México, Departamento de Letras/Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades/Universidad de Guadalajara. México.
- El Arte dual: Gastronomía y Literatura, Rodolfo Téllez Cuevas, CULINARIA Revista virtual especializada en Gastronomía, Universidad Autónoma del Estado de México (2019) recuperado de www.uaemex.mx/Culinaria
- Gastronomía Colombiana, Ministerio de cultura (2019) recuperado de <https://es.calameo.com/books/0052833398edbf662377>
- Gastronomía. Recuperado (2019) de https://www.google.com/search?q=GASTRONOMIA%3A&rlz=1C1GGRV_enCO751C0751&oq=GASTRONOMIA%3A&aqs=chrome..69i57j69i58.1407j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8
- Gunther, H. (agosto, 2008). El paradigma de la diversidad cultural: tesis para el debate educativo. En COMIE, *Conferencias magistrales del IX Congreso nacional de investigación educativa*. Consejo Mexicano de Investigación Educativa, A.C. Mérida, Yucatan, México, D.F
- Gutiérrez. C. (2012) "historia de la gastronomía. Red Tercer Milenio. México
- Historia de Barbacoas (2019) recuperado de [Htt://es Wikipedia.org/wiki/Barbacoas-Nariño](http://es Wikipedia.org/wiki/Barbacoas-Nariño)
- Jáuregui, I. (2002) "Los alimentos como señas de identidad. Patrones culturales y alimenticios. El ejemplo de La Rioja" en *Distribución y consumo*. Número 62, España, pp. 94–105.
- Lévi–Strauss, C. (1970) *Mitológicas III. El origen de las maneras de la mesa*. México, Siglo XXI. México.
- Montecino, S. (2006) Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: lecturas desde la antropología de la alimentación. Tesis de doctorado de la Universiteit Leiden, op gezag van de Rector Magnificus Dr. D.D. Breimer, hoogleraar in de faculteit der Wiskunde en Natuurwetenschappen en die der Geneeskunde, volgens besluit van het College voor Promoties te verdedigen op woensdag. Chile.
- Oficina de planeación municipal Barbacoas (2015). Historia de Barbacoas.

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
MUNICIPIO DE BARBACOAS.**

- Padilla, C. (2006) "Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico", ponencia presentada en el *VII Congreso Internacional de Sociología Rural*. Quito, Ecuador, 20 –24 Ecuador.
- Sevillano, F. (2018). Entrevista a sabedores de la comunidad relacionada a la gastronomía tradicional: para aporte al proyecto. Fuente primaria, Barbacoas. Colombia.
- Téllez, R. El arte dual: gastronomía y literatura, culinaria: revista virtual especializada en gastronomía, Universidad Autonoma del Estado de México.

- Valencia, M. (2018). Entrevista a sabedores de la comunidad relacionada a la gastronomía tradicional: para aporte al proyecto. Fuente primaria, Barbacoas. Colombia.
- Valencia, F (2019). Entrevista a sabedores de la comunidad relacionada a la gastronomía tradicional: para aporte al proyecto. Fuente primaria, Barbacoas. Colombia.
- Van Dalen & Meyer W, (2006). “estrategias de la investigación descriptiva” en Manual de técnica de la investigación educacional. (2019) recuperado de <https://noemagico.blogia.com/2006/091301-la-investigaci-n-descriptiva.php>

ANEXOS

FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
MUNICIPIO DE BARBACOAS.

Anexo A

Malla curricular

Nombre de la institución:

Nombre del docente:

Área:

Grado:

Título del proyecto aplicado:

MALLA CURRICULAR DEL AREA:

Objetivos del proyecto aplicado:

--




LOGRO	META DEL PROYECTO APLICADO	HORAS	PERIODO

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
MUNICIPIO DE BARBACOAS.**



FORMATO No. 1 - CUESTIONARIO PRE-PRÁCTICA PARA SER DILIGENCIADO POR LOS ESTUDIANTES DE LAS LICENCIATURAS AL INICIAR SU PRÁCTICA PEDAGÓGICA			
Fecha de diligenciamiento:			
Cédula del estudiante:			
Nombres y Apellidos completos del estudiante:			
Dirección de Residencia:			
Ciudad y Dpto de Residencia:			
País de Residencia:			
Licenciatura que está cursando:			
Práctica que va a matricular (1 ó 2):			
CEAD donde está matriculado:			
Teléfono Fijo (con indicativo):			
Teléfono Celular:			
Correo electrónico del estudiante:			
¿Cuántos créditos del total del Programa tiene aprobados (hasta el día de hoy)?:			
¿Actualmente labora en una Institución Educativa, como docente?	Sí. ¿Cuál?	Sí la respuesta es afirmativa. ¿Cuál es el nombre de la institución?	
		Sí la respuesta es positiva. ¿Qué actividad realiza?	
SI LABORA COMO DOCENTE EN UNA IED, POR FAVOR RESPONDA LA SIGUIENTE INFORMACION			
Nombre de la Institución Educativa:			
¿En qué grados o cursos enseña?:			
¿Qué asignaturas enseña?:			
Proyectos o experiencias significativas que puede destacar de su labor como docente en dicha institución:			
Nombre del (la) rector (a):			
Dirección de la Institución:			
Teléfono de la Institución:			
POR FAVOR, RESPONDA LA SIGUIENTE INFORMACION SOLO SI YA CUENTA CON UNA INSTITUCION EDUCATIVA QUE LO VA A RECIBIR COMO PRACTICANTE Y QUE ACEPTÓ AFILIARLO A ARL (DECRETO 055 DE 2015).			
Nombre de la Institución Educativa donde va a realizar la práctica pedagógica y desde donde ya es confirmado que lo van a afiliarse a ARL:			
¿En qué grados o cursos va a realizar su práctica pedagógica?:			
Nombre del (la) Representante Legal de la Institución Educativa:			
Cédula del (la) Representante Legal de la Institución y lugar de expedición:			
Correo Electrónico del (la) Representante Legal de la Institución Educativa:			
Dirección exacta de la institución (dirección, vereda, barrio):			
Ciudad y Departamento en que se encuentra ubicada la institución:			
Teléfono de la Institución:			
NOTA: Por favor, diligenciar este formato con información veraz pues esta será el insumo para realizar las cartas de presentación y minutas de convenio para su práctica pedagógica.			

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
MUNICIPIO DE BARBACOAS.**

	FORMATO CUMPLIMIENTO DE CONDICIONES DEL SITIO DE PRÁCTICA PROFESIONAL/PEDAGÓGICA	CÓDIGO: F-7-6-13
	PROCEDIMIENTO RELACIONADO: GESTION DEL COMPONENTE PRACTICO	VERSIÓN: 0-13-09-2016
		PÁGINAS: Página 1 de 3

I. Datos del docente asignado por la UNAD

CENTRO:		Fecha:	
Nombre:			
Identificación:		Rol:	

II. Datos de la institución

Nombre Institución:		Ciudad:	
Dirección:		Teléfono:	
Área o Servicio donde se adelantarán las prácticas:			
Nombre Supervisor de la institución:			
Teléfono:		Correo electrónico:	

III. Condiciones físicas del sitio donde se realizará la práctica

<i>Las condiciones físicas y de infraestructura (Salas , oficinas, equipo de cómputo, materiales de trabajo, acceso a la información) para realizar la práctica profesional/pedagógica son:</i>							
Excelentes		Buenas		Aceptables		Deficientes	
Comentarios:							
<i>Las vías de acceso y la seguridad para llegar a la institución donde se realizará la práctica profesional/ pedagógica son:</i>							
Excelentes		Buenas		Aceptables		Deficientes	
Comentarios:							

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
 COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
 ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
 MUNICIPIO DE BARBACOAS.**



Formato de seguimiento para prácticas pedagógicas

Semana	No. Horas trabajadas	Actividad desarrollada	Recursos utilizados	Observaciones	Actividades para la prox. sesión	Firma Estudiante	Firma docente acompañante	Evidencias
Semana								

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
 COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
 ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
 MUNICIPIO DE BARBACOAS.**

Diario de campo.

Información básica	
Fecha:	
Colegio:	
Docente titular:	
Docente en formación:	
Grado:	
No. de estudiantes:	
Semana: Semana 1 del x al x	
Objetivo de la semana: Logro/pregunta problema/objetivo del plan de aula	
Descripción de lo observado:	
Análisis e interpretación de lo observado:	
¿Qué relación existe entre lo observado con los aportes teóricos de su propuesta?	
¿Qué le aporta lo observado a su qué hacer profesional?	

CAPÍTULO 4

DESARROLLO, ANÁLISIS Y DISCUSIÓN DE RESULTADOS

Institución educativa:

Número de estudiantes:

Municipio:

Vereda:

Consejo Comunitario:

Materia:

Grado:

A continuación se **realiza** el análisis de la estrategia pedagógica propia en _____ como herramienta educativa para **facilitar** el proceso de enseñanza – aprendizaje en el **área** de _____. Los presentes resultados evidencian su operatividad como su acople para **fomentar** el conocimiento significativo en los estudiantes en proceso de formación, facultando a través de la lúdica que se gesta en el marco de la manifestación cultural propia de _____, un apoyo pedagógico para la institución desde dos ópticas: el desarrollo curricular propio y la **revitalización sociocultural** de los territorios afros de la Subregión del Telembí.

Logro 1:

(Extraer del documento la definición del Derecho Básico de Aprendizaje).

Evidencias de aprendizaje: (mirar el documento de DBA y ubicar las evidencias pertinentes al DBA)

Saberes para desarrollar: (deduzca los saberes precisos y puntuales que se desprenden de lo anterior).

Recursos: (detalle los recursos humanos, entrevistados, materiales, instrumentos, ingredientes, vestuarios, etc., para salidas de campo).

Número de horas desarrolladas: 8 horas por cada logro.

Proceso Etnopedagógico: (describa minuciosamente el proceso pedagógico desarrollado – se debe anexar registros fotográficos –, aquí se debe evidenciar el registro llevado en los diarios de campo).

Proceso de evaluación: (evaluar la implementación de la estrategia pedagógica de forma escrita u oral, cuantitativa y cualitativamente con el grupo de estudiantes. Así mismo, evalúe todo el proceso en todas sus etapas: inicio, explicación y ejecución, logros y dificultades).

Evidencias fotográficas.



Figura No 17 Recursos naturales.
Fuente: Registro fotográfico del autor.



Figura No 18: análisis de un cuento.
Fuente: registro fotográfico del autor.

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
MUNICIPIO DE BARBACOAS.**



Figura No 19: realización de la sopa de letras.
Fuente: Recursos fotográficos del autor.



Figura No 20: dibujos relacionados sobre los platos típicos.
Fuente: registro fotográfico del autor.

**FORTALECIMIENTO DEL CONOCIMIENTO DE LA GASTRONOMIA TRADICIONAL DEL MUNICIPIO DE BARBACOAS -NARIÑO
COMO ESTRATEGIA PEDAGOGICA PARA AFIRMAR LA IDENTIDAD EN EL AREA DE CIENCIAS SOCIALES CON LOS
ESTUDIANTES DEL GRADO TERCERO DE LA INSTITUCION EDUCATIVA NORMAL SUPERIOR LA INMACULADA SEDE #4 DEL
MUNICIPIO DE BARBACOAS.**



Figura No 21: expresiones culturales
Fuente: Registro fotográfico del autor.

Coplas

Compañeros, compañeros
Hoy les vamos a contar
La investigación que realizamos
En la gastronomía tradicional.

Buscamos fortalecer.
El conocimiento
De nuestros estudiantes.
Con algunos fundamentos.

Son los ingredientes.
Principal de la región.
La chillangua y chillaran.
Para una buena sazón.

Es una tradición
Que se viene rescatando.
De generación en generación.
Hoy lo estamos mirando.

Con todos los integrantes.
Del grupo de profesores.
Quedamos agradecidos.
Nosotros los investigadores.

Nos fuimos a la galería.
A comprar el platanito.
Y lo que nos encontramos.
Fue vendiendo coco frito.

Con la gallina criolla.
Carne de res y marrano.
Hacemos el Pusandado.
Con plátano o el banano.

La señora Grimanesa.
Vendiendo sus cocaditas.
En las calles de barbacoas.
Arriando una carretica.
Frente de la sede #4.
Pertenece a la normal.

Venden unos cabacinegro.
Un dulce tradicional.

Si vamos al telembí.
A pescar un sabalito.
Un delicioso Tapao.
Es mi plato favorito.

En el barrio san Antonio.
Compramos la rellenita.
Donde doña Dorila.
Sea fría o calientica.

Los invitamos a probar
La rica gastronomía.
De la región del telembí
Que hemos traído hoy día.

Con esto nos despedimos.
Gracias a los tutores.
De parte de Yady y Yadira.
Ahora a probar nuestros sabores.