

**Cocina Tradicional en la vereda de Quiroga: Historia, Cultura y Nutrición, como herramienta pedagógica para la enseñanza de las ciencias naturales en la Escuela Mixta vereda de Quiroga en el Municipio de Guapi, Departamento del Cauca.**



SISTEMATIZACIÓN DE PRACTICA PEDAGOGICA PARA OPTAR AL TÍTULO DE LICENCIADA EN ETNOEDUCACIÓN.

**TEOFILA BETANCURTH**

Universidad del Cauca  
**Facultad de Ciencias Humanas y Sociales**  
**Departamento de Estudios Interculturales**  
LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN  
POPAYÁN DICIEMBRE DE 2016.

**Cocina Tradicional en la vereda de Quiroga: Historia, Cultura y Nutrición, como herramienta pedagógica para la enseñanza de las ciencias naturales en la Escuela Mixta vereda de Quiroga en el Municipio de Guapi, Departamento del Cauca.**



SISTEMATIZACIÓN DE PRACTICA PEDAGOGICA PARA OPTAR AL TÍTULO DE LICENCIADA EN ETNOEDUCACIÓN.

**TEOFILA BETANCURTH**

Director: LUIS ANTONIO ROSAS GUEVARA

Universidad del Cauca

**Facultad de Ciencias Humanas y Sociales**

**Departamento de Estudios Interculturales**

LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN

2016.

NOTA DE ACEPTACION

---

---

---

---

---

---

Firma de Jurado:

---

Firma de Jurado:

Popayán, diciembre de 2016

## AGRADECIMIENTOS

---

Gracias a todos y todas, por el apoyo y confianza  
Terminar este trabajo, me ha dejado añoranzas.

A mis cincuenta y dos años, después de un ir y venir, estoy terminando una etapa más de mi formación personal, tengo a mucha gente que agradecerle; a mis compañeros de estudios, a los docentes que con su compromiso y vocación me animaron, mi madre y hermanos, a mis hijas por su apoyo, mi compañero, a mi yerno, nietas y bisnietos; y en general a las mujeres y hombres con los cuales comparto la mayor parte de mi vida.

En especial le dedico este trabajo a todos los niños y niñas afrodescendiente de la costa Pacífica, que carecen de lo básico para subsistir, como sus ancestros, para que en lo posible puedan tener lo que por herencia les pertenece, unos saberes y prácticas sumergidos en la Diáspora Africana, y perdidos en un mar de desconocimiento e invisibilización.

A los estudiantes y maestra del grado quinto de la escuela Quiroga, y a todos los sabios y sabias tradicionales, gracias por lo que compartieron conmigo.

A la fundación Acua y la Fundación Chiyangua, que a través de sus gestiones logran llegar a las comunidades y aportar al fortalecimiento de nuestros activos culturales.

## TABLA DE CONTENIDO

AGRADECIMIENTOS.....	4
PRESENTACIÓN .....	7
NADANDO CON LA MEMORIA.....	7
capítulo I.....	9
1.    CONTEXTO HISTORICO SOCIO – COMUNITARIO, ETNICO Y EDUCATIVO .....	9
1.1.    Etnoquiroguiando para comenzar el trabajo.....	9
1.2 Etnohistoria de la vereda de Quiroga. ....	10
1.3 Etnohistoria de la Escuela de Quiroga .....	15
1.4 La etnoeducadora en Clase.....	19
1.5 La etnoeducadora con la comunidad. ....	28
1.6 Comiendo con tradición .....	34
1.7 Recopilando saberes y sabores tradicionales.....	37
CAPÍTULO 2 .....	42
2.    La Practica pedagógica la etnoeducación y su aplicabilidad.....	42
2.1 La etnoeducación y su aplicación.....	42
2.2 La etnoeducación, saberes y conocimiento .....	43
2.3 La etnoeducación y la catedra de estudios afrocolombianos.....	44
Referencias Citadas .....	55

## Índice de fotos

Foto No. 1 Panorámica de Quiroga.....	10
Foto No. 2 La comunidad de Quiroga. Mapa elaborado por padres de Familias en taller sobre diagnostico comunitario para una comunidad saludable. Apoyado por la universidad ICCESI.....	14
Foto No. 3 Escuela de Quiroga los niños en recreo, jugando pelota.....	15
Foto No 4 Niños y niñas en el recreo en la escuela Quiroga. ....	17
Foto No 5 Actividad en clase. ....	22
Foto No 6 Dibujo en clase el camino hacia mi escuela.....	23
Foto No 7 Trabajo de matemática realizado en clase a partir de un cuento.....	23
Foto No 8 Trabajo en grupo, realizado en la casa para identificar a las cocineras tradicionales y recetas.....	25
Foto No 9 Trabajo fundación Chiyangua, doña Luisa cuero de la sabana y su azotea de cebolla... ..	26
Foto No 10 Jornada de trabajo con padres de familia de cocina tradicional en Quiroga.....	28
Foto No 11 Evento cocina Guapi. ....	28
Foto No 12 Dedos de papachina con queso, con salsa de miel de caña y naydi, bolitas de papachina con pescado.. ....	35
Foto No 13 Trabajos realizados sobre cocina tradicional con la fundación acua y el Sena Cali.. ....	37
Foto No 14 Azoteas. ....	44
Foto No15 Evento cocinando desde las raíces, intervención Teófila Betancurth, Alfredo vanin, Kalongo Chatungo y Enrique Sánchez.....	50

## PRESENTACIÓN

---

### NADANDO CON LA MEMORIA

Lo que a continuación voy a contar es el desarrollo de mi práctica pedagógica etnoeducativa, teniendo en cuenta que la cocina tradicional es un legado de nuestros ancestros y desde la cual podemos adentrarnos a diferentes expresiones, saberes y conocimientos de nuestra etnia, asumí como objetivo elaborar e implementar una herramienta pedagógica para la enseñanza de las ciencias naturales, la Cocina Tradicional y sus prácticas tradicionales de la vereda de Quiroga.

Es importante llevar este saber y todos los que hacen parte de nuestra identidad étnica, a las instituciones educativas para lograr que los estudiantes las conozcan, las manejen y se apropien de ellas. La idea principal fue lograr la reflexión sobre lo que hoy están recibiendo los niños como alimentación para su desarrollo, donde se están obteniendo los productos, y poder hacer un comparativo entre el ayer y el hoy.

Retroalimento con otros avances y logros significativos sobre esta temática y en general la práctica. Al leerla espero perciban la pérdida avanzada que vivimos de nuestra herencia ancestral, así como la apuesta de apropiarnos y reorientarnos a la búsqueda de lo perdido, como lo vemos que lo están haciendo algunas mujeres a través de sus procesos organizativos. Por qué, el enseñar nos permite identificar, recuperar y fortalecer lo propio para asumir las relaciones interculturales de una forma políticamente sostenible.

El documento es el recorrido del proceso adelantado que contextualiza desde lo social, comunitario, étnico y educativo de la vereda de Quiroga, donde se describe la etnohistoria de la vereda de Quiroga y la Etnohistoria de la Escuela Quiroga, la comunidad, presenta la escuela y saberes, tradicionales, donde en dos subtítulos se nos lleva a la reflexión del rol a partir de contar la experiencia de la etnoeducadora en clase y la etnoeducadora en la comunidad. Se narra lo desarrollado con los estudiantes, padres de familias y cocineras tradicionales. Para finalizar se describe el ejercicio de la PPE, desde el análisis de la etnoeducación y su aplicabilidad construido con coplas y recetas, fortalecidas de diversos

trabajos, planteamientos realizados por organizaciones y por el ministerio de cultura como elemento para la salvaguardia y el fomento de la cocina tradicional en diversos escenarios de las culturas comunitarias.

## CAPITULO I.

---

### 1. CONTEXTO HISTORICO SOCIO – COMUNITARIO, ETNICO Y EDUCATIVO

#### 1.1. Etnoquiroguiando para comenzar el trabajo.

La tradición oral es la forma como hombres y mujeres del pacífico decimos de una manera poética lo que vemos, sentimos y queremos compartir, estas coplas se construyeron durante el desarrollo del presente trabajo con la observación de la comunidad y el contexto.

Por ahora compañeros	Muchas playas y productos
Los invito a conocer	Y sabedoras también
A Quiroga y su gente	Y niños que hoy se forman
Y su diversidad también.	Con ánimo de crecer

Yo fui llegando a Quiroga	Don Heladio hombre sabio
Con el ánimo de trabajar	y lo quiso compartir
Mi práctica etnoeducativa	Contándome algunas cosas
Y me toco replantear	de Quiroga y su vivir.

La vereda de Quiroga	Aquí, yo les cuento algo
Tiene algo especial	De esta tierra cerca al mar
Tiene mujeres valientes	de sus Mujeres y Hombres
Que son buenas Pa' pescar.	Sus prácticas y realidad

Y ya ampliando el contexto  
De la escuela a la comunidad  
Yo cogí mi canaleta  
Y por el rio a indagar.

## 1.2 Etnohistoria de la vereda de Quiroga.



Foto 1. Panorámica de Quiroga. Archivo Personal. 2016

Quiroga es una comunidad privilegiada, tiene una playa de arena en el centro y a lo largo de la comunidad está la bocana; es el lugar donde las aguas del río Guajuí, se encuentra con las aguas del mar, hay seis de las ocho variedades de mangle que existe en Colombia, y por ello cuenta con diversas especies endémicas de aves, peces, crustáceos y moluscos. Está ubicado a mano derecha subiendo en el río Guajuí a dos horas en motor rápido de la cabecera del Municipio de Guapi.

Los primeros pobladores de esta comunidad llegaron del Naranjo, comunidad del alto Guapi, y fueron las familias del señor Filoteo Perlaza, José Cristo Hurtado, Adolfo Rivera, Félix Rodríguez, y el señor Rodríguez, cuenta el señor Mercedario Obregón “*que todas las tierras de Quiroga pertenecían a la gente del Naranjo, que era todo Quiroga hasta la playita*” teniendo en cuenta los ciclos productivos estas propiedades se mantenían y habitaban para la época de pesca.

Los hombres y mujeres son expertos en la pesca artesanal, ellos mismos construyen y elaboran sus aparejos de pescas. Las especies más capturadas en esta comunidad son. El camarón titi, (*xipho penaeus*) el camarón tigre (*penaeus monodon*), el camarón langostino, (*penaeus vanname*) la pomadilla, (*protrachypene*) y diferentes variedades de

peces como, el gualajo, pargo rojo, ñato y bagre. Las mujeres en los esteros y playas en la bocana recolectan Piangua, (*andara tuberculosa*) piaguil, almeja, (*tape decusata*) zangara, (*Anadara similis*) cangrejo de barro, (*brachyura*) también realizan pesca en las bocanas de jaiba, (*callinectes sapidus*) la mayoría de estos productos son comercializados en los cuartos fríos de Limones y en la cabecera municipal, que se entregan a intermediarios, que luego llevan estos productos a Buenaventura y Cali.

De igual manera la agricultura juega un papel determinante en esta comunidad, la mayoría de sus habitantes tiene fincas de cultivo de coco, (*cocos nucifera*) existen tres variedades típico, manila y taparo, el típico la plaga casi acabo con él, esté producto se lo venden a don Diomedes Sánchez. También se cultiva el arroz, (*oriza sativa*) las variedades más común son: panameño, el Ica cuatro y el chino grande, se siembra maíz y se crían gallinas criollas y cerdos.

Anteriormente esta comunidad era administrada por un inspector de policía y su secretario quienes se encargaban de velar por. El orden ciudadano, hoy ese control lo ejerce el concejo comunitario que tiene un comité en cada comunidad. Los concejos comunitario son el resultado de la reglamentación del capítulo tercero de la ley 70 del 93, a través del decreto 1745, que después de todo un proceso socio organizativo y político liderado por organizaciones, el gobierno reconoce las tierras que ancestralmente estas comunidades han venido ocupando. Al interior de este espacio de gobierno propio se evidencian muchas dificultades que hacen difícil los grandes desafíos que se presentan actualmente para la administración, control y cuidado del territorio, en el marco del proceso de Paz. Teniendo en cuenta los conflictos generados por la presencia de grupos al margen de la ley, minería industrial y el cultivo de plantas de uso ilícito, a esto se suma el alto grado de desplazamiento de comunidades y con ello la perdida de sus diferentes actividades productivas tradicionales, la movilidad al interior de su territorio así como prácticas y costumbres culturales.

Existen también cinco organizaciones; tres de mujeres pescadoras y recolectoras de productos de mar, y dos mixta una de cultivo y producción de coco, la otra de pesca artesanal. El motivo que llevo a las mujeres a juntarse para realizar las jornadas de recolección en las bocanas y esteros fue la inseguridad y zozobra vivida principalmente por

el conflicto que se vivía en estas comunidades, además del anhelo de llevar soluciones económicas, sociales y productivas que mejoren la calidad de vida de la comunidad.

En la comunidad de Quiroga las familias son extensas y algunas están conformadas de diversas formas, entre de ellas hay algunas con presencia del papá, mamá e hijos, otras estructurada con mamá, papá, abuelos, abuelas, nietos; papá, madrastra, e hijos o viceversa, hay presencia de papá mamá, hijos y ahijados, hermanos mayores y menores, así como madre e hijos. Todos sus pobladores son afro descendientes y en la actualidad existen 217 casas, con 250 familias, ya que en algunas casas hay presencia de hasta cinco familias, para un total de 1.200 personas. Casi la mitad de los pobladores utilizan apellidos como Montaña, otros Obregón, Hurtado y los Ibarbo. Algunas de estas familias son beneficiarias del subsidio de Familia en acción y del adulto mayor, también recibieron el subsidio de guardabosque pero este se terminó hace varios años.

Los niños y niñas han convertido la playa que está en el centro de la comunidad en su espacio de encuentro e intercambio. Juegan y enseñan a nadar a los que no saben. En esta comunidad no hay explotación minera, es una comunidad que realiza actividades agrícolas, pesca y recolección de productos del mar. Anteriormente predominaba la religión católica, hoy se puede decir que casi el 50% de los habitantes son de diversas denominaciones religiosas.

Las problemáticas sociales más visibles son la politiquería, el embarazo en adolescentes, pocas opciones de trabajo, ya que la pesca ha bajado su nivel, es poco o nada la producción que actualmente se logra agarrar, la zozobra del conflicto armado, la violencia intrafamiliar entre padres también se presenta de hijos a padres, así como el poco interés de los padres por la educación de los hijos.

Como en la mayoría de las comunidades del municipio, las prácticas o costumbres alimentarias han cambiado, están consumiendo muchos productos foráneos comprados en la cabecera municipal, lo cual los hace dependientes en este aspecto, cabe mencionar que en este último año se ha notado que la gente ha comenzado a sembrar productos de pan coger como la papachina, (**colocasia escueta**) plátano, banano, yuca, arroz y plantas para condimentar, se crían especies menores como gallinas. También es muy notorio el apoyo

realizado a una organización de mujeres y una mixta por la Fundación Activos Culturales/ Acua, para el mejoramiento y aumento del cultivo de coco y el fortalecimiento de la recolección y ventas de productos de mar, sin embargo es significativo el incremento y consumo de productos externos como pollo congelado, carne de res, granos, gaseosas, embutidos y enlatados.

En lo cultural en esta comunidad todavía persisten algunas prácticas y costumbres tradicionales, así como mitos y leyendas. Son las mujeres las encargadas de transmitir las de generación en generación. Entre las costumbres que resaltan están los chigualos, término empleado para llamar a niños de cero a siete años que mueren, donde no hay luto ni manifestaciones de tristeza, sino de alegría y regocijo ya que se cree que el alma de este difunto va directo al cielo. En los chigualos se cantan arrullos con bombo, se organizan juegos como la panda que consiste en sentarse en el piso y pasar de mano en mano por atrás una piedra u otro objeto, se elige un buscador y al que se la encuentra paga una penitencia.

Otra costumbre es el velorio: cuando una persona se muere se organiza la tumba y se ubica en el ataúd sobre una mesa o sobre dos barrotes metálicos y a los cuatro lados se colocan velas o veladoras, se cantan alabos y se atiende a los acompañantes brindándoles por ejemplo aguardiente, tabaco o cigarrillo, confites, pan y café con leche; se rezan tres rosarios en la noche. Una vez enterrado el difunto se reza el rosario durante nueve noches, en la última se hace lo mismo que en el velorio y al amanecer se acompaña a los dolientes a dejar las flores en la tumba, y cuando cumple el aniversario se celebra una misa en honor al difunto.

La curandería es otra de las costumbres importantes dentro de la comunidad ya que antes de recurrir al médico, el enfermo es tratado con hierbas, si no evoluciona con estos tratamientos de hierbas entonces se acude al médico para verificar el diagnóstico de la enfermedad; con las plantas también se curan afectaciones al hígado, riñones y gripe, existen varias parteras que atienden los partos a todas las mujeres de la comunidad.

Las comidas típicas en esta localidad son: el tapao de pescado con plátano verde, banano o papa china; el encocao de jaiba o cangrejo, arroz con coco, sudado de piangua, camarón, arroz atollado con almeja o pescado seco, sudado de piaguil o zangara y tamal de plátano

con piangua. La fiesta patronal es del 19 al 22 de mayo, pero también celebran las fiestas generales del municipio como el 8 de diciembre, la navidad, el año nuevo y la semana santa, que se inicia el domingo de ramos y termina el domingo de resurrección.

Persiste una tradición de predominio masculino en las familias, las cuales están dirigidas por el padre en la mayoría de ellas; en otras la madre y algunas veces los dos dirigen el hogar, pero predomina el machismo, se hace lo que el esposo diga y nadie puede contradecirlo y las mujeres a pesar de las capacitaciones aun presentan sumisión a este mandato, por tanto los hijos obedecen más al padre que a la madre y es por esto que como la madre es la que permanece en el hogar, los hijos no hacen caso a la ordenes que da ella o en su efecto son los hijos quienes mandan.

La comunidad se relaciona a través de las faenas de trabajo bien sea agrícola o pesquera y en las festividades, pero en ocasiones se presenta conflictos con agresiones personales. Las viviendas aún conservan sus características tradicionales son elaboradas en palafitos, para piso y paredes se utiliza madera fina como nato, el techo es en zinc, carecen de servicios como agua o energía, cuentan con una planta que en su mayoría del tiempo está en reparación.

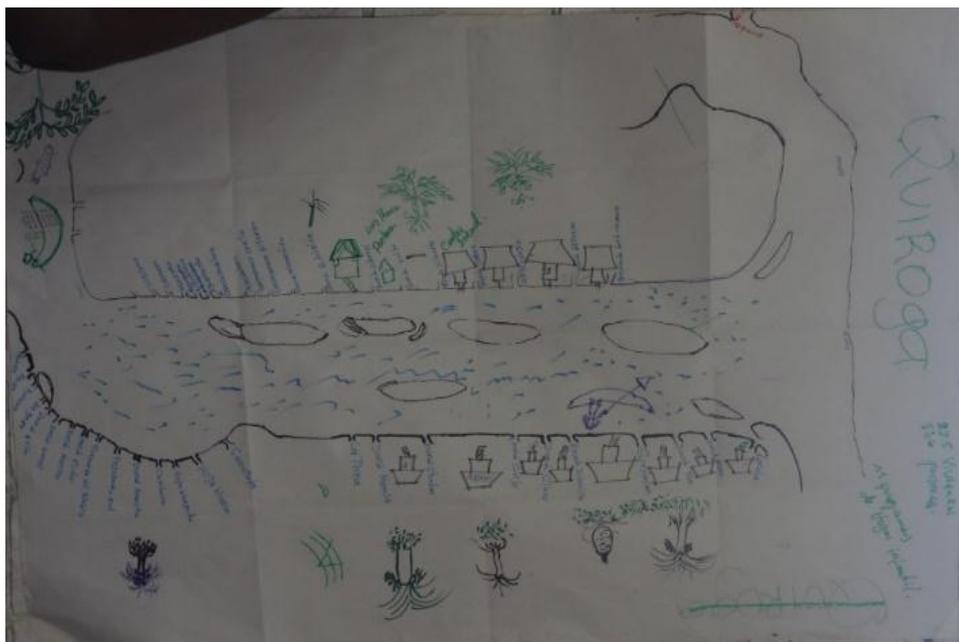


Foto 2. La comunidad de Quiroga. Mapa elaborado por padres de Familias en taller sobre diagnostico comunitario para una comunidad saludable. Apoyado por la universidad ICCEESI. Archivo Personal 2016

### 1.3 Etnohistoria de la Escuela de Quiroga

Lo primero que yo hice  
Fue ponerme a observar  
A la escuela, los alumnos  
Y toda la comunidad



Foto3. Escuela de Quiroga los niños en recreo, jugando pelota. Archivo personal 2016.

Cuenta el señor Heladio Valverde:

*“que la escuela Quiroga fue fundada en el año 1947; cuando él tenía diez años, púes nació el 11 de enero de 1937, teniendo como primera maestra a Francisca Grueso de Rodríguez. La planta física era una construcción de chonta y guadua con techo de paja y armazón de guayacán. Esta construcción se le arrendaba al señor Francisco Perlaza y a su esposa Dora Peña, quedaba a mano izquierda bajando, no existían pupitres, los niños se sentaban en el suelo para atender las clases. Inicio con un solo grupo de alumnos. Bajo el slogan que la letra con sangre entra, el rendimiento académico era alto, pues los niños para evitar ser castigado se preocupaban por cumplir”*

Además que después de un tiempo se compró la casa del señor Audilio Obregón, para sede de la escuela, ello se debió a que este señor como enfermó no regreso más. Esta casa estaba

ubicada a mano derecha de la vereda, en ese entonces costó 100 pesos, inició actividades con las profesoras Elena Lerma, Alba Rosa y además. La hoy poetisa Lucrecia Panchano, de la cual él estuvo profundamente enamorado, dice que cuando lo colocaba a escribir el solo le escribía cosas de amor.

Los principales castigos para los alumnos de esa época fueron colocar a arrodillarse sobre granos de maíz, brazos arriba levantados por encima de la cabeza, brazos en cruz latigazos y reglazos en la palma de la mano. Si la falta era grave, el padre castigaba al niño delante de la maestra y compañeros, la integración entre la escuela, comunidad era fuerte y armónica.

La escuela Quiroga actualmente tiene una construcción en ferro concreto, cuenta con dos salones, dos cuartos de baño, un restaurante en madera y una sala de internet, que funciona como un aula.

Los estudiantes en su totalidad son 68, de los cuales son 50 mujeres y 35 hombres, todos son afrocolombianos. Los docentes que atienden la escuela en total son cinco, cuatro mujeres y un hombre, ellos son: tres licenciados en básica primaria y dos normalistas superior. Los docente son afrocolombianos, provienen de municipios como López de Micay, Guapi y Tumaco departamento de Nariño.

En la escuela no existen materiales, ni proyectos etnoeducativos, al menos no observé durante mi estadía, con excepción de la cartilla el Arte de Conchar, los docentes llevan materiales oficiales todos los días, sin embargo en el preescolar hay algunos materiales más contextualizados.

Los principios del proyecto institucional son: Integridad, Participación, Lúdica, Autonomía, Honestidad y Prudencia, Auto control y Auto disciplina, su énfasis es agrícola, aunque se está gestionando para cambiarlo a etnoeducativo.

En la escuela celebran las fiestas nacionales: como el 20 de julio (grito de la Independencia), el 7 de agosto (batalla de Boyacá), día del idioma, izada de bandera y la fiesta del patrono de la Institución; Fray Luis Amigó. Los docentes con excepción de la del grado quinto se mostraron un poco distantes conmigo, pero participaron en la jornada de

socialización al igual que el rector, el especialista Uriel. Las niñas y niños con quienes realice la PPE, fueron Valentina Montaña Moran, Washington Perlaza Banguera, Heidi Maryori Valverde Portocarrero, Clara Sabrina Hurtado Caicedo, Juan Carlos Montaña Valverde. Carlos Andrés Valverde Peña, Mayerni Obregón Hurtado, Dairon Andrés Solis Hurtado, Luis Felipe Gamboa Sinisterra Maryin Tatiana Ibarbo Obregón.

Mi PPE, la realice en el grado quinto, los estudiantes se encuentran en edades de 11 y 13, reciben sus clases de lunes a viernes: El horario de cada día son cinco horas de 55 minutos. La docente desarrolla la clase con cartillas de la editorial Santillana y Escuela nueva, de matemática, español y sociales, todos los días los lleva a la escuela. No existe ninguna relación directa o dialogo entre la escuela, la comunidad y los padres de Familia; hay un distanciamiento total.



Foto 4. Niños y niñas en el recreo en la escuela Quiroga. Archivo personal.

Los niveles educativos que ofrece la institución son: Preescolar y Básica Primaria, que se encuentran distribuidos de la siguiente manera el preescolar con 18 estudiantes, 8 niños y 10 niñas con una edad promedio de 5 a 6 años, a cargo de la docente Licenciada Rosa Myriam Cabezas Cortez. En primero hay 22 estudiantes, 12 niñas y 10 niños en edades promedio de 7 y 8 años con el docente es el licenciado Omar Orozco. En segundo primario hay 14 estudiantes 8 niñas y 6 niños con edades entre 8 y 9 años con la licenciada Oliva

Vallejo. En los grados de tercero y cuarto hay 21 estudiantes, 13 niñas y 8 niños con edades entre 8 y 10 años bajo la orientación docente de Aidé Montaña y finalmente en el grado quinto hay 10 Estudiantes, 5 niñas y 5 niños con una edad promedio entre los 10 y 13 años, orientado por la docente Nelly Carmenza Andrades. Cada uno de estos niños viven en Quiroga en casas de madera ubicadas en la ribera del río, son afrodescendientes, algunos muestran habilidades para elaborar aparejos de pesca, son hábiles en el manejo de embarcaciones, canoa, potrillo, motor, tienen prácticas y conocimiento para la pesca y agricultura, son expertos nadadores

Las niñas se levantan casi a la misma hora que sus madres, ayudan a realizar algún oficio doméstico en la casa antes de ir a la escuela, al salir de la escuela ellas cuentan que colaboran en los oficios y después hacen tareas. En los días festivos si no se van a conchar con la mamá, pasan a la playa a nadar y a jugar hasta agotar las fuerzas. Los niños: al igual que el padre tiene más tiempo, van a la escuela y acompañan al papá al colino o finca, a pescar, regresan a casa y descansan, juegan, mientras la mamá y las hermanas comienzan a lavar, cocinar y arreglar la casa, aunque ellas también lleguen de recolectar o pescar de la bocana.

En su mayoría los estudiantes viven con los padres, otros solo con la madre, ya que algunos padres se marcharon cuando ellos eran muy pequeños. Pero permanecen casi siempre con los hermanos mayores y abuelas o la mayoría de las veces están solos, debido a que el papá realiza largas jornadas de pesca y la mamá casi todos los días sale a recolectar productos de mar o al monte a cosechar o sembrar los cultivos.

Lo que más les gusta al interior de la escuela es pintar y cantar, en recreo se separan los niños de las niñas y realizan juegos diferentes, los niños a la pelota y las niñas rondas; se dicen entre ellos muchos calificativos, refiriéndose al color de la piel o al aspecto físico.

## **1.4 La etnoeducadora en Clase**

En el desarrollo de la PPE mi experiencia en trabajo comunitario, ha sido mi mayor fortaleza para llegar a realizar mi proyecto en la comunidad de Quiroga, y lo planteo porque desde el inicio iba bien enfocada en pensar en la orientación de clases en el salón, imaginaba estudiantes con características como: participativos, con buena escritura, lectura. Sin embargo las recomendaciones dadas por el grupo de docentes de la universidad, me recordaban que es en la escuela donde se construye el saber pedagógico.

Debo mencionar que ese día no me imaginaba como docente, siempre he pensado que esta licenciatura entraría a fortalecer mi trabajo comunitario que vengo realizando con otras lideresas y líderes en el pacifico Caucaño. Pero hoy ya me pienso y me asumo como maestra, para aportar elementos que ayuden a colectivizar y contextualizar el proceso de formación.

En cuanto a la observación en general pienso que algunos docentes han entrado en una posición rutinaria en su práctica, ello genera un ambiente pesado, generando ciertos retrocesos, que no permita la fluidez en las relaciones profesores y estudiantes

Los estudiantes del grado quinto inicialmente presentaron una dificultad, que fue pocas actividades de lectura y escritura, pero pude identificar unas fortalezas que las fui utilizando cada día, por ejemplo son buenos para matemática, debido al manejo de recursos económicos y en especies en la cotidianidad de su vida, es decir desde pequeños aprenden a contar y realizan buena observación ya que hacen interpretación grafica del espacio donde se mueven.

También podría decir, a partir de lo observado en clase, que existe un alto nivel de interiorización por parte de los niños en relación con la discriminación de género que socialmente se ha dado entre hombres y mujeres; esto se nota en la hora de recreo los niños juegan solos con la pelota, no aceptan que las niñas se les acerque, ellas prefieren las rondas. Los niños se auto reconocen como de piel negra pero no hay una clara concepción aun sobre el significado de este legado en términos culturales y étnicos.

Inicialmente planteé mi trabajo para realizarlo en el aula de clase, pero debido a algunos hallazgos en el proceso, y con la aprobación del docente asesor reorganice las actividades teniendo en cuenta que los resultados estuvieran enmarcados en lo plateado, priorizando acciones con los estudiantes en su entorno, en horarios dentro y fuera de clase, con los padres de familias y algunas organizaciones de esta comunidad.

Me apoyé en materiales que creé y diseñé, como cuentos, así como guías, coplas y muchos elementos del contexto como la playa, las actividades productivas en el río, bocana, el contacto con los animales, las plantas, árboles y sabedores tradicionales, que me facilitaron la dinámica de trabajo, posibilitando el intercambio entre todos y todas, estudiantes, padres de familias y etnoeducadora. Debido a la falencia de materiales etnoeducativos en la escuela y como uno de mis objetivos propuesto, desde el comienzo inicié la construcción de un material pedagógico etnoeducativo denominado, LAS AZOTEAS: UN EMBRUJO NATURAL, a través del cual socializaré en gran parte lo desarrollado con los estudiantes y los padres de familia. Este material consta de dos unidades con diez actividades para desarrollar dentro y fuera del salón de clase, con participación de sabedores tradicionales, padres de familias y docentes, además las respectivas evaluaciones y juegos que permitirán la apropiación y conocimiento de diferentes prácticas tradicionales a los educandos; y el fortalecimiento de la comunidad con la escuela.

Negra, que venís bogando.	Entre ríos y sabedores
Dime negra, a dónde vas?	Escuela y comunidad
A continuar mí trabajo	Maestros y estudiantes
Que hoy he podido empezar	Juntos en colectividad

Con prácticas y saberes  
Construyendo vecindad  
Forjando emprendedores  
De su cultura ancestral

Acerca del trabajo realizado en el salón de clase en el marco de la PPE, asumí realizarlo más desde el contexto comunitario, es decir desde su entorno social y no tanto en el salón de clase, los horarios fueron concertados con ellos, días festivos o tardes. Aunque se orientaron varias clases en el salón en coordinación con la docente. Aproveché las fortalezas identificadas en los alumnos que tienen habilidades en matemática y la descripción.

Las primeras actividades las enfoqué en saber que tanto conocimiento tenían los estudiantes de su entorno y toda esa diversidad de especies, a través de cuentos como: *Aquellos tiempos*, que es la historia de la lenguada y de todas las otras especies nativas de mar, río, selva, quebrada y manglares, que se vieron amenazadas, y que por ello hoy en día cuando ven al hombre o a la mujer en especial; las que recolectan, pescan, cazan o talan con prácticas no amigables, que les hacen daño; corren y se esconden. En clase clasificamos las especies de río, mar, quebrada y selva, así como la manera que podemos utilizarlos para la preparación de nuestra alimentación en el restaurante y en la casa, que estamos utilizando aun y donde lo conseguimos o compramos. Conversamos alrededor de la lectura lo que más les había gustado y desde allí trabajamos la importancia del cuidado de estas especies y su clasificación.

Aquí me quedó claro que los expertos en el tema de conocer estas variedades eran ellos. Por qué los niños y niñas de Quiroga aunque estudian, también acompañan a sus padres a todas las actividades productivas que ellos realizan. Esto es lo que fortalece su destreza en la matemática, conocimiento y descripción de su entorno, manejo de diferentes embarcaciones y prácticas productivas. A los 3 años ya son expertos nadadores.

Algunos ejemplos de los ejercicios adelantados en clase después de la lectura, se conformaron los grupos y cada quien habló de lo que le gustó del cuento, a partir de allí se ampliaron algunos conceptos, como transmisión, tradición oral, etnia, practicas, entre otros.

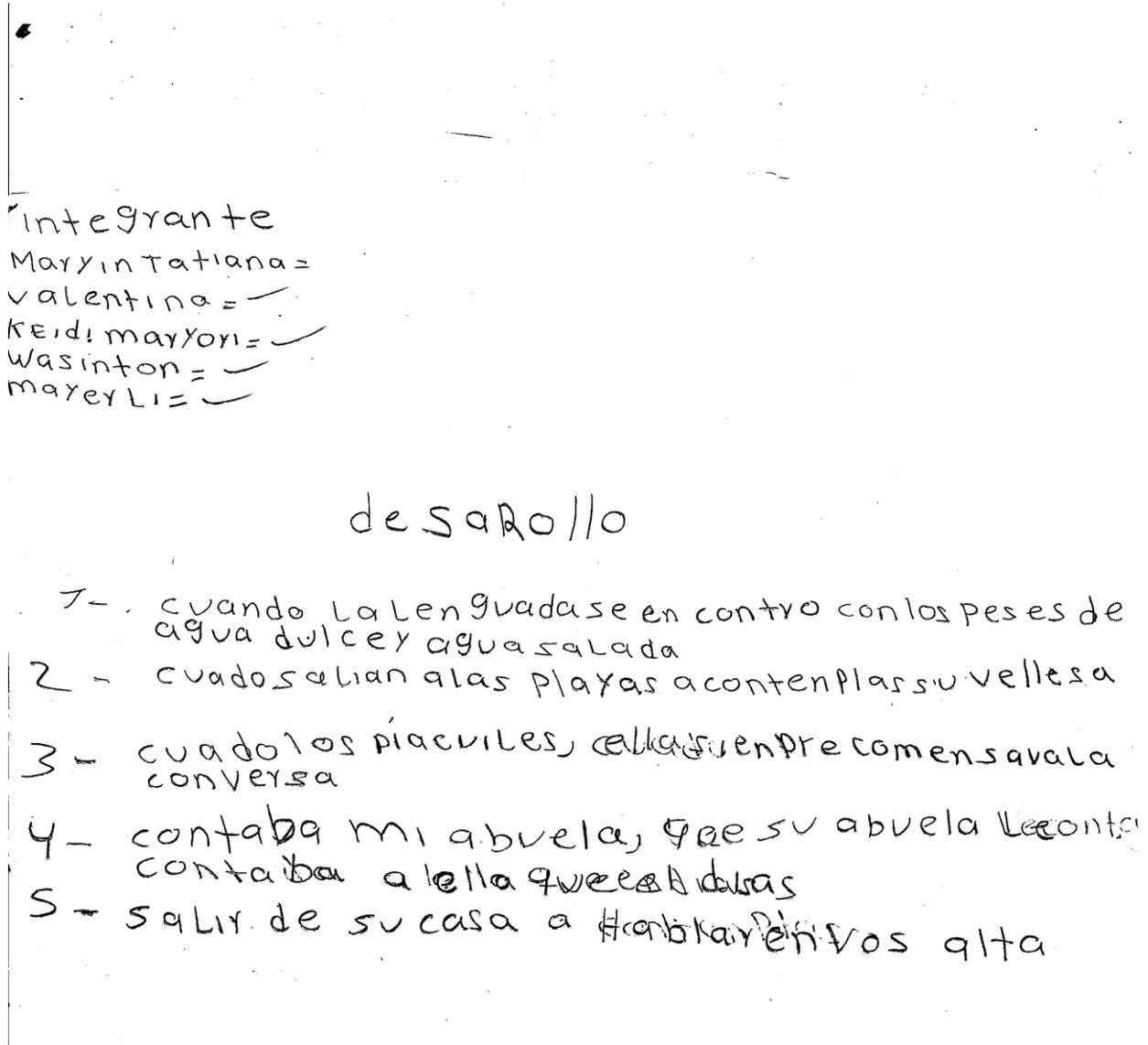


Foto 5: Actividad en clase. Archivo personal. Abril 2016



Foto 6: Dibujo en clase el camino hacia mi escuela. Archivo personal. Mayo 2016

El camino Hacia mi escuela fue otra de las actividades realizadas, donde los estudiantes mostraron su habilidad para interpretar y dibujar, pero además para identificar todas las especies que se encuentran en este recorrido. Esto amerita salir de clase y realizar una observación y orientación de donde sale cada uno de los estudiantes, que medios utiliza para llegar y que se encuentra en el recorrido. Cada uno conto que le gusto y además salieron al tablero e hicieron el dibujo del recorrido e identificamos seres vivos y seres inertes.

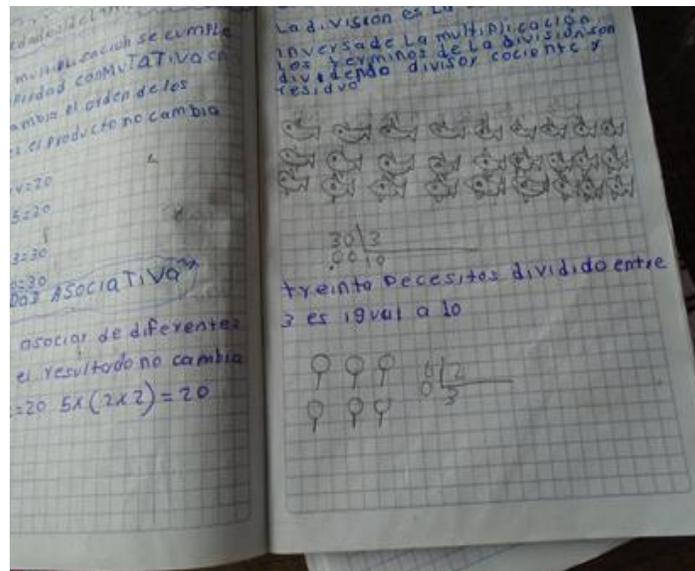


Foto 7: Trabajo de matemática realizado en clase a partir de un cuento. Archivo personal marzo 2016

Con el cuento Luna llena en el manglar desarrollamos una actividad de matemática desde las ciencias naturales, este cuento narra la historia de varios pescadores artesanales de la comunidad y lo que pescaron en una faena, fue muy entretenido porque cuando hacíamos la lectura ellos se decían ese es tu papá, o ese es tu tío o es tu abuelo, y algunos decían yo también pesco, cada estudiante presento su cuaderno al día siguiente con las operaciones realizadas

La actividad agrícola en la comunidad de Quiroga se practica para la producción de diferentes productos, que les ha asegurado la pervivencia en este territorio, la cual evidencia el recorrido donde se les mostro a los estudiantes lo importante de estas prácticas productivas, pero también del apoyo mutuo que se dan entre vecinos y familias para la producción. Esto permitió que todo el mundo pudiera tener y hacer lo que se proponía, a nivel comunitario, ya que contaba con ayuda para realizarlo, comida, casa, cultivos, entre otros. Uno de los niños manifestó que su papá hacia el trabajo así, se ayudaba con el vecino.

Compartí la lectura, la sopa de piedra o la sopa en comunidad para ayudar a afianzar términos como solidaridad, producción local, autogestión, valoración de lo que se tiene, etc.

Trabajo en casa en grupo

① Decirle a un mayor que le de nombre de comidas que se preparan en quiroga con productos locales

② Averiguar nombres de cocineras tradicionales que hay en quiroga

Desarrollo:

Sudao de piangua

Sudao de piacui?

Arroz a foyado de piacui?

Arroz de aïmeja

Arroz a foyado de aïmeja

Tapao de pescao

En coco de jativa

Marta mastão

Esneida mastão

Andrea Sanchez

Foto9: Trabajo en grupo, realizado en la casa para identificar a las cocineras tradicionales y recetas. Archivo personal 2016

Como estrategia se crearon grupos de dos estudiantes, un hombre y una mujer, para comenzar a romper esa barrera invisible generada por la separación del género tradicionalmente ejercida por la sociedad local que realiza esta separación.

Fueron las niñas que escogieron al niño con el cual querían trabajar, para esta actividad los niños y niñas tenían dos días, ya que debían ir con los mayores y preguntar sobre las cocineras tradicionales y algunas recetas. Cada grupo presentó y socializó el trabajo realizado, contaron las dificultades, que fueron pocas, pero se presentaron, como que no

tenían tiempo los adultos para decirles las recetas, además contaron que decían que la mayoría de las mujeres que cocinaban esa comida tiempo antes, ya se había muerto, o algunas ya no salían. Otros contaron que las abuelas o la mamá les habían dado la información y que algunas habían preparado algunas de las recetas que habían dicho, para que ellos comieran.

Como se puede ver el diálogo fue muy nutrido, tenían de que hablar y sabían de qué hablaban. Al final hubo pregunta ¿por qué será que en el restaurante no se preparan estas comidas? Les comenté que la señora que cocinaba y además las docentes, se apoyaban en una guía o minuta que les entrega Bienestar Familiar, pero que los padres podían en unión con los profesores proponer a Bienestar Familiar que en el restaurante se cocinaran los productos que se encontraban en Quiroga, porque eran frescos, se cultivan con prácticas agroecológicas y podrían salir a mejor precio, ya que eran los papás y mamás de cada uno de ellos que los cultivan o recolectaban. Esto además aseguraría una mejor nutrición para los niños y niñas



Foto 10: Trabajo fundación Chiyangua, doña Luisa cuero de la sabana y su azotea de cebolla. Archivo personal 2015.

Las azoteas un espacio de vida y tradición, para este trabajo miramos un video de la Fundación Chiyangua *desde las azoteas*, donde se evidencia el trabajo realizado por las organizaciones de mujeres en la costa pacífica Caucana para la recuperación y uso de estas

plantas, la generación de ingresos y la visibilización del rol que desempeña la mujer en estas actividades.

Después de las actividades cotidianas y haber visto la proyección, se trabajó para identificar el conocimiento previo que tienen los estudiantes sobre las azoteas, las variedades de plantas que se cultivan en ella, para que la utilizan en las casas. Con este trabajo se evidenció que pocas casas tienen azoteas, prácticamente las mujeres que hacen parte de los grupos, pero se comentaron sobre que mi mamá le compra a tu mamá la Chiyangua, la cebolla y el poleo o mi mamá me manda siempre para donde mi madrina a traer cuando ella va a la cocina. Después de este trabajo a través de las preguntas logré identificar en los estudiantes que habían logrado percibir todos los beneficios que logra una familia que tiene una azotea, se dejó como tarea preguntarles a los mayores como se construye una azotea., contando a los padres de familias que en la escuela construiríamos azoteas para utilizar estos productos para preparar la comida en el restaurante.

## 1.5 La etnoeducadora con la comunidad.



Foto 11: Jornada de trabajo con padres de familia de cocina tradicional en Quiroga. Archivo personal. 2015

La comunidad de Quiroga como muchas más del pacífico, conservan y transmiten sus prácticas y saberes tradicionales, lo que les ha permitido la pervivencia en su entorno. Por eso se hace necesario e importante la interrelación de los docentes/maestros con los sabedores y sabedoras tradicionales; ya que estos cuentan con unas metodologías y estrategias propias basadas en su cosmovisión para la enseñanza y transmisión desde la cotidianidad y el contexto. Ya que esta es una de las debilidades que se presenta hoy; desde mi PPE, como etnoeducadora hice énfasis en el acercamiento de la comunidad a la escuela a través de: reuniones con padres de familias para razonar sobre la participación de los padres y madres en las actividades de la escuela con los estudiantes, además poder concertar propuestas de relacionamiento y poder asumir parte del compromiso en el proceso de formación de los hijos. Ya que la familia ha perdido su nivel de autoridad y enseñanza, que se intercambian en ocasiones con el maltrato ejercido de diferentes maneras y la libertad absoluta, ejercida desde la adolescencia, terminando en embarazo infantil, alcoholismo a temprana edad, deserción escolar y participación en espacios donde se vive y se comparte la violencia.

A través de mi trabajo etnoeducativo en lo comunitario desde el año 2012 hemos podido avanzar de manera mancomunada en la construcción de un procesos organizativo con 60 mujeres y hombres Afrodescendientes; en su mayoría padres de familia de los niñas y niños de la escuela de Quiroga, estas asociaciones son la Flor de coco, Asociación Agropesqui y

Construyendo sueños, con ellos realicé desde mi PPE, varios talleres con el ánimo de validar y ampliar la investigación realizada con los estudiantes para identificar las cocineras tradicionales y poder hermanar y reflexionar sobre la variedad de productos que tenían anteriormente, los que se tienen ahora, dónde los encuentran o compran, y por qué hoy algunas ya no existen, cuales eran las recetas que se preparaban, con que productos se hacían y por qué no se preparan hoy. Además construimos un menú, a partir de la memoria de como comían antes, que se come ahora y donde obtienen o compran los productos que están utilizando.

Teniendo en cuenta que en la cocina tradicional convergen diferentes prácticas y saberes tradicionales fue muy meritorio la realización de estas jornadas de trabajo con varios sabedores; ya que Quiroga es una comunidad que está poblada por hombres y mujeres que ejercen, transmiten y perviven con diferentes prácticas, saberes y conocimientos. Los citados a continuación son algunos sabedores y sabedoras participes en este proceso investigativo.

- a- Martha Montaña, Lideresa comunitaria, lo que sabe de la cocina se lo enseñó la mamá.
- b- Teotista Hurtado, Piangueras Tradicional por más de 30 años y cocinera.
- c- María del Carmen Perlaza, cocinera tradicional y lideresa comunitaria.
- d- Luz María Hurtado, partera tradicional, aprendiz de cocina, cantautora.
- e- Teodoro Ibarbo, pescador artesanal y agricultor tradicional.
- f- Luis Beltrán Betancurth, pescador artesanal y agricultor.
- g- Plinio obregón, pescador artesanal y agricultor.
- h- Mercedario obregón, Agricultor tradicional.
- i- Willinton montaña, agricultor y cocinero tradicional.
- j- Hermencia Moran. Artesana y aprendiz de cocina.
- k- Gustavo Álvarez, Pescador artesanal.
- l- Emilio Obregón, Agricultor Tradicional.
- m- Esneda Montaña Obregon. Cocinera tradicional y pianguera.
- n- Juana María Montaña, Pianguera Tradicional.

Se reflexionó desde la escuela y la comunidad, con docentes, estudiantes, sabedores y, sabedoras tradicional; representados en padres y madres de familias sobre la diversidad, no solo de saberes y prácticas ejercidas por los nativos y nativas, sino también sobre el alto nivel de productos, especies de flora y fauna, de los cuales ellos disponen en diferentes espacios como: el mar, bocana, río, esteros, quebradas, orillas, selvas, en los patios y azoteas, algunos cultivados, criados cazados o recolectados como aporte de la naturaleza en este proceso de complicidad y hermandad con el territorio.

Identificamos y construimos el antes y el ahora de lo que se consume, determinamos con las familias de Quiroga. Donde están comprando o consiguiendo los productos?, si se siguen preparando las comidas tradicionales? y que están comiendo hoy los niños y niñas?. Sin embargo los niños prefieren los embutidos o comidas rápidas, entonces por ello esta práctica se va cambiando, dice doña Teotista, mujer de 58 años, *“es que no hay tiempo para cocinar dos clases de comida, a uno de ir al monte y a Conchar y entonces, si se hace el Tapao y se les deja en el fogón, cuando llegamos aún está allí”* Inició diciendo don Teodoro Ibarbo, pescador artesanal y agricultor tradicional. *“Aquí en Quiroga se producía de todo para la comida, solo íbamos para Guapi a comprar sal, que se compraba por arroba y se tiraba a la barbacoa, por ejemplo aquí todo el mundo aunque pescara, tenía su colino con plátano, chivo, banano, enano, papachina, yuca, chontaduro, aguacate, achiote, caña, zapote, guayaba, lulo, borojo, etc, y en los esteros que quedan en la bocana teníamos su finca de coco, las mujeres en los patios de la casa tenían sembrado también de caña, guayaba y otras frutas para los muchachos, bueno y las azoteas con harta hierbas para cocinar y hacerse un mate de agua en caso de algún dolor, esos patios también estaban llenos de gallinas, pato y cerdos que iban y venían por todas partes. A las orillas del río todo lo que se vía era arroz, eran como tres cosechas en el año y también regábamos maíz dos veces en el año, a comienzo del año acá bajo y ha mediado del año en las tierras Pá arriba, hay Dios uno no se mataba la cabeza como ahora pensando en que va a comer, vea acá había familias que se dedicaba a la caza de animales y no había que ir muy lejos”*. Continúa hablando doña Esneda, y dice, *“cuando uno iba para la finca de coco y el estero se secaba, nosotros los muchachos recogíamos la Piangua, que está allí afuera, no es como ahora que hay que ir a buscar a los raiceros y meter la mano en las cuevas para sacarla sin saber que puede haber allí y le pica o muerde, como nos ha pasado a veces con el peje*

sapo.” Frente al tema Luz María considera: “y lo más bueno es que todo el mundo sembraba y nadie pagaba un peso, todo era cambiando mano”. También realizamos el listado de algunos productos, de los cuales muchos ya no se siembran o no se encuentran.

De los que sembramos en los patios, azoteas, colinos en la quebrada y en los esteros encontramos; la Chiyangua, la albahaca, el poleo, el orégano, la cebolla, la menta, el limoncillo, el anicillo, la caña, el chocolate, la naranja, el chontaduro, el lulo, el coco, la yuca, el ñame, el plátano, el banano, el chivo, el roso, el enano, entre otros.

Los que se recolectaban, casaban o pescaban con mucha facilidad, en la bocana, en los esteros, el río, la montaña, las quebradas eran, el naydí, el mil pesos, la papa de monte, el guatín, el perico, el venado, el conejo, el cangrejo azul, el Monchiya, el Cangrejo de barro, el camarón titi, el camarón langostino, el camarón, el camarón chambero, la jaiba, la Piangua, la zangara, la almeja, el piaguil, el pargo rojo, el gualajo, la pelada, la corvina, la sabaleta, entre otros.

### **Recordar, es volver**

Recordar fue importante  
Y pudimos comprobar  
Que todo lo producían  
Y podían intercambiar

El comer era muy sano  
producido en lo local  
sin químicos y cambio de mano  
Y hasta plata Pá’ guardar

Qué tiempos aquellos señores  
Todo había por montón  
En soberado y barbacoas  
Plátano, carnes y bocón

El pescado, ni se diga  
se escogía que comer  
Con la pesca artesanal  
los corrales y la red.

Los niños crecían sano  
Y con parteras nacían  
Y colada de maíz  
En los teteros bebían

Las gallinas en los patios  
cacaraqueando al amanecer  
Pá que les echaran maíz  
y al nido para poner.

El chontaduro era el mecato	Hasta aquí no más llegamos
La guaba, y el caimito también	Y no hay que olvidar señores
La piña, lulo y naranja	Ha producir en lo local
La caña, la veíamos crecer.	Pá que vuelvan, Aquellos tiempos mejores

Estas coplas fueron algunas reflexiones de los padres de familias en los talleres, y resultado de la reflexión del ayer y hoy.

Estas fueron intervenciones generales con las cuales logramos identificar los productos con los que se hacían los desayunos y las meriendas anteriormente, banano, plátano, papachina, queso de barbacoa, maíz, chivo, pescados, carne de monte, mil pesos, chocolate de palo. Entre otros. Hoy los niños les gusta es salchichón frito, gaseosas, papitas, pollo asado, hamburguesas, perros calientes.etc

Generalmente para los almuerzos se contaba con la gallina de patio, pescado fresco, ahumado; este podría ser de mar o de río, arroz de pilón, Piangua, almeja, piaguil, zangara, camarón, cangrejo, el maíz, frijol tapajeño plátanos y para jugos, el lulo y limón: Hoy se está consumiendo lentejas, frijol interiorano, espaguetis, atún, sardinas, pollo frio, menudencias de pollo, pata de vaca, salchichón, etc.

Primero el desplazamiento de estos productos desde el interior del país es dispendioso, costoso y trágico, desde corabasto o la galería santa Elena por carretera hasta Buenaventura, y luego en un barco hasta Guapi son aproximadamente tres días para llegar hasta las tiendas mayoritarias y luego a las tiendas de barrio, mercado que está en mano totalmente de foráneos.

Segundo debido a este largo recorrido aunque su calidad desmejora, su costo se triplica, haciendo que no todos los habitantes de nuestro municipio, por su nivel económico puedan acceder a ellos, y la dieta alimentaria se ve amenazada para toda la familia, pero en especial para niños, mujeres gestantes y lactantes y adultos mayores que hoy viven muchos de ellos solos, carentes de unos ingresos estables que les permita acceder a lo básico y

necesario. También es importante pensar al final que consume la gente, hablando de la calidad que le toca bajar a comprar estos productos, ellos se gastan dos días, el que bajan y el de regresar a sus casas, y ese trayecto es el necesario para que estén los artículos en los hogares de bienestar y los restaurantes escolares.

En las intervenciones también los asistentes manifestaron que anteriormente los padres enseñaban a trabajar a los hijos con los ejemplos y cuando estos llegaban al colegio esta dinámica continuaba, cada curso tenía una era o cultivo y se hacía responsable de ella porque eso lo calificaban, además esos productos servían para comer en los recreos, no existía papita frita, ni chito, ni nada de esos que se ve ahora; había relación entre lo que se hacía en la casa con lo que se hacía en la escuela.

El ejemplo dado por los padres en su época de estudios, podríamos relacionarlo con otras experiencias etnoeducativas de otras instituciones en la actualidad, que de pronto no siembran porque no tienen tierras, pero implementan estrategias para incentivar al niño a valorar lo propio

## **1.6 Comiendo con tradición**

Listado de algunas opciones de la gastronomía del pacífico colombiano:

### **1-Desayunos**

**Opción 1.** Tapao de Pescado: Pescado con Banano, Plátano o Chivo.

**Opción 2.** Pescado frito con Banano, Plátano o Chivo (sancochados).

**Opción 3.** Cachin, Envueltos, Arepas de Maíz, Tamales.

**Opción 4.** Pandao de pescado con banano sancochado

**Bebidas:** Jugo de mil pesos, agua de panela con limoncillo, jugo de Naydi, chocolate de palo.

### **Almuerzos**

**Opción 1.** Sancocho de pescado, Gallina criolla; Sopa de Cangrejo o Munchiya.

**Opción 2.** Encocao de Jaiba

**Opción 3.** Sudaos de pescado, Camarón, Piangua, almeja, Piacuil ó Zangara

**Opción 4.** Sopa de Almeja, pescado, cangrejo o Camarón Chambero

**Opción 5.** Aborrajado de maíz añejo con camarón o pescado

Arroz de pilón con coco. Arroz de Maíz con leche de corozo

**Ensaladas:** Cogollo de naydi con papachina, Locro de Zapallo.

**Jugos:** Limonada, Naranjada, Lulo, borojo

### **3. Meriendas**

**Opción 1.** Atollaos de camarón o de pescado.

**Opción 2.** Tapao de Pescado: Pescado con Banano, Plátano o Chivo.

**Opción 3.** Balas de plátano con queso o pescado ahumado

**Bebidas:** Agua de Panela con Jengibre, limoncillo, menta, albahaca, gallinazo; Chocolate de palo, mil peso, mil pesillo

#### **4-Entre comidas/refrigerios.**

Otaya de maíz, Mazamorra de Maíz con leche de coco, Cocadas; pasabocas;

Torta de Maíz, Birimbí de Maíz; Casabe de Maíz, Dulce de pepa de pan,

Empipada, caña, lulada con hoja de naranja



Foto 12: evento cocina Guapi  
Dedos de papachina con queso, con salsa de miel de caña y naydi, bolitas de papachina con pescado.  
Tomada por Laura Hernández 2014

#### **Intercambios, aprendizajes y avances.**

Existió una repuesta positiva cuando a los estudiantes se les dio total libertad para expresarse partiendo de sus habilidades y destrezas. El trabajo de investigación con los mayores también reflejó compromiso, lo cual se manifestó en el nivel de cumplimiento, se siente el apego por ciertos lugares, como la playa donde realizan todo tipo de juegos, intercambio y aprendizajes. En este espacio se facilitó el dialogo entre los estudiantes y expresaron interés a los cuentos relacionados con estos espacios y todo lo concerniente con

su comunidad. Yo diría que al mirar su nivel de confianza al contarme sobre lo que hacen, sabe y comparten, que se impregnan de sabiduría y lo manifestaron en sus intervenciones.

Compartimos actividades productivas con los adultos, elaboramos azoteas, y sembramos algunas plantas para condimentar las cuales serán utilizadas en el restaurante, recopilamos algunos cuentos y coplas, los niños identificaron a las cocineras tradicionales y algunas prácticas que son importante alrededor de la cocina tradicional. Se mejoró la relación entre estudiantes a través de las investigaciones y trabajo en grupo, además visibilizaron todas las variedades que se dan en Quiroga de diferentes especies. Se dinamizó el proceso de lectura y escritura y se generó un gran interés en la investigación con los mayores.

En el desarrollo de mi PPE en la comunidad de Quiroga, y en la escuela del mismo nombre, pude visibilizar que existe un alto nivel de pérdida de muchos de los elementos que rodean y definen nuestra identidad étnica cultural, muchos de ellos generados y fortalecidos desde las prácticas que se desarrollan alrededor de la cocina tradicional. También un desencanto total entre escuela y comunidad, así como el desinterés de los padres por los procesos educativos de sus hijos, por ello se realizaron reuniones con padres de familias en la escuela para informarle sobre el proceso educativo de sus hijos, quedando con el compromiso de seguir desarrollando esta actividad. A pesar que Quiroga es una comunidad que cuenta con una diversidad de productos de ríos, mar y selva, como también sabedores y sabedoras tradicionales de nuestras expresiones ancestrales; la alimentación que se prepara en el restaurante escolar es con productos foráneos, como embutidos y enlatados, lo cual está generando en los niños y niñas mayor inclinación por estos productos y pérdida del consumo de los productos locales.

Es de saber que la construcción, definición y fortalecimiento de valores, costumbres y prácticas de los educandos se concretan en el relacionamiento con la familia, con la comunidad y la escuela como espacio de interrelación de lo propio, las orientaciones y acompañamiento de los docentes. Este trabajo lo realicé como etnoeducadora, desde estos tres escenarios. Haciendo mucho énfasis en lo familiar, sobre todo en el aspecto relación escuela – padres de familia y entre padres de familias. Para fortalecer las relaciones, prácticas y conocimientos de manera colectiva y mancomunada.

## 1.7 Recopilando saberes y sabores tradicionales



Fotos 13: Trabajos realizados sobre cocina tradicional con la fundación acua y el Sena Cali. Archivo persona.2014

### **Mujer y prácticas, saberes y sabores de la cocina tradicional de Quiroga**

La cocina tradicional en nuestras comunidades se construye como un conjunto de conocimientos que inicia desde las prácticas de producción de los diferentes productos; la recolección y obtención de diferentes especies de ríos, manglares, mar, selvas y el toque casi mágico dado por la mujer negra al condimentar con las plantas cultivadas en azoteas, se convierten en unos sucesos de transmisión oral y enseñanzas que se van transmitiendo de generación a generación; no solo al interior de nuestra etnia, sino también a todos y todas con quien nos juntamos a convivir por corto o largo tiempo.

#### **Arroz endiablado – Guapi**

##### **Ingredientes**

Refrito:

3 ramas de cebolla de rama

1 manojo de Chiyangua

5 hojas de albahaca

1 cucharada sopera de poleo picado

1 cucharón de orégano

2 dientes de ajo machacados  
2 libra de arroz  
3 cocos  
2 cucharones de cebolla picada  
5 jaibas  
1 ½ kg de piacuil  
1 kg de zangara  
1 kg de Piangua  
Aceite de coco  
Sal

### **Preparación**

Se raspan los cocos y se exprimen para sacar la leche espesa, luego se exprime de nuevo y se saca la chirle. Se coloca a calentar la paila con un poco de aceite y se le echa el arroz, la cebolla de azotea y la leche de coco y se deja hervir por 20 a 30 minutos.

Se prepara un refrito con las hierbas de azoteas y se cocina con la leche chirle de coco y aceite. Los sudaos se hacen con el refrito y leche de coco espesa, se dejan secar bien y después que estén los sudaos se revuelven con el arroz y se sirve caliente.

### **Arroz atollado de piacuil**

#### **Ingredientes**

1 libra de arroz  
2 mates de piacuil  
Hierbas de azotea al gusto  
Achote al gusto  
Sal al gusto

#### ***Preparación***

Para sacar los piaguil de colocan a sancochar y se sacan de la concha con una aguja. Se coloca a hervir una olla al fogón con agua, después de hervida se le echa el arroz y parte de los aliños de azotea, se deja que hierva y se comienza a mover con una cagüinga. Después de que el arroz ablande, se le agrega los piaguiles y la chirle de coco y se sigue moviendo para que cuaje. Cuando ya se vea que esta guasqueado se le echa el coco espeso y la otra parte de la hierba se menea se tapa y se deja por 20 minutos a fuego lento (solo con brasas)

## **Seco de Piangua**

### **Ingredientes**

2 libras de Piangua

1 coco

Hierbas de azotea al gusto

Ajo al gusto

Achiote al gusto

Sal al gusto

### ***Preparación***

Para sacar las Piangua se ponen a sancochar por 30 minutos. Cuando ya estén abiertas, se sacan y se pican, se hace el refrito con la siervas se le echan las Piangua picadas, la sal, el achote y el sumo espeso del coco. Luego se coloca a cocinar por 30 minutos y se baja.

## **Sopa de almeja**

### **Ingredientes**

4 viandas de almeja

3 plátanos

1 coco

Hierbas de azotea

Achote

Ajo

Sal al gusto

### ***Preparación***

En una olla se echa agua y después de haber lavado las almeja se echan y se dejan por 30 minutos para que habrán, luego se bajan y se dejan enfriar, cuando ya están frías se sacan del agua donde se cocinaron y se echan en un platón o batea con abundante agua, el agua donde se cocinaron las almejas se deja asentar se cierce con una susunga y se deja en un mate o recipiente reposar, mientras que la almeja está en el proceso de sacarle la arena se pelan y cocina los plátanos cuando estén frío se muelan en la piedra remojándolos de vez en

cuando con un poco de agua de coco. Cuando ya están listo se dejan en la piedra o batea y se cubren con unas hojas de colino soasadas. También se raspa y se saca el sumo espeso del coco.

Con todos los ingredientes ya están listos en una olla se desconcha y cierne con la susunga el agua que se cocinaron las almejas se echa en una olla se coloca al fogón y se condimenta con las hiervas de azotea, el achote y la sal, luego se le echa las almejas y se deja hervir por 20 minutos y se comienza a echarle la bala por pedazos poco a poco y se va moviendo con una cuchara de mate o madera, al terminar este proceso se le hecha el sumo del coco se deja hervir cinco minutos y se baja.

## 1.8 Resumen

Y ya para terminar	Caracterizar la escuela
Yo les quiero resumir	Y también la comunidad
Lo que en el primer capítulo	Para juntarla a las dos
E intentado compartir	Y ponerlas a conversar
Sabedores y sabedoras	soberanía alimentaria
Un despliego cultural	Y estado nutricional
Aquí y allá se encuentra	que es lo que comen los niños
En toda esta comunidad	Y donde van a comprar.

Adentrándome en mi trabajo de investigación, avance en la caracterización de esta comunidad afrodescendiente de Quiroga, me he centrado en su escuela desde donde he dialogado con la comunidad sobre las relaciones con la escuela, identidad cultural, soberanía alimentaria y estado nutricional de este grupo. Todo este ejercicio lo he realizado desde mi PPE. A continuación me centro en la dinámica pedagógica de esta experiencia docente investigativa.

### 2. La Práctica pedagógica la etnoeducación y su aplicabilidad

#### 2.1 La etnoeducación y su aplicación

Después de interactuar y construir junto a los estudiantes, docentes y padres de familia de la comunidad de Quiroga, en la implementación de una Propuesta Pedagógica Etnoeducativa, se pueden enumerar varios momentos en los que los conocimientos culturales, se convirtieron en eslabón fundamental para la articulación de la educación y la cultura. Dentro de estos puedo resaltar:

- a. **Los espacios de uso:** Relacionando algunos sistemas y formas de producción, que nos conectan con la naturaleza, pero que también nos unen como pueblo a través de las formas de organización para el trabajo y los lazos de hermandad y solidaridad que se desarrollan a través de estas prácticas de producción.
- b. **La tradición oral:** Este aspecto se vive a través de las coplas, los cuentos e historias fantásticas que nos remontan a los orígenes de la vida.
- c. **La gastronomía:** Ese saber culinario que hace parte de la dieta de los estudiantes y que por cosas, ajenas a ellos, se estaba perdiendo en sus comunidades.
- d. **La pedagogía:** Esta última, evocando la manera como tradicionalmente los pueblos afrodescendientes transmiten su legado ancestral a las nuevas generaciones. Sistemas propios de transmisión que han funcionado a la perfección, y es justamente a estos que le debemos el ser partícipes de todo ese cúmulo de conocimientos tradicionales que nos permiten gozar de una cultura propia.

## **2.2 La etnoeducación, saberes y conocimiento**

Pienso y Propongo que la escuela debe ser más comunitaria, más colectiva y aprovechar el contexto para su enriquecimiento y diversificación del proceso de formación, ya que allí fluirían diferentes actores de la comunidad y un sin número de prácticas y conocimientos. Hoy existe un distanciamiento con la escuela, ella se siente huérfana y los docentes son percibidos como agentes externos.

Es muy importante la transversalización de la etnoeducación en la construcción de los planes curriculares dentro de los proyectos formativos de las escuelas, para ello es trascendental el reencuentro de la escuela con la comunidad, con líderes y lideresas, con sabios y sabedoras. Solo de manera conjunta, con responsabilidad compartida se podrán construir proyectos etnoeducativos y poder implementarlos desde la práctica y cotidianidad. Los estándares de calidad y los lineamientos curriculares están abiertos y con posibilidades de llenarse de contenidos étnicos- sociales – comunitarios, donde los saberes y prácticas tradicionales podrán ser la estrategia pedagógica de desarrollo.

Cuando se junta la ciencia y la cultura, con comunidades culturalmente constituidas, nos encontramos con que, siendo la escuela el lugar donde nuestros jóvenes y niños, permanecen la mayor parte del día, la educación es una de las tantas formas existentes para transmitir y conservar la tradición cultural que nos caracteriza como pueblos afro descendientes. Es entonces cuando podemos identificar, que a través de los conocimientos tradicionales se puede construir un plan de estudios encaminado a fortalecer y afianzar esos valores culturales. A través de la implementación de la Practica Pedagógica Etnoeducativa, se evidencia el interés por aprender acerca de las ciencias (Llámesese español, sociales, matemáticas, etc.) Articuladas al saber tradicional, entonces se inicia un proceso de reconocimiento de lo propio y sobre todo de valoración; de entender que soy igual a todos, pero culturalmente hablando, soy particular y diferente.

Dentro de las comunidades se encuentran los elementos y mecanismos para construir educación, afianzando la identidad cultural de los jóvenes y niños, bien sea a través de la recuperación y/o implementación de prácticas y saberes ancestrales que han permitido la interacción con otras culturas y la pervivencia de la cultura propia.

### **2.3 La etnoeducación y la cátedra de estudios afrocolombianos**

En nuestra escuela al hablar de la cátedra de Estudios Afrocolombianos se visualizaba la implementación de un área más de las ciencias sociales. Esto dejaba de lado elementos culturales, muy significativos para la educación de nuestras generaciones. Las comunidades afrocolombianas, tienen particularidades para entender y comprender las dinámicas de su entorno que lo hacen un pueblo culturalmente rico y diferente. Creo, que la etnoeducación es la herramienta fundamental para lograr esta cohesión, educación-escuela-alumno y es el eje funcional del ciclo. Es lo que permite educar en valores culturales, construirse día a día, con las vivencias propias de su cultura y afianzar ese reconocimiento y arraigo por lo propio, sin desconocer que hacemos parte de un universo multicultural. Los principios y los avances de la etnoeducación, la cátedra de estudios afrocolombianos y la educación básica y media, son complementarios para conectar al alumno con su pasado, articulado a los cambios sociales que se presentan día a día. Es decir, que los conocimientos que se impartan en materia de educación, deben reconocer los aportes de los afrodescendientes en la construcción de país, pero también articular las vivencias y valores culturales a la educación diaria y que perviva por generaciones. Esto ayuda a contextualizar al alumno, sin desconectarlo del mundo.

Si bien hay avances en cuanto la implementación de la cátedra de estudios afro en algunos colegios a nivel nacional, es muy poco aun la existencia de planes de estudios transversalizado por la etnoeducación, para esto se debe comenzar por un proceso de formación a formadores, cambiar la tradicional forma de planear y construir los proyectos educativos de las instituciones, para ello es urgente que se definan y construyan materiales etnoeducativos y se genere un proceso para la construcción de un acuerdo comunitario donde los líderes, lideresas, sabedores y sabedoras, así como docentes para que unan sus esfuerzo, saberes y conocimientos.

## Desde las azoteas, mujer, cultura y territorio



Foto 14: Azoteas. Archivo personal 2014

*La azotea:* Tradicionalmente en las casas del pacífico colombiano las mujeres en aras de aportar productos para la dieta alimentaria de su familia construye las azoteas detrás de la casa, la construcción es en madera, se utilizan canastos en chocolatillo o las ollas viejas y se siembran las plantas, utilizando tierra que ellas poco a poco van abonando con los desperdicios de cocina. En estas azoteas se siembran plantas para condimentar la comida, plantas medicinales y Plantas poderosas, desde las azoteas las mayores hacían transmisión de saber, en la mañana se llevaban a la hija o nieta escogida y le iban contando para que sirva cada planta, como se da a quien se le puede dar, como y cuando se puede agarrar la planta.

Desde el 24 de noviembre de 1994 que se constituye de hecho la fundación Chiyangua, su apuesta es visibilizar una de las prácticas más significativa y definidora de nuestra identidad, que en su gran mayoría es ejercida por la mujer Afro descendiente. En la organización social del pacífico, la mujer ha desempeñado siempre un papel determinante, debido a su estrecho y particular forma de relacionarse con el entorno natural, lo que le ha permitido mantener y convivir con un sistema propio de valores heredados de madres a

hijas, logrando perpetuar formas tradicionales en la transmisión de conocimientos, a través de la cocina tradicional en el municipio de Guapi.

Contribuir al mejoramiento de las bases productiva alimenticia y medicinal de las comunidades del pacifico caucano, tomando como unidad multi-opcional, los patios y azoteas familiares. Haciendo un reconocimiento y valoración del aporte de la mujer, desde su manejo y apropiación de los recursos de la región, es uno de los objetivos principales de la Fundación Chiyangua, organización de base que de manera mancomunada con otras organizaciones de mujeres en los municipios de Guapi y Timbiqui, desde 1994 iniciaron un proceso de recuperación y visibilización de diferentes practicas productivas y productos locales como aporte de la mujer a la recuperación de los recursos naturales, las prácticas tradicionales, la seguridad y soberanía alimentaria, el fortalecimiento étnico y de género de la mujer afrocaucana .

La mujer negra guarda las creencias y tradiciones de nuestra etnia, es el núcleo del aspecto ideológico en nuestro pueblo fortaleciendo su matriarcado comunitario en calidad de rezandera, canta autora, poetiza, cuentera, curandera, partera, consejera, etc. Que con su gran aporte día a día ha logrado desde una perspectiva cultural ser y seguir siendo en nuestras comunidades la del “Poder de Convicción y Convocatoria”, por su demostrada resistencia y conservación de nuestras expresiones culturales y tradicionales. Es quien organiza, convoca y transmite los conocimientos de generación a generación. Ella construye y utiliza la tradición oral como la herramienta base para la comunicación, la enseñanza, la transmisión de los saberes, el soporte para la educación, la recreación de la historia y de la cultura, es por ello que cuando cocina construye y canta sus versos, humedeciendo con su sabiduría todo lo preparado

La importancia de las azoteas, el cultivar alrededor de las casas y detrás, le permite a la mujer poder estar más pendiente de sus hijos, tomar diariamente lo necesario para el condimento de los alimentos, contar con un botiquín natural al enfermarse cualquiera de los miembros de la familia y aportar recursos económicos para otros gastos.

Las mujeres ejercen un papel protagónico en sus familias, por ello construir un proceso socio organizativo entre mujeres de Guapi y Timbiquí, se ha consolidado en la Red de organizaciones femeninas, **MATAMBA Y GUASA** que han logrado hacer aportes significativos a través de esta propuesta para el desarrollo local, lo cual les ha permitido ganar confianza, respeto y valoración entre sus familias y en la comunidad, a pesar de la cultura machista reinante. Ellas están orientando la intervención en el medio con un enfoque agroecológico aplicable a cualquier otro cultivo, además de las especies de azoteas.

Responsabilidad en el cuidado de patios y azoteas, por la cercanía a la casa pues las mujeres permanecen más tiempo en ellas y por la diferenciación de roles, y esas ganas de la mujer sentirse útil y aportante, las azoteas han estado bajo su cuidado y responsabilidad. Las mujeres “sembramos, resembramos, cosechamos, vendemos, construimos las azoteas, hacemos rellenos, intercambiamos semillas, elaboramos canastos, etc.”.

Normalmente las mujeres son las involucradas permanentemente al cuidado de las azoteas, no obstante, y debido al trabajo realizado desde este proceso, hoy los hombres están contribuyendo a levantar la azotea desde el corte de la madera hasta la construcción. La conservación de la biodiversidad, considerada como el patrimonio de la población del Pacífico, es una práctica que ha propendido por una valoración de la biodiversidad, respetando la fauna y flora silvestre e incrementando la cultivada.

Las relaciones para el trabajo solidario se fortalecen, en la producción las mujeres han estrechado relaciones de cooperación y apoyo mutuo. Las formas solidarias de trabajo como la mano cambiada y la minga han sido otro componente en la producción. De igual manera, la producción no riñe con las creencias y celebraciones que hacen parte de la cultura del grupo de mujeres. Los espacios de encuentro entre mujeres y entre las familias han permitido estrechar lazos afectivos, transmitir conocimientos y han dinamizado las relaciones culturales.

El territorio cobra valor, la consolidación de esta producción en Red ha estrechado lazos comunitarios que generan seguridad, y capacidad de resistencia y de permanencia en el

territorio. Se ha generado mayor sentido de pertenencia, arraigo y apropiación del territorio, en medio de circunstancias de violencia por presencia de grupos al margen de la ley. Se ha fortalecido la relación mágico religiosa que se da y se vive entre la mujer y la naturaleza; se han traspasado fronteras de discriminación entre lo rural y urbano.

### **La cocina tradicional en la institucionalidad**

Las cocinas tradicionales como patrimonio cultural, *“El Ministerio de Cultura adoptó en el año 2009 la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. En el marco de esta política, la cultura culinaria tradicional se presenta como un campo ideal para comprender cómo los conocimientos y prácticas de la cocina generan en las personas y colectivos sociales vínculos de cohesión e identidad con su región y su comunidad. Las cocinas tradicionales también fortalecen los procesos colectivos de la memoria y contribuyen al bienestar cultural de las familias y las personas. A partir de estas consideraciones, y atendiendo la solicitud de numerosos congresos y foros sobre la alimentación y las cocinas de Colombia, el Ministerio de Cultura, por intermedio de la Dirección de Patrimonio, se planteó la formulación de una política de conocimiento, salvaguardia y fomento del patrimonio cultural inmaterial asociado a la alimentación y las cocinas tradicionales del país.*

*En este marco normativo, existen experiencias de proyecto etnoeducativos de diferentes instituciones, especialmente de la institución Técnica educativa Pedro Grau y Arola, la cual desde su Etnocafetería han trabajado la cocina tradicional como práctica pedagógica que ha permitido una entrada de los estudiantes a la historia y la cultura afrocolombiana desde prácticas cotidianas, según lo citado ellos ofrecen en la etnocafetería productos autóctonos a los estudiantes, para que además de consumirlos tengan un conocimiento sobre ellos, convirtiéndose así en elementos importantes de aprendizajes de su cultura. Con resultados muy notorios a partir de la experiencia por parte de los estudiantes como recetas para preparar alimentos aprovechando cultivos de la región y el conocimiento de las propiedades curativas de las plantas medicinales”.* (Colombia Afrodescendiente, pág. 300).

## **Trabajo mancomunado y en tonga**

En el 2015 se realizó un convenio entre la Fundación Activos Culturales/Acua y el Ministerio de Cultura, con el objeto de avanzar en la implementación de la política para la salvaguardia y el fomento de la cocina tradicional, este trabajo conto con el apoyo local de algunas organizaciones locales de Quibdó y Guapi. La fundación Chiyangua fue la organización que coordino y ejecuto estas actividades de investigación, caracterización e identificación de prácticas, conocimientos, recetas y sabedoras de la cocina tradicional. Retomaré algunos resultados de este trabajo, sobre todo los factores que están influenciando para la perdida de las diferentes prácticas y saberes alrededor de la cocina tradicional, y las propuestas que se hicieron en diferentes escenarios comunitarios realizados en Guapi

### **a) Contexto Rural y Nutrición**

- La minería, el uso de químicos y la destrucción del territorio
- La pérdida de la identidad étnica: practicas, saberes, la no apropiación, empoderamiento del territorio y la pérdida de valores
- La pérdida del consumo de productos y recetas tradicionales.
- La introducción por parte del Bienestar Familiar de minutas con productos y recetas foráneas a los restaurantes escolares, y hogares comunitarios en todo el país
- La imposición de mega proyectos con productos foráneos que ha ocasionado la pérdida de la producción local; esto ocasiona además el distanciamiento de muchas especies de consumo que se alimentaban con productos de las cosechas
- La fumiga con **clorifosato** por parte del Gobierno para erradicar los cultivos de uso ilícito
- El desplazamiento generado por el conflicto armado
- La educación descontextualizada que se ha venido impartiendo, donde se le enseña al educando que lo propio es feo, es malo y que no lo va a sacar de pobre

- Minutas patrón impuesto en colegios, escuelas y hogares de bienestar, fomentando el uso de productos y recetas foráneas

***a- Propuestas para fortalecer la cocina tradicional en el pacífico***

- Implementar proyectos productivos con productos locales, como el maíz, arroz, Papachina, yuca, plátano, banano, chivo, banano enano, frutales, cría de especies menores
- Exigirle a Bienestar la construcción de una minuta con productos y recetas locales para los restaurantes escolares y hogares comunitarios
- Construir e implementar la cátedra de la cocina tradicional
- Implementar escuelas talleres en cocina tradicional
- Visibilizar y fortalecer el rol que desempeñan las cocineras tradicionales en el pacífico colombiano, en instituciones como el Sena tener en cuenta estas sabedoras
- Apoyar a las organizaciones de base y estudiantes que están realizando actividades alrededor de la recuperación y el fomento de la cocina tradicional

**Otras experiencias que enriquecen el papel de la etnoeducadora.**

Como parte del proceso de elementos que aportaran a la PPE hace algún tiempo participe en el reencuentro, **“Cocinando desde las Raíces**, evento coordinado por la Fundación Acua, el Ministerio de Cultura, La gobernación del Valle y el Fida , con cincuenta sabedoras de la cocina tradicional y la agrobiodiversidad del pacífico Colombiano, venidas desde Quibdó, Buenaventura, Tumaco y Guapi, con la participación de cuatro mujeres africanas, Aissatou Cisse y Ndeye Marie Seyde de Senegal, Blandine montcho de Benín y Kalongo Chentengi de Zambia, y académicos e investigadores.

La ponencia de la investigadora Ángela Caicedo estuvo enfocada en el papel de la gastronomía como eje integrador en el encuentro de la diáspora africana desde la migración *“Hoy vengo a hablarles de un viaje de ida y vuelta tanto propio como de muchas mujeres a las cuales tuve el privilegio de atender y acompañar. Viví cerca de 12 años en España desde el 2002, periodo de la mayor ola migratoria que haya vivido ese país. Fui testigo de*

*la forma como la sociedad, los barrios, los colegios, los mercados se fueron transformando muy rápidamente de una población blanca, católica, a una población pluriétnica y multirracial y la gastronomía fue un hilo conductor y motor de ese proceso en el que África y América se encuentran y descubren en el corazón de Europa. Fui testigo de cómo la diáspora africana se encontró y redescubrió en España en un territorio hostil, colonizante y dominante y ese encuentro mágico se deriva de la urgente y la necesidad de unirse para ser más fuertes. Y es allí cuando el intercambio de saberes surge como estrategia de resistencia y la cocina se presenta como un camino y espacio para compartir, conocerse y ser desde el concepto comunitario para socializar para existir y resistir el olvido y la nostalgia del viaje y la dureza del presente. A partir de esta revolución de cocinas se hace necesario la búsqueda de los ingredientes y esto da pie a descubrimientos muy importantes porque se hace necesario buscar lo similar y generar intercambios y estrategias para reemplazar los que no se encuentran, otro momento importante de encuentro de la diáspora. Por otro lado y a partir de esta necesidad empiezan a surgir negocios que facilitan los encuentros no solo comerciales pero también sociales y de identidad. La tienda AFROLATINA un ejemplo de ello. Una carta con platos de Senegal en el corazón de Madrid restaurante senegalés baobab en Lavapiés.”*



Foto15: Evento cocinando desde las raíces, intervención Teófila Betancurth, Alfredo vanin, Kalongo Chatungo y Enrique Sánchez 2016

En este mismo espacio compartí la mesa de expositores, con el poeta y escritor Alfredo Vanin, el investigador y escritor Enrique Sánchez y la compañera africana Kalongo Chatungo, fue la primera mujer directora nombrada por Self Help África para dirigir un programa de país africano. Ella se unió a la organización en 2009. Trabajó anteriormente en el sector privado, empresas estatales y organizaciones no gubernamentales a nivel de la alta dirección. También ha trabajado extensamente en programas de desarrollo ambiental, de desarrollo comunitario y de infraestructura con el gobierno. Esta mujer africana y todo su legado ancestral nos describió su contexto, la nutrición, debilidades y su trabajo que está adelantando en aras de reparar las siguientes problemáticas, además de sus recetas.

- Los hogares rurales tienen desafíos nutricionales específicos
- Nutrición pobre
- Falta de valor agregado
- Falta de diversidad de dieta
- Baja participación de las mujeres en las cadenas de valor agroalimentarias
- Poca utilización de alimentos locales

### **Contexto Rural y Nutrición**

- Baja productividad
- Impacto del cambio climático: parcial de la falta total de la cosecha
- Falta de acceso a los insumos agrícolas
- Malas prácticas post cosecha
- Monocultivo que conduce a una dieta dependiente de los alimentos básicos
- Los problemas culturales y de género también afectan la nutrición

### **Propuesta para mejorar la nutrición en Zambia – África**

- a- Involucrar a las mujeres y promover el control de las mujeres de estas fuentes de alimentos, asegurando que están involucradas no en la producción sino en la cosecha
- b- Promover el almacenamiento de alimentos para que no se vendan todas las cosechas
- c- Enseñar nuevos o mejores métodos de conservación / adición de valor para que los frijoles y los vegetales de hoja puedan durar más tiempo
- d- En el marco del proyecto del FIDA, la Universidad McGill y Self Help África trabajarán conjuntamente para promover diferentes métodos de adición de valor, como la clasificación, el secado, la pre-ebullición de los granos, diferentes métodos de secado de las hortalizas de hoja, etc.
- e- Estos serán para que los hogares consuman y también para llevar a los mercados
- f- La comercialización aportará algo de efectivo que se espera sea utilizado para comprar alimentos adicionales e introducir la diversidad

**Semejanzas identificadas.**

- a- Hemos observado en Zambia, que el uso de alimentos locales está disminuyendo.
- b- Las prácticas de secado y conservación de los alimentos cultivados localmente se pierden rápidamente,
- c- Aunque las comunidades objetivo crecen gran cantidad de frijoles, no los llegan a comer, si no que se venden en los grandes centros, para comprar productos foráneos
- d- Se pierde el conocimiento indígena y las generaciones jóvenes adoptan culturas alimentarias extranjeras

## 2.4 Resumen

Y en esta segunda parte  
Yo me puse a conversar  
Con mi práctica pedagógica  
La etnoeducación y su aplicabilidad

Y saben lo que me dijo  
Y claro pude escuchar  
de lo bueno que sería  
educación, y cultura articular

Que los sabedores tradicionales  
A la escuela deben llegar  
Y que con su pedagogía  
Nos los deben enseñar

Qué buena pedagogía  
Para poder orientar  
fortaleciendo lo propio  
en el niño y su comunidad

Y la pérdida de las prácticas  
En la cocina tradicional  
Es un tema que nos une  
En el ámbito internacional

Por eso es que en este capítulo  
Con ustedes estoy compartiendo  
El sentir de otros países  
Y lo vienen haciendo

También algunas propuestas  
Que con muchos concerté  
Con padres y estudiantes  
Y el saber fortalecer

## REFERENCIAS CITADAS

---

- Fundación Chiyangua, Biopacifico 1997 Recuperación y Fortalecimiento de la siembra y cultivo de plantas de condimento, medicinales y aromáticas en azoteas
- Fundación Chiyangua, Recuperación de la Cocina tradicional en el Municipio de Guapi, Mincultura 1999
- Fundación Chiyangua, IIAP 20012 Recuperación de Las variedades de achiote en el Municipio de Guapi
- Fundación Chiyangua, Chiyangua, IIAP 2013 Recuperación de la Chigua e introducción en la dieta alimentaria
- Ministerio de Educación Nacional. 2010."Sasones, olores, colores, sabores de la Cocina tradicional afrocolombiana, negra y raizal". En: Adolfo Albán Achinte, Colombia Afrodescendiente, PP. 300.Bogota: Ministerio de educación Nacional.
- Fundación Chiyangua, evaluación, validación y mejoramiento de los sistemas de patios y azoteas con grupos de mujeres en los municipios de Timbiqui y Guapi.2003
- Fundación Acua, ponencia reencuentro con la raíces, Caicedo Ángela. 2016
- Fundación Acua, ponencia reencuentro con la raíces, Chatungo Kalongo.2016