

**LAS VOCES DE LOS JÓVENES EN LOS SABERES Y SABORES DE LA
COCINA TRADICIONAL EN EL MUNICIPIO DE INZÁ DEPARTAMENTO DEL
CAUCA**



ADRIANA MARCELA PENA QUINA

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES EXACTAS Y DE LA EDUCACIÓN
MAESTRIA EN EDUCACIÓN POPULAR
POPAYAN
2020**

**LAS VOCES DE LOS JÓVENES EN LOS SABERES Y
SABORES DE LA COCINA TRADICIONAL EN EL
MUNICIPIO DE INZÁ DEPARTAMENTO DEL CAUCA**

Trabajo de Grado para optar al título de

Magíster en:

Educación Popular

ADRIANA MARCELA PENA QUINA

Director:

MG. CARLOS HUMBERTO ILLERA MONTOYA

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES EXACTAS Y DE LA EDUCACIÓN
MAESTRIA EN EDUCACIÓN POPULAR
POPAYAN
2020**

Nota de Aceptación

La tesis de maestría en Educación Popular denominada “LAS VOCES DE LOS JÓVENES EN LOS SABERES Y SABORES DE LA COCINA TRADICIONAL EN EL MUNICIPIO DE INZÁ DEPARTAMENTO DEL CAUCA” cumple con los requisitos exigidos por la UNIVERSIDAD DEL CAUCA.



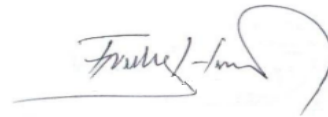
Directo_____

Mg. Carlos Humberto Illera Montoya



Jurado_____

Mg. Luis Alfonso Ramírez Vidal



Jurado_____

Mg. Freddy Hernán Pisso Rengifo

Lugar y Fecha de sustentación, Popayán, 14 Febrero de 2020.

AGRADECIMIENTOS

Me gustaría agradecer a todos aquellos que contribuyeron a la puesta en marcha de esta estrategia pedagógica en la institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth.

A mis 53 educandos de los grados 9 A y 9 B del año 2018, este logro no es personal es un logro colectivo porque demostramos que se puede implementar la educación popular en la escuela, demostramos que la producción de saberes no es solo adulto-céntrica que cada estudiante trae consigo un saber cultura y que debe darse a conocer.

Tuve la oportunidad de hacer este trabajo con una persona extraordinaria, mi profesor Carlos Humberto Illera Montoya quien me acogió con la amabilidad de un amigo pero con la exigencia de alguien que desea forjar un gran producto académico. Gracias profesor por su don de gente, por compartir sus saberes con mis niños y conmigo, por ayudarme a comprender que la cocina inzaeña tiene unas particularidades que la hacen única y que este proceso nos permite darla a conocer a la comunidad educativa.

A los docentes de la Maestría en Educación Popular Zulma Toro y Luis Rincón quienes aportaron a la construcción de este proceso investigativo.

A las familias de mis niños que se vincularon a este proceso y se empoderaron de sus saberes y se atrevieron a aparecer frente a las cámaras divulgando todo ese tesoro que se encuentra oculto en sus cocinas.

A los docentes Inzaeños Teresita de Jesús Medina Bolaños, Juan Pablo Medina Bolaños, Dary Pilar Gómez, José David Salazar por compartir sus experiencias y enriquecer este propuesta pedagógica.

A Emilia Manquillo y María Yonda cocineras del municipio de Inzá que comparten sus saberes y salvaguardan tesoros culinarios.

Gracias por enseñarme a construir desde la diversidad.

DEDICATORIA

Rayito de sol, pedacito de cielo, cuchurrumino, regalo de Dios, José Luis de mi corazón este trabajo se lo dedico a ese hijo paciente e inteligente que me acompañó en todo el proceso, gracias por ser luz, motor e inspiración.

A mis padres Luis Ernesto Pena Musse y Leonor Quina Triana quienes con su amor me han acompañado en este camino.

A mis abuelitas María Marta Musse y Anastasia Triana que me inspiraron a indagar sobre las cocinas tradicionales.

Por su amor y por hacer mi la persona que hoy soy. Gracias.

RESUMEN

En este trabajo se implementa una estrategia formulada por el programa ONDAS de Colciencias denominada: IEP (Investigación como Estrategia Pedagógica), que consiste en vincular a las instituciones educativas a procesos de investigación con niños y jóvenes en edades tempranas. El ejercicio se desarrolló con 53 estudiantes de los grados 9 A y 9 B de la Institución educativa Sagrada Familia de Nazareth del municipio de Inzá, Departamento del Cauca, escenario que se caracteriza por acoger estudiantes de diversos grupos sociales. Este ejercicio se realizó con el fin de fortalecer en los jóvenes su identidad a través del conocimiento profundo de sus cocinas tradicionales vinculando el uso de las NTICs, mediante un recorrido de 9 pasos y documentando la información en bitácoras que permiten evidenciar la pertinencia de esta estrategia para promover identidad y cultura en el territorio Inzaeño.

Los resultados evidenciaron que los estudiantes tienen todas las habilidades para promover procesos investigativos asociados a la cocina de manera autónoma, aportando a los saberes de la cocina Inzaeña, que este tipo de ejercicios permiten la vinculación de otros actores como docentes y padres de familia. Los temas elegidos y el recorrido desarrollado, demuestran una apropiación del territorio valorando lo que se produce. Por lo tanto se concluye que una buena implementación de la estrategia conlleva a la producción de material de alto valor cultural y pedagógico como la cartilla *“La voz de los jóvenes en los saberes y sabores de la cocina tradicional Inzaeña”* del grupo de investigación JIRNTI Jóvenes Investigadores Recuperando Nuestras Tradiciones Inzaeñas - 2018.

Palabras Clave: IEP, Cocina tradicional e identidad.

CONTENIDO

1.	NECESIDAD DE ALIMENTARSE	11
1.1	Planteamiento Del Problema	11
1.2	Justificación	13
	OBJETIVOS	18
1.3	Objetivo General.....	18
1.4	Objetivos Específicos	18
	EL TERRITORIO	19
1.5	El Municipio De Inzá.....	19
1.6	El Territorio Desde El Punto De Vista De Los Estudiantes	23
1.7	Institución Educativa Sagrada Familia De Nazareth	24
1.8	Proyecto Pedagógico “La Colombianidad”	26
1.9	Participación Programa Ondas Cauca.....	28
1.10	Recorrido Del Grupo De Investigación JIRNTI.....	30
2.	LA TULPA	33
2.1	Marco Conceptual.....	33
2.2	Perspectiva teórica sobre la alimentación	33
2.3	La IEP Investigación Como Estrategia Pedagógica	36
2.4	Identidad Cultural – Reflexiones Desde Paulo Freire	43
	ESTADO DEL ARTE	45
2.5	Investigaciones Internacionales	45
2.6	Investigaciones Sobre Cocina Tradicional En El Cauca	48
2.7	Investigaciones Sobre Cocina Tradicional En Tierradentro	49
2.8	Cocina Y Escuela.....	53
3.	EL FUEGO	56

3.1 Consideraciones Metodológicas	56
3.2 Ruta metodológica para la Investigación propuesta por Ondas.....	56
4. EL PLATO.....	61
4.1 RESULTADOS	61
CONCLUSIONES.....	95
RECOMENDACIONES.....	98
BIBLIOGRAFIA	100
ANEXOS	104
ANEXO 1 - Bitácora 1: Datos Generales Institución Educativa.....	105
ANEXO 2 - Bitácora 1A: Conformación del grupo de investigación	107
ANEXO 3 - Bitácora 2: La Pregunta De Investigación.....	112
ANEXO 4 - Bitácora 3: El Problema De Investigación	114
ANEXO 5 - Bitácora 4: Definición De La Trayectoria De Indagación.....	116
ANEXO 6 - Bitácora 5: Recorrido de la trayectoria de indagación.	121
ANEXO 7 - Bitácora N° 7 La Propagación De La Investigación	138
ANEXO 8 La Cartilla	143

LISTA DE TABLAS




Tabla 1 Conformación Político Administrativa del Municipio de Inzá – Cauca.....	22
Tabla 2 Resumen del recetario presente en el documento “ <i>Peejxmee peekxmjitey u´n u´pnxi. Peejxmee uha çxha u´un´pnxi´kima´spa jxthãasna ya´u´pu´ çme´peekx tul dxiju</i> ”	52
Tabla 3. Propuestas de nombres para el grupo de investigación – 2018	64
Tabla 4. Resumen de bitácoras usadas en el recorrido ONDAS con el grupo JIRNTI	104





Así se preparó este plato con los educandos, educadores, padres de familia y cocineras.

La voz de los jóvenes en los saberes y sabores de la cocina tradicional Inzaeña, es la experiencia del recorrido de un camino marcado por el pensador Latinoamericano Marco Raúl Mejía, quien a través de la propuesta ONDAS de COLCIENCIAS, intenta vincular a los educandos en edades tempranas en el tema de la investigación, desvirtuando el modelo de educación bancaria descrita por Paulo Freire. El recorrido ONDAS respeta el saber acumulado de los niños y jóvenes que van a la escuela y además, vincula a padres de familia y otros actores sociales.

Este ejercicio surgió a partir de la lectura del entorno por parte de los educandos, además se evidenció que promueve acciones de identidad y empoderamiento sobre sus cocinas. Las cocinas tradicionales del municipio de Inzá.

Realizar este ejercicio fue como preparar un plato y para eso fue necesario organizar todos los insumos e ingredientes que se describen a continuación:

Necesidad de alimentarse		¿Por qué y para que nos alimentamos? ¿Por qué y para que investigamos? En este capítulo se encuentra el planteamiento del problema, la justificación y los objetivos que relacionan este trabajo con el pensamiento de la educación popular.
Tulpa		Así como la cosmovisión Nasa organiza la tupa con tres piedras para construir su fogón, en este ejercicio la tupa representa nuestros sustentos teóricos: Alimentación – IEP – Identidad, los cuales se describen en el segundo capítulo.
Fuego		Para cambiar físicamente los alimentos hacemos uso del fuego que para los fines de este proceso simboliza la ruta metodológica, planteada por el programa ONDAS e implementada con modificaciones por el grupo de investigación JIRNTI (Jóvenes Investigadores Recuperando Nuestras Tradiciones Inzaeñas) – ONDAS 2018.

Menaje		En este caso se representa a través de la olla: la escuela y todo lo que en ella se puede preparar, se detalla en el estado del arte todos los procesos que desde este escenario contribuyen al conocimiento de las cocinas.
Ingrediente principal		En los platos casi siempre hay un ingrediente principal y en nuestro recorrido, es el saber de los jóvenes que se representan en los Resultados. En los 8 relatos que los estudiantes construyeron y se publican en una cartilla (Ver anexo 8).
Productos de la huerta o Tul		El plato fuerte debe ir acompañado de verduras y carbohidratos, aquí representamos al resto de la comunidad que se vincula a ese ejercicio pedagógico. Las experiencias de docentes y padres de familia igualmente en el anexo 8.
Plato		Es la consolidación de todos los elementos mencionados con anterioridad y que son el producto de este ejercicio pedagógico: la cartilla que lleva el título de este trabajo de grado.

Como se describió, este es un accionar, que a manera de receta tomó elementos de la cotidianidad, la academia y la educación popular para construir y generar una conciencia sobre la relevancia de incorporar la investigación de las cocinas tradicionales en la escuela.

Esta receta tiene sus particularidades, pero es un ejercicio que puede ser replicado en otros escenarios y que no solo servirá para promover la investigación en la escuela sino también para generar rasgos de identidad sobre el territorio donde se desarrolla.

1. NECESIDAD DE ALIMENTARSE

1.1 Planteamiento Del Problema

La Institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth del municipio de Inzá – Cauca, antes colegio Seminario Juan Gabriel Perboyre es una entidad formadora con una trayectoria de más de 50 años en la región. Al estar ubicada en la cabecera municipal acoge estudiantes del sector urbano, rural y de algunos de los resguardos indígenas¹.

En el 2016 con la participación de los estudiantes del grado once de la institución en el programa ONDAS Cauca² de Colciencias se pone en marcha una estrategia que hace que los estudiantes identifiquen problemas en su comunidad y a su vez presenten alternativas para dar respuesta desde la escuela.

Dentro de las problemáticas que se encontraron en ese momento se hizo énfasis en aquellas que tenían que ver con la alimentación a continuación se describen algunos de los interrogantes que surgieron de este proceso.

- ¿Si se promueven hábitos de consumo saludable en las clases porque en la tienda escolar se venden alimentos industrializados?
- ¿Por qué se han perdido acciones como el establecimiento de huertas caseras?
- ¿Por qué en la alimentación que se brinda en la institución no se incluyen productos de la región?
- ¿Por qué en los hogares no se han vuelto a preparar alimentos que eran tradicionales?
- ¿Cuáles son los platos que representan culinariamente al municipio de Inzá?

Inicialmente se empezó a trabajar con el último interrogante y se inicia la búsqueda de los platos representativos en el territorio Inzaeño. Al indagar con los estudiantes en su mayoría reconocen casi como el único plato el MOTE (un preparado cuyo ingrediente principal es el

¹ En el municipio se encuentra poblaciones de comuneros NASA Principalmente y algunos MISAK.

² El Programa Ondas tiene por objetivo promover en niños, niñas y jóvenes el interés por la investigación y el desarrollo de actitudes y habilidades que les permitan insertarse activamente en una cultura de la ciencia, la tecnología y la innovación. Para el logro de este propósito se ha desarrollado una propuesta pedagógica y metodológica denominada IEP (Investigación como Estrategia Pedagógica) que genera las condiciones que le permiten a los niños y jóvenes realizar investigación sobre problemas reales de su contexto, construyendo conocimiento que aporta a la solución de dichos problemas.

maíz pelado con ceniza además de verduras y proteína animal, la receta de la preparación depende de la fuente), sin embargo al indagar con padres de familia informan sobre otros preparados que incluyen tortas, dulces, guarapos, chichas, chirrinchos, sopas, postres, ensaladas y surge el interrogante **¿Por qué los estudiantes desconocen estos saberes asociados a la cocina?** y en diálogo con una madre de familia surge la siguiente respuesta: *“Nos hemos vuelto tan dependientes del arroz, la pasta y el azúcar que estamos olvidando todo aquello que ofrece la huerta casera o tul”*. Este comentario pone en evidencia la dependencia al mercado externo y el cambio de hábitos de consumo que pone en riesgo estos saberes culinarios además de las crisis en las economías campesinas.

Certeza de esta dependencia en las escuelas a nivel nacional es el Programa de Alimentación Escolar PAE del Instituto Colombiano de Bienestar Familia ICBF el cual cada año presenta inconvenientes en la prestación del servicio pues no opera en las fechas en las que ingresan los estudiantes y estos se quedan sin suministro alimenticio por varias semanas además los menús que ofrece el programa no integran alimentos que se producen en la región.

Por otro lado en esa búsqueda de los platos representativos del municipio se encuentra el trabajo de grado publicado en 2015 de la docente del municipio; Marisol Huila titulado; *“A’ BAKACXTEPA FXI’ZANES tul o huerta Nasa en el proyecto educativo comunitario de la institución educativa JIISA FXIW”* donde se recogen los conocimientos que giran en torno a las prácticas culturales del tul o huerta nasa en la comunidad de Yaquivá. Este documento presenta un listado de plantas de consumo en esta comunidad que son frecuentes en el municipio pero queda el interrogante: ¿cómo se consumen?

Finalmente articulando la problemática descrita por los estudiantes se evidencia la necesidad de fortalecer la identidad asociada a las cocinas tradicionales ya que de acuerdo a lo expuesto por Molano (2007), sobre el concepto de identidad cultural:

Esta encierra un sentido de pertenencia a un grupo social con el cual se comparten rasgos culturales, como costumbres, valores y creencias. La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior.

Es importante entonces la búsqueda de la cocina tradicional regional porque habla de la cultura a la que está ligada una región porque es evidencia de los saberes comunitarios pero sobre todo porque el problema es el sentir y vivir de los educandos además es un tema en el que

todos los estudiantes involucrados tienen una opinión y permite hacer investigación desde la escuela.

Teniendo en cuenta que en el contexto escolar donde se desarrolló la propuesta convergen niños de diversas comunidades (Nasa, campesinos, mestizos) fue importante retomar elementos planteados por Rojas, A., & Guzmán, E. C. (2005) donde se busca generar políticas que mitiguen ese proceso colonizador de homogenización que trae inmerso los currículos ocultos del sistema educativo tradicional Colombiano. Estos elementos consisten en el reconocimiento de la *multiculturalidad* donde se legitime el imaginario particular de los intereses y proyectos propiciados por los estudiantes. Convergen entonces en el desarrollo de este trabajo, alimentos, territorio e imaginarios que desde la investigación sobre las cocinas se puede propiciar la identidad cultural para lo cual se planteó la siguiente pregunta:

¿Cómo, a través de la IEP, la recuperación, conservación y difusión de la cocina tradicional Inzaeña se contribuye al conocimiento, apropiación de un recetario y al refuerzo de la identidad cultural de la comunidad educativa de la Institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth?

1.2 Justificación

Eduardo Angulo (2009:19) sostiene que:

Para entender a una sociedad concreta, se hace imprescindible conocer lo que come y, hacer posible, degustar su gastronomía, ya que la práctica culinaria es, en resumen, la suma de los alimentos disponibles según el entorno, y de los métodos para prepararlos según la tradición.

Medio ambiente y tradición se conjugan en la frase anterior para hacernos entender que las cocinas de un pueblo son un excelente vehículo para el conocimiento de su cultura, pero también para evaluar los niveles de cambio sociocultural que puedan estar afectando a ese pueblo en particular.

En la actualidad culturas ancestrales son sujeto de constante amenaza de cambio sociocultural por la influencia que sobre ellos ejercen medios de comunicación, redes sociales, publicidad masiva y tantos otros factores, propios de la modernidad, que hacen sentir su peso

sobre las poblaciones jóvenes especialmente entre quienes se encuentran los que pueden llegar a ser los más importantes agentes de conservación o cambio en la sociedad.

Los jóvenes Inzaños no son ajenos a fenómenos como el descrito y es por ello que encontramos necesario adelantar trabajos de investigación como el que aquí proponemos, en donde tenemos como propósito hacer sentir las voces de los jóvenes para que a través de las cocinas tradicionales se hagan escuchar bien sea como agentes portadores de cambio o como elementos claves en la conservación de su cultura.

Tenemos que entender que cocinar es mucho más que transformar unos ingredientes por acción del fuego; cocinar implica identificar lo que es comestible y separarlo de lo que no lo es, transformarlo aplicando cuatro operaciones básicas a saber:

Elección deliberada de materiales del entorno; desarrollo de habilidades y procedimientos para transformar esos materiales; ritmos, ritos y mitos que reglamentan su uso; y, en último lugar, reparto de los alimentos según la jerarquía de los comensales. En fin, que si alimentarse es fisiológico, cocinar y todo lo que conlleva es una de las bellas artes (Angulo, 2009:21).

O yendo más allá, cocinar y consumir la comida es cultura.

Lo considerado anteriormente nos ha inducido a implementar el recorrido que plantea el programa ONDAS de Colciencias a través de la IEP como elemento que admite relacionar educación popular y escuela ya que permite que los educandos evalúen los problemas a su alrededor y propongan un recorrido que pueda dar respuesta a este, aprovechando, por lo demás, la fortaleza que representa el que la institución educativa Sagrada Familia de Nazareth del municipio de Inzá alberga una población estudiantil multiétnica y pluricultural como quiera que allí convergen, campesinos blancos, mestizos e indígenas.

Por otra parte en Colombia a partir de diciembre de 2011 la Dirección de Patrimonio del Ministerio de Cultura presenta públicamente el documento: **Política para el Conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia** cuyo objetivo es el de reconocer y proteger “*los conocimientos, prácticas y productos alimenticios de las cocinas tradicionales de Colombia, como factores fundamentales de la identidad, pertenencia y bienestar de la población*” según (Ministerio de Cultura 2012).

Esta propuesta se enmarca entonces en esta política puesto que la tradición culinaria y alimenticia son patrimonios culturales colectivos pertenecientes a comunidades o grupos

sociales particulares que son transmitidos generacionalmente y que hacen parte de la memoria colectiva y de su identidad.

Atendiendo entonces a la estrategias planteadas por la política mencionada anteriormente el trabajo se vincula a la segunda estrategia denominada: **Salvaguardar el patrimonio cultural en riesgo de las cocinas y la alimentación tradicional** cuyo objetivo es: Poner en marcha procesos efectivos de salvaguardia del patrimonio cultural culinario, en especial el que está en riesgo, y adoptar medidas para su documentación, rescate, revitalización, fomento y divulgación.

Por otro lado en relación con la educación popular al igual que la tupa o fogón nasa son 3 elementos que justifican esta propuesta.

I. Enseñar exige respeto a los saberes de los educandos del libro Pedagogía de la autonomía Freire, P. (2006) quien plantea que los estudiantes al llegar a la escuela traen consigo saberes socialmente establecidos en la práctica comunitaria y que estos deben ser aprovechados en el planteamiento y propuestas de solución a problemas de su entorno.

Atendiendo a esta premisa el recorrido planteado por ONDAS busca que los estudiantes identifiquen problemas a su alrededor y desde sus saberes intenten dar respuesta.

Sin embargo esta metodología pone en aprietos al modelo tradicional, para Freire es necesario que el educando interiorice su práctica y abstraiga de este conocimiento que tenga utilidad en su cotidianidad en contra de lo que el mismo ha denominado educación bancaria. Pero para lograr esta libertad el educador debe apropiarse del modelo y dialógicamente contribuir a que este o tenga efectos en el niño y su entorno transformando la realidad en cuanto a las cocinas tradicionales es decir que sea el estudiante quien investigue, construya y reconstruya en torno a la comida de su territorio y los saberes asociados a esta. ***El educador debe apartarse de su metodología impositiva y escuchar ideas y lograr encaminarlas a un proceso investigativo sin irrespetar las ideas de los estudiantes.***

Observamos en la academia que son unos pocos los privilegiados en hacer ciencia, los estudiantes también consideran que se necesitan muchas herramientas que no posee y que lo que se investiga en la escuela no trascenderá a otros escenarios. Sin embargo el programa ONDAS busca romper estos paradigmas y empezar a construir desde lo cotidiano. A diferencia

de un modelo basado en la competencia y el egoísmo este proceso busca una educación más humana y con sentido social.

II. Octava carta: Identidad cultural y educación nuevamente citando a Freire en Cartas a quien pretende enseñar (1994).

“Es que la identidad de los sujetos tiene que ver con las cuestiones fundamentales del plan de estudios, tanto el oculto como el explícito, y obviamente con cuestiones de enseñanza y de aprendizaje.” Uno de los elementos centrales de esta propuesta es la apropiación de identidad que la mayoría de las veces en la escuela se orienta desde lo conceptual y no desde lo vivencial, como se ha mencionado con anterioridad la alimentación es identidad y cultura razón por la cual se aprovecha este tema para vincularlo como estrategia pedagógica pero sobre todo para entender las relaciones de lo que se hereda y lo que se adquiere en las experiencias sociales, culturales, de clase e ideológicas en palabras de Freire “La fuerza de la sangre”.

Aunque el objetivo del trabajo no está encaminado a la propuesta de un plan de estudios el recorrido demuestra que la propuesta planteada por ONDAS conlleva a identificar acciones para mejorar la actividad docente desde una escuela más participativa y abierta a la realidad contextual y es que es a través de la educación como es posible establecer identidad dado que somos producto de lo que heredamos en comunidad.

Como docentes debemos aprovechar ese potencial de los educandos aprovechar todo ese conocimiento que traen consigo no llevar las riendas como educador dado que esto establece una relación de poder si no caminar y construir juntos que todos los referentes teóricos y conceptuales sean aterrizados al territorio del niño, que es lo que conoce dado que retomar su cotidianidad hará que el aprendizaje sea significativo.

III. IEP La investigación como estrategia pedagógica: Es sabido que la IAP Investigación – Acción – Participativa propuesta por Fals Borda es un aporte significativo a la educación popular el cual comprende la observación de la realidad, la reflexión, la planificación, el desarrollo de acciones para su mejora y la sistematización de la experiencia para la producción de conocimiento.

Lo que quizá sea poco conocido es que la IEP investigación como estrategia pedagógica propuesta por el programa ONDAS de Colciencias tiene una relación directa con la IAP pero

orientada a los niños y jóvenes en edad escolar, la cual a saber consta de 4 fases (I. Planeación del trabajo en la institución, II. Diseño y trayectoria del recorrido, III. Sistematización de la experiencia y acompañamiento IV. Propagación del conocimiento).

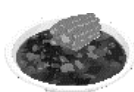
En palabras del educador popular Marco Raúl Mejía (2016)

Una de las corrientes que más rápidamente se ha desarrollado a nivel internacional y nacional ha sido la de las pedagogías fundadas en la indagación o la investigación y en nuestro medio la IEP. En ella se ha construido una propuesta que busca dar respuesta desde nuestras realidades contextuales a la incorporación de las TIC y las culturas virtuales y digitales para construir una cultura ciudadana en democrática en CT+I en la población de nuestro país...

Por las razones anteriormente expuestas amparadas en los aportes de Freire y Mejía que se consideró oportuna la realización de esta propuesta investigativa con un sentir de los estudiantes que trasciende a lo comunitario y a lo nacional.

OBJETIVOS

1.3 Objetivo General



Fortalecer la identidad cultural de los educandos del grado noveno de la Institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth 2018 a través del conocimiento profundo de sus cocinas tradicionales, mediante la aplicación de la metodología IEP (Investigación como estrategia pedagógica)

1.4 Objetivos Específicos



Diseñar las estrategias pedagógicas que permita a los educandos conocer las cocinas tradicionales de su territorio.



Registrar a través de herramientas audiovisuales y documentos escritos los resultados de la aplicación de la metodología IEP en las cocinas tradicionales Inzaeñas.



Elaborar con los educandos un recetario tradicional que recoja las particularidades de las cocinas tradicionales Inzaeñas.



Celebrar un festival de cocina tradicional Inzaeña, en las instalaciones de la Institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth, con participación de los estudiantes involucrados en el proyecto, y de otros actores de la comunidad educativa que manifiestan interés en la participación.



EL TERRITORIO

1.5 El Municipio De Inzá³

Municipio en el departamento del Cauca. La cabecera municipal está localizada a los 02°33'02" de latitud norte y 76°03'50" de longitud oeste, a una altura sobre el nivel del mar de 1.800 m. Dista de Popayán la capital departamental 91 km por vía terrestre. El área municipal es de 685 km² y limita al norte con Páez (Belalcázar-Cauca), al este con Páez (Belalcázar-Cauca) y La Plata (Huila), al sur con La Plata (Área en litigio con el departamento del Huila) y al oeste con Totoró y Silvia (Cauca). Para el primero de enero de 2017 registra 1.101 predios urbanos y 6.467 rurales. Es cabecera de círculo notarial con una notaría, pertenece a la oficina seccional de registro de Inzá y está adscrito al circuito judicial de Silvia. Hace parte de la circunscripción electoral del Cauca y según la Registraduría Nacional del Estado Civil, en el año 2016 el número de mesas habilitadas es de 46, con un potencial electoral de 16.634 votantes que equivalen al 1,79% del total departamental.

Fisiografía. La topografía del terreno es montañosa en su mayor parte y corresponde a la cordillera Central, con alturas que sobrepasan los 4.600 metros sobre el nivel del mar, en donde se destacan los páramos Guanacas y Las Delicias, la serranía de Yarumal, las cuchillas Pedregal y Trompa de Buey y los cerros Pan de Azúcar y Puzná. Recorren el territorio los ríos Negro, Páez y Ullucos, además de numerosas corrientes menores. Sus tierras se distribuyen entre los climas templado y frío, la temperatura promedio anual es de 17,8°C aproximadamente, siendo marzo el mes de mayor temperatura y noviembre el de menor.

Demografía. Según datos conciliados del Censo 2005, la población total estimada para el año 2017 es de 31.701 habitantes, de los cuales 2.297 se encuentran en la cabecera y 29.404 en el área rural. Del total de personas 12.471 son indígenas, 24 afrocolombianos y un raizal del Archipiélago de San Andrés, Providencia y Santa Catalina.

Economía. Para el 2007, de las personas en edad de trabajar el 30,15% corresponde a población económicamente activa. En cuanto a la participación por sectores económicos para

³ Instituto Geográfico " Agustín Codazzi." Diccionario geográfico de Colombia: Inzá - Cauca. Instituto Geográfico Agustín Codazzi.

el 2013, el Ministerio de Agricultura y Desarrollo Rural en la actividad agrícola reporta 4.686 hectáreas en cultivos permanentes, donde predomina el café (4.686 ha) y 186 hectáreas en cultivos transitorios, entre ellos fríjol (76 ha) y tomate (55 ha). En relación con el sector pecuario para el primer semestre del año 2017, el ICA reporta 4.309 cabezas de ganado bovino, el destino de la producción está distribuido así: 53,72 % en matadero y 46,28% en el predio; además hay 808 porcinos, de los cuales el 16% corresponde a lechones. En otras especies pecuarias hay principalmente ganado caprino con 1.069 ejemplares y ovino con 6.056 cabezas. En el sector avícola se reportan 5.000 aves de traspatio. En el sector industrial, de los 5 establecimientos reportados en el año 2007, se destacan 3 en los que se elaboran productos alimenticios, uno donde se fabrican prendas de vestir y uno en el que se elaboran productos de madera. Las entidades de economía solidaria reportan al 30 de junio del año 2016 \$2.060.700.000 de pesos en ingresos. En cuanto a accesibilidad, se une por carretera con Páez (Belalcázar), Popayán, Totoró (Cauca) y La Plata (Huila).

Bienestar Social. La población tiene acceso a los servicios públicos domiciliarios de acueducto con 714 abonados y una cobertura total de 13,65%, alcantarillado con 636 abonados y una cobertura total de 12,16%, energía eléctrica con 3.651 abonados y una cobertura total de 69,82% y telefonía pública con 40 abonados y una cobertura total de 0,76%. La población municipal se beneficia con 7 canales de televisión abierta, de ellos 5 son nacionales y 2 regionales. Inzá accede al servicio de internet mediante conexión de tipo satelital y conmutada, con un total de 23 abonados. En relación con la educación, del total de la población 2.047 personas mayores de 13 años son analfabetas. En su jurisdicción se encuentra una institución de educación superior. El Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA) hace presencia en el municipio; ofreciendo en el nivel técnico profesional.

Cultura. El municipio cuenta con sitios de interés histórico, turístico y cultural, se encuentra dotado con 4 bibliotecas (Cabecera municipal, El pedregal, San Andrés y Guanacas) y una casa de la cultura. La población tiene celebraciones como las fiestas del retorno, de San Pedro y San Pablo y ferias campesinas. A quienes nacen en Inzá se les conoce como inzaños.

Historia. El territorio fue poblado por indígenas Páez. El caserío surgió El 29 de junio de 1577 cuando fue fundado con el nombre de San Pedro de Guanacas por Sancho García de Espinar. Su nombre atribuido a que en la fecha se celebraba el día de San Pedro y Guanacas, al

grupo de indígenas que habitaban la región, relacionado a su vez con una clase de animal. Fue trasladado a su sitio actual en la región de Tierradentro por Jerónimo Inzá en 1783. El municipio de Tierradentro fue creado en 1885 y su capital designada Inzá; posteriormente, en 1907, el extenso territorio se dividió para conformar los municipios de Páez (Belalcázar) e Inzá. Por su obra escultórica, el parque arqueológico de Tierradentro que comparte Inzá con el municipio de Páez (Belalcázar), fue declarado patrimonio histórico y cultural de la humanidad por la UNESCO en 1982.

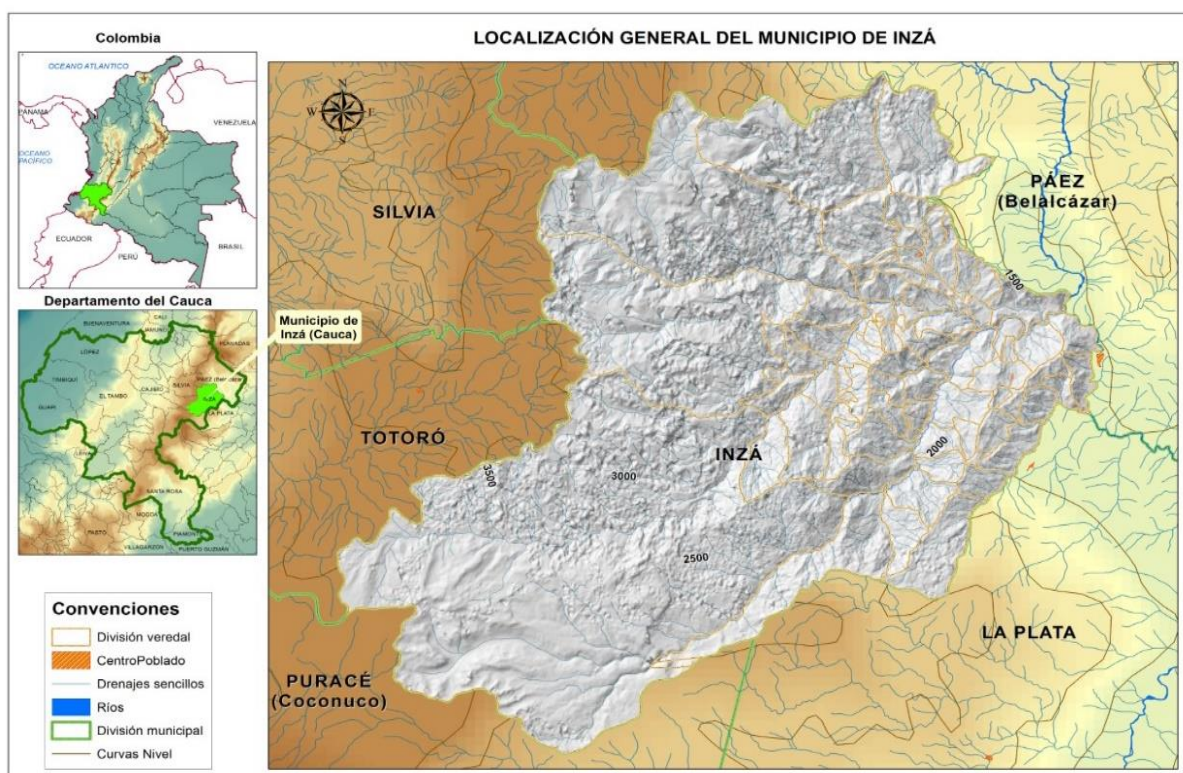


Figura 1 Mapa de localización general del Municipio de Inzá
Fuente: Huila, 2017

Se encuentra distribuido geopolíticamente en zonas, resguardos, baldíos, centros poblados descritos en la tabla 1 y en la figura 2.

De acuerdo al Plan de Vida Regional de los Pueblos Indígenas del Cauca (2007) el municipio de Inzá cuenta con seis resguardos indígenas legalmente constituidos por el INCORA, pertenecientes a la comunidad Nasa tales como: Calderas, Tumbichucue, San Andrés, Santa Rosa, Yaquivá, la Gaitana y tres cabildos, entre ellos el cabildo de Turminá, San Miguel y *Tum Dxi* los cuales hacen parte de la Asociación de Cabildos indígenas JUAN TAMA

del oriente del Departamento del Cauca; la Asociación se conformó en el año de 1991; se creó con el propósito de “*organizarse para la defensa y patrimonio étnico, cultural, Ambiental, económico, y social de la población en el municipio de Inzá*” (2007, p. 39)

Tabla 1 Conformación Política Administrativa del Municipio de Inzá – Cauca

Descripción	Nombre	Número de veredas	Sectores	Área Hectáreas	Porcentaje
Zona	Pedregal	25		12417,43	14.18
	Turminá	8		2.966,56	3.39
	Centro	10		1.460,86	1.67
	Occidente	11		11.542,27	13.18
Resguardo	Yaquivá	7		16.498,91	18.84
	San Andrés	11		4.038,04	4.61
	Santa Rosa	4		1.848,7	2.11
	Tumbichucue		7	4.641,78	5.30
	Calderas		6	2.478,23	2.83
	La Gaitana		1	111,78	0.13
	Otras	Segovia	1		158,82
Propiedad privada				628.10	0.72
Zona de Baldíos				28.789,74	32.87
AREA TOTAL MUNICIPAL				87.581,22	100%

Fuente: CRC, 2003

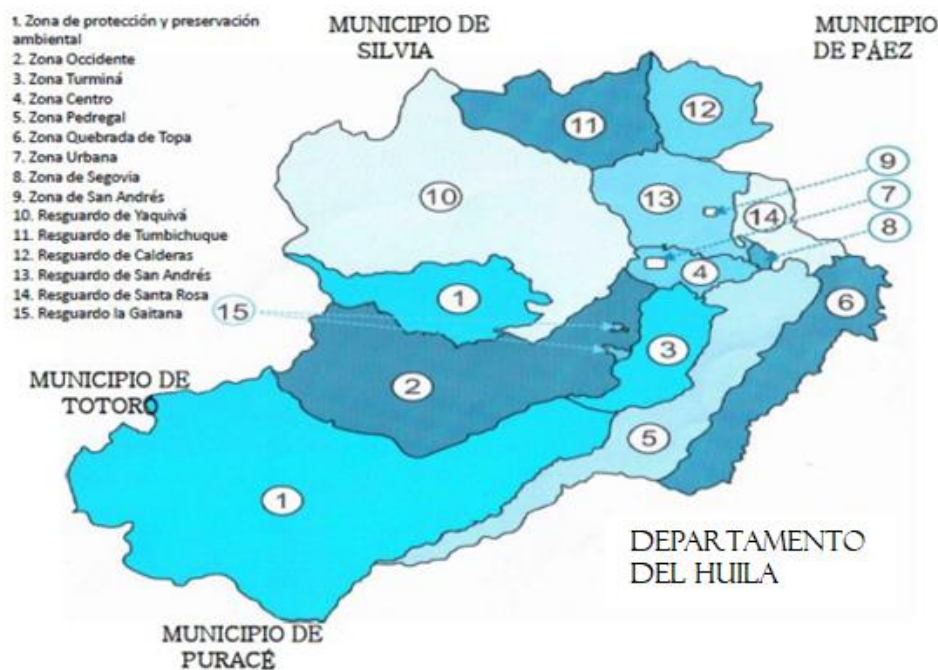


Figura 2. Mapa de Inzá, zonas campesinas, resguardos indígenas y límites

Fuente: Cartilla plan territorial 2004-2007

1.6 El Territorio Desde El Punto De Vista De Los Estudiantes

...existir es un modo de vida propio del ser que es capaz de transformar, de producir, de decidir, de crear y comunicarse. Mientras que el ser que simplemente vive no es capaz de reflexionar acerca de sí mismo y de saberse viviendo en el mundo, el sujeto existente reflexiona acerca de su vida dentro del territorio mismo de la existencia y cuestiona su relación con el mundo. Su territorio existencial es el del trabajo, la historia, la cultura, los valores, el territorio en el cual los hombres experimentan la dialéctica entre el determinismo y la libertad..
Paulo Freire⁴

Esta cita de nuestro referente teórico permite introducir al concepto de territorio que no fue propiamente un objetivo del trabajo pero que se fue presentando a través del proceso dialógico con los educandos. Sin conocer la definición de territorio a través del desarrollo de las guías de trabajo surge la inquietud **¿qué es el territorio?** y se describen percepciones que tienen que ver con su diario vivir de entre ellas destacamos:

“El territorio es el lugar donde vivimos nuestro pueblo, Inzá es mi territorio tiene muchos lugares para visitar además hay mucha cultura es un lugar tranquilo y mi familia está aquí”
 Zharick Gutierrez Huila

*“El territorio es lo que está alrededor montañas, ríos, naturaleza Inzá es un territorio con muchos sitios turísticos aunque hace algún tiempo sufrió por la violencia de los terroristas esta se ha acabado y ya se puede andar tranquilo para visitar las tumbas⁵”*Jerson Achicue Bolaños

“Inzá es mi territorio conformado por personas que se esmeran en cuidar este terruño, con personas trabajadoras, honradas y echadas pa´ elante con mucha cultura y lindos paisajes un lugar donde todos estamos unidos” Harol Andrés Ramírez Hio

⁴ Freire, P. (1994). Pág. 86

⁵ Se hace alusión a los hipogeos del Parque Arqueológico de Tierradentro ubicado en la vereda el Parque del resguardo de San Andrés de Pisimbalá.

Este ejercicio demostró valiosos aportes desde los estudiantes. Retomando a Salazar. R.D (2001) pág. 84 donde establece que el territorio se presenta como referente vital de la cultura en el cual se insertan las raíces de una identidad. Este ejercicio fue vislumbrando acciones pedagógicas para desde la escuela contribuir a la formación de identidad a través de la comida. Como lo refiere Freire, P. (1994).

Solo los hombres, en tanto seres <<abiertos>>, son capaces de llevar a cabo la compleja operación de transformar el mundo con su acción y simultáneamente captar y expresar la realidad del mundo en su lenguaje creativo.

Sus comentarios denotan el potencial del municipio en cuanto a escenarios turísticos y la relevancia de la diversidad de grupos culturales. Hablar de territorio es hablar de las posibilidades construcción de sus valores culturales y de identidad.

1.7 Institución Educativa Sagrada Familia De Nazareth

La institución fue el primer colegio de secundaria en el municipio de Inzá, se denominó Seminario " SAN JUAN GABRIEL PERBOYRE" fundado el 25 de marzo de 1965 por Monseñor Enrique Vallejo, Obispo de la Comunidad de los Padres Vicentinos, apoyado por prestantes ciudadanos y el Alcalde cofundador.

En el discurso de los 50 años, el especialista Luis Gentil Ángel Cuellar, Rector de la institución presentó una breve reseña histórica⁶ de la cual extraje la información que presento a continuación:

El colegio nace de la necesidad de tener un centro de formación y educación secundaria para jóvenes, dado que aunque Inzá es mucho mayor en cuanto a fundación con respecto a Belalcázar- Páez que desde el 3 de mayo de 1953, tenía ya un centro de formación para señoritas y que en su inicio se llamó Escuela Normal Rural "MARGARITA NASSEAU" Regentada por las hermanas Vicentinas. Luego ésta se convierte en la Escuela Normal Superior tomando el nombre de su fundador "Normal Superior ENRIQUE VALLEJO BERNAL". Inzá carecía de un centro de formación para jóvenes varones y eran muy pocos los que podían salir a estudiar a otros lugares.

⁶ Apartes del discurso de celebración de las bodas de oro de la institución educativa

El colegio seminario se gestó por iniciativa de varios ciudadanos entre ellos el entonces alcalde Neftalí Gonzáles, quienes se lo insinuaron al Prefecto Apostólico Monseñor Enrique Vallejo y encontraron eco en este benemérito Pastor. Desde su inicio el 1965 hasta 1996, el seminario estuvo regentado por los hijos de San Vicente de Paul. La primera piedra fue bendecida el 23 de agosto de 1964, aprovechando parte de la antigua escuela de varones pues el estudiantado había pasado a las instalaciones del hoy, núcleo escolar.

El seminario menor JUAN GABRIEL PERBOYRE, fue erigido por decreto canónico número 04 del 7 de noviembre de 1964 emanado de la Santa Sede.

Las labores académicas estaban preparadas para el 19 de marzo de 1965 Fiesta de San José, pero por la toma guerrillera del miércoles 17 de marzo del mismo año al pueblo de Inzá, dirigida por “TIRO FIJO” no fue posible y se postergo para el jueves 25 de marzo, fiesta de la Anunciación.

Se dio inicio con el grado primero de bachillerato, bajo la rectoría del sacerdote español ANSELMO SALAMERO de la comunidad de padres vicentinos con 8 estudiantes y 6 docentes. Hasta 1989 funciono solo la educación básica secundaria, hoy 6° a 9°.

En 1990 se inició el grado décimo y en 1991 el grado undécimo, generando con ello la primera promoción de bachilleres académicos, bajo la rectoría del Padre Jorge Escobar Archila.

Desde el 25 de marzo de 1965 hasta 1996 se conservó el carácter de seminario con identidad propia y ofreciendo el servicio de internado para jóvenes preferiblemente de Tierradentro aunque por muchos años estuvo abierto a jóvenes de otros departamentos. El último rector fue el Padre vicentino Fredy Lozada Lemus.

Desde su fundación hasta 1996 pasaron 8 sacerdotes vicentinos como Rectores. A partir de 1997 hasta el año 2001 lo regentó el primer sacerdote Diocesano Presbítero Roelfi Andrés Trochez Quijano. Los años 2002 y 2003 estuvo regentado por el Presbítero Diocesano Silvio Rojas Millán aunque ya no con carácter de seminario, si no como colegio y con la anuencia del Prefecto Apostólico Monseñor Jorge García Isaza, en el año 2002 se convirtió en colegio mixto y en el 2003 se ofreció la primera promoción de bachilleres académicos mixta con tres mujeres que se vincularon al grado once.

En el 2004 se convirtió en la Institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth y la rectoría fue asumida por la hermana Elvira Rodríguez de la comunidad de hermanas dominicas de Nazareth, quien era rectora de la escuela Santa Luisa de Marillac, hecho que le permitió convertirse en sede principal y los sacerdotes fueron retirados definitivamente del proceso educativo del colegio. Cabe anotar que en el año de 1972 la institución sufrió una pequeña crisis dado que en la normal de Belalcázar no recibieron a un grupo de señoritas de Inzá razón por la cual empezó la fundación del

entonces colegio cooperativo de carácter mixto en las instalaciones del Núcleo escolar, lo cual generó una campaña en contra del seminario, los sacerdotes y las religiosas razón por la cual el entonces rector Padre Jorge Escobar, quien manifestó, que así fueran 10 estudiantes no se cerraría el seminario.

En la actualidad en el colegio laboran los siguientes Ex – Alumnos: LUIS GENTIL ANGEL CUELLAR (Rector), ALVARO ENRIQUE PUCHICUE (Docente de Biología), GONZALO GUEVARA NINCO (Docente de filosofía) y JUAN PABLO MEDINA BOLAÑOS (Docente de química). Cabe destacar también que de las primeras promociones y según los buenos resultados en las pruebas ICFES en 4 ocasiones se obtuvo el premio ANDRES BELLO.

En la actualidad la institución educativa cuenta con 4 sedes; la sede rural de San Francisco con escuela unitaria de preescolar a quinto con 8 estudiantes, la sede Alto de la Cruz con 47 estudiantes, la sede primaria Santa Luisa de Marillac y la sede principal que alberga cerca de 550 estudiantes de acuerdo con el sistema integrado de matrícula SIMAT de junio de 2018. Con 28 docentes, 2 directivos, 6 administrativos y 1 un psico-orientador.

1.8 Proyecto Pedagógico “La Colombianidad”

Esta propuesta se gesta en la institución desde el 2006 como una idea para fortalecer en la comunidad educativa la identidad y la apropiación del territorio y es una actividad que se ha institucionalizado por su trayectoria. La Colombianidad es un evento que se desarrolla en una semana dedicada a resaltar la cultura, el deporte, el patrimonio histórico, biológico y gastronómico de las diferentes regiones del país haciendo énfasis en el potencial que ofrece el municipio de Inzá. Además, vincula la participación de otras instituciones, sector productivo y comunidad en general.

Como proyecto inicia en el Colegio Seminario Juan Gabriel Perboyre esta propuesta que se realiza cada dos años alternando con las olimpiadas deportivas es un espacio que además fortalece las habilidades artísticas de la comunidad educativa. Después de la primera Colombianidad, en el año 2008 las demás sedes de la institución se vincularon al desarrollo de este proyecto.

Para el año 2010, la Colombianidad se unió a la conmemoración del Bicentenario de la independencia de Colombia, por ello la celebración fue el 20 de julio y se realizó en la plaza principal de Inzá. Una variación que se hizo en el 2012 fue profundizar en el conocimiento del

departamento, por ello se llamó Caucanidad y se destacó la literatura, gastronomía y el folclor regional mediante comparsas de mitos, leyendas, comidas y bailes representativos.



Fotografía 1 Caucanidad 2012 muestra gastronómica
Fuente: Archivo personal Dary Gómez



Fotografía 2 Caucanidad 2012 Estudiantes grado 3o.
Fuente: Archivo personal Dary Gómez

En el año 2015 y con el motivo de celebrar las Bodas de oro se resaltó la municipalidad Inzaeña como forma de rescatar la cultura y los aspectos socioeconómicos de nuestra región, allí se pudo ofrecer a todos los miembros de la comunidad la oportunidad de profundizar en el conocimiento, la identidad y las prácticas culturales de cada zona del municipio de Inzá. A partir de la realización de la II Colombianidad, este proyecto ha sido cofinanciado con recursos del municipio de Inzá y ha recibido el apoyo de diversas entidades que trabajan en Inzá como la Federación Nacional de cafeteros, Corporación Autónoma Regional del Cauca, Asorcaf , ESE Tierradentro, entre otras.

Para el año, 2017 se realizó la VI semana de la Colombianidad jornada cultural y deportiva que se llevó a cabo el mes de septiembre, destacando nuevamente como tema central la comida de las diferentes regiones de Colombia. Los grados novenos se enfocaron en resaltar los productos agrícolas y recetas representativas dentro de las cuales se presentaron, el mote de maíz capio con pezuña de cerdo, la chicha, el chirrincho, los tamales, carne de cerdo ahumada con yuca, yuca chanchira con ají, dulce de cidra y natilla de zapallo.



Figura 3 Recorte periódico el Liberal
Fuente archivo de la Institución



Fotografía 3 Stand Tierradentro Sexta semana de la Colombianidad 2017. Fuente: Este estudio

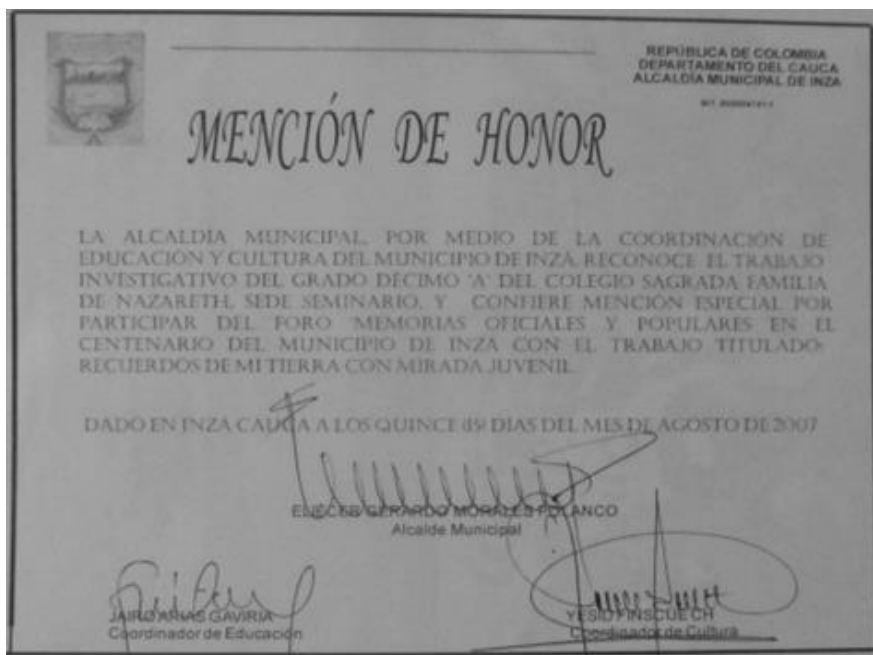


Fotografía 4 muestra alusiva a productos agrícolas del municipio de Inzá – VI semana de la Colombianidad 2017 Fuente: Este estudio

1.9 Participación Programa Ondas Cauca

El programa ONDAS en la institución se ha venido desarrollando desde 2007 con la docente Teresita de Jesús Medina Bolaños quien en el marco de su práctica pedagógica formuló el proyecto de Aula “Recuerdos de mi tierra con mirada Juvenil” el cual fue un ejercicio para indagar sobre el recorrido histórico del municipio desde la bibliografía hasta las historias de vida que se plasmaron en un documento con el mismo nombre, que es un documento de gran valor porque consolida información sobre: las fundaciones de corregimientos, la historia de la primera alcaldía municipal, historias de escuelas y colegios, historia del Hospital Luis Adriano Pérez, la llegada del Comité de Cafeteros, historia del Amo Jesús de Guanacas, establecimiento de los servicios públicos municipales (agua, energía y matadero), construcción de calles y vías,

costumbres y creencias, fiestas y celebraciones, hechos de violencia, entre otros. Un documento que es evidencia de una estrategia pedagógica que conlleva a la transformación y apropiación del territorio. Este ejercicio tuvo un reconocimiento de la Alcaldía Municipal dado que participó en el Foro Memorias Oficiales y populares en el centenario del Municipio de Inzá. Se entregó una mención honorífica firmada por el entonces alcalde Eliecer Morales Polanco. (Ver Fotografía 5)



Fotografía 5 Mención de Honor Trabajo “Recuerdos de mi tierra con mirada Juvenil”
Fuente: Archivo Personal Docente Teresita de Jesús Medina

Posteriormente en el año 2012 con participación de las docentes Dary Pilar Gómez y Teresita de Jesús Bolaños nuevamente conformaron con estudiantes de básica primaria el grupo de investigación Exploradores del planeta quienes trabajaron el proyecto ¿Cómo nacen los animales?

De este recorrido investigativo aun reposa en el archivo personal de la docente Dary Pilar Gómez, las bitácoras y el diario de campo de un ejercicio con 32 estudiantes de la sede primaria que lograron viajar a diferentes escenarios a socializar su recorrido investigativo el cual se resume en el poster que se puede visualizar en la fotografía 6.



Fotografía 6 Póster grupo de investigación Exploradores del planeta
Fuente: Archivo personal Docente Dary Pilar Gómez

1.10 Recorrido Del Grupo De Investigación JIRNTI

En el año 2016 con la convocatoria de ONDAS CAUCA se participó con el grupo JIRNTI Jóvenes Investigadores Recuperando Nuestras Tradiciones Inzaeñas con el tema de cocina tradicional Inzaeña. Actividad en la cual se recopilaron algunas recetas y conocimientos ancestrales sobre la comida, modos de preparación, elementos materiales que intervienen en la preparación de los alimentos y otros asuntos relacionados con la cocina y la tradición desde los estudiantes del grado 11. Con los educandos se realizó la primera muestra gastronómica dentro

de la institución (fotografía 7) donde se compartió con la comunidad educativa los hallazgos. Sin embargo dado que eran estudiantes de grado 11 al finalizar el año escolar abandonaron la institución y por ende el grupo de investigación.

En 2017 se retomaron las actividades desarrolladas con el grupo anterior y se participó en la VII feria infantil y juvenil del proyecto **“Fortalecimiento de una cultura ciudadana en ciencia, tecnología e Innovación, a través de la investigación como estrategia pedagógica en el departamento del Cauca”** el 31 de marzo del 2017. Este año se vincularon estudiantes de diversos grados y expusieron los resultados obtenidos por el grupo anterior. En la feria los estudiantes son reconocidos como grupo mejor valorado y ganan el cupo a la feria Regional. En junio de 2017 se participó en la feria Regional (ver fotografía 8) en la cual no se alcanzó a obtener el cupo para la feria nacional en Bogotá.



Fotografía 7 II feria del emprendimiento – I muestra gastronómica Inzaeña Nov 2016 Fuente este estudio



Fotografía 8 Encuentro Regional ONDAS “Yo amo la ciencia” 2017 Popayán Junio Fuente este estudio

En 2017 dada las dinámicas que se llevan en la institución y la dificultad de reunir en horario escolar a estudiantes de diferentes grupos se conformó el grupo, pero no se desarrollan actividades aunque permanentemente preguntaban a la docente sobre las estrategias para continuar con el desarrollo del proyecto.

En septiembre de 2017 se llevó a cabo en la institución de la VI Jornada de la Colombianidad, una estrategia pedagógica planteada por los docentes para que los estudiantes conozcan más sobre el país. En esa oportunidad el proyecto se denominó **“Fortaleciendo**

nuestra apropiación de territorio” el cual buscaba que los estudiantes además de conocer más sobre el país, se dieran a la búsqueda de la comida tradicional de las diferentes regiones del país.

En esta oportunidad con algunos estudiantes del grupo nuevo se presentó una muestra de comida tradicional Inzaña donde los niños participaron de la preparación de algunas recetas del grupo anterior (dulce de cidra papa y natilla de zapallo).

Dado que los estudiantes en su mayoría son de grado octavo se presenta la propuesta a los estudiantes de que el proyecto se maneje en horas escolares del área de emprendimiento que es una de las áreas de desempeño de la docente investigadora, para lo cual se formó el grupo 2018 con estudiantes del grado noveno.

2. LA TULPA

2.1 Marco Conceptual

"Estamos perdiendo identidad. Muchos de nuestros hijos ni siquiera saben sembrar yuca o tejer, y prefieren comer arroz y no mote, que es nuestro plato tradicional" Palabras de la gobernadora del Resguardo de San Andrés de Pisimbalá - Marina Yugue (2015) ante la problemática entre campesinos e indígenas por la administración de un centro educativo en el resguardo de San Andrés de Pisimbalá.⁷

Estas palabras hacen referencia a dos de los tres elementos conceptuales que se relacionan en este trabajo; las cocinas tradicionales, la formación de identidad en los educandos y la Investigación como Estrategia Pedagógica que es una de las formas de penetración de la educación popular en un sistema como la escuela.

En este ejercicio reflexivo se presentan los aportes de distintas miradas que nos conllevan a la realización de este trabajo.

Para el desarrollo del presente trabajo no fue sencillo asumir una postura teórica en particular pero se hizo evidente a medida que transcurrió que el funcionalismo es el mayor orientador en la medida en que asumimos la comida, la preparación de los alimentos, su consumo individual o comunitario, como un medio o estrategia pedagógica "apoyada en la fuerza de la tradición"

Antes de hacer un recorrido sobre los aportes conceptuales de la cocina tradicional se debe mencionar las diferentes perspectivas de la alimentación.

2.2 Perspectiva teórica sobre la alimentación

Teóricamente se hallan diferentes miradas a la alimentación. Se encuentran aportes de orden antropológico, sociológico y biológico – fisiológico entre otras. Esto denota la relevancia que en la actualidad se le está dando a esta actividad cotidiana, pero no solo alimentarse como necesidad fisiológica si no como significaciones sociales.

⁷ Sin firmar. (2011, 12 de marzo). Guerra por una escuela. Semana. Recuperado de <https://www.semana.com/nacion/articulo/guerra-escuela/236683-3>

Desde una mirada antropológica es frecuente encontrar en los referentes la obra de Lévi-Strauss⁸ “Lo crudo y lo cocido” donde inicialmente reclama en su momento el poco interés que se da a la investigación de los fenómenos culturales asociados a la alimentación y su importancia para comprender sistemas de pensamiento indígena y su relación con fenómenos culturales.

“[...] los alimentos no solo se componen de nutrientes, sino también de significaciones, no cumplen únicamente una función fisiológica, si no social y no se digieren en forma exclusiva mediante procesos orgánicos internos, sino a través de representaciones que le vienen de afuera y que han sido generadas por el entorno cultural” (Gracia, 2000)

Estudiar la cocina de una región incluye una dimensión imaginaria, simbólica, social y no solamente descriptiva o desde la funcionalidad biología y fisiológica.

En su libro *Cocina, cuisine y clase* Goody, J. (1995) en el segundo capítulo de su obra: *Panorama general* hace referencia al tipo de atención que los antropólogos le han prestado al estudio del “alimento”. Bajo 3 enfoques:

2.2.1 Enfoque Funcional.

Retomando el trabajo de Emile Durkheim en cuanto a la experiencia en el seno de otras culturas (el trabajo de campo participativo) dentro de las figuras que se distinguen en estos avances se encuentra a: A.R Radcliffe – Brown quien describe una comunidad de las islas Andamán y establece “*Sin duda la actividad social más importante es la obtención de alimentos*”(1922-227) y según el autor alrededor del alimento “*los sentimientos sociales producen acciones con mayor frecuencia*” Por esta razón el “valor social” del alimento se trata de una forma de educación “*llevada a cabo por la sociedad apoyada en la fuerza de la tradición*”

Este enfoque plantea la función social del alimento en la manifestación de sentimientos que contribuyen a socializar un individuo como miembro de su comunidad” y es esta función lo que mantiene el sistema.

⁸ Lévi-Strauss, C. (1971). *Lo crudo y lo cocido*. Revista de la Universidad Nacional (1944-1992), (9), 119-157.

Funcionalmente las costumbres relacionadas con la alimentación (ritos, recetas, prohibiciones de consumo de alimentos) al principio parecían carentes de significados pero han demostrado cumplir importantes funciones en el aspecto cultural de las comunidades.

El funcionalismo entendido como dador de significado a lo que a nuestros ojos carece de relevancia, identificando los significados, símbolos y expresiones asociados a la alimentación.

Como se ha mencionado con anterioridad en las citas y en el desarrollo de este documento a partir de diversos estudios se plantea una nueva concepción de la relación comida-cultura y es que en las costumbres, tradiciones o rituales que se hacen entorno a la comida demuestran cumplir importantes funciones en el contexto social.

2.2.2 Enfoque estructural.

El análisis de la cocina se le ha asociado a Claude Lévi-Strauss quien intentó observar la estructura para extraer patrones que luego serán referidos a la estructura profunda para lo cual estudio un elemento básico de lo humano: la cocina lo cual se evidencia en sus publicaciones *Lo crudo y lo cocido* (1964), *De la miel a las cenizas* (1966) y *El origen de los modales en la mesa* (1968). Como lo establece Osorio,G (2015):

Las comidas constituyen un sistema de comunicación, un protocolo de imágenes y costumbres, una infinita mezcla de olores, texturas, colores y sabores, que manifiesta la estructura social y simboliza las relaciones entre los hombres.

El estudio de la alimentación, productos, rituales, entre otros permiten una dualidad entre la naturaleza y la cultura Lévi Strauss afirma que “La cocina de una sociedad es un lenguaje que se traduce inconscientemente su estructura” (1981) En el caso de la cocina esta tiene un reflejo en otros ámbitos como el cultural, de modo tal que un pequeño cambio trascenderá y transformará.

2.2.3 Enfoque Cultural.

Si bien, se considera que el alimento está vinculado con factores biológicos y sociales, el alimento en si es un “código” que describe las relaciones sociales que en si expresa este código, como las estructuras sociales o las relaciones sociales.

2.3 La IEP Investigación Como Estrategia Pedagógica⁹

En la historia de la humanidad la escuela ha jugado un papel importante en desarrollo del hombre, hoy en día es frecuente encontrar en diversas publicaciones la necesidad de que la escuela sea el motor de cambio para poder alcanzar una sociedad digital, con el aprovechamiento de todas las herramientas que nos brinda, en elementos configuradores planteados por Marco Raúl Mejía como lo son el conocimiento, la tecnología, nuevos lenguajes, información, comunicación, innovación e investigación, para la búsqueda de un desarrollo o transformación de la vida del hombre que se relaciona con el capitalismo.

Atendiendo a los orígenes de la educación popular se plantean las siguientes preguntas ¿educación en dónde?; ¿educación para quién?; ¿educación desde dónde?; ¿por qué la educación en estos tiempos y en estas culturas? El aspecto más significativo de la educación popular es la forma de reconocer el saber de los grupos subalternos, propicia como parte de lucha en contra del pensamiento eurocéntrico, con el desarrollo de propuestas pedagógicas y metodológicas que logren visibilizar el conocimiento en sus prácticas, a través de una herramienta como lo es la sistematización en procesos investigativos de la cual este trabajo es una muestra fehaciente de la posibilidad de establecer acciones de educación popular desde la escuela.

La nueva sociedad digital exige que la escuela evolucione y con lo cual los educadores también deben evolucionar, sin dejar de lado su rol de mediador en el proceso educativo, utilizando las herramientas que nos brinda las nuevas tecnologías, la educación popular no se puede quedar atrás, por el sin número de oportunidades en el campo de la innovación de procesos, estructuras y dinámicas de esta sociedad moderna, con lo cual la escuela de hoy se enfrenta a estos nuevos cambios.

La investigación como estrategia pedagógica (IEP), es una propuesta de innovación educativa con al que se busca reconfigurar y reorganizar la escuela, tanto a nivel internacional y nacional, la IEP busca dar respuestas a la realidad desde la implementación de las TIC con lo

⁹ Aporte teóricos tomados del documento La investigación como estrategia pedagógica, una propuesta de saber y conocimiento desde la educación popular. Diálogos: Educación y formación de personas adultas del ponente de la IEP en Colombia Marco Raúl Mejía.

que se construye una cultura ciudadana y democrática que se basa en CT+I (ciencia tecnología e innovación) de nuestra población.

Los nuevos desarrollos se dan desde lo virtual y la escuela debe buscar la solución de problemas de su entorno desde las nuevas tecnologías que se fundamentan en CT+I, con lo que se reorganizan los nuevos procesos del conocimiento y el saber.

La investigación siempre se relaciona con la ciencia donde personas vestidas de bata son los más indicados para realizarla, por lo que hay romper este paradigma, por lo que es importante conocer los siguientes elementos consecutivos:

- ✓ Desmitificación de la ciencia, donde sus procesos y actividades se pueden utilizar en la vida cotidiana.
- ✓ Democratización del conocimiento
- ✓ Capacidad de juicio crítico sobre la lógica
- ✓ Habilidad para indagar, preguntarse
- ✓ Trabajo colaborativo
- ✓ Desarrollo de la Creatividad
- ✓ Transformación del entorno.

El recorrido hecho con los estudiantes permitió poco a poco dar cumplimiento a los elementos anteriormente planteados, los estudiantes comprenden que la ciencia no solo se construye desde las universidades, que en nuestros hogares indagar sobre una actividad tan cotidiana como la comida les permitió demostrar esas habilidades para responder a sus preguntas de investigación a través de actividades creativas planteadas por ellos mismo y en palabras de Freire respetando los saberes de los educandos.

Al conocer y aplicar los anteriores elementos se puede plantear el desarrollo de una cultura ciudadana de CT+I desde lo virtual y digital en nuestras instituciones educativas, a través de la IEP con apoyo de las TICs, donde se encuentran aspectos como:

- La construcción de identidad donde se incorpore el reconocimiento de la ciencia la tecnología en la cultura de cotidiana de individuos, instituciones y comunidades, donde se involucre sectores como el productivo, social, político, estatal desde ámbito local, regional y nacional.

- Desarrollo de formas de organización que se vean orientadas en apropiación de valores en torno a la ciencia y tecnología donde se creen modelos de participación, movilización social y reconocimiento público de las actividades científicas, donde los niños, niñas y jóvenes desarrollen capacidades y talentos en un entorno favorable en el aspecto social con sus condiciones económicas.
- Crear una estrategia metodológica que se fundamente en las TIC, con la que se reconozca y se aplique de forma individual y colectiva en actividades de investigación para solución de problemas y dificultades desde la aplicación del método científico.

Con los anteriores aspectos de la implementación de la IEP, en la escuela nos conduce a la producción social de conocimiento, valoración de la diversidad, creatividad y la interacción de los problemas del entorno y la endogenización de la virtual con la incorporación de las TIC. Las IEP promueven que en diferentes espacios, se incorpore el uso de las TIC, para que los actores potencien el acompañamiento, las actividades investigativas, la autoformación y la comunicación de sus trabajos, reflexión de sus experiencias virtuales con lo que se construye una cultura en TIC que se basa en procesos, pedagógicos, investigativos, políticos sociales en la consecución de una verdadera sociedad digital.

Para que exista una incorporación de la cultura ciudadana en CT+I y una construcción cultura virtual y digital se debe realizar un verdadero cambio en las propuestas educativas, en los proyectos educativos institucionales y en los currículos que permitan un trabajo reorganizado en los diferentes espacio y ambientes de aprendizajes las estructuras administrativas, pero lo más importante es que se logre un cambio en los actores de la educación como lo son los niños, niñas, jóvenes, maestros, padres de familia, directivos y miembros de la instituciones educativas, organizaciones sociales, entidades gubernamentales y empresas públicas.

Para que existan un verdadero trabajo en TIC que potencie la aprobación social de la ciencia y la tecnología donde se genere conceptos pedagógicos novedosos es necesario que la virtualización que se trabaje desde la ciudadanía y democracia se debe basar en disminuir las desigualdades sociales donde el acceso a ha convertido en factores inequidad y desigualdad, apropiación de las TIC por comunidades y actores de la comunidad educativa, empoderamiento

de las TIC para la toma de decisiones, implementar procesos formativos a través de pedagogías que construyan una cultura CT+I en el ejercicio del IEP en la búsqueda de nuevas realidades, desarrollar pedagogías propias de nuestra realidades es decir ajustadas al medio o contexto donde nos encontramos que se relacionen con la acción educativa pedagogía de este tiempo y la innovación para desarrollar actividades humanas y educativas.

Colombia se enfrenta a varios retos en diferentes espacios, que se ven marcados en la desigualdad social, generado por la violencia de muchos años atrás, la corrupción, y la falta de oportunidades de la clases menos favorecidas, por lo que es necesario la construcción de una democracia plena donde la población pueda acceder a procesos de generación de conocimiento y apropiación de las TIC que permita la formación de una opinión y participación en la toma decisiones sobre su vida, la solución de problemas, logrando una ciudadanía crítica y empoderara de las situaciones y dificultades que hoy se presentan. Un ejemplo donde se busca generar IEP es el proyecto ONDAS de Colciencias, donde se apoyan de la cultura CT+I y la apropiación de las TIC La historia siempre nos ha mostrado la desigualdad que ha existido en la sociedad en el acceso, de muchos servicios y la tecnología aplicada a la ciencia no es ajena a esta desigualdad, con lo cual es necesario que los actores del proceso educativo construyan y propongan una metodología que acerque a la ciencia e investigación a los niños, niñas y adolescentes colombianos, donde la preocupación es la asimetría del acceso a las tecnologías con lo que se ve reflejado las nuevas formas de exclusión, segregación y hasta la dominación, al reconocer la desigualdad en la distribución de bienes, uso y control significa que se debe construir estrategias y apropiarse de ellas con la certezas de que ese conocimiento, esas tecnologías, y esos procesos investigativos que se desarrollen en la instituciones educativas, interactúen con los distintos actores y nos ayuden alcanzar una equidad en nuestra sociedad.

Si la escuela implementa procesos investigativos, a través de la IEP, se benefician los niños y jóvenes de estas nuevas generaciones, desde el sentido de ser nativos digitales, que hacen uso de las TIC y lenguaje digital con lo que les permite pensar en cambio y transformaciones que los lleven alcanzar su proyecto de vida.

Los maestros que trabajan con IEP, deben comprender las posibilidades de la transformación que se genera desde la esfera de su práctica pedagógica, porque la propuesta no

es formar científicos, es construir una cultura ciudadana y democrática en ciencia, tecnología e innovación, en estos tiempos donde el mundo se estructura desde el conocimiento, a tecnología, la información y la comunicación. En este ejercicio pedagógico se fundamenta desde lo público en la consecución de una justicia educativa y curricular para construir una sociedad más justa y menos desigual. El hecho es que si nuestros niños optan o se convierten en científicos, desde la propuesta metodológica, este fundamentada en las capacidades del ser humano (cognitivas, afectivas, valorativas y de acción) sobre las cuales se trabaja en la investigación como estrategia pedagógica.

La corriente crítica nos permite encontrar caminos alternativos, desde la revolución científico-técnica para alcanzar la reconfiguración del saber escolar de la modernidad, no solo en la modernización de la escuela, sino es intentar transformarla con propuestas pedagógicas, metodologías inclusivas, con diseños concretos. Donde se reconozca el trabajo inmaterial es decir el trabajo intelectual, el cual en esta sociedad se ha convertido en un generador de valor y por lo tanto en el elemento central del capitalismo, por lo que los actores que trabajan con el conocimiento, la tecnología, la información y la comunicación son claves en la conformación de esta sociedad.

Por lo que los educadores deben reconocerse y construirse como parte de estas nuevas condiciones que exigen las generaciones de hoy, con su capacidad humana al servicio de intereses precisos y concretos.

La investigación desde las corrientes educativas críticas, significa una lucha teórico-práctica, con el presupuesto sobre el conocimiento, la ciencia, su epistemología, la cultura, lo humano y grupos sociales, en contra de cuatrocientos años de una educación señalada como objetiva, generando aspectos en la sociedad, como el control, la desigualdad y dominación, por lo que es necesario reconocer la importancia de la investigación en la sociedad con al que se puede formar una mirada crítica, en la búsqueda de una coherencia en estos tiempos con la que se obliga no solo se denunciar, sino de apropiarse de la realidad y construir una propuesta que se promueva no solo la modernidad sino la transformación de contextos, cultura, epistemologías, con lo que logren un cambio en esta sociedad.

La investigación como estrategia pedagógica está relacionada con elementos básicos de la educación popular, que son los ejes de la propuesta, con la que se pretende el acercamiento

de pedagogías que fundamentan la investigación, en el proceso de construcción colectivo donde se incorporan todos actores como los niños, maestros, asesores, con lo que se generan procesos de educación popular, dando como punto de partida la realidad y sus saberes, para elaborar una propuesta investigativas del contexto de la comunidades, con la interpretación y formulación de procesos de investigación de sus problemáticas, que al final con la aplicación de IEP promueva la construcción de la movilización social de los actores, con lo que se puede optar o desarrollar una propuesta en la constitución de redes sociales, políticas e institucionales, dentro de sus territorios o localidades, con lo que reconoce la necesidad de transformar la educación hacia la realidad del contexto, su cultura, y la integralidad de lo humano (razón, emoción, interés, acción) y que se logre reconocer las diferencias y semejanzas en la interacción con otros y sus realidades.

La IEP tiene como propuesta desde una realidad en construcción, donde el reconocer que somos parte del mundo y no existe un dualismo entre lo humano y la naturaleza, porque es necesario que los niños y jóvenes se pregunten por lo que pasa a su alrededor y como los afecta y la forma de sentir lo que ocurre. Con lo que se plantea el principio de la educación popular en el cual la realidad se conoce para transformarla y con lo que trae como consecuencia que nos transformemos a nosotros mismos desde la ética, con lo que busca enfrentar la segregación, la exclusión, formas de control y dominación que ocurren en esta sociedad capitalista, por esto la IEP busca construir autonomía en sus participantes, donde estos puedan sustentar y fundamentar las condiciones de negociación cultural y un dialogo de saberes, con lo que se puede aprender de la diversidad y reconocer la sociedad actual, y crear un propuesta para debatirla, replantearla, reformularla, logrando una democracia. En este ejercicio se reconoce que el dialogo de saberes construye la intra-culturalidad como aspecto central de la interculturalidad, de las sociedades desde la negociación cultural que se desarrolla en distintas esferas de la vida como saberes, conocimiento, cultural, grupos humanos, prácticas sociales, grupos de edad, donde la negociación se aprende desde la propuesta de su propia práctica, con lo que se busca que autovaloración de los niños la permita organizar y encontrar su grupo de referencia, con el que comparte, sus intereses y puede organizar su proceso investigativo desde las relaciones educativas y pedagógicas.

Un aspecto fundamental de la educación es la construcción de relaciones sociales desde la empatía entre los distintos actores, para que desde la pedagogía se puede pensar en sociedad,

por lo que el docente debe convertirse en un ser enseñante-aprendiente. En la aplicación de la IEP, el maestro se convierte en un acompañante co-investigador dejando de lado su rol tradicional y se reconoce que debe un aprendiente, con un trabajo colaborativo, con autonomía desde su capacidad crítica y autocrítica de sus propuestas la de los demás, para obtener nuevas capacidades, nuevos lenguajes, para poder alcanzar las bases de una democracia real y una ciudadanía para las nuevas realidades del mundo, por este motivo la IEP es una metodología para poder comprender y transformar el mundo.

Un resultado de la investigación es que el niño realiza una acción sobre el mundo para compartir los nuevos conocimientos con los que nos enfrentamos en el día de hoy, convirtiéndose en una alfabetizador e interlocutor de su entorno familiar y el mundo que lo rodea, desde este fundamento asiste a ferias locales, regionales, nacionales e internacionales. Por lo que ese debe enfocar y reelaborar la idea didáctica, instrumentos, herramientas a través de procedimientos, metodologías, y técnicas utilizadas para la construcción de una resistencia social donde la educación se convierte en un proyecto social emancipador.

El educador popular debe asumir el buen vivir de sus prácticas significativas hacia la realidad de nuestros pueblos originarios, adquiriendo un soporte más profundo en dialogo-negociación confrontación a las formas dominantes de lo eurocéntrico, donde la IEP y la educación popular busca reconocer los caminos para la elaboración teórico-práctica en la inclusión del buen vivir de las propuestas educativas, dejando de lado la educación tradicional.

Al final no hay enseñanza sin investigación, ni investigación sin enseñanza, que están presentes en todos los actores de este proceso educativo, donde mi rol como docente es mientras enseño continuo buscando, indagando, para que la investigación me lleve a comprobar, intervenir, educar y termino educándome. La investigación me lleva a conocer lo que no conozco y comunico o anuncio lo que se nuevo que se aprende con lo que el docente se convierte en un docente investigador, donde la indagación, la búsqueda, la investigación forman parte de la naturaleza de los docentes, que se necesitan en este mundo de hoy y del futuro, que vayan acorde con las nuevas tecnologías, sin olvidar que el profesor necesita una formación permanente que lo lleve a construirse como un docente investigador que vaya de la mano con la sociedad digital, y poder construir una educación donde los estudiantes sean críticos, en la búsqueda de una ciudadanía consciente de las realidades en las que vivimos y nos luchar en

contra del sistema, y alcanzar una verdadera democracia.

2.4 Identidad Cultural – Reflexiones Desde Paulo Freire

Este trabajo parte de la premisa planteada por el pensador latinoamericano Paulo Freire en Pedagogía de la autonomía -1998 *“La cuestión de la identidad cultural, de la cual forman parte la dimensión individual y de clase de los educandos cuyo respeto es absolutamente fundamental en la práctica educativa progresista, es un problema que no puede ser desdeñado.”*

Como se ha mencionado con antelación en la Institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth convergen diversos grupos étnicos que traen consigo estructuras de identidad que se ven en peligro en la escuela mayoritaria puesto que no tiene en cuenta la interculturalidad, la dialogicidad, ni las diferentes concepciones que se tienen sobre la alimentación, es por esto que se acude a las ideas de Freire para incluir en las prácticas académicas escolares acciones que incluyan los saberes de los educandos.

Se trabaja una perspectiva teórica desde Freire con dos de sus obras: Pedagogía de la autonomía y cartas a quien pretende enseñar, este análisis surge de la identificación de las categorías de identidad, escuela y cocinas. Las dos primeras muy trabajadas por Freire en las obras en mención.

Freire establece la necesidad de escuchar los saberes de los educandos en la escuela puesto que sus aportes conllevan a la construcción de un proceso educativo que incluye un acervo cultural producto de relaciones intergeneracionales que crearan y recrearan lo cultural desde las culturas juveniles. Lo cual permite nuevas formas de conocer, sentir y construir identidad propia y colectiva.

La institución donde se realizó esta propuesta pedagógica es un escenario pluri-étnico en el cual cada grupo tiene diversas formas de ver y percibir un evento tan cotidiano como la alimentación. Con la aplicación de nuevas estrategias pedagógicas se conduce a la inclusión de nuevos saberes y prácticas culturales que den cuenta de las diferentes identidades dado que la escuela como institución lo que busca es implementar modelos estandarizados que invisibilizan los derechos relacionados con los saberes de los educandos.

Este ejercicio permite articular saberes, conocimientos, vivencias, escuela y territorio en el ambiente escolar pensando en un aprendizaje desde lo colectivo.

Pero que se pretende cuando se establece que el conocimiento de las cocinas Inzaeñas fortalecerá la identidad de los educandos de la Institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth. Entendiendo Identidad desde su definición de la psicología como “proceso de evolución personal, en el cual el sujeto sigue siendo el mismo a pesar de los diferentes cambios que van operando en su desarrollo”. Es decir la relación que hay constantemente entre permanencia y cambio. Por estas razones la construcción de identidad desde la comida hace referencia a la percepción de lo nuestro y lo de los otros es un proceso que necesita de todos (educandos, educadores, sabedores y comunidad) que seguirá tejiendo relaciones de la cultura de la gente Inzaeña.

Y es que Freire¹⁰ (1994) nuevamente establece que “La identidad de los sujetos tiene que ver con las cuestiones fundamentales del plan de estudios, tanto el oculto como el explícito y obviamente con cuestiones de enseñanza aprendizaje”. Demuestra con esto que la identidad es un proceso en construcción en donde los individuos, los contextos, la herencia cultural y los cambios que se adquieren contribuyen a la formación de identidad y lo reafirma en

Queda clara la importancia de la identidad de cada uno de nosotros como sujeto, ya sea como educador o educando, en la práctica educativa. Y de la identidad entendida en esta relación contradictoria que somos nosotros mismos entre lo que heredamos y lo que adquirimos.

¹⁰ Freire, P. (1994). *Cartas a quien pretende enseñar*. Siglo XXI.

ESTADO DEL ARTE

El Estado del Arte que aquí se analiza se agrupa en dos categorías: la primera versa sobre las investigaciones alrededor de los ingredientes con los que se prepara los alimentos propios de las cotidianidades a las que nos vamos a referir en el presente estudio, a la alimentación, los saberes asociados a las comidas y sus relaciones con la formación de identidad en los órdenes internacional, nacional y regional – local. La segunda categoría está referida a algunas de las múltiples experiencias que relacionan alimentación y escuela, específicamente en el contexto Caucano.

2.5 Investigaciones Internacionales

En la búsqueda de referencias sobre cocinas e identidad se encuentran múltiples investigaciones de orden internacional aunque se destacan 2 elementos en las publicaciones consultadas, el primero de ellos alude a la necesidad de conservar los saberes asociados a la producción de alimentos en diversas comunidades ya sean indígenas o campesinas. La segunda hace referencia a los efectos de los procesos de globalización en los hábitos alimenticios de las comunidades mencionadas con anterioridad.

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(SPE), 181-204. En su artículo plantea que el estudio de las cocinas tradicionales puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en el estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. La investigación se inscribe dentro del campo de la antropología alimentaria, realizada con una metodología cualitativa mediante el método etnográfico en el poblado de San Pedro El Saucito situado en el Municipio de Hermosillo (en el Estado de Sonora) México en el cual se vincularon a los pobladores del área urbana y de sus alrededores para dar respuesta a dos interrogantes: ¿qué ha ocurrido con la alimentación de las comunidades rurales, productoras de alimentos, que se incorporaron a una vida más urbana? Y ¿Cómo ha sido transformada su cocina tradicional y su práctica culinaria? Se identificó que inicialmente estos pueblos

conservaron sus costumbres de siembra de productos propios y eran autosuficientes sin embargo estos patrones cambiaron con el surgimiento de establecimientos comerciales en su entorno. Aunque cambia el origen de los alimentos aún se conservan métodos de cocciones y esto se evidencia en locales de comida que se encuentran en el área de estudio además a este poblado llegan habitantes de otras zonas a “*rememorar su historia, revivir sus nostalgias y reforzar sus lazos de identidad*” con el consumo de lo que allí se comercializa. Este documento es un acercamiento a la cultura y modelo alimentario de esta población de origen rural con especial énfasis en el conocimiento de su cocina tradicional y en los cambios propiciados por un estilo de vida más urbano. Otra de las conclusiones es que las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de **identidad** y una pieza fundamental de las economías regionales como lo expresara Mintz (2003:28) *La alimentación -y en particular la cocina- está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad.*

Torres, G., Madrid de Zito Fontán, L., & Santoni, M. E. (2004). En el alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. Scripta ethnologica, este documento analiza al alimento en la esfera de lo intangible y establece relaciones con el patrimonio en general, con el proceso de construcción de identidad de un grupo social determinado y se consideran algunas comidas de la región como ejemplos de referentes de identitarios. Este documento describe en 4 conceptos la relación alimento identidad, el primero de ellos Patrimonio y parámetros de legitimación define los criterios a tener en cuenta para convalidar socialmente aquello que merece o no ser determinado como patrimonio. En los elementos físicos o tangibles se establece que es la antigüedad o la historicidad de estos lo que hacen que se consideren como patrimonio pero en los saberes o bienes intangibles los cuales adquieren su relevancia dependiendo del sistema de representación propio del grupo que lo ejerce es decir **singularidad y la representatividad** son parámetros que legitiman lo que debe conservarse sin embargo los autores establecen que son estos dos parámetros son un “*referente identitario entendido por Miguel González (1999) como los rasgos salientes de un sistema cultural que son utilizados por sus poseedores para referenciarse/diferenciarse de otras culturas o etiquetas culturales*” Otro parámetro expuesto por los autores es la consolidación a

través del tiempo de un comportamiento colectivo puesto que la permanencia en el tiempo lo convierte en parte de la tradición de ese grupo.

Los autores sintetizan estas ideas en estos 3 factores: 1) por el valor intrínseco del bien, por ejemplo valor estético, valor arquitectónico, valor económico por la materia prima del que está hecho, o por el uso o explotación que se pueda hacer del mismo, por ejemplo, como producto turístico, 2) por el rol o función que ha desempeñado y desempeña en el proceso de construcción histórica de un pueblo tanto como en el imaginario del mismo, 3) por las necesidades espirituales y psicológicas, propias de un colectivo social, que dicho bien satisface.

Son entonces estos bienes los que contribuyen a la construcción de identidad cultural los cuales se transmiten en las generaciones permitiendo el reconocimiento y diferenciación entre comunidades.

Este documento sienta las bases sobre las cuales la cocina en Tierradentro puede ser usada como mecanismo de fortalecimiento de identidad culinaria.

El segundo concepto relaciona el patrimonio con la identidad sintetiza definiendo

Para los diferentes autores que se han ocupado del tema, la identidad se define en el momento que un individuo o grupo aparece ante sí mismo como diferente a otro (s). Ello supone un proceso de concientización de las prácticas culturales, de la construcción de un discurso que las legitime y de internalización de las diferencias.

A pesar del modelo globalizador la identidad está ligado al territorio, a la gente además esta en permanente proceso de cambio y reformulación que incluye la incorporación de nuevos referentes.

El tercer concepto Alimento y patrimonio establece que *“El alimento o cocina de un pueblo es patrimonio cultural a pesar de su intangibilidad”, “la alimentación tiene sus rasgos característicos, peculiares y propios”* Este concepto retoma elementos que se evidencian en este proceso Investigativo. Hay ciertos rituales en torno a la comida como un cuidado para los indígenas Nasa en el cual tienen en cuenta los alimentos a servir y que sucede mientras estos se reparten, por otro lado hay creencias en cuanto a que alimentos pueden consumir las parturientas y cuales no, después de una cirugía que está prohibido puesto que surte efecto sobre las heridas. Todo esto ligado a lo que menciona el artículo respecto a *que la alimentación tiene una estructura determinada, una gramática que establece qué alimentos se pueden combinar y*

cuáles no, qué alimentos comer en determinada situación y cuáles no. En este sentido es una producción rica en matices que merece conservarse.

Finalmente el cuarto concepto relacionado Alimentación e identidad el cual establece que la identidad cultural es lo que diferencia a una cultura de otra, si la identidad es lo propio y lo que nos identifica frente al otro cultural. Y esto aplica para la comida de un pueblo que produce y prepara de manera propia con ciertas características sus alimentos.

Estos dos referentes conllevan a concluir que es la cocina tradicional un elemento que contribuye a la construcción de identidad puesto que traen consigo conocimientos, sensaciones y emociones configuradas a través del tiempo que vale la pena conservar y difundir.

2.6 Investigaciones Sobre Cocina Tradicional En El Cauca

Patronato Colombiano de Artes y Ciencias, Vol. 7 Núm. 26, (2013). Las cocinas del departamento del Cauca, p.337. Esta publicación hace un recorrido histórico por la investigación de las cocinas Caucanas, inicialmente describe la creación de la corporación gastronómica de Popayán el cual es una estrategia para difundir una imagen de Popayán diferente a la de la semana santa con la figura de un congreso para fortalecer su contenido académico, evento que nace en el 2002 y que en 2005 la UNESCO la declara como ciudad de la gastronomía.

Además en la Universidad del Cauca en el departamento de antropología nace el Grupo de investigaciones sobre Patrimonio Culinario GPC que en el 2005 se suscribió como grupo de investigación en COLCIENCIAS en el cual se ha desarrollado producción audiovisual y textual que busca preservar los saberes asociados a la cocina caucana. El grupo GPC propone una división del departamento del Cauca en 9 regiones culinarias (1. Popayán y área circunvecina. 2. Costa pacífica. 3. Valle geográfico del Rio Cauca o Norte caucana. 4. Valle del Patía. 5. Región Paez. 6. Región Yanacona. 7. Región Guambiana. 8. Macizo Colombiano y 9. Bota Caucano o piedemonte amazónico) El documento describe algunas de las recetas más significativas de cada región propuesta pero además aduce la necesidad de investigar, conocer, conservar y difundir las cocinas de todas las regiones de Colombia.

GOBERNACIÓN DEL CAUCA, (2007). Sabores y saberes culinarios en diferentes regiones del Cauca. Segunda edición. POPAYAN: Editorial López, p.39. Esta cartilla recopila información sobre expresiones y manifestaciones culturales, que materializa la identidad y diversidad regional enmarcada en el programa CAUCANIZATE del despacho de la primera dama del departamento. Consta de los saberes culinarios de 5 zonas del departamento haciendo mención a 64 recetas dentro de las cuales se hace referencia a la zona centro y oriente donde se ubica el territorio Inzaño. La receta que presentan en la página 39 se denomina Mote típico y describe a “la comunidad indígena como portadora de la expresión” pero no menciona específicamente el grupo cultural.

2.7 Investigaciones Sobre Cocina Tradicional En Tierradentro

Tierradentro es el nombre con el que los españoles bautizaron el territorio localizado en la vertiente oriental de la alta cordillera Central, en la parte suroeste de Colombia en la actualidad hacen parte de este escenario los municipios de Inzá y Páez (Belalcázar).

En las crónicas de la Conquista española del siglo XVI se describe el territorio como el escenario donde se establece el grupo étnico de los Nasa (Gente) mal llamados paeces porque se ubican a lo largo del Río Páez que aún perdura en la actualidad con una organización social y política comunitaria (resguardos – cabildos - capitanías) y una identidad cultural ancestral, que ha logrado mantener a pesar de los procesos de conquista, colonización y en la actualidad por la globalización.

Como se mencionó anteriormente el oriente caucano es una de las regiones culinarias propuestas en el documento las cocinas del departamento del Cauca. La búsqueda referencial de este tema arroja diversos documentos puesto que en el estudio de la cultura Nasa no ha sido ajeno el tema de las cocinas. A pesar de la diversidad de publicaciones encontradas en el tema se hace mención a 6 documentos que contribuyen a una aproximación al estado del arte.

Sánchez de Guzmán, E. Aproximación al estudio del sistema cognoscitivo de la alimentación páez. Maguaré; núm. 4 (1986). Este documento describe de alguna manera la mentalidad del indígena Nasa y su comportamiento determinado por pautas que marca la naturaleza (sol, animales, plantas, aire, agua, entre otros...) El trabajo expresa la naturaleza de la orientación espacial cósmica de los Nasa, resalta y demuestra que:

El comportamiento tiene un origen, una orientación que, como brújula, señala posturas para asumir, no solo coherentes en si mismas, si no vitales para el mantenimiento de la cultura, aunque sean opuestas y adversas al sometimiento igualitario cultural, civilizatorio, que impide su autonomía étnica. Para los Nasa hay una clasificación de todos los elementos en 5 grandes planos (Sol, luna, nubes, tierra, subsuelo)

Lo que demuestra este artículo en un cuadro clasificativo descodificando las marcas de la naturaleza el porqué de su clasificación desde el espacio ecológico y cultural concreto.

Osorio, G. (2015). CE (2002). El arte de comer, simbolismo y cultura de la alimentación en Tierradentro. Es un documento resultado de un trabajo de investigación durante más de 10 años de la Etnia Nasa del Nor- Oriente del Departamento del Cauca, con una aproximación a la oferta medioambiental de la región, a la vivencia de lo cultural y su rico sistema de simbolización que el autor devela en el Arte de comer entre los Nasas. Esta investigación orientada por la etnografía recopila tradiciones orales que lo llevan a la identificación de mitos, modos de vida ancestrales, formas de producción y sistemas agro-alimentarios. En su mirada de antropólogo el autor reflexiona sobre prácticas alimentarias más allá de los componentes nutricionales y las formas de obtención de los alimentos buscando dar a conocer la mitología, el ritual, el poder, el uso, la transformación y la simbología que los alimentos tienen para la comunidad Nasa. Finalmente presenta un recetario en el capítulo IX denominado Lo que comen los Nasa recetario tradicional escrito por Justiniano Guegia Tenorio en el cual el protagonista es el Maíz y preparaciones de este aunque también menciona brevemente recetas de (Zapallo, fríjol cache, majua, haba, col papa, trigo, mexicano y carnes de animales domésticos como ovejo. Tiene un aporte significativo sobre el bajo consumo de pescado y aves de corral el primero por su costo y por qué no hay hábitos de pesca y el segundo porque se le ha dado a las gallinas y huevos un valor comercial y se usan para la venta y no el autoconsumo.

Respecto a la cocina tradicional Inzaeña el rastreo bibliográfico conlleva a libros, cartillas educativas, trabajos de grado y acciones colectivas que buscan conservar este tipo de saber. Se encuentran varias publicaciones sobre plantas comestibles y sus usos dentro de estas se describen:

SANABRIA, O., & BALCÁZAR, F. (2000). Plantas comestibles de Tierradentro, Cauca, Colombia es un texto que tiene la finalidad de difundir e incentivar la enseñanza de las ciencias naturales, especialmente la botánica y la etnobotánica en los contextos educativos, cultural e

histórico del oriente Caucano. La publicación describe 20¹¹ plantas comestibles que reviste especial interés por la descripción de la concepción cultural, uso y manejo con que los Nasa las identifican y categorizan. Además presenta aspectos botánicos e ilustraciones. Respecto a los saberes culinarios hace mención del nombre de algunas recetas en las que es usada la planta.

Asociaciones de Cabildos Nasa Çxhãçxha y Juan Tama de Tierradentro, (2009). *“Peejxmee peekxmjitey u´n u´pnxi. Peejxmee uha çxha u´un´pnxi kima´spa jxthãasna ya´u´pu´çme´peekx tul dxiju¹²”*. Paez – Cauca. Presenta una cartilla que presenta 13 capítulos, 2 de los cuales hacen referencia a productos alimenticios y su preparación, el primero de ellos denominado Plantas... regalo de la naturaleza! que describe 10 productos, su nombre en nasa yuwe¹³ y propiedades curativas además de preparación de compuestos como control biológico de plagas que se puede usar en algunos cultivos.

El segundo capítulo se denomina Ahora... a preparar nuestros alimentos que consta de 99 recetas las cuales se resumen en la tabla 2.

¹¹ Achira, ají, arracacha, batata, cidrapapa, curuba, chachafruto, fríjol, granadilla, maíz, majúa, mora de castilla, lulo, pepino dulce, tomate de árbol rascadera, uchuva, ulluco, victoria y yuca pijao.

¹² Recuperando y fortaleciendo semillas de vida... y esperanza.

¹³ Idioma Nasa o Páez

Tabla 2 Resumen del recetario presente en el documento “*Peejxmee peekxmjitey u’n u’pnxi. Peejxmee uha çxha u’un’pnxi’kima’spa jxthãasna ya’u’pu’ çme’peekx tul dxiju*”

Recetas	Ingrediente principal				
	Fríjol	Maíz	Zapallo		Mexicano
	Dulce	Bebida de maíz	Sopa o crema		Mazamorra con arroz
	Con pezuña de cerdo	Masas de maíz germinado	Natilla o flan		
	Fríjol cachea con verduras	Envueltos de choclo	Postre		Guiso
	Fríjol con acelga	Mote	Torta		Mazamorra
	Sopa	Mote de choclo			
	Torta	Natilla de choclo	Mayonesa		
	Fresco				
	Empanadas	Arepas	Calados		
Buñuelos					
Crema	Sopa de maíz	Yogurt		Flor de mejicano	
Chachafruto		Yuca	Arracacha	Guineo	
En vaina	Postre	Envueltos	Colada	Zamba de guineo	
Chachafritas	Bolitas con bocadillo	Croquetas	Pan	Postre de guineo	
Cocido en seco	Arepas	Colada	Dulce	Tostadas	
En sopa o caldo	Almojobanas	Otras recetas			
Horneado	Empanadas	Ensalada de papaya	Chaguasgua	Puré de Yota	
Colada	Pan	Torta de verduras	Ullucos		
Encurtidos	Galletas	Torta de banano	Alchuchas	Tamal de arveja	
Crema	Buñuelos	Jalea de guayaba	Pudin de piña	Chulquin de caña	
Torta dulce	Fresco	Mermelada de guayaba	Dulce de piña con huevo	Brava	
Natilla	Guiso			Mermelada de	Esponjado de
Arequipe	Calados	Mora	Mora	Mermelada de tomate de árbol	
Colada	Chorreadas				

Fuente: Asociaciones de Cabildos Nasa Çxhãçxha y Juan Tama de Tierradentro, (2009)

Otro documento reciente que ha ingresado a estudiar las cocinas del territorio Inzaeño por parte del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Cauca se ha denominado Ollas, Tulpas y Fogones publicado en 2015 por el Centro de comercio y servicios. Este documento es una iniciativa enmarcada en la importancia de visibilizar las prácticas alimentarias que fortalecen la gastronomía regional. En esta oportunidad se hace referencia al Mote de los cuidados que reviste un aspecto importante y es la descripción de una tradición de los comuneros Nasa denominado cuidado que es una atención especial que se brinda en un festejo.

Respecto a la cocina campesina Inzaeña Arias Gaviria, J. Educación rural y saberes campesinos en Tierradentro Cauca: estudio del proceso organizativo de la Asociación Campesina de Inzá Tierradentro (ACIT). 2004 a 2012 describe brevemente algunos aspectos relacionados con el aporte de la culinaria campesina a la cocina tradicional Inzaeña, el capítulo 4.2.3 denominado Naturaleza y culinaria presenta un listado que en palabras del autor no representa un valor investigativo pero que describe brevemente plantas y animales presentes en las fincas de las comunidades campesinas, además algunos menús representativos en los

desayunos, almuerzos y comidas. Sin embargo una de las inquietudes planteadas por el autor es:

La cocina es un rol que debe cumplir las mujeres (mayoritariamente), este proceso tiene un patrón de aprendizaje que es transmitido por la madre en el desarrollo de actividades que la niña debe hacer desde muy temprana edad. Este proceso se adquiere con la realización de actividades como picar, pelar, hacer café, el jugo, barrer, lavar los platos, las cuales aumentan de complejidad en la medida que ellas van creciendo. Este proceso implica observar, escuchar y la realización de una práctica graduada. Es un proceso de intercambio de experiencias familiares y comunitarias donde se aprende eso que ellos llaman, “una buena sazón”. Este saber desaparece de la relación conocimiento local-educación, se margina del aula.

Este argumento es una descripción incipiente del aporte de la cocina campesina a las cocinas tradicionales Inzaeñas y es que en la búsqueda de referencias son pocos los documentos que dan cuenta de este tema aunque vivencialmente se observa en el municipio que la ACIT Asociación Campesina de Inzá Tierradentro cuentan con un granero en el cual tienen un punto de venta de productos orgánicos que incluye, frutas, vegetales, hierbas y alimentos preparados como: torta de cidra, torta de chachafruto, frituras de arracacha y de yota entre otros.

Finalmente un documento reciente que es un aporte significativo a la producción agropecuaria del territorio Inzaeño en relación con la escuela es el trabajo de grado de la docente Marisol Huila titulado *A BAKACXTEPA FXI ZEANES Tul O Huerta Nasa En El Proyecto Educativo Comunitario De La Institución Educativa Jiisa Fxiw Sede Yaquivá Municipio De Inzá- Cauca* el cual es una investigación que recoge los conocimientos que giran en torno a las prácticas culturales del *tul* o huerta nasa en la comunidad de Yaquivá, municipio de Inzá, departamento del Cauca, escenario donde se cultivan una diversidad de especies vegetales asociadas a los conocimientos propios de la cultura Nasa, la metodología usada es la sistematización de etnografías socioculturales y actividades escolares donde se plantea una propuesta educativa denominada “el tul o huerta Nasa como estrategia pedagógica para el fortalecimiento cultural” que contiene orientaciones temáticas y metodológicas que se integran desde las diferentes áreas del tejido curricular del grado cuarto de básica primaria y que tiene como propósito fortalecer el proceso cultural y familiar desde el espacio escolar que responden a la modalidad de la institución educativa y a los planteamientos del proyecto educativo comunitario (PEC). Este trabajo presenta unos listados interesantes sobre uso de las plantas dentro de los cuales se encuentran algunas preparaciones pero no se describen a profundidad.

2.8 Cocina Y Escuela

Afortunadamente son varias las iniciativas que pueden identificarse en la categoría cocina-escuela. Sin salir del departamento se identifican trabajos que aportan a esta investigación aunque con la característica que se han desarrollado en instituciones educativas de carácter técnica agropecuaria.

El primero de ellos es la cartilla denominada seguridad alimentaria fortalecimiento de proyectos pedagógicos productivos en 10 colegios agropecuarios del departamento del Cauca el cual es un documento que recoge las memorias de los talleres desarrollados en el marco de un proyecto en el que se vincularon FUNDACOLOMBIA, OIM y Programa PANES en el cual se trabajó el componente de Seguridad alimentaria en los municipios de Sotará, Páez, Timbiquí, El Tambo, Piendamó, Popayán, y Caloto el cual reviste un aporte significativo que son 18 recetas que representan los escenarios de origen e historias de vida de los estudiantes vinculados.

Siguiendo por esta línea aparece una experiencia educativa enmarcada en el proyecto ONDAS y denominada CLUB DE INVESTIGACION ANDES y que ha contado con la colaboración de diferentes entes como: Programa de alimentación y nutrición escolar PANES, ICBF Regional Cauca, Administración municipal de Caldonó, Federación de Cafeteros Regional Cauca y Secretaria de educación Departamental. Este grupo ha publicado 5 cartillas (ver fotografía 9) en el cual se presentan las portadas de los documentos generados los cuales se caracterizan por presentar productos de la región y recetas para su preparación, además de investigar plantas medicinales y sus usos. Esta propuesta reviste importancia especial dada la trayectoria que tiene el grupo de casi 11 años según sus publicaciones y que ha tenido incidencia en las poblaciones cercanas y en la red ONDAS.



Primera edición¹⁴ - 2007



Segunda edición¹⁵-2009

Fotografía 9 Portada cartilla Institución Educativa Empresarial
Cerro Alto – Caldono -Cauca

Por otro lado en la Asociación de Institutores del Cauca ASOINCA se ha venido formando un grupo de trabajo denominado Colectivo de Soberanía Alimentaria en el cual se vinculan varios asociados desarrollando actividades para la promoción de la alimentación saludable y la recuperación de semillas.

¹⁴ Fuente: <https://es.slideshare.net/ColombiaAprende/043presentacion>

¹⁵ Fuente: <http://www.ieeca-caldono.blogspot.com/>

3. EL FUEGO

3.1 Consideraciones Metodológicas

Este trabajo se realizó a través de la implementación de la metodología propuesta por ONDAS de COLCIENCIAS. IEP Investigación como Estrategia Pedagógica la cual incluyó la observación participante, entendiéndola como un proceso crítico reflexivo entre educador, educando y comunidad vinculada. Además se incluyeron elementos aportados por el investigador de las cocinas tradicionales colombianas Carlos Humberto Illera Montoya en 2016.

Este recorrido investigativo demostró la importancia de empoderar para producir saberes desde la escuela, en educandos de básica secundaria aprovechando el contexto pero sobre todo el saber producto de sus vivencias.

A diferencia de las ciencias Naturales la educación popular presenta nuevas concepciones y tendencias metodológicas que repercuten en la transformación del entorno. Desde la Maestría en educación popular se ha enfatizado en la necesidad de construir y reconstruir nuevas estrategias que acaben con el extractivismo académico y que conlleven a la producción de saber colectivo por esta razón se retoma la IEP con las modificaciones descritas a continuación.

3.2 Ruta metodológica para la Investigación propuesta por Ondas



Figura 4. Ruta metodológica usada en el proyecto.

Fuente: Este estudio

Representamos el recorrido ONDAS mediante un panel porque es un trabajo colectivo en el que cada individuo aporta a la construcción de saberes asociados a la cocina tradicional Inzaeña de manera articulada. Allí radica la fortaleza de este ejercicio pedagógico.

La ruta metodológica plantea 9 acciones.

3.2.1. El punto de partida. Estar en la Onda de Ondas: Se aprovechó la convocatoria anual que hace el programa ONDAS – CAUCA para comentar a los estudiantes su estructura y los mecanismos que se usan para la construcción de grupos la cual ha sido propiciada y precedida por una movilización social que compromete a diferentes entidades del departamento incluida la Universidad del Cauca que nos apoyó con un asesor.

Aunque uno de los propósitos de Ondas es propiciar la conformación de grupos desde edades tempranas en esta oportunidad se vincula al grado noveno dado que es el grupo con el que más contacto se tiene en la semana. Se hace la invitación a los estudiantes de trabajar con la metodología ONDAS y se realiza la primera etapa que es la conformación del grupo. La información de este proceso se consolida en las Bitácoras 1 y 1A propiciadas por ONDAS – Cauca 2018 que se desarrolla en el capítulo de resultados.

Debido a que ya se habían desarrollado experiencias previas con se les hace una reseña histórica de los logros obtenidos con el proceso. La participación no es obligatoria dado que se les menciona que en caso de no participar puede plantear una actividad para desarrollar en el marco de las jornadas ONDAS sin embargo al ser una experiencia diferente a la clase tradicional todos se inscriben en el proceso.

3.2.2 La perturbación de la onda: Hace referencia a las inquietudes planteadas por los educandos que incluyen el “*cuestionar, negociar, compartir, escuchar, aprender de la diferencia, cambiar transformar y transformarse*” mencionado por Marco Raúl Mejía J., & Manjarrés, M. E. (2013). En el cual las inquietudes planteadas por los estudiantes surgen del proceso de negociación cultural y con el contexto. Que conlleven no solo a la argumentación si no a la construcción de un proyecto que de sentido para su vida, desde intereses y motivaciones en su cultura. Mediante la guía xx se organizan grupos y se dan las siguientes indicaciones:

- ✓ Leer atentamente la guía
- ✓ Proponer temas de investigación que les gustaría trabajar en el proceso.
- ✓ De los temas propuestos escoger uno.
- ✓ En una intervención exponer los temas propuestos y la elección.

En el proceso de formación en investigación en Ondas se espera que niños y jóvenes, problematicen los fenómenos del mundo en que habitan, con preguntas que planteadas desde sus propios intereses y curiosidad, estimulen la realización de proyectos de investigación; en los cuales los estudiantes recorran nuevos caminos para la construcción del conocimiento. Es por esto que la pregunta en Ondas, es el punto de partida de la investigación, atendiendo la gran potencia que tienen niños y niñas en el preguntar, puesto que preguntan no sólo para conocer el mundo sino que al hacerlo generan un proceso de autoconstrucción de sus lugares fundamentales y estructurales para relacionarse con la sociedad (Manjarrés & Mejía, 2007).

3.2.3. Superposición de la onda: Es el momento en el cual los estudiantes plantearon el problema de investigación y la pregunta que resolvieron entendiendo que la pregunta lo que enseña es que la realidad no es fija que está en constante transformación. El ejercicio de plantear preguntas obliga al estudiante a reconocer su pertinencia en el colectivo social donde está inmerso. Para este ejercicio se hizo uso de una de las técnicas participativas para la educación popular propuesta Vargas, L. V., de Núñez, G. B., & Marfán, M. (1997) denominada lluvia de ideas cuyo objetivo es poner en común el conjunto de ideas o conocimientos que cada uno de los participantes tiene sobre un tema y colectivamente llegar a una síntesis, conclusiones o acuerdos comunes. Los estudiantes estructuran sus problemas y preguntas se socializan y se guardan en la bolsa de empanadas donde escriben el problema a investigar. Este material empieza a guardarse en un libro comunitario. Para efectos del programa el producto de este ejercicio se deposita en la bitácora 2 y 3.

3.2.4. Diseñando las trayectorias de investigación: Este paso corresponde a la planeación para dar respuesta a los interrogantes planteados. En consenso se establece que los recorridos se presentaran en contenidos digitales cortos. Para este ejercicio se presentó la experiencia Telegordo González, A., Tamayo, C. A., & Pinilla, N. R. “TELEGORDO”: *UN EJEMPLO DE CIUDADANÍAS COMUNICATIVAS A PARTIR DE LA MIRADA DE NIÑOS Y JÓVENES EN COLOMBIA* y se presentan los videoclips desarrollados por los niños de Belén de los Andaquíes en el departamento de Caquetá - Colombia.

Quizá este es uno de los ejercicios implica mayor rigor metodológico de los grupos para dar a conocer los resultados. A cada grupo se le asesora con los interrogantes planteados y ellos proponen alternativas para presentar resultados.

A este ejercicio se suma el primer video clip comunitario que se desarrolló en el aula de 9A denominado los productos de nuestra región.

3.2.5. Recorriendo las trayectorias de investigación: a cada grupo se le dio la autonomía de desarrollar instrumentos y actividades para la recolección de la información cumpliendo con los postulados de Manjarrés & Mejía, 2007 que establecen *que el proceso se funda en una realidad compleja en la que se debe negociar entre las condiciones internas del conocimiento y la ciencia*. Como docente acompañante se genera un espacio creativo donde los jóvenes negocian sus roles y que el recorrido sea una experiencia agradable.

Para este ejercicio se desarrolla una ficha que el docente junto con el estudiante se va llenando y se describen los hallazgos más representativos del proceso y estos en que contribuyen a la solución del problema encontrado. En los resultados se presenta en la bitácora 5 y 5B.

3.2.6. La reflexión de la onda: Se retoman los aportes de los grupos para con ellos producir saberes y conocimiento donde los educandos construyen una conclusión en un ejercicio de negociación cultural que recoge el trabajo de los integrantes del grupo una síntesis para construir una argumentación razonada que se resume en la Bitácora 6.

3.2.7. La propagación de la Onda: como plantearía Martin Barbero un proceso de mediación donde los estudiantes mencionan los hallazgos y las nuevas preguntas formuladas. Para lo cual los estudiantes participan de un evento denominado primer festival de cocina tradicional Inzaeña el cual se realiza en el último periodo del año escolar donde se hace la invitación a entidades municipales (Alcaldía, hospital, Organizaciones campesinas e indígenas, instituciones educativas) para dar a conocer el proceso.

3.2.8. Las comunidades del saber: en el cual se presentaran los hallazgos del recorrido en una cartilla que permita a la población conocer los alcances del proyecto.

3.2.9 Nuevas perturbaciones: Las perturbaciones generan ondas. Las ondas se superponen o combinan, dando lugar a nuevas perturbaciones u ondas de mayor intensidad, las cuales se transmiten y se reflejan; al reflejarse, vuelven en forma de respuesta para modificar la perturbación inicial. En este último paso sabemos que los estudiantes están de paso en las instituciones y aunque el tema central de nuestra propuesta investigativa es la comida son los

grupos los que definen que temas seguir indagando. Por tal razón al terminar de sistematizar esta experiencia se procederá a reorganizar nuevamente el grupo y seguir trabajando este tema.

Además durante la lectura total del presente trabajo, el lector podrá encontrar que de principio a fin esta permeado por la etnografía en la medida en que con frecuencia **describe** eventos que hacen parte de la cotidianidad Inzaeña en los ámbitos culinarios, estos son: cocina como espacio, cocina como preparación de alimentos, cocina como recetas y cocina como acto social, biológico y cultural de ingerir alimentos.

Etnográficos también son los relatos obtenidos de estudiantes, sus familiares, docentes de la institución y en general de todos los actores que conforman la comunidad educativa.

De acuerdo con lo anterior, puedo afirmar sin temor a equívocos que este trabajo integra una propuesta pedagógica pero también puede entrar a formar parte de los *corpus* de los documentos que se identifican como antropología de la alimentación en los cuales se hizo uso de los interrogantes planteados por Illera Montoya, Carlos Humberto (2016) en INVESTIGAR EN LAS COCINAS TRADICIONALES COLOMBIANAS (¿qué es lo que investigamos en nuestras cocinas? ¿Qué comemos?).

Para documentar el proceso se retoman elementos de la sistematización como camino a la forma de producción de saberes. Para este proceso se tuvo en cuenta las recomendaciones de Jiménez, M. R. M. (2008). La sistematización: empodera y produce saber y conocimiento.

4. EL PLATO

4.1 RESULTADOS

Como una cocinera que al probar un nuevo plato intenta descubrir que ingredientes lo componen, presento los resultados de este ejercicio académico y pedagógico, en el que planteo una estrategia que vincula a la comunidad educativa (docentes, directivos, estudiantes y padres de familia) en la búsqueda de los saberes y sabores asociados a su cocina tradicional, la inzaeña.

Demuestro entonces los resultados asociados al objetivo general planteado. Inicio describiendo las 7 guías usadas para llegar al resultado final: el libro titulado *La voz de los jóvenes en los saberes y sabores de la cocina tradicional inzaeña*.

El proceso inició el año escolar estableciendo los pactos de aula para el trabajo con el proyecto ONDAS el cual incluyó trabajo colaborativo, y debido a que es un área, en términos de la malla curricular, había que evaluar cuantitativamente, por lo que se optó por la autoevaluación y co-evaluación para asignar una nota al trabajo desarrollado sin ejercer presión en los estudiantes con el ánimo de fomentar un trabajo dialógico, participativo, y sin la heteroevaluación como mecanismo de poder desde el docente.

En el primer período se procedió a diligenciar la **Bitácora 1** (ver en anexos) en el cual se inscribieron los 53 estudiantes de los grados 9° A y 9° B, y se remitió la guía al correo de ONDAS – CAUCA desde donde nos asignaron en calidad de asesora a la señora Andrea Muñoz. En las clases posteriores se hizo un resumen del recorrido histórico de los grupos anteriores y se planteó el uso del **diario de campo**, para los cuales los estudiantes elaboraron cuadernos artesanales desplegando gran creatividad en la manufactura de sus productos.



Fotografía 10. Diarios de campo hechos en material reciclable.
Fuente; este estudio

En el diario de campo los estudiantes escribieron en la primera hoja **SOY INVESTIGADOR**, y alrededor de ese escrito se dialogó con los estudiantes sobre el quehacer de los investigadores con el ánimo de desmitificar la idea errada de que quien investiga solo está en las universidades; que desde el territorio que habitamos y la cotidianidad que vivimos se pueden generar saberes y conocimientos. Este es quizá el primer ejercicio de empoderamiento sobre su rol como estudiante y habitante de una comunidad. Que las actividades aquí planteadas le permiten que trascienda del aula a su territorio.

Posteriormente se observó en la clase el video “El rincón de los tuestos” de un grupo Ondas en el municipio de Tutazá en el Departamento de Boyacá, disponible en internet en el siguiente enlace: <https://www.youtube.com/watch?v=AVRU3V5gyv0>. Este ejercicio nos condujo a la reflexión sobre el recorrido de investigación que se puede realizar en la escuela y como este fomenta la transformación en la comunidad.

Estar en onda de Ondas: El programa Ondas de Colciencias para el proceso de inscripción solicitó diligenciar unas bitácoras para la vinculación en el año 2018; la primera de ellas denominada **Bitácora 1** (ver anexo 1 y 2), corresponde a los datos generales de la institución educativa y es el formato mediante el cual se hizo la inscripción del grupo.

A los estudiantes se les comunicó que para participar de la convocatoria debían traer a la institución, debidamente diligenciado y firmado, el *Formato de consentimiento informado*, y una vez que los estudiantes presentaron el documento, se procedió a recolectar los datos que

incluyeron nombres y apellidos, edad, sexo, grado, celular o correo electrónico y el rol que estaban dispuestos a desempeñar como integrantes de sus respectivos grupos. En consenso los estudiantes optaron por suministrar número de celular puesto que no todos tenían la posibilidad de acceder al correo electrónico, además se les comentó que, como grupo, era necesario que en cada aula hubiera un coordinador del mismo y un tesorero, debido a que el proyecto suministra recursos para la ejecución de las propuestas investigativas. Para el grado 9° A se selecciona a la estudiante Maryory Vanessa Pencue Alfaro, y del grado 9° B a Rocío Alexandra Cruz en calidad de tesoreras. Respecto al coordinador los estudiantes propusieron que por ser un grupo tan numeroso, se organizarían en grupos más pequeños y que en cada grupo existiría esta figura.

Posteriormente se diligenció la bitácora N°1A: **Conformación del grupo de investigación** (ver anexo 2), que contiene el nombre del grupo, logotipo, los motivos que llevaron a la participación y una caracterización del mismo. Para la recolección de estos datos se procedió a comentarles a los estudiantes el recorrido que llevaba el grupo de investigación y los logros alcanzados. Esta actividad permitió conocer la trascendencia de este ejercicio académico puesto que ellos han sido participes como espectadores de muchas de las acciones desarrolladas lo que se convirtió en factor de motivación.

El primer ejercicio que se desarrolló fue solicitar a los integrantes de los dos grados que propusieran un nombre y un logotipo que representara el nuevo grupo de investigación y se presentaron las siguientes propuestas:



Fotografía 11. Logotipos y nombres para el grupo de investigación.
Fuente; este estudio

Se observa en las propuestas de los estudiantes una alta presencia de los recursos naturales, las montañas, las plantas, el café además de elementos de la cosmovisión nasa como los chumbes, la tulpa, los instrumentos musicales, las jigras o mochilas, e iconografía de los hipogeos del parque arqueológico de Tierradentro. Solo dos grupos optaron por representar su propuesta, prescindiendo de un logo, limitándose a usar solamente el nombre, sin iconografía adicional. Las propuestas de nombres que se presentaron fueron las siguientes:

JURCET: Jóvenes Unidos Reconstruyendo Costumbre Étnicas De Tierradentro	The search for waves: La búsqueda de las ONDAS
Recuperando comidas típicas de Inzá	FINTI: Fortaleciendo con identidad nuestro territorio Inzaeño
URDNCT Unión y rescate de nuestras comidas típicas	JIRNT: Juventud Inzaeña recuperando nuestras tradiciones
Culturas de Nuestras Ancestros	JIRUT: Jóvenes Inzaeños Investigando para Recuperar una Tradición.
RNCTRI: Rescatadores de Nuestras Comidas Tradicionales de la Región Inzaeña.	GIRNT: Grupo de investigadores recuperando nuestra tradición.
JIPI: Jóvenes Investigadores del pueblo Inzaeño	ERPNI: Estudiantes recuperando platos nativos de Inzá
CICI: Creando identidad cultural Inzaeña	Proyecto ONDAS Inzá

Tabla 3. Propuestas de nombres para el grupo de investigación – 2018

Fuente: este estudio.

De las 14 propuestas se puede observar que una de las palabras que más aparece es Inzá o su gentilicio Inzaeño (9), seguido de Jóvenes o Juventud (4) tradiciones y el concepto de tradición con igual número. Finalmente aparece Identidad en dos de las propuestas. Quizá la frecuencia en la aparición de estas palabras está ligada al recorrido histórico del grupo y a la incidencia de un proyecto institucional denominado la COLOMBIANIDAD que busca que los estudiantes reconozcan su territorio y se apropien del mismo mediante la investigación de su entorno.

En el proceso de elección del nombre los estudiantes estuvieron de acuerdo en seguir trabajando con el nombre de **JIRNTI** porque acogía algunas de las propuestas además es un nombre que goza de reconocimiento puesto que ya se habían desarrollado actividades y materiales bajo este nombre la primera cartilla del grupo denominada *En busca de la gastronomía inzaeña* sin embargo le adicionaron la leyenda *Proyecto ONDAS Inzá* por tal razón en algunos escritos o videos aparece este nombre.

Para la conformación del grupo de la Bitácora 1A lo primero que se hizo fue un video en el aula donde nos presentamos como **PROYECTO ONDAS INZÁ** y un ejercicio de presentación en tarjetas donde se daba respuesta a 4 interrogantes:

1. Nombres y apellidos 2. Edad 3. El plato que a mi consideración representa a mi Municipio y 4. Mi comida favorita. Estas tarjetas se depositaron en una página del que denominamos *El LIBRO-T*, en el que poco a poco se fue dejando evidencia de las acciones desarrolladas en el proceso investigativo. No está demás anotar que se trató de un libro en permanente construcción

Los resultados de este primer ejercicio fueron los siguientes:

Plato que más representa a Inzá: Mote (30) Sancocho de gallina (20), el pan de San Francisco (4) y sopa de maíz (2).

Causa curiosidad que aparezca el pan de San Francisco y quizá tiene relación con el efecto de las fiestas de la Chicha y el Pan que se desarrollan en esta vereda cercana a la cabecera municipal.

Posteriormente y debido a la cantidad de estudiantes participantes se establecieron subgrupos de trabajo teniendo en cuenta la zona donde viven y los lazos de amistad ya constituidos; además propusieron un nombre que los identificó como subgrupo de investigación. Se inscribieron un total de 12 subgrupos y el primer ejercicio consistió en hacer un video clip para el registro de cada grupo. Se trabajó con los dispositivos móviles de los estudiantes y de la institución. Este ejercicio permitió involucrar a los estudiantes a las NTIC's para el desarrollo de ejercicios con fines pedagógicos desde la escuela. En la bitácora 1A se registraron los participantes, y los nombres de algunos de los subgrupos: Dentro de los nombres los que más relación tienen con el objetivo del trabajo del fomento de la identidad cultural son: *Wes kiwetw luch* (hijas de la tierra) y *Nxuun Westh* (Frutos buenos) porque se nombran en nasayuwe.

Se evidenció también que los nombres de algunos de los grupos de estudiantes se relacionan con frutas, esto debido a que a inicios del año se trabajó con la venta de frutas para obtener recursos pero la actividad solo duró 3 semanas debido a que los estudiantes por compromisos académicos no cumplían con las jornadas para compra y preparación de los alimentos.

Siguiendo con el recorrido se trabajó la Bitácora 1A que es un ejercicio de reflexión desde el rol de maestro acompañante con los siguientes interrogantes:

Explique ¿cuáles fueron los motivos que lo llevaron a participar en el proyecto? y exprese las sensaciones personales que le generaron el acompañamiento que realizó para conformar su grupo de investigación.

La respuesta a este interrogante fue: encuentro en el recorrido ONDAS la oportunidad para construir saberes y conocimientos desde la escuela, considero que el territorio Inzaeño por su multiculturalidad ofrece muchos elementos a investigar, además tengo una buena percepción de los estudiantes y el compromiso con su formación y apropiación de territorio puesto que he trabajado con ellos en actividades pedagógicas institucionales como la jornada de la Colombianidad donde investigamos por la cocina Inzaeña.

El recorrido ONDAS es un tipo de formación que estimula la autonomía en los educandos, como lo diría Freire “*un saber necesario para la práctica educativa*”.

Este proceso presentó la oportunidad de reforzar la curiosidad y capacidad crítica del educando y es que retomando a Freire:

No hay enseñanza sin investigación, ni investigación sin enseñanza. Esos quehaceres se encuentran cada uno en el cuerpo del otro. Mientras enseño continuo buscando, indagando. Enseño porque busco, porque indague, porque indago y me indago. Investigo para comprobar, comprobando intervengo, interviniendo educo y me educo. Investigo para conocer lo que aún no conozco y comunicar o anunciar la novedad.

Como docente espero que el proceso despierte en los educandos las ganas de investigar sobre su territorio mediante elementos de su realidad que los conduzcan al aprendizaje y a la construcción de conocimiento. Además que desarrollen procesos, tomen decisiones y construyan productos que sirvan a otros grupos.

Por otro lado creo que la autonomía de alguna manera estimula la creatividad, pues serán ellos quienes construyan sus ideas y las socialicen.

El segundo interrogante: *Realice una caracterización del grupo de investigación desde sus motivaciones, expectativas, sentimientos e intereses de sus integrantes.*

El grupo de estudiantes comprende 53 jóvenes con edades entre 13 y 16 años pertenecientes a los grados 9o A y 9o B matriculados en el año lectivo 2018 de la Institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth dentro de este grupo hay jóvenes con las siguientes características.

Nasa yugüe hablantes.

- ❖ Pertenecientes a los resguardos indígenas de Inzá (Yaquivá, San Andrés, Santa Rosa, Quiguanas, El lago, Calderas) de Páez (Tálaga y Cohetando).
- ❖ Pertenecientes a veredas o corregimientos con población campesina (Vereda de San Francisco, Guanacas, Viborá, Corregimiento de Turminá y cabecera municipal).
- ❖ Jóvenes hijos de líderes del movimiento de mujeres campesinas, movimiento indígena y jóvenes campesinos.
- ❖ Deportistas del equipo de voleibol pre juvenil municipal.
- ❖ Músicos de la banda municipal.
- ❖ Hijos de cocineras (laboran en la galería los días sábados).
- ❖ Jóvenes artesanos (tejen y hacen bisutería en mostacilla).

Mediante la metodología lluvia de ideas se recogen las expectativas del proceso que se emprendió dentro de las cuales resalto:

- *“Es diferente porque no nos van a dictar en clase”*
- *“Nos permite investigar sobre nuestro municipio”*
- *Investigar mi municipio permite mostrar la riqueza cultural que tiene.*
- *Es bueno vincular a la familia a lo que se hace en el colegio.*
- *Seria chévere ir a Popayán a presentar nuestros resultados.*

Este ejercicio me permitió como docente conocer un poco más a los estudiantes, conocer su procedencia, un poco de sus familias pero sobre todo sus expectativas hacia esta estrategia pedagógica haciendo el recorrido más ameno.

Siguiendo con la estrategia, uno de los ejercicios más relevantes en el recorrido **ONDAS** corresponde al planteamiento de la pregunta de investigación. El educando cuando plantea preguntas se convierte en constructor de mundos, que le obligan a identificar el papel que desempeña en su comunidad y hasta donde llegará con su proceso investigativo. Este ejercicio permite situar al joven investigador en un territorio e identificar los problemas en su entorno y atreverse a generar preguntas que den respuesta a esas inquietudes planteadas.

La perturbación de la onda: Bitácora 2 La pregunta de investigación (ver anexo 3). Debido a que algunos educandos son comuneros de resguardos indígenas Nasa, muchos de los

interrogantes que plantearon estuvieron asociados a las muestras culturales que evidencian en su cotidianidad, es por eso que plantean interrogantes sobre rituales asociados a la comida como: el Sakelu, el cuido, el chapuc¹⁶, que se convierten en temas de interés para conocer más sobre la cultura Nasa en el aula, puesto que no todos los estudiantes son de este grupo étnico. Este ejercicio demuestra la necesidad de conocer y respetar, pero sobre todo trascender en el aula, generando espacios dialógicos que permitan a los estudiantes empoderarse de su cultura.

Por otro lado en las preguntas se evidenció que los estudiantes buscan generar relaciones intergeneracionales puesto que indagan sobre ¿Qué comían nuestros abuelos que ya no consumimos? Vinculando de esta forma a las familias a este proceso investigativo.

En el caso del grupo que indaga sobre las fiestas de la Chicha y el Pan en la vereda de San Francisco, observaron el potencial de una acción tan cotidiana como la fabricación de pan, y lo convirtieron en su tema de investigación, lo cual les permitió conocer mediante este ejercicio intergeneracional, un mecanismo que contribuye a la economía de las familias y de la vereda, directamente relacionado con la tradición.

Otros grupos descubrieron escenarios que pueden ser fuente de información en torno a la cocina inzaeña y propusieron salir del escenario conocido, cabecera Municipal, para desplazarse a lugares como: los corregimientos de Turminá, El Pedregal, La Milagrosa, San Andrés de Pisimbalá y Tumbichucué. Salir del aula de clase a realizar investigación es una actividad que estimula las actividades de los educandos.

La implementación de la ruta planteada por el programa ONDAS de COLCIENCIAS, con las modificaciones hechas en el grupo de investigación JIRNTI, generó campos de saber; en este caso asociados a la cocina tradicional inzaeña, en los que los miembros de la comunidad educativa actúan como agentes constructores de saberes en el ámbito escolar que trascienden a lo comunitario, puesto que las metodologías tienen en cuenta los contextos y vida de los participantes. Este ejercicio permitió vincular al joven al mundo científico a través del tránsito de lo cotidiano con mirada crítica, lenguajes científicos que además de lo conceptual promueven otras dimensiones del desarrollo humano. Esta experiencia en realidades como la inzaeña ha

¹⁶ Sakelu: Ritual nasa de ofrenda a la madre tierra realizado en luna llena entre agosto y septiembre en el que se hace intercambio de semillas y se celebra la llegada de la lluvia.

Cuido: Ritual para los padrinos de bautizo y de matrimonio de las comunidades nasa

Chapuc: Ritual para los muertos.

tomado de la educación popular un proceso de construcción colectiva con empoderamiento de saberes para fomentar procesos investigativos.

Surgieron un total de 26 interrogantes descritos en el anexo 3, ellos evidenciaron la curiosidad de los estudiantes sobre fenómenos asociados a la comida, al escuchar las propuestas de los estudiantes se procedió a generar una pregunta de investigación que acogió todas las singularidades de su interrogantes para lo cual se planteó; **¿Qué saberes están asociados a la cocina tradicional del municipio de Inzá?** Mediante la formulación de este interrogante se consiguió evidenciar, productos, recetas, preparaciones, rituales, escenarios e historias relacionadas con las comidas.

La cocina tradicional Inzaeña es un excelente pretexto para contribuir a la formación de identidad de los educandos de las instituciones educativas, no solamente donde se desarrolló la estrategia pedagógica sino en el territorio, puesto que al ser un escenario donde convergen culturas indígenas, campesinas y mestizas existe una diversidad de productos, técnicas culinarias y expresiones culturales asociadas a la comida que empoderan a los jóvenes sobre el legado cultural que esconde la alimentación.

La Superposición de la onda: Bitácora 3 - El problema de investigación (Ver anexo 4). Al haber seleccionado la pregunta de investigación se procedió a plantear el problema de investigación, el combustible que impulsa esta estrategia pedagógica. Este ejercicio permitió conocer como los estudiantes encuentran en sus entornos problemas que desde la investigación se pueden resolver. La bitácora 3 plantea el siguiente cuestionamiento: *Explique el problema de investigación planteado. ¿Cómo afecta esta problemática a su entorno y a las personas que viven en él?*

De todas las actividades desarrolladas con los estudiantes este quizá es el que evidenció la mayor participación de los educandos, nuevamente se tomó la metodología lluvia de ideas con tarjetas, las cuales se almacenaron en el libro del recorrido y se presentaron los siguientes aportes:

- *“La gente del pueblo no compra los productos que traemos del campo, a veces nos toca devolvernos con lo que llevamos para vender y eso es muy duro”*

- *“Mi mamá sabe preparar muchas cosas con productos de la región pero por motivos económicos ella tuvo que irse a trabajar a Bogotá y en la casa ya no se preparan esas recetas”*

- *“En la casa ya no se preparan platos de la región, consumimos más de lo que hay en el mercado que de lo que hay en la finca”*

- *“Muchos compañeros no saben que es el chachafruto, la cidra, la yota y mucho menos la han consumido”*

- *“La abuela preparaba colada de plátano y ella misma ponía a secar las tajadas de plátano en el zinc desde que se murió no se volvió a tomar esa colada en la casa”*

- *“Los compañeros creen que la cidra y el zapallo son solo para alimentar a los cerdos”*

- *“Si uno le da zapallo a los cerdos las matas se dañan y los zapallos al cosecharlos se pudren desde adentro”.*

- *“En las fiestas navideñas siempre se ofrecen cosas de afuera tortas, vinos y jamones eso no hace parte de nuestra cocina Inzaeña”*

- *Poco a poco se van perdiendo rituales como el Cuido que es una forma del NASA agradecer a la naturaleza y las personas por los lazos de amistad. Hay cuidados de bautizo y de matrimonio.*

Estos aportes develan el sentir de los educandos, el establecimiento de la pregunta de investigación *ACTIVA* esa necesidad de conocer, nos mueve, y por lo general surge de lo que le acontece al estudiante y a su familia, lo que ve, lo que lee, lo que vive, lo que siente y lo que les cuentan. Las preguntas y por ende los problemas de investigación suelen estar muy cerca, en lo cotidiano.

Al elegir la pregunta y justificarla con los problemas identificados por los educandos se procede a preguntarse. *¿Es del interés de todos?* Y es que investigar sobre la comida tiene una particularidad y es la recompensa de probar, el alimento. La siguiente pregunta *¿Es novedosa y original?* Conlleva a la reflexión: aunque hablar de cocina es algo tan cotidiano, conocer las singularidades de la cocina inzaeña, pero sobre todo darlas a conocer es algo nuevo para el grupo y la comunidad educativa a la que pertenecemos. A pesar de que en otras instituciones dentro del municipio realiza ejercicios relacionados con la preparación de recetas, pocos de ellos se han atrevido a documentar su trabajo y este no trasciende a la escuela. Por tal

razón publicar un documento que esté al alcance de todos se convierte en una manera original de salvaguardar la identidad y la cultura.

También se cuestiona *¿Es beneficiosa para la comunidad?* Y es interesante conocer los fines de este proceso, puesto que proyecta la cara poco conocida del municipio en este caso entorno a los saberes y los sabores y transforman positivamente la realidad porque los miembros de la comunidad educativa se vinculan activamente al proceso formativo.

La bitácora 3 también establece: *Justifiquen la importancia de resolver el problema de investigación o avanzar en su solución.*

Como docente considero que este recorrido les permite a los estudiantes empoderarse de procesos de investigativos en sus regiones, pero sobretodo atendiendo a las problemáticas que ellos mismos evidencian en la casa o en las comunidades.

Introducir el tema de la cocina en la escuela conlleva a los siguientes aspectos:

- *Optar por el conocimiento de los productos de la región y su aprovechamiento*
- *Mantener la tradición cultural oral de preparaciones las cuales se van perdiendo porque los portadores de este saber van falleciendo.*
- *Fomentar la igualdad de género puesto que aún hay jóvenes que manifiestan que en sus hogares no participan de la preparación de la comida.*

A comienzo de julio de 2018 se procedió a mostrar a los estudiantes, el trabajo de unos niños en el municipio de Belén de los Andaquíes en el departamento del Caquetá, que en el 2013, con el programa 'Telegordo', ganó un premio India Catalina a Mejor Producción Comunitaria. Y en 2016, esta misma Escuela obtuvo un reconocimiento del Ministerio de Cultura por su labor de construir narrativas que contribuyen a imaginar un país mejor. Como maestra exalté este ejercicio comentándoles que a través de un trabajo arduo es posible llegar a otras esferas: *Trascender en la escuela.*

Este proceso de definir el camino a recorrer o la metodología, tuvo poca intervención desde mi rol de docente. Aunque ONDAS establece que junto con el asesor cada grupo identifica el enfoque que le conviene a la propuesta investigativa, como docente planteé dos ejercicios: El primero de ellos fue la Bitácora *¿Cómo me alimento?* Un ejercicio en el cual el cada estudiante en una tabla describía *¿Cuál fue el desayuno?, ¿el almuerzo? ¿La comida? Y*

luego de una semana recolectamos la información y estas tablas nos proporcionaron información como:

- ❖ *Dentro del grupo hay estudiantes que viven lejos de la institución y no alcanzan a desayunar.*
- ❖ *La mayoría de los consultados desayunan con tinto y arepa.*
- ❖ *Solo dos de los 53 estudiantes desayunan con cereales (kellogg's)*
- ❖ *Pocos estudiantes desayunan “trancado” arroz, huevo, yuca...*

Este ejercicio me permitió como maestra describir la *etnografía* como una técnica de investigación donde en una acción tan simple como escribir de que se alimentan les permitió conocer cosas que pasan en su entorno.

Posteriormente retomamos la encuesta SABORES Y SABERES CAUCANOS recomendada por el asesor de tesis el docente Carlos Humberto Illera para que conocieran como a través de preguntas establecidas hechas a personas de la comunidad se logra conocer información para dar respuesta a la pregunta de investigación.

Además también realice una lectura en voz alta de un fragmento del libro *El arte de comer, simbolismo y cultura de la alimentación en Tierradentro* Osorio, G. (2015) de un texto narrado por Noemí Mestizo Ascué que es un relato, o una memoria de una persona para recoger información sobre el tema de investigación

Un extracto del texto leído es el siguiente:

*Cuentan que una vez un señor que tenía una esposa y varios hijos, el señor no tenía trabajo, como muchos en aquella época se dedicaban a jornalear, pero llegó el tiempo en que por allí cerca ya no conseguía que hacer, por tal motivo decidió irse lejos, pero primero le dijo a la mujer que le preparara un **avío**. Al otro día la señora madrugó a Sancochar unas yucas con una gallina y se las acomodó en unas hojas de plátano dentro de una jigma, con esto el señor salió y se despidió de la mujer y de sus hijos.*

*Ya había caminado toda la mañana cuando de pronto vio a un señor montado en un **macho** grande, traía puesto un sombrero muy bonito y una ruana que también era muy bonita, el jornalero pensó, este debe ser un terrateniente y él si me puede dar trabajo, el señor cada rato se acercaba más, cuando llegó junto a aquel terrateniente le dijo que él tenía una hacienda muy grande y que estaba buscando trabajadores y le dijo, yo te puedo dar trabajo, el jornalero se puso muy contento...*

Este ejercicio me permitió explicarles un recuerdo, la memoria o la relatoría de un encuestado puede generar información de interés para nuestro ejercicio académico. Posterior a la lectura se trabajaron algunos conceptos que esta mencionaba como: *¿Qué es un avío? ¿Por qué se empacan los avíos en hojas de plátano? ¿qué efecto tiene la hoja de plátano en el alimento?* Y para mi asombro los niños estaban familiarizados con el concepto y dieron respuesta a estos interrogantes.

Como docente no intervine en la construcción de instrumentos para el proceso realizado por los educandos. Pero pude mediante ejemplos reales darles a conocer, la etnografía, la encuesta y los relatos, para motivarlos a la búsqueda de otras técnicas para la recolección de información.

Diseñando las trayectorias de investigación: Bitácora 4 (ver anexo 5). Así pues siguiendo con el camino surgió el proceso central de este ejercicio: El recorrido de investigación se realizó una tabla para documentar la información y en el aula se trabajaron las siguientes recomendaciones:

- ❖ Hacer un cronograma para programar las fechas de salida y solicitar los respectivos permisos.
- ❖ Llevar listo el instrumento a aplicar (encuesta, entrevista)
- ❖ Identificar las personas que son importantes para nuestro proceso investigativo.
- ❖ Realizar un presupuesto sobre los materiales que se necesitan para la investigación.
- ❖ Alistar los medios tecnológicos a usar, cámara, baterías, diario de campo, etc.

Recorriendo las trayectorias de investigación: Bitácora 5 (ver anexo 6). Este ejercicio se ejecutó entre junio y octubre de 2018 y a continuación describo los hallazgos particulares y significativos de cada grupo de investigación además **la reflexión de la Onda:** Bitácora 6 para efectos de este trabajo se vinculó a la bitácora 5 en un cuadro denominado Reflexiones que lo tiene cada recorrido investigativo.

GRUPO 1: *Wes kiwetw luch* (hijas de la tierra) – Grado noveno A de las estudiantes Tatiana Nieto, Lizeth Fernández Jisley Rivera, Yiset Rivera, Mónica Dicue que investigan sobre el mote de Yaquivá y presentan un video clip describen:

- El mote tiene diversas recetas una de ellas es la que presenta Elvia Jorge madre de una de las estudiantes que menciona cosas relevantes como:

- El mote se prepara con maíz sin embargo este tiene una cascarilla que debe eliminarse antes de preparar la sopa.

- Para pelar el maíz es necesario usar ceniza de madera fina, la de la guadua no sirve para hacer el proceso, además se debe usar una olla solo para este proceso preferiblemente de barro puesto que la ceniza con agua forman la lejía y es una mezcla que rompe las ollas.

- Se calienta un poco el agua y se agrega la ceniza cernida este proceso según dona Elvia Jorge “No tiene ninguna ciencia” “no es cosa del otro mundo”. Este proceso hay que dejarlo hervir para que salga la cascarilla del maíz.

- hacen la toma de la pelada del maíz en idioma Nasa yuwe rescatando la lengua materna de la comunera.

- Es una tradición el mote de maíz pelado con gallina de campo.

- El maíz que se debe usar es el maíz capio un producto de la zona que no necesita mucho tiempo en lejía para pelarlo porque su cascara no es tan dura aunque para la fecha de elaboración del video no fue posible encontrar esta semilla y por lo tanto se usó maíz pergamino.

- Hay que lavar con abundante agua después del tratamiento con lejía.

- La lejía es un agua amarilla que suelta y se debe poner a hervir y sacar el agua.

- Luego de las lavadas se pone con bastante agua para que se cocine y que quede bien blanda.

- La proteína que usa esta receta es gallinita de campo.

- Hay un frijol de bejuco que se da en la montaña se llama frijol cache y preferiblemente que se use este tipo de frijol.

- Entrevista a Marcelino Dicue sobre su apreciación del mote quien en Nasa yuwe menciona que es muy sabroso y sobre otras comidas del resguardo menciona: Que en el territorio hay comidas como mote de choclo, arepas de maíz pelado sopa de maíz con coles, yotas sancochadas entre otros.

Estos ejercicios permiten una relación intergeneracional (educandos-familia, educandos - comunidad, educandos-docentes) y combinan los saberes juveniles con la producción de conocimiento en cocina tradicional Inzaeña.

Este grupo fue liderado por la estudiante Mónica Dicue comunera del Resguardo Indígena de Yaquivá quien aprovecha los saberes de su señora madre para poner en marcha este ejercicio académico. Producto de esta actividad se presenta el video: además se escribe la experiencia en el documento: La voz de los jóvenes en los saberes y sabores de la cocina tradicional Inzaeña.

Desde la intención de forjar rasgos de identidad desde esta investigación se observa que no es necesario indagar por cosas ajenas a lo que se produce en la cocina propia, las madres y abuelas son conocedoras de un legado cultural y se trasmite a las estudiantes involucradas a través de estos ejercicios.

GRUPO 2: *Nxuun Westh* (Frutos buenos) de los estudiantes Miguel Alonso Lemeche, Javier Ramírez, Sebastián Marín, Samuel Fernández de noveno A, investigaron sobre los aportes del mercado de El Pedregal (corregimiento con mayoría de población campesina) a la cocina tradicional Inzaeña. Este grupo al igual que el anterior presentan un video clip, aunque con un problema técnico sobre el ruido del exterior que no permite escuchar con claridad las entrevistas pero del cual se extrajo la siguiente información:

- El mercado en el corregimiento de EL Pedregal se desarrolla los días domingos en la plaza principal hay un grupo de personas que se encargan de organizar la estantería para los vendedores y este arranca desde las 6:00 a.m aproximadamente.

- Hay venta de productos de la región como piña, plátano, arracacha, yuca y frijol pero se observa una alta presencia de vendedores del municipio de La Plata - Huila.

- En diálogo con las cocineras se comenta que solo quedan 3 de las que han venido trabajando desde hace años y de ellas solo una ha tenido relevo generacional es decir las hijas han tomado el negocio de la mamá.

- Dentro de los platos más representativos se habla del sancocho, el tamal, el caldo de costilla y el caldo de pajarilla son los que más se preparan y venden en el mercado. Se observa además algunos puestos con venta de bizcochuelos y tortas.

- Se comenta en las entrevistas que en las reuniones familiares es muy frecuente el sancocho de gallina y que en San Pedro no falta el asado Huilense.

- En el mercado además de comida también se observó la venta de alfarería elaborada en el corregimiento.

Este grupo insistió en la necesidad de estudiar la oferta culinaria del mercado de Pedregal que es una región del municipio catalogada como sector Campesino, puesto que mucho de las recetas que se trabajaban en clase hacían alusión a las comunidades Nasa y era poco lo que se encontraba de culinaria campesina. Como docente se hizo el acompañamiento de los estudiantes al corregimiento apartado de la cabecera a unos 24 kilómetros, aproximadamente a 40 minutos. Se hace todo el proceso administrativo para la salida de los educandos quienes con cámara en mano y preguntas, llegan a hacer tomas del mercado y a buscar las cocineras que lleven trabajando mucho tiempo y escogen a la señora (Ceni Quiles quien sale a ofrecer sus productos desde hace más de 20 años y Rubiela Susatama quien heredo el puesto de comida de su señora madre). Se observa una fuerte incidencia de la cultura Huilense en los platos que mencionan pues describen el consumo de cerdo asado en horno para temporada de San Pedro el cual se consume con insulso y yuca.

Mencionan también que una fiesta tradicional del corregimiento son las de blancos y negros en enero y que para esos días se sacan puestos de comida donde lo que más se vende son los caldos, el sancocho, las arepas con carne, los tamales y la porción de carne de cerdo ahumada con yuca.

Este ejercicio permite conocer como progresivamente se pierden saberes culinarios desde el mercado donde poco a poco se disminuye el consumo de lo propio y se promueve el consumo de lo externo además de la falta de relevo generacional de las sabedoras de este tema.

GRUPO 3: *Wes kiwetw luch* (hijas de la tierra) de las estudiantes Jahari Guevara, Maryori Pencue, Sahamara Guevara, Angy Pilimue quienes investigaron sobre las fiestas de la chicha y el pan en la Vereda de San Francisco donde encuentran:

- De acuerdo a las fuentes consultadas mediante entrevista se establece que el festival surge como una propuesta desde la región para no copiar las fiestas del San Pedro en el Huila.

- Se pensó en exaltar la chicha porque en el corregimiento vive el señor Ángel Polanco quien elabora la chicha con plantas aromáticas como hierbabuena y limoncillo que tiene buena aceptación.

- También se exalta la labor de las panaderas que ha junio de 2018 son 7 mujeres que han venido haciendo esta labor hace varias generaciones dentro de las cuales se encuentran (Elcira Gutiérrez, Fabiola Pasaje, Magdalena Polanco, Herlinda Inchima, Ofir Gutiérrez, Chava Gutiérrez, Blanca Polanco que falleció en 2017 pero sigue la tradición Rosa Polanco).

- Las variedades de pan que se producen son: Pan de trigo, Pan de maíz, pan de yuca, pan e cuajada, azemas, cuca, torta de maduro, panderos, pan trenza, bizcochuelo, suspiros o merengos, .

-Algunas panaderas fabrican los panes en hornos de barro.

- Investigan sobre la receta de la torta de Zapallo y la presentan en el I festival de la cocina tradicional Inzaeña.

Este grupo está conformado por niñas pertenecientes a resguardos y a sectores campesinos fuertemente organizados. Su idea inicial fue el trabajo sobre el ritual de Sakelu de las comunidades Nasa pero debido a que este se realiza en fechas especiales y en diferentes zonas de la región de Tierradentro, cambiaron su tema a los orígenes de la festival de la chicha y el Pan que es un evento organizado por los habitantes de la vereda con el objetivo de promover culturalmente a la región.

Sin embargo a pesar de tener un recorrido significativo en el momento de presentar evidencias para el festival de cocina optaron por traer una receta de Torta de Zapallo o ahuyama y la chicha de piña. Como docente se le hizo la observación de la importancia de este recorrido pero atendiendo a consideraciones de las estudiantes buscar una receta es más trabajable puesto que las obligaciones académicas de fin de año ocupan la mayoría de su tiempo.

Este ejercicio demuestra que los estudiantes no le dan el valor suficiente a las acciones desarrolladas en el recorrido investigativo y que optan por acciones que a pesar de dar respuesta a la pregunta de investigación, no aprovechan sus ideas iniciales. El tema de las fiestas de la

chicha y el pan se debe reconsiderar en otro ciclo investigativo. Es un festival que nace de una cultura de producción de pan en una vereda en la cual esta es una gran fuente de recursos. La diversidad de los panes y la diversidad de las formas de preparación hacen de este un tema potencial que contribuye a los saberes y sabores del Cauca. Y como docente estamos en la obligación de exaltar estas acciones que contribuyen a lo cultural e identitario de los estudiantes del Municipio de Inzá.

GRUPO 4: JIRUT antes TUTIFRUTI de las estudiantes de Noveno A Stefany Ramírez, Lesly Zuñiga, Zharick Gutiérrez, Breyner Home quienes presentaron los siguientes hallazgos:

- Indagamos sobre el aporte del mercado de San Andrés de Pisimbalá a los saberes de la cocina Inzaeña entrevistamos a la cocinera Norby Figueroa que es una de las pocas vendedoras de comida en la jornada de mercado que se lleva a cabo los días viernes en horas de la mañana. Ella comenta que el origen de este mercado fue una iniciativa de la Institución educativa IMAS Instituto micro empresarial agropecuario de San Andrés que hace algunos años en sus inicios producía en la granja demostrativa productos que se procesaban y vendían a la comunidad.

- Encontramos que el mismo viernes se sacrifica una res en el matadero y se hace la respectiva venta. Entrevistamos a una comunera que se desplaza desde el resguardo de Tumbichucué el cual queda alejado a unos 20 kilómetros sin embargo la vía no está en buenas condiciones razón por la cual en chiva gastan más de una hora quien trae productos como arracacha, frijol y cebolla. Los estudiantes identifican que la dinámica del mercado como se había planteado originalmente para vender los productos del IMAS ha cambiado puesto que la institución ha perdido la granja demostrativa. Entrevistando a las personas que venden en el mercado se enteran que la mayoría de productos que se comercializan (frutas y verduras principalmente) vienen de la ciudad de Popayán y los vendedores son habitantes del mismo resguardo.

- Por otro lado identificamos que la señora Norby Figueroa es una heredera de una cocinera tradicional doña Rosalba Manrique quien trabajo por más de 40 años en la región y que se ha marchado del país ero le ha dejado el negocio a la hija que en la actualidad prepara arepas de carne, empanadas, tamales, bofe y pollo principalmente.

El trabajo de este grupo fue muy autónomo desde el momento de organización del grupo e identificación del problema pensaron en los aportes del Resguardo de San Andrés de Pisimbalá debido a que una de las integrantes del grupo vive en una vereda cercana a 5 Km denominada El Hato. Procedieron a programar la salida y a buscar las personas que finalmente les suministraron información.

Aunque en el video y el texto generado no aparece encuentran que hay personas como la señora Martha Hurtado y María Yonda que participan en todos los eventos relacionados con la cocina tradicional que doña María a pesar de su poca formación académica tiene en su cabeza un montón de recetas que presento junto a su hijo en la feria Departamental de ONDAS 2018 nuevamente se menciona la relevancia de estos proceso formativos en la relación escuela – entorno.

GRUPO 5: Panpacho de las estudiantes Leidy Lorena Polanco Polanco, Norbi Pancho, Rocío Alexander Cruz & Karen Sánchez del grado noveno B que investigaron sobre las clases de panes que se preparan en la vereda de San Francisco. El nombre pan pacho hace referencia a que la vereda es conocida como “*san pacho*” los hallazgos presentados son:

- *En la galería del Municipio de Inzá hay un espacio exclusivo para la venta de pan. Las estudiantes plantearon la realización de un inventario de las clases de panes que se fabrican y comercializan en la galería del municipio de Inzá para lo cual indagaron con las vendedoras sobre los diversos panes que traen a vender a la galería los días sábado.*

Producto de su investigación surge el siguiente listado:

- ***Pan de trigo de sal:*** *Es un pan muy rustico que se prepara solo con harina de trigo, agua, levadura y sal. Tiene una variación que es denominado plan de trigo de dulce que como su nombre lo indica usa azúcar o panela*
- ***Pan de achira:*** *Como su nombre lo indica se usa el almidón de achira (en el caso de Inzá la achira se comercializa desde el Municipio de La Plata—Huila o desde Totoró—Cauca. No se conocen productores de achira en el municipio de Inzá) también la receta tiene cuajada fresca y bien exprimida, yemas de huevo y mantequilla o manteca de cerdo.*

- **Pan de yuca:** Como su nombre lo indica se usa almidón de yuca (no se encontraron rallanderías de yuca en el municipio), lleva queso, huevos, polvo de hornear y sal. Tiene forma de pan pequeño o de herradura y tiene una textura tostada.
- **Pan de Bono:** Al igual que el pan de yuca usa almidón de yuca, lleva queso, mantequilla y huevos lo hacen en forma redondeada.
- **Cucas:** Utiliza mantequilla, panela o melaza, huevos, harina de trigo, bicarbonato de sosa. También se les conoce como galleta cuca.
- **Asemas:** Utiliza harina de trigo negra o harina con salvado, levadura, panela, mantequilla, sal y agua.
- **Pan aliñado barra de mil.** Este pan al igual usa los mismos ingredientes que el pan de trigo sin embargo se le denomina aliñado porque tiene huevos.
- **Pan de maíz.** Este pan usa harina de maíz, queso, huevos, mantequilla, sal y azúcar.
- Quedaron fuera de este listado las tortas y otros amasijos dado que el objeto de la investigación solo eran los panes. Además surge la inquietud de seguir indagando sobre las recetas usadas para la preparación de estas delicias de harina en canastos que llegan desde la vereda cercana de San Francisco.

Este ejercicio conlleva a la aplicación de un nuevo término dentro del grupo: Inventario y es que se pueden inventariar muchas cosas. Conocer lo que se tiene, contribuye a su conservación. Aunque es un listado reducido respecto a muchos de los amasijos que allí se preparan es una idea inicial que se puede seguir trabajando para evitar que estos saberes desaparezcan.

GRUPO 6: Cultura estudiantil de las estudiantes Karen Ángel, Maryi Cuscue Saniceto, Laura Reyes y Marcela Volverás del grado noveno B quienes consultaron La sopa de durazno un manjar del Resguardo de Tumbichucué en el Municipio de Inzá. Este grupo al igual que JIRUT fue un grupo autónomo en su trabajo el trabajo con la docente fue mínimo pero su producto muy valioso para este proceso formativo. Dentro de los hallazgos se encuentran:

- En el resguardo indígena de Tumbichucué al ser una zona muy alta se produce el durazno y cuando hay cosecha se prepara una receta denominada sopa de durazno. Aunque el imaginario de la sopa es que sea de sal esta se prepara con maíz, panela y durazno.

- *El durazno es una planta del antiguo continente China, Afganistan e Irán pero hay bastantes individuos en el resguardo y se desconoce su origen.*
- *En los últimos años han traído un durazno injerto que se caracteriza por ser verde al madurar y el centro es rojo como la mora.*
- *Los compañeros del grupo de investigación desconocían la sopa de durazno.*

Aprovechar el saber acumulado de las estudiantes y estimular la indagación en las familias conlleva a ejercicios como este donde la madre de una de las estudiantes la señora Rosa Marlen Saniceto además de suministrar la receta, se vincula al ejercicio investigativo haciéndose participe del proceso en el video clip hablando en Nasayuwe, el valor agregado de esta estrategia pedagógica que mantiene vivo el acervo cultural que refuerza la identidad en la comunidad educativa.

La escuela no es un escenario donde se fomente la enseñanza de las tradiciones culinarias, puesto que interrumpe la cadena intergeneracional cuando cita niños tan temprano que no le permite tener un buen desayuno en su hogar además de suministrar en el Programa de alimentación escolar alimentos que no incluyen productos que se producen en la región además de generar una minuta que no puede ser cambiada en la cual no se preparan platos de la región.

Por otro lado tampoco es frecuente encontrar en los planes de estudio temas asociados a la cocina o la alimentación pero si es evidente encontrar que es un recurso poco aprovechado porque en acciones como “bazares” o “ferias gastronómicas” salen a relucir todos estos tesoros escondidos.

GRUPO 7: *I love the fruits* (yo amo las frutas) de los estudiantes del grado noveno B Ana María Manquillo, Jennifer Cruz, Lina Muñoz & Jerson Cruz. Quienes visitaron el 20 de julio de 2018 las fiestas de Turminá un corregimiento ubicado a 10 Kilómetros de la cabecera municipal encontrando los siguientes elementos:

- *Se encontró la Historia sobre los orígenes de las fiestas del 20 de julio en el corregimiento de Turminá del Docente José David Salazar:*

Desde que se fundó la población de Turminá cuyo nombre procede del vocablo indígena “turmas” que son unas papas grandes que se cultivaban en este lugar, con la llegada de los primeros colonos y sobretodo los primeros religiosos, promovieron las festividades de San Pedro y San Juan por estar cerca del departamento del Huila.

En ellas se realizaban, la celebración religiosa con la eucaristía y posteriormente una cabalgata con colgada de paloma para luego terminar la celebración en casa de los fiesteros y albaceros respectivamente. Estas celebraciones se realizaron hasta la década de los 80's aproximadamente y en una oportunidad que se estaba celebrando, hubo una gran pelea de algunas personas por el hecho de haber cogido la fiesta una persona que no era de la población.

Debido a esto, el señor Alejandro Salazar en compañía de Víctor Salazar y Hernando Salazar que se encontraban disfrutando de esa festividad en el centro poblado, al ver semejante situación decidieron desplazarse a la casa del señor Alejandro para comerse un gallo.

Llegaron a la casa que se encuentra ubicada en la Chorrera y estando allí para sacrificar el gallo decidieron no hacerlo de manera convencional, sino que alguno de ellos propuso hacer una cabalgata con caballos de palo y despescuezar el gallo. Se comenta que se dieron varias vueltas cabalgando en los alrededores de la casa hasta que lograron despescuezar el gallo. La condición era que quien lo hiciera el próximo año debía devolver el gallo. Quien despescuezó el gallo fue el señor Víctor Salazar de la comunidad del Rincón y con esta actividad nació la cabalgata.

Para el siguiente año se involucra a toda la familia Salazar Rojas de la comunidad del Socorro, pues el Abuelo Domingo Salazar puso a disposición su casa y colaboró con un marrano para realizar la celebración que tenía baile amenizado con música de cuerda y acordeón, con músicos de la región como Bolívar Cruz, Héctor Pichica, Hernando Salazar por mencionar algunos. Y la cabalgata al día siguiente para devolver el gallo. Esta se desarrolló en el sitio denominado la montaña donde colgaban ya no un solo gallo sino también patos y ya lo hicieron con caballos común y corriente y quien despescuezara los animales se hacían responsables de la fiesta para el siguiente año.

Terminada la cabalgata se hacía el protocolo de entrega de la fiesta con un desfile que iba hasta la casa de abuelo Felipe Salazar acompañado de música de flauta interpretada por el Señor Julio Tumbé, un personaje popular de origen nasa que acompañaba a Don Domingo Salazar.

Terminado este acto se procedía a la atención de la gente con comida y bebida tradicional como la chicha hasta llegar la noche y una vez más continuaba el baile. Vale la pena mencionar que los primeros años participaban solamente la familia, algunos amigos y vecinos. Recuerdo que en una ocasión el fiestero fue el señor Miguel Antonio Guar y la celebración se desplazó a la casa que tenía en la montaña donde se desarrollaron todos los actos. Luego de unos tres o cuatro años ya algunos habitantes de la comunidad del Socorro cogieron la fiesta y decidieron pasarla a la cancha de fútbol de ese entonces ubicado donde hoy se encuentra el salón comunal de esa vereda. Debido al gran auge de la misma y su masiva participación con

personalidades de otras comunidades entre ellas gente del centro poblado, algún participante de estas festividades acogió la fiesta y como la celebración se hacía en casa de los fiesteros, finalmente se tomo la decisión de hacer la cabalgata y la celebración completa en el centro poblado.

Hacia el año 1988 se realizó la celebración del 20 de Julio con el primer reinado con personas de la tercera edad, exposiciones agrícolas y artesanales promovido por la Cooperativa de Turminá. Luego se llevaron a cabo reinados de este tipo, hasta el año 1992 quienes por medio de una junta de fiesteros decidieron traer agrupaciones musicales como: Magia Blanca, Kenabelé, Los Hermanos Medina entre otros. Allí también nació el reinado del café y la simpatía con niñas desde los 13 a 18 años. Con estas fiestas siempre se promovía la cultura y las muestras agrícolas. Desde el año 2008 se reformo el reinado de la simpatía y el café, con el reinado del baile del Sotareño, promoviendo de esta manera la cultura de nuestro departamento. En la actualidad se desarrolla con la colaboración del ministerio de cultura en el programa de concertación nacional, la colaboración de otras entidades y el trabajo arduo de un grupo de jóvenes denominado "Grupo Juvenil" que se han destacado por hacer de estas festividades el orgullo de nuestra región.

- En las fiestas la organización programa un escenario donde los habitantes del corregimiento se exhiben productos agrícolas y pecuarios en el cual hay intercambio comercial y trueques. Por otro lado se organiza una muestra gastronómica donde se presentan productos procesados por estudiantes de la Institución Educativa Nuestra Señora de La Candelaria y por pequeños productores del sector. Dentro de los productos se observo que hay al menos 5 casetas en las cuales se cocina con leña y se ofrecen platos como tamales, carne de cerdo con yuca, empanadas, arepas, sancocho de gallina y caldo de gallina. En otro lado se han dispuesto unas mesas donde se exponen torta de naranja, cidra, yota, chachafruto, arracacha, bizcochuelos, diversidad de dulces (cidra, papaya, higuillo, esponjados de mora y maracuyá, panes con formas de cocodrilo, cuyes, vinos, derivados lácteos, yogurt, arequipe, dulce cortado, entre otros.

- Además encontramos un producto que llamó nuestra atención: La cola de achira con la siguiente receta:

- Ingredientes: 1 Litro de agua, 300 gramos de almidón de achira, Panela, Clavos y canela al gusto.

Preparación:

- Verter en un recipiente 1 taza de agua y los 300 gramos del almidón de achira, revolver hasta que disuelva completamente.

- *Aparte en una olla calentar hasta hervir el agua restante con la panela los clavos y las canelas. Luego agregar la mezcla anterior.*
- *Apenas empiece a hervir la mezcla se cocina a fuego lento sin dejar de revolver hasta que la mezcla espese y hierva por 5 minutos.*
- *Se vierte en un molde y se deja enfriar hasta que compacte.*
- *Se sirve fría con leche al gusto.*

Este grupo encontró en este tipo de festividades una fuente de información que contribuye al conocimiento del cocina inzaeña a través de la expresión, creatividad e ingenio de las comunidades que se adaptan a los contextos productivos y adquieren particularidades regionales y locales como lo menciona la política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.

La Investigación como estrategia pedagógica direccionada al conocimiento de las cocinas tradicionales contribuye al diagnóstico de los sistema culinarios tradicionales de Colombia puesto que la información dispersa logra consolidarse en medios físicos como diarios de campo o recetarios o en medios virtuales como los videos que aportan a los referentes culturales de platos y tradiciones desde la valoración de la cultura alimentaria.

GRUPO 8: Don Chucho (Por el nombre de uno de los integrantes) con los estudiantes: Neider Tunubalá, Henry Rosero, Hernán Rivera & Johan Ramírez del grado noveno B. Buscaron la receta de la abuela de Neider Tunubalá el envuelto de banano. Reportan la siguiente información:

Receta del envuelto de banano

Ingredientes: 1 gaja de bananos bien maduros, 1 queso, Harina de trigo, Hojas de bijao.

Preparación: Se pelan los bananos y se maceran con cuchara de palo hasta que quede una mezcla homogénea. Aparte se ralla el queso y se combina con la mezcla anterior. En un cernidor se pasa 1/4 de harina de trigo y se mezclan hasta que no queden grumos de harina y el queso quede bien distribuido.

Se limpian las hojas de bijao y se les quita una porción de la nervadura de la hoja y se ponen porciones de la mezcla para formar los envueltos de más o menos unos 10 centímetros de largo. Se cierra la hoja y se amarra con fibra.

Con las nervaduras de las hojas en una olla grande se hace una cama en la base. Se agrega agua hasta que tape esta cama y encima se ponen los envueltos bien distribuidos y se pone al fuego a hervir para que se cocinen solo con el vapor . Se dejan cocinar aproximadamente por 30 minutos a fuego lento.

Este grupo conformado por hombres tuvo un recorrido investigativo particular. Aunque su idea siempre fue investigar por esta receta. En las clases tenían poca participación y eran un poco apáticos a los ejercicios que se desarrollaron a tal punto que un día antes del evento final decidieron realizar la receta y documentar su ejercicio generando un videoclip que desafortunadamente se perdió por acción de los virus informáticos.

Este amasijo desconocido para la comunidad educativa obtuvo en el festival el segundo puesto por su originalidad pero sobre todo por los sentimientos que evocaba en un estudiante en particular que siempre menciono que lo hacía recortar a su abuelita.

Por otro lado 3 de los 4 integrantes no superaron los logros propuestos para el grado noveno demostrando que la escuela solo evalúa el pensamiento lógico matemático y lingüista verbal pero este grupo es una muestra de otro tipo de inteligencia como lo menciona Howard Gardner la intrapersonal que le permitió a un integrante del grupo recordar su infancia y relacionarla con un plato que consumían cuando visitaban a su abuela y la interpersonal que le permitió al grupo a pesar de no conocer la receta mover un engranaje para investigar y recrear nuevamente una receta desde los recuerdos de un compañero.

GRUPO 9: Los Villanos (Por el apellido de uno de los integrantes) con los estudiantes: Deiner Guagas, Jhanpool Villano, Iván Tunubalá, & Andrés Felipe Quiguanas del grado noveno B. Trabajaron sobre el árbol del moco. Con los siguientes aportes:

- *El árbol de moco se encuentra en lo que se conoce como “la montaña” donde aun hay relictos de vegetación natural.*
- *Hay dos tipos uno de flor blanca y uno de flor rosada y que tiene temporadas de cosecha y que su sabor es dulce y su nombre moco se debe a la consistencia babosa y traslucida del fruto cuando se le exprime.*

- *Debido a la roza y la quema para preparar el terreno para la siembra este arbusto es considerado monte y al no tener uso comestible se tala para ampliar la frontera agrícola poniendo en peligro este árbol en la zona.*
- *Los jóvenes en la actualidad se vinculan poco a las labores agrícolas y se pierden los saberes asociados respecto al conocimiento de las plantas de “monte” y sus usos.*
- *Aunque se trajo muestra para compartir con los compañeros, el fruto después de cortada se deteriora muy rápido y no es posible darle muestra a los otros miembros del grupo.*

Nuevamente es evidente la interrupción de la cadena intergeneracional que no permite la transmisión de saberes, no solo desde la escuela si no, dentro de las propias familias. En un sondeo preliminar a los estudiantes del grado sobre si conocían el árbol del moco la mayoría de ellos manifestaron que no lo conocen a pesar que sus padres poseen terrenos y realizan labores agrícolas. Muchos padres con el ánimo de dejarles tiempo a sus hijos para que cumplan sus compromisos académicos no los vinculan a sus labores y esta ruptura deteriora la trasmisión de saberes.

Los otros grupos como los denominados *1000 de cilantro* de los estudiantes Santiago Medina, Juan Diego Hurtado, Yamit Córdoba, Harrison Alvear del grado noveno B. No presentaron evidencias (texto, ni material audiovisual) de su ejercicio investigativo denominado Empanadas Inzaeñas. Sin embargo para el festival presentaron el producto con muy buenas percepciones del docente Carlos Illera pero al no ser una actividad de tipo obligatorio los educandos no se vieron forzados a presentar documentación.

El grupo DAYAF de los estudiantes Faiber Quinto, Harol Ramirez Hio, Jerson Alexis Achicue Bolaños, Duvan Alexis Guegue Achicue. Tenían como tema de investigación el ritual del Sakelu en el cual es evidente el uso ceremonial de los alimentos desde la ofrenda de productos a la “madre tierra” que es de relevancia para conocer la cosmovisión nasa sin embargo el grupo se disolvió y los estudiantes Jerson Alexis Achicue Bolaños y Duvan Alexis Guegue aprovecharon el conocimiento de sus madres para indagar sobre el tamal inzaeño presentando su receta en el festival.

Finalmente el grupo KBFK de Mónica Iquira, Karen Sánchez, Zulma Pechene, Karen Volverás plantearon investigar una receta denominada panocha un amasijo de maíz y harina que fabricaba la abuela de la estudiante Mónica Iquira pero quien a medidos del año se retiró de la institución y las estudiantes prefirieron vincularse a otros grupos ya establecidos.

Por otro lado en la implementación de esta estrategia pedagógica se vincularon otros docentes quienes a través de su praxis introdujeron en sus áreas de formación el tema de la cocina tradicional ejemplo de esto es el juego:

Como me enseñó la abuela

La docente Teresita de Jesús Medina Bolaños es Normalista, licenciada en Español y literatura y Magister en Educación. Orienta lengua castellana y se vinculó a este proyecto de cocina tradicional con un juego sobre tradiciones, creencias y agüeros en torno a los secretos de las abuelas.

Quien manifiesta que hablar de los secretos de la abuela es un pretexto para conversar en el aula, potenciar la expresión oral, conocer el contexto, tender puentes desde la escuela hacia la comunidad e iniciar el desarrollo de competencias científicas y argumentativas entendiendo que *“Las prácticas no son solamente un componente del conocimiento, sino que es en las prácticas como se constata todo lo conocido”* Marta González (2016) en *La gastronomía como fenómeno de comunicación y relación social*.

La siguiente es una historia que se repite en muchas comunidades, cuando alguien sufre una herida:

- Si alguien se ha cortado además de acudir al médico y seguir las indicaciones empieza a recibir concejos:

"No vaya a comer yuca" "Cuidado con el plátano" "Es mejor que no como por estos días frijoles" "Le cuento que mi compadre no se cuidó con la alimentación y esa herida se le infecto, después le tuvieron que hacer más curaciones y volverle a recetar más medicamentos"

Todo lo anterior se considera muy creíble al interior de las familias que viven en Inzá - Cauca por ello decidí indagar acerca de algunas creencias y agüeros que me enseñaron en casa y para mi agradable sorpresa muchos de los padres de familia, estudiantes que

participaron de diversas edades (entre los 8 y los 60 años) no solo sabían las respuestas que yo conocía de antemano si no que me enseñaron muchas más.

Vamos a detallar cuales fueron las preguntas a manera de juego

1. ¿Qué alimentos NO debe consumir una persona que tiene una herida y por qué?

Papa amarilla, yuca, plátano, fríjoles, cebolla larga , carne de cerdo, pescado porque son "inconosas" es decir se irrita la herida, se infecta y no sana rápidamente.

Pero entonces...

2. ¿Qué alimentos SI puede consumir una persona que tiene una herida?

Se recomiendan: Miel para las heridas, la caléndula es desinfectante y acelera la cicatrización, la arracacha tiene hierro y ayuda a sanar, la Gelatina ayuda a cerrar rápido y llama tejidos, la panela hace que se regenere la piel.

3. ¿Qué alimentos NO pueden consumir las mujeres que han dado a luz y por qué?

Repollo porque se llena de gases, Yuca/plátano porque se infectan las heridas si tiene o el ombligo del bebe, pollo viche porque es muy frio, leche porque se llena de gases.

4. ¿Qué partes de la gallina NO es recomendable que consuman los niños y por qué?

La cabeza (los sesos porque se volverá bruto), los ojos porque tendrá visiones, las patas porque se ira lejos de la casa, la huevera las mujeres porque se llenaran de hijos.

5. ¿Qué dicen de agujeros y creencias relacionados con la sal?

No hay que dejar acabar la sal en la casa porque vendrá la ruina, si se riega sal hay que limpiar inmediatamente porque se sala la casa, es decir vendrá la mala suerte, la sal no se pasa en la mano a otra persona porque también lo está salando, o sea llenando de mala suerte.

6. ¿Cuáles son los alimentos que no deben consumir las mujeres cuando tienen la menstruación y por qué?

Limón, lácteos, bebidas frías, guama, guanábana porque la menstruación coge mal olor y le dan cólicos.

7. ¿Qué alimentos se deben consumir para que aumente la cantidad de leche materna?

Aguade panela desangrada, aguade panela con hinojo, agua de panela con pasto, caldo de cangrejos, pony malta, chocolate

8. ¿Qué consumir para subir las defensas, cuando ha perdido mucha sangre?

El agraz, el maní, guayaba, mora, arracacha, remolacha, guarapo de caña, chachafruto, lentejas, la raíz del cimarrón, espinaca.

9. ¿Qué alimentos que fortalecen la matriz?

El aguacate y la gallina negra.

10. ¿Qué remedios se usan para calmar los cólicos menstruales?

Canela, agua de manzana pequeña, canelazo, gallina negra y ruda.

11. ¿Qué es un antojo y que pasa si no se cumple?

Es un deseo de comer algo que le da a una embarazada, puede ser a cualquier hora del día o de la noche y si no se satisface él bebe puede nacer "boquiabierto" o se puede abortar.

12. ¿Qué dicen de una persona que llora picando cebolla?

Que es celosa (o)

13. ¿Qué comidas se preparaban en el tradicional paseo de olla?

Sancocho de gallina y melcochas

14. ¿Qué agüeros hay cuando se está batiendo bizcochuelos, pastel, esponjado, ponche... con relación a las mujeres?

Que si está en embarazo el preparativo se daña, se baja el batido... no sube, también que si una persona tiene un humor muy fuerte daña los batidos con tan solo mirarlos.

Pero... ¿Cómo se explica que los habitantes de una región tengan un sinnúmero de reglas para determinadas situaciones?

Una tradición es un bien cultural y según la UNESCO estas y otras tradiciones, creencias y agüeros relacionado con la cocina tradicional se pueden convertir en estrategias para que los estudiantes hablen, indaguen, profundicen en que sustentos conceptuales o en que saberes se fundamentan; la mayoría de veces van acompañados de anécdotas o

experiencias familiares por ello al contestar las personas suelen decir: "Mi mamá me decía"... "mi abuela me enseñó que"... "En la casa la costumbre es...", "Una vez a un vecino..." Todo lo anterior constituye conocimientos empíricos pero ellos pueden ser el pretexto para articular un diálogo de saberes, fortalecer la argumentación y conocer el contexto.

Este ejercicio demuestra que en el aula el tema de la cocina puede ser fácilmente abordable puesto que es una actividad en la que todos los educandos participan, recrean historias y salen a colación temas que quedan en el tintero, ejemplo de esto son dos preparados de los cuales no se logró encontrar información como lo son: **La coladita de achirita**. En conversación con la docente Johana Guachetá recuerda que cuando era niña e iban a la montaña la abuelita cogía una planta herbácea y la preparaba con maicena, leche y panela la cual tenía un sabor particular pero que desconoce cuál era la planta. Por otro lado en la galería del municipio de Inzá ocasionalmente traen un preparado llamado **subido** que se hace con maíz y se envuelve en hoja de chupalla de la familia Bromeliceae y cuya planta es famosa porque los abuelos usaban la flor como arbolito de navidad.

Siguiendo con el ejercicio, mi padre Luis Ernesto Pena Musse se atreve a realizar su propia labor investigativa motivado por el material que observaba de los estudiantes, haciendo el ejercicio de escribir una experiencia sobre un producto muy popular en el municipio como lo es el chirrincho o aguardiente artesanal un relato que debido a su interés etnográfico decidí vincularlo a este proceso:

Una historia sobre el chirrincho...

En los años 40, fecha en la que construyeron la carretera La Plata (Huila) - Belalcázar e Inzá (Cauca), dicen que cuando la vía llegó a Puerto Valencia, una vereda que se encuentra en el los límites Huila - Cauca, se fue formando un caserío con personas que provenían de Silvia (Cauca) y otros lugares del país. Llegaron desplazados por la violencia y en busca de mejores oportunidades. Los más acaudalados abrieron dos graneros con un amplio surtido con los productos de mayor consumo como la sal que llegaba en bloques, el jabón, la manteca, el aceite y el arroz que en ese tiempo no era de alto consumo como en la actualidad. Solo se comía para fechas especiales. El nombre de Valencia se le puso muchos años después, primero era conocido como Las Brisas, que

luego de una gran avalancha de la quebrada de Topa, que divide a los dos departamentos, se nombró Puerto Valencia y allí se formó un mercado donde se hacía trueque o se comercializaban los productos de las veredas. El mercado era el día viernes y se reunía gente de todas las veredas. Entre uno de los productos más codiciados estaba el anís, una semilla que es materia prima para la elaboración del chancuco y era traído del Municipio de Silvia debido a que la planta es de clima frío y los Guámbianos la intercambiaban por coca tostada para el mambeo o para su uso en la medicina tradicional. En los años 60 siendo un joven con uso de razón me di cuenta que mi papá procesaba el chancuco cuando vivíamos en la vereda de La Muralla Él molía la caña, ponía a hervir el guarapo sacando la cachaza y todas las impurezas que flotaban al hervir. Se dejaba enfriar y cuando estaba un poco tibio se echaba en una caneca o pozuelo (una canoa de un tronco al cual se le hacía un agujero). A este preparado se le agregaba la semilla o cuncho del guarapo fermentado. Se tapaba y se dejaba por 5 días para que fermentara y este proceso dependía mucho del clima y de la calidad del cuncho.

Para medir el grado de alcohol usaban un aparato que llamaban “pesa licor” que guardaban celosamente en un carrizo envuelto en trapos. Este aparato tenía plomo en la base y una escala numérica. Cuando no tenían el aparato mi papá tenía tanta practica que en un mate o totumo sacaba un poco de esta bebida fermentada y metía el dedo si sentía que estaba meloso le faltaba más tiempo de fermentación. Cuando estaba en el punto no se usaba nada metálico que tocara la chicha y mucho menos se podía acercar una mujer al lugar donde se realizaba este proceso porque la chicha se ponía babosa y si ya se estaba preparando el chancuco este no rendía la cantidad de botellas que salían con regularidad. Pero más que temerle a las mujeres se le temía a las autoridades puesto que había un grupo de personas llamadas los celadores o la Tenencia que cuando descubrían los lugares de elaboración del chancuco se llevaban al propietario para la cárcel o debían pagar multas por ese delito.

Mi papá era muy estratégico para este proceso y la chicha no la preparaba del guarapo si no de la panela y ubicaba el lugar lejos de la casa y cerca de una quebrada

al pie de unas peñas donde habían árboles frondosos que al prender el fogón para cocinar el guarapo el humo se esparcía por los árboles y de lejos no se observaba.

Bueno mi papá alistaba con tiempo todo para el proceso de sacar el aguardiente de contrabando (las botellas y el anís). Se saca la chicha de la canoa o el pozuelo y se pasaba a la caneca ya instalada sobre las tulpas. Se le echaba el anís si quería también unas plantas aromáticas o si el pedido era puro solo era la chicha y el anís.

Se colocaba el plato con la flauta que era un carrizo al que se le hacía un hueco en las uniones o canutos este iba sobre el cabezote elaborado en arcilla cocida o alambique el cual iba sobre la caneca. Sobre este se colocaba una paila la cual estaba hecha de cobre para que diera un sabor más agradable ya que según la creencia popular el aluminio al subir la temperatura soltaba unas partículas que cambiaban el sabor.

Una vez instalada la paila se sellaba por fuera con arcilla y ceniza. Se le prendía fuego y se le colocaba el agua por un canal de guadua que llegaba a la paila y salía por una manguera. El agua debía circular constantemente para que no se calentara y el vapor del alcohol se adhiriera a la paila por la parte de abajo y salía el líquido por la flauta o carrizo al recipiente.

El primer líquido que destila es de color blanco lo llamaban la flor y mi papá apenas completaba la primera media lo colocaba en agua para enfriarlo y con los acompañantes se lo tomaban y le seguían metiendo candela, para saber si aún salía alcohol aparaban una muestra y lo arrojaban al fuego así se medía el grado de alcohol. Normalmente de 100 botellas de chicha salían 30 medias de chancuco y se usaba 1 libra de anís por caneca aunque con más anís más sabor. También guardaban las últimas botellas que salían el cual lo llamaban macho el cual tenía poco sabor y era utilizado para hacer remedios tradicionales. Por ejemplo para las mujeres que sufren frío en la matriz o antes de dar a luz a un bebe se prepara con canela, clavos y panela se pone a hervir y se envasa y se suministra gradualmente. También se utilizaba en las reuniones familiares y para preparar los bizcochuelos de almidón de achira en lata de macarela, para el ponche y el sabajón entre otros.

Cuando se consume chancuco en exceso afecta el hígado y los riñones.

Este producto era muy perseguido, en Valencia colocaron un retén para controlar el comercio de anís y de chancuco ya que el estado solo aprobaba lo que se producía en las licoreras. Este aguardiente era llamado de estanco.

Este texto además de contribuir a los saberes ocultos en las cocinas en este caso es un relato que describe como llega a la vereda de Puerto Valencia la fórmula de preparación de chirrincho y todas las acciones que en su momento se hacían para controlar la fabricación y distribución.

La Propagación De La Investigación: Bitácora 7 (Anexo 8) describe todas las acciones desarrolladas en lo que denominamos Primer Festival de Cocina Tradicional Inzaeña dentro de las cuales resumimos:

- La presentación de otros proyectos de aula para que lo que se hace en el aula trascienda.
- La vinculación de estudiantes de integración con la media con el SENA que trabajó en las actividades de logística del evento.
- Socialización de los hallazgos del recorrido ONDAS 2018
- Venta de productos alimenticios realizados por los estudiantes.
- Exposición del mural para exaltar el Primer Festival de Cocina Tradicional Inzaeña.
- Participación del docente Carlos Humberto Illera como evaluador de los platos y saberes presentados.
- Presentación del juego Como me enseñó la abuela de la docente Teresita de Jesús Medina para salvaguardar los saberes asociados a la cocina Inzaeña.
- Concurso de las mejores tesoros culinarios.

Siguiendo con el proceso y contribuyendo a **Las comunidades del saber**; producto de todos estos hallazgos surge la cartilla *“La voz de los jóvenes en los saberes y sabores de la cocina tradicional inzaeña”* (Anexo 8) que surge de la realidad y se construye en lenguaje que da cuenta de la cosmovisión de sus jóvenes autores, de la comprensión de su realidad y su capacidad de transformación retomando elementos de la investigación – acción – participación

donde surge el diálogo de saberes. Este producto es quizá el plato fuerte de este proceso junto con el festival de cocina.

Finalmente **Las nuevas perturbaciones** corresponden a las otras acciones desarrolladas por la comunidad educativa para seguir contribuyendo al conocimiento de la cocina Inzaeña en el año lectivo 2019, se trabajó en el aula las plantas comestibles del municipio y su usos en la cocina con los estudiantes del grado noveno. Este ejercicio no se describe en el presente trabajo puesto que no se ejecutó con los integrantes de JIRNTI quienes participaron de la VII Jornada de la Colombianidad denominada *Tierradentro: historia y tradición* investigando otras recetas no descritas en este trabajo.

CONCLUSIONES

El objetivo planteado para el presente trabajo fue fortalecer la identidad cultural de los educandos del grado noveno de la Institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth 2018. El recorrido ONDAS evidenció que a través del conocimiento de las cocinas se activó un engranaje que llevó a los educandos a contribuir desde sus procesos investigativos al conocimiento, pero sobre todo, a la apropiación y fomento de identidad cultural pues a través de sus recorridos se evidenció que en la investigaciones habían manifestaciones identitarias como el uso del Nasa yuwe.

Aunque se trabajó con jóvenes entre 13 y 16 años, la Investigación como Estrategia Pedagógica es un recorrido que debe empezar a temprana edad donde la motivación sea el aprendizaje y la producción de saberes y conocimiento y no la nota como se reafirma en las escuelas cuyo modelo es el de educación bancaria. Expreso esto porque al trabajar con estudiantes de grado noveno frecuentemente preguntaban por las calificaciones que obtendrían del proceso. Fue a pesar de muchos ejercicios de apropiación que comprendieron que más que una nota estaban dejando un legado de identidad y de cultura en su institución y en su comunidad.

La cultura de la IEP desmitifica el concepto de ciencia puesto que baja del imaginario del estudiante que el quehacer científico solo está ligado a los grandes laboratorios y a la cantidad de recursos. Es posible hacer ciencia en los problemas que encuentran en la cotidianidad. En este caso estudiar la cocina de Tierradentro ha sido un acierto porque es una actividad con las que todos estamos relacionados y que permitió generar lazos intergeneracionales dentro de las familias de los educandos participantes. Como lo mencionara Marco Raúl Mejía con esta estrategia hay una democratización del conocimiento pues el recorrido garantiza la apropiación, producción, uso y reconversión en diversos sectores. En este caso la investigación trascendió de la rigidez de la escuela al sector productivo y comunitario puesto que todos los hallazgos fueron compartidos en el Primer Festival de la Cocina Tradicional de Tierradentro.

Por otro lado, este proceso lleva a la indagación y discernimiento de la información obtenida. Algunos grupos como en el caso de los educandos que trabajaron sobre la Fiesta del 20 de Julio y el Mercado en San Andrés de Pisimbalá, a pesar de hacer recorridos investigativos optaron por elegir productos que, a su juicio, aportan a la construcción de la respuesta de la

pregunta de investigación sobre los saberes asociados a la cocina de Tierradentro. En otras palabras el estudiante adquiere la capacidad para valorar sus realidades.

En este ejercicio la mayoría del registro fue de orden audiovisual puesto que cuando se mencionó la necesidad de describir cada parte del recorrido, los educandos prefirieron llevar imágenes o grabaciones de sus hallazgos, lo cual evidencia que al ser nativos digitales tienen a apoyarse en las TIC's para hacer sus recorridos. Este, al ser el primer ejercicio, me deja como aprendizaje que es necesario motivar más la escritura.

Considero que el aprendizaje colaborativo niño – comunidad, es situado y da respuesta al eje problematizador planteado sobre la cocina Inzaeña basado en la negociación cultural y el diálogo de saberes. Aunque es un ejercicio maratónico debido a que para el desarrollo de esta experiencia solo se contaba con 1 hora a la semana, los educandos estuvieron atentos a las guías y ejercicios desarrollados para llegar al resultado final que fue el Primer Festival de Cocina Tradicional Inzaeña y la cartilla.

Por otro lado uno de los “problemas” más controversiales en la institución es el uso del celular o de las TIC's este proceso denota que los estudiantes poseen las habilidades para desarrollar producción audiovisual, sin embargo, es necesaria la integración de los demás docentes, por ejemplo, que en el área de español se retomen temas como la escritura de un guión para un video y los pasos para una entrevista; que en sociales se repase la importancia de la diversidad cultural en la que estamos inmersos, y que en las clases de informática se orienten los temas para enseñar a editar todos los hallazgos en un video clip. Pero estos procesos se ven truncados por la imposición de este modelo bancario de entregar un currículo al estudiante, de dar respuesta a los estándares, lo cual pocas veces relaciona las materias que se orientan y fragmentan el aprendizaje al estudiante.

Uno de los aportes más significativos de esta experiencia corresponde a la evidencia de que los educandos tienen la capacidad de preguntarse, plantearse problemas y darles soluciones creativas, aunque dependen mucho de la aceptación del maestro acompañante. Constantemente preguntan si está bien lo que van construyendo y el docente debe ser cauto para que en esta asesoría no se pierda la esencia de la curiosidad de los educandos.

Inzá es un escenario donde confluye la variedad étnica y diversas expresiones culturales que se ve amenazada por la educación hegemónica y homogenizadora. Sin embargo acciones

como la implementación de la IEP en la escuela conlleva a la construcción de sociedades interculturales donde se de reconocimiento a los grupos étnicos y se integren el saber de los otros en condiciones de igualdad. Establece un dialogo entre la escuela y el entorno que busca la inclusión e integración cultural. La implementación de la IEP necesita de unos educadores comprometidos que replanteen su papel de motivar la curiosidad y experimentación de los estudiantes sin censurar sus aportes. Y el paso para esta construcción empieza con la modificación currículos oficiales donde se integren los saberes y tradiciones, se necesita una escuela que integre lo intercultural y no una escuela que divida.

La identidad no es un concepto fijo, sino que se recrea individual y colectivamente y se alimenta de forma continua de la influencia exterior, la implementación de esta estrategia pedagógica evidencio en los educando de la I. E Sagrada Familia de Nazareth la apropiación de términos y el conocimiento de ritos entorno a la alimentación que de alguna manera contribuye al conocimiento de los saberes asociados a la cocina Inzaeña.

Finalmente, pero no menos importante, a pequeños pasos se transforma el entorno, y se cambian concepciones erróneas respecto a la alimentación, sin embargo debe irse forjando como cultura ciudadana la CT+I. La IEP teóricamente está fuertemente cimentadas en las corrientes de pensamiento de Fals Borda y Paulo Freire, sobre investigar la realidad para transformarla, sin embargo, la I.E Sagrada Familia de Nazareth aún tiene un modelo de formación bancaria y aunque en su PEI establece que el modelo es integral, aún se le da reconocimiento solo al logro académico y esto debe ir cambiando.

RECOMENDACIONES

Como se mencionó en la introducción este ejercicio es una receta, una de muchas, una receta modificable, una receta a la que le puede cambiar ingredientes y que al final, como se espera de los alimentos, satisfaga una necesidad de curiosidad y de activar nuevamente este valor que la educación bancaria a mermado en los niños.

Para el proceso de sistematización de la experiencia es necesario estar constantemente documentado la percepción de todos los pasos que tiene el proceso y hay que establecer dinámicas o estrategias que permitan que esa documentación no solo sea realizada por un integrante del grupo puesto que además de generar un trabajo adicional, tendrá la tendencia o la reflexión o las ideas de quien las redacta. Se recomienda que en los momentos de reflexión se filmen los diálogos, los comentarios, para luego proceder a identificar el sentir colectivo.

Cuando se trabaja con el tema de cocina se recomienda no solo indagar por las recetas si no buscar más allá, en la profundidad de las cocinas como los utensilios o menajes y qué uso tienen, los saberes, los mitos, para conocer más a las comunidades, sus cosmogonías y rituales, desde la cocina.

Por otro lado los estudiantes en los ejercicios que realizan en el aula siempre están a la espera de una nota o valoración cuantitativa. Haber establecido el pacto de aula de que desarrollaran el ejercicio con libertad y que al final de cada periodo ellos valoraran cuantitativamente sus recorridos investigativos, tuvo un efecto positivo puesto que al no haber presión en el desarrollo de este ejercicio se observa la naturalidad de sus propuestas.

Es muy importante tomar en cuenta que ejercicios como el documentado en este trabajo de grado cuentan con un ingrediente adicional que no siempre se considera: el compromiso directo de la familia, del educando, en la obtención y el logro del éxito que se evidencia en los resultados: Talleres de cocina, Festival de Cocina Tradicional Inzaeña, degustaciones y hasta puesta en venta de producto terminado. Pocas veces la familia inmediata del educando se ve tan comprometida en el resultado académico del educando, como lo sucedido con este tipo de ejercicios.

No se debe desestimar la participación directa, y a veces constante, de otros miembros de la comunidad educativa, como los docentes, directivos y administrativos, que en el presente caso siempre ofrecieron su acompañamiento.

La participación colaborativa de otros sectores de la comunidad en general, como el sector productivo inzaño, se vio fuertemente motivada a través del ejercicio culinario lo que demuestra una vez más que la comida no solo nutre el cuerpo, sino que también fomenta la relaciones solidarias en una comunidad.

Finalmente desde la Maestría en Educación Popular invito a que en la Línea escuela y saberes se incorpore una sesión sobre cocinas y educación popular puesto que son muchas las experiencias en el Departamento del Cauca que cada vez van contribuyendo más a la exploración de este saber.

BIBLIOGRAFIA

Albán, A. (2015). Sabor, poder y saber: comida y tiempo en los valles afroandinos del Patía y Chota-Mira. Editorial Universidad del Cauca.

Angulo Eduardo, (2009). EL ANIMAL QUE COCINA GASTRONOMIA PARA HOMINIDOS. Primera Edición. Serie Editorial 451 editores Madrid – España

Arias, J. (2014). Educación Rural y Saberes Campesinos en Tierradentro Cauca: Estudio del proceso organizativo de la Asociación Campesina de Inzá Tierradentro (ACIT). 2004 a 2012. 18. Arnés, E.(2011). Desarrollo de la metodología de evaluación de sostenibilidad de los campesinos de montaña en San José de Cusmapa, Nicaragua.

Asociaciones de Cabildos Nasa Çxhãçxha y Juan Tama de Tierradentro, (2009). “Peejxmee peekxmjitey u´n u´pnxi. Peejxmee uha çxha u´un´pnxi´kima´spa jxthãasna ya´u´pu´çme´peekx tul dxiju” - Recuperando y fortaleciendo semillas de vida... y esperanza

CRC (2003). Plan de ordenamiento territorial Municipio de Inzá – Cauca.

CRIC (2007). Plan de Vida Regional de los Pueblos Indígenas del Cauca.

Disponible

en

<http://observatorioetnicocecoin.org.co/files/Plan%20de%20vida%20del%20Cric.pdf> (Página 104)

Cultura, M. D. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. . [fecha de Consulta 15 de octubre de 2017]. Disponible en: <http://patrimonio.mincultura.gov.co/SiteAssets/Paginas/Publicaciones-biblioteca-cocinas/biblioteca%2019%20politica.pdf> (página 77)

Freire, P. (1994). Cartas a quien pretende enseñar. Siglo XXI (Página 115)

Freire, P. (1994). *La naturaleza política de la educación*. Planeta-Agostini. Freire, P. (1994). *La naturaleza política de la educación*. Planeta-Agostini. (Página 86)

Freire, P. (2006). *Pedagogía de la autonomía: saberes necesarios para la práctica educativa*. Siglo XXI. (Página 31)

Gracia Arnaiz, M. (2000). La complejidad biosocial de la alimentación humana. *Zainak*. [revista en internet], 20, 35-33. <http://hedatuz.euskomedia.org/2696/1/20035055.pdf>

GOBERNACION DEL CAUCA, (2007). *Sabores y saberes culinarios en diferentes regiones del Cauca*. Segunda edición. POPAYAN: Editorial López, p.39.

Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa.

González Peláez, M. (2017). *La gastronomía como fenómeno de comunicación y de relación social: aproximación histórica y estado actual* (Doctoral dissertation, Psicología evolutiva e comunicación).

Huila, Marisol (2017). "A' BAKACXTEPA FXI'ZEANES TUL O HUERTA NASA EN EL PROYECTO EDUCATIVO COMUNITARIO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA JIISA FXIW SEDE YAQUIVÁ MUNICIPIO DE INZÁ- CAUCA" (Tesis de maestría en educación) Universidad del Cauca, Popayán

Illera Montoya, C. H., & Niño, D. (2016). *Seguridad alimentaria*.

_____(2016) INVESTIGAR EN LAS COCINAS TRADICIONALES COLOMBIANAS, Museo Nacional, CESAC, Bogotá octubre 11 de 2016. Recuperado de <http://www.cesac.co/wp-content/uploads/2016/11/Illera-INVESTIGAR-EN-LAS-COCINAS-TRADICIONALES-COLOMBIANAS-Versi%C3%B3n-corta.pdf>

Instituto Geográfico " Agustín Codazzi." (2018). *Diccionario geográfico de Colombia: Inzá-Cauca*. Instituto Geográfico Agustín Codazzi. Recuperado de <http://ssiglwps.igac.gov.co/digeo/app/index2.html>

Jimenez, M. R. M. (2008). *La sistematización: empodera y produce saber y conocimiento*. Desde Abajo.

Lévi-Strauss, C. (1971). Lo crudo y lo cocido. *Revista de la Universidad Nacional* (1944-1992), (9), 119-157.

Marco Raúl Mejía J., & Manjarrés, M. E. (2013). La investigación como estrategia pedagógica: una propuesta desde el sur. Planeta Paz.

Mejía M. R (2015). La investigación como estrategia pedagógica, una propuesta de saber y conocimiento desde la educación popular. Diálogos: Educación y formación de personas adultas, 1(81), 57-76.

Mejía, M. R. (julio de 2016). La Investigación como estrategia pedagógica. Una propuesta de saber y conocimiento desde la educación popular. APORTES Número 60. Educación popular Trayectos Convergencias Emergencias. 41-67

Meléndez Torres, J. M., & Cañez De la Fuente, G. M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Estudios Sociales (Hermosillo, Son.), 17(SPE), 181-204. [Fecha de consulta: 6 de junio de 2018] Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S0188-45572009000300008&script=sci_arttext&tlng=pt

Molano L., Olga Lucía (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. Revista Opera, (7), undefined-undefined. [fecha de Consulta 6 de octubre de 2017]. ISSN: 1657-8651. Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=675/67500705> (página 73)

Osorio, G. (2015). CE (2002). El arte de comer, simbolismo y cultura de la alimentación en Tierradentro.

Patronato Colombiano de Artes y Ciencias, Vol. 7 Núm. 26, (2013). Las cocinas del departamento del Cauca, p.337.

Rojas, A., & Guzmán, E. C. (2005). Educar a los otros: Estado, políticas educativas y diferencia cultural en Colombia. Popayán: Universidad del Cauca.

Salazar, R. D. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. Estudios de Asia y África, 83-108.

SANABRIA, O., & BALCÁZAR, F. (2000). Plantas comestibles de Tierradentro, Cauca, Colombia

Sánchez de Guzmán, E. Aproximación al estudio del sistema cognoscitivo de la alimentación páez. Maguaré; núm. 4 (1986).

Servicio Nacional de Aprendizaje SENA – Cauca se ha denominado Ollas, Tulpas y Fogones publicado en 2015 Centro de comercio y servicios.

Sin firmar. (2011, 12 de marzo). Guerra por una escuela. Semana. Recuperado de <https://www.semana.com/nacion/articulo/guerra-escuela/236683-3>

Telegordo González, A., Tamayo, C. A., & Pinilla, N. R. “TELEGORDO”: UN EJEMPLO DE CIUDADANÍAS COMUNICATIVAS A PARTIR DE LA MIRADA DE NIÑOS Y JÓVENES EN COLOMBIA

Torres, G., Madrid de Zito Fontán, L., & Santoni, M. E. (2004). En el alimento, la cocina étnica, la gastronomía nacional. Elemento patrimonial y un referente de la identidad cultural. Scripta ethnologica,

Vargas, L. V., de Núñez, G. B., & Marfán, M. (1997). *Técnicas participativas para la educación popular*. Editorial Lumen-Hvmanitas.

ANEXOS

Tabla 4. Resumen de bitácoras usadas en el recorrido ONDAS con el grupo JIRNTI

Anexos	Bitácora	Nombre	Descripción
Anexo 1	Bitácora 1	Datos generales institución educativa	Corresponde al formato de inscripción del grupo. Contiene los datos generales de la institución, datos de los directivos, estudiantes (nombres, edad, datos de contacto y rol dentro del grupo), y maestros acompañantes.
Anexo 2	Bitácora 1 A Estar en onda de Ondas:	Conformación del grupo de investigación	Contiene. Nombre del grupo, logotipo, los motivos que llevaron a la participación y una caracterización del grupo.
Anexo 3	Bitácora 2 La perturbación de la onda:	La pregunta de investigación.	El formato solicita al menos 3 preguntas que salen de la lluvia de ideas. Y la pregunta seleccionada para investigar.
Anexo 4	Bitácora 3 Superposición de la onda:	El problema de investigación.	Contiene la siguiente pregunta ¿Cómo afecta esta problemática a su entorno y a las personas que viven en él? Y la justificación que resalta la importancia de trabajar este problema
Anexo 5	Bitácora 4 Diseñando las trayectorias de investigación:	Definición de la trayectoria de indagación.	Contiene una serie de tablas a llenar en el cual se describen las actividades a desarrollar para dar respuesta a la pregunta de investigación.
Anexo 6	Bitácora 5 Recorriendo las trayectorias de investigación:	Recorrido de la trayectoria de indagación.	Cada integrante del grupo de investigación debe consignar su propia experiencia investigativa y los resultados de la búsqueda obtenidos durante el trabajo en grupo, haciendo uso de diferentes tipos de instrumentos de registro.
	Bitácora 6 La reflexión de la onda	Reflexión de la investigación.	Reflexión de los estudiantes y docente acompañante.
Anexo 7	Bitácora 7 La propagación de la Onda	La propagación de la investigación.	Descripción de la Jornada Primer festival de la cocina Tradicional Inzaeña (Institución educativa sagrada Familia de Nazareth)
Anexo 8	Comunidades del saber	La propagación de la investigación	Cartilla de sistematización de la experiencia.

ANEXO 1 - Bitácora 1: Datos Generales Institución Educativa



PROYECTO FORTALECIMIENTO DE UNA CULTURA CUIDADANA EN CIENCIA, TECNOLOGIA E INNOVACION A TRAVES DE LA INVESTIGACION CON LA PARTICIPACION COMUNITARIA EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA



FORMATO DE BITÁCORAS 2018 PROGRAMA ONDAS CAUCA BITACORA 1 - DATOS GENERALES INSTITUCIÓN EDUCATIVA

INSTITUCIÓN EDUCATIVA: SAGRADA FAMILIA DE NAZARETH	
DEPARTAMENTO: CAUCA	MUNICIPIO: INZÁ
DIRECCIÓN: Barrio Santander	VEREDA/CORREGIMIENTO: Urbano
TELÉFONO: 3117484766/3125277404	e-mail: sagradafamiliainza@gmail.com
NIT/DANE: 817.000.664-4/319355000865	Sede Principal

DATOS DEL RECTOR IE / COORDINADOR SEDE.

NOMBRES Y APELLIDOS: Rector LUIS GENTIL ANGEL CUELLAR
NÚMERO CELULAR: 3125277404 e-mail: sagradafamiliainza@gmail.com

DATOS DE LOS MAESTROS (AS) ACOMPAÑANTES

	NOMBRES Y APELLIDOS	CEDULA	ÁREA DE CONOCIMIENTO	CELULAR	CORREO ELECTRÓNICO
1	ADRIANA MARCELA PENA QUINA	34324409	biología / emprendimiento	3148724981	ampena@unicauca.edu.co
2	JUAN PABLO MEDINA	76323728	Química	3113662259	juanpablombr@gmail.com

LISTADO INTEGRANTES DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN

	NOMBRES Y APELLIDOS	EDAD	SEXO	GRADO	Celular/e-mail	ROL A DESEMPEÑAR
1	Maryory Vanessa Pencue Alfaro	14	F	9A	3235271705	Tesorera 9ª
2	Rocío Alexandra Cruz	13	F	9B	3142340564	Tesorera 9B
3	Iván Rene Tunubalá Villaquiran	15	M	9B	3136707116	Investigadores
4	Deiner Felipe Guagas Quilcué	14	M	9B	3112651776	
5	Edier Jhanpool Villano Velasco	14	M	9B	3116099785	
6	Eybar Andrés Guevara Pastuso	16	M	9B	3142739667	
7	Andrés Felipe Quiquanas	16	M	9B	3215213291	
8	Neider Tunubalá Urrea	16	M	9B	3137155618	
9	Henry Jesús Rosero García	14	M	9B	3144760871	
10	Jhoan Stiven Ramírez	16	M	9B	3107284138	
11	Ronaldo Rivera Quilindo	16	M	9B	3136569958	

	NOMBRES Y APELLIDOS	EDA D	SEX O	GRAD O	Celular/e-mail	ROL A DESEMPEÑAR
12	Karen Lisbeth Volverás	15	F	9B	3114771439	Investigadores
13	Zulma Briyith Pechene Tunubalá	15	F	9B	3228642423	
14	Karen Johana Sánchez	15	F	9B	3114183854	
15	Mónica Fernanda Marín	15	F	9B	3137682380	
16	Lina María Muñoz Guar	15	F	9B	3207951445	
17	Ana María Maquillo Ramos	15	F	9B	3106317062	
18	Marcela Volverás Pencue	14	F	9B	3136855814	
19	Laura Vanessa Reyes Castillo	14	F	9B	3115011114	
20	Maryi Vanessa Cuscué Saniceto	15	F	9B	3126487844	
21	Blanca Nieves Cáliz Quiguanas	14	F	9B	3115276244	
22	Karen Dayana Ángel Pancho	14	F	9B	3124485671	
23	Norbi Lorieth Pancho Cuscue	14	F	9B	3219494491	
24	Leidy Lorena Polanco	13	F	9B	3107163230	
25	Sebastián Camilo Flores	15	M	9B	3224955597	
26	Cristian Camargo	14	M	9B	3138149518	
27	Ronal Felipe Leiva	16	M	9B	3212345330	
28	Juan Diego Hurtado	14	M	9A	3206834094	
29	Santiago Andrés Medina	14	M	9A	3228908008	
30	Harrison Stiven Alvear	14	M	9A	3127239160	
31	Luisa Fernanda Jorge Figueroa	14	F	9A	3106360219	
32	Marlen Sofía Ibis Dicue	14	F	9A	3106360219	
33	Carol Yiset Rivera Mulcue	14	F	9A	3213760918	
34	Mónica Yisel Dicue Jorge	14	F	9A	3203859008	
35	Valentina Balcázar	15	F	9A	3217629548	
36	Tatiana Carolina Nieto Chilma	14	F	9A	3225347240	
37	Jisley Valentina Rivera	13	F	9A		
38	Lesly Zúñiga Pencue	14	F	9A	3223640876	
39	Jaharí Tatiana Guevara	14	F	9A	3107252758	
40	Angy Maritza Pillimué	14	F	9A	3136229320	
41	Liseth Andrea Fernández Quirá	13	F	9A	3102739266	
42	Harol Andrés Ramírez Hio	14	M	9A	3102655834	
43	Jerson Alexis Achicué	14	M	9A	3226874016	
44	Faiber Wilfred Quinto	14	M	9A	3145428129	
45	Breyner Yefrey Home	13	M	9A	3135162260	
46	Zharick Gutiérrez Huila	14	F	9A	3234730798	
47	Laura Stefany Ramírez	14	F	9A	3143664623	
48	Samuel Fernández Dicue	13	M	9A	3129772204	
49	Javier Ramírez Alvear	14	M	9A		
50	Sebastián Marín	14	M	9A	3105337563	
51	Miguel Alonzo Lemeche	14	M	9A	3107119591	
52	Sahamara Guevara	14	F	9A	3148351486	
53	Jerson Felipe Medina Cruz	14	M	9A	3223581942	

ANEXO 2 - Bitácora 1A: Conformación del grupo de investigación



BITÁCORA N°1A: CONFORMACIÓN DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN. DATOS DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN.

GRUPO DE INVESTIGACIÓN
NOMBRE DEL GRUPO: JIRNTI (Jóvenes investigadores recuperando nuestras tradiciones Inzaeñas)
<p>Describan brevemente por qué escogieron este nombre y el logotipo de su grupo de investigación:</p> <p>El nombre JIRNTI es la sigla de Jóvenes Investigadores Recuperando Nuestras Tradiciones Inzaeñas un grupo que quiere dejar como legado a los estudiantes una investigación sobre la cocina tradicional inzaeña la cual se consultara por tradición oral con nuestros familiares que llevan más tiempo en la región quienes a través de entrevistas nos proporcionarían información. Además también se pretende investigar sobre plantas y sus usos en la cocina.</p>

LOGOTIPO DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN



El logotipo se compone de 3 partes una cinta con el nombre del municipio. Un ramo de hojas de café el cual es un cultivo que contribuye a la economía de la región y el último elemento es un rombo que se encuentra en el centro con colores representativos de la tierra inzaeña y las letras de nuestra sigla.



PROYECTO FORTALECIMIENTO DE UNA CULTURA CIENTÍFICA EN
CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN COMO ESTRATEGIA PEDAGÓGICA
EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA



PROYECTO FORTALECIMIENTO DE UNA CULTURA CIENTÍFICA EN
CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN COMO ESTRATEGIA PEDAGÓGICA
EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA



BITACORA 1A - CONFORMACIÓN DE SUB-GRUPOS

Grado	Nombre	Integrantes	Fotografía
9-A	Wes kiwetw luch (hijas de la tierra)	Tatiana Nieto, Lizeth Fernández Jisley Rivera, Yiset Rivera, Mónica Dicue	
9-A	Nxuun Westh (Frutos buenos)	Miguel Alonso Lemeche, Javier Ramírez, Sebastián Marín, Samuel Fernández.	
9-A	1000 de cilantro	Santiago Medina, Juan Diego Hurtado, Yamit Córdoba, Harrison Alvear	
9-A	Mix Frutas	Jahari Guevara, Maryori Pencue, Sahamara Guevara, Angy Pillimue.	
9-A	DAYAF Duvan, Alexis, Yeinson, Andres y Faiber.	Faiber Quinto, Yeinson Andrey Piñacue Cuello*, Harol Andres Ramirez Hio, Jerson Alexis Achicue Bolaños, Duvan Alexis Guegue Achicue. * Se retira en el segundo trimestre	
9-A	TUTI-FRUTTI Luego cambio a JIRUT Jóvenes Investigadores Recuperando Una Tradición	Stefany Ramirez, Lesly Zuñiga, Zharick Gutierrez, Breyner Home	

9B	Panpacho	Leidy Polanco*, Norbi Pancho, Rocío Cruz La estudiante proviene de una familia productora de pan de la vereda de San Pacho	
9B	Cultura estudiantil	Karen Ángel, Maryi Cuscué, Laura Reyes y Marcela Volverás	
9B	<i>I love the fruits</i>	Ana Manquillo, Karen Volveras, Jeniffer Muñoz, Lina Guar y Jerson Cruz* El estudiante se integra al grupo 1000 de cilantro en el 3 periodo por cambio de salón	
9B	Los Villanos	Deiner Guagas, Jhanpool Villano e Ivan Tunubalá, Andrés Felipe Quiguanas. Nota: Los Villanos hace referencia a el Apellido de uno de los integrantes quien fue que dio la idea del tema de investigación	
9B	Don Chucho	Neider Tunubalá, Henry Rosero, Hernan Rivera, Jhoan Ramírez. Don Chucho porque al estudiante Henry de Jesús así lo llaman sus compañeros	
9B	KBFK Karen, Briyith, Fernanda y Karen.	Mónica Fernanda Iquira, Karen Sánchez, Zulma Briyith Pechene, Karen Volverás. Este grupo se disolvió por conflictos personales.	

BITACORA 1-A - CONFORMACIÓN DEL GRUPO DE INVESTIGACIÓN

Esta bitácora consta de las siguientes 2 preguntas las cuales para este proceso

1. Explique cuáles fueron los motivos que lo llevaron a participar en el proyecto y exprese las sensaciones personales que le generaron el acompañamiento que realizó para conformar su grupo de investigación.

Docente: Encuentro en el recorrido ONDAS la oportunidad para construir saberes y conocimientos desde la escuela, considero que el territorio Inzaño por su multiculturalidad ofrece muchos elementos a investigar además tengo una buena percepción de los estudiantes y el compromiso con su formación y apropiación de territorio.

El recorrido ONDAS es un tipo de formación que estimula la autonomía en los educandos, como lo diría Freire “*un saber necesario para la práctica educativa*”.

Este proceso presenta la oportunidad de reforzar la curiosidad y capacidad crítica del educando y es que:

No hay enseñanza sin investigación, ni investigación sin enseñanza. Esos quehaceres se encuentran cada uno en el cuerpo del otro. Mientras enseño continuo buscando, indagando. Enseño porque busco, porque indague, porque indago y me indago. Investigo para comprobar, comprobando intervengo, interviniendo educo y me educo. Investigo para conocer lo que aún no conozco y comunicar o anunciar la novedad.

Como docente espero que el proceso despierte en los educandos las ganas de investigar sobre su territorio mediante elementos de su realidad que los conduzcan al aprendizaje y a la construcción de conocimiento. Además que desarrollen procesos, tomen decisiones y construyan productos que sirvan a otros grupos.

Por otro lado creo que la autonomía de alguna manera estimula la creatividad, pues serán ellos quienes construyan sus ideas y las socialicen.

2. Realice una caracterización del grupo de investigación desde sus motivaciones, expectativas, sentimientos e intereses de sus integrantes

El grupo de estudiantes comprende 53 jóvenes con edades entre 13 y 16 años pertenecientes al grado noveno (2018) de la Institución Educativa Sagrada Familia de Nazareth dentro de este grupo hay jóvenes con las siguientes características.

- Nasa yugüe hablantes
- Pertenecientes a los resguardos indígenas de (Yaquivá, San Andrés, Santa Rosa, Quiguanas, El lago, Calderas)
- Pertenecientes a veredas o corregimientos con población campesina (Vereda de San Francisco, Guanacas, Viborá, Corregimiento de Turminá y cabecera municipal).
- Jóvenes hijos de líderes del movimiento de mujeres campesinas, indígena y campesino.
- Deportistas del equipo de Voleibol pre juvenil Municipal.
- Músicos de la banda Municipal.
- Hijos de cocineras (laboran en la galería los días sábados)

Mediante la metodología lluvia de ideas se recogen las siguientes expectativas del proceso que se emprende:

- “Es diferente porque no nos van a dictar en clase”
- “Nos permite investigar sobre nuestro municipio”
- Investigar mi municipio permite mostrar la riqueza cultural que tiene.
- Es bueno vincular a la familia a lo que se hace en el colegio.
- Seria chévere ir a Popayán a presentar nuestros resultados.
-

ANEXO 3 - Bitácora 2: La Pregunta De Investigación



PROYECTO FORTALECIMIENTO DE UNA CULTURA CHIBCHA EN
CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN COMO ESTRATEGIA PEDAGÓGICA
EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA



PROYECTO FORTALECIMIENTO DE UNA CULTURA CHIBCHA EN
CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN COMO ESTRATEGIA PEDAGÓGICA
EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA



BITACORA 2 – LA PREGUNTA DE INVESTIGACIÓN

Se utiliza la técnica participativa para la educación popular lluvia de ideas por tarjetas en la cual por grupos se plantean preguntas sobre la comida.

Grado	Nombre	Preguntas planteadas
9A	<i>Wes kiwetw luch</i> (hijas de la tierra)	¿Cuáles son las comidas más representativas de la comunidad Nasa en Inzá? ¿En el ritual del Sakelu que alimentos se consumen y como se preparan?
9A	<i>Nxuun Westh</i> (Frutos buenos)	¿Cómo promover la cultura Nasa a través de los alimentos? ¿Cómo fortalecer nuestra cultura a través de las comidas?
9A	1000 de cilantro	¿En los restaurantes de Inzá que platos de la comida tradicional se ofrecen? ¿Cuáles son las comidas típicas que nuestros abuelos recuerdan?
9A	Mix Frutas	¿Cuál es el origen de las fiestas de San Pacho?
9A	DAYAF	¿Qué es Sakelu? ¿Qué alimentos se llevan para el ritual del sakelu?
9A	TUTI-FRUTTI Luego JIRUT	¿Por qué es tan representativo el mote en nuestra región? ¿Qué platos venden en el mercado de San Andrés de Pisimbalá? ¿Qué recetas se pueden preparar con el limón?
9B	Panpacho	¿Qué variedades de pan se producen en San Pacho? ¿Por qué la mayoría de productoras de pan son de esta vereda?
9B	Cultura estudiantil	¿En qué consiste el ritual del Cuido Nasa? ¿Qué plantas se encuentran en los Tul Nasa de nuestra comunidad? ¿Cómo a través de la comida podemos conservar el Nasayugüe?
9B	I love the fruits	¿Cuáles son los platos de dulce que se consumen en el corregimiento de Pedregal? ¿Qué platos recuerdan los abuelos que hoy en día ya no se consumen?
9B	Los villanos	¿Por qué nuestros compañeros no han consumido los frutos del árbol del moco?
9B	Don Chucho	¿Cómo se elabora la gelatina de pata de vaca? ¿Qué proceso lleva la elaboración de la chicha de maíz? ¿Por qué es desconocida la receta de envuelto de banano si era tan tradicional en mi casa?
9B	KBFK	¿Cuáles son los platos que representan las tradiciones en la vereda La Milagrosa? ¿A qué se le puede denominar comida típica? ¿Por qué ya no se prepara la panocha* en los hogares?

		*Torta a base de Maíz
--	--	-----------------------

2. Escriban la pregunta de investigación seleccionada después de la realización de la consulta.

¿Qué saberes están asociados a la cocina tradicional del municipio de Inzá?

3. Haga un resumen de la discusión que se dio en el grupo de investigación para seleccionar la(s) pregunta(s) de investigación y enuncien los argumentos que se expusieron para ello.

Para el desarrollo del punto 1 se elaboró un formato y los estudiantes trabajaron en el subgrupo y generaron las preguntas asombro sin embargo en el momento de identificar cual será la pregunta de investigación del grupo es necesario el apoyo de la docente para identificar las categorías que se van a trabajar entre ellas cocina y saberes.

ANEXO 4 - Bitácora 3: El Problema De Investigación



PROYECTO PARTICIPATIVO DE UNA CULTURA CREADORA EN
CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN COMO ESTRATEGIA PERMANENTE
EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA



PROYECTO PARTICIPATIVO DE UNA CULTURA CREADORA EN
CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN
A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN COMO ESTRATEGIA PERMANENTE
EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA



BITÁCORA 3 - EL PROBLEMA DE INVESTIGACIÓN

1. Explique el problema de investigación planteado. ¿Cómo afecta esta problemática a su entorno y a las personas que viven en él?

De todas las actividades desarrolladas con los estudiantes este quizá es el que evidencio la mayor participación de los educandos, nuevamente se tomó la metodología lluvia de ideas con tarjetas, las cuales se almacenaron en el libro del recorrido y se presentaron los siguientes aportes:

- *“La gente del pueblo no compra los productos que traemos del campo, a veces nos toca devolvernos con lo que llevamos para vender y eso es muy duro”*
- *“Mi mamá sabe preparar muchas cosas con productos de la región pero por motivos económicos ella tuvo que irse a trabajar a Bogotá y en la casa ya no se preparan esas recetas”*
- *“En la casa ya no se preparan platos de la región, consumimos más de lo que hay en el mercado que de lo que hay en la casa”*
- *“Muchos compañeros no saben que es el chachafruto, la sidra, la yota y mucho menos la han consumido”*
- *“La abuela preparaba colada de plátano y ella misma ponía a secar las tajadas de plátano en el zinc desde que se murió no se volvió a tomar esa colada en la casa”*
- *“Los compañeros creen que la sidra y el zapallo es solo para alimentar a los cerdos”*
- *“Si uno le da zapallo a los cerdos las matas se dañan y los zapallos al cosecharlos se pudren desde adentro”.*
- *“En las fiestas siempre se ofrecen cosas de afuera tortas, vinos y jamones eso no hace parte de nuestra cocina Inzaeña”*

- Poco a poco se van perdiendo rituales como el Cuido que es una forma del NASA agradecer a la naturaleza y las personas por los lazos de amistad. Hay cuidados de bautizo y de matrimonio.

2. Justifiquen la importancia de resolver el problema de investigación o avanzar en su solución.

Como docente considero que este recorrido le permite a los estudiantes empoderarse de procesos de investigativos en sus regiones pero sobretodo atendiendo a las problemáticas que ellos mismos evidencian en la casa o en las comunidades.

Introducir el tema de la cocina en la escuela conlleva a los siguientes aspectos:

- Optar por el conocimiento de los productos de la región y su aprovechamiento
- Mantener la tradición cultural oral de preparaciones las cuales se van perdiendo porque los portadores de este saber van falleciendo.
- Fomentar la igualdad de género puesto que aún hay jóvenes que manifiestan que en sus hogares no participan de la preparación de la comida.

ANEXO 5 - Bitácora 4: Definición De La Trayectoria De Indagación.



BITÁCORA N°4:

DEFINICIÓN DE LA TRAYECTORIA DE INDAGACIÓN.

(Actividades a realizar para dar respuesta a la pregunta de investigación)

1. Elección del tema
2. Revisión de dos ejercicios investigativos por niños del programa Ondas (Telegordo)
3. Búsqueda de información preliminar
4. Definición de instrumentos
5. Planificación de salida
6. Salida
7. Análisis de la información

Nombre de la actividad N° 1: Elección del tema de investigación de los sub-grupos.			
Objetivo de la actividad			Herramientas/ instrumentos
Definir el tema de investigación en cocina tradicional Inzaeña para contribuir a dar respuesta a la pregunta de investigación,			Trabajo en grupo ejercicio dialógico para definir que parámetros debe tener el tema de investigación.
Medio			Lugar de ejecución
Físico	x	Virtual	El aula de clases

Nombre de la actividad N° 2: Revisión de dos ejercicios investigativos propuestos por niños (El Rincón de los tiestos del programa Ondas y Telegordo un ejercicio de los niños de Belén de Los Andaquies en el Caquetá)			
Objetivo de la actividad			Herramientas/ instrumentos
Analizar los videos presentados para identificar las acciones desarrolladas y proceder a generar instrumentos			Se descargan dos vídeos disponibles en la plataforma de videos Youtube ® El primero denominado el rincón de los tiestos del Municipio de Tutaza en Boyacá disponible en el siguiente enlace https://www.youtube.com/watch?v=AVRU3V5gyv0 Y el video Telegordo capitulo 1 “El barco” Una realización de la Escuela Audiovisual Infantil del Municipio de Belén de los Andaquíes Caquetá, ganadora del Premio India Catalina a mejor producción de televisión Comunitaria.
Medio			Lugar de ejecución

Físico		Virtual	x	El aula de clases
Nombre de la actividad N° 3: Búsqueda de información preliminar				
Objetivo de la actividad			Herramientas/ instrumentos	
Establecer una metodología para identificar las diversas fuentes de información para las investigaciones seleccionadas.			<p>Se presentan a los estudiantes las diversas fuentes de información a la que pueden acceder para dar respuesta a los ejercicios de investigación planteados.</p> <p>Entre ellas se maneja:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Una encuesta estructurada por el asesor de los platos representativos en el Municipio de Inzá.(Ver encuesta 1) 2. Por otro lado los estudiantes plantean hacer una bitácora de lo que se consume en los hogares en 1 semana. 3. La entrevista 	
Medio			Lugar de ejecución	
Físico	x	Virtual		El aula de clases

Encuesta 1 - Sabores Y Saberes Caucanos

ENCUESTA

Municipio _____ Fecha _____
 Nombre y Apellido _____ Edad _____

Para usted cuáles son los platos típicos o tradicionales, de sal y de dulce, y las bebidas, que representan a su pueblo.

PLATOS DE SAL

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

PLATOS DE DULCE

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

BEBIDAS

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

En fiestas y celebraciones familiares, cuáles es el plato que más acostumbran a preparar:
 Platos de Semana Santa:

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

Platos de Navidad.

_____	_____
_____	_____
_____	_____
_____	_____

De los ingredientes usados en la preparación de sus comidas, cuáles se cultivan aquí:

_____	_____
_____	_____

Qué desayunó, almorzó y cenó el día de ayer:

Desayuno:

Almuerzo:

Cena o comida:

Gracias por su colaboración.


Nombre de la actividad N° 4: Búsqueda de información preliminar				
Objetivo de la actividad			Herramientas/ instrumentos	
Definir instrumentos para identificar los saberes de la cocina Tradicional Inzaeña.			Este ejercicio lo desarrollan los estudiantes intentando dar respuesta al tema de investigación planteada.	
Medio			Lugar de ejecución	
Físico	x	Virtual	El aula de clases	

Nombre de la actividad N° 5: Planificación de la salida				
Objetivo de la actividad			Herramientas/ instrumentos	
Planificar la salida de campo			<p>Cada estudiante estructura las actividades a desarrollar para dar respuesta a la pregunta de investigación.</p> <p>Se firman los diversos formatos para pedir los permisos institucionales y familiares que permitan la salida de los niños de la institución.</p> <p>Se organizan los instrumentos para la grabación (cámara, Tablet, etc)</p> <p>Se estructuran las preguntas de la entrevista con recomendaciones del asesor.</p> <p>Se busca medio de transporte para llegar al lugar donde se desarrolla el trabajo.</p> <p>Se programan las fechas.</p> <p>Se hacen los pagos.</p>	
Medio			Lugar de ejecución	
Físico	x	Virtual	El aula de clases	

ANEXO 6 - Bitácora 5: Recorrido de la trayectoria de indagación.




Grupo 1: *Wes kiwetw luch* (hijas de la tierra). Tema: El mote de Yaquivá

Nombre del grupo	<i>Wes kiwetw luch</i> (hijas de la tierra) – Grado noveno A
Integrantes	Tatiana Nieto, Lizeth Fernández Jisley Rivera, Yiset Rivera, Mónica Dicue
Tema	El mote de Yaquivá – Receta de la mamá de Mónica Dicue doña Elvia Jorge. Comunera del resguardo de Yaquivá.
Problema	Hay muchas formas de preparar el mote. La receta cambia dependiendo lo que haya para echarle a la olla. Queremos dar a conocer como se prepara el mote Yaquiveño.
Pregunta de investigación	¿Cómo hacen el mote en el resguardo de Yaquivá en el Municipio de Inzá?
Actividades desarrolladas	<ol style="list-style-type: none"> 1. Las estudiantes buscan información sobre la cocina del resguardo de Yaquivá y encuentran los siguientes textos: <ul style="list-style-type: none"> - El mote saberes y sabores del Cauca y - El mote de los cuidados Santa Rosa Cauca sin embargo ninguno hace referencia a la preparación que ellas conocen. 2. Consultan con la madre de una de las integrantes del grupo quien sugiere una receta de mote con gallina. 3. Con recursos del proyecto Ondas se les suministran los ingredientes solicitados por las estudiantes. 4. Se les entrega cámara y Tablet del proyecto. 5. Proceden a hacer el videoclip.
Hallazgos significativos	<ul style="list-style-type: none"> - El mote tiene diversas recetas una de ellas es la que presenta Elvia Jorge madre de una de las estudiantes que menciona cosas relevantes como: - El mote se prepara con maíz sin embargo este tiene una cascarilla que debe eliminarse antes de preparar la sopa. - Para pelar el maíz es necesario usar ceniza de madera fina, la de la guadua no sirve para hacer el proceso, además se debe usar una olla solo para este proceso preferiblemente de barro puesto que la ceniza con agua forman la lejía y es una mezcla que rompe las ollas. - Se calienta un poco el agua y se agrega la ceniza cernida este proceso según dona Elvia Jorge “No tiene ninguna ciencia” “no es cosa del otro mundo”. Este proceso hay que dejarlo hervir para que salga la cascarilla del maíz. - hacen la toma de la pelada del maíz en idioma Nasa yuwe rescatando la lengua materna de la comunera. - Es una tradición el mote de maíz pelado con gallina de campo. - El maíz que se debe usar es el maíz capio un producto de la zona que no necesita mucho tiempo en lejía para pelarlo porque su cascara no es tan dura aunque para la fecha de elaboración del video no fue posible encontrar esta semilla y por lo tanto se usó maíz pergamino. - Hay que lavar con abundante agua después del tratamiento con lejía. - La lejía es un agua amarilla que suelta y se debe poner a hervir y sacar el agua. - Luego de las lavadas se pone con bastante agua para que se cocine y que quede bien blanda. - La proteína que usa esta receta es gallinita de campo. - Hay un frijol de bejuco que se da en la montaña se llama frijol cache y preferiblemente que se use este tipo de frijol. - Entrevista a Marcelino Dicue sobre su apreciación del mote quien en Nasa yuwe menciona que es muy sabroso y sobre otras comidas del resguardo menciona: Que en el territorio hay comidas como mote de choclo, arepas de maíz pelado sopa de maíz con coles, yotas sancochadas entre otros.
Reflexiones	Estos ejercicios permiten una relación intergeneracional (educandos familia, educandos comunidad, educandos docentes) y combinan los saberes juveniles con la producción de conocimiento en cocina tradicional Inzaeña.

	<p>Este grupo fue liderado por la estudiante Mónica Dicue comunera del Resguardo Indígena de Yaquivá quien aprovecha los saberes de su señora madre para poner en marcha este ejercicio académico. Producto de esta actividad se presenta el video: además se escribe la experiencia en el documento: La voz de los jóvenes en los saberes y sabores de la cocina tradicional Inzaeña.</p> <p>Desde la intención de forjar rasgos de identidad desde esta investigación se observa que no es necesario indagar por cosas ajenas a lo que se produce en la cocina propia, las madres y abuelas son conocedoras de un legado cultural y se trasmite a las estudiantes involucradas a través de estos ejercicios.</p>		
Vínculos del video en la web	<p>“El mote de Yaquiva” publicado <i>on line</i> en el portal Youtube bajo la siguiente dirección << https://youtu.be/FgE98p92qk8>></p>		
Registro fotográfico			
	<table border="1"> <tr> <td>Elvia Jorge autora de la receta</td> <td>Imagen de la preparación del mote</td> <td>Marcelino Dicue miembro de comunidad de Yaquivá</td> </tr> </table>	Elvia Jorge autora de la receta	Imagen de la preparación del mote
Elvia Jorge autora de la receta	Imagen de la preparación del mote	Marcelino Dicue miembro de comunidad de Yaquivá	



Grupo 2: *Nxuun Westh* (Frutos buenos) Tema: Oferta culinaria en el mercado del corregimiento de El Pedregal

Nombre del grupo	Nxuun Westh (Frutos buenos)
Integrantes	Miguel Alonso Lemeche, Javier Ramírez, Sebastián Marín, Samuel Fernández
Tema	Oferta culinaria en el mercado del corregimiento de El Pedregal
Problema	Las plazas de mercado son escenarios donde aún se conservan saberes asociados a la cocina tradicional de Inzá. El corregimiento del Pedregal es un lugar con una fuerte organización campesina y se busca identificar los platos hacen parte de la oferta culinaria para promoverlos en el municipio.
Pregunta de investigación	¿Cuál es la oferta culinaria del Mercado del corregimiento de El Pedregal en Inzá?
Actividades desarrolladas	<p>Los estudiantes preguntaron sobre el día y las horas en las que se desarrolla el mercado.</p> <p>Se realizó la visita en octubre de 2018 con recursos del proyecto e identificaron 2 cocineras a las cuales se les entrevistó.</p> <p>Desarrollaron un videoclip sobre el tema de investigación.</p>
Hallazgos significativos	<p>- El mercado en el corregimiento de EL Pedregal se desarrolla los días domingos en la plaza principal hay un grupo de personas que se encargan de organizar la estantería para los vendedores y este arranca desde las 6:00 a.m aproximadamente.</p> <p>- Hay venta de productos de la región como piña, plátano, arracacha, yuca y fríjol pero se observa una alta presencia de vendedores del municipio de La Plata - Huila.</p>

	<p>- En dialogo con las cocineras se comenta que solo quedan 3 de las que han venido trabajando desde hace años y de ellas solo una ha tenido relevo generacional es decir las hijas han tomado el negocio de la mamá.</p> <p>- Dentro de los platos más representativos se habla del sancocho, el tamal, el caldo de costilla y el caldo de pajarilla son los que más se preparan y venden en el mercado. Se observa además algunos puestos con venta de bizcochuelos y tortas.</p> <p>- Se comenta en las entrevistas que en las reuniones familiares es muy frecuente el sancocho de gallina y que en San Pedro no falta el asado Huilense.</p> <p>- En el mercado además de comida también se observó la venta de alfarería elaborada en el corregimiento.</p>		
Reflexiones	<p>Este grupo insistió en la necesidad de estudiar la oferta culinaria del mercado de Pedregal que es una región del municipio catalogada como sector Campesino, puesto que mucho de las recetas que se trabajaban en clase hacían alusión a las comunidades Nasa y era poco lo que se encontraba de culinaria campesina. Como docente se hizo el acompañamiento de los estudiantes al corregimiento apartado de la cabecera a unos 24 kilómetros aproximadamente a 40 minutos. Se hace todo el proceso administrativo para la salida de los educandos quienes con cámara en mano y preguntas llegan a hacer tomas del mercado y a buscar las cocineras que lleven trabajando mucho tiempo y escogen a la señora (Ceni Quiles quien sale a ofrecer sus productos desde hace más de 20 años y Rubiela Susatama quien heredo el puesto de comida de su señora madre). Se observa una fuerte incidencia de la cultura Huilense en los platos que mencionan pues describen el consumo de cerdo asado en horno para temporada de San Pedro el cual se consume con insulso y yuca.</p> <p>Mencionan también que una fiesta tradicional del corregimiento son las de blancos y negros en enero y que para esos días se sacan puestos de comida donde lo que más se vende son los caldos, el sancocho, las arepas con carne, los tamales y la porción de carne de cerdo ahumada con yuca.</p>		
Vínculo del video en la web	<p>https://youtu.be/9he07vrFpmg</p>		
Registro fotográfico			
	<p>Investigadores desayunando en La Plaza de EL Pedregal</p>	<p>Rubiela Susatama Cocineta entrevistada</p>	<p>Ceni Quiles Cocinera Entrevistada</p>

Grupo 3: *Mix Frutas* Tema: El festival de la chicha y el Pan en la Vereda de San Francisco – Inzá – Cauca

Nombre del grupo	<i>Mix Frutas</i>
Integrantes	Jahari Guevara, Maryori Pencue, Sahamara Guevara, Angy Pilimue
Tema	El festival de la chicha y el Pan en la Vereda de San Francisco – Inzá – Cauca
Problema	El festival de la chicha y el pan es una celebración que se hace anualmente en la Vereda de San Francisco (San Pacho) en el mes de octubre. Sin embargo a pesar de que lleva más de 8 años este evento al indagar con los compañeros la mayoría desconoce sus orígenes
Pregunta de investigación	¿Cómo contribuyen las fiestas de San Pacho a los saberes y sabores de la cocina tradicional Inzaeña?
Actividades desarrolladas	<p>Las estudiantes entrevistaron al docente Gonzalo Guevara quien habita en la vereda y les dio los nombres de los precursores del festival.</p> <p>Buscaron información en la red sobre el festival y encontraron una página en la red social Facebook [®] https://www.facebook.com/Festival-Del-Pan-Y-La-Chicha-956451201062924/?tn-str=k*F donde se encuentran fotografías desde la IV edición en el 2015</p> <p>Asistieron al 9º Festival de la Chicha y el Pan.</p> <p>Indagan sobre la receta de la torta de zapallo y la chicha de cascara de piña.</p>
Hallazgos significativos	<ul style="list-style-type: none"> - De acuerdo a las fuentes consultadas mediante entrevista se establece que el festival surge como una propuesta desde la región para no copiar las fiestas del San Pedro en el Huila. - Se pensó en exaltar la chicha porque en el corregimiento vive el señor Ángel Polanco quien elabora la chicha con plantas aromáticas como hierbabuena y limoncillo que tenía buena aceptación. - También se exalta la labor de las panaderas que ha junio de 2018 son 7 mujeres que han venido haciendo esta labor hace varias generaciones dentro de las cuales se encuentran (Elcira Gutiérrez, Fabiola Pasaje, Magdalena Polanco, Herlinda Inchima, Ofir Gutiérrez, Chava Gutiérrez, Blanca Polanco que falleció en 2017 pero sigue la tradición Rosa "Polanco). - Las variedades de pan que se producen son: Pan de trigo, Pan de maíz, pan de yuca, pan e cuajada, azemas, cuca, torta de maduro, panderos, pan trenza, bizcochuelo, suspiros o merengos, . -Algunas panaderas fabrican los panes en hornos de barro. - Investigan sobre la receta de la torta de Zapallo y la presentan en el I festival de la cocina tradicional Inzaeña.
Reflexiones	<p>Este grupo está conformado por niñas pertenecientes a resguardos y a sectores campesinos fuertemente organizados. Su idea inicial fue el trabajo sobre el ritual de Sakelu de las comunidades Nasa pero debido a que este se realiza en fechas especiales y en diferentes zonas de la región de Tierradentro, cambiaron su tema a los orígenes de la festival de la chicha y el Pan que es un evento organizado por los habitantes de la vereda con el objetivo de promover culturalmente a la región.</p> <p>Sin embargo a pesar de tener un recorrido significativo en el momento de presentar evidencias para el festival de cocina optaron por traer una receta de Torta de Zapallo o ahuyama y la chicha de piña. Como docente se le hizo la observación de la importancia de este recorrido pero atendiendo a consideraciones de las estudiantes buscar una receta es más trabajable puesto que las obligaciones académicas de fin de año ocupan la mayoría de su tiempo.</p> <p>Este ejercicio demuestra que los estudiantes no le dan el valor suficiente a las acciones desarrolladas en el recorrido investigativo y que optan por acciones que a pesar de dar respuesta a la pregunta de investigación no aprovechan sus ideas iniciales. El tema de las fiestas de la chicha y el pan se debe reconsiderar en otro ciclo investigativo. Es un festival</p>

	<p>que nace de una cultura de producción de pan en una vereda en la cual esta es una gran fuente de recursos. La diversidad de los panes y la diversidad de las formas de preparación hacen de este un tema potencial que contribuye a los saberes y sabores del Cauca. Y como docente estamos en la obligación de exaltar estas acciones que contribuyen a lo cultural e identitario de los estudiantes del Municipio de Inzá.</p>	
<p>Vínculo del video en la web</p>	<p>No tiene.</p>	
<p>Registro fotográfico</p>		
	<p>Elcira Polanco – Panadera Tradicional San Francisco</p>	<p>Estudiantes participando en el Primer Festival de Cocina Tradicional Inzaeña - 2018</p>

Grupo 4: JIRUT antes TUTIFRUTI Tema: Oferta Culinaria Mercado del Resguardo Indígena de San Andrés de Pisimbalá

Nombre del grupo	TUTI-FRUTTI Luego cambio a JIRUT Jóvenes Investigadores Recuperando Una Tradición
Integrantes	Stefany Ramirez, Lesly Zuñiga, Zharick Gutierrez, Breyner Home
Tema	Oferta Culinaria Mercado del Resguardo Indígena de San Andrés de Pisimbalá
Problema	Se desconocen los productos y platos que ofrece el mercado en el Resguardo De San Andrés de Pisimbalá.
Pregunta de investigación	¿Cuál es el aporte del Mercado de San Andrés de Pisimbalá a la cocina Tradicional Inzaeña?
Actividades desarrolladas	<ul style="list-style-type: none"> - Al igual que el grupo Nxuun Westh (Frutos buenos) buscan información en las zonas de mercado. - A diferencia del Mercado de El Pedregal el que se realiza en San Andrés es pequeño y corto (de 6:00 a.m a 12 p.m aproximadamente). - Realizan la visita el 31 de agosto de 2018 con recursos del proyecto. - Es el único grupo que entrega el videoclip editado aunque con el error técnico de música de fondo que no permite escuchar con claridad sus aportes, aunque en el material suministrado se encuentran los hallazgos significativos planteados en el siguiente recuadro.
Hallazgos significativos	<p>- Los estudiantes indagan sobre el aporte del mercado de San Andrés de Pisimbalá a los saberes de la cocina Inzaeña entrevistaron a la cocinera Norby Figueroa que es una de las pocas vendedoras de comida en la jornada de mercado que se lleva a cabo los días viernes en horas de la mañana. Ella comenta que el origen de este mercado fué una iniciativa de la Institución educativa IMAS Instituto micro empresarial agropecuario de San Andrés que hace algunos años en sus inicios producía en la granja demostrativa productos que se procesaban y vendían a la comunidad.</p> <p>Encontraron que el mismo viernes se sacrifica una res en el matadero y se hace la respectiva venta. Entrevista-ron a una comunera que se desplaza desde el resguardo de Tumbichucué el cual queda alejado a unos 20 kilómetros sin embargo la vía no está en buenas condiciones razón por la cual en chiva gastan más de una hora quien trae productos como arracacha, frijol y cebolla. Los estudiantes identifican que la dinámica del mercado como se había planteado originalmente para vender los productos del IMAS ha cambiado puesto que la institución ha perdido la granja demostrativa. Entrevistando a las personas que venden en el mercado se enteran que la mayoría de productos que se comercializan (frutas y verduras principalmente) vienen de la ciudad de Popayán y los vendedores son habitantes del mismo resguardo.</p> <p>Por otro lado encuentran que la señora Norby Figueroa es una heredera de una cocinera tradicional doña Rosalba Manrique quien trabajo por más de 40 años en la región y que se ha marchado del país ero le ha dejado el negocio a la hija que en la actualidad prepara arepas de carne, empanadas, tamales, bofe y pollo principalmente.</p>
Reflexiones	<p>El trabajo de este grupo fue muy autónomo desde el momento de organización del grupo e identificación del problema pensaron en los aportes del Resguardo de San Andrés de Pisimbalá debido a que una de las integrantes del grupo vive en una vereda cercana a 5 Km denominada El Hato. Proceden a programar la salida y a buscar las personas que le puedan suministrar información.</p> <p>Aunque en el video y el texto generado no aparece encuentran que hay personas como la señora Martha Hurtado y María Yonda que participan en todos los eventos relacionados con la cocina tradicional que doña María a pesar de su poca formación académica tiene en su cabeza un montón de recetas que presento junto a su hijo en la feria Departamental de ONDAS 2018 nuevamente se menciona la relevancia de estos proceso formativos en la vinculación escuela comunidad.</p>
Vínculo del video en la web	Disponible en Youtube ® en el enlace https://youtu.be/g-w8IMx9OPE

**Registro
fotográfico**

Grupo JIRUT salida de campo Mercado de San Andrés de Pisimbalá



Presentación del sabajón en el I Festival de Cocina Tradicional Inzaeña

Grupo 5: PANPACHO Tema: Los panes que se producen en la Vereda de vocación panadera San Francisco del Municipio de Inzá

Nombre del grupo	PANPACHO
Integrantes	Leidy Lorena Polanco Polanco, Norbi Pancho, Rocío Alexander Cruz & Karen Sánchez
Tema	Los panes que se producen en la Vereda de vocación panadera San Francisco del Municipio de Inzá
Problema	No hay un listado de panes que se elaboran en la Vereda San Francisco.
Pregunta de investigación	¿Cuál es el aporte de La vereda San Francisco a la cocina Tradicional Inzaeña?
Actividades desarrolladas	<ul style="list-style-type: none"> - Entrevistan a panaderas de la vereda que traen sus productos el sábado día de mercado a la galería Municipal. - Hacen un listado de los panes más representativos con los ingredientes que llevan. - Toman registro fotográfico de los panes seleccionados. - Sacan un listado de los otros amasijos que se venden pero que no se incluyeron en este listado. - Presentan el inventario de los panes en el primer festival de cocina tradicional Inzaeña.
Hallazgos significativos	<p>En la galería del Municipio de Inzá hay un espacio exclusivo para la venta de pan. Las estudiantes plantean la realización de un inventario de las clases de panes que se fabrican y comercializan en la galería del municipio de Inzá para lo cual indagan con las vendedoras sobre los diversos panes que traen a vender a la galería los días sábado. Producto de su investigación surge el siguiente listado:</p> <p>Pan de trigo de sal: Es un pan muy rustico que se prepara solo con harina de trigo, agua, levadura y sal. Tiene una variación que es denominado plan de trigo de dulce que como su nombre lo indica usa azúcar o panela</p> <p>Pan de achira: Como su nombre lo indica se usa el almidón de achira (en el caso de Inzá la achira se comercializa desde el Municipio de La Plata—Huila o desde Totoró—Cauca. No se conocen productores de achira en el municipio de Inzá) también la receta tiene cuajada fresca y bien exprimida, yemas de huevo y mantequilla o manteca de cerdo.</p> <p>Pan de yuca: Como su nombre lo indica se usa almidón de yuca (no se encontraron rallanderías de yuca en el municipio), lleva queso, huevos, polvo de hornear y sal. Tiene forma de pan pequeño o de herradura y tiene una textura tostada.</p> <p>Pan de Bono: Al igual que el pan de yuca usa almidón de yuca, lleva queso, mantequilla y huevos lo hacen en forma redondeada.</p> <p>Cucas: Utiliza mantequilla, panela o melaza, huevos, harina de trigo, bicarbonato de sosa. También se les conoce como galleta cuca.</p> <p>Asemas: Utiliza harina de trigo negra o harina con salvado, levadura, panela, mantequilla, sal y agua.</p> <p>Pan aliñado barra de mil. Este pan al igual usa los mismos ingredientes que el pan de trigo sin embargo se le denomina aliñado porque tiene huevos.</p> <p>Pan de maíz. Este pan usa harina de maíz, queso, huevos, mantequilla, sal y azúcar.</p> <p>Quedaron fuera de este listado las tortas y otros amasijos dados que el objeto de la investigación solo eran los panes. Además surge la inquietud de seguir indagando sobre las recetas usadas para la preparación de estas delicias de harina en canastos que llegan desde la vereda cercana de San Francisco.</p>
Reflexiones	<p>Este ejercicio conlleva a la aplicación de un nuevo termino dentro del grupo: Inventario y es que se pueden inventariar muchas cosas. Conocer lo que se tiene, contribuye a su conservación. Aunque es un listado reducido respecto a muchos de los amasijos que allí se preparan es una idea inicial que se puede seguir trabajando para evitar que estos saberes desaparezcan.</p> <p>Este grupo hizo una labor de trabajo autónomo desarrollando un videoclip con imágenes de los productos entregados.</p>

Vínculo del video en la web	https://www.youtube.com/watch?v=6pBKGJVhZzQ
Registro fotográfico	 <p>The photograph shows three young girls in school uniforms standing behind a table covered with a blue floral tablecloth. The table is set up as a display for bread, with several loaves and rolls arranged on it. Behind them is a large sign that reads "Pan de San Francisco Inza" in yellow and black letters. The setting appears to be an indoor event space, possibly a school cafeteria or a community hall, with other people and tables visible in the background.</p>
<p>Stand del grupo en el Festival de Cocina Tradicional</p>	

Grupo 6: Cultura estudiantil Tema: La sopa de durazno un manjar del Resguardo de Tumbichucué en el Municipio de Inzá.

Nombre del grupo	Cultura estudiantil
Integrantes	Karen Ángel, Maryi Cuscue Saniceto, Laura Reyes & Marcela Volverás
Tema	La sopa de durazno un manjar del Resguardo de Tumbichucué en el Municipio de Inzá.
Problema	En la cabecera Municipal no se conoce sobre esta receta del Resguardo Indígena de Tumbichucué.
Pregunta de investigación	¿Cuál es el aporte a la cocina tradicional inzaeña del resguardo indígena de Tumbichucué? ¿Qué es la sopa de durazno y como se prepara?
Actividades desarrolladas	<p>En la búsqueda de los aportes de la cocina tradicional Inzaeña a la cocina Caucana y Colombiana las estudiantes del grupo Cultura estudiantil a través de la indagación familiar encontraron la receta de la llamada Sopa de durazno cuyo origen es el resguardo indígena de Tumbichucue. El durazno es un árbol que se encuentra en el resguardo y esta receta es muy común en temporada de cosecha.</p> <p>Receta para 10 personas Ingredientes: 2 litros de agua, 1 libra de Maíz Capiro cocinado y molido, 10 Duraznos Grandes, Panela y canela al gusto. Procedimiento: Se lavan los duraznos y se ponen a hervir con a panela y la canela. Se debe dejar hervir por unos 20 minutos para asegurar que se ablanden los duraznos pero no deben sacarse las semillas. Posteriormente se agrega el maíz molido o cuchuca lentamente y en pequeñas porciones y hay que asegurar que este bien molidita para que no se formen grumos y se baja la temperatura y se empieza a revolver lentamente preferiblemente con una cagüinga o cuchara de palo hasta que el maíz este blando.</p> <p>- Se deja enfriar y se sirve</p>
Hallazgos significativos	<p>-En el resguardo indígena de Tumbichucué al ser una zona muy alta se produce el durazno y cuando hay cosecha se prepara una receta denominada sopa de durazno. Aunque el imaginario de la sopa es que sea de sal esta se prepara con maíz, panela y durazno.</p> <p>-El durazno es una planta del antiguo continente China, Afganistan e Irán pero hay bastantes individuos en el resguardo y se desconoce su origen.</p> <p>-En los últimos años han traído un durazno injerto que se caracteriza por ser verde al madurar y el centro es rojo como la mora.</p> <p>-Los compañeros del grupo de investigación desconocían la sopa de durazno.</p>
Reflexiones	<p>Aprovechar el saber acumulado de las estudiantes y estimular la indagación en las familias conlleva a ejercicios como este donde la madre de una de las estudiantes la señora Rosa Marlen Saniceto además de suministrar la receta, se vincula al ejercicio investigativo haciéndose participe del proceso en el video clip hablando en Nasayuwe, el valor agregado de esta estrategia pedagógica que mantiene vivo el acervo cultural que refuerza la identidad en la comunidad educativa.</p> <p>La escuela no es un escenario donde se fomente la enseñanza de las tradiciones culinarias, puesto que interrumpe la cadena intergeneracional cuando cita niños tan temprano que no le permite tener un buen desayuno en su hogar además de suministrar en el Programa de alimentación escolar alimentos que no incluyen productos que se producen en la región además de generar una minuta que no puede ser cambiada en la cual no se preparan platos de la región.</p> <p>Por otro lado tampoco es frecuente encontrar en los planes de estudio temas asociados a la cocina o la alimentación pero si es evidente encontrar que es un recurso poco aprovechado porque en acciones como “bazares” o “ferias gastronómicas” salen a relucir todos estos tesoros escondidos.</p>
Vínculo del video en la web	https://youtu.be/VyjEeOqCZh4

Registro fotográfico	  		
	Estudiantes en el vídeo	Marlen Saniceto Madre de familia vinculada al proceso	Estudiantes en el festival de cocina tradicional -2018

Grupo 7: *I love the fruits* Tema: Las fiestas del 20 de julio en el corregimiento de Turminá.

Nombre del grupo	<i>I love the fruits</i>
Integrantes	Ana María Manquillo, Jennifer Cruz, Lina Muñoz & Jerson Cruz.
Tema	Las fiestas del 20 de julio en el corregimiento de Turminá.
Problema	En Turminá se celebra anualmente las fiestas del 20 de julio y se conoce que tienen demostraciones gastronómicas pero no se ha documentado este saber.
Pregunta de investigación	¿Cuál es el aporte al conocimiento de la cocina tradicional inzaeña de un festival comunitario como el del 20 de julio en el corregimiento de Turminá?
Actividades desarrolladas	<ul style="list-style-type: none"> - Visitan las fiestas el 20 de julio de 2018. - Realizan entrevistas. - Encuentran la historia del origen de las fiestas del docente José David Salazar. - Encuentran la receta de la colada de achira que a criterio de los investigadores contribuye al conocimiento de saberes y sabores de la cocina tradicional inzaeña.
Hallazgos significativos	En las fiestas la organización programa un escenario donde los habitantes del corregimiento se exhiben productos agrícolas y pecuarios en el cual hay intercambio comercial y trueques. Por otro lado se organiza una muestra gastronómica donde se presentan productos procesados por estudiantes de la Institución Educativa Nuestra Señora de La Candelaria y por pequeños productores del sector. Dentro de los productos se observo que hay al menos 5 casetas en las cuales se cocina con leña y se ofrecen platos como tamales, carne de cerdo con yuca, empanadas, arepas, sancocho de gallina y caldo de gallina. En otro lado se han dispuesto unas mesas donde se exponen torta de naranja, cidra, yota, chachafruto, arracacha, bizcochuelos, diversidad de dulces (cidra, papaya, higuillo, esponjados de mora y maracuyá, panes con formas de cocodrilo, cuyes, vinos, derivados lácteos, yogurt, arequipe, dulce cortado, entre otros.
Reflexiones	<p>Este grupo encontró en este tipo de festividades una fuente de información que contribuye al conocimiento del cocina inzaeña a través de la expresión, creatividad e ingenio de las comunidades que se adaptan a los contextos productivos y adquieren particularidades regionales y locales como lo menciona la política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.</p> <p>La Investigación como estrategia pedagógica direccionada al conocimiento de las cocinas tradicionales contribuye al diagnóstico de los sistema culinarios tradicionales de Colombia puesto que la información dispersa logra consolidarse en medios físicos como diarios de campo o recetarios o en medios virtuales como los videos que aportan a los referentes culturales de platos y tradiciones desde la valoración de la cultura alimentaria.</p>
Vínculo del video en la web	No tiene


Registro
fotográfico



Estudiantes participando en el I Festival de Cocina Tradicional Inzaeña- 2018

GRUPO 8: Don Chucho – El envuelto de banano

Nombre del grupo	Don chucho
Integrantes	Neider Tunubalá, Henry Rosero, Hernán Rivera & Johan Ramírez
Tema	El envuelto de banano
Problema	Al indagar con los compañeros del salón desconocen la receta del envuelto de banano.
Pregunta de investigación	¿Cómo contribuye una receta familiar al conocimiento de la cocina tradicional inzaeña?
Actividades desarrolladas	- Preparación de la receta
Hallazgos significativos	<p>Receta del envuelto de banano</p> <p>Ingredientes: 1 gaja de bananos bien maduros, 1 queso, Harina de trigo, Hojas de bijao.</p> <p>Preparación: Se pelan los bananos y se maceran con cuchara de palo hasta que quede una mezcla homogénea. Aparte se ralla el queso y se combina con la mezcla anterior. En un cernidor se pasa 1/4 de harina de trigo y se mezclan hasta que no queden grumos de harina y el queso quede bien distribuido.</p> <p>Se limpian las hojas de bijao y se les quita una porción de la nervadura de la hoja y se ponen porciones de la mezcla para formar los envueltos de más o menos unos 10 centímetros de largo. Se cierra la hoja y se amarra con fibra.</p> <p>Con las nervaduras de las hojas en una olla grande se hace una cama en la base. Se agrega agua hasta que tape esta cama y encima se ponen los envueltos bien distribuidos y se pone al fuego a hervir para que se cocinen solo con el vapor. Se dejan cocinar aproximadamente por 30 minutos a fuego lento.</p>
Reflexiones	<p>Este grupo conformado por hombres tuvo un recorrido investigativo particular. Aunque su idea siempre fue investigar por esta receta. En las clases tenían poca participación y eran un poco apáticos a los ejercicios que se desarrollaron a tal punto que un día antes del evento final decidieron realizar la receta y documentar su ejercicio generando un videoclip que desafortunadamente se perdió por acción de los virus informáticos.</p> <p>Este amasijo desconocido para la comunidad educativa obtuvo en el festival el segundo puesto por su originalidad pero sobre todo por los sentimientos que evocaba en un estudiante en particular que siempre menciono que lo hacía recortar a su abuelita.</p> <p>Por otro lado 3 de los 4 integrantes no superaron los logros propuestos para el grado noveno demostrando que la escuela solo evalúa el pensamiento lógico matemático y lingüista verbal pero este grupo es una muestra de otro tipo de inteligencia como lo menciona Howard Gardner la intrapersonal que le permitió a un integrante del grupo recordar su infancia y relacionarla con un plato que consumían cuando visitaban a su abuela y la interpersonal que le permitió al grupo a pesar de no conocer la receta</p>

	mover un engranaje para investigar y recrear nuevamente una receta desde los recuerdos de un compañero.
Vínculo del video en la web	No tiene
Registro fotográfico	 <p>Estudiantes participando en el I Festival de Cocina Tradicional Inzaeña-2018</p>

GRUPO 9: Los Villanos (Por el apellido de uno de los integrantes) Tema: El árbol de moco.

Nombre del grupo	Los Villanos (Por el apellido de uno de los integrantes)
Integrantes	Deiner Guagas, Jhanpool Villano, Iván Tunubalá, & Andrés Felipe Quiguanas
Tema	El árbol de moco.
Problema	Los compañeros de salón desconocen el uso del árbol de moco.
Pregunta de investigación	¿Cómo investigar sobre el árbol de moco contribuye a los saberes asociados a la cocina Inzaeña?
Actividades desarrolladas	<ul style="list-style-type: none"> - Visitan la finca del estudiante Deiner Guagas y realizan un vídeo clip sobre este espécimen.
Hallazgos significativos	<ul style="list-style-type: none"> - De acuerdo a las fuentes consultadas mediante entrevista se establece que la fecha en que se encuentra en producción es en mayo y octubre . - El estudiante líder se desplaza hacia la montaña donde se encuentra el árbol. - Se describe que es un árbol que alcanza de 3 a 5 metros aproximadamente pero los que encontraron para el estudio no excedían los 2 metros. - Que en la montaña se conocen dos tipos de árbol uno de flores blancas y otro de flores rojizas. - Se buscan los dos árboles para comparar. - Se describe primero en el video clip la flor es blanca y tiene 5 pétalos. - El fruto es redondo pequeño como una canica. - y el fruto tiene la textura mucilaginoso muy parecido a la baba por eso se le llama árbol de moco. - El fruto del árbol de moco de flor blanco tiene una consistencia más aguada. - El fruto del árbol de moco rojizo tiene una consistencia más seca comparada con el blanco. <p>Este grupo está conformado por niños pertenecientes a 3 resguardos Tálaga y Cohetando en el municipio cercano de Paéz y La milagrosa en Inzá.</p> <ul style="list-style-type: none"> - El árbol de moco se encuentra en lo que se conoce como “la montaña” donde aún hay relictos de vegetación natural. - Hay dos tipos uno de flor blanca y uno de flor rosada y que tiene temporadas de cosecha y que su sabor es dulce y su nombre moco se debe a la consistencia babosa y traslucida del fruto cuando se le exprime. - Debido a la roza y la quema para preparar el terreno para la siembra este arbusto es considerado monte y al no tener uso comestible se tala para ampliar la frontera agrícola poniendo en peligro este árbol en la zona. - Los jóvenes en la actualidad se vinculan poco a las labores agrícolas y se pierden los saberes asociados respecto al conocimiento de las plantas de “monte” y sus usos. - Aunque se trajo muestra para compartir con los compañeros, el fruto después de cortada se deteriora muy rápido y no es posible darle muestra a los otros miembros del grupo.

Reflexiones	<p>El tema es planteado por el estudiante Jhanpool Villano Velasco quien para la época de elección del tema de manera jocosa les comentaba a sus compañeros que investigaran sobre el moco y surge la idea dado que dos de ellos habían comido de este fruto pero sus compañeros desconocen este fruto que se encuentra en la montaña en vegetación secundaria principalmente.</p> <p>Eligen este tema como problema dado que sus compañeros desconocen este fruto y aunque intentan traer para darles a probar un almacenamiento no adecuado no permite que todos puedan probarlo.</p> <p>Este trabajo en particular plantea la necesidad de indagar por frutos y alimentos que son poco frecuentes y que se desconocen en las juventudes. Nuevamente es evidente la interrupción de la cadena intergeneracional que no permite la transmisión de saberes, no solo desde la escuela si no, dentro de las propias familias. En un sondeo preliminar a los estudiantes del grado sobre si conocían el árbol del moco la mayoría de ellos manifestaron que no lo conocen a pesar que sus padres poseen terrenos y realizan labores agrícolas. Muchos padres con el ánimo de dejarles tiempo a sus hijos para que cumplan sus compromisos académicos no los vinculan a sus labores y esta ruptura deteriora la trasmisión de saberes.</p> <p>Los otros grupos como los denominados 1000 de cilantro de los estudiantes Santiago Medina, Juan Diego Hurtado, Yamit Córdoba, Harrison Alvear del grado noveno B. No presentaron evidencias (texto, ni material audiovisual) de su ejercicio investigativo denominado Empanadas Inzaeñas. Sin embargo para el festival presentaron el producto con muy buenas percepciones del docente Carlos Illera pero al no ser una actividad de tipo obligatorio los educandos no se vieron forzados a presentar documentación.</p>
Vínculo del video en la web	https://youtu.be/v9Ed_Jzm5hg

ANEXO 7 - Bitácora N° 7 La Propagación De La Investigación



PROYECTO FORTALECIMIENTO DE UNA CULTURA CIUDADANA EN CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN COMO ESTRATEGIA PROMOTORA EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA



PROYECTO FORTALECIMIENTO DE UNA CULTURA CIUDADANA EN CIENCIA, TECNOLOGÍA E INNOVACIÓN A TRAVÉS DE LA INVESTIGACIÓN COMO ESTRATEGIA PROMOTORA EN EL DEPARTAMENTO DEL CAUCA



BITÁCORA N° 7 LA PROPAGACIÓN DE LA INVESTIGACIÓN.

Por último nos preparamos para compartir nuestro informe con otros colegas y maestro/as Ondas, padres de familia, y comunidad en distintos escenarios, redes de saber y conocimiento.

ETAPA DE PROPAGACIÓN	Fecha inicio:	Día 1	Me s 11	Año 2018	Fecha Fin:	Día 1	Mes 11	Año 2018
Población donde se va a divulgar	Lugar			Medios de divulgación a utilizar				
Comunidad Inzá - Cauca	Pasillos I.E Sagrada Familia de Nazareth			Exposición Oral				
N° de personas a informar : 580 estudiantes I.E Sagrada Familia de Nazareth proyección a 200 invitados de otras instituciones.								

I FESTIVAL DE LA COCINA TRADICIONAL INZAEÑA

En el marco de la actividad desarrollada a lo largo del año se realizó un festival donde se dieron a conocer los hallazgos obtenidos en el proceso.

Este proceso contó con el apoyo de los estudiantes de grado 11 que debían acreditar un proyecto de logística para su titulación como Técnicos en asistencia Administrativa del Servicio Nacional de Aprendizaje SENA - Cauca bajo la supervisión de la Instructora Flor Quipo.

Los estudiantes se vincularon a las labores de:

- Diseño de material gráfico y publicitario: Dentro de los cuales están los volantes, las cartas de invitación a entidades municipales (23 en total), los afiches, la organización de stands y distribución de labores para la jornada.
- El montaje de equipos de sonido, equipos de la cocina para la elaboración de los refrigerios (que haciendo alusión a la importancia de rescatar los alimentos

propios se ofreció a los visitantes Natilla de ahuyama, plátano verde con guiso y el restaurante escolar ese día ofreció mazamorra.

- Acompañamiento en la jornada: a través de las comisiones los estudiantes estuvieron pendientes de la organización, recepción de invitados y todos los pormenores del evento.
- Desmontaje, finalizando la jornada los estudiantes organizaron los escenarios y realizaron el aseo.
- La actividad se desarrolla el 1 de noviembre de 2018 a partir de las 9:30 a.m con la siguiente programación:

**PROGRAMACION I FESTIVAL DE COCINA TRADICIONAL
INZAEÑA (III FERIA DEL EMPRENDIMIENTO)**

Inicio de la Jornada

1. Saludo por parte del Rector Encargado Juan Pablo Medina Bolaños
2. Oración por la salud de nuestro Rector LUIS GENTIL ANGEL CUELLAR
3. Invitación a apreciar el mural que entregan los estudiantes del SENA - CAUCA en el programa de integración con la media del Técnico en asistencia administrativa en el cual quieren exaltar el territorio Inzaeño como fuente de suministros que cada día llegan a nuestras cocinas. Artistas Dolly Castillo y Liliana Mancipe.
4. Apertura del Primer Festival de la cocina tradicional Inzaeña palabras de la docente acompañante Ondas Adriana Pena.
5. Recomendaciones para la jornada
6. Premiación al primer, segundo y tercer puesto en el primer Festival de cocina tradicional Inzaeña.
7. Palabras de agradecimiento a cargo del Mg Carlos Humberto Illera
8. Marcha Final.

A continuación se hace un resumen de las acciones desarrolladas mediante imágenes tomadas el día del evento.



Cartel de bienvenida entrada principal elaborado por los estudiantes del técnico del SENA quienes acreditaron la pasantía para su titulación con este proyecto. Nótese el uso de los colores Rojo, blanco y negro que representan la iconografía de los hipogeos del parque arqueológico de Tierradentro.

Recepción en la entrada principal, resaltando la iconografía de Tierradentro tomando elementos de los hipogeos del Parque Arqueológico de Tierradentro. Debido a que los estudiantes Tecnicos en asistencia administrativa debían acreditar aprendizajes se hizo necesario establecer este espacio a la entrada.



Carteles promocionales de invitación al festival ubicados en sectores estratégicos del municipio Galería, Alcaldía, Casa de la Cultura, Biblioteca de Guanacas.

Carteles de los organizadores en el pasillo de entrada de la institución.



Participación de estudiantes del grado preescolar de la sede de la primaria Santa Luisa de Marillac quienes por invitación del docente Carlos Humberto Illera consumieron la sopa de durazno.



Esta actividad permitió también socializar los proyectos de aula de otros docentes como la elaboración de material de barro con los estudiantes de grado sexto y formulado por la docente Sandra Lorena Ruiz en el área de ciencias sociales.



La docente Carolina Muñoz del área de español y literatura presentó las maquetas elaboradas por los estudiantes de la lectura de la obra *La María* de Jorge Isaacs



El docente Juan Pablo Medina presentó su proyecto de aula de la relación entre la química y la cocina tradicional inzaeña.



Presentación de los productos con sus respectivas recetas.



Formato para salvaguardar la receta.



Participantes Grupo DAYAF presentando la receta del Tamal Inzaeño.



Grupo 1000 de cilantro presentando las empanadas Inzaeñas. Participaron del recorrido investigativo pero no entregaron sus aportes.



Grupo JIRUT presentando la receta del Sabajón y avances de su proyecto sobre el Mercado de San Andrés de Pisimbalá y su aporte al conocimiento de la cocina tradicional Inzaeña.



Estudiantes de grado decimo acompañados de una madre de familia y del docente Carlos Humberto Illera quienes se vincularon a la jornada bajo la modalidad de participantes ocasionales



Docente Carlos Humberto Illera quien está valorando un plato de una estudiante de grado decimo.



Docente Teresita de Jesús Medina presentando su Juego Como me enseñó la abuela con estudiantes del grado séptimo.



Participantes del comité de mujeres de la ACIT Asociación Campesina de Inzá y Tierradentro



Docente Carlos Humberto Illera con la docente Dary Pilar Gómez y estudiantes del grado tercero de primaria, escuela Santa Luisa de Marillac.



Mención especial premio de \$50.000 al trabajo de los estudiantes del grado tercero.



Tercer puesto premio de \$30.000 Empanadas de pipián – Receta de Diego Palmito, Nicolás García y Freiman Alvear estudiantes del grado décimo- 2018.



Segundo puesto premio de \$50.000 receta envuelto de banano, integrantes ONDAS 2018



Primer puesto premio de \$80.000 Los panes de San Pacho, integrantes ONDAS 2018

ANEXO 8 La Cartilla