

**LA GASTRONOMÍA TÍPICA AFROCOLOMBIANA:
UN COCIDO DE IDEAS
PARA DESARROLLAR LAS HABILIDADES LECTORAS Y ESCRITORAS**



Edilsa Caicedo Congolino

María Cristina Galeano Ortiz

**Universidad Del Cauca
Facultad de Ciencias Naturales, Exactas y de La Educación
Maestría En Educación
Programa Becas para la Excelencia Docente
Buenaventura**

2022

**GASTRONOMÍA TÍPICA AFROCOLOMBIANA:
UN COCIDO DE IDEAS
PARA DESARROLLAR HABILIDADES LECTORAS Y ESCRITORAS**

Trabajo de grado para optar al título de Magister En Educación

Línea de Profundización En Pedagogía de Lectura y Escritura

Edilsa Caicedo Congolino

María Cristina Galeano Ortiz

Directora:

Dra. Nancy Lorena Obando Villota

Universidad Del Cauca

Facultad de Ciencias Naturales, Exactas y de La Educación

Maestría En Educación

Programa Becas para la Excelencia Docente

Buenaventura

2022

Nota de aceptación

Asesor: _____
Dra. Nancy Lorena Obando Villota

Jurado: _____
Dra. Magda Alicia Ahumada

Jurado: _____
Ph.D Félix Suárez Reyes

Lugar y fecha de sustentación: Popayán, 10 de Marzo de 2022

Dedicatoria

A mi madre Martha Cecilia Congolino
por recibir mi cariño y apoyo a la distancia
pues esta época ha dejado marcas en el alma
que no se podrán borrar.

A mis hijos Divier Hernán y
Edier Samuel Rodríguez Caicedo
por darme el valor para seguir adelante
y aceptar las largas jornadas de ausencia.
Y a mi esposo Jhon Javier Rodríguez Díaz
por secundarme en esta aventura
y suplir mi ausencia en el hogar.

Edilsa Caicedo Congolino

A Dios por permitirme cumplir este sueño.
A mi madre, por su apoyo incondicional
en el desarrollo de todos mis proyectos.
A mis hijas Sofía e Isabela por ser el motor
que me impulsa a ser mejor persona cada día.
Y a cada uno de los miembros de mi familia
por creer en mí.

María Cristina Galeano Ortiz

Agradecimientos

Agradecemos a nuestra Universidad del Cauca
por permitirnos reconocer
que estar comprometidos con la paz territorial
es visibilizar las comunidades y sus prácticas culturales.

A nuestros maestros y maestras
por contribuir con la reafirmación de nuestra misión.

A cada uno de los miembros de nuestra comunidad educativa
que con sus aportes y participación
nos permitieron reconocer cual era el camino.

A las familias de nuestros estudiantes
por secundarnos en esta aventura
apoyando a los chicos en casa
y compartiendo sus experiencias.

Pero en especial
agradecemos a nuestros estudiantes
por ser nuestro motivo de inspiración.

Tabla de contenido

Introducción	10
--------------------	----

Capítulo I: La Carta

1. Problema de Investigación	14
<i>1.1. Descripción de la Situación Problema</i>	14
<i>1.2. Justificación</i>	18
<i>1.3. Antecedentes</i>	19
2. Objetivos de Investigación	22
<i>2.1. Objetivo General</i>	22
<i>2.2. Objetivos Específicos</i>	22
<i>2.3. Objetivo Práctico</i>	22

Capítulo II: La Entrada

3. Marco de Referencia	23
<i>3.1. Marco de Referencia Contextual</i>	23
<i>3.1.1. El Contexto Educativo.</i>	25
<i>3.1.2. La Institución Educativa.</i>	26
<i>3.2. Marco Conceptual</i>	29
<i>3.2.1. Aprendizaje.</i>	29
<i>3.2.2. Aprendizaje Significativo.</i>	30
<i>3.2.3. Lectura.</i>	32
<i>3.2.4. Escritura.</i>	32
<i>3.2.5. Recetarios.</i>	33
<i>3.2.6. Tradición Oral.</i>	33
<i>3.2.7. La Cocina.</i>	34
<i>3.2.8. Gastronomía Típica.</i>	35
<i>3.2.9. Tradición Étnica Afrocolombiana.</i>	36
<i>3.2.10. Área de Lenguaje.</i>	37

Capítulo III: El Plato Fuerte

4. Metodología de Investigación	39
4.1. El Enfoque de Investigación	39
4.2. El Método	40
4.3. Desarrollo Metodológico	40
4.4. Las Técnicas e Instrumentos de Recolección de la Información	40
4.5. La Población y Muestra	40
4.6. Propuesta Pedagógica e Investigativa	41
4.7. Trabajo de campo, Análisis de la información y Hallazgos	44
4.7.1. Fase de Inicio.	44
4.7.1.1. De Boca en Boca.	44
4.7.1.2. ¿Qué hay pa cocinar?	48
4.7.2. Fase de desarrollo.	54
4.7.2.1. Del fogón a la narración.	56
4.7.2.2. Compartiendo Recetas y Relatos.	61
4.7.2.3. Boditas de reflexiones.	64
4.7.3. Fase de cierre.	65
4.7.3.1. El Concurso Investigativo.	65
4.7.3.2. El Convite.	67
4.7.3.3. El Recetario.	70

Capítulo IV: El Postre

5. Resultados	73
5.1 Aprendizajes de los Estudiantes	73

5.2. Aprendizajes de los Maestros	76
5.3 Aprendizajes de los Padres	77
6. Recomendaciones	78
7. Conclusiones	80
8. Referencias bibliográficas	82

Lista de Figuras:

Figura 1. <i>Panorámica de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano sede Central (I.E.T.I. G.V.C.)</i>	13
Figura 2. <i>Buenaventura un territorio lleno de contrastes</i>	14
Figura 3. <i>Buenaventura, un desafío para la ley de víctimas del conflicto colombiano</i>	14
Figura 4. <i>Talleres de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano</i>	15
Figura 5. <i>Ubicación de Colombia.</i>	23
Figura 6. <i>Pacífico colombiano.</i>	23
Figura 7. <i>Municipios del Valle del Cauca</i>	23
Figura 8. <i>Panorámica del Distrito de Buenaventura</i>	24
Figura 9. <i>Plano de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano</i>	27
Figura 10. <i>Misión y Visión Institucional</i>	28
Figura 11. <i>Estrategia de divulgación</i>	45
Figura 12. <i>¿Qué hay pa cocinar?</i>	48
Figura 13. <i>Primer encuentro con estudiantes.</i>	49
Figura 14. <i>Aplicación de Cuestionario.</i>	50

Figura 15. <i>Respuestas a preguntas orientadoras.</i>	57
Figura 16. <i>Cocinando cocadas en casa.</i>	59
Figura 17. <i>Primer escrito de la receta.</i>	60
Figura 18. <i>Compartiendo recetas y relatos.</i>	61
Figura 19. <i>Trabajo cooperativo y colaborativo</i>	63
Figura 20. <i>Boditas de reflexiones.</i>	64
Figura 21. <i>Exposición Madre e Hijo.</i>	67
Figura 22. <i>Exposición de recetas.</i>	68
Figura 23. <i>Departiendo en el Convite.</i>	69
Figura 24. <i>Los Recetarios Familiares.</i>	70

Lista de Tablas:

Tabla 1. <i>Caracterización estudiantes grado quinto.</i>	16
Tabla 2. <i>Presentación General de la Institución.</i>	26
Tabla 3. <i>Propuesta Pedagógica e Investigativa: “Cocinando mis escritos”</i>	41

Lista de Anexos:

Anexos 1. <i>Cronograma investigativo.</i>	88
Anexos 2. <i>Las Pruebas SABER en el área de lengua castellana, en La Institución Educativa y su relación comparativa con el nivel Nacional, Departamental y Municipal</i>	89
Anexos 3. <i>Organización y análisis de la información.</i>	91
Anexos 4. <i>Inscripción y resultados del concurso investigativo</i>	94
Anexos 5. <i>La secuencia didáctica</i>	95

Introducción

El presente trabajo se fundamenta en varios conceptos o acepciones principalmente por participar como parte del Programa Becas para la Excelencia Docente Ministerio de Educación Nacional asumimos sus lineamientos curriculares (1998) donde para los grados tercero, quinto hasta noveno se organizan en factores como son la producción textual, la comprensión e interpretación textual, la literatura y otros sistemas simbólicos, que nos permitieron auspiciar estrategias de lectura y escritura relacionadas con los contextos.

Por otro lado, debido a que durante los años en que se desarrolló el trabajo, nos vimos afectados mundialmente por la pandemia Covid, como maestras de escuelas donde asisten niños marginales, al no contar con los mecanismos del mundo *mass media*, buscamos estrategias creativas desde los mundos simbólicos dentro del hogar y el contexto cultural. Es por este motivo que propusimos a partir de la recuperación de los recetarios de la tradición afrocolombiana o la gastronomía típica de la región para vincularnos y motivar los aprendizajes de lectura y escritura mediante la interacción con la familia y la comunidad cercana con la cual estuvieron los niños en lugar de la escuela. Se utilizó entonces, la cocina como pretexto para enseñar.

Específicamente se trabajó con los estudiantes del grado quinto uno de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano sede Central de Buenaventura- Valle del Cauca 2021-2022 con quienes se abordó la investigación cualitativa con un enfoque crítico social y estrategias etno-educativas por haberse convertido en un trabajo de campo práctico y a la vez educativo, pedagógico y didáctico, organizado en fases como: la fase de inicio; donde se plantean dos estrategias que les denominamos “*De boca en boca*” estrategia de divulgación del proyecto y *¿Qué hay pa cocinar?* Y que a su vez se configura como la etapa diagnóstica durante la cual se realizaron entrevistas no estructuradas, conversaciones grupales e individuales, y

demás instrumentos de recolección de la información, aplicados a estudiantes, padres de familia y docentes.

La segunda fase da cuenta de la estrategia pedagógica *“Cocinando mis Escritos”* orientada a partir de los planteamientos de Cassany en relación a la lectura y la escritura, y por Estela Quintar con los dispositivos planteados en su didáctica no parametral (Didacto-biografía, Círculo de reflexiones y Resonancia didáctica), los cuales se abordan a partir de la relación que tienen con el ámbito de la cocina en la región *“Del Fogón a la Narración”*, *“Compartiendo Recetas y Relatos”*, y *“Boditas de Reflexiones”*.

En la fase de cierre se realizaron dos actividades: *“El Convite”* y *“El Recetario”* las cuales contribuyeron con la validación y difusión de los hallazgos y resultados. Luego se procedió a realizar el análisis y validación de la información revisando algunos escritos y recomendaciones de los pensamientos planteados por Sampieri, Araceli Tezanos y Dolores Montaña.

Encontrando que conectar los procesos tanto investigativos como pedagógicos y estratégicos para potenciar los procesos lectores y escritores mediante las actividades, alrededor de la cocina y las comidas afro pacíficas, terminó por estimular favorablemente el desarrollo de múltiples aprendizajes, puesto que no solo se logró optimizar las habilidades comunicativas (escuchar, hablar, leer y escribir) sino que además se generó la conexión entre un proyecto educativo, pedagógico y comunitario por los aspectos culturales.

Además, permitió fortalecer los vínculos identitarios, familiares, rescatando y resaltando los saberes de la región; lo cual facilitó un dialogo intergeneracional, familiar como la generación de aprendizajes significativos y el reconocimiento del estudiante como constructor de

su propio conocimiento, la función o papel del maestro fue ser el facilitador, al acercar la escuela, al contexto de forma dinámica para brindar la motivación que se necesitó en tiempo de aprender dislocado de la dinámica escolar formal, tiempos de pandemia y violencia que se convirtió al final en un acto de resiliencia.

De esta manera, se realizó también un aporte en la recuperación de la identidad gastronómica típica de la región y se contribuyó a mantener vivos los saberes ancestrales de la comida típica afrocolombiana de nuestro contexto. Así pues, se deja este trabajo interconectado con la realidad epistémica y social como también se asume la cocina como otra aula, que develó un efecto conciliador y posibilitador de sentido para el aprendizaje y valoración de la cultura e interacción del aula y la familia.

Capítulo I: La Carta

Como la carta de un buen restaurante,
este capítulo es la presentación
de ¿Quiénes somos?, ¿Dónde estamos? y ¿Para dónde vamos?
Pues a comer aquí en este momento le convidamos.

Edilsa Caicedo Congolino (2022)



Figura 1.

Panorámica de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano sede Central (I.E.T.I. G.V.C.)



Gallo, A. (2013). Entorno de la Institución.

1. El Problema de Investigación

Este apartado pretende dar a conocer la situación que da origen a la presente investigación, sus antecedentes y justificación.

1.1 Descripción de la Situación Problema

La Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano, es un establecimiento educativo del sector oficial ubicado en la zona urbana de Buenaventura, Valle del Cauca, hoy Distrito Especial Industrial Portuario Ecoturístico y Biodiverso. A pesar de aportar significativamente a la economía del país, Buenaventura cuenta con altos niveles de pobreza, desempleo, violencia y un grave conflicto armado interno.

Figura 2.

Buenaventura un territorio lleno de contrastes.



SoloDuque (2014)

Figura 3. Buenaventura, un desafío para la ley de víctimas del conflicto colombiano.

Comisión de
la verdad
(2019)

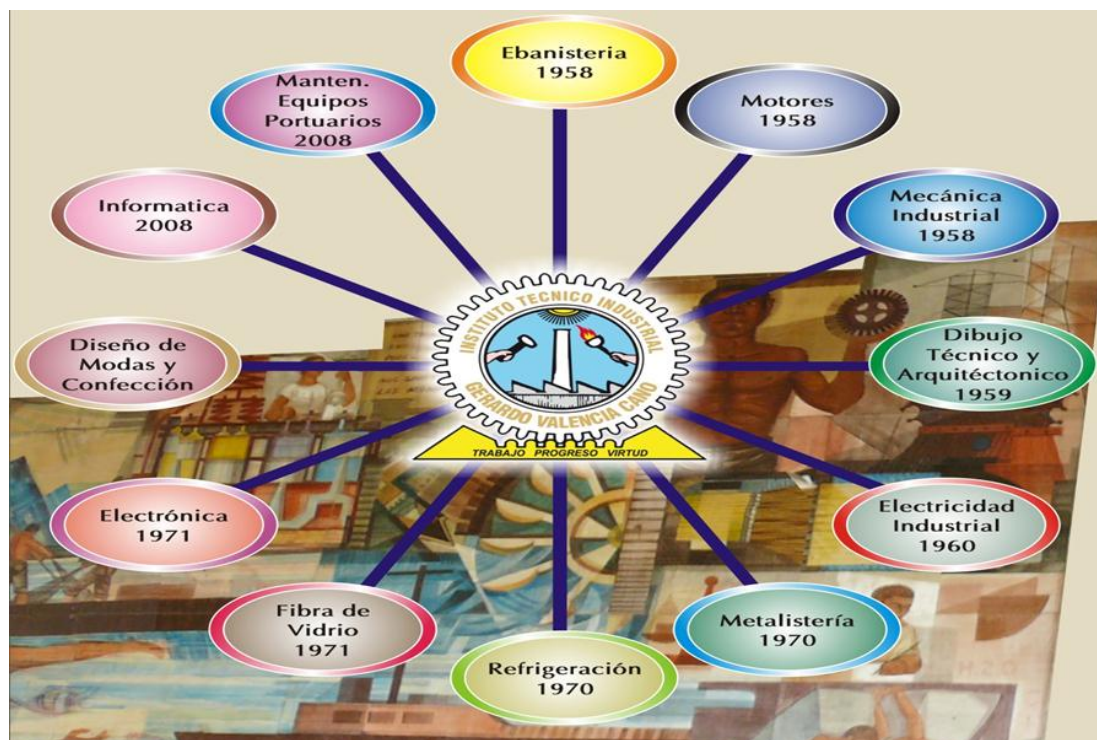


La institución cuenta con cinco sedes (Central, Alfonso López Pumarejo, Olímpico, Seis de Enero y Stella Delgado de Navia) y brinda una educación técnica industrial que inicia con la exploración de talleres desde el grado cuarto: ebanistería, motores, mecánica industrial, dibujo técnico y arquitectónico, electricidad industrial, metalistería, refrigeración, fibra de vidrio, electrónica, diseño de moda y confección, informática y mantenimiento de equipos portuarios,

que se convierten en la válvula de escape de los estudiantes y sus familias para hacerle el quite al desempleo y a los conflictos sociales que afronta la ciudad puerto.

Figura 4

Talleres de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano



Fuente: Elaboración propia (2021)

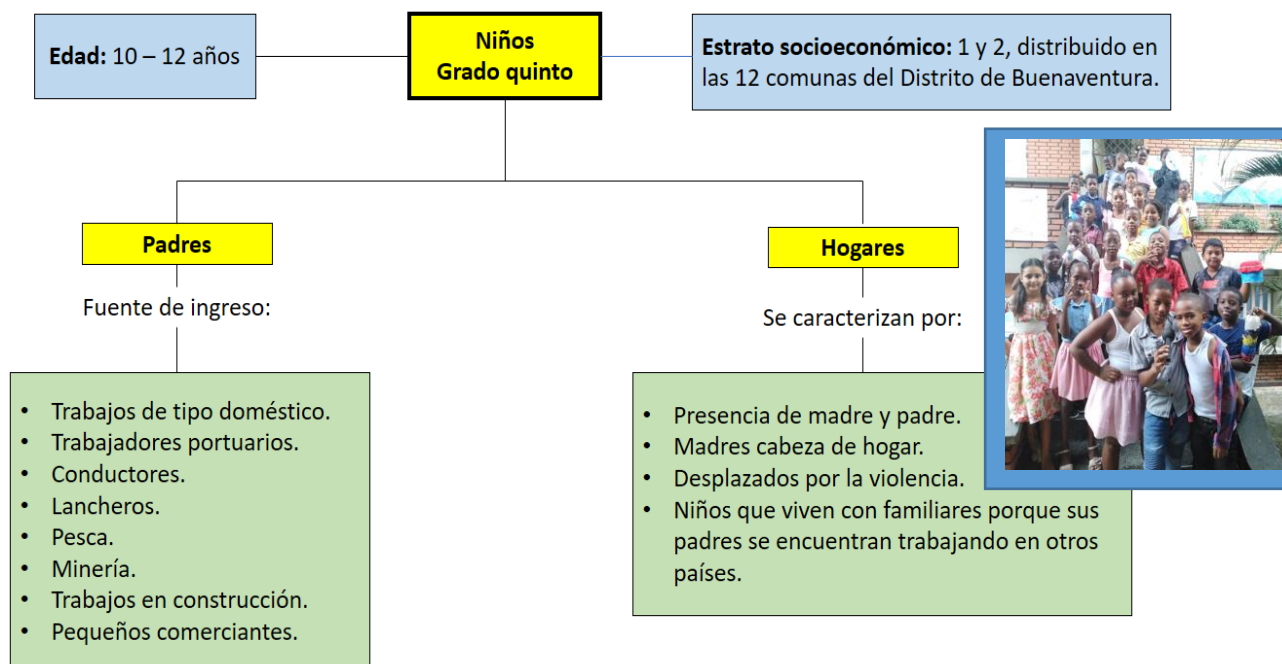
Según el Sistema de Matrícula Estudiantil SIMAT, para el año 2021 se contó con 2248 estudiantes. Los 35 alumnos de grado quinto uno, sede central de la institución, tienen un promedio de 11 años de edad y pertenecen a los estratos 1 y 2 distribuidos en las 12 comunas del distrito de Buenaventura¹. Los hogares de estos niños se caracterizaron de la siguiente forma: hogares con presencia de madre y padre; madres cabeza de hogar; hogares de menores que viven con familiares (tíos, abuelos, hermanos, vecinos y encargados) y hogares desplazados por

¹ Tomado del PEI de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano.

violencia. Sus principales fuentes de ingreso se basan en trabajos de tipo doméstico, vendedores ambulantes (frutas, pescado, otros alimentos, mercancía en general), trabajadores portuarios adicionales, pesca artesanal, minería, corte y carga de madera, conductores, loteros, lancheros(as), trabajadores en construcción. Lo anterior, refleja un bajo nivel educativo en los núcleos familiares y condiciones de alta vulnerabilidad. ²

Tabla 1.

Caracterización estudiantes grado quinto.



Fuente: Elaboración propia (2021).

El reporte histórico de las Pruebas Saber de los años 2016 al 2018 (antes de la pandemia mundial) muestran una leve mejoría de las competencias lectoras y escritoras de acuerdo al índice sintético de calidad educativa (ISCE) pasando de un 4,41% a 4,82%³, en la escala de

² Tomado del PEI de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano.

³ Reporte de la Excelencia 2018, Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano de Buenaventura.

valores que va de 1 a 10, lo que demuestra que, aunque se presentó un aumento en el puntaje, este no es satisfactorio. En cuanto al área de lenguaje del grado quinto, la escala de valores es de 100 a 500, siendo 500 el puntaje promedio más alto posible. La institución pasó de una valoración de 263 a 291⁴, y a pesar de que en relación con los resultados de la entidad territorial y del país los desempeños son muy similares, se consideró importante a través de la investigación poder aportar nuevas dinámicas pedagógicas que contribuyan al mejoramiento continuo. He aquí la pertinencia de este proyecto, pues la institución ha aplicado estrategias e iniciativas planteadas para mejorar los diferentes aprendizajes como el Plan de Mejoramiento en el marco del programa Todos a Aprender (P.T.A), articulado al Proyecto Educativo Institucional (P.E.I), que no han logrado continuidad durante los años. Lo anterior significa que sus resultados tienden a ser fluctuantes e inestables, por lo que se refleja poca motivación y mejoría en el desempeño lector y escritor.

Estas debilidades específicamente relacionadas con la comprensión lectora y producción textual de los estudiantes son evidentes al enfrentar el proceso de lectura de textos, comprender ideas de un escrito y específicamente, al expresar su sentir de forma escrita. De aquí surgió la pregunta problema objeto de investigación:

¿Qué aprendizajes se logran en el área de lengua castellana a partir de la recuperación de los recetarios de la tradición afrocolombiana, en torno a la gastronomía típica de la región, con los estudiantes de 5° de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano de Buenaventura 2021-2022?

1.2 Justificación

⁴ Reporte de la Excelencia 2018, Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano de Buenaventura.

Las prácticas de aula han estado enmarcadas en una dinámica tradicionalista que parte de conceptos y ejemplificación desde escritos descontextualizados, elaborados a partir de perspectivas que convierten a los estudiantes en repetidores para ejercitar conocimientos academicistas, limitando de entrada su creatividad y la capacidad de imaginar y poner en escena sus saberes previos. Lo que impide movilizar sus propias estructuras y lógicas de razonamiento.

Hoy por hoy, convencidas de que el contexto, los intereses del estudiante y sus pre saberes juegan un papel fundamental a la hora de aprender, se considera que el maestro está llamado a buscar nuevas estrategias pedagógicas para ayudar al estudiante, a trabajar de manera autónoma, desde y con su comunidad, vinculando espacios que le permitan integrar la apropiación del conocimiento y su identidad cultural.

Así pues, este proyecto de investigación posibilitó la construcción de nuevos aprendizajes a través de procesos de la escritura, lectura y reescritura mediante los recetarios de la cocina afrocolombiana, dando continuidad de las prácticas de aula en el contexto del hogar en tiempo de pandemia. Los niños sintieron más libertad para expresar sus ideas, así como el apoyo de sus familias, compañeros, maestras y comunidad. La dinámica planteó un trabajo colaborativo que les brindó confianza para construir paso a paso sus recetarios, y les dio la oportunidad de equivocarse, aprender del error y de sus compañeros; así mismo, evidenciar múltiples formas válidas de hacer algo. El trabajo con la familia permitió fortalecer lazos con el diálogo intergeneracional al recopilar saberes a través de las recetas y reafirmó la identidad cultural afrocolombiana.

Teniendo en cuenta que el modelo pedagógico de la institución es constructivista social con enfoque etnoeducativo, se asume la premisa de Payer (2005):

...el constructivismo social es aquel modelo basado en el constructivismo, que dicta que el conocimiento además de formarse a partir de las relaciones ambiente-yo, es la suma del factor entorno social a la ecuación: los nuevos conocimientos se forman a partir de los propios esquemas de la persona producto de su realidad, y su comparación con los esquemas de los demás individuos que lo rodean (p.2).

Es por ello que el proyecto permitió conectar las dinámicas de clase formal con actividades culturales como son la recopilación y la preparación de recetas, pues el modelo pedagógico institucional señala la necesidad de que el sujeto se apropie de la construcción de su aprendizaje a partir del entorno, sus propios saberes y relaciones con el otro; lo que le va a permitir construir verdaderos aprendizajes y proyectarse a futuro para potenciar su ser social e identitario. Es decir, esta actividad está propuesta desde un marco étnico, lo que es pertinente con el enfoque institucional.

1.3 Antecedentes

En este apartado se hace la revisión de cuatro trabajos de investigación que abordan el problema de investigación que aportan a consolidar concepciones propias.

Se inició con la revisión del trabajo de Ordoñez Galíndez (2018), para quien “*Los saberes populares culinarios de los abuelos(as), mediante la acción dialógica de Paulo Freire, con niños y niñas del grado tercero de la Institución Educativa Escuela Normal Superior de Popayán, Sede Básica Primaria*”, aportó a la educación formal una estrategia pedagógica en el aula, donde el saber popular culinario de abuelos (as), se convirtió en pretexto y oportunidad para acercar la comunidad a la escuela. Fue importante implementar esta investigación porque permitió vislumbrar cómo desde una de las estrategias de la Educación Popular, se puede llegar a mejorar

la práctica pedagógica en el aula de grado tercero, además de comprender y resignificar, los saberes populares, como expresiones de cultura e identidad.

Este trabajo muestra a la presente investigación la importancia de reconocer los saberes que hay en las personas y actividades culturales del contexto del estudiante y esa conexión con sus emociones las cuales despiertan el interés por conocer y aprender.

<http://repositorio.unicauca.edu.co:8080/xmlui/handle/123456789/1183>

Por otra parte, Cabezas Caicedo (2019), en su investigación: *Recetas gastronómicas afrodescendientes como estrategia pedagógica para fortalecer la identidad cultural en el área de Ciencias sociales con los estudiantes del grado cuarto de la Institución Educativa Luis Irisar Salazar, sede Enrique Muñoz del Municipio de Barbacoas*. Logró como resultados involucrar a las familias en torno al arte de la gastronomía y recordar las riquezas gastronómicas y los valores alrededor de ellas; también tuvo la oportunidad de trabajar algunas situaciones problemáticas que se encontraron dentro del aula referente al comportamiento de los estudiantes y dificultades académicas.

Este trabajo permitió a la presente investigación reconocer que utilizar la gastronomía del contexto en el aula amplía el campo de acción de un área a otra permitiendo transversalizar la enseñanza, pues dejó ver como un proyecto planteado desde las ciencias sociales hace que los estudiantes empiecen a producir textos mejorando también una problemática del área de lengua castellana. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/26259>.

Así también, Yandún Chávez Rudy Jazminth (2018) presenta su propuesta: *Contribución al mejoramiento de la competencia comunicativa escritora en los estudiantes de 5° de básica primaria de la institución educativa rural ecológica El Cuembi, a partir de la elaboración de un*

recetario de productos alimenticios de la región, como proyecto pedagógico de aula. Este trabajo tiene como objetivo contribuir al mejoramiento de la competencia comunicativa escritora considerando las directrices emanadas por el Ministerio de Educación Nacional y algunos autores como Cassany, Ferreiro, Vigostky, Hayes y Flowers quienes abordan el tema de la escritura.

Este trabajo aportó a la presente investigación la oportunidad de reconocer la importancia de no solo conectar con la realidad del estudiante para mostrarle la necesidad de contar por escrito sus vivencias, sino también permitirle reconocer que para que ese escrito sea un aporte que ayude a otros, debe consolidarse la calidad de la escritura a partir de procesos de lectura y reescritura que le permitan identificar aspectos gramaticales y ortográficos necesarios para conectar con sus lectores. <http://repositorio.unicauca.edu.co:8080/xmlui/handle/123456789/536>

Desde una mirada internacional García-Azkoaga (2020), en su artículo para Calidoscopio nos presenta su trabajo: *La receta de cocina como un recurso multidimensional para la enseñanza-aprendizaje de las lenguas.* Cuyo objetivo es mostrar que la receta de cocina es un género textual que no solo permite trabajar aspectos comunicativos y lingüísticos de la lengua, sino también aspectos multiculturales de diversa índole. Considerando que el lenguaje es algo más que un compendio de reglas gramaticales.

Este trabajo aporta a la presente investigación el reconocimiento de las recetas de cocina como un recurso con amplias dimensiones de uso dentro del escenario escolar posibilitando desarrollar de manera agradable y significativa aspectos comunicativos y normativos del lenguaje, además de aspectos multiculturales e idiomáticos que de otra manera quedarían fuera de la reflexión didáctica. <https://doi.org/10.4013/cld.2020.183.09>

2. Objetivos

Los objetivos propuestos fueron:

2.1 Objetivo General

Develar los aprendizajes que se logran en el área de lengua castellana a partir de la recuperación de los recetarios de la tradición afrocolombiana, en torno a la gastronomía típica de la región, con los estudiantes de 5° de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano sede Central de Buenaventura 2021-2022.

2.2 Objetivos Específicos

- Reconocer y valorar los saberes que emergen de la relación dialógica intergeneracional en torno a la cultura gastronómica de la región.
- Identificar los aprendizajes que el estudiante apropia a través del proceso de elaboración, escritura, lectura, comprensión y reescritura de sus recetas.
- Validar con la comunidad educativa y ante la academia el conocimiento construido a partir de las experiencias en torno a la recuperación de los recetarios de la tradición afrocolombiana.

2.3 Objetivo Práctico

- Producir el recetario afrocolombiano, camino hacia la cultura escrita de nuestras recetas para que no se pierdan en la tradición oral.

Capítulo II: La Entrada

Es lo primero que te sirven después del menú seleccionar y en este proyecto será el marco contextual acompañado del conceptual para enrutar el camino hacia donde nos dirigimos.

Edilsa Caicedo Congolino (2022)



3. El Marco de Referencia

Este apartado permitirá reconocer el contexto en el que se desarrolla la investigación e identificar los conceptos claves que son a su vez categorías tenidas en cuenta, a la luz de diferentes autores.

3.1 Marco Contextual

Figura 5. *Ubicación de Colombia.*
Pinterest (2020).



Figura 6. *Pacífico colombiano.*
Puzzles junior (s.f.).

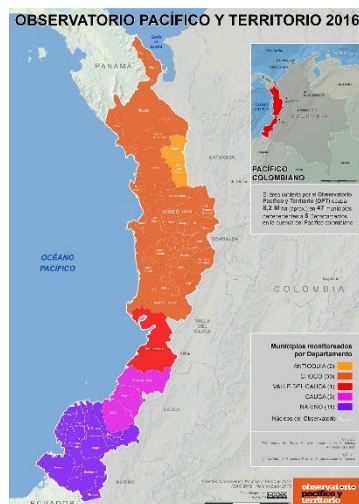


Figura 7. *Municipios del Valle del Cauca.*
IGAC 2012.



La república de Colombia se halla situada al noroeste de Suramérica, posición estratégica que favorece su economía. Esta cuenta con seis regiones naturales entre las que se encuentra la

región pacífica, conformada por cuatro departamentos de los cuales destaca el Valle del Cauca. Este se encuentra poblado por 42 municipios siendo el de mayor extensión territorial.

Buenaventura, hoy Distrito Especial Industrial Portuario Ecoturístico y Biodiverso; el cual fue fundado en 1540 por Juan de Ladrilleros, en cumplimiento de una orden del adelantado Pascual de Andagoia, venido al continente con Vasco Núñez de Balboa.

Figura 8.

Panorámica del Distrito de Buenaventura.



Google. (s.f.). [Panorámica del Distrito de Buenaventura. Zona insular o isla Cascajal y Zona continental conectadas por el puente del Piñal.].

En su zona continental mide 6.078 kilómetros cuadrados, mientras que la isla de cascajal o isla puerto que tiene forma rectangular mide 2.5 por 3.18 kilómetros cuadrados que se unen a la zona continental a través del puente del piñal de 120 metros de longitud. La vasta extensión territorial del Distrito de Buenaventura comprende algunas playas del mar Pacífico, hasta las cumbres de la cordillera Occidental. Limita al norte con del departamento del Chocó; por el oriente con los Municipios de Jamundí, Cali, Dagua y Calima; por el sur con el departamento del Cauca y por el occidente con el Océano Pacífico. Un alto porcentaje de sus tierras son selvas vírgenes, inhóspitas, pero ricas en madera, oro, platino, carbón y extensas reservas petrolíferas sin explorar.

El sector urbano del Distrito de Buenaventura se encuentra conformado por 12 comunas dentro de las cuales se integran los barrios. Pese a su gran riqueza y aporte significativo a la economía del país, se refleja entre sus habitantes altos niveles de pobreza, desempleo, violencia y un grave conflicto armado interno.


3.1.1 El Contexto Educativo.

Buenaventura tiene 42 instituciones de orden oficial y 116 de carácter privado, además cuenta con el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y 2 Universidad oficiales (Universidad del Valle Sede Pacífico y la Universidad del Pacífico).

En las zonas aledañas a la institución se ofrecen servicios educativos de naturaleza oficial y privada organizados así: La Institución Educativa Termarit y el Centro Educativo Alférez Real en el barrio Transformación. La Institución Educativa Liceo Femenino y la Institución Educativa San Vicente en el barrio San Buenaventura.

3.1.2 La Institución Educativa

Tabla 2. Presentación General de la Institución.

	INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICA INDUSTRIAL GERARDO VALENCIA CANO Aprobado por resolución N° 5285 de noviembre 14 de 1.962 del MEN Ratificado por resoluciones N° 010 de marzo 18 de 2008. NIT. 800.181.675-9. DANE N° 176109000842
---	---

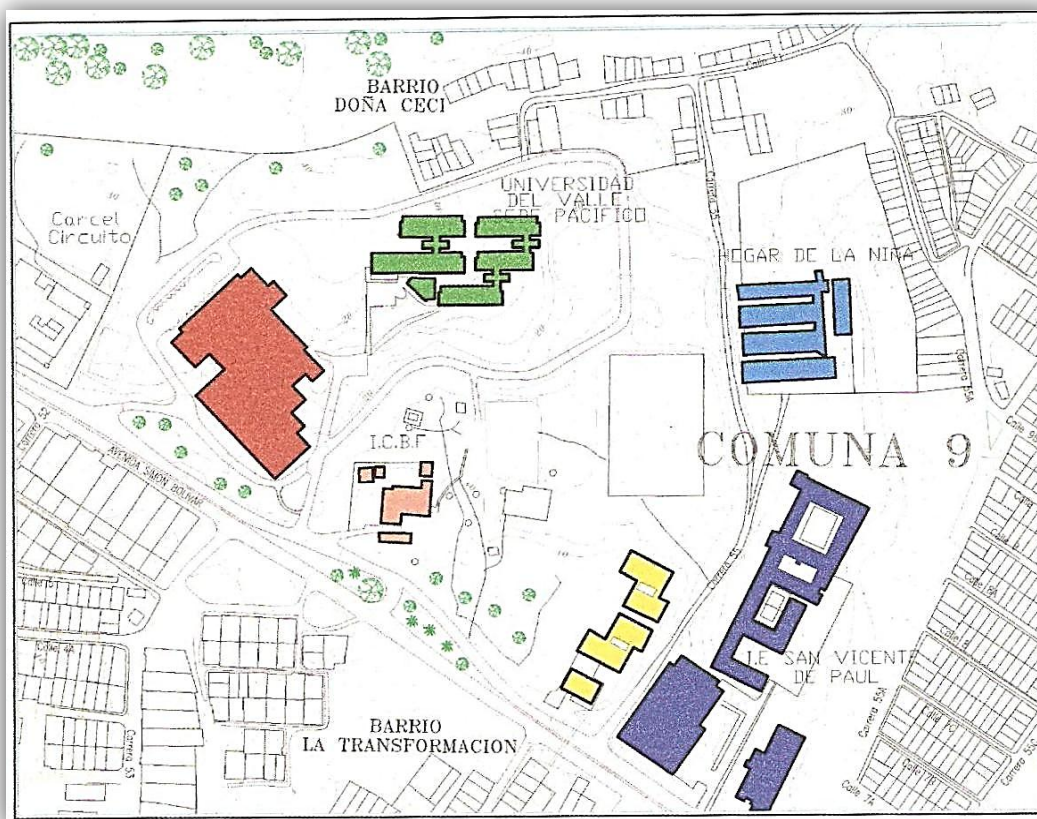
Presentación General de la Institución	
Nombre de la Institución:	Institución Educativa Técnica Industrial “Gerardo Valencia Cano”
Fecha de Fundación	11 de octubre de 1958
Telefax:	2425302 – 2402397
E-mail:	ietigvc@hotmail.com
Municipio	Buenaventura
Departamento	Valle del Cauca
Nit	800.181.675-9
Código Dane	176109000842
Código del ICFES	018051 (jornada Mañana) 043331 (jornada de la tarde) 089565 (sede Pumarejo)
Carácter:	Mixto
Naturaleza:	Público
Modalidad:	Técnica Industrial
Servicio Educativo ofrecido:	Preescolar Básica Primaria Secundaria Aceleración del aprendizaje
Calendario	A
Jornada	Mañana 7:00 a.m. – 1:00 p.m. Tarde 1:00 p.m. – 7:00 p.m. Noche 7:00 p.m. – 10:00 p.m.
Zona	Urbana
Grupo de apoyo a la gestión Educativa Municipal	03
Comuna	9
Dirección	Km. 9 Avenida Simón Bolívar
Nombre del Rector	Mg. Beatriz Panchano Mena

La institución educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano, es un establecimiento educativo del sector oficial inserta en la margen derecha de la zona urbana de Buenaventura (Comuna 9, Km. 9 Avenida Simón Bolívar, barrio Doña Ceci). Geográficamente se ubica al noroccidente de la ciudad, es un sector urbano rodeado por barrios de alta densidad poblacional a saber: La Transformación, Cristal, Bellavista, Independencia, San Buenaventura,

Grancolombiana, Camilo Torres, Turbay Ayala, 6 de enero, 12 de abril, Gamboa, Oriente y Bosque Municipal.

Figura 9.

Plano de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano



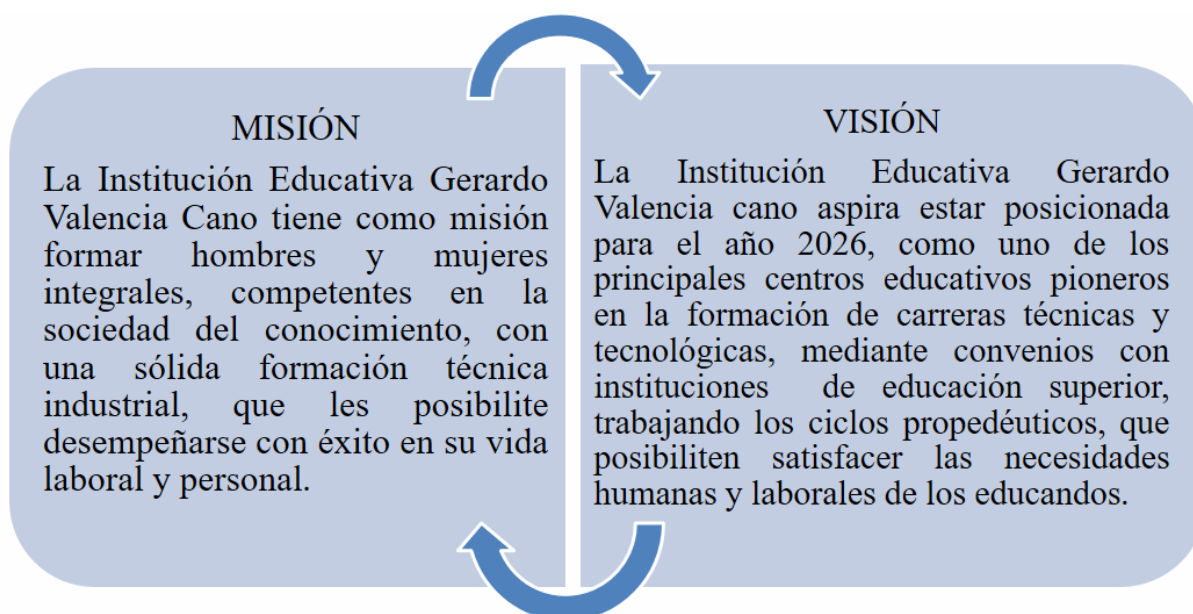
Sus instalaciones se encuentran rodeadas por muros o paredes en ladrillo limpio y dentro de estos una carretera o anillo vial circunvalar. Colinda: por el frente con la “Avenida Simón Bolívar”; por atrás con la universidad del Valle “Sede Pacífico”; por el costado izquierdo con la cárcel judicial del circuito; por el costado derecho con el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar (ICBF).

La institución cuenta con un fácil acceso desde cualquier punto de la ciudad, gracias a que está ubicada en la autopista Simón Bolívar, columna vertebral de comunicación de la ciudad.

Por esta arteria circula el 90% de la movilización colectiva urbana, de la cual hacen uso nuestros alumnos y el 10% del transporte ínter-comunal⁵.

Figura 10.

Misión y Visión Institucional.



Fuente: Elaboración propia.

Desde la misión y la visión institucional, esta investigación posibilita en los estudiantes la apropiación de saberes culturales que les permita interactuar con su comunidad en el respeto a sus costumbres y tradiciones. Además, a partir de esta explorar la posibilidad de desarrollar su proyecto de vida buscando oportunidades laborales.

3.2 Marco Conceptual

⁵ Tomado del Proyecto Educativo Institucional de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano.

Este referente se nutre a partir de un diálogo de autores que abordan las categorías de análisis tanto prácticas como conceptuales que aportan a la investigación para vislumbrar la ruta de acción.

3.2.1 Aprendizaje.

El presente trabajo de investigación asume la lectura y la escritura como procesos prácticos que aportan en la adquisición de competencias para la vida. Por esta razón se asumen premisas del epistemólogo, psicólogo y biólogo suizo Jean Piaget (2012) quien aportó sobre el desarrollo intelectual y cognitivo del niño desde el campo de la psicología y la educación, que los patrones de pensamientos son organizados y demuestran funciones intelectuales en interacción con el entorno que hace del aprendizaje algo sistemático y procesual o “por esquemas de conocimiento” Piaget (2012). Para el autor, la “asimilación” consistente en interpretar el mundo externo con esquemas que el niño, ya conoce y posteriormente la “acomodación” consistente en crear esquemas nuevos y complementarios para aprender, pretendió vincular las experiencias vividas en el hogar, alrededor de la madre, la cocina y los saberes de su comunidad con los procesos de lectura y escritura para la producción de textos que además motivó otros procesos académicos, creativos y culturales.

El término “proceso” de acuerdo con Llera, J. B. (2003), refiere que el aprendizaje “se utiliza para significar la cadena general de macro-actividades u operaciones mentales implicadas en el acto de aprender como, por ejemplo, la atención, la comprensión, la adquisición, la reproducción o *transfer*, o cualquiera de ellas por separado” (p.56). Lo que sugiere que actividades como cocinar desencadenan esa serie de procesos. El comprar, seleccionar utensilios e ingredientes, lavar, pelar, cortar, revolver, probar, servir, seguir instrucciones son actividades vinculadas a este contexto y, además, resultan gratificantes para los niños, pues hacen parte de su

diario vivir y les permiten desenvolverse con facilidad en ellas y al mismo tiempo incorporar nuevos aprendizajes sin estar necesariamente inmersos en una dinámica de clase formal al relatar y escribir.

Por otro lado, el enfoque constructivista de la institución se asume desde Baeza (2012) quien explicita que:

...la enseñanza y aprendizaje de la escritura y la lectura hace referencia al cotizado de “aprender a aprender” que conlleva más que contenidos, el cómo se aborda el contenido; e importa más la calidad de su adquisición que la cantidad de los mismos. Esto supone para el profesorado innovar en cuanto a metodología e idear actividades contextualizadas con significado para los niños. (p.7)

De aquí la necesidad de aportar a la construcción con proyectos comunes con los niños a partir de las actividades de su contexto, pues en relación con el ser y el hacer se construye activamente con los otros. Permitiendo al maestro aprovechar ese vínculo para apoyar los procesos lectores y escritores asegurando que se generen como aprendizajes significativos.

3.2.2 Aprendizaje Significativo.

Según Ausubel, D., Novak, J. Y. H. H., & Hanesian, H. (1976), en sus teorías del significado y aprendizaje significativo “el aprendizaje significativo comprende la adquisición de nuevos significados y, a la inversa, éstos son producto del aprendizaje significativo. El surgimiento de nuevos significados en el alumno refleja la consumación de un proceso de aprendizaje significativo.” (p.53-106). El motivar los procesos de lectura y escritura junto con el hacer de las prácticas cotidianas, se configuran para el estudiante en una estrategia que interconecta sus saberes previos con los nuevos conceptos que surgen en medio de la interacción en el aula y con su comunidad para generar su nuevo aprendizaje.

Así mismo Ausubel, D. (1983) en su Teoría del aprendizaje significativo expresa que:

El aprendizaje humano va más allá de un simple cambio de conducta, conduce a un cambio en el significado de la experiencia. Por ello el aprendizaje del alumno depende de la estructura cognitiva previa que se relaciona con la nueva información. En el proceso de orientación del aprendizaje, es de vital importancia conocer esta estructura cognitiva del alumno; pues no sólo se trata de saber la cantidad de información que posee, sino cuales son los conceptos y proposiciones que maneja, así como de su grado de estabilidad.

Ya que un aprendizaje es significativo cuando los contenidos: Son relacionados de modo no arbitrario y sustancial (no al pie de la letra) con lo que el alumno ya sabe.

El aprendizaje significativo ocurre cuando una nueva información "se conecta" con un concepto relevante ("subsunsor") pre existente en la estructura cognitiva, esto implica que, las nuevas ideas, conceptos y proposiciones pueden ser aprendidos significativamente en la medida en que otras ideas, conceptos o proposiciones relevantes estén adecuadamente claras y disponibles en la estructura cognitiva del individuo y que funcionen como un punto de "anclaje" a las primeras. La característica más importante del aprendizaje significativo es que, produce una interacción entre los conocimientos más relevantes de la estructura cognitiva y las nuevas informaciones... (Fascículos de CEIF, p.1-10).

De esta manera ratificamos la necesidad de brindar al estudiante experiencias que movilicen sus esquemas de aprendizaje individuales y colectivos que le proporcionen significados, permitiéndole disfrutar durante la adquisición de los mismos y reconocer la importancia de estos para la afirmación de su existir, aportando -en este caso- a los procesos lectores y escritores.

3.2.3 Lectura.

De acuerdo a Cassany (2006) Leer es reconocer el contexto del escrito siendo capaz de discutir con él, descifrar sus realidades y reconocer sus mentiras. De aquí que entre más se reconozca el contexto de la lectura mayor será su comprensión y disfrute. Lo que en el proyecto

se evidencio durante la lectura de las recetas y relatos entorno al fogón, permitiendo mayor fluidez y participación de los estudiantes en torno a un tema que reconocen, identificando los encuentros y desencuentros de los diferentes discursos.

De acuerdo a los Lineamientos Curriculares del Área de Lengua Castellana, leer es construir significados a partir de la interacción entre el texto, el contexto y el lector. En este proceso interactivo, la comprensión está determinada por estos factores y se entiende como una representación organizada y coherente del texto. De esta manera la investigación motivó los procesos de lectura privilegiando la comprensión desde el entorno para impulsar a los estudiantes a la escritura de su realidad.

3.2.4 Escritura.

Daniel Cassany plantea pensar en la escritura como una acción que se desarrolla a través del tiempo y ocurre en la mente del autor, donde se desarrollan los procesos compositivos. De esta manera escribir es todo un proceso que inicia en el pensamiento cuando se analizan las situaciones del contexto, por ello se vislumbra la importancia de brindar a los estudiantes un estímulo que trascienda convirtiéndose en el instrumento que les permita salir a flote visibilizando su comunidad y de paso coadyuvando con la generación de aprendizajes significativos, dinámicos y adquiridos de forma gratuita, sin obligaciones. Lo mismo ocurre cuando los niños por medio de la escritura y reescritura de las recetas producen su propio conocimiento, producto de la experiencia en la cocina y de la interacción de saberes de su comunidad a través de los recetarios. Pues se provocó en ellos la necesidad de consolidar sus escritos dando al proceso de escribir un propósito.

3.2.3 Recetarios.

Para Pérez, R. M. M. (2019). En su artículo “*El recetario de cocina del periódico Excélsior 1943 como una fuente primaria singular para la historia de la cocina mexicana*”. Un recetario es un recurso documental, un testimonio de primera mano que brinda información sobre las comidas de cada región o país y que permite acercarse a las tradiciones familiares. Para este proyecto el recetario se convierte no solo en la oportunidad de que el estudiante fortalezca sus habilidades lectoras y escritoras, sino también en la excusa perfecta para reconocer la importancia de mantener vivas sus tradiciones e inmortalizarlas en las letras.

Así pues, los recetarios son documentos que dan cuenta de las tradiciones en torno a la gastronomía de una cultura y que deben pasar de generación en generación para mantener vivos los saberes ancestrales. La recuperación de los recetarios es una necesidad sentida de la comunidad afro pues, en la tradición oral, la gastronomía típica de la región corre el riesgo de desvanecerse o sufrir cambios influenciados por la interacción con costumbres foráneas. Ellos están íntimamente ligados con las prácticas culturales y la tradición oral.

3.2.4 Tradición Oral.

Esta forma de pasar de una generación a otra los conocimientos ancestrales propios de una cultura, permite que se generen variaciones debido al paso del tiempo, el cambio de época y la memoria colectiva que no tiene un referente escrito. Por ello, recuperar las recetas afrocolombianas permite que además de ser una herramienta para la lectura y la escritura, perpetúe la identidad de los niños afro quienes se han criado en contextos mirando a sus madres en el fogón o la cocina y nos acerca a la acepción de cultura como una dinámica o expresión y la tradición oral Ramírez, N. (2012):

La tradición oral ha sido interpretada como los recuerdos del pasado transmitidos y narrados oralmente que surgen de manera natural en la dinámica de una cultura. Todos los miembros de

una cultura se reconocen en ella, aunque pueda haber cuenteros y narradores especializados que se encargan de darle forma discursiva en situaciones sociales bien definidas. Las narraciones orales son expresiones orgánicas de la identidad, las costumbres y la continuidad generacional de la cultura donde se manifiestan. Ocurren espontáneamente como fenómenos de expresión cultural. (p.132).

Muchos autores nos han referido cómo las tradiciones orales han existido desde la más remota antigüedad y, con frecuencia, han sido el único medio de que han podido valerse las sociedades carentes de medios de registro para conservar y transmitir su historia cultural.

3.2.5 La Cocina.

Según Pérez M, Cisneros W (2006) citado en Troncoso (2018) “la alimentación es un patrimonio cultural, que la UNESCO ha identificado como inmaterial”, ya que comprende tradiciones o expresiones vivas, las que son sucedidas de antepasados y transmitidas a descendientes con rituales desde las siembras o pesca hasta la cocina. Estos conocimientos, según los autores son “prácticas relativas a la naturaleza o el universo o las tradiciones orales, en las que se encuentran las preparaciones culinarias” (P.171). De esta manera, la cocina es un espacio de interacción cultural en el que las tradiciones de un grupo en torno a su gastronomía se transmiten de una generación a otra para darles vida a través del tiempo. Este es pues un laboratorio de ideas culturales y ancestrales susceptibles de ser escritas, para que no se pierdan en la tradición oral.

Así pues, la Organización de las Naciones Unidas (2018), asume que las preparaciones culinarias son en sí, un proceso de identidad alimentaria, debido a que la selección de platos culinarios está condicionada por diversas circunstancias, como la elección de alimentos, técnicas culinarias propias de la persona que los prepara y de quienes lo reciben, esto último, en un

contexto social, ritual o tradicional. La cocina es el recinto en el que se perpetúan los rituales que dan origen a los sabores que proporcionan las experiencias más deliciosas, quedándose en la memoria de grandes y chicos, reafirmando su identidad, fortaleciendo los lazos de familia y salvaguardando su gastronomía típica.

3.2.6 Gastronomía Típica.

Según Dos Santos, R. I. C., & Antonini, B. O. (2004). “La gastronomía, por lo tanto, es un importante producto turístico que se comporta como un vehículo de la cultura popular que posibilita observar la forma como viven los habitantes de cada región” (p. 98). Cuando se habla de gastronomía, de hecho, no se entiende únicamente el conjunto de alimentos o platos típicos de una localidad, sino que se abarca un concepto mucho más amplio que incluye las costumbres alimentarias, las tradiciones, los procesos, las personas y los estilos de vida que se definen alrededor de la misma.

Siendo esta una mirada antropológica y biocultural que abre espacios de diálogo con la educación localizada en grupos raizales, afro, indígenas o campesinos cuyas practicas modernas tomadas desde la antropología, pueden ser resignificadas con las experiencias propias desde su cultura.

Di Clemente, E., Mogollón, J. M. H., & Guzmán, T. L. G. (2014), agrega que “La gastronomía típica se está afirmando cada vez más como un patrimonio fundamental para el desarrollo turístico. Conocer y degustar la cocina local se considera una experiencia cultural y sensorial. En la gastronomía se identifica un vehículo de la identidad y la autenticidad de un territorio”. (p.1) La gastronomía típica afrocolombiana es una práctica que no solo hace énfasis en la preparación de los alimentos, sino que tiene relación directa con los aspectos sociales y culturales de nuestro entorno. Por esto, los maestros están convocados a proponer en sus

prácticas de aula estrategias que permitan consolidar la identidad cultural, siendo la gastronomía de la región un gran aporte que ayudará a dar significado a los aprendizajes de las diferentes áreas como las ciencias, educación ambiental, matemáticas, ética y lenguaje a través de la exploración de las tradiciones y conceptos.

3.2.7 Tradición Étnica Afrocolombiana.

Cabezas Caicedo (2019), nos permite acercarnos al concepto de tradición étnica afrocolombiana cuando en su trabajo, *Conocimiento de las recetas gastronómicas tradicionales afrodescendiente de la subregión del Telembí, como estrategia pedagógica para fortalecer la identidad cultural en el área de Ciencias sociales con los estudiantes del grado cuarto de la Institución Educativa Luis Irisar Salazar, sede Enrique Muñoz del Municipio de Barbacoas (Nariño)*, nos aporta el concepto de cultura desde la semiología con Yuri Lotman (1972) y la cual retomamos puesto que la cultura:

...expresa en sí misma la historia de la humanidad, a partir de sus productos denominados cultura material, comprendiendo que cada actividad cumple con dos funciones, una dada por su utilidad práctica y por otra parte el hecho de concentrar en sí la experiencia de una actividad para conservarla y transmitirla, recopilando en los aspectos del juego, el canto, la gastronomía el trabajo y cualquier otra actividad, datos acerca de la estructura familiar así como de otras formas de organización social que estuvieron vigentes en otros momentos... (p.16)

Por esta razón precisamente, dichas actividades que pertenecen a la cultura de un supuesto pasado, se activan en la escuela porque aun hacen parte de la cotidianidad de nuestros pueblos y se resignifican en los proyectos de aula como herramientas de acercamiento a las disciplinas, narrativas y relatos alrededor de los alimentos y recetas afrocolombianas.

Por otro lado, asumimos desde la Ley General de Educación Colombiana 115 de 1994, en su artículo 55 el concepto de etnoeducación como:

...la educación para grupos étnicos la que se ofrece a grupos o comunidades que integran la nacionalidad y que poseen una cultura, una lengua, unas tradiciones y unos fueros propios y autóctonos. Esta educación debe estar ligada al ambiente, al proceso productivo, al proceso social y cultural, respetando las creencias y tradiciones...

Reconociendo las tradiciones como el conjunto de costumbres inherentes a una comunidad que han sido transmitidas de una generación a otra y se perpetúan en el tiempo.

De aquí que la tradición étnica se refiera a todas esas actividades acostumbradas por un determinado grupo *en este caso el de los afrocolombianos* que se constituyen en su identidad y se convierten en un sello particular de esta comunidad que debe ser respetado y protegido con diferentes estrategias culturales, formativas o educativas desde diferentes áreas.

3.2.8 Área de Lenguaje.

El lenguaje es la capacidad humana por excelencia que lleva al ser humano a apropiarse conceptualmente de la realidad que lo circunda, y ofrecer una representación de esta conceptualización por medio de diversos sistemas simbólicos. *Estándares básicos de competencia del Lenguaje*, MEN. (p.2). Siendo el lenguaje ese vehículo que permite al ser humano comprender su realidad, resulta imperativo acercar al estudiante cada una de sus representaciones en especial la lectura y la escritura permitiéndoles reconocer la importancia que tienen estas para la vida del hombre y el sostenimiento de su cultura.

El lenguaje, como se ha planteado, forma parte de las características que definen al ser humano como especie única. En este orden de ideas, todos los seres humanos están dotados con la capacidad lingüística y esta es función primordial de la formación en lenguaje aportar a su adecuado desarrollo. *Estándares básicos de competencia del Lenguaje*, MEN. (p.4). Por esta razón la escuela tiene un papel fundamental en el desarrollo de las habilidades lingüísticas y su

misión es abrir puertas a otros conocimientos, facilitando el desarrollo de estas y propiciando su uso en función del desarrollo cultural, pues permiten transmitir pensamientos, sentimientos, necesidades y vivencias que visibilizan a las comunidades.

Según el Instituto Colombiano para el Fomento de la Educación Superior, Icfes, (2014):

Los estándares básicos de competencias para el área de Lenguaje parten del reconocimiento de que existen múltiples manifestaciones del lenguaje, que “brindan a las personas la posibilidad de apropiarse del entorno e intervenir sobre la realidad social de formas muy ricas, diversas y complejas”. Por ello, en los grados 3°, 5° y 9° se organizan en torno a cinco factores: (a) producción textual; (b) comprensión e interpretación textual; (c) literatura, que supone un abordaje de la perspectiva estética del lenguaje; (d) medios de comunicación y otros sistemas simbólicos; y (e) ética de la comunicación, un aspecto transversal a los cuatro factores anteriores. (p. 16)

De aquí la importancia de fortalecer estas manifestaciones del lenguaje apostándole a vincular al proceso educativo esos elementos característicos de la cultura y el entorno que puedan hacer más dinámico el aprendizaje, proporcionando los estímulos necesarios para la afirmación de los saberes y habilidades.

Capítulo III: El Plato Fuerte

El plato fuerte de esta aventura es la estrategia metodológica y el trabajo de campo y cuan si fueran una cazuela de mariscos los disfrutamos de principio a fin.

Pues en cada cucharada, hallamos sorpresas inimaginada.

Edilsa Caicedo Congolino (2022)



4. La Metodología De La Investigación

4.1 El Enfoque de Investigación

Esta investigación es abordada con un enfoque critico social, el cual desde la perspectiva pedagógica y según Freire (2003), pretende ayudar a los estudiantes a aprender, y aprender a comprender (inteligibilidad del ser), a relacionar teoría y práctica ya que es necesario conocer la realidad para transformarla; lo que permite a través del desarrollo del juicio, la crítica y la reconstrucción de sus saberes ancestrales en torno a las preparaciones culinarias reconstruir su historia y generar un proceso sistemático de aprendizaje.

La metodología se encuentra mediada por el paradigma cualitativo de la investigación, el cual se enfoca en comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto, Sampieri, et al (2014). (p.358). De aquí que se pretenda generar procesos de reflexión, problematización y empoderamiento de la palabra mediante la lectura y la escritura con la recuperación de los recetarios en torno a la gastronomía típica de la región.

4.2 El Método

El presente estudio se aborda bajo el método de la Investigación Acción Kemmis y McTaggart (1988), el cual se desarrolla mediante un proceso cíclico, continuo, reflexivo y sistemático en donde se identifica el problema, se reflexiona y se actúa para la mejora del proceso de enseñanza y su calidad; con la participación activa de los estudiantes, su entorno familiar y en lo posible con la comunidad educativa en general.

4.3 Desarrollo Metodológico

De acuerdo a esto, la investigación se desarrolló en cuatro fases: Fase 1, de Problematización de la práctica pedagógica. Fase 2, de revisión y selección de alternativas de solución. Fase 3, de aplicación y recolección de información. Fase 4, de análisis y difusión de los resultados donde se asumió la etnografía educativa de Aracely de Tezanos (2019) en cuanto a las técnicas y la triangulación de resultados.

4.4 Las Técnicas e Instrumentos de Recolección de la Información

En la recolección de la información de la investigación, se utilizaron como técnicas: la observación participante, cuyo objetivo es comprender el comportamiento del aprendizaje frente a experiencias significativas para el sujeto en relación con su entorno y la entrevista no estructurada, desarrollada mediante conversaciones grupales e individuales en un contexto natural; acompañadas por el diario de campo y los cuestionarios abiertos como instrumentos de recolección de la información.

4.5 La Población y Muestra

Según el Sistema de Matrícula Estudiantil SIMAT, para el año 2021 la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano contó con 2248 estudiantes de los cuales 35

pertenecían al grado quinto-uno de la sede central de la institución (grupo con el que se trabajó esta investigación), once niñas y veinticuatro niños, con un promedio de once años de edad. De estos 35 estudiantes se decidió tomar como muestra 9 que representaron las generalidades del grupo en un muestreo por conveniencia.

4.6. Propuesta Pedagógica e Investigativa

Cocinando mis escritos es una apuesta pedagógica e investigativa la cual plantea desde la investigación acción un trabajo crítico y práctico orientado a dar soluciones a un problema de la educación. Desde el ámbito pedagógico busca integrar a la comunidad educativa en torno a una actividad cultural que facilite desde la didáctica no parametral de Estela Quintar (2008) la adquisición de habilidades para la comprensión y producción textual de una manera diferente, que posibilite al niño partir desde lo que conoce en relación con su entorno y el otro.

Tabla 3. Propuesta Pedagógica e Investigativa: “Cocinando mis escritos”

Propuesta Pedagógica e Investigativa: “Cocinando mis escritos”					
Fase	Objetivo	Estrategias	Actividades	Recursos	Fecha
	Reconocer y valorar los saberes que	<p>De boca en boca:</p> <p>Es la divulgación del proyecto con la comunidad educativa.</p>	<p>Reuniones con directivos, padres de familia y estudiantes.</p> <p>Firma de consentimientos</p> <p>Entrega de cuadernos (recetarios)</p>	<p>Humanos: Comunidad educativa, Maestros (Responsables)</p> <p>Tecnológicos: Sala de google meet. Chat de WhatsApp. Aula máxima o salón.</p> <p>Materiales y Financiero: Formato de consentimiento \$ 7.000 Cuadernos (recetarios) \$38.500 Cartel \$12.000 Tacos de colores \$2.500</p>	

I N I C I O	emergen de la relación dialógica intergeneracional en torno a la cultura gastronómica de la región.	¿Qué hay pa cocinar? Se determinan las recetas a utilizar y se diagnostica el problema y las estrategias de solución.	Lluvia de ideas. Teléfono roto. Aplicación de cuestionarios. Observación Indagación de saberes previos (Preguntas orientadoras)	Cartulina plana \$3.000 Bocadillo \$9.000 Bolsas resellables \$11.070 agua \$12.600 Pasajes \$26.000 Desechables \$7.650 Cuestionarios \$7.000 Fotocopias \$7.000 TOTAL: \$143.320	Agosto de 2021
----------------------------	---	---	---	--	----------------

Fase	Objetivo	Estrategias	Actividades	Recursos	Fecha
D E S A R R O L L O	Identificar los aprendizajes que el estudiante apropia a través del proceso de elaboración, escritura, lectura, comprensión y reescritura de	Del fogón a la narración. Escribir las recetas y experiencias que se logran en la interacción durante la preparación del plato seleccionado.	Cocinar en familia el plato seleccionado. Escritura de la receta. Escritura de las vivencias o Didactobiografía: Para Quintar (2009) “Dispositivo de construcción de conocimiento socio histórico y cultural” (Salcedo, J. p.131). Dibujando mi experiencia en la cocina.	Humanos: Comunidad educativa, Maestranes (Responsables) Tecnológicos: Sala de google meet. Chat de WhatsApp. Aula máxima o salón. Materiales y Financiero: Pasajes \$15.000 Pasabocas (caña) \$5.000 TOTAL: \$163.320	Septiembre, octubre y Noviembre del 2021
		Compartiendo recetas y relatos. Compartir en comunidad la lectura de las producciones escritas .	-Círculo de reflexión: Quintar (2009) “afirma que los círculos de reflexión son espacios epistémicos que se potencian con la mediación de lo grupal” (Salcedo, J. p.131)	Pasajes \$15.000 Pasabocas (mamoncillo) \$5.000 TOTAL: \$183.320	

	sus recetas.	Boditas de reflexiones. Presentar por escrito los aprendizajes adquiridos en la interacción con el otro a partir de diferentes tipologías textuales.	Resonancia didáctica: Para Quintar (2009) “re-sonar es confiar en la capacidad interna del sujeto, aprehender-nos y renovar los significados de mundo”. (Salcedo, J. p.128).	Pasajes \$15.000 Pasabocas (pepepán) \$10.000 TOTAL: \$208.320	
C I E R R E	Validar con la comunidad educativa y la academia el conocimiento construido a partir de las experiencias en torno a la recuperación de los recetarios de la tradición afrocolombiana ..	El convite Socialización con la comunidad educativa los resultados del proyecto a partir de un compartir.	-Presentación de álbum de memorias. Exposición de carteleras, recetas recetarios y creaciones literarias. Observación de videos de la estrategia. Compartir de alimentos. Agradecimientos.	Chontaduro\$25.000 Pepepán \$10.000 Papachina \$10.000 Caña \$10.000 Café y azúcar \$5.000 Pasajes \$20.000 Desechables \$12.000 Fotocopias a color \$ 25.000 Yute \$ 14.000 Decoración del álbum \$10.000 TOTAL: \$349.320	Diciembre de 2021
	Producir el recetario afrocolombiano, camino hacia la cultura escrita de nuestras recetas para que no se pierdan en la tradición oral.	El recetario Producir un recetario con las contribuciones resultantes a partir de la realización de los diferentes platos típicos de la región	Entrevistas con personajes de la comunidad Revisión, tabulación y selección de la información recopilada. Validación de las recetas. -Consolidación del recetario		Marzo de 2022

Fuente: Elaboración propia (2022)

4.7. Trabajo de campo, Análisis de la Información y Hallazgos

El trabajo de campo del proyecto de investigación *La Gastronomía típica afrocolombiana un cocido de ideas para desarrollar las habilidades lectoras y escritoras* se desarrolló en tres fases que contribuyeron al logro del objetivo. Se analizó cada uno de los instrumentos y estrategias utilizadas desde la revisión de algunos escritos y recomendaciones planteadas por los investigadores Sampieri, Araceli Tezanos y Dolores Montaña, quienes aportaron en la construcción del escrito final.

4.7.1. Fase de Inicio.

Durante la fase de inicio se desarrollaron dos estrategias que marcan la entrada a campo con la divulgación y la etapa diagnóstica.

4.7.1.1. De Boca en Boca. En el pacífico colombiano se le llama *de boca en boca* a ese comentario que se riega y va siendo transmitido de una persona a otra ocasionando que en un abrir y cerrar de ojos toda una comunidad se entere de los acontecimientos más sentidos de esta. Así también, *de boca en boca* se comparten los alimentos y se acostumbra a los niños desde muy pequeños a convidar sus mecatos con quienes se les acercan para que no se vuelva mezquinos.

Así pues, como lo diría Severo Ochoa de Albornoz, científico español nacionalizado estadounidense, Premio Nobel de Fisiología y Medicina en 1959 “*En principio la investigación necesita más cabezas que medios*” Es por esto que las investigadoras se disponen a conectar con la comunidad educativa para buscar adeptos a su causa y de esta manera, como los secretos a viva voz de los pueblos, o como el dulce del que muchos comieron, aunque era para uno o como el perifoneo que alerta de las noticias más sentidas de la comunidad se desarrolla la estrategia de

divulgación titulada *De boca en boca*. La cual tuvo gran acogida, permitiendo que la comunidad educativa en pleno conociera los objetivos del proyecto y se familiarizara con la propuesta pedagógica. Generando compromiso y participación de cada uno de los involucrados en este y permitiendo conocer sus expectativas y valorar sus saberes. Lo que demuestra que cada uno de los actores de la comunidad educativa son importantes en este tipo de actividades pues fortalecen el trabajo, permitiendo se les reconozca como grandes aliados.

Figura 11. *Estrategia de divulgación*



Fuente: Elaboración propia (2021). Participantes del evento: Padres de familia, docentes, coordinadoras y orientadora escolar.

Una de las fortalezas de este proceso fue lograr su realización en el regreso a la presencialidad, lo cual permitió que los 21 padres de familia de los estudiantes que retornaron a las aulas asistieran (los demás recibieron la información y aceptaron el compromiso de forma

virtual). Sumados a estos se contó con la participación de la coordinadora Gloria Amparo García, hija de la maestra en gastronomía del pacífico y pionera en la venta de comidas típicas de la región “Doña Chenchá”, Martha Cecilia Venté Llanos docente de preescolar, poeta y apasionada por todas las actividades culturales del pacífico, Mercedes Molineros Sico orientadora de la institución, quien se inicia como escritora de cuentos infantiles del contexto los cuales utiliza en medio de su trabajo. Todos ellos compartieron sus experiencias en torno a la cocina como un factor determinante de la identidad cultural.

Durante el conversatorio los padres mostraron entusiasmo por el proyecto e hicieron aportes valiosos para el proceso. Varios recordaron con añoranza todos los aprendizajes que surgían en torno al fogón, a las preparaciones de aquellos platos tradicionales, rescatando los valores familiares y la unión en torno a la preparación y el compartir de los alimentos. Muchos de ellos se emocionaron al recordar como preparaban un plato sencillo, pero que al traerlo a su mente hoy significa mucho más; son olores, sabores, emociones que los transportan a esa niñez compartida en familia. Además, reflexionaron acerca de todo lo que la vida moderna desplaza por la rutina diaria y la escasez del tiempo.

Entre los comentarios más significativos de esta jornada se destacan los siguientes: Gloria Amparo García coordinadora de la institución e hija de Asunción García la sazonzadora del pacífico más conocida en nuestro puerto como “Doña Chenchá” Mientras nos contaba con orgullo quién era su mamá, recordó que mientras cocinaba ella les enseñaba por medio de versos -algo muy tradicional de la época- ella se lamenta no haber escrito hasta ahora todas esas enseñanzas pues siente que a pesar de que su mamá se aseguró de pasar todo ese conocimiento

gastronómico tradicional de manera oral, con el pasar del tiempo se perderán pues esas recetas y experiencias no están escritas.

Es por esto que encuentra el proyecto muy pertinente, pues la cocina será la excusa perfecta para integrar los procesos de lectura y escritura y enriquecerlos con los sabores y saberes de sus familias, esos saberes se convierten en aprendizajes significativos e inolvidables para los niños.

Martha Cecilia Venté maestra etnoeducadora, disfruta contando cuan orgullosa se siente de ser hija de esta región y de llevar en su sangre el legado familiar de Teófilo R. Potes, gran Maestro de folclor. Ella nos comparte que su quehacer pedagógico no puede estar desligado del contexto y es por esto que enseña a sus pequeños de pre-escolar a través de todas las vivencias culturales como cantos tradicionales, versos y la infaltable cocina que utiliza para enseñar las primeras letras a sus niños reforzando así el amor por nuestras tradiciones.

Esta jornada finalizó con la firma de consentimientos por parte de los padres, cuidadores y/o acudientes, al igual que los docentes y directivos que decidieron ser partícipes de esta aventura gastronómica. Cada padre se fue a casa con un cuaderno para el recetario y con la misión de iniciar la escritura de este como un legado familiar que pasaran de generación en generación.

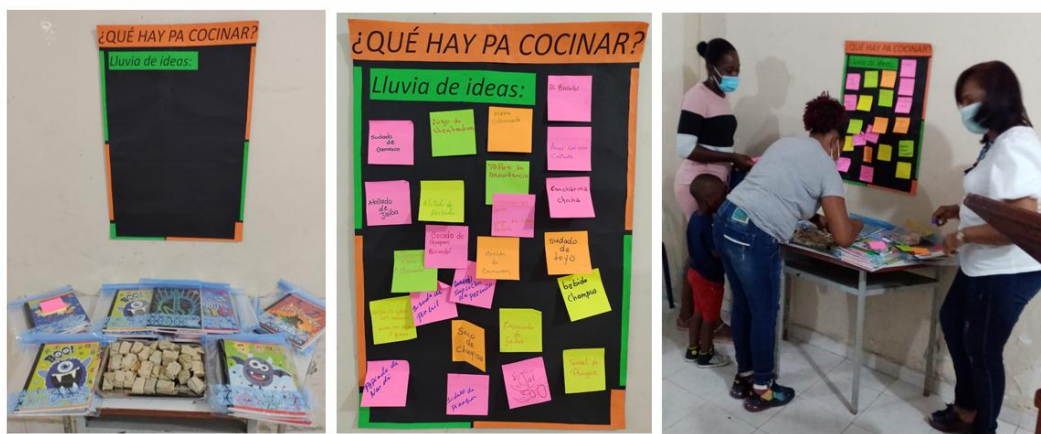
No está de más comentar que fueron múltiples los recursos que se utilizaron para acercar el proyecto a toda la comunidad y hacerlos partícipes de él: Carta de permiso, tarjeta con audio, mensajes por WhatsApp, correo institucional, reunión con directivos, maestros y padres de familia. Enlace a la tarjeta con audio “De boca en boca” estrategia de divulgación.

https://drive.google.com/file/d/1T5WeT_Ocf7Ep3jyAwMUthbzA5YsxM2Tz/view?usp=sharing

El objetivo se logró pues la comunidad educativa reconoce el proyecto, se acercan, preguntan y hacen comentarios agradables del proceso. Así pues, como lo inmortalizo el cantante, director y compositor del Grupo Niche, Jairo Varela “*De boca en boca, anda el bochinche*” y como lo ratifica el hijo del Pacífico Jimmy Saa “*De Boca en Boca va, De Boca en Boca va saltando los rumores*”.

4.7.1.2. ¿Qué hay pa cocinar? Hablar de gastronomía desencadena una serie de sentimientos que alegran el corazón y como la música están arraigados en nosotros, nos unen, nos hacen sentir únicos, nos acercan a nuestra casa, a nuestra familia, a nuestros amigos, a nuestro entorno, a nuestra tierra, a nuestra gente. Comer y sentir los sabores y olores de nuestra tierra nos hace sentir extasiados, saciados, llenos de todo lo que necesitamos para seguir nuestro camino.

Figura 12. *¿Qué hay pa cocinar?*



Fuente: Elaboración propia (2021). Lluvia de ideas - selección de recetas.

Así pues, durante la lluvia de ideas en la que se seleccionarían las recetas a cocinar, los padres permitieron reconocer que por el momento histórico que afronta la sociedad de pandemia, violencia, escases y alza en los precios de los alimentos, se debía seleccionar un plato económico

y con ingredientes fáciles de conseguir. Fue en ese momento en el que se inclinaron por la preparación de las cocadas un dulce típico de la región, que como lo expreso una madre, sirve de sustento a muchas familias del contexto, las cuales realizan todo un ritual en torno a su preparación en el que intervienen grandes y chicos. Además, esta presenta muchas variaciones en su preparación.

De esta manera se agrega dulce a una situación amarga y como una gran metáfora llegan las cocadas a mediar con sus variados e incomparables sabores todas esas situaciones adversas que limitaban el proceso de aprendizaje y enseñanza en ese momento. Permitiendo posicionar la cocina como un recurso multisensorial que posibilita que los estudiantes adquieran los conocimientos haciendo uso de todos sus sentidos.

Figura 13. *Primer encuentro con estudiantes.*

Fuente: Elaboración propia (2021)



En el primer encuentro con los estudiantes se les presento el proyecto y se escucharon sus expectativas. Encontrando un grupo muy receptivo, participativo y con muchos deseos de hacer cosas

nuevas -recordemos que estaban en su segunda semana de retorno a la presencialidad- Pero a pesar de su entusiasmo se pudo evidenciar que ese año de anormalidad académica por causa de la pandemia del covid 19 afecto significativamente el desarrollo y avance en el proceso lector de los estudiantes. Lo que se evidencia al pedirles dar respuesta por escrito a los interrogantes planteados durante las clases, pues algunos no lo logran y otros solo alcanzan a escribir unos cuantos renglones y cuando se les pide leer usualmente terminan aumentando

precisiones que no aparecen en el texto (Este es un rasgo característico del contexto, herencia de la cultura de oralidad, deuda histórica). Esta problemática también se hace visible durante los momentos de lectura en voz alta, pues siempre participan de manera autónoma los mismos chicos, y con los demás toca persuadirlos o ser impositivos.

Figura 14. *Aplicación de Cuestionario.*

De esta manera la observación, y análisis de las pruebas internas y externas (pruebas saber) nos aportan los insumos para diagnosticar el estado de la problemática en la entrada a campo. Y se reafirma con la aplicación de una serie de entrevistas abiertas aplicadas a los estudiantes, padres de familia y maestros a través de cuestionarios que posibilitaron no solo diagnosticar el problema sino también comprenderlo y hallar posibles alternativas de solución desde el contexto.



Fuente: elaboración propia (2021)

Al analizar el cuestionario aplicado a los estudiantes seguido de la puesta en común de sus respuestas, expectativas y comentarios del proceso, se logra percibir que estos reconocen la importancia del área de lengua castellana para sus vidas, pues les proporciona habilidades para comunicarse y relacionarse con el mundo. Pero pese a esto son pocos los estudiantes que encuentran goce y disfrute durante su proceso de aprehensión, lo que les impide aceptarla como su materia favorita. Un grupo de estos estudiantes expresan que sus calificaciones no son las mejores, pero se logran defender pues su lectura y escritura es comprensible.

Seguido a esto los chicos expresan tener mayor afinidad con el proceso de lectura, pues lo conciben como un proceso más sencillo y señalan que es la escuela principalmente el lugar que

les brinda espacios para llevarla a cabo. En el hogar la ejercitación de este proceso es poco, nulo o solo obedece al desarrollo de tareas escolares. Otro lugar que proporciona este espacio son las iglesias a las que acuden algunos alumnos, pero estas promueven lecturas más afines con los propósitos de su congregación lo que no es atractivo para todos los chicos. Por otro lado, los procesos de escritura pasan a un segundo plano pues ellos sienten que es más difícil, y se pierden entre tantas reglas y normas que les impiden consolidar sus escritos, además no encuentran una motivación diferente a la escuela para ejercitarse en esta tarea de escribir.

Aunque la mayoría de los niños señalan que la familia apoyó el proceso de aprehensión del código lecto escritor en sus inicios, sienten que conforme pasa el tiempo van quedando solos pues se pierde la compañía de los padres durante la elaboración de tareas. Además, la opción de leer o escribir se ha convertido en un castigo recurrente en el contexto, utilizado por los padres para que los chicos se concentren en algo diferente a jugar y ver televisión.

En este punto anima el pensamiento de Cassany al decir que escribir es un acto complejo, pero al alcance de todos, ya que se resiste a creer que nació con un don especial, sino que prefiere pensar que ha aprendido a usar la escritura y a divertirse con ella. Contrario a lo que se pudo haber pensado los niños tienen mucho que aportar de su gastronomía y denotan mucha alegría cuando se les refiere algún plato típico de su región sintiéndose como peces en el agua pues hablan de todo lo que han visto que sucede en torno a la preparación de estos. Del momento de pesca, cacería, recolección o compra de los productos necesarios para su preparación. De las recetas y sus variaciones. De cuál ha sido su participación durante la preparación de estos hasta llegar al momento de servirlo, colocarlo en la mesa y compartirlo. Lo que permite considerar que la cocina es el espacio propicio para enriquecer la lectura y la escritura pues en ella los

estudiantes se divierten y son felices, participando de una serie de procesos que vinculan otras áreas del conocimiento dando paso a la transversalización de la enseñanza.

La cocina conecta al niño con el seno materno, pues por lo general son las madres quienes alimentan a sus hijos y realizan la cocción de los alimentos en el hogar. Así también son estas quienes por lo general acompañan al estudiante en el proceso de adquisición del código lecto escritor. De esta manera este espacio se convierte en un lugar que conecta al estudiante con sus emociones; sentimientos que le generan placer, agrado y goce, influyendo en la estimulación y exploración de su ser como escritor y lector de una realidad que le gusta y le conmueve.

Al considerar la variable de motivación que tienen los niños hacia el proceso de lectura y escritura y cruzarlo con el cuestionario aplicado a los padres encontramos que, si bien los estudiantes hallan tedioso el proceso de escritura, esta situación puede obedecer a que en sus hogares esta no es una práctica acostumbrada. Se resalta además que la mitad de las madres de este grupo son amas de casa que no lograron culminar sus estudios, y al pedirles dar respuesta por escrito a dicho cuestionario su lenguaje dejó ver sus limitaciones para empoderarse de la palabra escrita. Lo que no sucedió cuando nos entrevistamos con ellas de forma oral.

En cuanto a la cultura escrita de los hogares coinciden en afirmar que no hay ningún legado familiar que haya sido pasado de generación en generación a través de un escrito. Por lo que muchos de sus conocimientos ancestrales se han ido desvaneciendo con el paso del tiempo. Lo que les motiva a participar del proyecto e iniciar con la tradición de escribir sus recetas y pasarlas como legado a sus hijos. Además, se lamentan de que el factor tiempo y la modernidad este impidiendo que en algunos hogares se repliquen las practicas ancestrales culinarias en los niños.

Al contrastar la información proporcionada por las maestras se logra evidenciar que apoyan el uso de la cocina como una estrategia que posibilita la adquisición de aprendizajes significativos y afirman que es un recurso transversal de enseñanza, pues se puede utilizar en las diferentes áreas y grados de la básica primaria y educación preescolar. También consideran que a partir de la recuperación de los recetarios de la tradición afrocolombiana se puede motivar la lectura y la escritura, pues estos permiten un proceso dinámico y agradable, tanto para los estudiantes como para el entorno familiar y por qué no para la maestra. Además, sugieren es una idea muy interesante que tiene un valor agregado, el de generar procesos de identidad y salvaguarda de las tradiciones gastronómicas y socio económicas de la región.

Al consultar por la categoría de pertinencia en la vinculación de las actividades socioculturales a las estrategias Pedagógicas, las maestras insisten en la importancia de enseñar a partir de la cultura del contexto en el cual se desarrollan los estudiantes, para generar mayor interés de estos en su proceso de aprendizaje. Desarrollando sentido de pertenencia y posibilitando que los niños y niñas se identifiquen con las otras personas y con el territorio. También proporciona que los estudiantes valoren y conserven sus riquezas culturales.

Las maestras refieren que hay dificultades para expresarse tanto de forma oral como escrita, sin embargo, a los estudiantes se les facilita más expresarse de forma oral por considerarlo más fácil y rápido, (quizás porque en el pacífico la oratoria siempre ha sido un plato principal), pero también tiene mucho que ver los procesos de enseñanza aprendizaje y los cambios sociales. De aquí que ratifiquen que la motivación que se le da a los niños y niñas, durante la adquisición de las habilidades comunicativas, (generando espacios para leer y escribir), contribuye con la formación de hábitos y aprendizajes significativos.

4.7.2. Fase de desarrollo.

La comida es un placer que alegra al hombre el paladar
por eso te aseguro que en la cocina encontraras
muchas experiencias que a escribir te conducirán.

Edilsa Caicedo Congolino (2022)



Esta fase da cuenta de la estrategia pedagógica orientada a partir de tres dispositivos planteados por Estela Quintar en su didáctica no parametral (Didacto-biografía, Círculo de reflexiones y Resonancia didáctica). Los cuales se abordan a partir de la relación que tienen con el ámbito de la cocina en la región (Del fogón a la narración, compartiendo recetas y relatos, y boditas de reflexiones).

La didáctica no parametral según Quintar (2008), es una apuesta desde el sujeto enseñante que, movilizado desde sus propias estructuras y lógicas de razonamiento, decide encontrar caminos entre la racionalidad, la emoción y las formas como se llega a determinados conceptos, donde el conocimiento se entiende como relación del sujeto concreto con su existencia. De allí, que el maestro investigador se deba decidir a iniciar la búsqueda de nuevas formas de conectar con el estudiante para mostrar el camino que conduce a la puerta de la reflexión del qué, para qué y por qué aprendo; así mismo, les permite hacer cuestionamientos como: quién soy, para dónde voy y qué necesito para lograrlo. De esta manera se ayuda al alumno a trabajar de forma autónoma, dándole diferentes herramientas con las que pueda construir su propio conocimiento desde su entorno.

Así pues, Quintar nos muestra el camino a partir de sus dispositivos didácticos afirmando que:

un dispositivo es un artificio que tiene como función articular, conectar, poner en movimiento sistemas orgánicos, materiales o simbólicos. En este sentido el dispositivo es mucho más complejo que un instrumento –sin dejar de serlo–, pues su complejidad radica en su función de “bisagra” entre mundos simbólicos y/o sistemas materiales u orgánicos. Esta condición de bisagra para poner en conexión y movimiento, es lo que le da pertinencia a este concepto en didáctica no-parametral, justamente como artificio activador de procesos subjetivos, intersubjetivos y situacionales (Salcedo, J. 2009 p. 132).

De aquí que se considere la pertinencia de asumir esta estrategia no parametral a partir de sus dispositivos, los cuales sirven de anzuelo que engancha las actividades escolares a una actividad del contexto con la que los estudiantes se hayan estrechamente familiarizados, facilitando la conexión de sus intereses con sus aprendizajes.

Es por esto que a partir de la didáctica no parametral, debemos crear herramientas que movilicen los aprendizajes desde las vivencias, donde el niño haga y de respuesta a sus propias preguntas y de esta manera genere un nuevo conocimiento. Lo que complementan Grisales y Zuluaga (2018), afirmando que la didáctica no parametral “contribuye a generar ideas alternativas de ruptura con lo establecido por la lógica dominante que configura el sistema educativo” (p.13). De acuerdo a lo anterior se plantean las siguientes actividades que rompen con la estructura de las clases convencionales. Marcando una ruta a partir de los estándares referentes de calidad, pero no se proponen textos ya estructurados, ni se establece totalmente los aprendizajes. Ya que estos los va marcando la puesta en escena de las actividades y los estudiantes a partir de sus necesidades de comunicar.

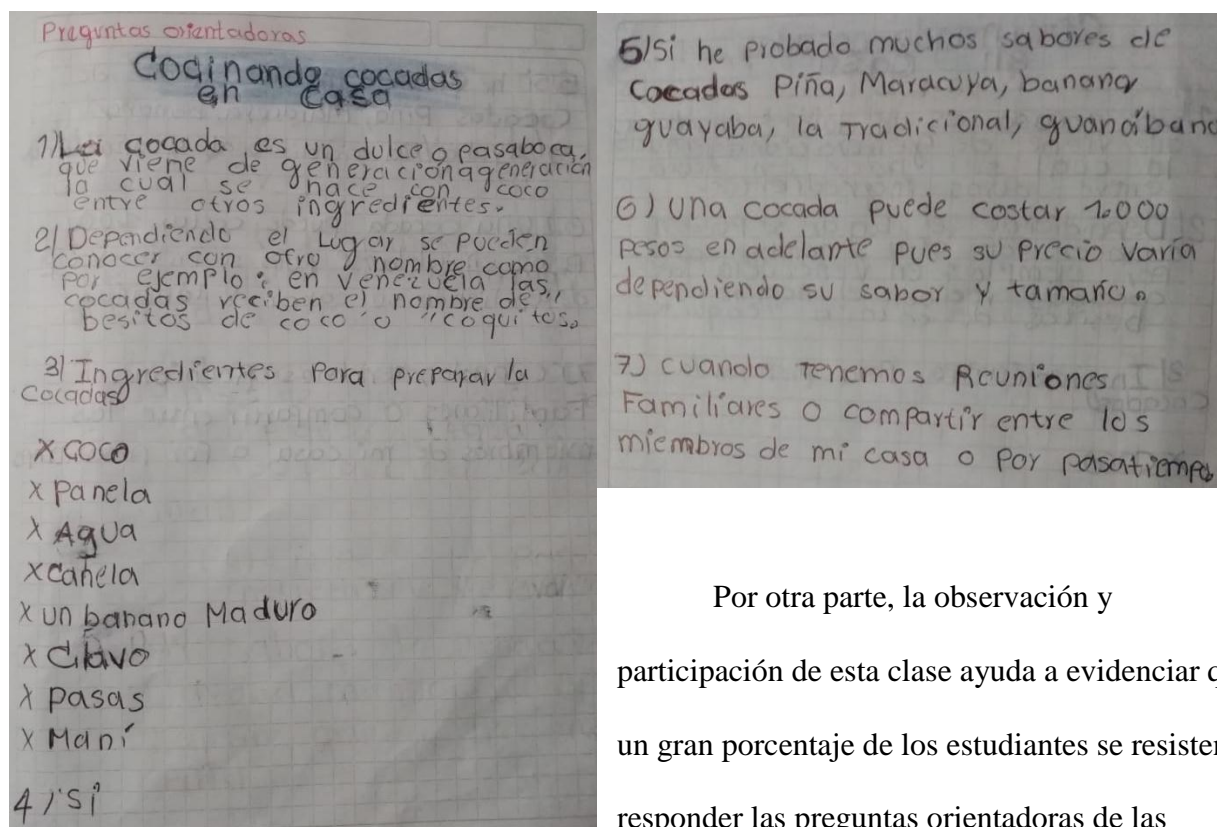
4.7.2.1. Del fogón a la narración. Del fogón a la narración es el primer dispositivo empleado en el desarrollo de la estrategia pedagógica el cual está estrechamente relacionado con la Didacto-biografía.

Antes de incursionar en el aula con este dispositivo se organizaron dos sesiones previas, una para constatar los pre saberes y otra para introducir la actividad practica que llevaría a los chicos a compartir el fogón con sus padres y familiares en torno a la preparación de las cocadas, un dulce típico de la región.

Sesión 1. Esta sesión tuvo como propósito reconocer los conocimientos previos con los que el estudiante afrontaría la primera actividad práctica, ayudarle a ampliarlos y a deconstruir los erróneos. De esta manera se enfrenta a los chicos a siete interrogantes a los que darían respuesta por escrito para luego leerla ante el grupo. Se les preguntó: ¿Sabes que es una cocada?, ¿Las cocadas tendrán otro nombre?, ¿Qué ingredientes se utilizan para prepararlas?, ¿Has participando de la preparación de cocadas?, Sabías que podemos encontrar cocadas de diferentes sabores. ¿Qué sabores de cocadas has probado?, ¿Sabes cuánto puede costar una cocada?, ¿Para qué eventos o en qué circunstancias se preparan las cocadas en tu familia? Estas preguntas del contexto sin duda generaron interés y desataron la participación de los estudiantes. Activando los dispositivos didácticos los cuales sirven como provocadores, poniendo en juego la capacidad de pensar y de esta manera generan un aprendizaje con sentido, pues empiezan a circular las ideas, emociones, deseos y expectativas en torno a la actividad propuesta. Todos querían expresar sus experiencias, lo que permitió que se reconociera que en el grupo hay chicos cuyas familias se sustentan de la venta de dulces y bebidas tradicionales. Lo que contribuye a que los estudiantes reconozcan que en esta actividad hay una oportunidad de emprendimiento comercial.

Figura 15. Respuestas a preguntas orientadoras.

Fuente: Elaboración propia (2021) Activación de saberes previos.



Por otra parte, la observación y participación de esta clase ayuda a evidenciar que un gran porcentaje de los estudiantes se resisten a responder las preguntas orientadoras de las actividades de forma escrita. Y aunque tienen los conceptos claros logran escribir solo unas frases y la sustentan con la palabra. O simplemente la interiorizan y cuando se les pide leer toman el cuaderno, pero en lugar de leer verbalizan lo que ya han escrito. Esto denota la influencia de lo oral sobre lo escrito en esta cultura. Situación que se les hizo reconocer recordándoles la importancia que tiene lo escrito para perpetuar los saberes tradicionales de una cultura.

Esta sesión finaliza permitiendo que los estudiantes reconozcan como los aportes del compañero pueden ayudar a ampliar los propios y de esta manera se invita al niño a indagar a los adultos de su entorno o familia extendida sobre las preguntas orientadoras. Desde allí él se siente protagonista de su propia historia para escribir en su cuaderno la didactobiografía en donde podrá

narrar de diferentes maneras su experiencia, no se trata de reproducir información sino desde su sentir, reconstruir las enseñanzas y aprendizajes del conocimiento que le están transmitiendo sus mayores.

Sesión 2. Durante esta sesión se revisan los escritos que los estudiantes lograron consolidar a partir de las preguntas orientadoras y la interacción con su comunidad. En este proceso el niño está aprendiendo, surgen y se va dando respuesta a muchos interrogantes, el conocimiento se está produciendo desde lo individual, pero también desde lo colectivo.

Conviene subrayar como un obstáculo de esta actividad, que pese a las recomendaciones (consultar con sus mayores) para esta generación cobra más importancia o es más creíble para ser reproducido lo que circula por las redes, que los saberes de los abuelos, vecinos y comunidad en general. Por eso, aunque se les recomendó buscar las respuestas a los interrogantes con las personas de su comunidad un 50% de ellos terminó buscando en las redes. Lo que lleva a seguir insistiendo en la necesidad de inculcar el respeto y reconocimiento de los saberes que hay guardados en nuestros mayores, la necesidad de que escribamos lo nuestro, lo propio y dejar de conformarnos con la historia que otros cuentan.

Al finalizar esta sesión se deja como compromiso la actividad central de esta estrategia la cual es “Cocinando cocadas en casa”. Es aquí cuando los chicos tienen un encuentro entorno al fogón con sus familiares para cocinar un dulce típico tradicional de esta región que permitirá olvidar por un instante las situaciones amargas que se viven por estos tiempos, acercar la familia y fortalecer lazos evocando el pasado. Estas experiencias son las que invitamos a los chicos a escribir para luego compartir la lectura y reflexiones en la siguiente sesión.

Figura 16. *Cocinando cocadas en casa.*



Fuente: Elaboración propia (2021). Receta realizada en familia

Sesión 3. Desde los supuestos teóricos y metodológicos de Quintar,

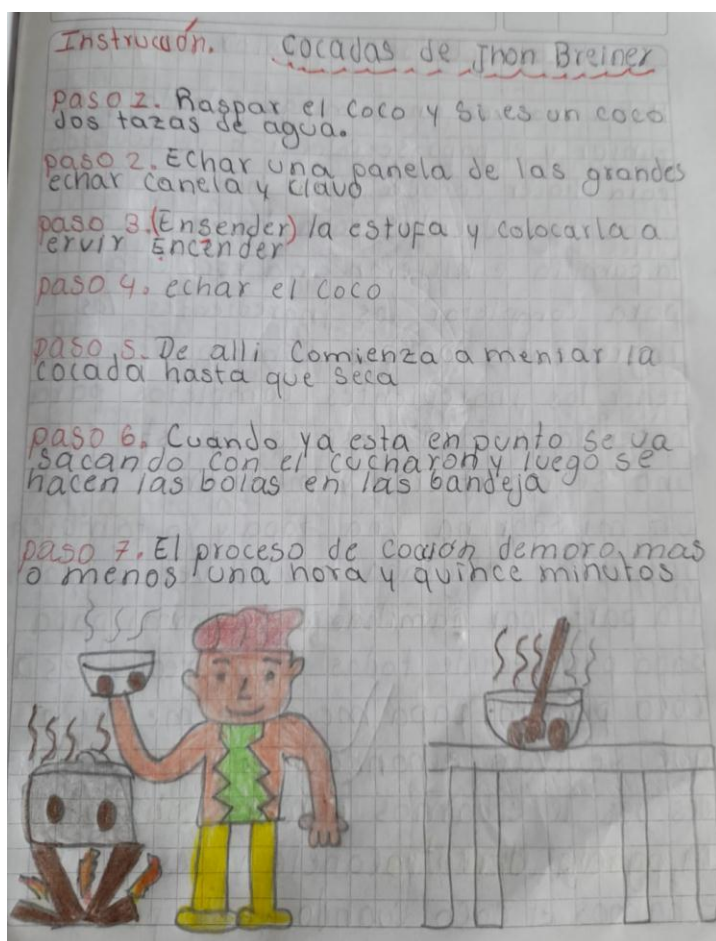
...la didacto-biografía es un dispositivo didáctico de gran relevancia en el proceso subjetivo de construcción de conocimiento histórico” (Salcedo, J. 2009 p. 128). Así mismo, para Quintar esta didacto-biografía es una narración, “sin embargo la clave no está en la narración, es un modo de contar lo que se desea compartir. La narración de la propia historia de vida en didáctica no-parametral se vuelve didacto-biografía desde la intencionalidad de hacer de ésta un dispositivo de construcción de conocimiento socio histórico y cultural (Salcedo, J. p.131).

De esta manera se invita a los estudiantes a escribir no solo la receta sino también el relato de su experiencia al compartir junto a su familia olores sabores, procesos, recuerdos, risas y enseñanzas; sin olvidar los aciertos, errores, dificultades, inquietudes e ideas que surjan del proceso, pues esto permitirá contribuir con el propósito de utilizar la cocina como elemento de reflexión para fortalecer la conciencia propia y las habilidades para la vida. Este ejercicio de escritura significativo, voluntario y consiente es lo que contribuye a la construcción de esas historias que no han sido contadas o que se han olvidado con el pasar del tiempo y que pueden ser perpetuadas a través de las letras.

De esta manera se pretende pasar de la tradición oral a la cultura escrita como oportunidad para hacer historia y cumplir con la misión de perpetuar en el tiempo todo el legado ancestral recibido de una generación a otra y que se ve desvanecer por la falta de escritura pues se desconoce la importancia de esta en la construcción socio histórica de una comunidad.

Figura 17. Primer escrito de la receta.

Fuente: Elaboración propia (2021)



De esta manera se pretende pasar de la tradición oral a la cultura escrita como oportunidad para hacer historia y cumplir con la misión de perpetuar en el tiempo todo el legado ancestral recibido de una generación a otra y que se ve desvanecer por la falta de escritura pues se desconoce la importancia de esta en la construcción socio histórica de una comunidad.

Es por esto que se necesita fortalecer las habilidades lectoras y

escritoras en los procesos escolares a través de actividades creativas que generen goce y permitan al niño expresar sus pensamientos, sentimientos, deseos, costumbres y valores tradicionales a través de las letras.

4.7.2.2. *Compartiendo Recetas y Relatos.*

Sesión 4. Quintar (2002) afirma que:

...los círculos de reflexión son espacios epistémicos que se potencian con la mediación de lo grupal. espacios de actuación del sujeto en su dinámica, con todo lo que ella trae de latencia, transferencias, proyecciones e identificaciones propias de las relaciones intersubjetivas; así como en sus prácticas, sistemas de creencias puestas en escena y formas de vínculos y relaciones que se activan como emergencias simbólicas (Salcedo, J. p.131).

De aquí, que se proponga: hacer lectura grupal en torno a las experiencias ya escritas por los estudiantes, dando la participación activa del grupo a través del intercambio de ideas, preguntas, respuestas y propuestas que permitan la construcción colectiva de saberes. El círculo de reflexión no termina con la sesión, sino que sigue resonando en el sujeto y su subjetividad.

Figura 18. *Compartiendo recetas y relatos.*



Fuente: Elaboración propia (2021).

Intercambio de saberes y experiencias

Durante esta sesión los niños compartieron sus recetas de las *cocadas*, con el toque particular de cada familia, al escribir la receta muchos de ellos decidieron ponerle su nombre particular como: las cocadas de mamá, cocadas de mi familia, cocadas de panela con el toque de mi familia, las cocadas Elí, las cocococadas, entre otros.

Es aquí donde el niño lee los escritos de lo feliz que se sintió de compartir tiempo con su familia, y se siente protagonista porque participa activamente de la elaboración del plato, donde expresa como enfrente con su familia los retos y buscó soluciones en equipo proponiendo nuevas

formas de hacer la receta. Además, aquí comparte los trucos familiares que han pasado de generación en generación para que su receta sea la más sabrosa. Pero sobre todo se empoderaron de la palabra escrita que les posibilita mantener vivas sus tradiciones y valores culturales.

Por consiguiente, esta estrategia le permite aprender de las experiencias y errores del otro y de él mismo, exponer ante los demás lo aprendido, reflexionar sobre la importancia del trabajo colaborativo, del escuchar, seguir instrucciones y le muestra que hay diferentes maneras de ver el mundo.

Sesión 5. El proceso lecto escritor se potencia con la confianza que experimenta un niño cuando se siente acompañado y escuchado por las personas que lo rodean. El permitirle equivocarse sin la carga de sentir que perdió o lo hizo mal le permite asimilar el error como una oportunidad para aprender y seguir adelante.

En los niños el proceso de la escritura se hace de forma gradual hasta que empieza a escribir de forma espontánea, de manera paralela aparece el proceso de reescritura pues se hace necesario leer y releer para asegurarse que el mensaje este correctamente escrito. El niño debe reconocer este proceso como una oportunidad de volver sobre el texto producido para agregar, corregir u omitir ideas.

De esta manera el trabajo de reescribir toma tiempo que el sistema educativo se resistió a aportar no solo por sus dinámicas de contenidos estructurados que se debían alcanzar sino también por la situación de enfermedad y violencia que se vivía durante ese momento y que reducía el tiempo y los espacios dedicados a este proceso. Todo esto ocasionó que durante esta sesión solo se pudiera construir junto a ellos las siluetas que se podrían utilizar para organizar el texto y dar las recomendaciones para transformar los escritos.

Mientras los chicos realizaban las correcciones en casa, de manera muy sutil se les hizo conscientes de la ortografía, puntuación, acentuación y coherencia de los textos, pensando en privilegiar la escritura sin coaccionar con tantas correcciones el proceso. Pues de acuerdo a Cassany se intentó hacer de las clases una cocina de la lectura y escritura. En donde los chicos escribieron para cocinar un delicioso texto y darse la oportunidad de probar, degustar, agregar o eliminar ingredientes hasta encontrar el punto de equilibrio que convirtiera su escrito en el plato perfecto. Por otra parte, las maestras se colocaron el delantal para asumir la cocina de la lectura y la escritura degustando con sus alumnos y pares deliciosos textos.

Durante el proceso de lectura y reescritura los chicos tuvieron la oportunidad de escuchar a sus compañeros y reescribir las recetas del otro aportando desde su propia experiencia a la construcción y consolidación de los escritos de su compañero, dejando entrever la importancia de abrir en las salas de clases espacios para el trabajo cooperativo y colaborativo.

Figura 19. Trabajo cooperativo y colaborativo.



Fuente: Elaboración propia (2021). Construyendo aprendizajes en equipo.

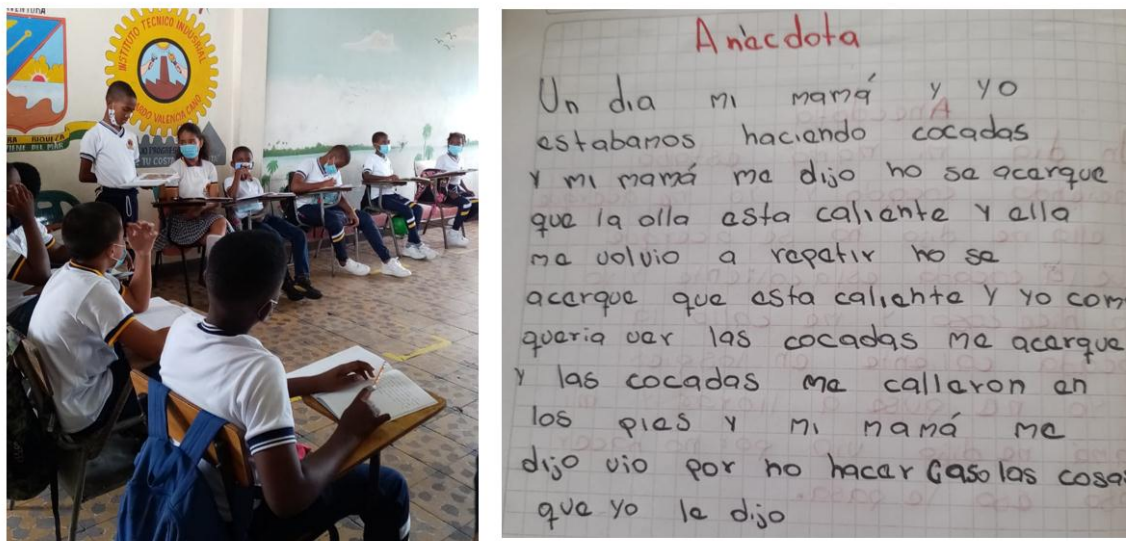
4.7.2.3. Boditas de reflexiones.

Sesión 6. Para Quintar resonar es:

... confiar en la capacidad interna del sujeto, es confiar en que las cuerdas interiores que se tocan afectan la dinámica de estar con otros en situación de aprehender-nos, lo que va dejando como registro epistémico que el otro no es el enemigo, que el otro es alguien con quien puedo aprender, a la vez que se configura un sustrato que permite siempre renovados significados de mundo. El círculo de reflexión significa ahuecar para recibir y dar a manera de núcleo de buen sentido – como diría Gramsci– múltiples posibilidades creativas (Salcedo, J. p.128).

De esta manera en el pacífico colombiano las boditas son ese espacio, donde cada uno da de lo que tiene para preparar algún plato especial, en ese tiempo se prepara una receta, donde todos aportan, pero además se comparten vivencias personales y sociales y se reflexiona sobre temas de interés.

Figura 20. Boditas de reflexiones.



Fuente: Elaboración propia (2021). Se extraen las enseñanzas del proceso y las experiencias se convierten en una producción creativa.

Por esto en esta sesión los niños compartirán de manera diferente las creaciones literarias que surgieron del proceso, a través de canciones, poesías, noticias, anécdotas, entre otras. se pone en evidencia la creatividad como una manera para resolver situaciones, y permite mostrar que el niño es sujeto de la construcción de su propio conocimiento trabajando desde su realidad para que de esta manera cobre sentido el aprendizaje.

Todo ese aprendizaje resuena cuando se puede evidenciar que sus escritos son más coherentes, tienen mejor ortografía, pero sobre todo cuando se observa la alegría y fluidez con la que comparten, relacionándose con su entorno y las personas. De este proceso resultaron hermosas construcciones que dejaron entrever lo felices que se sintieron los chicos construyendo aprendizajes desde el seno de sus hogares, desde su núcleo familiar.

4.7.3. Fase de cierre.

Para la fase de cierre se planearon dos actividades el convite y el recetario las cuales contribuirían con la validación de los hallazgos. Pero de manera fortuita como anillo al dedo llega la invitación a través de la secretaría de educación distrital convocando a los maestros de las instituciones públicas de Buenaventura a participar de un concurso investigativo con la Fundación Dimelee que daría fundamentos para concluir este proyecto ayudando a la validación de los resultados y hallazgos de la investigación.

4.7.3.1. El Concurso Investigativo. La Fundación Dimelee implementó un concurso investigativo “La neuropedagogía aplicada en la etnicidad: Aprendizaje con emociones”. Las bases del concurso eran seleccionar un tema del programa y aplicar las estrategias de la neuropedagogía aplicada a la etnicidad. En este caso las maestrantes decidieron abordar las

emociones como principio neurológico básico en el aprendizaje, pues la estrategia pedagógica “Cocinando mis escritos” tienen relación directa con las emociones dentro del contexto cultural, pues cuando se comparte el fogón en familia son muchas las emociones que surgen, las cuales nos permite reconocer, aprender y construir nuevos aprendizajes valorando los saberes de cada uno.

Para Laureano Coral Q. Giraldo, J. & Cruz, S. (2020). “La educación emocional exige tiempos y espacios de privilegios en el currículo para que el estudiante y el docente se conozcan bien a sí mismos, puedan relacionarse con otros y participar en grupos positivamente” (p.151). En este momento la estrategia investigativa ya demostraba la importancia de privilegiar formas diferentes de aprender. En este caso la cocina sirve de pretexto para incentivar en los niños y sus familias el desarrollo de habilidades que les permitan leer y escribir de sus experiencias, pero esas experiencias deben conectar directamente con las emociones, pues solo así el aprendizaje es significativo y gratificante para el niño, y en este caso también para los adultos.

Como producto de este concurso finalmente se presentó un video con la estrategia “Cocinando mis escritos”, el cual fue valorado por los jurados quedando seleccionado como uno de los mejores del distrito. Enlace a video estrategia pedagógica e investigativa “cocinando mis escritos”.

<https://drive.google.com/file/d/1aWoLQoW3HEFdZTdjT71N9l0GkevS5mJY/view?usp=sharing>

La participación en este concurso investigativo demostró que este tipo de estrategias funcionan, y que para que el niño aprenda, el maestro debe estar dispuesto a implementar diferentes formas de enseñar, no se aprende y no se enseña de una sola forma. De aquí la

importancia de romper con los parámetros rígidos establecidos por la educación formal y tradicional que limitan la incursión de estrategias de aprendizaje más dinámicas.

Según Damassio, “Los procesos emocionales y los cognitivos son inseparables”. El proceso de cocinar lleva consigo historias personales y colectivas. Además, permite fortalecer los vínculos familiares, rescatando y resaltando los saberes culinarios de la región y facilita la generación de aprendizajes significativos.

4.7.3.2. El Convite. En el pacífico colombiano el convite es una reunión en la que se comparte alrededor del fogón no solo comida, sino que además es un pretexto para estar con amigos, vecinos o familiares en una charla informal donde se habla de diferentes temas de interés y se fomentan valores como la solidaridad, la amistad, la gratitud, ampliando esa familia extendida que en ésta región es tan popular, pues sin darnos cuenta y de un momento a otro ya tienes primos, sobrinos, ahijados y no se hace necesario tener un vínculo de consanguinidad para generar esos lazos de familiaridad.

Figura 21. *Exposición Madre e Hijo.*



Fuente: Elaboración propia (2021). Juntos explicaron el paso a paso para preparar cancharina

En los convites cada uno aporta desde lo que tiene haciendo un trueque no solo de alimentos. Para nuestro caso, fue ese compartir de experiencias donde se integró la familia para presentar su

receta y contar sus experiencias construyendo nuevos conocimientos en donde el aporte de todos es válido, desde los más pequeños, hasta los padres y abuelos compartieron no solamente recetas sino diferentes textos escritos desde diversas tipologías como poesías, canciones, versos, noticias lo cual demuestra el interés y entusiasmo de los niños y las familias por escribir sus relatos y fomentar la cultura escrita para no perder todos esos saberes y sabores gastronómicos.

Figura 22. *Exposición de recetas.*



Fuente: Elaboración propia (2021). Hubo una gran variedad de recetas expuestas por los padres acompañado de sus hijos.

Fue muy significativo ver la dedicación y responsabilidad que se suscitó en torno a esta actividad, lo que permitió comprobar que el trabajo en equipo es una estrategia valiosa para movilizar los aprendizajes y motivar la participación de todos.

La dinámica empleada consistió en exponer libremente su receta. Los niños acompañados de sus padres, abuelos o familiares demostraron públicamente todas esas cualidades, utilizaron carteleras, frisos, y muchos de ellos demostraron su creatividad con poemas, adivinanzas, versos, anécdotas alusivas a la receta o las experiencias durante la preparación. Enlace a videos, madre e

hija nos deleitan con su exposición. Empeñado de naidí,

<https://drive.google.com/file/d/16pSNNx0HEsia1CD7Ej0FpelaiuJpULIp/view?usp=sharing>

Poesía “Deliciosas cocadas”. [https://drive.google.com/file/d/1z-](https://drive.google.com/file/d/1z-jDjx8xHMhxWfCpu2wUTpt9tEjeGkvd/view?usp=sharing)

[jDjx8xHMhxWfCpu2wUTpt9tEjeGkvd/view?usp=sharing](https://drive.google.com/file/d/1z-jDjx8xHMhxWfCpu2wUTpt9tEjeGkvd/view?usp=sharing)

Las maestras también pudieron exponer algunos de los resultados y Hallazgos ya evidentes del proyecto y enriquecerlos con los aportes de las familias. Este escenario se repitió también en encuentros con personajes de la comunidad y plenarios con docentes y directivos. Lo que sigue demostrando lo valioso de acercarse a cada uno de los miembros de la comunidad educativa pues cada uno desde su rol y saberes aporta en la construcción de nuevos horizontes para la investigación y el logro de los objetivos. Así también esta fue una oportunidad para concertar con la comunidad la estructuración del documento recetario que daría cuenta del objetivo práctico de este proyecto -producir un recetario como camino hacia la cultura escrita de nuestras recetas para que no se pierdan en la tradición oral- Objetivo que se logró con las contribuciones de todos.

Figura 23. *Departiendo en el Convite.*

Fuente: Elaboración propia (2021). Disfrutando de las delicias gastronómicas de pacífico.



Al final se dio el momento de saborear todas esas delicias y de recordar que los momentos de felicidad se pueden expresar con cosas sencillas, volviendo a lo nuestro. Los niños y los adultos disfrutaron de alimentos propios de nuestra cultura gastronómica como el encocado de jaiba, agua de panela con limoncillo, cocadas, dulce de naidí y productos de pancoger que por muchas generaciones se han cultivado en los quinchos y azoteas para asegurar el sustento diario, como: la caña, el chontaduro, pepepán y papa china. Lo cual nos permite reconocer que nuestra cultura gastronómica es muy rica y debemos resaltarla ante nuestros menores para que no la desconozcan dejándola desplazar por productos foráneos e industrializados, a los que denominamos como comida chatarra. Enlace a video de toda la estrategia.

<https://drive.google.com/file/d/19xNXqTBmiHFoRgcfMdjgmm9c9N0t58i/view?usp=sharing>

4.7.3.3. El Recetario. Uno de los propósitos de esta investigación es estimular las habilidades básicas del lenguaje, sobre todo, las concernientes a la lectura y la escritura, aunque sabemos que todas trabajan de manera articulada. El desarrollo de la estrategia permitió impulsar el deseo por escribir las recetas especiales de su familia, en donde las emociones, sentimientos y experiencias sirvieron de materia prima para los escritos y producciones textuales que los estudiantes se aventuraron a compartir. De esta manera, lograron avanzar en la expresión oral y escrita, con estilo, propiedad y claridad.

Figura 24. *Los Recetarios Familiares.*



Fuente: Elaboración propia (2021). Pasando de la tradición oral a la cultura escrita de las recetas ancestrales.

La escritura se ha convertido en un proceso difícil y tedioso para los niños, por eso desarrollan más la comunicación oral. Su relación con la lectura tampoco es que sea la mejor pues el hecho de leer y escribir no hace parte de una marca característica de su entorno social. De aquí la necesidad de convencer al estudiante mediante procesos que le generen placer y lo conecten con la necesidad de visibilizar en sus escritos la lectura de su contexto, de su vida y su cultura. Por esta razón y dando cumplimiento al objetivo práctico de este proyecto se decide organizar un recetario que dé cuenta de las recetas recopiladas por los estudiantes en cooperación con sus familias y tradiciones gastronómicas. Así también, se presenta una muestra de algunos escritos fruto de los aprendizajes y las emociones que se generaron en torno a todo el proceso.

Por otro lado, es preciso decir que la rigidez de las normas genera negación en el proceso de aprehensión y asimilación, impidiendo la generación de hábitos y adopción del aprendizaje como un estilo de vida. El obviar expresar las razones correctas que deben motivar el aprendizaje le resta importancia y lo deja al nivel de un conocimiento vano o superficial, (¿para qué?, ¿con qué intención?) es aquí donde el maestro juega un papel fundamental para exponer las razones correctas. De esta manera se decide motivar a los estudiantes y sus familias para que comprendan la importancia de escribir acerca de sus experiencias, costumbres y tradiciones culturales como legado que debe quedar en las letras para que perdure con el tiempo y no se pierda en el olvido. Además, se les recuerda que en los saberes ancestrales hay conocimiento que aportan a la economía de los hogares que deciden emprender con ellos y generar ingresos, asumiéndolos como un proyecto de vida.

Así fue como se consolidó el recetario “Cocadas de mi tierra” el cual es una recopilación de la receta de este dulce tradicional y sus variaciones de acuerdo a los ingredientes utilizados. El

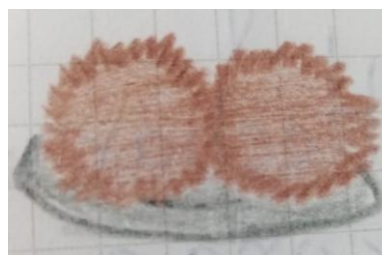
cual se aporta como producto de este proyecto para ser un referente de consulta. Enlace al recetario. https://issuu.com/cocadasdemierra/docs/cocadas_de_mi_tierra_-_recetario

Capítulo IV: El Postre

Al terminar el postre tu reflexionas
sobre todo lo degustado,
si estaba rico, quedo salado o se sintió muy poco el melao.

Para luego concluir si parar de comer o volver a repetir,
recomendar el sitio o nunca más volver allí.

Edilsa Caicedo Congolino (2022)



5. Resultados

El desarrollo de este proyecto permitió reconocer que los aprendizajes que se generan a partir de la recuperación de los recetarios de la tradición afrocolombiana son múltiples pues no se remiten solo al área de lenguaje, sino que abarcan las diferentes áreas del conocimiento y van en doble vía porque no solo aprendieron los niños, sino que también junto a ellos aprendieron sus padres, aprendieron los maestros y de paso se involucraron otros actores de la comunidad.

Por lo que se puede decir que se impactó a toda una comunidad dejando la motivación o la semillita sembrada de la importancia de leer y escribir. Así como también de la necesidad de vincular a la educación formal dinámicas innovadoras que permitan romper con los parámetros de lo ya establecido.

5.1 Aprendizajes de los Estudiantes

En los estudiantes se develaron aprendizajes que se generan en tres órdenes, cognitivos, socio-culturales y axiológicos.

*Los Aprendizajes Cognitivos:

En el área de lenguaje: Como ya es sabido el lenguaje permea todas las áreas del conocimiento, abre las puertas a otros mundos y nos permite relacionarnos con los que nos

rodean como seres individuales y sociales. De esta manera en el área de lenguaje se logró optimizar por igual el desarrollo de las habilidades comunicativas (escuchar, hablar, leer y escribir) y no solo la lectura y la escritura propuestas iniciales del proyecto.

Anexo a estas se logra el uso y reconocimiento de las diferentes tipologías textuales: la receta como texto instructivo, el cuento como texto narrativo, la noticia como texto informativo, los poemas y canciones como textos líricos o poéticos en los que se hace necesario reconocer la rima y el ritmo. Así también de manera general los estudiantes lograron comprender y manejar aspectos gramaticales y ortográficos fundamentales para la creación de textos tales como: puntuación, acentuación, uso de conectores, creación de oraciones simples y compuestas y formación de párrafos.

Por otro lado, se genera la conexión con otras áreas del conocimiento posibilitando procesos transversales de aprendizaje y enseñanza tales como:

En el área de Sociales: Se generan procesos de identidad y salvaguarda de las tradiciones gastronómicas y socio económicas de la región. Logrando aprender sobre la construcción de conocimiento socio histórico, creencias y saberes ancestrales de la región, regiones naturales, la economía, los productos, gastronomía típica de la región, entre otros.

En el área de Matemáticas: Se facilitó el desarrollo de los pensamientos numérico, espacial, métrico, aleatorio y variacional con el uso de situaciones del contexto que se generan en la cocina en torno a la preparación y degustación de los alimentos.

En Ética y valores: Aprendieron sobre el valor de la solidaridad, el respeto, la tolerancia, la justicia, durante las sesiones de acompañamiento en aula en especial en el desarrollo de las boditas de reflexiones.

En el área de Ciencias naturales: Los alimentos, la nutrición, los estados de la materia, la temperatura, las mezclas y combinaciones, entre otros.

En el área de Educación artística: Decoración y ambientación del recetario. expresión oral y escrita. Elaboración de artesanías y manualidades con recursos del medio.

En el área de Sistemas: Algunos estudiantes logran sistematizar sus escritos a través del uso u apropiación del programa Word.

* Los Aprendizajes Socio-culturales: Lograron comprender el porqué de visibilizar su cultura reconociendo sus creencias y saberes ancestrales, apropiándose de ella y perpetuándola en las letras para que no corra el riesgo de desaparecer. De esta manera aprendieron sobre sus tradiciones ancestrales en torno a la preparación de los alimentos típicos de su región mientras recopilaban los escritos de sus recetas. Además, exploraron sus talentos durante la preparación y exposición de sus creaciones literarias, reconocieron el error como una oportunidad para aprender y no como un limitante del proceso y se acercaron a la importancia de trabajar en cooperación y colaboración pilares fundamentales del desarrollo comunitario.

*Los Aprendizajes axiológicos: Así también se producen una serie de conocimientos vivos que el niño fue apropiando y evidenciando en sus acciones, comportamiento y relación con el otro. Comportamientos ciudadanos y valores comunitarios, como el reconocimiento de las enseñanzas inmersas en los refranes que se producen en la relación con sus mayores. Así pues, los estudiantes reconocieron la importancia de los valores culturales que giran en torno a la preparación de los alimentos como: la solidaridad, que dicho desde su cultura se remite al hecho de pasarle su plato de comida al vecino que sabemos está en dificultad. El dar y convidar cuando se tiene en abundancia reconociendo que se ha sido *bendecido para bendecir*, como es el caso de

nuestros pescadores y campesinos quienes después de las faenas de pesca o recolección de los frutos del pancoger dan a cada vecino su atadito.

5.2. Aprendizajes de los Maestros

Esta experiencia permitió entender el rol del maestro investigador como el de alguien que sigue aprendiendo constantemente, que se preocupa por su labor, identifica problemas que se presentan en el ambiente educativo, busca soluciones, indaga e investiga no solo para crecer académicamente, sino para intervenir en los procesos y optimizarlos desde su P.E.I (Proyecto Pedagógico Institucional). De aquí que se comprenda que, el profesional de la educación no solo puede ser investigador, sino que debe y tiene la misión de hacerse investigador para empoderarse de su labor y contribuir con sus hallazgos al mejoramiento no solo de sus prácticas sino también de los procesos de la educación que se llevan a cabo en las diferentes aulas.

Además, también el ser investigador permite contribuir con el reconocimiento del estudiante como constructor de su propio conocimiento, al maestro como el facilitador de este y a su contexto o comunidad como el espacio y las personas que pueden acercar ese conocimiento de forma dinámica y brindarles esa motivación que se necesita para aprender y comprender la importancia de que esos aprendizajes deben ser de calidad y utilizarse para contribuir con el engrandecimiento de su comunidad.

En este camino también se logró reafirmar que las emociones, la autoestima y el trabajo colaborativo juegan un papel fundamental a la hora de aprender. De aquí la importancia de incursionar en el mundo del estudiante, hacerlo sentirse importante, reconocido, que lo escuchamos, que conocemos su comunidad, su vida, sus actividades y reconocemos que allí se encuentran saberes dignos de ser mostrados. Pues la mejor forma de crear redes neurológicas que

beneficien a los estudiantes en su quehacer educativo es mediante la conexión de las experiencias de su entorno que le generan placer con las actividades académicas.

5.3 Aprendizajes de los Padres

Los padres afirmaron que los saberes ancestrales han sido pasados de generación en generación por medio de la tradición oral, lo que ha generado el olvido y transformación de algunos legados ancestrales. Por esta razón pudieron reconocer que la cultura escrita es una manera de mantener vivos los saberes ancestrales y que ellos están llamados a fortalecerla desde el hogar, siendo los recetarios de su cultura una manera de iniciar con esta misión.

También recordaron lo interesante de la enseñanza por medio de estribillos, refranes o versos de la que fueron testigos durante su infancia. Fijándose la necesidad de retomar estas formas de impartir conocimientos con sus hijos durante los acontecimientos que se dan en torno al fogón.

Además, se hicieron conscientes de que las carreras de la vida actual han contribuido a fraccionar las familias alejando padres de hijos e hijos de padres y que su papel en este momento es ser parte de la vida y formación de sus hijos no solo como el proveedor de la economía sino también como el proveedor de valores sociales y culturales. Convirtiendo una vez más a la cocina como el pretexto para acercarse a sus hijos pasarles un legado cultural, formarlos en valores y de paso favorecer el desarrollo de habilidades para la lectura y la escritura.

6. Recomendaciones

Con el desarrollo de este proyecto de investigación se ha demostrado que la cocina es una herramienta valiosa para el desarrollo de competencias comunicativas, académicas, laborales, socioemocionales y culturales. Por esta razón siendo la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano un establecimiento educativo con la misión de potenciar estas competencias se recomienda:

En las áreas académicas el uso de la cocina como estrategia transversal de enseñanza que posibilite el desarrollo de dichas competencias y de paso, dinamice los aprendizajes en las diferentes áreas, permitiendo la contextualización de la enseñanza y la generación de aprendizajes significativos. Contemplando institucionalizar esta estrategia, haciéndola inmersa en el PEI y acompañar la socialización y puesta en marcha en cada una de las sedes.

Por otro lado, reconociendo que un gran porcentaje de las personas del pacífico que salen de su territorio para refugiarse en otros lugares en busca de oportunidades encuentran en la gastronomía de su tierra la mejor herramienta para emprender y echar raíces. Se considera importante recomendar a la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano (cuna del arte y los oficios como fue bautizada por el fallecido Monseñor Gerardo Valencia Cano) incluir dentro de sus áreas técnicas un *Taller de Gastronomía del Pacífico* que posibilite a los estudiantes adquirir todas las competencias necesarias para empoderarse de su cultura gastronómica a partir de la escritura y preparación de todos los manjares por los que sus ancestros son reconocidos, para de esta manera contribuir a salvaguardar las recetas ancestrales legado sociocultural que vive en la memoria y recuerdos de muchos, pero que hoy se hace imperativa la necesidad de que los jóvenes se empoderen de este legado y lo empiecen a

perpetuar en las letras para presentar al mundo la historia bien contada de sus recetas y tradiciones ancestrales.

Con estas recomendaciones se considera contribuir con la misión y visión institucional que ofrece ayudar al estudiante a satisfacer sus necesidades humanas y laborales posibilitándole desempeñarse con éxito en su vida laboral y personal. Además, se muestra cada vez más fidelidad con el modelo educativo institucional “Constructivista social con enfoque etnoeducativo” Pues a través de estas prácticas el estudiante construye conocimiento que le permite conectar con su cultura, con su gente, con sus tradiciones, auto reconociéndose y sintiéndose cada vez más orgulloso de quien es para poder interactuar con el mundo y mostrarse.

7. Conclusión

Cocinando escritos podemos lograr,
la gastronomía de nuestro pueblo conservar
y poco a poco pasar de la oralidad,
a la cultura escrita de nuestras recetas ancestral.
Edilsa Caicedo Congolino (2022)



Después de haber disfrutado de esta experiencia de la cual se cosecharon grandes aprendizajes se concluye afirmando que:

La cocina es un recurso multisensorial para la enseñanza, pues a través de ella se pueden estimular todos los sentidos permitiendo que los aprendizajes sean significativos y duraderos. Pues al interactuar con los olores, sabores, texturas, al ver y escuchar todos los sentimientos que desencadena el pasar por la boca un manjar típico de la región, se activan una serie de redes neuronales que fijan los aprendizajes haciéndolos más duraderos.

Así mismo, interactuar en la cocina con procesos como: listar, comprar, pelar, picar, revolver, adicionar, comparar, probar, quitar, medir, calcular, decidir, servir, repartir; los cuales se desencadenan antes de lograr llevar a la mesa un plato digno de compartir, estimula favorablemente el desarrollo de múltiples aprendizajes pues no solo optimizan las habilidades comunicativas (escuchar, hablar, leer y escribir) sino que además genera la conexión con otras áreas del conocimiento permitiendo la transversalización de las enseñanzas en la interacción de un área con otra. Así como reafirma al estudiante que cada actividad que realiza en su trabajo escolar le aporta experiencias para enfrentar su vida en comunidad.

Además, conectar el proceso lecto escritor con las actividades culinarias permite fortalecer los vínculos familiares, rescatando y resaltando los saberes culinarios de la región; lo cual facilita la generación de aprendizajes significativos y el reconocer al estudiante como constructor de su propio conocimiento, al maestro como el facilitador de este y a su contexto o comunidad como el espacio y las personas que pueden acercar ese conocimiento de forma dinámica y brindarles esa motivación que se necesita para aprender.

También se realizó un aporte en la recuperación de la identidad gastronómica típica de la región y se contribuye a dar un paso de la tradición oral a la cultura escrita de las recetas, ayudando de este modo a mantener vivos los saberes ancestrales de la comida típica afrocolombiana del contexto.

De esta manera se deja este trabajo a la educación como prueba de lo que se puede lograr en la interacción con la cocina, una estrategia que deja entrever una didáctica que traspasa las fronteras de lo formal, posibilitando que el estudiante conecte con su entorno encontrando los significados necesarios para su aprendizaje.

8. Referencias bibliográficas

Ausubel, D. (1983). Teoría del aprendizaje significativo. *Fascículos de CEIF*, 1(1-10).

Ausubel, D., Novak, J. Y. H. H., & Hanesian, H. (1976). Significado y aprendizaje significativo. *Psicología educativa: un punto de vista cognoscitivo*, 1(2), 53-106.

Cabezas, E. A. (2019). *Conocimiento de las recetas gastronómicas tradicionales afrodescendiente de la subregión del Telembí, como estrategia pedagógica para fortalecer la identidad cultural en el área de Ciencias sociales con los estudiantes del grado cuarto de la Institución Educativa Luis Irisar Salazar, sede Enrique Muñoz del Municipio de Barbacoas (Nariño)*. [Proyecto Aplicado o Tesis, Universidad Nacional Abierta y a Distancia UNAD]. Repositorio Institucional UNAD. <https://repository.unad.edu.co/handle/10596/26259>.

Cassany, D. (1993). *La cocina de la escritura*. ANAGRAMA

Cassany, D. (2006). *Tras las líneas*. ANAGRAMA

Coral, L. Giraldo, J. & Cruz, S. (2020). *Neuropedagogía Aplicada, Competencias para la calidad educativa*. Fundación Dimelee. <https://fundaciondimelee.com/2020/09/neuropedagogia-aplicada-2/>

Daza, P. (2018). Fortalecer la producción de textos narrativos a través de la autobiografía como estrategia metodológica con los estudiantes de la Institución Educativa Agropecuaria, Las Aves.

Di Clemente, E., Mogollón, J. M. H., & Guzmán, T. L. G. (2014). La gastronomía como patrimonio cultural y motor del desarrollo turístico: Un análisis DAFO para Extremadura.

Tejuelo: Didáctica de la Lengua y la Literatura. Educación, (9), 817-833.

Dos Santos, R. I. C., & Antonini, B. O. (2004). La gastronomía típica de la Isla de Santa Catarina, Brasil: su identidad como atractivo para el turismo cultural. *Estudios y Perspectivas en Turismo*, 13(1), 89-110.

García-Azkoaga, I. M. (2020). La receta de cocina, un recurso multidimensional para la enseñanza-aprendizaje de las lenguas. *Calidoscópico*, 18(3), 646–664.

<https://doi.org/10.4013/cld.2020.183.09>

Grisales, L.D. y Zuluaga, D.P. (2018). La didáctica no parametral, un camino investigativo de constante cierre y apertura. *Revista Plumilla Educativa*, 21(1), 11-28. ISSN impreso: 1657-4672; ISSN electrónico: 2619-1733.

DOI: <https://doi.org/10.30554/plumidaedu.21.2973.2018>

Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano. (2020). *Proyecto Educativo Institucional*.

Llera, J. B. (2003). Estrategias de aprendizaje. *Revista de educación*, 332, 55-73.

Ministerio de Educación Nacional. (2002). *Estándares básicos de competencia del Lenguaje*. https://www.mineduacion.gov.co/1621/articles-116042_archivo_pdf1.pdf

Ministerio de Educación Nacional. (1994). Ley general de Educación. (https://www.mineduacion.gov.co/1621/articles-85906_archivo_pdf.pdf)

Ministerio de Educación Nacional (1998) *Serie Lineamientos curriculares: Lengua Castellana*. Ministerio de Educación Nacional.

Montaño D. (2006). Cuadernos N. 1,2 y 3."Serie Aprender a Investigar investigando". Convenio Universidad del Cauca-Escuela Normal Superior de Popayán.

Ordoñez, G. (2018). *Los saberes populares culinarios de los abuelos (as), mediante la acción dialógica de Paulo Freire como estrategia pedagógica en el aula, con los niños y niñas del grado tercero*. [Tesis de maestría Universidad del Cauca]. Repositorio Institucional unicauca. <http://repositorio.unicauca.edu.co:8080/xmlui/handle/123456789/1183>

Organización de las Naciones Unidas (2018) La cocina tradicional mexicana, cultura comunitaria, ancestral y viva. El paradigma de Michoacán. Disponible en: <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

Payer, M. (2005). Teoría del constructivismo social de Lev Vygotsky en comparación con la teoría Jean Piaget. Caracas, Venezuela: Universidad Central de Venezuela.

Pérez, R. M. M. (2019). El recetario de cocina del periódico Excélsior 1943 como una fuente primaria singular para la historia de la cocina mexicana. *DIGITAL CIENCIA@ UAQRO*, 12(2), 87-98.

Pérez M, Cisneros, W. (2006). El lado cultural del patrimonio gastronómico mexicano. http://web.uaemex.mx/Culinaria/tres_ne/articulo_06.pdf

Quintar, Estela (2008). *Didáctica no parametral. Sendero hacia la descolonización*. México. Instituto de Pensamiento y Cultura en América Latina, IPECAL; Universidad de Manizales, 11-48.

Ramírez, N. (2012). La importancia de la tradición oral: El grupo Coyaima - Colombia. *Revista Científica Guillermo de Ockham*, vol. 10(2), 129-143

Salcedo, J. (2009). Pedagogía de la potencia y didáctica no parametral. Entrevista con Estela Quintar. *Revista Interamericana de Educación de Adultos*, 31(1), 119-133.

Sampieri, R. H., Collado, C. F., Lucio, P. B., Valencia, S. M., & Torres, C. P. M. (2014). *Metodología de la investigación*. McGRAW-HILL/INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.W.

Tezanos, A. (2000) "Una Etnografía de la Etnografía" Santa Fe de Bogotá, Ediciones Antropos.

Troncoso Pantoja, C. (2018). Patrimonio gastronómico en personas mayores. *Humanidades Médicas*, 18(2), 171-175.

Vázquez, M. (2016). *La escritura como proceso según Daniel Cassany*. Ficha de cátedra. <http://especificaletras.blogspot.com/2016/10/ficha-de-catedra-laescrituracom.html>

Yandún, C. (2018). *Contribución al mejoramiento de la competencia comunicativa escritora en los estudiantes de 5° de básica primaria de la institución educativa rural ecológica El Cuembi, a partir de la elaboración de un recetario de productos alimenticios de la región, como proyecto pedagógico de aula*. [Proyecto pedagógico de aula, Tesis de maestría Universidad

del Cauca]. Repositorio Institucional unicauca.

<http://repositorio.unicauca.edu.co:8080/xmlui/handle/123456789/536>

Webgrafías

http://online.aliat.edu.mx/adistancia/TeorContemEduc/U4/lecturas/TEXTO%20%20SEM%204_PIAGET%20BRUNER%20VIGOTSKY.pdf

Referencias de figuras:

Comisión de la verdad (2019) Buenaventura un territorio lleno de contrastes[fotografía, jpg] comisiondelaverdad.co

<https://comisiondelaverdad.co/images/zoo/noticias/images/buenaventura-contrastes-abre.jpg>

Gallo, A. (2013). Panorámica de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano sede Central. [fotografía, formato jpg]. PEI Institucional, Buenaventura - Colombia.

Google. (s.f.). [Panorámica del Distrito de Buenaventura.]. Recuperado el 15 de marzo, 2022, de https://www.buenaventura.gov.co/media/img/20200713_buenaventura_desde_el_aire-1000.jpg

Observatorio pacífico y territorio (2016) Pacífico Colombia [mapa, jpg] IGAC 2012. http://pacificocolombia.org/wp-content/uploads/2016/02/Munis_OPT-2016_web.jpg

Pinterest (2020). Límites de Colombia [mapa, jpg] Saber es practico URL. <https://i.pinimg.com/736x/a6/cb/35/a6cb3591dad9a3817d00332582820f6b--venezuela-colombia.jpg>

Proyecto Educativo Institucional (2020) *Talleres de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano*. [fotografía, formato jpg]. PEI, Buenaventura - Colombia.

Proyecto Educativo Institucional (2020). *Plano de la Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano*. [fotografía, formato jpg]. PEI, Buenaventura - Colombia

Puzles junior (s.f.). Municipios del Valle del Cauca [mapa, jpg] puzzlesjunior.com
https://www.puzzlesjunior.com/privados/nuestro-valle-del-cauca_5ae5f2ed715ac_img.jpg

SoloDuque (2014). Buenaventura, un desafío para la ley de víctimas del conflicto colombiano [fotografía, jpg] Minuto30.com

<https://staticprd.minuto30.com/wp-content/uploads/2014/03/buenaventura.jpg>

Anexos

Anexos 1. Cronograma investigativo.

Fase	Actividad	Semestre 1.	Semestre 2.	Semestre 3.	Semestre 4.
F1. Problematización de la práctica pedagógica	Planteamiento y descripción del problema, y posibles alternativas de solución.				
F2. Revisión y selección de alternativas de solución	Revisión Bibliográfica.				
	Formulación del Anteproyecto y trámite ante lectores y consejo de facultad.				
F3. Aplicación y recolección de información	Firma de consentimientos				
	Aplicación de la intervención pedagógica				
	Recolección de información				
F4. Análisis y difusión	Sistematización, análisis e interpretación de la información				
	Redacción y entrega del informe final				
	Sustentación trabajo de grado				

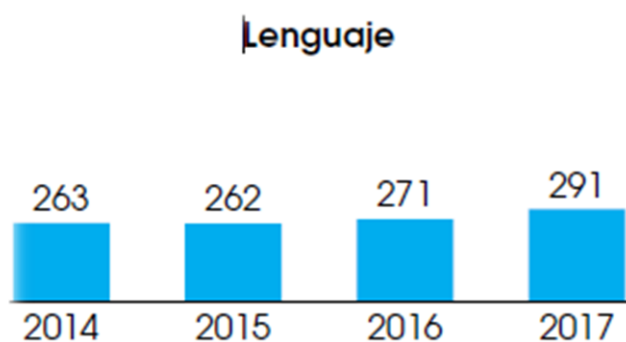
Anexos 2. Las Pruebas SABER en el área de lengua castellana, en La Institución Educativa y su relación comparativa con el nivel Nacional, Departamental y Municipal.

Básica - Primaria						
Año	Desempeño	Progreso	Eficiencia	Ambiente escolar	ISCE	MMA
2018	2.24	1.37	1.00	0.76	5.36	4.82
2017	2.31	1.22	0.93	0.75	5.22	4.59
2016	2.22	0.77	0.99	0.75	4.73	4.41
2015	2.10	0.70	0.79	0.76	4.35	

Resumen del Índice Sintético de Calidad Educativa (ISCE) del cuatrienio y sus respectivos componentes.

Tomado de: Reporte de la Excelencia 2018, Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano de Buenaventura.

EL reporte histórico de las Pruebas Saber de la institución en los años 2016 al 2018 muestran una leve mejoría de las competencias lectoras y escritoras de acuerdo al índice sintético de calidad educativa (ISCE) pasando de un 4,41% a 4,82%, en la escala de valores que va de 1 a 10, lo que demuestra que, aunque se presentó un aumento en el puntaje, este no es satisfactorio.

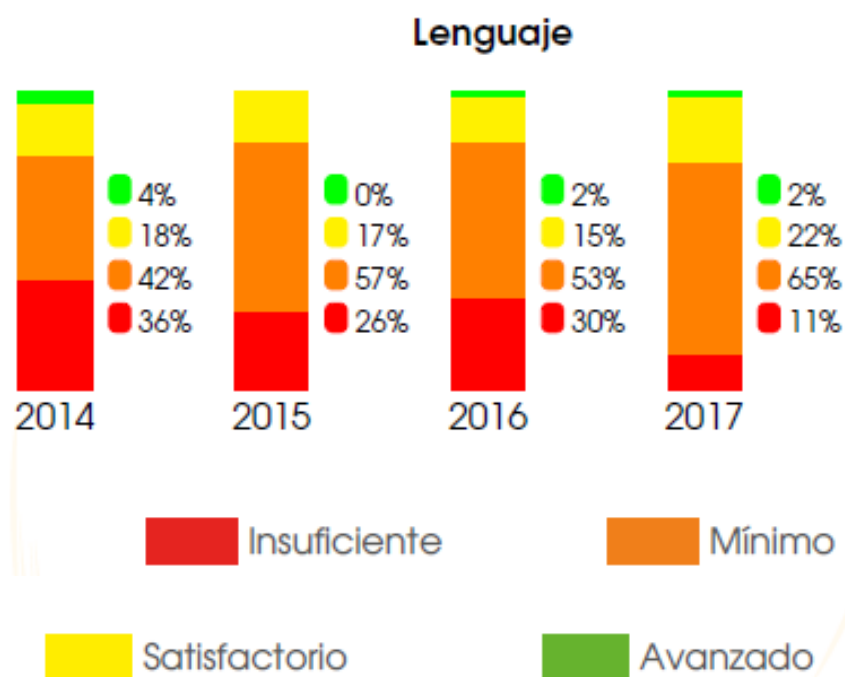


Puntaje promedio de las Pruebas Saber 5° en las áreas de Lenguaje. La escala de valores es de 100 a 500, siendo 500 el puntaje promedio más alto posible.

Tomado de: Reporte de la Excelencia 2018, Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano de Buenaventura.

En cuanto al área de lenguaje del grado quinto, de la institución pasó de una valoración de 263 a 291⁶, y a pesar de que en relación con los resultados de la entidad territorial y del país los desempeños son muy similares, se considera importante a través de la formación recibida e investigación aportar nuevas dinámicas pedagógicas que contribuyan al mejoramiento continuo. He aquí la pertinencia de este proyecto, pues la institución ha aplicado estrategias e iniciativas planteadas para mejorar los diferentes aprendizajes -como el Plan de Mejoramiento en el marco del programa Todos a Aprender (P.T.A), articulado al Proyecto Educativo Institucional (P.E.I)-, que no han logrado continuidad durante los años. Lo que significa que sus resultados tienden a ser fluctuantes e inestables, por lo que se refleja poca mejoría en el estudiantado.

Niveles de desempeño de las Pruebas Saber 3° y 5° en las áreas de Lenguaje. La escala de valores es de 0% a 100%.



Tomado de: Reporte de la Excelencia 2018, Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano de Buenaventura.

⁶ Reporte de la Excelencia 2018, Institución Educativa Técnica Industrial Gerardo Valencia Cano de Buenaventura.

Anexos 3. Organización y análisis de la información.

En este apartado se presenta los momentos de organización y análisis de la información recolectada.

Primer momento (ÁLBUM DE MEMORIAS)

En este documento consignamos paso a paso las evidencias fotográficas de las actividades, formatos y notas de campo que íbamos logrando en el desarrollo del trabajo de campo.

Enlace al álbum de memorias, <https://drive.google.com/file/d/1b74ekIf-HSTfr06Acc8MvHOgRzluFyQk/view?usp=sharing>

Segundo momento

Se realizaron algunas transcripciones y se organizó la información recogida en tablas para facilitar el análisis. Enlace a las tablas de información,

<https://drive.google.com/file/d/19ifZcGwU3AU4JYoGauZ2vHTEeunc1nCx/view?usp=sharing>

Tercer momento (Matriz de análisis)

En la presente matriz se destacan las categorías de análisis deductivas o previas, resultantes de la lectura de los objetivos específicos, las cuales guiarán el proceso de recolección y análisis de los datos. Así también se muestran las categorías de análisis emergentes, las cuales surgen de la interpretación de los relatos y notas de campo realizadas durante el proceso de investigación. Seguido están las personas e instrumentos que nos brindaron esta información y se finaliza con la teorización que da cuenta de las conclusiones a las que se llega después de cruzar o triangular la información recolectada y los aportes de los participantes.

Objetivos específicos	Categorías de análisis	Sub Categorías de análisis	Informante e Insumo		Teorización
Reconocer y valorar los saberes que emergen de la relación dialógica intergeneracional en torno a la cultura gastronómica de la región.	Saberes que emergen de la relación dialógica intergeneracional.	Relación que tienen los estudiantes con la preparación de los alimentos	Estudiantes Padres	Entrevistas Cuestionarios Observación	La cocina conecta al niño con el seno materno y son las madres quienes principalmente apoyan la adquisición del código lecto escritor y cocinan los alimentos en casa. Por lo tanto, conectar el proceso lecto escritor con las actividades culinarias estimulará favorablemente el aprendizaje de los niños. Pues relacionará esas emociones que desde su nacimiento le generaron placer con el hecho de aprender.
Identificar los aprendizajes que el estudiante apropia a través del proceso de elaboración, escritura, lectura, comprensión y reescritura de sus recetas.	Aprendizajes que el estudiante apropia.	Procesos en los que el estudiante interviene en la cocina.	Estudiantes Padres maestros	Cuestionarios Observación Entrevistas Relatos y videos Sesiones de acompañamiento	Los aprendizajes que el estudiante apropia en torno a la cocina y la preparación de los alimentos son múltiples pues no solo optimizan las habilidades comunicativas (escuchar, hablar, leer y escribir) sino que además genera la conexión con otras áreas del conocimiento posibilitando procesos transversales de aprendizaje y enseñanza. Así también se producen una serie de conocimientos vivos que el niño va apropiando y evidenciando en sus acciones, comportamiento y relación con el otro. Comportamientos ciudadanos, valores comunitarios.
Validar con la comunidad educativa y la academia el conocimiento construido a partir de las experiencias en torno a la recuperación de los recetas de	Conocimiento construido a partir de las experiencias.	Aprendizajes con emociones. Aprendizaje significativo	Estudiantes padres docentes Fundación DIMELEE Actor de la comunidad, Participación del concurso taller.	Participación del concurso taller. Sesiones de acompañamiento en aula. Entrevistas y reuniones con docentes, padres y otros actores de la	Para Laureano Coral Q. et al “La educación emocional exige tiempos y espacios de privilegios en el currículo para que el estudiante y el docente se conozcan bien a sí mismos, puedan relacionarse con otros y participar en grupos positivamente”

la tradición afrocolombiana				comunidad. Revisión de literatura. Convite Observación Relatos y videos	(p.151) No se aprende y no se enseña de una sola forma. De aquí la importancia de romper con los parámetros rígidos establecidos por la educación formal y tradicional que limitan la incursión de estrategias de aprendizaje más dinámicas. Según Damasio, “Los procesos emocionales y los cognitivos son inseparables”. El proceso de cocinar lleva consigo historias personales y colectivas. Además, permite fortalecer los vínculos familiares, rescatando y resaltando los saberes culinarios de la región y facilita la generación de aprendizajes significativos.
Producir el recetario afrocolombiano, camino hacia la cultura escrita de nuestras recetas para que no se pierdan en la tradición oral.	Cultura escrita y tradición oral.	Motivación	Estudiantes padres docentes Actor de la comunidad,	Sesiones de acompañamiento en aula. Cuestionarios. Observación. Revisión de literatura.	<p>La escritura se ha convertido en un proceso difícil y tedioso para los niños, por eso desarrollan más la comunicación oral. Su relación con la lectura tampoco es que sea la mejor pues el hecho de leer y escribir no hace parte de una marca característica de su entorno social. De aquí la necesidad de convencer al estudiante mediante procesos que le generen placer, agrado que lo conecten con la necesidad de visibilizar en sus escritos la lectura de su contexto, de su vida y su cultura.</p> <p>La rigidez de las normas genera negación en el proceso de aprehensión y asimilación, impidiendo la generación de hábitos y adopción del aprendizaje como un estilo de vida. el</p>

					obviar expresar las razones correctas que deben motivar el aprendizaje le resta importancia y lo deja al nivel de un conocimiento vano o superficial (¿para qué?, ¿con qué intención?, es aquí donde el maestro juega un papel fundamental para exponer las razones correctas).
--	--	--	--	--	---


Anexos 4. Inscripción y resultados del concurso investigativo.

En el siguiente enlace se presentan los documentos que evidencian la participación del concurso investigativo “La neuropedagogía aplicada en la etnicidad: Aprendizaje con emociones”.

Auspiciado por la Secretaria de Educación Distrital y la Fundación Dimelee.

https://drive.google.com/drive/folders/12bsmQpuZblV6SrFrRUcWmqV_B7jAdzdF?usp=sharin

Anexos 5. La secuencia didáctica

<p>LA GASTRONOMÍA TÍPICA AFROCOLOMBIANA: UN COCIDO DE IDEAS PARA DESARROLLAR LAS HABILIDADES LECTO- ESCRITORAS,</p> <p>BUENAVENTURA-VALLE DEL CAUCA 2021</p>	
--	---

SECUENCIA DIDACTICA: COCINANDO COCADAS EN CASA			
Área: Humanidades		Asignatura: Lengua Castellana	
Sede: Central			
Grado: 5°1	Horas:	Periodo: 3	Fecha : octubre- noviembre
Docente: Especialistas, Edilsa Caicedo Congolino y María Cristina Galeano.			
1. Estándares: Produzco textos escritos que responden a diversas necesidades comunicativas y que siguen un procedimiento estratégico para su elaboración.			
2. Propósitos: Utilizar la cocina como elemento de reflexión para fortalecer la conciencia propia y las habilidades para la vida.			
3. Competencias: Textual, gramatical, Literaria y Comunicativa.			
Desempeños: -Reescribe el texto a partir de las propuestas de corrección formuladas por él, los compañeros y su docente. -Comprende los aspectos formales y conceptuales (en especial: características de las oraciones y formas de relación entre ellas), al interior de cada texto leído.			
4. DBA: Produce textos verbales y no verbales a partir de los planes textuales que elabora según la tipología a desarrollar.			
5. Competencias ciudadanas: Expreso, en forma asertiva, mis puntos de vista e intereses en las discusiones grupales. (Competencias comunicativas). -Identifico mi origen cultural y reconozco las semejanzas y diferencias con el origen cultural de otra gente. (Competencias cognitivas).			
6. Competencias Laborales: trabaja en equipo interactuando de manera asertiva con cada uno de sus miembros. - Ve en la gastronomía una posibilidad de emprendimiento que garantice el sustento de la familia.			
7. Contenidos : Siluetas y tipologías textuales, Conectores, signos de puntuación, ortografía y gramática de las palabras y frases.			
8. Contenidos transversales: Sociales: Regiones naturales, la economía, los productos... Matemáticas: Operaciones básicas y resolución de problemas... Ética: los valores, la solidaridad, el respeto, tolerancia, justicia... Ciencias naturales: Los alimentos y la nutrición. Mezclas y combinaciones. Educación artística: Decoración y ambientación del recetario. expresión oral y escrita.			
9. Recursos: Utensilios de cocina, productos de la región, recetario, la familia y su cocina.			

Septiembre 29 de 2021

Cocinando cocadas en casa

Grado: 5°

Área: Lengua Castellana.

Docentes: María Cristina Galeano Ortiz

Edilsa Caicedo Congolino.

Objetivo de aprendizaje: Utilizar la cocina como elemento de reflexión para fortalecer la conciencia propia y las habilidades para la vida.



Actividad de inicio

Activación de conocimientos previos.

Preguntas orientadoras para resolver en familia

1. ¿Sabes que es una cocada?
2. ¿Las cocadas tendrán otro nombre?
3. ¿Qué ingredientes se utilizan para prepararlas?
4. ¿Has participando de la preparación de cocadas?
5. Sabías que podemos encontrar cocadas de diferentes sabores. ¿Qué sabores de cocadas has probado?
6. ¿Sabes cuánto puede costar una cocada?
7. ¿Para qué eventos o en qué circunstancias se preparan las cocadas en tu familia?

Muchas gracias.



Octubre 5 de 2021.

Del fogón a la narración

Actividad de desarrollo

1. Escribe la receta para preparar cocadas con el toque particular de tu familia.
2. Alista los ingredientes y utensilios necesarios para la preparación de tus cocadas.
3. Busca un familiar que te apoye en la cocina y prepara junto a él tu receta. No olvides tomar fotos de la preparación de tu plato para compartirlas con tu grupo.
4. Escribe en tu recetario la experiencia en la cocina en torno a la preparación de este dulce típico de nuestra región. Recuerda compartir en tu escrito los aciertos, errores, dificultades, inquietudes e ideas que sientas que son importantes para compartir en grupo.

Muchas gracias.

Compartiendo recetas y relatos

Encuentro de lectura grupal en torno a las experiencias ya escritas por los estudiantes dando la participación activa del grupo a través del intercambio de experiencias, preguntas, respuestas y propuestas que permitan la construcción colectiva de saberes.

Boditas de reflexiones

Actividad de cierre

Resonancia didáctica: Permitirá que los estudiantes den respuesta a la pregunta ¿QUÉ APRENDÍ? realizando una producción creativa ya sea propaganda, canción, poesía, adivinanza, trova, entre otras.