

**RECUPERACIÓN DE SABERES ANCESTRALES DE LA GASTRONOMIA DEL
VALLE DEL PATIA Y SU APROPIACIÓN AL PROCESO ETNOEDUCATIVO EN LA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE DESARROLLO RURAL.**



DIANA MERCEDES ECHEVERRY CHACÓN

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
POPAYÁN
2017**

**RECUPERACIÓN DE SABERES ANCESTRALES DE LA GASTRONOMIA DEL
VALLE DEL PATIA Y SU APROPIACIÓN AL PROCESO ETNOEDUCATIVO EN LA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA DE DESARROLLO RURAL**

DIANA MERCEDES ECHEVERRY CHACÓN

Perfil de proyecto para optar por el título de Ingeniera Agroindustrial

**En el marco del seminario “Retos, desafíos y competencias para el desarrollo rural con
enfoque territorial y planificación para la paz”**

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS
INGENIERÍA AGROINDUSTRIAL
POPAYÁN**

2017

Nota de aceptación:

Los directores y los jurados han revisado este documento; han asistido a la sustentación del mismo por sus autores y lo consideran satisfactorio

**Director trabajo de grado
MONICA MARGOT RISUEÑO SOLARTE**

Firma de jurado

Firma de jurado

Popayán, 28 de Abril de 2017

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	8
1. PROBLEMA	10
2. OBJETIVOS	12
2.1 OBJETIVO GENERAL	12
2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS	12
3. JUSTIFICACIÓN	13
4. DIAGNOSTICO	16
5. SITUACIÓN ACTUAL.....	19
6. PROMOTORES DEL PROYECTO	21
7. POBLACIÓN OBJETIVO	22
8 . ZONA DE INFLUENCIA	23
8.1 Macro localización	23
8.2 micro localización.....	23
9. CUANTIFICACIÓN DEL MERCADO	25
9.1 La demanda del producto	25
9.2 La oferta del producto	25
10. ACTIVIDADES DEL PROYECTO	26
10.1 Objetivo 1.....	26
10.2 Objetivo 2.....	26
10.3 Objetivo 3.....	27
11. INSUMOS.....	28
12. RESULTADOS ESPERADOS	30
12.1 Resultado 1	30
12.2 Resultado 2	30
12.3 Resultado 3	31
13. SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO	32
14. ESTUDIO DE ALTERNATIVAS.....	33
15. OPERATIVO DE INVERSIONES.....	34

15.1 Recursos humanos	34
15.2 Recursos físicos.....	34
15.3 Recursos intelectuales	34
16. EVALUACION EX - ANTE DE LOS IMPACTOS.....	36
17. MARCO LÓGICO.....	37
BILIOGRAFIA	39

LISTA DE TABLAS

Tabla 1: Numero de industrias según el alimento procesado.....	16
Tabla 2: Presupuesto.....	28
Tabla 3: Cronograma de Actividades	34
Tabla 4: Marco lógico.....	37

LISTA DE MAPAS

Mapa 1: Ubicación geográfica del municipio de Patía en el Departamento del Cauca	23
Mapa 2: Corregimiento de El Estrecho.....	24

INTRODUCCIÓN

Uno de los aspectos que mejor representa la identidad del pensamiento Afropatiano, es la riqueza y diversidad de bienes y valores de la cultura afro de las negras y negros Patianos.

Dentro del contexto de la región, la oralidad Afropatiana sobresale con mucha fuerza como elemento que determina el pensamiento Patiano en la vida cotidiana, es un bien heredado de nuestros ancestros africanos, ha sido y sigue siendo una forma de resistencia, ya que posibilita el compartir, establecer vínculos o lazos afectivos, nos visibiliza nombrando nuestra existencia, reconociendo nuestra diferencia y recreando nuestra cultura. Es una manera de conexión con lo espiritual, de transmitir nuestros conocimientos de generación en generación, para evitar que los bienes más preciados de nuestra cultura se pierdan y hacer que perduren en el tiempo¹.

En cuanto a las manifestaciones artísticas se daban las artes plásticas aunque en menor proporción debido a la falta de profesionales que orientaran esta área, en forma empírica se trabajó el barro con el cual se fabricaban ollas y jarras que eran utilizadas como utensilios de cocina, se trabajaba el cuero de vaca, se enseñaba a bordar, a los varones se les enseñaba a trabajar la madera; otras manifestaciones artísticas son las danzas, rondas, juegos, poesía, música y teatro.

A nivel gastronómico el maíz tubo un sentido ceremonial y religioso en las comunidades indígenas precolombinas, el choque histórico y cultural con los españoles y la evangelización, lo transformo en un alimento infalible para los indígenas. El mestizaje adopto esta tradición y la

modifico, pero la mantuvo a través del tiempo, hasta que el maíz llegó a ser en la región un cultivo, un alimento, un medio de subsistencia.

Se muestra un número aproximado de 30 recetas a base de maíz, de las cuales como platos típicos se tiene el birimbí, el guampín, mote, sangos, embueltos, chicha, caucharina, champús, etc. Otros platos típicos son el atollado, el sancocho de maní, arroz con leche, zamba de zapallo².

El ritmo de vida ha cambiado al igual que los hábitos alimenticios, la tendencia es al uso de productos procesados de fácil preparación lo cual ha generado que las prácticas tradicionales en la preparación y conservación de los alimentos se hayan perdido.

A través de intervenciones educativas el presente proyecto busca rescatar la tradición gastronómica del valle del Patía con el objetivo de mejorar la estrategia alimentaria en la Institución Educativa de Desarrollo Rural.

Para el desarrollo del proyecto que se implementará en el año lectivo 2018, se contará con la participación de los estudiantes de la institución, padres de familia, maestros orientadores del área de etnoeducación, personajes emblemáticos del Valle del Patía (como las cantoras del Patía) interesados en que esta tradición no se pierda.

¹ Ibarra H.I, *Un acercamiento a la visión y pensamiento Afropatiano*. 2008. Popayán. Talleres Imprime Ltda

² ANGULO CAICEDO Olivia, CAICEDO ANGULO Ana Melia, CAICEDO BERMUDEZ Nelly, HERNANDEZ ANGULO Lucely, CAICEDO RAMIREZ Herminia, GRUESO ANGULO María Dolores, RIVERA Nercy Lucia. (1998) *Arte, Magia, Ternura y algo más* (tesis de grado). Universidad del Bosque. Popayán.

1. PROBLEMA

Según la F.A.O. (2006) “*Existe seguridad alimentaria cuando todas las personas tienen, en todo momento, acceso físico y económico a suficientes alimentos, inocuos y nutritivos para satisfacer sus necesidades alimenticias y sus preferencias en cuanto a los alimentos, a fin de llevar una vida activa y sana*”³. Este concepto se cumplía a cabalidad en el valle del Patía, ya que sus habitantes producían los alimentos suficientes para satisfacer sus necesidades básicas.

El producto pionero fue el maíz, se producía como alimento básico y no como una posibilidad de ingreso económico; se aprovechaba en su totalidad y del cual surgieron aproximadamente 30 recetas, ya que se hacían comidas con el choclo y cuando este estaba seco. Otros productos para consumo inmediato la yuca, el plátano, frijol de año (guandul), limón, piñuela, se producían en la sementera lo que hoy conocemos como la huerta casera; era una producción ecológica puesto que no se hacía uso de compuestos químicos, lo cual garantizaba una alimentación saludable.

Hacia el año 1930 con la construcción de la carretera panamericana por causa de la guerra que se sostenía con el Perú por el trapezio amazónico, empezaron a llegar productos que no se necesitaban pero que la comunidad fue aceptando; por consiguiente esto ocasionó una pérdida en las tradiciones culinarias.

El patrón de alimentos que se comercializan en la actualidad y que se ponen en las manos de todos, se caracteriza principalmente por ser de alto valor calórico y azúcares, sal, grasa además de ser bajos en nutrimentos esenciales, se han perdiendo hábitos alimenticios saludables,

los jóvenes a muy temprana edad presentan problemas de salud como sobrepeso y obesidad, diabetes mellitus 2, asma, problemas cardiovasculares, caries, trastornos alimenticios entre otras complicaciones⁴.

A nivel gastronómico el Valle del Patía tiene un legado importante el cual no hay que dejar perder, por ello a través de este proyecto se busca transmitir este conocimiento a nuestros jóvenes, para que la memoria histórica de la gastronomía del valle del Patía se conserve y a partir de este rescate las nuevas generaciones creen conciencia acerca de la importancia de tener hábitos alimenticios saludables.

³ Seguridad Alimentaria y Nutricional. Conceptos Básicos. FAO. [En línea]. Disponible en: <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>

⁴ Acosta L. "Mercadotecnia y publicidad: causantes de la pérdida de hábitos alimenticios en los jóvenes y adolescentes". [En línea]. disponible en: [http://www.congresobc.gob.mx/www/juventud/55.%20Eje%207%20\(LARA%20ACOSTA\).pdf](http://www.congresobc.gob.mx/www/juventud/55.%20Eje%207%20(LARA%20ACOSTA).pdf)

2. OBJETIVOS

2.1 OBJETIVO GENERAL

Rescatar las prácticas tradicionales de la gastronomía del Valle del Patía para mejorar la estrategia alimentaria de la Institución Educativa de Desarrollo Rural del Estrecho- Patía.

2.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- Identificar las principales prácticas ancestrales en la obtención y preparación de los alimentos, y comparar sus costumbres alimentarias con nuestros días, a través de entrevistas a los padres de familia y abuelos.
- Desarrollar actividades pedagógicas con estudiantes entre los grados sexto y once de la Institución Educativa de Desarrollo Rural partiendo de las prácticas ancestrales identificadas, acerca de la importancia de tener hábitos alimenticios saludables.
- Conservar la memoria histórica escrito acerca de la historia de la gastronomía del Valle del Patía, a través de la inserción de dicha temática en el Proyecto Educativo Institucional en el área de etnoeducación, propiciando la creatividad, la imaginación y el amor a esta parte de la cultura Patiana.

3. JUSTIFICACIÓN

El Patía un extenso territorio enmarcado por los ríos Guachicono y Patía se asienta una población en su mayoría afro, cuya raíz cultural es el fruto de un rico legado traído de África².

Se ha caracterizado por una economía agrícola realizada en pequeñas parcelas donde los agricultores con instrumentos como la pala, el azadón, el machete y el barretón, hacen su trabajo en el cultivo de maíz, yuca, plátano, limón, y piñuela, planta que además de brindar su fruto sirve también como cerco natural.

Cuando se tuvo la suficiente solidez para conformar una familia, en la pequeña parcela ubicada al pie del río o quebrada, se construía una choza y se sembraba productos para consumo inmediato como plátano yuca y maíz; al mismo tiempo se tenía acceso a la arena del río para la obtención tanto del pescado para consumo diario como del oro por procedimiento del mazamorreo⁵.

La gastronomía en los tiempos de la conquista se dio como una especie de resistencia de los antiguos esclavos que al llegar a América hicieron posible la supervivencia de ellos y sus familias, lo cual generó que la culinaria permeara a todas las culturas existentes en América. Fue así como aparecieron distintas comidas en épocas y momentos especiales.

Con la pérdida de las tradiciones gastronómicas, y el cambio de una producción ecológica que garantizaban una alimentación saludable, a una producción mecanizada que contempla el uso de agroquímicos, además del enfoque que se le da a la producción en cuanto a que ya no se produce para el auto consumo sino para la venta, generó la pérdida de la soberanía alimentaria que había en el Valle del Patía.

A nivel de recuperación de prácticas ancestrales en el año 2008 se ejecutó un proyecto denominado “La Sementera, practica ancestral de producción para consolidar la soberanía alimentaria, la participación comunitaria y la convivencia pacífica del plan de vida Afropatiano”, el cual dejo como resultado la recuperación de frutas como la guanábana, la cual se había perdido y la inclusión de nuevas especies de mango como Tommy, las cuales contribuyen en la economía de la región.

Otros proyectos de fomento de la cultura Patiana se han ejecutado en la cabecera municipal El Bordo, los cuales se han enfocado en las danzas; no se han realizado proyectos cuyo enfoque sea la gastronomía, solo algunas muestras gastronómicas que se lleva a cabo en la semana de la Afropatianidad la cual se realiza desde el año 2010.

Por lo descrito anteriormente, este proyecto busca a través de la recuperación del saber de las tradiciones culinarias del valle del Patía, se genere un impacto social positivo teniendo en cuenta la capacidad que tuvieron los ancestros de sobrevivir con los productos encontrados en esta tierra y aquellos traídos desde el África.

A nivel nutricional enseñara al estudiante la importancia de tener hábitos alimenticios saludables, incentivar la actividad física, el aumento en el consumo de frutas y verduras y la reducción del consumo de productos azucarados, con preservantes y colorantes artificiales, teniendo en cuenta que las preparaciones eran de manera saludable y sin el uso de aditivos alimentarios.

En lo ambiental este proyecto contribuirá a que los estudiantes puedan practicar una agricultura ecológica, lo que a su vez contribuye a una alimentación sana, ya que existieron formas de cultivar y de conservar las semillas sin el uso de agroquímicos, como lo vemos en la actualidad.

⁵ Zuluaga F.U.Sociedad, cultura y resistencia negra en Colombia y Ecuador.[En línea]. Disponible en:https://books.google.com.co/books?id=ISwRjX9dU2kC&pg=PA130&lpg=PA130&dq=cultura+patiana&source=bl&ots=yQPXa-9zxS&sig=1IldXM7i2k9WrtzfIhNuN6gI960&hl=es-419&sa=X&ved=0ahUKEwiZ4P7Bp8_TAhWDRcYKHxz7D1EQ6AEITzAI#v=onepage&q=cultura%20patiana&f=false.

4. DIAGNOSTICO

En la actualidad el uso de productos procesados ha desplazado el uso de productos naturales indispensables en otra época, como el maíz. Paulatinamente, se cambiaron los hábitos alimenticios saludables, en las temporadas de producción de frutas como cítricos, guayaba, mango, piñuela, es poco lo que se utiliza para el auto consumo, la mayor parte de la producción es destinada a la comercialización, se compra todo lo que se necesita en la canasta familiar.

La evolución anual de la industria de productos procesados en los últimos cinco años ha sido del 200%, según empresarios del sector que recalcan que más de la mitad de este tipo de alimentos son importados de países como Bélgica, Holanda, Chile, EEUU y Canadá, ya que tienen un precio mucho más asequible que los de la industria nacional. Según datos de 2012, el INVIMA estima que en Colombia existen alrededor de “10.473 industrias de alimentos, de las cuales 22 son grandes empresas, 312 medianas, 1.352 pequeñas, 7.874 micro y 713 establecimientos sin clasificación”.

3.1 Tabla1: Numero de industrias según el alimento procesado.

Grupo de alimento	No. de Industrias
Aguas y refrescos	1.377
Alimentos varios	3.851
Derivados cárnicos	661
Frutas y otros vegetales	642
Grasas y aceites	13
Harinas y cereales	1.026
Leche y derivados	2.139
Productos de la pesca y acuicultura	170
Procesadoras de sal	19
Sin clasificación	272

Fuente: INVIMA, 2012

La comercialización de estos productos, según estadísticas de 2010, se realiza a través de una distribución de la siguiente manera: tiendas de barrio 46%, grandes superficies 22%, mercados 10%, sitios especializados 9%, panaderías 5%, vendedores ambulantes 3%, otros 14%.

La tendencia alimentaria dentro de la población actual se direcciona hacia la compra de alimentos procesados, fáciles de preparar, rápidos, que se puedan llevar, y que tengan empaques amigables con el ambiente. Otro factor bastante influyente en el cambio de las preferencias en la alimentación, es el incremento de la población femenina que trabaja; así al no estar siempre en el hogar, el común denominador de los miembros de la familia debe tomar mayor número de comidas fuera o a domicilio. En Colombia, las ventas de comidas rápidas han aumentado más del doble que las ventas de las compañías de alimentos en general; según estadísticas expuestas por el sector de la restauración, lo más vendido actualmente son las hamburguesas 36%, luego el pollo 25%, crepes 15%, pizza 11%, otros 13%⁶.

Puesto que los alimentos se producían de manera natural, lo que hoy se conoce como una agricultura agroecológica y además se producía para el consumo, más que para la venta, podríamos decir que había soberanía alimentaria; pero con la construcción de la carretera empezaron a llegar productos que no eran netamente necesarios, pero que fueron aceptados por la comunidad provocando que estas tradiciones culinarias se fueran perdiendo, al igual que la soberanía alimentaria.

Las prácticas ancestrales se dejaron de transmitir de generación en generación, se han reemplazado aquellas formas en la elaboración de los alimentos que permitieron la supervivencia de los antepasados; estos conocimientos se están perdiendo; por tanto los padres, familia, escuela, colegio y todas las instancias que influyen en la educación de nuestros jóvenes deben

preocuparse por este aspecto y de seguro que el producto final será un joven formado en valores ciudadanos y apto para una convivencia pacífica en sociedad.

5. SITUACION ACTUAL

Existían muchas formas de conservar los alimentos sin necesidad del uso de aditivos o conservantes como lo vemos ahora, por ejemplo para la conservación de la carne, se utilizaban técnicas como el ahumado y/o el secado, otra técnica de conservación de la carne era el salado, esta se colocaba en una tinaja hecha de barro y se enterraba o se colocaba en lugar fresco; las semillas también tenían su forma de conservación sin el uso de compuestos químicos, el frijol, el arroz (que también era cultivado), se almacenaban en pipas que eran unas talegas elaboradas con la piel del ganado, el maíz se guardaba con todo y las hojas en la despensa para la cosecha del año siguiente y se utilizaba la ceniza para su conservación.

La llegada de productos procesados han sustituido una dieta saludable elaborada con productos orgánicos; se pasó al uso de productos que para su conservación requieren de aditivos y conservantes artificiales. Estos cambios han repercutido en el consumo de alimentos y por consiguiente en el estado nutricional de la población, tal vez estos cambios no ocurrieron de una manera brusca, sino en la medida de que los nuevos mercados alimentarios se fueron introduciendo en los pueblos.

El ritmo de vida se hace cada vez más acelerado y disminuye el tiempo disponible para poder preparar las comidas en el hogar, las personas requieren de alimentos de fácil manejo y de fácil consumo, es decir, sin la necesidad de utilizar una cocina o los utensilios habituales para su preparación. Esta tendencia ha generado un gran crecimiento de los alimentos de fácil preparación y listos para el consumo.

El arroz es un producto vital en la canasta familiar de los hogares del valle del Patía como lo era el maíz en tiempos pasados, este se consume desde el desayuno hasta la cena, la proteína está presente a través del consumo de la carne de res, el huevo, el pollo y el pescado también se consumen leguminosas como el frijol, la lenteja, las alverjas; es poco el consumo en fresco de vegetales; la harina de trigo y de maíz hacen parte en la dieta alimenticia para la elaboración de arepas y masas que se consumen en el desayuno o en el entredía; otros productos presentes en la canasta familiar son los enlatados y los embutidos.

Con los productos descritos anteriormente se hacen diferentes preparaciones como el sancocho de gallina o de res, acompañado de arroz y dependiendo la ocasión con ensalada de papa o de verduras; caldo de costilla, frijoles, lentejas, arvejas, pastas, todo acompañado con arroz, de sobremesa se consume el jugo de frutas como lulo, tomate de árbol, piña que se consiguen en el mercado local y en temporada también la piñuela y los cítricos.

En la institución educativa se maneja el siguiente menú: arroz con lentejas y ensalada, arroz con huevos pericos, arroz con arvejas y ensalada, arroz con frijoles y ensalada, arroz con carne sudada y ensalada; de sobremesa se les da dos días de la semana colada de quinua, un día agua de panela con leche y los otros dos días jugo de fruta.

6. PROMOTORES DEL PROYECTO

Este proyecto será liderado por Diana Mercedes Echeverry Chacón por ser la autora del proyecto, las directivas de la Institución Educativa de Desarrollo Rural, para ello es indispensable la colaboración de profesores, puesto que ellos orientaran la temática y las prácticas; los estudiantes y padres de familia participaran en las actividades pedagógicas planteadas para cumplir con los objetivos del proyecto. Adicionalmente, se contará con el apoyo del Colegio Capitán Bermúdez del corregimiento de Patía el cual será un colaborador importante ya que tiene la experiencia en la orientación de esta temática puesto que se encuentra incluida dentro del proceso educativo que en esta se maneja.

7. POBLACION OBJETIVO

La población objetivo son los estudiantes, se cuenta con 383 estudiantes del grado sexto hasta el grado once de los cuales 195 son hombres y 188 son mujeres.

En esta área se implementará esta temática en forma teórica y práctica involucrando también a los docentes y padres de familia.

8. ZONA DE INFLUENCIA

8.1 Macro localización: El municipio del Patía se encuentra localizado en la parte sur del Departamento del Cauca, en la cuenca hidrográfica del Río Patía, más exactamente en la parte alta y media con una extensión total de 786 Km² y representa aproximadamente el 2,68 % del territorio del Cauca. La fosa del Patía presenta bajas depresiones, con una altura mínima de 550 y máxima 3000 m.s.n.m y una temperatura media de 28°C, configurada por una serie de mesetas irregulares⁷.

Mapa 1: Ubicación geográfica del municipio de Patía en el Departamento del Cauca



8.2 Micro localización: La Institución Educativa de Desarrollo rural se encuentra ubicada en el corregimiento del Estrecho, el cual está ubicado a cuarenta minutos de la cabecera municipal El Bordo; su modalidad es agropecuaria por lo que los graduados salen con el título de bachiller agropecuario, en la actualidad cuenta con 359 estudiantes desde el grado sexto hasta el grado once.

Esta cuenta con la huerta estudiantil cuyo objetivo principal es el aprendizaje teniendo en cuenta la modalidad de la institución, los productos obtenidos se utilizan en el restaurante estudiantil y también se venden para generar recursos que permitan continuar con el ejercicio.

Las prácticas se realizan con los estudiantes de grado sexto hasta once, se siembran frutales como la papaya, guayaba; cítricos como limón, naranja, hortalizas como la habichuela.

En la parte pecuaria se les orienta los manejos de especies bovinos, porcinos, ovinos y aves.

Mapa 2: Corregimiento de El Estrecho



9. CUANTIFICACION DEL MERCADO

9.1 La demanda del producto: Teniendo en cuenta la importancia de la cultura en la vida del ser humano, es importante no dejar perder aquello que nos identifica, es necesario implementar proyectos que permitan que la cultura permanezca en el tiempo, para que las nuevas generaciones se apropien y se identifiquen. Por lo anterior este proyecto busca que estudiantes a través de las actividades pedagógicas planteadas puedan adquirir el conocimiento teórico y práctico acerca de la gastronomía del valle del Patía, ya que una parte de la cultura Patiana que nos identifica, se ha perdido y es poco lo que se ha hecho para recuperarla.

9.2 La oferta del producto: El conocimiento de nuestra cultura y la de los demás, nos ayuda reconocer y aceptar nuestras diferencias, nos amplía la visión que tenemos del mundo y con ello a apreciar y a respetar a los demás. La cultura es un fenómeno común a todos los seres humanos ya que todos y cada uno de nosotros, al vivir en sociedad, aprendemos lo que nos transmiten las generaciones anteriores y con ese conocimiento podemos eventualmente contribuir a que la cultura siga creciendo y permaneciendo.

10. ACTIVIDADES DEL PROYECTO

Las actividades que se han contemplado para cumplir a cabalidad con los objetivos del proyecto son:

10.1 Objetivo 1: Identificar las principales prácticas de los ancestros en la obtención de los alimentos, y comparar sus costumbres alimentarias con nuestros días, a través de entrevistas a los padres de familia y abuelos, para determinar costumbres a rescatar.

Actividades:

1. Elaboración y validación de la entrevista
2. Aplicación de entrevistas a diez padres de familia y abuelos
3. Sistematización de la información
4. Elaboración por parte de los docentes un punto comparativo entre costumbres ancestrales y la actualidad, que evidencie la importancia de la temática.
5. Definición de al menos tres prácticas gastronómicas y metodología de multiplicación del conocimiento obtenido

10.2 Objetivo 2: Generar la conciencia acerca de la importancia de tener hábitos alimenticios saludables, mediante actividades pedagógicas con estudiantes entre los grados sexto y once de la Institución Educativa de Desarrollo Rural.

Actividades:

1. Realizar conversatorios sobre la historia de la gastronomía del valle del Patía.
2. 18 Talleres de cocina en la cual participen los padres de familia y los estudiantes.
3. Muestra gastronómica de los platos típicos más representativos en la semana cultural, que se realiza cada año para celebrar el aniversario del colegio.

10.3 Objetivo 3: Conservar la memoria histórica de la gastronomía del Valle del Patía, a través de la inserción de un componente en el Proyecto Educativo Institucional en el área de etnoeducación, propiciando la creatividad, la imaginación y el amor a esta parte de la cultura Patiana.

Actividades:

1. Convocatoria para establecer mesa de trabajo sobre el componente etnoeducativo la gastronomía del Valle del Patía
2. Elaboración participativo de componente etnoeducativo la gastronomía del Valle del Patía que contenga acciones, metodología, requerimientos para su implementación.
3. Socialización del componente etnoeducativo de la gastronomía del Valle del Patía, ante la comunidad educativa

11. INSUMOS

Para llevar a cabo las actividades del proyecto se requiere de los siguientes insumos:

Hospedaje

Alimentación

Materiales didácticos: audiovisuales, gráficos, impresos

Marcadores

Papelería

Transporte

Utensilios de cocina.

11.1 Tabla 2: Presupuesto

DETALLE	COSTO (\$) DURANTE AÑO LECTIVO (9 MESES)		TOTAL
	INSTITUCION EDUCATIVA		
	DESCRIPCION	VR UNITARIO	
Alimentación	Desayuno, almuerzo, cena	500.000	2.000.000
Materiales didácticos	Audiovisuales (video vin), gráficos, impresos	150.000	600.000
Hospedaje de conferencistas	Habitaciones	500.000	2.000.000
Marcadores	20 unidades	20.000	200.000
Transporte de conferencistas	Desde lugar de residencia hasta retorno	700.000	2.800.000
Papelería	Resmas de papel, cartulina	100.000	100.000

Utensilios de cocina	Ollas, cuchillos, tablas de picar, estufa, licuadora	200.000	2.000.000
Imprevistos (10% del total)			970.000
TOTAL			\$ 10.670.000

12. RESULTADOS ESPERADOS

12.1 Resultado 1: Identificadas las principales prácticas ancestrales en la obtención y preparación de los alimentos, y comparar sus costumbres alimentarias con nuestros días, a través de entrevistas a los padres de familia y abuelos, para determinar costumbres a rescatar.

Indicadores

% de entrevistas

No. De padres de familia entrevistados _____ x 100

No. De padres identificados para entrevistar

% de prácticas gastronómicas

No. De prácticas gastronómicas identificadas _____ x 100

No. prácticas gastronómicas plantadas

12.2 Resultado 2: Realizados los conversatorios, talleres de cocina, exposición gastronómica, se instruye a los estudiantes del grado sexto hasta once acerca de la importancia de tener hábitos alimenticios saludables.

% de talleres realizados

No. De talleres realizados con estudiantes y padres de familia _____ x 100

No. De talleres programados

No. De talleres realizados con estudiantes y padres de familia _____ x 100

No. De talleres programados

12.3 Resultado 3:Componente de etnoeducación elaborado y socializado para ser implementado dentro del Proyecto Educativo Institucional, con actividades y requerimientos detallados.

% del componente etnoeducativo elaborado y socializado

13.SOSTENIBILIDAD DEL PROYECTO

Para garantizar la sostenibilidad del proyecto esta temática será incluida en el Proyecto Educativo Institucional en el área de la etnoeducación, se llevará a cabo de una manera teórica y práctica, teniendo en cuenta que en el PEI se delinearán diversos enfoques teóricos, metodológicos y prácticos sobre la comunidad educativa, lo cual permitirá su permanencia en el tiempo posibilitando llegar a las nuevas generaciones.

14. ESTUDIO DE ALTERNATIVAS

La memoria histórica se refiere a acontecimientos y hechos que adquieren un sentido especial para un país, para una clase o un grupo social, es decir, hechos que generan gran impacto social y que dejan huella en la memoria individual y colectiva de una población.

La gastronomía del Valle del Patía marcó un precedente, por la capacidad que tuvieron los ancestros para sobrevivir con los productos que encontraron en estas tierras más aquellos que trajeron desde el África; sin duda alguna es un tema que vale la pena darlo a conocer a las nuevas generaciones, y el hecho de que esta temática se pueda incluir en el PEI educativo de la Institución Educativa de Desarrollo Rural, es una excelente alternativa para preservar la memoria histórica de la gastronomía del valle del Patía.

15. OPERATIVO DE INVERSIONES

15.1 Recursos humanos: para llevar a cabo este proyecto contaremos con el apoyo de los docentes de la Institución Educativa de Desarrollo Rural que orientan la asignatura de etnoeducación, e instituciones como el colegio Capitán Bermúdez del corregimiento de Patía, el cual tiene experiencia en la orientación y practica en la elaboración de platos típicos de la gastronomía del valle del Patía, ya que su conocimiento es de vital importancia para llevar a cabo el proyecto.

15.2 Recursos físicos: se cuenta con las instalaciones de la Institución Educativa de Desarrollo Rural, la cual cuenta con los espacios adecuados para llevar a cabo los talleres de cocina, talleres didácticos así como los conversatorios y la exposición gastronómica.

15.3 Recursos intelectuales: se cuenta con la experiencia de personajes emblemáticos de la cultura Patiana como las Cantaoras del Patía, las cuales desean que el legado cultural no se pierda.

15.4 Tabla 3: Cronograma de Actividades

ACTIVIDAD	MES											
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Elaboración y validación de la entrevista.	X											
Aplicación de entrevistas a 10 padres de familia yo/ abuelos de cada grado.		X										
Sistematización de la información.		X										
Elaboración docente de comparación entre costumbres ancestrales y la actualidad.			X									
Definición de prácticas y metodología de multiplicación del conocimiento obtenido				X								
Conversatorios sobre la historia de la gastronomía del valle del Patía.		X			X			X			X	

Talleres de cocina en la cual participen los padres de familia y los estudiantes.		X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	
Exposición gastronómica en la semana cultural.										X		
Convocatoria para establecer mesa de trabajo sobre el componente etnoeducativo la gastronomía del Valle del Patía						X						
Elaboración participativo de componente etnoeducativo la gastronomía del Valle del Patía que contenga acciones, metodología, requerimientos para su implementación.							X					
Socialización del componente etnoeducativo de la gastronomía del Valle del Patía, ante la comunidad educativa.								X				

16.EVALUACION EX - ANTE DE LOS IMPACTOS

Con la ejecución de este proyecto se espera que tenga un impacto positivo en la comunidad educativa de la Institución Educativa de Desarrollo Rural del Estrecho, que se pueda cumplir los objetivos planteados y obtener los resultados esperados con el estudiantado.

Se espera una participación activa de los padres de familia en las actividades que requieren su presencia, que haya interés por parte del estudiantado en la temática planteada, que surja el deseo de conocer más de nuestra cultura gastronómica y que se puedan generar hábitos alimenticios saludables, que es lo que más se ha perdido.

El componente etnoeducativo de gastronomía será evaluado en el marco del Proyecto Educativo Institucional, mediante sus actividades de seguimiento y retroalimentación institucionalmente realizadas

17.MARCO LOGICO

17.1 Tabla 4: Marco lógico

Resumen Narrativo	Indicadores medibles	Medios de verificación	Supuestos
<p>Objetivo general Mejoramiento de la estrategia alimentaria de la Institución Educativa de Desarrollo Rural del Estrecho-Patía, a través del rescate de las tradiciones de la gastronomía del Valle del Patía para su posterior apropiación en el proceso etnoeducativo.</p>			
<p>Objetivos específicos</p> <ul style="list-style-type: none"> • Identificar las principales prácticas de los ancestros en la obtención y preparación de los alimentos, y comparar sus costumbres alimentarias con nuestros días, a través de entrevistas a los padres de familia y abuelos, para determinar costumbres a rescatar. • Generar la conciencia acerca de la importancia de tener hábitos alimenticios saludables, mediante actividades pedagógicas con estudiantes entre los grados sexto y once de la Institución Educativa de Desarrollo Rural. • La memoria histórica de la gastronomía del Valle del Patía, a través de la inserción de un componente en el Proyecto Educativo Institucional en el área de etnoeducación, propiciando la creatividad, la imaginación y el amor a esta parte de la culturaPatiana. 	<ul style="list-style-type: none"> • Números de estudiantes que participen en el proceso. 	<ul style="list-style-type: none"> • Listados de los estudiantes participantes. 	<ul style="list-style-type: none"> • Que se cumplan a cabalidad los objetivos planteados.
<p>Resultados</p> <ul style="list-style-type: none"> ✓ Recopilar y difundir la memoria histórica de la gastronomía del valle del Patía. ✓ Despertar la creatividad, la imaginación y el amor a esta parte de la cultura Patiana. ✓ Que los estudiantes tomen conciencia acerca de la importancia de tener hábitos alimenticios saludables. 			

<p>Actividades</p> <ul style="list-style-type: none"> o Elaboración y validación de la entrevista o Aplicación de entrevistas a 383 padres de familia y abuelos o Sistematización de la información o Elaboración docente de comparación entre costumbres ancestrales y la actualidad. o Definición de prácticas y metodología de multiplicación del conocimiento obtenido. o Conversatorios. o Talleres de cocina. o Exposición gastronómica. o Convocatoria para establecer mesa de trabajo sobre el componente etnoeducativo la gastronomía del Valle del Patía. o Elaboración participativo de componente etnoeducativo la gastronomía del Valle del Patía que contenga acciones, metodología, requerimientos para su implementación. o Socialización del componente etnoeducativo de la gastronomía del Valle del Patía, ante la comunidad educativa. 	<ul style="list-style-type: none"> o Formulario de la entrevista. o Número de entrevistas realizadas. o Número de docentes participantes. o Número de prácticas establecidas. o Número de personas que participan. o Guía de la práctica a realizar. o Número de platos realizados. o Número de asistentes a la convocatoria. o Acta con los puntos establecidos. o Número de estudiantes asistentes en la socialización. 	<ul style="list-style-type: none"> o Listado de las entrevistas realizadas. o Listado de los docentes participantes o Listado de los (as) participantes. o Listado de los platos elaborados. o Listado de los (as) participantes. o Listado de asistentes a la socialización. 	<ul style="list-style-type: none"> o Participación de la comunidad educativa. o Elaboración de la cantidad de platos estimados. o Asistencia masiva en la convocatoria. o Estrategias planteadas sean efectivas. o Asistencia masiva de los estudiantes en la socialización.

BILIOGRAFIA

- **IMPORTANCIA:** Importancia de la cultura (En línea) (Citado el 8 de abril de 2017) disponible desde internet: URL: <https://www.importancia.org/cultura.php>
- **FAO.** Conceptos Basicos de Seguridad Alimentaria y Nutricional. (En línea) (citado el 10 de abril de 2017) disponible desde internet: URL: <http://www.fao.org/3/a-at772s.pdf>
- **Plan de Desarrollo Patía 2016 – 2019.** Francisco Tulio Arias Gómez. Alcalde. (En línea) (Citado el 1 de mayo de 2017) disponible desde internet: URL: <http://patacauca.gov.co/MiMunicipio/ProgramadeGobierno/Plan%20de%20Desarrollo%202016-2019.pdf>
- **ASMET Salud.** Un acercamiento a la visión y pensamiento Afropatiano. Popayán. Talleres Imprime Ltda. 2008
- **ANGULO CAICEDO** Olivia, **CAICEDO ANGULO** Ana Melia, **CAICEDO BERMUDEZ** Nelly, **HERNANDEZ ANGULO** Lucely, **CAICEDO RAMIREZ** Herminia, **GRUESO ANGULO** María Dolores, **RIVERA Nercy** Lucia. Arte, Magia, Ternura y algo más. Tutor: Roberto Gorky Lorenz Marquetty. Universidad del Bosque. Popayán .1998. p 221, 222, 223,224.
- Ana Melia Caicedo Angúlo, comunicación personal, 4 de marzo de 2017.

- Rosita Ramírez, comunicación personal, 4 de marzo de 2017.
- Herminia Caicedo Ramírez, comunicación personal, 4 de marzo de 2017.
- Guillermo Echeverry Gómez, comunicación personal, 5 de marzo de 2017.
- PLATAFORMA EMPRESARIAL DE GALICIA EN COLOMBIA. Sector Alimentario en Colombia 2014 informe sectorial (En línea) (Citado el 20 de junio de 2017) Disponible desde internet URL https://www.google.com.co/url?sa=t&rct=j&q=&esrc=s&source=web&cd=8&cad=rja&uact=8&ved=0ahUKEwiK7MHnstzUAhVHYyYKHTEDDR8QFghLMac&url=http%3A%2F%2Fobservatoriointernacionalizacion.org%2Findex.php%3Foption%3Dcom_k2%26view%3Ditem%26task%3Ddownload%26id%3D458_7ced11af1ed65d698cb7602a9cd70d57%26lang%3Des&usg=AFQjCNH51L2MtmD2NbUA3sQw6cEA_fmJ_g.