

**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.**

**Leidy Viviana Ordoñez Galíndez**



**Universidad  
del Cauca**

**Facultad de Ciencias Naturales Exactas y de la Educación.**

**Maestría En Educación Popular**

**Universidad Del Cauca**

**Sede Santander De Quilichao**

**Popayán 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.**

**Leidy Viviana Ordoñez Galíndez**



**Universidad  
del Cauca**

**Trabajo de grado para optar al título de  
MAGISTER EN EDUCACIÓN POPULAR**

**Directora:**

**Mg. Yohana Alarcón Valdés**

**Facultad de Ciencias Naturales Exactas y de la Educación.**

**Maestría En Educación Popular**

**Universidad Del Cauca**

**Sede Santander De Quilichao**

**Popayán 2018**

**DEDICATORIA**

*A Dios.*

*Por haberme permitido llegar hasta este punto y haberme dado salud para lograr mis objetivos,  
además de su infinita bondad y amor.*

*A mi madre y mi padre quienes han sido el pilar de mi vida y me han apoyado en todos  
los proyectos que emprendo, con dedicación, amor y paciencia.*

## AGRADECIMIENTOS

Gracias a Dios por su bondad infinita y su amor sin límite.

A mis padres por el amor y ser mi sostén de vida para seguir adelante.

A los maestros de la Maestría en Educación Popular, que me aportaron de su saber y experiencia en este camino de la transformación personal y social.

A mi Directora Yohana Alarcón, quien con mucha paciencia y esmero me apoyo en este recorrido, aportándome con cada palabra de aliento y de conocimiento.

A mis familiares más cercanos por creer en mí y siempre estar en ese lugar, con una sonrisa y amor incondicional.

## Tabla de contenido.

	Pág.
Resumen	
Capítulo 1.....	1
1.1 Descripción y formulación del problema.....	1
1.2 Justificación.....	4
1.3 Objetivos.....	9
1.3.1 Objetivo general.....	9
1.3.2 Objetivos específicos.....	9
2.1 Marco de referencia conceptual.....	10
2.2 Marco de referencia teórica.....	14
2.3 Estado del arte.....	17
3.1 Metodología.....	20
3.1.1 Paradigma de la investigación: Sociocrítico.....	20
3.1.2 Tipo de enfoque: cualitativo.....	20
3.1.3 Método de investigación, la Investigación Acción.....	21
3.1.4 Fases de la Investigación.....	23
3.1.4.1 Fase 1. La planificación de la acción.....	24
3.1.4.2 Fase 2. Aplicación de las estrategias de acción.....	31
3.1.4.3 Fase 3. Análisis e interpretación del proceso.....	40
4.1 Reflexión Investigativa (Hallazgos).....	71
4.1.1 La acción dialógica como estrategia pedagógica de la educación popular.....	72
4.1.2 La estrategia pedagógica de la educación popular redescubre la escuela.....	77
4.1.3 Las prácticas populares culinarias dinamizadoras del diálogo en el aula.....	83
4.1.4 Saber popular como expresión de la cultura y la identidad.....	91
4.2 Conclusiones:.....	95
Bibliografía.....	97

Anexos. ....	100
Anexo 1. Fase 1 Planificación de la acción. ....	100
Anexo 1.1. Primer encuentro de socialización de la propuesta con los abuelos.....	100
Anexo 1.2. Entrevista grupal desarrollada en 23 septiembre 2016.....	102
Anexo. 1.3. Entrevista docente titular. ....	109
Anexo 2. “Semillero de recetas” .....	111
Anexo 3. (Anexos fotográficos).....	114

**Índice de tablas.**

Tabla 1. Tomada del Elemento de planeación de clase ENSP, programa de formación complementario 2011, ajustado, Elaboración personal 2017. ....	36
Tabla 2. Tomada del Elemento de planeación de clase ENSP, programa de formación complementario 2011, ajustado, Elaboración personal 2017. ....	39
Tabla 3. Ficha de observación, Actividad No. 4, Fase 1. Elaboración personal 2017.....	42
Tabla 4. Ficha de observación, Actividad No. 6, Fase 2. Elaboración personal 2017.....	51
Tabla 5. Matriz de categoría de análisis No. 4. Elaboración personal 2017.....	63

## Resumen

El presente trabajo de investigación pretendió develar 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, aportando 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 como 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.

Esta investigación se situó en una metodología cualitativa, desarrollada desde el método de la Investigación Acción, puesto que es una práctica reflexiva social; de esta manera se ejecutó un trabajo de tipo crítico y práctico dentro de la dialogicidad planteada por Paulo Freire, ya que, aquí el saber popular culinario (la receta) dejó de ser un procedimiento de cocina, para verse y reconocerse desde una mirada reflexiva (praxis), que contribuyó al redescubrimiento de los saberes populares culinarios e incluso su dinamismo para transitar rutas de la modernidad del nuevo siglo, donde los actores del proceso investigativo se vislumbraron y reconocieron como sujetos capaces de transformar su realidad.

### Abstract

*The present research work pretended to reveal the popular culinary knowledge of the grandparents (as), through the dialogic action of Paulo Freire, with children in the third grade of School Normal Superior School of Popayan, Basic Primary Headquarters, contributing to formal education a pedagogical strategy in the classroom, where the culinary popular knowledge of grandparents (as), It became a pretext and opportunity to bring the community into the school. It was important to implement this research because it made it possible to glimpse as one of the strategies of Popular Education, it is possible to get to improve the pedagogical practice in the third grade classroom, besides understanding and resignifying, the popular knowledge, as expressions of culture and identity.*

*This research was placed in a qualitative methodology, developed from the method of action research, since it is a social reflexive practice; in this way, a critical and practical type of work was carried out within the dialogicity proposed by Paulo Freire, since, here the popular culinary knowledge (the recipe) it stopped being a kitchen procedure, to be seen and recognized from a reflective gaze (praxis), that contributed to the rediscovery of popular culinary knowledge and even to transit routes dynamism of modernity of the new century, where the actors of the investigative process they glimpsed and recognized themselves as subjects capable of transforming their reality.*



## Capítulo 1

### 1.1 Descripción y formulación del problema.

La educación colombiana en el nivel de la básica primaria, está rodeada de un sin número de dificultades, entre ellas, el desconocimiento de los contextos de las y los estudiantes. Donde los contenidos, los indicadores de logros y las metas establecidas por el sistema educativo no le permiten a los docentes dedicar el suficiente tiempo, para acercarse y comprender la realidad de las y los estudiantes y llevar a cabo una educación contextualizada.

Por lo anterior, la práctica del diálogo que debe darse con relación a esa realidad, se hace cada vez más difícil dentro del aula, imponiéndose en muchos de los casos relaciones verticales donde sólo habla el maestro o la maestra, desconociendo las voces de las y los estudiantes, y más cuando estos son niños o niñas. La ausencia de ese diálogo, se ve reflejada también en la relación de la escuela con la comunidad, específicamente con las familias (abuelos (as)) de las y los estudiantes. En muchos de los casos se desconoce la composición de las familias y actores que la componen, entre ellos, las y los abuelos quienes juegan un papel muy importante en la formación, crianza y cuidado de las niñas y los niños, lo que hace que se pierda la oportunidad de compartir en el aula esos saberes que podrían enriquecer la práctica pedagógica.

En consecuencia, las prácticas de relaciones verticales en la escuela, no permiten promover procesos de colaboración, cooperación, unión, solidaridad, diálogo con la cultura de las y los estudiantes, lo que provocan es todo lo contrario, desunión, desintegración, invisibilización de otros saberes, imposición de conocimientos que no dialogan con la realidad.

Entre esos saberes, se encuentran los saberes culinarios que tienen los abuelos (as) y que podrían ser de gran aporte, en los procesos de formación escolarizada. Estos saberes culinarios

entendidos, como prácticas de vida cotidiana, que refuerzan las expresiones culturales de las personas.

En este sentido cobra vigencia y pertinencia las reflexiones que se vienen realizando desde la educación popular sobre la importancia de reconocer las riquezas culturales, en este caso, el saber culinario de abuelos(as) como una alternativa esperanzadora para fomentar procesos de enseñanza aprendizaje en la escuela. Es por tal motivo, que las instituciones educativas deben considerar el contexto y el diálogo con la comunidad como punto de partida para la construcción del conocimiento escolar, donde la acción dialógica, potencia a las personas, les aporta elementos para que se descubran como protagonistas de la realidad en la que están y así logren tomar conciencia y puedan hacer propuestas transformadoras que ayuden al mejoramiento de sus realidades.

Cambiar las prácticas requiere una postura reflexiva de las y los docentes, frente a sus estrategias, dicha reflexión se puede realizar entre los mismos docentes o con otros docentes, externos a la institución educativa que les sirvan como pares para identificar las dificultades, crear alternativas y proponer elementos para enriquecer sus prácticas y/o transformarlas.

Así la acción dialógica, se considera, la estrategia pedagógica pertinente para recuperar dichos saberes y para mejorar no solamente la relación de la institución educativa con la comunidad, sino para hacer que la palabra circule y con ella la pregunta, como elemento movilizador del aprendizaje.

La Acción Dialógica, potencia la curiosidad, la imaginación y la creatividad, propia de las niñas y los niños, su necesidad de preguntar, saber, conocer; al mismo tiempo que aporta a los abuelos y abuelas elementos que les ayude a sentirse parte importante dentro de la sociedad, en

este caso de la institución educativa y la familia, los motiva a recuperar la memoria, sus legados y saberes culturales.

Por ello, la necesidad de dar reconocimiento a la voz de cada uno de los sujetos que se encuentran en el aula niños y niñas y fuera de ella en este caso las y los abuelos, y el aporte que se podría hacer desde la acción dialógica, es que se ha planteado la siguiente pregunta problema: *¿Qué saberes populares culinarios de los abuelos (as) se logran recuperar mediante la acción dialógica de Paulo Freire como estrategia pedagógica en el aula, con los niños y niñas del grado tercero de la Escuela Normal Superior 2016-2017?*

Esta pregunta permitirá reflexionar, conocer, develar y comprender en el contexto los saberes populares culinarios de los abuelos (as), desde los aportes de la acción dialógica, como práctica pedagógica de la Educación Popular en el aula, la cual generará experiencias colectivas y dialógicas donde se construyen nuevos saberes. Tal y como “Freire manifiesta, “quien enseña aprende y quien aprende enseña” y no como un desconocimiento de la especificidad del papel activo que deben jugar los educadores”, como se citó en (Torres, 2011).

## 1.2 Justificación.

Esta investigación se desarrolló en un ámbito de educación formal, desde lo señalado en la Ley 115 de 1994, Ley General de Educación, en el Artículo 10: “Se entiende por educación formal aquella que se imparte en establecimientos educativos aprobados, en una secuencia regular de ciclos lectivos, con sujeción a pautas curriculares progresivas, y conducente a grados y títulos.”

El lugar donde se desarrolló, es La Institución Educativa Escuela Normal Superior de Popayán – Básica Primaria, donde se considera prudente mencionar la relación humana entre los sujetos, determinando el aula de clase del grado 3 como el entorno central de la práctica, en la cual, la relación entre la institución educativa y la comunidad (Familia – Abuelos (as)) no se percibe.

La Institución Educativa Escuela Normal Superior de Popayán, está ubicada en la Calle 17 No. 11A-43 y 12-40, en el barrio La Ladera vía al sur, comuna 7, en el municipio de Popayán, Departamento del Cauca, perteneciente al área urbana. Es una Institución Educativa mixta, de carácter público, laico, dedicada fundamentalmente a la formación de Maestros; cuenta con un total de 18 cursos, desde transición a grado quinto de primaria.

En cuanto a los estudiantes, son niños y niñas de grado tercero de la escuela normal superior de Popayán, sus edades oscilan entre los 8 y los 9 años, provenientes de los estratos 1 y 2, en un 80% viven en los alrededores de la institución educativa, es decir en la comuna 6, 7 y 4; además, en un 40% son de familias extensas y están a cargo de los padres y abuelos (as). El 30% son de familias, monoparentales, 20% provienen de familia nuclear, y 10% de una familia compuesta. (Fuente: documentos de la institución- elaboración propia)

Los abuelos (as) de los niños de grado tercero de la institución educativa Escuela Normal superior de Popayán, están entre los 50 y 80 años de edad, provienen de zona urbana 10% y rural en un 90%, los abuelos (as) que viven en familias extensas, con sus hijos y nietos, son quienes se

hacen cargo del cuidado de los nietos, estos son aproximadamente un 70 % el otro 30% no convive en la misma casa con sus nietos. El 90% de los abuelos (as) son agricultores, el 70%, no terminaron sus estudios de primaria. (Fuente: documentos de elaboración propia).

La Institución Educativa, tiene como filosofía “formar maestros desde una educación focalizada en la persona, orientada a partir de la pedagogía como enfoque y como objeto de conocimiento, pretendiendo formar un individuo participante, crítico, responsable, cuestionador de la realidad que lo circunda. Así mismo, su principio fundamental se enmarca en el compromiso y el, diálogo”. (Acuerdo para la convivencia institucional, Octubre 2016:19)

Se trabajó desde el legado pedagógico de Paulo Freire, principal referente de la Educación Popular, partiendo de su estrategia pedagógica, la acción dialógica, la cual, reafirma el diálogo como elemento principal que permite, comprender, recuperar y resignificar, en este caso los saberes populares culinarios de los abuelos, dado que las prácticas de cocina actuaron como expresiones de cultura e identidad y elemento de diálogo entre las abuelas (os), niños (niñas), que llevaron la reflexión crítica del conocimiento, generando transformaciones, en los entornos de enseñanza y aprendizaje de los actores que intervienen en el proceso de la presente investigación.

Por tal motivo se eligió la metodología de la Investigación Acción para llevar a cabo la reflexión sobre la práctica pedagógica, desarrollada en el aula de grado tercero. Así como lo plantea Marco Raúl Mejía: “El quehacer de maestras y maestros nos coloca frente a un saber práctico, en el cual se deben reconocer las tensiones y el conflicto que se le presenta cuando entra en la lógica del descubrimiento y sale de la lógica de la repetición y la memorización. Esto lleva al maestro o maestra a tener que mirar su práctica y clarificar sus propios procesos. De igual manera, encuentra que debe tener una comprensión de los contextos desde los cuales actúa. Esto va a determinar una particular manera de establecer la actividad investigativa sobre su práctica”.

(Maestros Y Maestras Investigadores: Actores Principales De La Reconstrucción Del Saber Escolar De La Modernidad, Programa Ondas de Colciencias, 2009: 19)

De esta manera, la investigación acción, pretendió tener un impacto desde la práctica pedagógica investigativa orientada por un paradigma alternativo, dialógico y participativo que enfrenta las orientaciones desplegadas por el pensamiento único, logrando salir de las prácticas pedagógicas tradicionales, como: las verticales, antidialógicas, mecanicistas y poco flexibles, atreviéndose a generar procesos pedagógicos en los ambientes caracterizados por la flexibilidad, la imaginación y la creatividad, transformando así las barreras impuestas por la institucionalidad dependiente del mercado (Ghiso Alfredo, 2013).

Es así, como la acción dialógica en el aula se convirtió en una estrategia pedagógica para comprender, actuar, y lograr aproximaciones, entre la escuela y la comunidad donde todos los actores que intervinieron en el proceso investigativo reconocieron la necesidad de transformar los espacios educativos con el fin de potencializar el Ser, el Hacer y Conocer.

Como afirma Alfredo Ghiso, reflexionando a Freire, “el diálogo es el encuentro de las personas para la tarea común de saber y actuar, es la fuente de poder desde su carga de criticidad y realidad contenidas en el lenguaje, las palabras y las interacciones. El diálogo es capacidad de reinención, de conocimiento y de reconocimiento. El diálogo es, también, una actitud y una praxis que impugna el autoritarismo, la arrogancia, la intolerancia, la masificación. El diálogo aparece como la forma de superar los fundamentalismos, de posibilitar el encuentro entre semejantes y diferentes.” (Ghiso Alfredo, 2013:112).

Por consiguiente, se considera importante esta propuesta de la recuperación de los saberes populares culinarios de los abuelos (as), mediante la acción dialógica, debido a que el conocimiento que los niños-as obtienen en la escuela formal fue integrado por medio de diferentes

actividades contextuales y reales, como la culinaria, la que permitió recuperar el diálogo en el aula, desde los saberes de los abuelos (as), trabajados en diálogo con los conocimientos occidentales de los que parte la escuela formal.

Además se posibilita que la acción dialógica medie en la escuela con la culinaria, una práctica cultural, que está por fuera de las aulas de clase, y llegue a ella en una perspectiva crítica, donde se reveló el poder de la cultura y la tradición acumulativa que poseen los abuelos (as), como un marcador de identidad y pertenencia, pues como lo menciona Cristina Padilla “todas las formas de obtener y preparar alimentos forman parte del patrimonio intangible de las comunidades” (2006: 20) Y esa, la cocina, su culinaria, ha hecho que los abuelos (as), niños y niñas, desarrollen desde esas prácticas cotidianas, expresiones que refuercen sus lazos afectivos y de identidad.

El peso de esta investigación también está en dar reconocimiento a las prácticas y saberes populares, como la expresión y la vida de los sujetos que intervienen en el proceso educativo, en este caso principalmente los abuelos (as) quienes han sido pilares como miembros de la familia y que hoy en muchas ocasiones se ven relegados. Si bien se recuperan los saberes populares, también se da reconocimiento a los abuelos (as) como excelentes poseedores de estos, dando un carácter original, simbólico y significativo a la memoria oral, que se transmite de generación en generación, más allá del tiempo transcurrido e incluso de la modernidad que se vive.

Así pues, la historia recordada, operó sobre la conciencia y la identidad, en el sentido de hacerla explícita, compartida y reconocida socialmente, ya que esta es una invitación al cambio, aquel que los sujetos ven necesario o están dispuestos a protagonizar (Garcés Durán, 1996).

Por ello, el lenguaje verbal en las relaciones humanas, tiene un vehículo para la defensa, reproducción de la vida, y de la historia, de ahí que, el compartir, los saberes populares culinarios, (los saberes, entendidos como esos conocimientos que no se han tenido en cuenta dentro de los

currículos de la educación formal y que por el contrario ésta, lo ve como algo superfluo o folclórico), sean un medio para la expresión de los niños, niñas y sus abuelos (as) quienes se encuentran en este espacio de diálogo, donde se les permite aportar sus saberes, reconocer y dar validez a los mismos, generando así procesos transformadores.

De ahí que, sea necesario re-significar el concepto de escuela, tal y como lo decía textualmente Alba Salese (s.f), “la escuela debería ser un lugar que invite a soñar que otra realidad es posible, lo que no sólo se enseña con contenidos, ejemplos y reflexiones, sino también con el hacer concreto, protagonizando desde todos los actores propuestas de cambio”. (Escuela y comunidad. 2017: 60). Por lo que esta estrategia pedagógica, que permitió generar espacios de encuentro entre la escuela y la comunidad, debido a que es más fácil hablar de lo que se sabe y conoce.

### **1.3 Objetivos.**

#### **1.3.1 Objetivo general.**

Develar los saberes populares culinarios de los abuelos (as), recuperados mediante la acción dialógica de Paulo Freire como estrategia pedagógica en el aula, con los niños y niñas del grado tercero de la escuela normal superior 2016-2017

#### **1.3.2 Objetivos específicos.**

- Generar espacios de interacción dialógica entre abuelos (as) y niños niñas, sobre los saberes populares culinarios.
- Identificar los aportes pedagógicos de la acción dialógica como estrategia de Educación Popular en el aula.
- Analizar e interpretar la recuperación de los saberes populares culinarios desde los aportes de la acción dialógica

## Capítulo 2

### 2.1 Marco de referencia conceptual

La investigación pedagógica requiere de bases conceptuales, teóricas y de indagación en estado del arte, para la orientación adecuada de la investigación: *Los saberes populares culinarios de los abuelos (as) de los niños del grado tercero, mediante la acción dialógica de Paulo Freire*. Por esto se generó la necesidad de comprender, (abordar) conceptos, de ardua importancia para la apropiación teórica en el campo aplicado, los cuales darán un aporte significativo en el trabajo de investigación.

De ahí que, en primera instancia se tome como referente teórico a Paulo Freire, quien como padre de la educación popular define en su gran libro la pedagogía del oprimido que: el diálogo es un fenómeno humano en el que la palabra posee dos dimensiones acción y reflexión. Por lo tanto, no hay palabra verdadera que no sea praxis, la palabra tiene una dimensión activa dentro del papel de la educación, pues se debe utilizar con compromiso de transformación y acción.

Freire además en su obra, la pedagogía del oprimido publicada en 1968, introduce el término **acción dialógica** el cual es columna vertebral de esta investigación, de ahí que este sea la situación real del diálogo, puesto esta lleva implícita en sí, el liderazgo revolucionario, el cual radica en buscar caminos que ayuden a visualizar críticamente la realidad opresora que torna a los oprimidos, donde el diálogo, la palabra y la pregunta funcionan como acto de liberación y lucha.

Además es importante resaltar que “el diálogo no impone, no domestica, no manipula” (Freire, 1968<sup>a</sup>: 125), no significa que la teoría de la acción dialógica no conduzca a nada, tampoco que el diálogo deja de tener una conciencia clara de lo que quiere. Pues este busca una conciencia libre que solo puede verificarse en la intercomunicación de los hombres, mediando la realidad.

Debido a que, la respuesta a los desafíos de la realidad problematizada es ya la acción de los sujetos dialógicos sobre ella, para transformarla.

Hay que resaltar que la acción dialógica es **colaborativa**, pues se generan interrelaciones que permiten comprender la otredad, desde un punto donde el otro es tan importante como yo y me hago en la medida que me relaciono con él y lo comprendo. También es **unión y solidaridad**, es decir una para la liberación, pues hace que los oprimidos se unan entre sí para lograr la liberación, pues los oprimidos frente a una relación concreta se encuentran, median entre ellos se oponen a los mecanismos verbalistas inoperantes. Así mismo es **organización**, pues se busca la organización de las masas populares, pues se impone la necesidad de un conocimiento claro y cada vez más crítico del momento histórico en el que se da la acción, ya que se debe tener una percepción clara del momento en el que se vive, esto es lo que les permite realizar una crítica transformadora de la realidad, mediada por ellos. Finalmente, esta hace una **síntesis cultural**, ya que todo accionar posee una forma sistematizada y deliberada que incide sobre la estructura social. (Freire, Paulo, 1968b)

En segunda instancia se busca dar respuesta al **saber popular**, el cual no posee la sistematización del saber escolar o del saber científico, sino que se acerca y logra dialogar con ellos. Nace de la relación de las personas entre sí y con sus producciones culturales (materiales o inmateriales). La cultura propicia que, tengan lecturas importantes del mundo en el cual actúan y al que transforman; ellas y ellos construyen saberes cuyo propósito es facilitar la convivencia y la interacción en su medio social. La metodología de la educación popular valora los saberes que provienen de las clases sociales menos favorecidas económicamente; respeta su cultura, su forma, su ética, su estética y su creatividad. Demuestra que todos los seres humanos, independientemente

de su condición social y de su nivel de estudios escolares, son capaces de adquirir conocimientos a través de los sentidos (oído, vista, tacto, gusto y olfato), (Lopes da Silva, 2011).

Finalmente se toma **la alimentación –y en particular la cocina–** ya que, está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad. Sidney Mintz Wilfred quien nació en 1922 y murió en el 2015, fue un antropólogo muy conocido por sus estudios sobre el Caribe , criollización , y la antropología de la alimentación, señala que "El tema de los hábitos alimenticios o alimentarios revela, así como cualquier cosa, el poder de la cultura o la tradición acumulativa, para dar forma al comportamiento alimentario. Debido a su capacidad de uso de herramientas y, finalmente, para hacer y controlar el fuego, los seres humanos comenzaron a romper los vínculos entre nuestra naturaleza animal y la comida que comíamos ... Los alimentos de diferentes pueblos, conformados por el hábitat y por nuestra historia, Un vívido marcador de diferencia, símbolos de pertenencia y de exclusión" (Mintz Sidney,2003: 39).

A su vez, hay que organizar teóricamente los saberes populares culinarios de ahí que se tome a Cristina Padilla Dieste, Doctora en antropología social, quien define que “Todas las maneras de obtener y preparar los alimentos forman parte del patrimonio intangible de las comunidades y las regiones y pueden, si entendemos su potencial, jugar un papel central en procesos orientados al desarrollo de las mismas comunidades. Las cocinas regionales muestran la vasta diversidad del entorno natural y cultural, la creatividad de las comunidades así como formas elementales de organización que además de ser prácticas cotidianas de vida son también expresiones que refuerzan los lazos de cohesión social y pueden convertirse en un medio, construido e identificado por la misma comunidad para generar dinámicas de producción de alimentos y de producciones culturales con base a las cocinas que se constituyen en razón y motivo de generación de ingresos.” (2006, : 2).

Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. Por ello en torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa. Es decir que los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar. (Padilla, 2006:1).

En este sentido la concepción de lenguaje se basa en la construcción de la significación a través de los múltiples códigos y formas de simbolizar, significación que se da en complejos procesos históricos, sociales y culturales. Lo anterior nos pone frente a la idea de competencia comunicativa planteada por Dell Hymes (1972), referida al uso del lenguaje en actos de comunicación particulares, concretos y social e históricamente situados (Lineamientos Curriculares Lengua Castellana, 1998).

## 2.2 Marco de referencia teórica

Para el desarrollo de la propuesta investigativa, fue necesario considerar argumentos teóricos que aportaran a la investigación desde la Educación Popular, ya que gracias a ellos, se definieron herramientas fundamentales para enriquecer la práctica pedagógica, la reflexión crítica y propositiva.

Es muy importante resaltar a Alfredo Ghiso Cotos, quien expone que la pedagogía crítica, en una praxis dialógica recupera su vigencia, al pensar y buscar comprender lo que sucede en las interacciones formativas, dando cuenta de caracteres, dinámicas, información, procesos, elementos y nuevas articulaciones que develan la complejidad de las construcciones y propuestas pedagógicas. Esto porque permite dar cuenta del elemento de la praxis que se mantiene en este proyecto de investigación aplicado a una escuela formal y el nivel de complejidad al articularlo a la misma.

Por otra parte, “es necesario, en los procesos formativos, romper, desaprender y transitar a nuevas formas de entender el conocer, el pensar y el indagar; para ello se tendrá que ir, permanentemente, dando pasos que permitan enfrentar las exigencias de neutralidad valórica, de sujetos asépticos, castrados políticamente o subyugados por la dominación de un pensamiento autorizado y autoritario. (Ghiso Alfredo, 2013: 107)

También, esta Marco Raúl Mejía J, plantea que hacer educación popular en el siglo XXI significa ante todo una capacidad para reconstruir esta forma de pensamiento alternativo, lo que lleva a plantearnos la manera como lo político toma forma en lo educativo a través de lo pedagógico, pero además las opciones sociales toman forma en la vida de la escuela a través de lo curricular. Por lo anterior la escuela se convierte en un lugar de saberes y encuentros no de conocimientos vacíos y nada “necesarios”, si no que trastoca otro mundo que es el de las

necesidades y especificidades contextuales de los seres que intervienen en el proceso educativo. De ahí que, la palabra pedagogía, que en si es un accionar de los actores que intervienen en el acto educativo, requiere no sólo de una reflexión sino de una práctica que siendo educativa da forma a las maneras como se conciben la sociedad, se organiza el mundo, y se plantea el futuro de la humanidad. (Mejía, Marco Raúl, 2001).

Finalmente, se toma del texto *Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo*, del autor Ramiro Delgado Salazar de la Universidad de Antioquia, elementos que aportan desde la antropología, manifestando lo siguiente: “Mediante la cuidadosa mezcla de sabores, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos universos de la comida, cada grupo humano construye fuertes relaciones sociales y simbólicas: en cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres culturales y biológicos. Cada sociedad ha codificado el mundo de los sentidos desde su propia mirada y su propia racionalidad, y en el comer están presentes las particularidades de un grupo humano. La comida es un amplio espacio de significados amarrados a nuestra historia social, el cual es un excelente terreno para hablar de diversidad cultural y de contemporaneidad” (Delgado, 2001:83)

De ahí que, “hablar de la comida sea referirse permanentemente al territorio con el cual se construyen los diversos sabores de la cultura”. (Delgado, 2001:86). Por lo que, “los universos de la comida construidos por cada grupo humano permiten pensar la identidad amarrada directamente a los diversos sabores, colores, olores, texturas, sonidos y pensamientos en los cuales hombres y mujeres recrean cotidiana y extraordinariamente su sentido de pertenencia a unos referentes propios llenos de significado”(Delgado, 2001:92)

Igor de Garine en su trabajo *Los aspectos socioculturales de la nutrición* (1995, pp. 129-169) muestra cómo en un principio el comportamiento nutricional ha sido estudiado generalmente desde tres puntos de vista: a saber el fisiológico, el psicológico y el sociocultural. La comida está en el campo psicológico y en el de la personalidad, en el mundo de lo simbólico y en el contexto de la cultura, la primera entendida como un sistema interrelacionado, dónde ésta como tal se encuentra vinculada a todos los aspectos de una sociedad. La comida recorre aspectos como las técnicas de producción, distribución, consumo, transporte y preparación, aspectos como las prohibiciones culinarias, el mundo supernatural y religioso, social y económico (Tomado de Delgado, 2001:96)

### 2.3 Estado del arte.

A continuación, se resaltan antecedentes que se consideran de gran importancia por los aportes pedagógicos y didácticos que brindan a esta investigación. Por lo tanto, se reunieron varias contribuciones que se encuentran en la educación latinoamericana y nacional. Estos son los siguientes:

El primero de ellos denominado, *Los saberes populares, una estrategia para la educación holística en la Escuela Integral Bolivariana Francisco De Miranda, Leal, Dilcia. Barquisimeto – Venezuela 2011*. El propósito del estudio fue generar reflexiones sobre los saberes populares como estrategia para la educación holística en la Escuela Primaria Bolivariana “Francisco de Miranda” ubicada en la comunidad de Cabimba del municipio Simón Planas, estado Lara. El trabajo se ubica en el paradigma cualitativo, específicamente en la metodología etnográfica, utilizándose la observación participante y la entrevista en profundidad. Los informantes claves fueron dos (2) trabajadores del campo, una señora que elabora queso artesanalmente, un adolescente que estudia sexto grado y una docente. La información fue categorizada, analizada e interpretada. Los hallazgos revelan que la comunidad se desenvuelve de acuerdo con un calendario productivo anual, en el cual tienen cabida las actividades agrícolas, crianza de animales, eventos agro-festivos, manifestaciones religiosas, costumbres culinarias y tradiciones populares, que unen a los miembros de la comunidad. Entre las conclusiones resalta que en la comunidad existen múltiples manifestaciones de saberes populares, que se pueden incluir como estrategias de educación holística, por cuanto en la ejecución de las mismas, sus protagonistas desarrollan capacidades socio-emocionales, inteligencias múltiples, espiritualidad y valoran su existencia en conexión con elementos naturales como la tierra, el agua, el aire, la flora y la fauna.

El Segundo centrado en la búsqueda de propuestas que apuntaran a la receta, pero no solo como la recolección de información y pasos a seguir, por ello se selecciona sitúa la siguiente, *La receta mucho más que un procedimiento en la cocina*, Celia Rosa Gonzales de la Flor, Universidad Nacional Mayor de San Marcos, Facultad de Ciencias Sociales. Lima, Perú. 2013. El presente, da una mirada diferente sobre un tema subyacente a los estudios sobre cocina y gastronomía, y es que la comunidad de ciencias sociales todavía no siente la necesidad de considerar, valorar y analizar dicho tema, mucho menos a las recetas culinarias, desde una mirada reflexiva y científica, que coadyuve al conocimiento de las raíces culinarias, su evolución sociohistórica, el proceso de producción de identidades de algunos grupos sociales del país, incluso su dinamismo para transitar rutas de la modernidad del nuevo siglo. Sin duda, hoy en día, la receta es uno de los principales productos esperados por los cultores gastronómicos, chefs, especialistas, amas de casa o público en general, se da por obvio este corolario y, por ello, la autora hace una particular reflexión desde las ciencias sociales, e invita con sana provocación para que los científicos sociales tomen atención de lo que pueden conocer, estudiar, interpretar y explicar en el contexto actual.

Finalmente se encuentra el trabajo llamado: *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*, Juana María Meléndez Torres, Gloria María Cañez De la Fuente, Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. 2009. El trabajo plantea que el estudio de las cocinas tradicionales puede permitir conocer las características de la vida social, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición o adaptación de saberes y prácticas culinarias. Por otra parte, se analiza cómo han

influido para que se produzca la transformación alimentaria tanto la urbanización como la globalización y las nuevas condiciones del mercado. Así mismo, plantea que las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales y para ello se expone el caso de una comunidad rural inserta en un proceso de urbanización.

Estos antecedentes fueron un punto de partida, para vislumbrar el aporte que este proyecto da desde el ámbito educativo, ya que permite plantear la idea, de los abuelos (as) desde el dominio de muchos saberes especialmente de la culinaria, por ser quienes reproducen de generación en generación la preparación de sus platos (recetas), con una cultura oral muy plena de afecto y calor humano, que son el reflejo de sus culturas y la forma como han enriquecido sus saberes culinarios.

Es primordial, comprender y evidenciar la dimensión social de la comida y su importancia, tanto para quien prepara un plato como para quien lo consume, permitiendo, generar una práctica pedagógica educativa contextualizada que traída a la escuela, fortalece los lazos de identidad y respeto por la voz del otro que se construye como sujeto histórico. (Gonzales de la Flor, 2013).

## Capítulo 3

### 3.1 Metodología.

#### 3.1.1 Paradigma de la investigación: Sociocrítico.

La metodología se situó en el paradigma socio-crítico, dado que se partió de un carácter emancipatorio y transformador, por tanto la metodología fue participativa y dialógica, pues promovió procesos participativos, donde se dio una transformación de los sujetos estudiados y a su vez del investigador, dando un verdadero sentido a la praxis, ya que se intervino desde las realidades de los actores que participaron directamente de la investigación.

#### 3.1.2 Tipo de enfoque: cualitativo.

En esta investigación se utilizó un enfoque cualitativo, que permitió estudiar la realidad en su contexto natural, tal y como sucede, intentando interpretar los fenómenos de acuerdo con los significados que tienen para las personas implicadas. De ahí que, la recuperación de los saberes populares culinarios de los abuelos (as) pongan en diálogo la educación formal, con los saberes que hay en la comunidad, en este caso desde las y los abuelos, enriqueciendo esa interacción escuela-comunidad en ese diálogo, debido a que, se permitió traer las situaciones de la cotidianidad al aula de clase, para que sean objeto de descripción, comprensión y valoración. Así pues desde lo social y cultural se desarrolló con los niños una cohesión con el contexto, permitiendo que se estimulara la creatividad, la producción textual, el rescate de la identidad y reconocimiento de los saberes populares dentro de la sociedad actual. Por lo anterior hay un aporte desde esta investigación en la búsqueda de mejorar la relación de la escuela y la comunidad (abuelos (as)).

### 3.1.3 Método de investigación, la Investigación Acción.

El tipo de método que se utilizó fué la **investigación acción, ya que posee las siguientes características:** Desde Kurt Lewin (1947):

- Es una práctica reflexiva social en la que no hay distinción entre la práctica sobre la que se investiga y el proceso de investigar sobre ella. Las prácticas sociales se consideran como "actos de investigación", como "teorías-en-la-acción" o "pruebas hipotéticas", que han de evaluarse en relación con su potencial para llevar a cabo cambios apropiados. Desde esta perspectiva, la docencia no es una actividad y la investigación-sobre-la-enseñanza otra. Las estrategias docentes suponen la existencia de teorías prácticas, acerca de los modos de plasmar los valores educativos en situaciones concretas, y cuando se llevan a cabo de manera reflexiva, constituyen una forma de investigación-acción. Si se considera una práctica social como la enseñanza como una actividad reflexiva, la división del trabajo entre prácticos e investigadores se desvanece. (Como se citó en Elliott, 1983:15).

El modelo de Elliott (1993) toma como punto de partida el modelo cíclico de Lewin, este autor tiene en cuenta las siguientes fases:

- Identificación de una idea general. Descripción e interpretación del problema que hay que investigar.
- Exploración o planteamiento de las acciones que hay que realizar para cambiar la práctica.
- Construcción del plan de acción. Es el primer paso de la acción que abarca: la revisión del problema inicial y las acciones concretas requeridas; la visión de los medios

para empezar la acción siguiente, y la planificación de los instrumentos para tener acceso a la información. (Como se citó en, Murillo, 2011:16.).

El marco metodológico presentado permitió desarrollar una estrategia pedagógica puesta en juego a partir de la acción dialógica, como medio para develar los saberes populares culinarios de los abuelos (as) de los grados terceros de la escuela normal superior de Popayán, pues fue importante valorar las historias alrededor de cada receta compartida por los abuelos (as), a los niños-as, lo que posibilitó desde diferentes perspectivas, revelar la información e interrogantes de los que estuvieron cargados estos encuentros dialógicos.

La estrategia estuvo encaminada al proceso de enseñanza-aprendizaje donde el niño (a) y su abuelo (a) se hicieron partícipes, interviniendo de manera activa, reflejándose así, algunos aspectos de la acción dialógica como: el respeto por la voz del otro, la construcción consensuada de nuevos conocimientos, el papel diferenciado de cada uno de los sujetos presentes en el diálogo y la argumentación como evidencia de una postura crítica.

Implementar la acción dialógica en el aula, permitió rescatar la importancia del encuentro dialógico como un intercambio comunicativo equitativo y respetuoso, alejado de las prácticas pedagógicas en donde se silencia la voz de los sujetos, desconociéndolos como agentes de saber y constructores de su propio conocimiento.

“Pensar la dialogicidad en el aula, entonces, permite resaltar los procesos reflexivos y críticos en el ámbito escolar, donde se distinguen los diferentes actores en un encuentro subjetivo que respeta e integra la voz del otro, en contraposición de prácticas tradicionales que silencian y despersonalizan a los sujetos de su saber, sus experiencias y su voz como principal vehículo de empoderamiento social” (Álvarez, 2012: 2).

### 3.1.4 Fases de la Investigación.

Según lo expuesto, la investigación del proyecto, se planteo teniendo en cuenta **tres fases** relacionadas entre sí para desarrollar las actividades, las cuales se despliegan de la siguiente forma:

#### **Fase 1.**

*La planificación de la acción:* Se realizó un diagnóstico el cual abarca un ejercicio de recolección y/o análisis de los conocimientos previos e inquietudes, información, de los estudiantes y los abuelos (as), con el fin de organizar las bases conceptuales pertinentes para el desarrollo de los objetivos del proyecto.

#### **Fase 2.**

*Aplicación de las estrategias de acción:* la cual consistió en brindar una serie de herramientas teóricas y prácticas para vincular a la familia- Abuelos (as) como un actor de saber histórico, donde desde la acción dialógica, se identificaron y desarrollaron estrategias para organizar actividades que ayudaran a alcanzar los objetivos propuestos.

#### **Fase 3.**

*Análisis e interpretación del proceso,* para el caso de esta investigación, fue esencial llevar a cabo un proceso de observación e interacción, que permitiera tener un sistema de recolección y análisis de las actividades, y que posibilitara además vislumbrar los logros y las debilidades de las mismas.

### **3.1.4.1 Fase 1. La planificación de la acción.**

Se realizó un diagnóstico el cual abarcó un ejercicio de recolección y/o análisis de los conocimientos previos e inquietudes, información, de los estudiantes y los abuelos (as), con el fin de organizar las bases conceptuales pertinentes para el desarrollo de los objetivos del proyecto.

Aquí se hizo una identificación de un problema, identificado este, es preciso hacer un reconocimiento o diagnóstico del mismo. La finalidad fue hacer una descripción y explicación comprensiva de la situación actual, haciendo un rastreo de información sobre el tema, y planteando las posibles acciones a desarrollar y para ello necesitó hacer una revisión documental o bibliográfica.

Se recolectó la información y se analizó e interpretó, pues cada vez que se completaba un momento en la investigación acción, se hacían registros de control, análisis e interpretación del momento, permitiendo la realización del respectivo proceso reflexivo. Donde se examinaba críticamente la evidencia, se identificaban posibles resultados, se analizaba la información y se interpretaba, si estas aportaban bases conceptuales pertinentes para el desarrollo de los objetivos del proyecto, la respuesta al interrogante de la investigación y si este generaba una transformación en los actores que participaron del proceso.

Estas series de actividades (Anexo 1) fueron pensadas teniendo en cuenta a Eliot quien plantea que “El propósito de la investigación-acción consiste en profundizar en la comprensión del profesor (diagnóstico) de su problema. Por tanto, adopta una postura exploratoria frente a cualquier definición inicial que el profesor pueda tener” (Elliot Investigación acción en la escuela, 1990:4). Por lo tanto, la investigación-acción interpreta "lo que ocurre" desde el punto de vista de quienes actúan e interactúan en la situación problema, por ejemplo, profesores y alumnos, profesores y director. Los hechos se interpretan como acciones y transacciones humanas, en vez de como procesos naturales sujetos a las leyes de la ciencia natural. Las acciones y transacciones se

interpretan en relación con las condiciones que ellas postulan, por ejemplo, como expresiones de:

(a) la comprensión que el sujeto tiene de su situación y las creencias que alberga sobre la misma.

(b) las intenciones y los objetivos del sujeto; (c) sus elecciones y decisiones; (d) el reconocimiento de determinadas normas, principios y valores para diagnosticar, el establecimiento de objetivos y la selección de cursos de acción. "Lo que ocurre" se hace inteligible al relacionarlo con los significados subjetivos que los participantes les adscriben. He ahí, por qué las entrevistas y la observación participante son importantes herramientas de investigación en un contexto de investigación-acción. (Elliot Investigación acción en la escuela, 1990).



<sup>1</sup>Por lo anterior se tomó como punto de partida la observación e interacción directa con la población del trabajo, por ello se utilizó la entrevista directa e indirecta, y el diálogo. Así pues, como lo plantea Paulo Freire “Ambos, educador y educandos, se educan entre sí mientras se establece un diálogo en el cual tiene lugar el proceso educativo; logrando con la «Educación Problematizadora» se apunta claramente hacia la liberación y la independencia, pues destruye la pasividad del educando y lo incita a la búsqueda de la transformación de la realidad, en la que opresor y oprimido encontrarán la liberación humanizadora (Freire, 1968: 67) lo que permitió conocer los miembros de la comunidad educativa (Abuelos (as), Profesores y Niños (as)) y situarse desde el punto de vista de los implicados, pues son ellos los que ofrecen desde sus sentires, la posibilidad de dar inicio al proceso de investigación, partiendo desde las situaciones sociales que ocurren en su vida diaria.

---

<sup>1</sup> Diálogo primera actividad desarrollada con los abuelos. 22 sep 2016 corredores, Escuela Normal Superior de Popayán – Primaria, foto tomada por Yissel Anacona



2



3



4

Las actividades desarrolladas en la Fase 1 se enfatizaron en la socialización, motivación y estimulación desde la acción dialógica para la recuperación de los saberes populares culinarios, ya que estas me permitieron identificar las problemáticas, las falencias y fortalezas, de los niños (as)

---

<sup>2</sup> Socialización con los abuelos sobre la propuesta investigativa y vinculación. 22 sep 2016 Aula Máxima Escuela Normal Superior de Popayán – Primaria Fotografía de Yissel Anacona

<sup>3</sup> Actividad, Primera tertulia con los abuelos y las abuelas 22 de septiembre de 2016 Fuera del aula bloque 2 primaria

Fotografía de Leidy Ordoñez

<sup>4</sup> Actividad Primera tertulia con los abuelos y las abuelas 22 de septiembre de 2016. Aula Máxima – Fotografía de Leidy Ordoñez

y abuelos (as), con el fin de tener un punto de partida para el desarrollo de la fase 2 aplicación de la o las estrategias de investigación y así tener un buen proceso investigativo desarrollado desde un punto de partida brindado por los sujetos principales de la investigación.



5



6



7



8

---

<sup>5</sup> Actividad primera tertulia con los abuelos y las abuelas 22 de septiembre de 2016. Aula Máxima. Fotografía de Leidy Ordoñez

<sup>6</sup> Socialización de la experiencia con la intervención de las docentes de grupo, abuelos (as), Niños (as). Fotografía de Leidy Ordoñez (2016)

<sup>7</sup> Socialización a los estudiantes sobre la propuesta investigativa 2016. Fotografía de Leidy Ordoñez (2016)

<sup>8</sup> Grupo de niños (as), reconstruyendo saberes populares culinarios con sus abuelos (as) Fotografía de Yissel Anacona (2016)



9



10

<sup>9</sup> Realización de entrevista grupal a los abuelos, desarrollada alrededor de un compartir. Fotografía de Yissel Anacona (2016)

<sup>10</sup> Presentación de los abuelos (as) participantes por grado. Fotografía de Leidy Ordoñez (2016)

11

**Recuperación de memorias de la visita de los abuelos**

1. De la visita de los abuelos a la escuela ¿Qué fue lo que más te gustó de lo que contaron sobre los mitos y leyendas? Descríbelo y colorea la imagen.

A mi me gusta lo de el serpiente morada y tambien me gusta feliz cuando me contaron la vida de ellos eso fue muy curioso fue y eso fue lo que me gusta



**Recuperación de memorias de la visita de los abuelos**

1. De la visita de los abuelos a la escuela ¿Qué fue lo que más te gustó de lo que contaron sobre los mitos y leyendas? Descríbelo y colorea la imagen.

Mi abuela nos contó sobre su vida ella era una persona muy humilde, de corazón, buena y simpática ella nos contó las mitas y leyendas de Colombia sobre la pata sala, el guandó, la viuda y la bruja nos contó donde nació, donde estudio y donde vivió.



**Recuperación de memorias de la visita de los abuelos**

1. De la visita de los abuelos a la escuela ¿Qué fue lo que más te gustó de lo que contaron sobre los mitos y leyendas? Descríbelo y colorea la imagen.

La abuela de Stefany  
A mi me gusta cuando la abuela de Stefany nos conto cuando jugaba con las tuzas de chocolate para divertirse.



**Recuperación de memorias de la visita de los abuelos**

1. De la visita de los abuelos a la escuela ¿Qué fue lo que más te gustó de lo que contaron sobre los mitos y leyendas? Descríbelo y colorea la imagen.

La abuela nos conto fue cuando a ellos les tocaba coger cafe pa que el patito les diera gaseosa. Un día ellos sintieron un ruido en el ¡vieron que salian puros fiata y se asomaron y habia una nea sintier algo fuerte en el tech y en el cuende y el cogio la correa dandito.

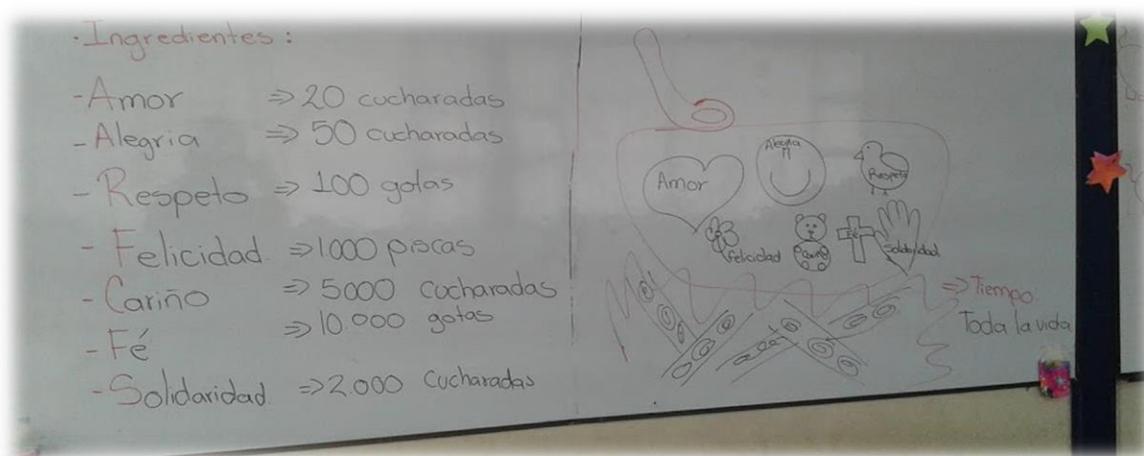


<sup>11</sup> Recuperación de algunas memorias escritas de los niños (as) de grado segundo sobre sus pensamientos y sentimientos de las visitas de los abuelos (as). Fotografía de Leidy Ordoñez (2017)



12

### RECETA PARA LA AMISTAD



13

<sup>12</sup> Niños (as), plasmando lo que más les gusto de la visita desarrollada por los abuelos (as). Fotografía de Leidy Ordoñez (2017)

<sup>13</sup> Receta de la amistad primer actividad de acercamiento, para comprender los parámetros de las recetas, realizada y construida con los niños y niñas. Fotografía de Leidy Ordoñez (2017)

### 3.1.4.2 Fase 2. Aplicación de las estrategias de acción

La cual consistió en brindar una serie de herramientas teóricas y prácticas para vincular a la familia- Abuelos (as) como un actor de saber histórico. Desde la acción dialógica, se identificaron y desarrollaron estrategias para organizar actividades que ayudaran a alcanzar los objetivos propuestos.

Para Elliott (1993), una actividad es un enunciado que relaciona una idea con una acción. Una pregunta (idea) con unas respuestas (acción). Esta acción es deliberada y está controlada, se proyecta como un cambio cuidadoso y reflexivo de la práctica. Se enfrenta a limitaciones políticas y materiales, por lo que los planes de acción deben ser flexibles y estar abiertos al cambio. Se desarrolla en un tiempo real.

Además estas acciones estratégicas buscaron que:

El lenguaje verbal en el marco de la escuela, y más puntualmente en el aula, se constituye como una fuente de construcción de conocimientos, de identidades individuales y colectivas, de pertenencia al grupo, de participación, de reconocimiento de pautas sociales de interacción; en síntesis, se constituye como garante de la socialización activa de las prácticas sociales, a partir del reconocimiento de la voz de cada uno de los sujetos presentes en el aula. (Álvarez, 2012: 5).

De tal modo, identificaron las estrategias de la acción dialógica para diseñar e implementar una secuencia de actividades que posibilitaron el desarrollo del objetivo general de investigación. Por esta razón, se tuvo en cuenta lo postulado por Paulo Freire quien define que la educación es ante todo comunicación y dialogicidad, es una práctica política, social, ética y de libertad (1973).

Con todo lo anterior se buscó que los niños y niñas desarrollaran una lectura de su contexto más crítica y propositiva, partiendo del diálogo con los mayores (abuelos (as)), desde los saberes culinarios los cuales fueron el pretexto para desarrollar la estrategia pedagógica de la acción

dialógica en el aula, lo que permitió el reconocimiento de sí mismos, como sujetos que actúan en una sociedad y que además son capaces de ver más allá de lo evidente, para poder así reinterpretar el mundo y, de paso construir sentidos transformadores de todas las realidades abordadas. (Lineamientos 1998).

En el proceso de la fase 2, se desarrolló toda la planeación pedagógica y didáctica, a partir de los referentes teóricos de la Educación Popular especialmente Paulo Freire- pedagogía Del Oprimido, donde plantea: La educación como una práctica de libertad en donde es necesario trabajar bajo una educación problematizadora y donde se toma la dialogicidad, como dispositivo central del proceso educativo. De este modo, la metodología freireana es eminentemente problematizadora, dialógica y crítica. En torno a dicha acción-reflexión y a través del diálogo, los educandos y los educadores se constituyen en sujetos. (Freire. 1967)

En esta misma línea, Alfredo Ghiso Cotos- Formar En Investigación Desde La Perspectiva De La Educación Popular, quien aporta a esta propuesta formativa e investigativa, ya que, no se pretende hablar de los otros, de sus contextos y de sus textos; sino con los otros, en sus contextos y desde sus textos... La investigación dialógica, como las prácticas pedagógicas críticas forjan ambientes en los que el otro, el silencio, recupera su voz, conquista su expresión como diferente y por lo tanto el conocimiento... (Ghiso, 2013: 118.)

Finalmente, Marco Raul Mejia- Maestras Y Maestros Investigadores. “La Sistematización, dado que en su texto, plantea que: La acción nos permite reconocer la práctica como fuente de saber y conocimiento”... (Mejia, 2001:4), por lo que, toda acción realizada con los sujetos de la investigación, traerá consigo, la recuperación de prácticas populares, que aportaran a la investigación. De ahí, que como lo plantea el mismo autor, sean primordiales los procesos de la sistematización, pues, “significa construir una reflexión que desde otro lugar nos permita un

diálogo crítico entre los procesos que se generan en el saber y los que se dan en el conocimiento”... (Mejia, 2001: 5). Logrando que no se caiga en el mero activismo.

De esta manera, los autores antes mencionados, aportan elementos que parten de la Investigación en Educación Popular y permiten, aterrizar las reflexiones a las características necesarias, donde los procesos no se vean inconclusos, ni pierden el horizonte de mi propósito investigativo.

A continuación se muestran dos ejemplos de la planeación de actividades ejecutadas, para dar continuidad y desarrollo al proyecto:

Fase 2. Aplicación de las estrategias de acción.					
Actividad No 6. 25 de Agosto de 2017					
Tema Autor	Saberes	Actividades			Propósito
		Inicio	Desarrollo	Cierre	
<p><i>Diálogo de saberes</i></p> <p>German Mariño</p> <p>El diálogo como desequilibrio conceptual, la cual tiene un origen piagetiano, una característica positiva es identificar con antelación las ideas previas de nuestro interlocutor lo que permite entonces, pasar a anticipar los elementos que podría ponerlos en crisis, además para el desequilibrio tenemos que involucrar aspectos socioefectivos, lo que nos conduce a hablar</p>	<p>Diálogo Saberes Recetas culinarias</p>	<p>Bienvenida a los abuelos (as) y los niños (as)</p> <p>Actividad: <b>Segundo encuentro de saberes culinarios.</b></p> <p><b>Hablando con los sabedores.</b></p> <p>Para esta experiencia los estudiantes y los abuelos que participan de la investigación, la maestra mediadora explica a los miembros que van a participar de la actividad, en que consiste, primero se organiza el salón de forma circular, para iniciar el diálogo con los sabedores</p>	<p>-</p> <p>Iniciamos la actividad, organizando al grupo de niños, niñas y abuelos, con una disposición de atender y escuchar lo que tenían para decir y preguntar sin temor cuando se generará una duda.</p> <p>Se realiza la identificación de platos típicos y algunos alimentos que se consumían más.</p>	<p>-Para finalizar el desarrollo de la actividad los niños y niñas registran lo que más les llame la atención de lo dialogado con los abuelos (as), Se generan preguntas que permitan a los niños y niñas identificarse con una región, por ejemplo si se habla de las empanadas de pipan ¿de que región son?</p>	<p>Reconocer la identidad de los abuelos (as) desde las historias de vida que se narran alrededor de la comida (Receta)</p>

<p>más de las creencias que de los saberes.</p> <p><i>P. 215, pedagogías y metodologías de la educación popular, "Se hace camino al andar"</i></p>		<p>los abuelos quienes se enfocan en comentarle a los niños y niñas sobre los alimentos que consumían en su época y porque razones ellos aprendieron a cocinar.</p> <p>El diálogo se organiza según el argumento con el que inicie el abuelo o abuela pues no hay una estructura de la cual no salir, solo una temática la que ellos ya conocen los saberes culinarios.</p>			
--	--	---	--	--	--

<b>Reflexión</b>	
Problemáticas	Avances
<p>Algunos niños y niñas se sentían “desplazados” por sus compañeros ya que sus abuelos no podían participar, por lo que propusieron que si su mamá podía asistir a la actividad.</p> <p>Algunos abuelos (as) no tenían un tono de voz alto por lo que algunos niños perdían el interés o no entendían muy bien lo que decían por lo que se debía intervenir y reiterar lo que estaba diciendo el abuelo (a).</p>	<p>La convocatoria realizada para que los abuelos asistieran a este encuentro fue muy buena, incluso las maestras directoras de grupo de cada grado fueron muy colaboradoras.</p> <p>Los niños lograron que sus abuelos participaran con mucho agrado de la actividad</p> <p>Los abuelos (as) manifestaron gran alegría al participar nuevamente en un espacio escolarizado compartiendo lo que ellos saben</p> <p>Se logra vincular nuevos abuelos (as) en el desarrollo de la actividad pues los niños muy motivados en participar activamente de la recuperación de los saberes culinarios, por ello la participación de los abuelos aumenta ya que los niños (as) presionan a sus abuelos para que asistan y los demás niños los conozcan y compartan con ellos.</p> <p>Los niños (as) realizan muchas preguntas el hecho de darles la palabra a los abuelos de dialogar y generar relaciones horizontales les permite a los niños realizar lo que nosotros llamaríamos preguntas ingenuas pero desde esas preguntas que realizan los pequeños es que se construye la actividad, se ve en ellos que disminuye el temor a hablar en público y se genera más disposición para escuchar a los demás.</p>

*Tabla 1. Tomada del Elemento de planeación de clase ENSP, programa de formación complementario 2011, ajustado, Elaboración personal 2017.*

Fase 2. Aplicación de las estrategias de acción.					
Actividad No. 8. 22 de Septiembre de 2017					
Tema Autor	Saberes	Actividades			Propósito
		Inicio	Desarrollo	Cierre	
<p>Acción dialógica</p> <p><i>Paulo Freire</i></p> <p><i>“No hay palabra verdadera que no sea una unión inquebrantable entre acción y reflexión y, por ende, que no sea praxis. De ahí que la palabra verdadera sea transformadora del mundo. El diálogo implica un encuentro de los hombres para la transformación del mundo, por lo que se convierte en una exigencia existencial”</i> (Pedagogía del oprimido, p. 16)</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- La culinaria</li> <li>- La Colaboración</li> <li>- Une para la liberación</li> <li>- La organización</li> <li>- La síntesis cultural.</li> </ul>	<p>Bienvenida a los abuelos (as) y los niños (as)</p> <p>Actividad: <b>Generando diálogo a partir de experiencias sensoriales.</b></p> <p>La maestra mediadora explica a los miembros que van a participar de la actividad, en que consiste, la cual busca generar recuerdos e ideas que faciliten el diálogo y la mediación en la institución educativa desde los saberes populares culinarios.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- la actividad, organizando 3 grupos, para rotar en los 3 salones, en cada uno de ellos se vivenciará una actividad sensorial, en el primero actuarán los sentidos del tacto y el olfato, en el segundo el de la visión y el gusto, en el tercero el oído y la visión. En cada estación ellos irán recordando recetas culinarias que tengan algunos elementos que pueden percibir. Después de esta serie de</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Para finalizar el desarrollo de la clase, la maestra Realizara, un panel donde se hará la presentación de las recetas y la reflexión de la actividad. Con todo el grupo participante</li> <li>-El grupo más creativo recibirá un premio</li> </ul>	<p>Realizar dinámicas y ejercicios que faciliten la interacción de abuelos (as), niños (as) y posibiliten la observación de los aportes de la acción dialógica a la recuperación de los saberes populares culinarios.</p>

			estaciones los abuelos y los estudiantes se organizaran por grupos para realizar una receta en compañía, deben inventar una forma creativa de presentarla al público los demás miembros que están participando		
<b>Reflexión</b>					
<b>Problemáticas</b>			<b>Avances</b>		
<p>Al organizar 3 salones para mí como investigadora, fue difícil observar todo el desarrollo, pero para desarrollar la actividad se tuvo en cuenta 2 personas más que me colaboraron con dicha observación.</p> <p>Las actividades al ser sensitivas despertaron en los abuelos, recuerdos nostálgicos y felices a su vez, la parte más difícil para ellos fue cuando debieron estar vendados de los ojos porque solo debían actuar los sentidos del olfato, tacto y gusto. Ellos sentían mucho temor al tocar elementos, pero luego comprendieron que la experiencia no les hizo fallar en la identificación de los elementos y después de eso ellos contaron narraron a los niños y niñas que recuerdos les traían estos elementos, también les dieron algunas recetas sobre lo que se podía preparar.</p>			<p>La organización del espacio se dio con anterioridad, lo que permitió que al día siguiente en la actividad los abuelos (as), niños (as) se sintieran cómodos, al brindarles la explicación sobre la rotación que se desarrollaría en cada estación, la participación aumento pues los abuelos (as) querían mirar todo lo que se había preparado para ellos. Los abuelos (as), se sentían más cómodos dialogaban más se interpeaban entre sí, se colaboraban, realizaban preguntas a los niño (as)</p> <p>Los niños (as), por su parte se mostraban muy dispuestos a escuchar y aprender sobre lo que estaban hablando los abuelos, entre estas narraciones culinarias, se ahondo en algunos temas como la violencia, contra la mujer y la importancia de reconocer que esta tiene un papel muy</p>		

	<p>bello en la tierra y que no es únicamente la cocina, que los hombres también lo pueden hacer.</p> <p>La creatividad estuvo a flor de piel, pues con los elementos de comida existentes los abuelos (as), crearon platos de comida, también, hablaron sobre sus regiones y como se preparaban en una u otra.</p>
--	--

*Tabla 2. Tomada del Elemento de planeación de clase ENSP, programa de formación complementario 2011, ajustado, Elaboración personal 2017.*

### **3.1.4.3 Fase 3. Análisis e interpretación del proceso**

Para el caso de esta investigación, de recuperación de los saberes populares culinarios desde la acción dialógica, como estrategia para el análisis de actividades, fue esencial llevar a cabo un proceso de observación e interacción para seguir esta metodología.

Este proceso dentro de la IA (Investigación acción), fue de tipo reflexivo, ya que la información obtenida permitió identificar evidencias para socializar experiencias y aprendizajes. Lo anterior implicó que se hiciera una recolección y análisis de información, de los elementos obtenidos en las actividades realizadas con los abuelos (as), niños (as), para generar reflexiones, analizar, e interpretar lo ocurrido, para a partir de las evidencias, asegurar el impacto transformador obtenido en el aula.

Es necesario resaltar que esta fase fue explícitamente cualitativa, pues se abordó desde las habilidades y cualidades humanas, aquí se buscó que el diálogo en el que los actores se encontraron fuera recíproco y constructivo sujeto a sujeto, para que así se diera una construcción consensuada de nuevos conocimientos, en donde los intereses del otro fueran espacio de escucha, producción y búsqueda constante.

Por lo tanto, hacer partícipes a los miembros de la familia favoreció, por una parte, narrar la historia propia, lo que implica una resignificación de sus propias vidas o experiencias individuales y colectivas. Por otra parte, narrar sus experiencias históricas, tanto individuales como colectivas, hacía emerger un conocimiento nuevo, el de una historia que no estaba escrita en ningún texto (Garcés Duran, 1996).

Otro elemento que permitió realizar el análisis y la interpretación del proceso investigativo fue, la creación de un “semillero de recetas” (Anexo 2), lo que permitió recolectar los saberes populares culinarios de los abuelos, de los niños y niñas de grado tercero de la Escuela Normal Superior de Popayán, Básica Primaria. Lo anterior se realiza con la intención de poder mostrar

algunos elementos del proceso de recuperación de saberes culinarios y a su vez, sistematizar la recolección de información obtenida de los saberes populares culinarios, desde la acción dialógica.

Es necesario resaltar que la etapa de análisis e interpretación, fue explícitamente cualitativa, pues se trabajó desde las habilidades y cualidades humanas, el propósito fue desarrollar condiciones que me permitieran dar respuesta al planteamiento de investigación, desde el modelo investigativo, en cuanto a técnicas e instrumentos de la misma. Teniendo en cuenta que, la forma de los datos en este tipo de investigación, generalmente son descripciones textuales de la observación, se realizaron los registros teniendo en cuenta el lenguaje de los sujetos con sus palabras auténticas, pues posteriormente estas, resultaron vitales dentro del proceso de interpretación, debido a que se convirtieron en resultados y descubrimientos de la investigación.

La técnica principal y fundamental del proceso de investigación fue la Observación participante en la que se realizó observación directa, pues con anterioridad se habían definido los aspectos a observar frente al comportamiento de los participantes; y también la Observación indirecta, porque se dirigió el grupo para obtener la información deseada, esto se logró mediante preguntas que fueron enfocadas al objetivo de investigación y a la pregunta problematizadora.

Para llevar a cabo estas observaciones se diseñó un instrumento que permitió organizar, sintetizar y registrar los datos observados y registrados en un cuaderno de notas, en esta matriz, se recopilaron los datos de la observación directa e indirecta, ya que ella contenía unos indicadores previamente definidos para la observación y a su vez permitía evidenciar los posibles resultados generados desde la acción dialógica instaurada en el aula.

A continuación, se muestra la matriz de observación:

### Matriz de observación (Ficha de observación) Fase1

Ficha de Observación

Actividad No. 4

**Fecha:** 21 de Noviembre de 2016

**Tema:** La Experiencia:

**Propósito:** Socializar y compartir las recetas familiares que indagaron con los abuelos, con el fin de realizar una muestra final que permita observar el hacer y sentir en la cocina familiar, desde la experiencia.

**Hallazgos:**

Palabras relevantes	
Participación:	<p>Los estudiantes estaban muy orgullosos de su trabajo por lo que querían mostrarlo y compartirlo con sus pares y la maestra, (DC4.ENSP.LVOG1) al preguntar quién deseaba iniciar con la exposición 5 niñas y 4 niños corrieron frente al tablero para iniciar, por lo que se debió enumerar para la participación. (DC4.ENSP.LVOG2)</p> <p>Al salir al frente debían sostener la cartelera y exponer a la vez (DC4.ENSP.LVOG3) con el primero que participo se dieron cuenta que era difícil hacer las 2 cosas a la vez, (DC4.ENSP.LVOG4) por lo que entre ellos se organizaron y se ayudaron para sostener la cartelera, fue un evento que solucionaron ellos mismos. (DC4.ENSP.LVOG5)</p> <p>Niño A8 vení ayúdame a sostener aquí y yo ahora te ayudo. (DC4.ENSP.LVOG6)</p> <p>Niño A4 ¿profesora puedo ayudarle?, perame ya voy. (DC4.ENSP.LVOG7)</p> <p>Al preguntar por la receta familiar, lo que hacían los niños y niñas era leer lo que decía la cartelera, (DC4.ENSP.LVOG8) pero al preguntar ¿cómo se habían sentido, en que habían ayudado, que preguntas</p>

	ellos habían hecho a los abuelos? Los niños dejaban de lado la receta como tal y se concentraban en la experiencia que habían tenido, y hablaban con más tranquilidad. (DC4.ENSP.LVOG9)
Experiencia	<p>Los niños y niñas empiezan a narrar como había sido su encuentro durante el fin de semana con los abuelos (as), y el momento que compartieron con ellos y lo más significativo de él, (DC4.ENSP.LVOG10) para mí, en mi postura de maestra investigadora fue importante confirmar que los niños hablan más de lo que sabe y conocen, de sus experiencias, de su día a día, (DC4.ENSP.LVOG11) tal y como manifiesta Freire: la lectura del mundo de los educandos, debe ser tomada como punto de partida en la relación educador-educandos, ya que desde ahí se dará una relación mucho más horizontal entre maestro y estudiante, además de demostrar que el saber no solo existe en el maestro, o en la escuela que el saber es amplio y que existen varios tipos de saber que son tan importantes como las matemáticas por ejemplo. (DC4.ENSP.LVOG12)</p> <p>Los niños mostraban disposición de escuchar a los demás y a su vez poder compartir con los demás la receta familiar que sus abuelos les habían compartido, (DC4.ENSP.LVOG13) “saber escuchar es una actitud de respeto a los saberes de experiencia del pensamiento propio que nace de la experiencia” Diccionario Paulo Freire, (DC4.ENSP.LVOG14) Los niños y niñas valoraron el saber de sus abuelos y lo reconocieron, (DC4.ENSP.LVOG15) el niño A15 dice por favor me escuchan les voy a contar como se hacen los envueltos de choclo, el pequeño se para frente a sus compañeros con la cartelera, que le ayuda a sostener uno de sus compañeros, primero les leeré los ingredientes que se necesitan, los menciona uno a uno, ahora les diré como se prepara y lee la preparación, (DC4.ENSP.LVOG15) luego cuando se le pregunta pudiste realizar la receta con tu abuela el niño dice: No es que mi abuela estaba enferma pero aun así me ayudo dándome la receta. (DC4.ENSP.LVOG16)</p> <p>El tema generador (las recetas familiares), se convierte en el motor de la experiencia (DC4.ENSP.LVOG17) pues alrededor de la cocina, del alimento, del plato de comida, con su proceso de preparación se convierte en una de las mayores experiencias vividas por todas las personas alrededor de toda su existencia, (DC4.ENSP.LVOG18) hablar de esto dentro del aula se convierte en un tema</p>

	<p>común para hablar y reconocido dentro de la escuela formal (DC4.ENSP.LVOG19) porque dialoga con oposiciones en un equilibrio inestable, pues es algo del día a día de todos los seres vivos que se deja por fuera de la educación. (DC4.ENSP.LVOG20)</p> <p>Niño A16, nosotros nos reunimos con mi abuela, mi mamá, mi tía, habían varias personas de mi familia (DC4.ENSP.LVOG21) e hicimos las empanadas de pipan que son típicas de Popayán, y tomamos con café, (DC4.ENSP.LVOG22) profe fue muy chévere porque preparamos todo juntos y compartimos en familia (DC4.ENSP.LVOG23) además me dejaron ayudar y aprendí que ingredientes eran necesarios, y como prepararlas. (DC4.ENSP.LVOG24) Lo que hace que, se de una adquisición de técnicas, conocimientos, habilidades relativas al desempeño de ciertas tareas, en este caso a una de más antiguas de la humanidad la cocina y la preparación de los alimentos, planteado desde la recuperación de los saberes populares culinarios. (DC4.ENSP.LVOG25)</p> <p>Todos los niños y niñas que tuvieron la oportunidad de realizar la actividad con los abuelos (as), (DC4.ENSP.LVOG26) adquirieron valores significativos dados por la experiencia vivida, los cuales se expresan en el dialogo instaurado con sus pares, (DC4.ENSP.LVOG27) de esta manera lograron hacer una lectura de sus contexto, que partió de la experiencia real que compartieron con sus abuelos (as), (DC4.ENSP.LVOG28) “leer y escribir para Freire, son prácticas y experiencias que suceden en un mismo tiempo porque entiende que el “acto de conocer” se da en tiempos y espacios indisolubles del saber”, (DC4.ENSP.LVOG29) esta estrategia además ha permitido hasta el momento desarrollar y mejorar las habilidades comunicativas de los estudiantes, (DC4.ENSP.LVOG30) desde el ámbito de la alfabetización formal en la que se encuentran los niños y niñas y la habilidades sociales que se dan desde el compartir con su día a día de manera consciente y reflexiva. (DC4.ENSP.LVOG31)</p>
Trabajo Creador:	<p>Los niños y niñas realizaron las carteleras de diversas maneras, pues a ellos no se les dijo como hacerla, solo se le dieron pautas para tener en cuenta a la hora de realizar su presentación, (DC4.ENSP.LVOG32) y algunos aspectos a tener en cuenta, como lo fueron hablar fuerte escuchar, tratar de no leer mucho la cartelera. (DC4.ENSP.LVOG33)</p> <p>Algunos de ellos solo utilizaron solo imágenes para describir la receta y la actividad que habían compartido con sus familias, (DC4.ENSP.LVOG34) pues no fue solo un acto donde participo el abuelo</p>

o abuela, también intervinieron otros miembros de la familia, todas mujeres, tías, hermanas, primas, abuelas, madres, (DC4.ENSP.LVOG35) quizás y me atrevo a hacer un juicio de valor solo a la mujer se le ha atribuido el asunto de alimentar y hacerse cargo de la preparación de los alimentos, porque en la historia este siempre ha sido su papel principal. (DC4.ENSP.LVOG36)

En este trabajo de creación de un plato de comida de una receta familiar, (DC4.ENSP.LVOG37) se va observando un elemento como: Niño A17 Esta receta que les voy a compartir es la receta que le compartió, la abuela de mi abuela, y mi abuela, a mi mama y ahora la sé yo, (DC4.ENSP.LVOG38) este compartir de generación en generación también hace que en algunos casos el uso de ingredientes se modifiquen, (DC4.ENSP.LVOG39) quizás por la inmediatez de conseguir algunos elementos ya listos o agregar uno u otro al gusto, este plato se va mejorando, podría decirse que se va recreando. (DC4.ENSP.LVOG40)

Por lo anterior “Nadie educa a nadie, nadie se educa solo; las personas se educan entre sí, mediatizadas por el mundo”. Freire, 1981 pedagogía del oprimido, (DC4.ENSP.LVOG41) esto se trae a colación porque nos educamos los unos a los otros, (DC4.ENSP.LVOG42) en la interrelación subjetiva que se va dando con otros seres humanos que nos hacen pensar en los puntos de encuentro desencuentro que poseemos tanto en el lenguaje como en lo cultural, (DC4.ENSP.LVOG43) y como esas relaciones forjan en nosotros un yo completamente diferente aun que el de nuestro primer contacto el familiar, (DC4.ENSP.LVOG44) de ahí que siempre necesitemos mediar con el mundo para educarnos y comprenderlo. (DC4.ENSP.LVOG45)

La recuperación de los saberes culinarios de los abuelos (as), con los niños y niñas de grado 2, exige primero acercarse al contexto concreto/vivido para de ahí llegar al contexto teórico (DC4.ENSP.LVOG46) y demostrar que se puede realizar transversalidad de áreas (DC4.ENSP.LVOG47) desde un elemento tan común como la preparación de un alimento, (DC4.ENSP.LVOG48) lo que requiere la curiosidad, la problematización, la creatividad, el diálogo, la vivencia de la praxis y el protagonismo de los sujetos (FREIRE, 1995). (DC4.ENSP.LVOG49)

<p>Testimonios:</p>	<p>Niño A18 Mi abuelo me dio la receta del dulce de leche, (DC4.ENSP.LVOG50) mi abuelo me conto como el ayudaba a la mamá a realizar este dulce y como después con mi abuela lo preparaban para navidad y hacer el plato navideño, (DC4.ENSP.LVOG51) mi mamá nos ayudó al abuelo y a mí a preparar este poquito de dulce para que ustedes puedan probar, saca un tarro con el contenido y comparte a cada uno de sus compañeros un cucharita de dulce. (DC4.ENSP.LVOG52)</p> <p>Niña A19 Yo me reuní con mi vecino y él me dijo como se elabora la panela, (DC4.ENSP.LVOG53) me sentí bien con él porque me contó cómo se hace la panela, (DC4.ENSP.LVOG54) me ayudo y me felicito por tener en cuenta su historia. (DC4.ENSP.LVOG55)</p> <p>Niña A1 Profe quiero darle las gracias porque por usted ahora puedo compartir más tiempo con mis abuelos, y disfruto con ellos de lo que me cuentan (DC4.ENSP.LVOG56) y ellos están felices de verme, (DC4.ENSP.LVOG57) para mi esta actividad fue muy divertida con mi abuela hicimos rosquillas y ella me dejo ayudarle a cortarlas como una flor y le ayude en todo y estuve muy feliz y mi abuela también. (DC4.ENSP.LVOG58) Al final comimos rosquillas con dulce, nos quedaron muy ricas. (DC4.ENSP.LVOG59)</p>
<p>Comunicación:</p>	<p>Ser persona es relación, es el diálogo infinito con el otro. (DC4.ENSP.LVOG60) Sin la apertura a la alteridad del otro no es posible pensar en la constitución de la subjetividad. (DC4.ENSP.LVOG61) Los seres humanos se hacen en el encuentro, en el acto de escuchar, en la comunicación y en el diálogo con los otros. (DC4.ENSP.LVOG62) Es en el reconocimiento del otro como alteridad que el yo, se constituye como persona. (DC4.ENSP.LVOG63) Por eso, solo el diálogo, que implica un pensar crítico, es capaz también de generarla. (DC4.ENSP.LVOG64) Sin él no hay comunicación y sin ésta no hay verdadera educación. (DC4.ENSP.LVOG65)</p> <p>Al final, según Freire la comunicación verdadera no parece estar en la exclusiva transferencia o transmisión del conocimiento de un sujeto al otro, sino en su coparticipación en el acto de comprender la significación del significado. (DC4.ENSP.LVOG66) Algunos de los niño (as) compartieron una receta familiar que había sido compartida de generación en generación, pero no era la transferencia del conocimiento eran los elementos de identidad que se encontraban de tras de ella los que eran el elemento primordial de la actividad, (DC4.ENSP.LVOG67) se da ese reconocimiento como se percibe niña A21</p>

	<p>yo le ayude a mi abuela a echar la canela la leche los clavos, me sentí muy feliz al compartir con mi abuela, ella me contaba historias de cuando era niña y la mamá de ella le preparaba la natilla para navidad, (DC4.ENSP.LVOG68) ella se puso a contarme que en navidad siempre el plato debía tener la natilla, los buñuelos, la rosquilla con dulce, el queso y que todo lo preparaban en la casa, pero que eso ya casi no se hacía, que era una tradición que se estaba perdiendo. (DC4.ENSP.LVOG69)</p> <p>La comunicación verdadera, es la intercomunicación, (DC4.ENSP.LVOG70) ya que los niños (as) al comunicarse con los otros que en este caso son sus abuelos (as), comprenden la subjetividad de ellos ya que cambia por las épocas en que vivieron y como fueron criados, (DC4.ENSP.LVOG71) el niño A22 dice mi abuela dijo que dada muchas gracias al reconocimiento que le estaban dando a la labor de la mujer en la cocina, (DC4.ENSP.LVOG72) dijo la niña A23 pero profe si a mí no me gusta cocinar solo comer hay algún problema en que yo no quiera ayudarle a mi abuela. (DC4.ENSP.LVOG73) Respuesta: El cocinar no es una actividad solo de las mujeres hay muchos hombres que hoy cocinan, no tiene nada de malo que no quieras cocinar, hoy muchos hombres se dedican a cocinar y eso no los hace menos hombres. (DC4.ENSP.LVOG74)</p>
Saber popular culinario:	<p>Las recetas de cocina son una práctica social, (DC4.ENSP.LVOG75) que permiten a los niños, niñas, abuelos y abuelas, reflexionar sobre los cambios que se han ido dando en los mismos y las posibles causas de ello. (DC4.ENSP.LVOG76)</p> <p>Niña A18 Mi abuela mi dijo que antes la natilla la tenían que preparar con el maíz y todas esas cosas, pero que ahora es más fácil, porque ya viene lista para comprar, (DC4.ENSP.LVOG77) pero me dijo que aun así tenía una forma de prepararse solo que con esta uno se demoraba menos tiempo, y me preparo, (DC4.ENSP.LVOG78) profe y yo le ayude, quedo más rica, me gustó mucho sabia como a arequipe (DC4.ENSP.LVOG79). Con lo mencionado por la niña, les realice la siguiente pregunta ¿y creen que cual es más saludable la natilla que se debe preparar hasta los ingredientes o la que ya viene lista para hacer? (DC4.ENSP.LVOG80), los niños dijeron en coro: la de antes, porque seguro no tenía tantos químicos (DC4.ENSP.LVOG81). Fue una intervención que sirvió para reflexionar sobre el tipo de alimentación que se está llevando en la actualidad (DC4.ENSP.LVOG82), también les dije ¿qué les gusta más la comida de la mami con las verduras o la hamburguesa de la calle?, dijeron que la hamburguesa</p>

sabia mejor, que se podía comer de vez en cuando y que las verduras eran feas (DC4.ENSP.LVOG83), entonces, les dije ¿qué creen que les hace más daño al comer, la hamburguesa o las verduras?, la respuesta fue la hamburguesa porque nos engorda y hace daño a la salud, pero es que sabe mejor (DC4.ENSP.LVOG84), Niño A 14 pero profe yo me como las verduras así sea obligado por que mi mamá dice que me hacen bien y las debo comer, todos reímos (DC4.ENSP.LVOG85)

Esa mirada comprensiva y reflexiva en torno al saber popular, sin ser ingenuo ni idealista, parte de la propuesta (DC4.ENSP.LVOG86) que “Sólo existe saber en la reinención, en la búsqueda inquieta, impaciente, permanente que los hombres hacen del mundo, con el mundo y con los otros” (FREIRE, 1987, p. 58). (DC4.ENSP.LVOG87)

Lo que se busca con esta recuperación de saberes culinarios es respetar los saberes previos de los educandos, generados en su práctica social (DC4.ENSP.LVOG88)–en el diálogo de la subjetividad con la objetividad y en los intercambios conectivos entre las intersubjetividades de los hombres y de las mujeres-, no significa la idealización del saber popular por parte del educador, sino, precisamente, en la percepción exigida por el pensar cierto de que no hay estado absoluto de ignorancia o de saber. (DC4.ENSP.LVOG89) Y reconocer que los abuelos (as) son poseedores de un saber absoluto ganado por la experiencia de vida y que es importante reconocerlo dentro de la institución educativa (DC4.ENSP.LVOG90).

Niña A 20: Mi abuela me dijo como se hacía mi receta favorita y al final la preparo para mi yo la ayude a poner los espaguetis en el agua (DC4.ENSP.LVOG91)

Los niños que no pudieron reunirse con los abuelos (as), se reunieron con un vecino quien les compartió la receta, (DC4.ENSP.LVOG92) el niño A18 dijo aprendí a hacer el arroz con leche haciéndolo, (DC4.ENSP.LVOG93) también que cuando los abuelos eran niños ellos comían cosas que eran saludables (DC4.ENSP.LVOG94).

Niño A 13 Aprendí que mi abuela tiene mucha paciencia para cocinar, porque tiene que hacer el desayuno el almuerzo y la comida, para todos y eso demora y tiene uno que hacerlo con cariño para que quede rico (DC4.ENSP.LVOG95).

Familia:	<p>La familia está muy estrechamente relacionada con la cultura, de la misma forma que no existe cultura sin familia (DC4.ENSP.LVOG96) Las recetas recolectadas por los niños cambiaban según la región de donde procedían los mismos, así como también el tipo de ingredientes y la forma de preparación (DC4.ENSP.LVOG97) Por ejemplo los abuelos citadinos hablaban de pastas, salchichas, los abuelos de zonas rurales compartieron recetas que tenían que ver con el maíz, con elementos más de fogón de leña. (DC4.ENSP.LVOG98)</p> <p>Por ejemplo se habló del sancocho de gallina de campo, se les pregunto ¿Qué es el campo?, R/ Niño A 24 el campo es un lugar donde se siembran los alimentos que comemos, como la frutas, las verduras, los pollos de campo o las gallinas de campo son cultivadas con sobras, lombrices y maíz, (DC4.ENSP.LVOG99) muchos de los pequeños se identificaron con este como elemento de identidad (DC4.ENSP.LVOG100), así, el “yo” (identidad personal) de cada ser humano se construye en una identidad colectiva (nosotros) (abuelos (as)- familia). (DC4.ENSP.LVOG101)</p> <p>Las experiencias compartidas y dialógicas, en el sentido freiriano, son un espacio de “construcción de una identidad que se desarrolla en la trama del tiempo” por eso, que los niños y niñas compartan con sus abuelos en una edad temprana, les permite compartir la experiencia de vida de estos adultos y a su vez construir una nueva juntos, que desarrollara en ellos una capacidad de reflexionar su pasado y mejorar sus presente. (DC4.ENSP.LVOG102)</p>
Indagar:	<p>La curiosidad ingenua, el reaprender a preguntar, pues las preguntas son las que orientan la búsqueda y la elaboración de respuestas, y no al contrario. (DC4.ENSP.LVOG103) Por lo tanto, el educador debe incentivar al educando a indagar y a cuestionar, estimulándolo a construir preguntas fundamentales (DC4.ENSP.LVOG104). Es importante el pensamiento que tenía Freire: “tengo la impresión de que hoy la enseñanza es respuesta y no pregunta” (FREIRE; FUNDEZ, 2002, p. 46), (DC4.ENSP.LVOG105) ya que los niños siempre tienen preguntas y somos los adultos los que las coartamos y no permitimos que desarrollen esa capacidad investigativa (DC4.ENSP.LVOG106), fue tan notable observar como al devolverles o darles mayor oportunidad para generar preguntas, se soltaron y empezaron a realizarlas sin ataduras (DC4.ENSP.LVOG107), aunque los mismos niños decían a su compañero usted si pregunta bobadas (DC4.ENSP.LVOG108), se tuvo que intervenir en varias ocasiones y decir que podían preguntar</p>

	lo que desearan como lo pensarán, y manifestarles que no hay una pregunta mala, que todas son válidas (DC4.ENSP.LVOG109).
Comentarios	
<p>Los niños manifestaron que habían disfrutado mucho de la actividad con los abuelos, algunos de ellos porque fueron de visita a casa de ellos y les permitió compartir más tiempo, mientras aprendían. (DC4.ENSP.LVOG110)</p> <p>El avance del trabajo fue valorado por otras personas de la institución educativa, al poder observar en el corredor la muestra de recetas familiares que se habían recuperado hasta ese momento. (DC4.ENSP.LVOG111)</p> <p>Los niños (as) y abuelos (as), se sintieron personas importantes al realizar esta exposición, pues su experiencia fue valorada de forma positiva. Además algunos de ellos llevaron una muestra del plato que habían preparado. (DC4.ENSP.LVOG112)</p> <p>Niño A12 Gracias profe, fue muy bonito ver nuestro trabajo expuesto y que vieran como nos ayudaron nuestros abuelos. (DC4.ENSP.LVOG113)</p> <p>Niña A1 profe cuando volveremos a hacer estas actividades, me gustan mucho y más que las personas vean lo que hice con mis abuelos. (DC4.ENSP.LVOG114)</p>	

*Tabla 3. Ficha de observación, Actividad No. 4, Fase 1 Elaboración personal 2017.*

### Matriz de observación (Ficha de observación) Fase2

Ficha de Observación

Actividad No. 6

**Fecha:** 25 Agosto de 2017

**Tema:** Dialogo de saberes

**Propósito:** Reconocer la identidad de los abuelos (as) desde las historias de vida que se narran alrededor de la comida (Receta)

**Hallazgos:**

Componente	
Participación:	<p>La actividad inicia con la organización de los estudiantes (DC6.ENSP.LVOG1) quienes se disponen a organizarse en forma circular, con el objetivo de generar un espacio dentro del aula donde los niños, niñas abuelos y abuelas puedan dialogar con comodidad, donde todos se puedan observar y tener un ambiente más familiar. (DC6.ENSP.LVOG2)</p> <p>Después de esto los abuelos ingresan al aula para desarrollar la actividad, la cual ya se había explicado que era para compartir sus saberes culinarios y recuperarlos (DC6.ENSP.LVOG3).</p> <p>Los abuelos prosiguen a sentarse o situarse frente a los niños y niñas con el objetivo de realizar su presentación (DC6.ENSP.LVOG4), en donde indicaron cuál era su nombre, quien era su nieto o nieta, de donde provenían y dar un espacio de bienvenida donde se conocieran entre abuelos (as) y niños (as) (DC6.ENSP.LVOG5).</p> <p>En el aula hay un espacio donde están los asientos en los cuales se sentaron los abuelos (DC6.ENSP.LVOG6), cada uno se iba poniendo de pie y manifestaba lo anterior (DC6.ENSP.LVOG7),</p>

	<p>pero en otros casos algunos abuelos aprovecharon para dar sus agradecimientos por haberlos tenido en cuenta para estos encuentros y la importancia de ellos (DC6.ENSP.LVOG8).</p> <p>Abuela B7 está dando la explicación de cómo se hacían los envueltos ella dice... se armaban en unas hojas de plátano, cuando ya estaba armados los poníamos en el agua ya hirviendo, se ponían con cuidado (DC6.ENSP.LVOG8), lo mínimo que hacíamos eran 30 por que acuérdense que les dije que mi familia era extensa, y así los hacíamos (DC6.ENSP.LVOG9), ahora si pregunte usted, y señala a la niña, dándole la palabra ya que se encontraba con la mano arriba (DC6.ENSP.LVOG10), Niña A2 dice ¿qué era lo que más le gustaba comer? (DC6.ENSP.LVOG10), la abuela le dice pues no había mucho que escoger pero vivíamos cerca de un río y mi papa siempre traía muchísimo pescado entonces esa era mi comida favorita (DC6.ENSP.LVOG11). Al finalizar su respuesta le da la palabra a otra niña que esta con la mano arriba señalándola (DC6.ENSP.LVOG12), la niña A6 dice ¿en donde usted vivía existían las verduras? (DC6.ENSP.LVOG13), la abuela le responde claro mi mamita ella tenía algunas que ella misma sembraba y cosechaba (DC6.ENSP.LVOG14), solo que como éramos muchos no podíamos comernos un plantado de ensalada como ahora (DC6.ENSP.LVOG15), Le da la palabra a otra niña A16 (DC6.ENSP.LVOG16) la niña dice que la mamá de ella también sabe hacer envueltos de choclo (DC6.ENSP.LVOG17), a lo todo los abuelos dicen que sí (DC6.ENSP.LVOG18), ella misma finaliza diciendo que le dará la palabra a otro abuelo para que conozcan también su experiencia (DC6.ENSP.LVOG19).</p>
Colaboración:	<p>Los abuelos (as) se interpelan los unos a los otros para colaborar y de esta forma no omitir ningún paso en la narración de la preparación (DC6.ENSP.LVOG20).</p> <p>También los abuelos (as), toman la palabra porque notan algunas diferencias en la forma de preparar o el tipo de ingredientes a utilizar según la región de donde provienen (DC6.ENSP.LVOG21).</p> <p>Los niños realizan preguntas sobre porque ya no se usan los mismos ingredientes (DC6.ENSP.LVOG22) a lo que los abuelos contestan que por que el mercado ya hace las cosas más fáciles, todo ya viene listo pero con el agravante de que los alimentos ya no son tan limpios y sanos como antes (DC6.ENSP.LVOG23).</p>

	<p>El abuelo B8 Dice hablando de alimentación en mi época el desayuno era agua de panela con maíz pelado porque en ese tiempo no había maíz trillado como lo hay ahora (DC6.ENSP.LVOG24), se cocinaba era con leña (DC6.ENSP.LVOG25), el almuerzo era sopa de maíz, por allá es maíz y trigo (DC6.ENSP.LVOG26), por allá se acostumbra a trillar el trigo, por arepas no se sufre esa es la alimentación por allá, bueno era porque eso ya cambio mucho (DC6.ENSP.LVOG27).</p> <p>El maíz se trillaba con la ceniza que da la leña (DC6.ENSP.LVOG28).</p> <p>Se genera un momento un poco incómodo para el abuelo donde uno de los niños no está prestando atención y está haciendo mucho desorden por lo que se le hace un llamado de atención (DC6.ENSP.LVOG29), una de las abuelas le dice que se siente al lado de ella (DC6.ENSP.LVOG30), otro de los abuelos le dice que le haga caso a la docente titular quien ya estaba llamándole la tensión (DC6.ENSP.LVOG31), y el abuelo que se encontraba realizando su intervención dice debes aprender a escuchar esto te sirve bastante (DC6.ENSP.LVOG32).</p>
Praxis:	<p>Los abuelos y abuelas muestran gran habilidad matemática (DC6.ENSP.LVOG33) al momento de definir las proporciones y cantidades necesarias en la preparación de una receta, identificando que es un cuarto, un kilo, un litro, todo esto lo realizan de forma mental y con gran agilidad (DC6.ENSP.LVOG34), parece que no se percataran de lo que están haciendo hasta el momento en el que intervengo como investigadora y les pregunto: ¿si uno quiere preparar comida para 20 personas la cantidad de ingredientes cambia? (DC6.ENSP.LVOG35) Todos y todas incluyendo los niñ@s afirman con sus cabezas y algunos de forma verbal (DC6.ENSP.LVOG36), al recibir su respuesta les digo que se percaten que la escuela puede llevar todos estos procesos que se realizan cotidianamente de forma naturalizada para la enseñanza y aprendizaje de algunas áreas exigidas por el MEN (DC6.ENSP.LVOG37). Algunos abuelos (as) se sorprenden y otros manifiestan que es importante reconocer también los saberes de otras personas como ellos que por su experiencia vivida han aprendido otras formas de aprender y también de enseñar (DC6.ENSP.LVOG38).</p> <p>Se reflexiona sobre la importancia de recibir con agrado los alimentos que nos dan en el hogar porque es muy difícil trabajar para poner un buen plato de comida en la mesa (DC6.ENSP.LVOG39), los abuelos</p>

(as), manifiestan que ellos debían prepararse sus alimentos y que los niños (as) que estaba ahí presentes todo se los daban y por eso debían valorarlo (DC6.ENSP.LVOG40).

Abuelo B8 La harina debía prepararla uno mismo llevando el trigo a un molino, no como ahora porque ya hay máquinas y ya llega procesada solo para compararla en la tienda (DC6.ENSP.LVOG41)

Abuela B5 ella manifiesta que en ese tiempo no había licuadora por lo que para hacer el juego ellos debían lavar muy bien las guayabas y en una piedra que había en la casa que era grande y tenía como una especie de fondo la echaban ahí y la empezaban a majar hasta que estuviera como una masa y con eso se hacía el jugo (DC6.ENSP.LVOG42), recuerdo tanto que la sopa de maíz mi mamá nos ponía a majar ese maíz en la misma piedra y con eso se hacía la sopa (DC6.ENSP.LVOG43), no se comía pan como ahora, era maduro cocinado, y asado y con perico de huevos se acompañaba eso nos daban de desayuno (DC6.ENSP.LVOG44), como nosotros vivíamos en un pueblo entonces había espacio para criar gallinas y comíamos los fines de semana una precita de pollo o de gallina pero solo un día (DC6.ENSP.LVOG45). Y el dulce de guayaba mi mamá lo hacía cocinando la guayaba, ponía a hervir, cernía, lo ponía a que se calara, calar es cocinar a fuego lento con dulce un fruto, como era en leña que se hacía el dulce estaba rápido (DC6.ENSP.LVOG46)

Niño A17 ¿Cómo se hacían las varas de pescar como pescaban? (DC6.ENSP.LVOG47), La abuela B6 dice se hacían con una barita que se podía coger de un árbol, y se le ponía una piolita o un pedazo de nailon, esa tecnología de hacerle así y hace el gento de pesca donde se recoge el nailon no había eso (DC6.ENSP.LVOG48), también se hacía con un canasto y se metía al río uno y si tenía suerte pescaba para comer rico ese día (DC6.ENSP.LVOG49).

Niña A16 ¿Cómo hacían para comprar antes? (DC6.ENSP.LVOG50), Abuela B3 antes la moneda no tenía el valor que hoy entonces existían los pesos nosotros con esos pesos podíamos comprar muchas cosas (DC6.ENSP.LVOG51), lo que hoy es una moneda de 50 pesos en ese tiempo era mucho dinero y era un billete, con eso uno podía, compraba mucho, porque era muy económico todo (DC6.ENSP.LVOG52), por ejemplo un huevo en ese tiempo costaba 30 centavos, antes eran los centavos (DC6.ENSP.LVOG53). Abuela B5 nosotros no comprábamos escobas si no que había unas planticas

	<p>unas ramas larguitas que uno reunía ya secas y amarraba a un palo y esa era la escoba (DC6.ENSP.LVOG54).</p> <p>Abuela B3 recuerdo mucho que cuando era niña mi hermana la mayor ella decía que hacia la sopa de peso, esa sopa es la que todo lo que le iba a echar a la sopa no podía valer más de un peso, entonces compraba peso de platano, peso de papa, todo debía valer un peso, entonces por eso era una sopa de peso (DC6.ENSP.LVOG55).</p>
Organización:	<p>Los abuelos (as), niños y niñas se van organizando para hablar uno de ellos es el que toma el liderazgo y empieza a dar la palabra a los niños, pide silencio (DC6.ENSP.LVOG56), otro de ellos realiza la reflexión de la actividad (DC6.ENSP.LVOG57), los abuelos tratan de dar la oportunidad de hablar y realizar preguntas a todos los niños (DC6.ENSP.LVOG58), comprenden también que todas las preguntas son válidas e importantes (DC6.ENSP.LVOG59). Una de las abuelas B10 manifiesta que al igual que en la cocina al preparar un delicioso plato de comida debe haber un orden lo mismo con la vida debemos hablar en orden, dar la oportunidad a otros de que opinen y hablen todos tienen algo que aportar (DC6.ENSP.LVOG60).</p> <p>Se brinda un espacio para el aprendizaje dialógico en donde todos participan y aportan desde su experiencia, las preguntas que surgen del dialogo que se instaura (DC6.ENSP.LVOG61)</p> <p>os abuelos y abuelas se dan la palabra entre ellos (DC6.ENSP.LVOG62), la abuela B4, la abuela manifiesta que se crio en un lugar frio que solo estudio hasta 3 de primaria (DC6.ENSP.LVOG63), nuestra alimentación fue el maíz, el repollo las arvejas, lentejas, frijol, el choclo, la arracacha, el mexicano, Las arepas de choclo que ya la compañera les explico, los buñuelitos de choclo tierno, mueve su mano mostrando como se hace la bolita, se bate el huevo y hace también el movimiento, se les aplicaba un poco de sal y de dulce, se preparaba la sopa de trigo, la mazamorra de cebada (DC6.ENSP.LVOG64), la niña A3 dice y ¿como se hace la sopa de trigo? (DC6.ENSP.LVOG65), a lo que la abuela contesta muy fácil, cuando el trigo molido que queda en el molino se separa y se le hecha a la hoyo con ollucos o lo que hubiera (DC6.ENSP.LVOG66), esa fue la base de la alimentación en mi niñez y ahora en grande (DC6.ENSP.LVOG67), como hay productos empacados carnes procesadas, enlatados que desafortunadamente los niños comen, dejando de lado las verduras y las cosas buenas</p>

	<p>(DC6.ENSP.LVOG68), yo les hago un llamado de atención, si no quieren tener enfermedades graves que están resultando como el cáncer coman sano coma bien, coman natural, las verduras les da bonita piel les cuida los ojos sus órganos... eso es todo y se sienta (DC6.ENSP.LVOG69).</p> <p>Sigue la ronda de preguntas donde a niña A17 dice que como se preparaba el mexicano? (DC6.ENSP.LVOG70), la abuela le dice saben ¿cuál es el mexicano?, la mayoría de los niños dice que no, ella responde el mexicano se parece a una calabaza el abuelo que esta enseguida hace la figura de la verdura con sus manos, parecido al zapallo este es un tubérculo redondo verde que se le quita la cascara y se pela, anaranjado por dentro, tiene pepitas pequeñas. (DC6.ENSP.LVOG71)</p> <p>Abuela B10 En mi caso cuando salíamos de estudiar tocaba llegar a ayudar en la casa, hacer el almuerzo (DC6.ENSP.LVOG72), en esos tiempos nuestros padres nos hablaban e inmediatamente hacíamos caso, no como ahora que ustedes no hacen caso, a las 7 pm ya estábamos durmiendo (DC6.ENSP.LVOG73). Todo se hacía a mano más artesanal (DC6.ENSP.LVOG74).</p>
Testimonios:	<p>La abuela B7 es repostera ella dice que todo lo que tiene que ver con la culinaria lo aprendió más o menos a los 12 años cuando empezó a ayudar a su mamá en la cocina porque eran 4 hermanos y ella debía ayudar con las labores del hogar (DC6.ENSP.LVOG75) a demás por que para esa época quien debía saber cocinar eran las mujeres (DC6.ENSP.LVOG76).</p> <p>La abuela B9 dice que agradece mucho el espacio y el reconocimiento que se le da a la mujer sobre todo porque lo culinario la cocina no se reconoce pues todo el mundo come y a veces ni las gracias dan (DC6.ENSP.LVOG77), “todo lo que uno se esmera, el cariño con el que uno hace un plato de comida” (DC6.ENSP.LVOG78), que usted profe reconozca que no es solo comida que detrás de eso hay historia y quiera que los niños la entiendan y valoren, le respeto mucho, y muchas gracias (DC6.ENSP.LVOG79).</p> <p>La abuela B3 dice si es verdad, será que por el machismo siempre lo pusieron a uno a cocinar (DC6.ENSP.LVOG80) y los hombres como el decir de ellos era y aun es que para eso ellos trabajan y que uno tiene que ayudar en la casa (DC6.ENSP.LVOG81).</p> <p>El abuelo B2 dice me disculpo con ustedes las mujeres porque solo hasta que perdí a mi esposa fue que me toco empezar a cocinar y hacer labores del hogar, es muy difícil hacer que todo esté bien, tarde yo</p>

entendí pero lo hice (DC6.ENSP.LVOG82). Por eso es que ahora uno no puede decir que las cosas del hogar son solo de las mujeres todos deben ayudar (DC6.ENSP.LVOG83).

Se percibe la nostalgia de la abuela B3 al contar como cuando la mamá los llevaba al río a lavar la ropa ellos jugaban con los peces que se podían ver porque el agua era muy clarita y jugaba con sus hermanos, manifestando que disfrutaban mucho de la naturaleza y que ellos la respetaban mucho (DC6.ENSP.LVOG84).

Abuela B6 en mi niñez no había tanto egoísmo como lo hay ahora, que en las navidades ya nadie regala un dulce (DC6.ENSP.LVOG85) en esa época las familias se reunían a hacer los dulces, todo se calaba y las mesas de las casas eran llenas de bandejas y de llevarle a un vecino su plato navideño era una alegría muy grande (DC6.ENSP.LVOG86), la gente del campo llegaba en caballos a cargar su comida (DC6.ENSP.LVOG87). Cuando salió la televisión en el pueblo solo eran pocas personas las que tenían y ellos ponían venta de algo para vender y llamar la atención de las personas (DC6.ENSP.LVOG88). Para conservar la carne, como se cocinaba en leña se ponía a humar, y el humo la conservaba (DC6.ENSP.LVOG89), otra abuela B4 dice en mi casa lo que se hacía era guardar en recipientes de barro y se hacía un hueco en la tierra para que conservara frío, claro que debía consumirse más rápido que ahora porque ahora si hay refrigerador (DC6.ENSP.LVOG90).

Niño A4 ¿Qué es el dulce cortado?, el dulce cortado se hace diferente aquí no se cocina la leche, si no que se dejaba la leche y como ella amanece cuajada, se partía y ya se ponía a hacer el dulce con panela, canela una llervita que se le echaba para que espesara, y se hacía en leña ese todavía lo hay (DC6.ENSP.LVOG91), si no que ahora le aplican otras cosas y ahora no es tan natural (DC6.ENSP.LVOG92).

Niño A7 ¿Antes habían muchas casas? Los y las abuelas responden No! (DC6.ENSP.LVOG93), y uno de ellos toma la palabra en el campo y los pueblos casi no habían casas, como las de ahora y se construían diferente, eran en esterilla o bareque y se hacían con barro y se mezclaba con boñiga de ganado, sangre y cal, ese podemos decir era como el cemento lo que hacía que no se cayeran las paredes (DC6.ENSP.LVOG94).

Saberes:	<p>Los saberes que salieron a flote en este encuentro son de tipo culinario pero también algunos abuelos (as) hablaron sobre ganadería y agricultura (DC6.ENSP.LVOG95), por ejemplo cuando uno de ellos el abuelo B12 dijo cuándo a nosotros nos tocaba ir a coger café... (DC6.ENSP.LVOG96) los niños empezaron a preguntar que como se cogía el café, el abuelo inicio su explicación diciendo que se cogían los granos rojos y luego ellos se despulpaban y se ponían a secar que ellos elegían el café cuando ya estaba seco lo ponían en un costal para la venta (DC6.ENSP.LVOG97), pero otro abuelo B1 dijo que se trituraba y pues de ahí salía el café ese que una consume (DC6.ENSP.LVOG98).</p> <p>El abuelo B2 dijo que cuando él trabaja en la finca le tocaba ordeñar las vacas les explico a los niños como se ordeñaba y que se debían ordeñar de 2 a tres veces porque eran muy lecheras, que con esa leche ellos hacían queso, y también dulce manjar blanco (DC6.ENSP.LVOG99), él les dijo que allá en la finca usaban una paila grandísima y se hacía un fogón con piedra y que ahí ponían leña que ellos mismos recogían que ponían la panela, la leche y se tenía que mezclar mucho tiempo, las abuelas concretaron la receta (DC6.ENSP.LVOG100)</p> <p>También se habló sobre el trapiche y como era el proceso de la panela (DC6.ENSP.LVOG101).</p> <p>Esta actividad fue importante porque se hizo una especie de recuento histórico de cómo se hacían estas preparaciones cuando la tecnología no era tan avanzada (DC6.ENSP.LVOG102), que eran ellos mismos quienes le daban la vuelta al trapiche, luego con caballos, luego que ya llego el trapiche mecánico, como eran los fondos en los que se deposita la panela (DC6.ENSP.LVOG103), los niños estaban felices, participaban estaban inquietos con preguntas (DC6.ENSP.LVOG104), e incluso algunos aportaban desde algunas cosas que habían visto en el TV o en dos casos desde su experiencia (DC6.ENSP.LVOG105).</p> <p>B3 de lo que más disfrutábamos en la finca era de las molindas de caña, con eso hacían guarapo, se sacaban cantidad de melado de panela, habían muchos trabajadores (DC6.ENSP.LVOG106), lo que hacía mucho mi mama y mi tía era los envueltos y los quesos (DC6.ENSP.LVOG107), pero nos enseñaban a que era solo lo que nos daban (DC6.ENSP.LVOG108), estar en la finca nos hacía muy feliz porque era una vida muy natural, muy sana (DC6.ENSP.LVOG109).</p> <p>Abuelas: el barro se utilizaba para muchas cosas, hacer utensilios de cocina, casas, la gente amasaba el barro con sus pies para que les rindiera el tiempo y lo mezclaban con cal o ceniza para que tuviera más</p>
----------	---

durabilidad (DC6.ENSP.LVOG110), las abuelas se dan la palabra la una a la otra y se complementan (DC6.ENSP.LVOG111), si teníamos que ganarnos la comida (DC6.ENSP.LVOG112).

Los alimentos en su gran mayoría eran elaborados en casa, porque las tiendas estaban muy lejos o no habían (DC6.ENSP.LVOG113)

Niño A4 Cuando uno se enfermaba a donde lo llevaban? Las abuelas y abuelos se miran y una de ellas Abuela B9 dice donde los llervateros, una persona que no era doctor si una que aprendió de las hiervas a curar a la gente y es que casi no nos enfermábamos (DC6.ENSP.LVOG114).

Abuela B10 Los papás a uno lo veían rumiando los dientes y decían mañana lo purgo y lo hacían madrugar a uno para darle un purgante natural, y eso sabía muy feo pero le hacía mucho bien a uno (DC6.ENSP.LVOG115).

Niño A8 ¿Cómo ordeñan las vacas para que ellas se dejen? Abuela B3 Los abuelos tenían una técnica para enlazarlas y ellas se dejaban como no las maltrataban, ellas se quedaban quietas (DC6.ENSP.LVOG116) y saben niños me acuerdo que mi mamá nos dejaba tomar la espuma de la leche recién ordeñada nos decía vayan y cogen una hoja de cuchara (DC6.ENSP.LVOG117), esa es una hoja ondita con la que uno puede tomar un poco de líquido por eso le decían así (DC6.ENSP.LVOG118), nos tomábamos eso a lo natural y no nos hacía daño (DC6.ENSP.LVOG119).

Los abuelos y abuelas comparten los saberes culinarios compartidos de generación en generación, las abuelas y abuelos dicen a mí, esta receta me la enseñó mi mamá, y hablan del sancocho, la sopa de maíz con verduras, la sopa de maní. (DC6.ENSP.LVOG120)

Abuela B6 En ese tiempo a la sopa que hacía mi mamá se le llamaba... no se vayan a reír, chandoso, todos se ríen, y ella sonríe (DC6.ENSP.LVOG121), cuando hago esta sopa de maíz en mi casa tengo que hacer dos hoyadas porque todo el mundo repite (DC6.ENSP.LVOG122), también a la sopa de maíz dice la abuela B7 le decían sango, los demás abuelos y abuelas asienten con la cabeza (DC6.ENSP.LVOG123), y dice la abuela B6 y cuando no había carne era sango solo!, los demás sonríen y dicen ajá!. (DC6.ENSP.LVOG124)

Abuela B13 el envuelto de colada lo hacían con maíz lo ponían a cocinar luego en una paila o una hoyo se revolvía y cuando ya quedaba con una colada se ponía en una hoja de platano, y se envolvía y se

	<p>amarraba con una guasquita (DC6.ENSP.LVOG125), La abuela B3 dice pues mi mamá lo enseñó a hacer diferente, ella ponía a remojar el maíz después lo molía, después se utilizaban sedasos, un sedaso era una tela como gruesa, por ahí se pasaba el maíz ya molido y toda el agüita de maíz que quedaba eso era lo que ponían al fuego en una hoyo a espesar siempre revolviendo para que no se pegara y cuando ya quedaba la masa, con eso era con lo que hacían los envueltos (DC6.ENSP.LVOG126).</p>
<p>Comentarios:</p> <p>Las recetas que comparten los abuelos (as), sus saberes populares culinarios son los que han sido transmitidos de generación en generación, los que las abuelas se han ido pasando, según la región de la que provienen se agregan ingredientes (DC6.ENSP.LVOG127), pero además se ve la transformación de las recetas porque ya no se utilizan los mismos espacios y utensilios de cocina (DC6.ENSP.LVOG128), ya algunos de los ingredientes que antes debían procesarse por cuenta propia ya están procesados y listos para aplicar un poco de agua caliente (DC6.ENSP.LVOG129), lo que queda claro es que el Maíz es y fue una fuente principal de alimentación, y que con él se pueden hacer diversidad de recetas, como envueltos, sopas, arepas (DC6.ENSP.LVOG130). Los abuelos (as), al ser del campo tiene una sabiduría, un saber que les dio la experiencia de vida en estos espacios y que es importante reconocer y valorar (DC6.ENSP.LVOG131), recuperar la identidad, la memoria colectiva desde el saber popular culinario, demuestra que como lo dice Sidney Mintz “Somos lo que comemos” (DC6.ENSP.LVOG132)</p> <p>En el dialogo que se instaura se tocan temas de la historia como la vestimenta, la educación, la relación con la naturaleza, la forma de construcción de instrumentos para la cocina, todos estos temas van generándose debido a la curiosidad de los estudiantes por comprender como era que los abuelos y abuelas habían vivido en su época (DC6.ENSP.LVOG133).</p>	

*Tabla 4. Ficha de observación, Actividad No.6, Fase 2. Elaboración personal 2017.*

Después de un primer acercamiento a la comunidad y planteamiento del propósito de la actividad se ubicaron los aspectos relevantes a observar, los cuales estuvieron acordes con el objetivo y tema de investigación, delimitando así lo observado. Crear esos componentes de observación permitió problematizar la experiencia vivida en cada actividad.

Lo que se buscó con la ficha de observación, fue plasmar en ella una aproximación al saber popular culinario recuperado de las actividades dialógicas desarrolladas, en donde las situaciones observadas en el momento de cercanía con el grupo de investigación, pudieran ser registradas, descritas y comprendidas desde la interpretación personal y construcción teórica. Ya que, al describir todo lo observado y dialogado con los sujetos de investigación en la Ficha de Observación, lo que se pretendió fue reconstruir, comprender y recuperar la memoria y las situaciones que permitieron develar los saberes populares culinarios desde la estrategia pedagógica de la acción dialógica.

Así que dentro de este proceso lo que se buscó, fue tratar de descubrir no sólo los saberes populares culinarios, si no los significados, las distintas expresiones de los abuelos y los niños, se debe dejar claro que con el modelo de planeación de la actividad tomado de la ENSP (Escuela Normal Superior de Popayán) y reajustado de acuerdo a las necesidades de la Investigación de la Educación Popular, no se buscó responder a hipótesis, ni se pretendió demostrar teorías existentes, se trató de registrar la proximidad que se logró tener con los sujetos de investigación, lo que finalmente proporcionó la información necesaria para la interpretación del proceso investigativo y posteriormente los hallazgos. Además tener un actividad previamente diseñada permitió definir puntos clave de observación para no perder el horizonte investigativo, y poder así avanzar en el proceso investigativo.

Planear, permitió a la investigación plantear desde que autor se podía abordar la actividad, permitiendo situar un tema y los posibles saberes que puedan surgir, para así crear una dinámica que permitiera dar cuenta de una ubicación temporal, espacial y del proceso generado para descubrir a través del diálogo que saberes culinarios surgían de las interacciones e interpretaciones generales en los diferentes espacios de interacción dialógica.

Las matrices que se diseñaron y utilizaron para la planeación y la recolección de la información permitieron hacer el ejercicio de análisis e interpretación de la información recolectada, así se lograron definir cuáles fueron los saberes populares culinarios que desde la acción dialógica fueron develándose, además de vislumbrar que surgió alrededor de la recuperación de tal saber en las actividades realizadas.

Es un proceso en el que se pretendió integrar de forma intencionada y crítica lo observado, como una herramienta en la que se pueden organizar los datos obtenidos, desde las expresiones, manifestaciones de los sujetos, hasta de lo que como investigadora comprendo sobre lo que sucede en las interacciones dialógicas, puesto en relación con otros autores, donde las opiniones e interpretaciones que se empiezan a develar parten de la necesidad de resolver el problema de investigación.

Para dar claridad se toma como referencia la matriz para el análisis e interpretación del proceso, de la ficha de observación No. 4; codificada, categorizada y organizada en categorías de agrupación. La realización de ellas dio paso al análisis de los hallazgos obtenidos en cada actividad realizada con los sujetos de la investigación, (abuelos- as, niños-as).

A continuación matriz de categoría de análisis No. 4 :

CATEGORÍA DE ANALISIS No. 4			
TEXTO	CÓDIGO	CATEGORÍA	CATEGORÍA POR AGRUPACIÓN
Los estudiantes estaban muy orgullosos de su trabajo por lo que querían mostrarlo y compartirlo con sus pares y la maestra,	(DC4.ENSP.LVOG1)	Participación	Acción dialógica
al preguntar quién deseaba iniciar con la exposición 5 niñas y 4 niños corrieron frente al tablero para iniciar, por lo que se debió enumerar para la participación.	(DC4.ENSP.LVOG2)	Participación	Acción dialógica
Al salir al frente debían sostener la cartelera y exponer a la vez	(DC4.ENSP.LVOG3)	Organización	Acción dialógica
con el primero que participo se dieron cuenta que era difícil hacer las 2 cosas a la vez,	(DC4.ENSP.LVOG4)	Problematización	Estrategia pedagógica
por lo que entre ellos se organizaron y se ayudaron para sostener la cartelera, fue un evento que solucionaron ellos mismos.	(DC4.ENSP.LVOG5)	Colaboración	Acción dialógica
Niño A8 vení ayúdame a sostener aquí y yo ahora te ayudo.	(DC4.ENSP.LVOG6)	Colaboración	Acción dialógica
Niño A4 ¿profesora puedo ayudarlo?, perame ya voy.	(DC4.ENSP.LVOG7)	Solidaridad	Acción dialógica
Al preguntar por la receta familiar, lo que hacían los niños y niñas era leer lo que decía la cartelera,	(DC4.ENSP.LVOG8)	Escuela tradicional	Estrategia pedagógica
pero al preguntar ¿cómo se habían sentido, en que habían ayudado, que preguntas ellos habían hecho a los abuelos? Los niños dejaban de lado la receta como tal y se concentraban en la experiencia que habían tenido, y hablaban con más tranquilidad.	(DC4.ENSP.LVOG9)	Preguntas orientadoras	Estrategia pedagógica

Los niños y niñas valoraron el saber de sus abuelos y lo reconocieron, el niño A15 dice por favor me escuchan les voy a contar como se hacen los envueltos de choclo, el pequeño se para frente a sus compañeros con la cartelera, que le ayuda a sostener uno de sus compañeros, primero les leeré los ingredientes que se necesitan, los menciona uno a uno, ahora les diré como se prepara y lee la preparación,	(DC4.ENSP.LVOG15)	Validación de saber	Saber popular
luego cuando se le pregunta pudiste realizar la receta con tu abuela el niño dice: No es que mi abuela estaba enferma pero aun así me ayudo dándome la receta.	(DC4.ENSP.LVOG16)	Colaboración	Acción dialógica
Niño A16, nosotros nos reunimos con mi abuela, mi mamá, mi tía, habían varias personas de mi familia	(DC4.ENSP.LVOG21)	Interrelaciones	Acción dialógica
e hicimos las empanadas de pipan que son típicas de Popayán, y tomamos con café,	(DC4.ENSP.LVOG22)	Prácticas culinarias	Prácticas culinarias
profe fue muy chévere porque preparamos todo juntos y compartimos en familia	(DC4.ENSP.LVOG23)	Espacios de interacción dialógica	Espacios de interacción dialógica
además me dejaron ayudar y aprendí que ingredientes eran necesarios, y como prepararlas.	(DC4.ENSP.LVOG24)	Legado	Prácticas culinarias
Todos los niños y niñas que tuvieron la oportunidad de realizar la actividad con los abuelos (as),	(DC4.ENSP.LVOG26)	Acción unificadora	Acción dialógica
adquirieron valores significativos dados por la experiencia vivida, los cuales se expresan en el dialogo instaurado con sus pares,	(DC4.ENSP.LVOG27)	Socialización de la experiencia vivida	Acción dialógica
Los niños y niñas realizaron las carteleras de diversas maneras, pues a ellos no se les	(DC4.ENSP.LVOG32)	Trabajo creador	Saber popular

dijo como hacerla, solo se le dieron pautas para tener en cuenta a la hora de realizar su presentación,			
y algunos aspectos a tener en cuenta, como lo fueron hablar fuerte escuchar, tratar de no leer mucho la cartelera.	(DC4.ENSP.LVOG33)	Aprendizaje – Enseñanza	Estrategia pedagógica
Algunos de ellos solo utilizaron solo imágenes para describir la receta y la actividad que habían compartido con sus familias,	(DC4.ENSP.LVOG34)	Creatividad	
pues no fue solo un acto donde participo el abuelo o abuela, también intervinieron otros miembros de la familia, todas mujeres, tías, hermanas, primas, abuelas, madres,	(DC4.ENSP.LVOG35)	El rol de la mujer en la cocina	Acción dialógica
se va observando un elemento como: Niño A17 Esta receta que les voy a compartir es la receta que le compartió, la abuela de mi abuela, y mi abuela, a mi mama y ahora la sé yo,	(DC4.ENSP.LVOG38)	Herencia	Saber popular
Niño A18 Mi abuelo me dio la receta del dulce de leche,	(DC4.ENSP.LVOG50)	Compartir	Acción dialógica
mi abuelo me conto como el ayudaba a la mamá a realizar este dulce y como después con mi abuela lo preparaban para navidad y hacer el plato navideño,	(DC4.ENSP.LVOG51)	Herencias	Saber popular
mi mamá nos ayudó al abuelo y a mí a preparar este poquito de dulce para que ustedes puedan probar, saca un tarro con el contenido y comparte a cada uno de sus compañeros un cucharita de dulce.	(DC4.ENSP.LVOG52)	Compartir	Practicas culinarias
Niña A19 Yo me reuní con mi vecino y él me dijo como se elabora la panela,	(DC4.ENSP.LVOG53)	Espacios de interacción dialógica	

me sentí bien con él porque me contó cómo se hace la panela,	(DC4.ENSP.LVOG54)	Dialogo generacional	
me ayudo y me felicito por tener en cuenta su historia.	(DC4.ENSP.LVOG55)	Transformación de la realidad	
Niña A1 Profe quiero darle las gracias porque por usted ahora puedo compartir más tiempo con mis abuelos, y disfruto con ellos de lo que me cuentan	(DC4.ENSP.LVOG56)	Testimonios	Acción Dialógica
y ellos están felices de verme,	(DC4.ENSP.LVOG57)	Testimonios	Acción Dialógica
para mi esta actividad fue muy divertida con mi abuela hicimos rosquillas y ella me dejo ayudarle a cortarlas como una flor y le ayude en todo y estuve muy feliz y mi abuela también.	(DC4.ENSP.LVOG58)	Testimonios	Acción Dialógica
Al final comimos rosquillas con dulce, nos quedaron muy ricas.	(DC4.ENSP.LVOG59)	Testimonios	Acción Dialógica
Algunos de los niño (as) compartieron una receta familiar que había sido compartida de generación en generación, pero no era la transferencia del conocimiento eran los elementos de identidad que se encontraban de tras de ella los que eran el elemento primordial de la actividad,	(DC4.ENSP.LVOG67)	Experiencia histórica y existencial	Saber popular
se da ese reconocimiento como se percibe niña A21 yo le ayude a mi abuela a echar la canela la leche los clavos, me sentí muy feliz al compartir con mi abuela, ella me contaba historias de cuando era niña y la mamá de ella le preparaba la natilla para navidad,	(DC4.ENSP.LVOG68)	Practicas culinarias	Prácticas culinarias
ella se puso a contarme que en navidad siempre el plato debía tener la natilla, los buñuelos, la rosquilla con dulce, el queso y	(DC4.ENSP.LVOG69)	Expresión de la cultura y la identidad	Saber popular

que todo lo preparaban en la casa, pero que eso ya casi no se hacía, que era una tradición que se estaba perdiendo.			
el niño A22 dice mi abuela dijo que dada muchas gracias al reconocimiento que le estaban dando a la labor de la mujer en la cocina,	(DC4.ENSP.LVOG72)	Testimonios	Acción dialógica
dijo la niña A23 pero profe si a mí no me gusta cocinar solo comer hay algún problema en que yo no quiera ayudarle a mi abuela.	(DC4.ENSP.LVOG73)	Diferencias como puntos de encuentro	Síntesis cultural (Acción dialógica)
Respuesta: El cocinar no es una actividad solo de las mujeres hay muchos hombres que hoy cocinan, no tiene nada de malo que no quieras cocinar, hoy muchos hombres se dedican a cocinar y eso no los hace menos hombres.	(DC4.ENSP.LVOG74)	Estereotipos	Prácticas culinarias
Niña A18 Mi abuela mi dijo que antes la natilla la tenían que preparar con el maíz y todas esas cosas, pero que ahora es más fácil, porque ya viene lista para comprar,	(DC4.ENSP.LVOG77)	Alimentación tradicional	Prácticas culinarias
pero me dijo que aun así tenía una forma de prepararse solo que con esta uno se demoraba menos tiempo, y me preparo,	(DC4.ENSP.LVOG78)	Prácticas de cocina	Prácticas culinarias
profe y yo le ayude, quedo más rica, me gustó mucho sabia como a arequipe	(DC4.ENSP.LVOG79)	Experiencia vivida	Estrategia pedagógica
Con lo mencionado por la niña, les realice la siguiente pregunta ¿y creen que cual es más saludable la natilla que se debe preparar hasta los ingredientes o la que ya viene lista para hacer?	(DC4.ENSP.LVOG80),	Preguntas generadoras	Estrategia pedagógica
los niños dijeron en coro: la de antes, porque seguro no tenía tantos químicos	(DC4.ENSP.LVOG81)	Conciencia	Acción dialógica

también les dije ¿qué les gusta más la comida de la mami con las verduras o la hamburguesa de la calle?, dijeron que la hamburguesa sabía mejor, que se podía comer de vez en cuando y que las verduras eran feas	(DC4.ENSP.LVOG83),	Preguntas generadoras de reflexión	Acción dialógica
entonces, les dije ¿qué creen que les hace más daño al comer, la hamburguesa o las verduras?, la respuesta fue la hamburguesa porque nos engorda y hace daño a la salud, pero es que sabe mejor	(DC4.ENSP.LVOG84)	Preguntas generadoras de reflexión	Acción dialógica
Niño A 14 pero profe yo me como las verduras así sea obligado por que mi mamá dice que me hacen bien y las debo comer, todos reímos	(DC4.ENSP.LVOG85)	Experiencia vivida	
Esa mirada comprensiva y reflexiva en torno al saber popular, sin ser ingenuo ni idealista, parte de la propuesta	(DC4.ENSP.LVOG86)	Saber popular	Saber popular
Niña A 20: Mi abuela me dijo como se hacía mi receta favorita y al final la preparo para mi yo la ayude a poner los espaguetis en el agua	(DC4.ENSP.LVOG91)	Participación	Espacios de interacción dialógica
Los niños que no pudieron reunirse con los abuelos (as), se reunieron con un vecino quien les compartió la receta,	(DC4.ENSP.LVOG92)	Interrelaciones que permiten comprender la otredad	
el niño A18 dijo aprendí a hacer el arroz con leche haciéndolo,	(DC4.ENSP.LVOG93)	Praxis	Estrategia pedagógica
también que cuando los abuelos eran niños ellos comían cosas que eran saludables	(DC4.ENSP.LVOG94).	Reconocimiento de la realidad	Transformación de la realidad
Niño A 13 Aprendí que mi abuela tiene mucha paciencia para cocinar, porque tiene	(DC4.ENSP.LVOG95).	Reconocimiento de la realidad	Transformación de la realidad

que hacer el desayuno el almuerzo y la comida, para todos y eso demora y tiene uno que hacerlo con cariño para que quede rico			
Las recetas recolectadas por los niños cambiaban según la región de donde procedían los mismos, así como también el tipo de ingredientes y la forma de preparación	(DC4.ENSP.LVOG97)	Contextualización de las practicas culinarias	Prácticas culinarias
Por ejemplo los abuelos citadinos hablaban de pastas, salchichas, los abuelos de zonas rurales compartieron recetas que tenían que ver con el maíz, con elementos más de fogón de leña.	(DC4.ENSP.LVOG98)	Intersubjetividades	Síntesis cultural (Acción dialógica)
Por ejemplo se habló del sancocho de gallina de campo, se les pregunto ¿Qué es el campo?, R/ Niño A 24 el campo es un lugar donde se siembran los alimentos que comemos, como la frutas, las verduras, los pollos de campo o las gallinas de campo son cultivadas con sobras, lombrices y maíz,	(DC4.ENSP.LVOG99)	Expresión de la cultura y la identidad	
muchos de los pequeños se identificaron con este como elemento de identidad	(DC4.ENSP.LVOG100)	Expresión de la cultura y la identidad	
aunque los mismos niños decían a su compañero usted si pregunta bobadas	(DC4.ENSP.LVOG108)	Diferencias como puntos de encuentro	Estrategia pedagógica
se tuvo que intervenir en varias ocasiones y decir que podían preguntar lo que desearan como lo pensarán, y manifestarles que no hay una pregunta mala, que todas son válidas	(DC4.ENSP.LVOG109)	Validación del saber	

Los niños manifestaron que habían disfrutado mucho de la actividad con los abuelos, algunos de ellos porque fueron de visita a casa de ellos y les permitió compartir más tiempo, mientras aprendían.	(DC4.ENSP.LVOG110)	Espacios de interacción dialógica	
El avance del trabajo fue valorado por otras personas de la institución educativa, al poder observar en el corredor la muestra de recetas familiares que se habían recuperado hasta ese momento.	(DC4.ENSP.LVOG111)	Socialización de la experiencia	
Los niños (as) y abuelos (as), se sintieron personas importantes al realizar esta exposición, pues su experiencia fue valorada de forma positiva. Además algunos de ellos llevaron una muestra del plato que habían preparado.	(DC4.ENSP.LVOG112)	Validación del saber	
Niño A12 Gracias profe, fue muy bonito ver nuestro trabajo expuesto y que vieran como nos ayudaron nuestros abuelos.	(DC4.ENSP.LVOG113)	Sentires	Acción dialógica
Niña A1 profe cuando volveremos a hacer estas actividades, me gustan mucho y más que las personas vean lo que hice con mis abuelos.	(DC4.ENSP.LVOG114)	Praxis	Estrategia pedagógica

*Tabla 5. Matriz de categoría de análisis No. 4. Elaboración Personal 2017*

Finalmente desde el enfoque investigativo, el cualitativo, se fundamenta el desarrollo de este tipo de matrices porque son una propuesta que permite desplazarse del paradigma de la objetividad, en donde todo está definido, permitiendo situarse y reconocer estos instrumentos como otros, con los cuales se pueden organizar los datos de manera textual y detallada, realizando una comprensión cercana, de los elementos generados en la interacción sujeto de estudio e investigador.

## Capítulo 4

### 4.1 Reflexión Investigativa (Hallazgos)

“La Educación Popular concibe el ser humano como el eje fundamental del proceso transformador, donde el aprendizaje sea significativo y permita el desarrollo de las potencialidades y el desarrollo de la vida. Una educación con una visión integral, holística, formativa, permanente, liberadora, con equidad, de calidad, participativa, democrática, basada en el amor, una educación en, por, para la vida y la libertad” (Calzadilla, 2007, p 196)

De ahí que, los aportes teóricos que hace la Educación Popular, especialmente desde la acción dilógica como estrategia pedagógica empleada en el aula, permita develar los saberes populares en el aula y los aportes de esta estrategia pedagógica en el aula, rescatando la importancia del encuentro dialógico como un intercambio comunicativo equitativo y respetuoso, alejado de las prácticas pedagógicas en donde se silencia la voz de los sujetos, desconociéndolos como agentes de saber y constructores de su propio conocimiento.

Por esta razón, generar otro tipo de prácticas pedagógicas, en el aula de grado tercero de la Escuela Normal Superior de Popayán, Básica primaria, permitió que se movilizaran y vislumbraran horizontes de esperanzas y posibilidades, donde los abuelos (as) y niños (as) comprendieron que pueden aportar Enseñar y Aprender desde esos saberes que están siendo silenciados y excluidos.

Las actividades desarrolladas a partir de los principios de la Acción Dilógica como estrategia de la Educación Popular, para develar los saberes populares culinarios, emergen las siguientes categorías de análisis, estas son:

#### 4.1.1 La acción dialógica como estrategia pedagógica de la educación popular

En los acercamientos realizados con los sujetos de investigación, se observaron elementos, como: el reconocimiento y la apreciación de la voz de cada uno de los participantes, la actitud de escucha y el respeto por la posición de los demás, la construcción colectiva de saberes desde el acuerdo o la diferencia la importancia de generar acuerdos que respalden cada posición.

Se puede vislumbrar los aportes de la acción dialógica en el aula de grado tercero, resaltando la **colaboración**, pues se generan interrelaciones que permiten comprender la otredad, en la medida que los niños-as, abuelos-as se relacionan y se comprenden.

Los niños- niñas, abuelos- abuelas de grado tercero de la IE Escuela Normal Superior de Popayán, Básica primaria “piden la palabra, inician su narración y al sentir que se va perdiendo la coherencia del discurso otro estudiante pide la palabra para ayudar en la misma a su compañero. Los niños se colaboran en la explicación de los elementos e ingredientes, (DC3.ENSP.LVOG12)”

Esta colaboración permite a los niños y niñas unirse mediante un acto de conocimiento que les permite despertar su curiosidad y trabajar en equipo, porque se empieza a ejercer un verdadero diálogo, con los otros y su contexto. Los niños se esfuerzan por tratar de hacer que sus compañeros los comprendan, dibujando en el tablero los elementos, del plato de comida. (DC4.ENSP.LVOG6), El Niño A4 dice: ¿profesora puedo ayudarle?, “perame ya voy”. (DC4.ENSP.LVOG7). Los niños-as al salir al frente debían sostener la cartelera y exponer al mismo tiempo, con el primero que participó se dieron cuenta que era difícil hacer las 2 cosas a la vez, por lo que entre ellos se organizaron y se ayudaron para sostener la cartelera, fue un evento que solucionaron ellos mismos. El Niño A8 dice: “vení ayúdame a sostener aquí y yo ahora te ayudo”.

La acción dialógica, conlleva actos de **unión y solidaridad**, hace que los abuelos(as), niños (as) se unan entre sí, frente a una relación concreta, en este caso revalorar los saberes populares culinarios de los abuelos (as), en una institución educativa formal, donde puedan ser reconocidos, valorados y tenidos en cuenta, para la enseñanza y el aprendizaje de los niños y niñas de grado tercero. Los sujetos de la investigación al dialogar sobre los saberes populares culinarios en el aula, reflexionaban y se hacían conscientes de los elementos que habían cambiado, bien fuera para bien o para mal en el contexto.

Al realizar las actividades dialógicas, “La Abuela B3 menciona: antes no habían tantas enfermedades por que todo era bien natural (DC1.ENSP.LVOG60) Los niños-as se hacen conscientes de la realidad en la cual vivieron los abuelos y abuelas, reafirman su identidad y se sienten orgullosos de los abuelos (as), manifestando: Niña A9 Me encanto estar con el abuelo de Camilo me divertí. (DC2.ENSP.LVOG12)”

Así mismo la **organización**, se da con el grupo de sujetos de investigación, en la medida que se llega a un conocimiento más claro y crítico del momento histórico en el que ellos vivieron y se vive actualmente, esto es lo que permitió realizar una crítica transformadora de la realidad, mediada por ellos mismos. Esta se dio mediante lo que se denominó el círculo dialógico, donde al iniciar las actividades realizadas en el aula “los niños (as), abuelos (as) disponían a organizarse en forma circular, con el objetivo de generar un espacio dentro del aula donde los niños, niñas abuelos y abuelas pudieron dialogar con comodidad, donde todos se podían observar y tener un ambiente más familiar. (DC6.ENSP.LVOG2)”

Del mismo modo los testimonios, se hicieron fundamentales para que se pudiera observar una coherencia entre la palabra y el acto, donde los niños(as), abuelos (as), dialogaron desde la propia historia. De los diálogos generados en el aula sobre los saberes culinarios

surgieron otros elementos que permitieron a los niños (as) y los abuelos (as) reconocer su identidad y los cambios de los momentos históricos vividos. “El testimonio es una de las connotaciones principales del carácter cultural y pedagógico revolucionario” (Freire, 2015: 231)

“La abuela B5 le cuenta a los niños y niñas porque ella nunca fue a la escuela, (DC1.ENSP.LVOG19) inicia una narración de su propia historia contándoles a los pequeños que ella, era solo una niña cuando la guerra toco a su puerta, su familia y ella fueron desplazados, además que por eso ella no pudo terminar la escuela, pues tenía que ayudarle a su madre a atender la casa y a sus otros hermanos ya que ella era la mayor, (DC1.ENSP.LVOG20)

Lo anterior permite visibilizar como los niños-as y abuelos, en un diálogo intersubjetivo, comprenden al otro desde su humanidad y su existencia ya que al narrar la realidad histórica vivida por los abuelos-as, se generan reflexiones frente a las situaciones pasadas o actuales de opresión vivenciadas. Para Freire es necesario rescatar la concepción según la cual los hombres y el mundo están en constante integración. Así, se puede ver que la realidad social es una construcción de los seres humanos y que puede ser modificada por ellos. Ese proceso en el que lo subjetivo constituye una unidad dialéctica con lo objetivo, es lo que Freire llama de inserción crítica en la realidad. La exigencia de esa inserción por parte de quien por ejemplo, se encuentra en situación de opresión, está en conformidad con la concepción de que éste, el oprimido, deba ser sujeto de una pedagogía liberadora. En ese sentido, la pedagogía del oprimido es la restauración de la intersubjetividad. Y, según Freire, el diálogo constituye un método capaz de desafiar a los sujetos para un compromiso transformador, ya que implica reflexión y acción. (Diccionario Paulo Freire 2015: 115) Por lo que

el diálogo restaura y libera, y en ello se está dando la transformación de las concepciones que antes de reconocer al otro se tenían y que después de ello, libera y restaura.

Ahora bien, frente a la **síntesis cultural**, interpretando a Freire en su libro de la pedagogía del oprimido toda acción cultural es siempre una forma sistematizada y deliberada de acción que incide sobre la estructura social, de ahí que desde este proyecto investigativo los sujetos de investigación son actores culturales especialmente los abuelos (as), los cuales no llegan al mundo de la Institución educativa, como invasores sino para conocerlo y aportar.

Este aspecto, no niega las diferencias que existen entre una y otra visión, si no por el contrario se sustenta en ellas, en las actividades desarrolladas se dio una unidad en la diversidad que se encontraba en diálogo en ese momento. Esta interacción dialógica desde los saberes populares culinarios, les permitió comprender que no hay una sola forma de hacer preparar los alimentos que cambian los utensilios, los ingredientes e incluso el proceso para llegar a ellos. Por tal razón, “saber escuchar es una actitud de respeto a los saberes de experiencia del pensamiento propio que nace de la experiencia” (Diccionario Paulo Freire, 2015:461)

Veamos ahora como las diferencias como puntos de encuentro, fueron fundamentales, en los momentos en los que los abuelos (as) se interpelan los unos a los otros para colaborar y de esta forma no omitir ningún paso en la narración de la preparación de algún alimento. También los abuelos (as), toman la palabra porque notan algunas diferencias en la forma de preparar o el tipo de ingredientes a utilizar según la región de donde provienen (DC6.ENSP.LVOG21), vivenciándose así la permanencia y el cambio en el saber que se rehace en el conocimiento, de la escuela formal.

Es oportuno hablar sobre la participación, ya que, fue uno de los elementos principales, ahí se generaron los procesos de intersubjetividad, debido a que se dieron procesos de diálogo

donde ninguno fue excluido, todos fueron escuchados y tenidos en cuenta, y su palabra fue el eje primordial del cambio de la verticalización a la cual somete la escuela formal.

“La abuela B3, coordina la participación de los niños-as diciendo: ahora si pregunte usted, y señala a la niña, dándole la palabra (DC6.ENSP.LVOG10), La palabra se da no solo para preguntar si no también para compartir o aportar al diálogo. Le da la palabra a otra niña A16 la niña dice que la mamá de ella también sabe hacer envueltos de choclo, (DC6.ENSP.LVOG17),ella misma finaliza diciendo que le dará la palabra a otro abuelo para que conozcan también su experiencia (DC6.ENSP.LVOG19)”.

Por tal razón, el diálogo se convierte en un instrumento constructor que permite a todos los sujetos culturales, participar, intercambiar, mejorar, reprochar, transformar sus realidades desde el conocimiento del otro y el reconocimiento de sí mismo. El diálogo implica un respeto fundamental de los sujetos involucrados en él que el autoritarismo rompe o impide que se construya. . (Freire, 1992: 145)

Dentro de la síntesis cultural, la acción dialógica crea la posibilidad de que comunidades diferentes, se conozcan y promuevan la desconstrucción y construcción de nuevos saberes, sin que necesariamente se oprima una a otra. En el desarrollo del proyecto esto se logró brindando la posibilidad a los niños (as), abuelos (as) de participar cómodamente, y realizar diálogo en el aula, un diálogo compartido y colaborativo, que permite comprender y analizar la actividad sin estar obligándolos a la participación en clase. A su vez los niños (as), abuelos (as) se sienten poseedores del saber del cual están hablando.

#### **4.1.2 La estrategia pedagógica de la educación popular redescubre la escuela**

Se puede decir que las estrategias utilizadas por Freire son fundamentales en la Educación Popular. Ya que la metodología surge de la práctica social para volver, después de la reflexión, sobre la misma práctica y transformarla (Mejía, 2007).

Por lo anterior, la pregunta se convierte en un elemento fundamental para generar el diálogo, debido a que, los niños, niñas, desarrollaron un diálogo consensuado donde todos opinaban tomaban la palabra, realizaban preguntas que llevaban a la reflexión sobre las acciones que se tomaban frente a la alimentación, la comida y las comodidades con las que se vivía actualmente, (DC2.ENSP.LVOG15). Freire interpela el acto de la enseñanza: “tengo la impresión de que hoy la enseñanza es respuesta y no pregunta” (Freire, Fundez, 2002:46).

En los encuentros con las niñas y los niños, la pregunta fue la estrategia pedagógica para dinamizar el diálogo, la participación, por ejemplo: “les realice la siguiente pregunta ¿qué es más saludable, la natilla casera a la que hay que preparar todos los ingredientes o la que ya viene lista para hacer? (DC4.ENSP.LVOG80), los niños dijeron en coro: la natilla de antes era más saludable, porque seguro no tenía tantos químicos (DC4.ENSP.LVOG81), También les pregunté ¿qué les gusta más la comida de la mami con las verduras o la hamburguesa de la calle?, respondieron que la hamburguesa sabía mejor, que se podía comer de vez en cuando y que las verduras eran feas (DC4.ENSP.LVOG83), entonces, les pregunté ¿qué creen que les hace más daño al comer, la hamburguesa o las verduras?, la respuesta fue la hamburguesa porque nos engorda y hace daño a la salud, pero es que sabe mejor (DC4.ENSP.LVOG84), con esa respuesta los niños y niñas, demostraron que estaban iniciando procesos de reflexión frente a la alimentación que estaban teniendo y los productos actuales que maneja el mercado de la alimentación. Lo que generaba un diálogo más participativo.

Otro de los elementos primordiales dentro de la estrategia de la Educación Popular, fue generar esos espacios de interacción dialógica, donde los abuelos (as), niños y niñas, mostraron el interés y manifestaron el agrado por la actividad, se empiezan a generar espacios donde la palabra, se convirtió en realidad objetiva.

De ahí que, las actividades del proyecto se dieran en tres espacios, el primero, el aula de grado tercero de los niños y niñas de la IE Escuela Normal Superior de Popayán; en este se dieron actividades dialógicas con los niños y niñas únicamente, con el fin de recuperar los encuentros con los abuelos (as) y sus saberes populares culinarios, y realizar las actividades de producción textual las cuales quedaron plasmadas en el “recetario” realizado por ellos mismos. También este fue el espacio principal para ejecutar las actividades con los abuelos denominadas encuentros de saberes populares culinarios, hablando con los sabedores.

Dentro del aula se desarrolló una actividad que se llamó: Generando diálogo a partir de experiencias sensoriales. Allí se adecuaron tres salones de clase, con el objetivo de causar un impacto sensorial en los sujetos de investigación y crear en ellos una imagen del pasado, que les hiciera revivir momentos y trajeran consigo recuerdos que se han generado a lo largo de la vida, alrededor de la culinaria, en sus cocinas y los recuerdos que marcaron su vida. (Anexo 3)

El abuelo B12 manifiesta que, ellos tienen pleno conocimiento de los saberes de la cocina o culinarios, porque durante toda su vida han reconocido y conocido estos alimentos y el día de hoy son esos saberes los que hacen que se les reconozca en la escuela (DC8.ENSP.LVOG61)

El segundo, los espacios de interacción dialógica se dieron en el hogar de los niños (as), abuelos (as), con el fin de realizar actividades donde pudieran participar activamente de la labor de la cocina, ya que en el aula de la IE fue difícil llegar a desarrollar esta actividad por los

materiales e instrumentos necesarios para realizar una práctica culinaria, realizando la cocción de algún alimento. Por lo que después se recuperó esta mediante la socialización de la indagación de la experiencia de cocina con los abuelos o un adulto, realizada con los niños-as en el aula de grado tercero de la IE y posteriormente la presentación de la recuperación de las recetas familiares que tuvieron la oportunidad de realizar y conocer con los abuelos- as en el corredor de la IE para que los otros miembros de la comunidad educativa, tuvieran la oportunidad de vislumbrar sus trabajos (Anexo 3).

Niña A2 Mi abuela y mi abuelo me siguieron contando historias en la casa, es que yo les seguí preguntando porque tenía muchas preguntas de todo yo les pregunte, y ellos estaban muy contentos (DC7.ENSP.LVOG9).

El tercero los espacios fuera del aula de la IE Escuela normal superior de Popayán, es decir los corredores, las zonas de juego, las zonas verdes. Donde se realizaron los encuentros denominados compartiendo y tertuliano con los abuelos- as de la investigación, estos espacios se generaron con el fin de socializar la experiencia, y los sentimientos sobre lo experimentado en cada encuentro (Anexo 3).

Abuela B5: Se dirige a mi como investigadora: De mi parte agradecerle mucho felicitarla por recuperar estos espacios (DC8.ENSP.LVOG123) y ojala que estos espacios no se sigan perdiendo porque es que se han perdido demasiado esto tiene mucho valor tanto para nosotros como abuelos como para los niños, porque son cosas de que a pesar que todos los días estos alimentos los utilizamos hay cosas que ellos no conocen y hacen parte de su identidad, por eso considero que es algo muy bueno... sonrío y se le entrecorta la voz (DC8.ENSP.LVOG125)

Estos espacios fueron pensados para que se diera la participación real de los niños (as), abuelos (as), por lo que se desarrollaron diversas actividades que tuvieron en cuenta la pregunta de investigación y los objetivos de la misma, con el fin de aportar a ellos, estos espacios generaron familiaridad con los abuelos (as) niñas y niños, pues se dio interacción con otros niños, niñas y abuelos (as), ya que se les daba la posibilidad de conocerse y compartir de forma respetuosa, en un ambiente de diálogo, escucha y respuesta asertiva de ambos sujetos de investigación.

Otro elemento importante en esta práctica dialógica, es la praxis, en su relación, Teoría – práctica – reflexión y crítica, se basa en un momento de intersubjetividad ya que hablar de ella como lo indica Freire es pensar que el ser no puede estar por fuera de las relaciones con el otro.

De ahí que, el diálogo funcione como una estrategia pedagógica que posibilita ese reconocimiento del otro en su ser, se trata de encontrar estrategias que prioricen el diálogo, la reflexión de las acciones, a fin de ampliar el debate y llegar a posibles consensos.

Los niños y niñas realizan una asociación de lo que han visto en clase, con las prácticas de las cuales les cuentan sus abuelos (as), por ejemplo, El Niño A1 Manifiesta, nosotros también realizamos procesos, porque vamos paso a paso organizando nuestros problemas matemáticos (DC1.ENSP.LVOG7)

En la pedagogía dialógica de Freire, el educador y el educando están frente a un mundo a ser conocido y transformado. De ahí que, la maestra directora de grupo de grado Tercero C, haya tomado la actividad para enseñar la ortografía de las palabras, entonces les acentuaba donde iba con tilde les vocalizaba las palabras que ellos supieran cuales eran las combinaciones y consonantes con las que iban (DC8.ENSP.LVOG88). Utilizando el tema de los saberes populares culinarios para la Transversalidad de áreas. La actividad dialógica se tomó como punto de partida para acercarse a algunos temas desde la experiencia vivida por ejemplo estaban viendo el tema

sobre los municipios del Cauca, y dialogando con los niños recordaban de donde eran los abuelos (as), lo que demuestra que el proceso investigación aportó elemento para que las maestras enriquecieran sus actividades en el aula, teniendo en cuenta el contexto de los abuelos(as) (DC9.ENSP.LVOG19).

Hay otro aspecto entre tantos, el de la producción textual; como lo manifiesta Paulo Freire, escribir una carta, ya es diálogo riguroso y ejercicio de la autonomía por anticipar al lector en la propia autoría de la escritura, (Freire, 1968)

El niño A3 manifiesta que la carta es muy importante porque los abuelos al ver los recetarios terminados van a sentirse muy orgullosos porque eso que ellos les dijeron ya estaba escrito y podía ser visto por otras personas (DC5.ENSP.LVOG23).

De ahí que utilice esta para que los niños-as plasmen textualmente lo que les agradó de la actividad, pero lo que se encontró es que esta actividad es más corta a nivel expresivo, se sienten más cohibidos al escribir. A continuación el texto escrito por un niño de grado 3. *Recuperación de memorias de la visita de los abuelos, ¿Qué fue lo que más te gustó de lo que contaron los abuelos?*

Respuesta/ Niño A 13: “A mí lo que me gusto fue que la abuela de mi amigo me conto que a la comida le llamaban sancocho morado y tambien los mitos y leyendas”. (DC2.ENSP.LVOG90)

Respuesta/ Niño A15: “Ami me gusto cuando la abuela de Stefany nos contó cuando jugaba con las tusas de choclo para divertirse”. (DC2.ENSP.LVOG91)

De las actividades se logra dilucidar que los niños y niñas, son más expresivos verbalmente, posiblemente por el momento de alfabetización en el que se encuentran, escribir de su contexto en un principio fue complejo porque no lograban hacerlo sin una guía previa, pero luego se dio de forma más abierta la escritura dado que ellos plasmaron su experiencia. Este acto de escribir es

importante porque: para Freire, “leer y escribir, son prácticas y experiencias que suceden en un mismo tiempo porque entiende que el “acto de conocer” se da en tiempos y espacios indisolubles del saber” (Freire, 1970: 50)

Esta estrategia además permitió desarrollar y mejorar las habilidades comunicativas y sociales de los niños (as), desde el ámbito de la alfabetización formal en la que se encontraban. Pero a su vez también en los abuelos, en la actividad final “los abuelos (as), realizaron carteleros y en ellas tuvieron en cuenta el título y además la estructura que los niños habían aprendido de las actividades anteriores sobre la estructura para presentar una receta de forma escrita (DC10.ENSP.LVOG24). Utilizaron diferentes tipos de letra, imágenes que acompañaran la explicación, o dibujos, una de las abuelas, la abuela B6 incluso realizó una especie de flyer donde compartió con los demás abuelos-as la receta, que había realizado, en la cual tuvo en cuenta la estructura del género textual de la receta, la abuela se enfocó en dar a conocer algo típico de su región: El Patía, (DC10.ENSP.LVOG26). Demostrando a su vez el trabajo creador, generado desde los encuentros dialógicos.

Lo anterior permite vislumbrar como se da la descentralización del conocimiento, tal y como manifiesta Freire: la lectura del mundo de los educandos, debe ser tomada como punto de partida en la relación educador-educandos, ya que desde ahí se dará una relación mucho más horizontal entre maestro y estudiante (abuelos-as y niños-as), además de demostrar que el saber no solo existe en el maestro, o en la escuela que el saber es amplio y que existen varios tipos de saber que son tan importantes como las matemáticas por ejemplo. (Freire, 1993:58)

El tema generador del saber popular culinario de los abuelos- as se convierte en el motor de la experiencia, pues alrededor de la cocina, del alimento, del plato de comida, con su proceso de preparación se convierte en una de las mayores experiencias vividas por todas las personas

alrededor de toda su existencia, hablar de esto dentro del aula se convierte en un tema común para hablar y ser reconocido dentro de la escuela formal, pues es algo del día a día de todos los seres vivos, los humanos, pero que se deja por fuera de la educación, o no es visto como tema importante para ser tratado o reconocido en la Escuela Formal.

#### **4.1.3 Las prácticas populares culinarias dinamizadoras del diálogo en el aula.**

Las experiencias compartidas y dialógicas, en el sentido freiriano, son un espacio de “construcción de una identidad que se desarrolla en la trama del tiempo” por eso, que los niños y niñas compartan con sus abuelos-as en una edad temprana, les permite compartir la experiencia de vida de estos adultos y a su vez construir una nueva juntos, que desarrollara en ellos una capacidad de reflexionar su pasado y mejorar su presente.

A principios del siglo XX los antropólogos empezaron a estudiar las comunidades en las que la gente consumía los alimentos producidos por ellos mismos, en la mayoría de sociedades las mujeres eran las que debían realizar la labor de recolectar, cultivar los alimentos y de casi toda la preparación. Por lo anterior con las actividades realizadas con los sujetos de la investigación se pudo observar que la comida ocupa un lugar en la representación del orden social y de él emerge un mundo simbólico.

Uno de los principales aspectos develados *son los roles que juegan los hombres y las mujeres en la cocina*, quizás y me atrevo a hacer la siguiente interpretación como investigadora al decir que solo a la mujer se le ha atribuido el asunto de alimentar y hacerse cargo de la preparación de los alimentos, porque en la historia este siempre ha sido su papel principal.

Como se puede percibir en el diálogo del abuelo B1, donde manifiesta que él no cocinaba sino hasta que murió su esposa y que eso había sido algo muy duro para él, porque si bien el sabía cocinar no está acostumbrado (DC1.ENSP.LVOG23) además que lo que

más extrañaba era la sazón de la esposa, (DC1.ENSP.LVOG24) a lo que un niño reacciono con una pregunta ¿Que es el sazón? (DC1.ENSP.LVOG25) El abuelo le dijo que era algo que ya venía con las personas y hacia que la comida tuviera un sabor más agradable y que le gustara a todo el que la comía. (DC1.ENSP.LVOG26)

Si bien las prácticas culinarias son relevantes, estas se convierten en una excusa o un medio para provocar el diálogo, además de reconocer las historias de vida y la identidad cultural de los actores de la investigación, pues desde las preguntas que se generan desde la curiosidad de quienes participan del diálogo, se da una interacción de enseñanza y aprendizaje donde las relaciones intersubjetivas son primordiales.

En los encuentros realizados en el hogar, la actividad no fue solo un acto donde participó el abuelo o abuela, también intervinieron otros miembros de la familia, todas mujeres, tías, hermanas, primas, abuelas, madres, como se ve en el diálogo del Niño A16, nosotros nos reunimos con mi abuela, mi mamá, mi tía, habían varias personas de mi familia, e hicimos las empanadas de pipan que son típicas de Popayán, y tomamos con café, (DC4.ENSP.LVOG22)

También se puede notar como en el momento histórico y cultural de las abuelas ellas eran quienes debían hacerse cargo de las labores del hogar específicamente de la alimentación.

Abuela B13, Siempre me tocaba levantarme a hacer el desayuno a mi esposo y tocaba levantarse a moler el maíz, (DC1.ENSP.LVOG36) yo hacia los oficios y molía maíz y me iba a dejarle la comida y volvía a moler maíz, y con leña para hacer la comida, al otro día con lo mismo así y así hasta que tuve mi primer hijo (DC1.ENSP.LVOG38)

Del mismo modo se ve que para algunos niños, bien sea por su crianza aún poseen prejuicios frente a quien debe hacerse cargo de la “cocina” como se ve en uno de los niños, Niño A26 manifestando que él no puede cocinar ni quiere aprender a hacerlo, porque él es hombre y los

hombres no cocinan, (DC5.ENSP.LVOG26) a lo que otro niño le contesta Niño A22 A mi si me gusta cocinar y ayudarle siempre a mi abuela, (DC5.ENSP.LVOG27).

Esta investigación posibilitó el reconocimiento del valor de la mujer en la alimentación, desde la visión de los hombres y las mujeres, el abuelo B2 dice me disculpo con ustedes las mujeres porque solo hasta que perdí a mi esposa fue que me toco empezar a cocinar y hacer labores del hogar, es muy difícil hacer que todo esté bien, tarde yo entendí pero lo hice. Por eso es que ahora uno no puede decir que las cosas del hogar son solo de las mujeres todos deben ayudar (DC6.ENSP.LVOG83).

De ahí que, se realice un reconocimiento a la labor de la mujer en los procesos de alimentación y cocina en los que ha estado inmersa, pues como lo manifiesta Mintz la mayoría de nosotros comemos abundante y frecuentemente y no hemos conocido el hambre intensa, solo por eso en ocasiones nos resulta fácil olvidar la importancia asombrosa de la comida y la alimentación (Mintz. 2003: 24)., por eso es primordial el trabajo de investigación realizado, dado que se reivindica este papel desde la conciencia generada en el diálogo que se instaura con los sujetos de la investigación.

Por consiguiente *El Legado – Herencia* que los abuelos y abuelas comparten de generación en generación, asigna significado en la comida que poco tiene que ver con la misma (Mintz Sidney, 2003), como se puede notar en la intervención del Niño A16: profe fue muy chévere porque preparamos todo juntos y compartimos en familia (DC4.ENSP.LVOG23) además me dejaron ayudar y aprendí que ingredientes eran necesarios, y como prepararlas. (DC4.ENSP.LVOG24), igualmente con el Niño A17 Esta receta que les voy a compartir es la receta que le compartió, la abuela de mi abuela, y mi abuela, a mi mama y ahora la sé yo, (DC4.ENSP.LVOG38).

De manera que, para nosotros los seres humanos comer nunca es una actividad puramente biológica, pues los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes, los come, las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. (Mintz,. 2003: 28).

Por lo anterior, del proceso investigativo, surgen lo que he denominado *las prácticas culturales de la alimentación y la cocina*, lo que se refiere a una adquisición de técnicas, conocimientos, habilidades relativas al desempeño de ciertas tareas, en este caso a una de más antiguas de la humanidad la cocina y la preparación de los alimentos, planteado desde la recuperación de los saberes populares culinarios.

Los saberes populares culinarios recolectados por los niños cambiaban según la región de donde procedían los mismos, así como también el tipo de ingredientes y la forma de preparación (DC4.ENSP.LVOG97) Por ejemplo los abuelos citadinos hablaban de pastas, salchichas, los abuelos de zonas rurales compartieron recetas que tenían que ver con el maíz, con elementos más de fogón de leña (DC4.ENSP.LVOG98)

Niño A8 En la época de mi abuela siempre comían sancocho y ella comía algo que le llamaban sancocho morado, le llamaban así porque no tenía color solo le echaban agua sal y plátano, (DC2.ENSP.LVOG70)

Dentro de las actividades donde pudieron participar de la realización del plato de comida la Niña A21manifiesta: yo le ayude a mi abuela a echar la canela la leche los clavos, me sentí muy feliz al compartir con mi abuela, ella me contaba historias de cuando era niña y la mamá de ella le preparaba la natilla para navidad, ella se puso a contarme que en navidad siempre el plato debía tener la natilla, los buñuelos, la rosquilla con dulce, el queso y que todo lo preparaban en la casa,

pero que eso ya casi no se hacía, que era una tradición que se estaba perdiendo. (DC4.ENSP.LVOG69).

De igual manera, se puede dilucidar como las festividades y fechas especiales reúnen a las familias alrededor de la alimentación y la cocina, aquí se refirma el planteamiento de Mintz quien manifiesta que: “los alimentos nunca son simplemente comidos, su consumo siempre está condicionado por el significado” (Mintz.. 2003: 28).

En la época navideña por ejemplo dice el Abuelo B2 las familias se reunían a hacer los dulces, todo se calaba y las mesas de las casas eran llenas de bandejas y de llevarle a un vecino su plato navideño era una alegría muy grande (DC6.ENSP.LVOG86)

Por lo tanto *la preparación de alimentos*, que en este compartir dialógico se da, de generación en generación, también hace que en algunos casos el uso de ingredientes se modifiquen, quizás por la inmediatez de conseguir algunos elementos ya listos o agregar uno u otro al gusto, este plato se va mejorando, podría decirse que se va recreando.

Por ejemplo la Abuela B3, manifiesta que, el Maíz, los guisos todo era al natural, uno disfrutaba mucho porque la hornilla era en el piso se cocinaba era con leña, si uno quería jugo comía piña, como no había licuadora entonces con una cuchara se raspaba la piña y se le agregaba el agua y la miel, si uno tomaba de esos jugos no le caían mal, (DC1.ENSP.LVOG54)

Del mismo modo la Abuela B13 demuestra como el envuelto de colada lo hacían con maíz lo ponían a cocinar luego en una paila o una olla se revolvía y cuando ya quedaba con una colada se ponía en una hoja de plátano, y se envolvía y se amarraba con una guasquita (DC6.ENSP.LVOG125), La abuela B3 dice pues mi mamá lo enseñó a hacer diferente, ella ponía a remojar el maíz después lo molía, después se utilizaban cedazos, un cedazo era una tela como gruesa, por ahí se pasaba el maíz ya molido y toda el agüita de maíz que quedaba eso era lo que

ponían al fuego en una olla a espesar siempre revolviendo para que no se pegara y cuando ya quedaba la masa, con eso era con lo que hacían los envueltos (DC6.ENSP.LVOG126).

La comida es por así decirlo, el “umbral” para sostener la vida de ahí que tenga una inmensa importancia política, de ahí que esta sea una de las formas fundamentales en las que la comida se relaciona con las cuestiones del poder. (Mintz. 2003: 40.), a consecuencia de ello se puede ver como se da la *capitalización de la alimentación*.

La abuela B3 hace la introducción del diálogo de su práctica culinaria diciendo: nuestros padres y madres nos decían “hijos hoy no hay carne, hay que comer guampin” esa es la famosa sopa que les traigo a presentar aquí, que es a base de leche se necesita plátano, frijol fresco, se necesita choclo, se necesita cebollita, ajito para preparar el buen sancochito sin carne porque ya les dije que no teníamos carne todos los días (DC10.ENSP.LVOG50), ehhh ahora pues ya tenemos supermercados para comprarla diario pero en ese tiempo no (DC10.ENSP.LVOG51).

En cuanto a las formas de cocinar, se empieza a narrar como cocinaban en un fogón de leña y que no tenían mucha carne que la carne solo se comía los domingos y cuando había, (DC1.ENSP.LVOG21). Podría interpretar lo que dice Mintz “el Estado convierte en necesidad el “uso” de algunos alimentos, convirtiendo a las personas en dependientes de ellos, pero además estos no son ni siquiera producidos por la comunidad” (2003: 42.), es decir los abuelos (as), antes no tenían la necesidad de consumir ciertos alimentos porque con lo que hacían y producían en sus hogares, que además era propio de su cultura, era suficiente, pero con la comercialización y capitalización de la alimentación, se han hecho casi que indispensables cierto grupo de alimentos que no lo son, como consumir carne, todos los días o embutidos que son derivados de la misma, los cuales no aportan propiamente a una sana alimentación.

Todo lo anterior se da alrededor de la alimentación tradicional, dado que en el significado de la comida se integra lo que es, como se llega a obtenerla, como se prepara, si es abundante o escasa, en que circunstancias está presente y muchos otros elementos (Mintz, 2003: 20)

Por todo esto creo que, siempre se dio entre los abuelos, abuelas y niños (as) esa idea de que antes las circunstancias en las que ellos crecieron fueron más difíciles pero la alimentación siempre fue más sana.

La Abuela B6 comparte lo siguiente: Entonces mi mamá decía hoy les hago mazamorra pero en ese tiempo no había molino en ese tiempo era en piedra, se ponía a remojar y nosotros le decíamos a mamá nosotros le ayudamos, en piedra quedaba más rico no se! (el maíz era para hacer las arepas y también para hacer mazamorra ese era mi plato favorito, después el zapallo, mi mamá lo cocinaba y lo hacía en jugo o si no uno se lo comía solo cocido, uno solo comía arroz y yuca, uno no comía casi arroz porque eso comía los que tenían, jugo casi no siempre era café. DC1.ENSP.LVOG61).

Esto revela como “el uso y la aplicación del poder intervienen frecuentemente en los cambios de hábitos de consumo alimentario en una sociedad” (Mintz, 2003: 40.) La abuela B4 dice: en nuestros tiempos uno en vez de usar ahora la famosa Knorr, todo eso que venden, es mejor estas yerbitas mira a todos los niños y les dice saben cómo hago yo en la casa, la lavo bien lavadita le saco todas estas hojitas y con el cimarrón, se acerca a la mesa y toma otra de las plantas que había y se les muestra alzando la mano, le hecho cilantro toma el cilantro que está en la mesa y lo levanta para que todos los niños vean, lo mismo hace con la espinaca y les dice todas estas yerbitas las pongo en la licuadora y las licuo, le pongo poquita agua, le hecho un poquito de sal y cuando ya está licuado lo hecho en un frasquito de cristal o plástico y lo dejo en la nevera y todos los días

tomo de ahí y estoy sacando para la sopa, con eso dejo de usar los químicos que son para dar sabor a las sopas (DC8.ENSP.LVOG149)

Ya se entiende que, “una forma de poder es el consumo de alimentos innecesarios. El beneficio de comercio que aprovechan y el poder que acompaña al consumo” (Mintz, 2003: 44.)

La carne quizás connotaba en ese tiempo un cierto estatus en la cocina, este espacio también era limitado para lo que los abuelos y las abuelas podían obtener ¿Qué cocinar si no hay carne? Las abuelas y abuelos manifestaron que se hacía sopa mucha sopa con frijoles o maíz, y se le echaba remolacha, sal y en algunas ocasiones papa y plátano. (DC1.ENSP.LVOG51)

El abuelo B8 Dice: hablando de alimentación en mi época el desayuno era agua de panela con maíz pelado porque en ese tiempo no había maíz trillado como lo hay ahora (DC6.ENSP.LVOG24). “La sociedad de consumo ha llevado a que se pierdan las tradiciones y los saberes de los ancestros que han pasado de generación en generación en los hogares, en ese proceso dialéctico-dialógico, que asume constantemente nuevos modos y/o niveles de elaboración y de afirmación de la vida en sociedad, jamás tendría un punto de llegada final, pues si fuera así, la historia se cerraría en sí misma y negaría su propia naturaleza, constituida de contradicciones, tensiones y conflictos, que nos impulsan hacia nuevos sentidos de la vida humana”. (Diccionario Paulo Freire. 2015: 152)

Los abuelos (as) hacen la comparación con los productos del mercado y los alimentos y remedios que se pueden hacer utilizando las plantas medicinales y se ve una gran diferencia en el capital económico que se invertía antes y al que se invierte ahora (DC8.ENSP.LVOG86).

Con todo lo anterior se dan prácticas tradicionales de preparación de alimentos, pero no, nos quedamos solo en cómo se hace o prepara un alimento, sino en que se buscó aprender más allá de los alimentos y su transformación. El maíz es uno de los alimentos de los que más se habló

por parte de los abuelos al igual que de sus derivados, como se procesa y con ello se pueden hacer diversidad de recetas, como sopas, arepas, envueltos, entre otros alimentos.

La Abuela B5 ella manifiesta que en ese tiempo no había licuadora por lo que para hacer el jugo ellos debían lavar muy bien las guayabas y en una piedra que había en la casa que era grande y tenía como una especie de fondo la echaban ahí y la empezaban a majar hasta que estuviera como una masa y con eso se hacía el jugo (DC6.ENSP.LVOG42), “recuerdo tanto que la sopa de maíz mi mamá nos ponía a majar ese maíz en la misma piedra y con eso se hacía la sopa” (DC6.ENSP.LVOG43).

Debo señalar ahora que, la recuperación de los saberes culinarios de los abuelos (as), con los niños y niñas de grado 3, exige primero acercarse al contexto concreto/vivido para de ahí llegar al contexto teórico y demostrar que se puede realizar transversalidad de áreas desde un elemento tan común como la preparación de un alimento, lo que requiere la curiosidad, la problematización, la creatividad, el diálogo, la vivencia de la praxis y el protagonismo de los sujetos (FREIRE, 1995).

Desde este punto de vista la alimentación y la cocina “como práctica social, permite pensar la sociabilidad, la distinción y constitución de fronteras, sociales, simbólicas y morales... La propuesta de Mintz de que somos lo que comemos sigue vigente en tanto seguimos dotando de sentido a esta actividad básica en la que participamos a diario” (Vargas, 2012: 124).

#### **4.1.4 Saber popular como expresión de la cultura y la identidad.**

Se habla de saber popular porque desde la dilógica existen diferentes tipos de saber no jerarquizados, que pueden ser válidos o inválidos y esa aprobación solo puede ser dada por las personas que utilicen ese saber, estos saberes son necesarios dentro del espacio escolar como una forma alternativa de enseñanza pensada desde la vida cotidiana y los saberes hechos de

experiencia. De ahí que tal y como afirma Freire: “Solo existe saber en la reinención, en la búsqueda inquieta, impaciente permanente que los hombres hacen del mundo, con el mundo y con los otros” (Freire 1987, P, 58)

Por lo anterior lo artesanal se hace fundamental en el redescubrimiento de los saberes populares culinarios como expresión de la cultura y la identidad de los actores de la investigación. A continuación se ve como se da esta interacción:

Una de las abuelas B10 habló sobre como ella hacia sus propias muñecas con la tuza del maíz, ella le pintaba los ojos y le ponía el pelo que queda de la mazorca como el cabello de la muñeca y el forro que lleva la misma era su vestido y así era como ella hacia sus muñecas. (DC1.ENSP.LVOG48) Lo más interesante fue encontrar como los productos que se utilizaban para las comidas, todo se aprovechaba, nada era desperdiciado, todo podía tener una funcionalidad

El saber popular culinario es una práctica social, que permiten a los niños, niñas, abuelos y abuelas, reflexionar sobre los cambios que se han ido dando en los mismos y las posibles causas de ello. “Sólo existe saber en la reinención, en la búsqueda inquieta, impaciente, permanente que los hombres hacen del mundo, con el mundo y con los otros” (FREIRE, 1987: 58).

Los niños realizan preguntas sobre ¿porque ya no se usan los mismos ingredientes? (DC6.ENSP.LVOG22) a lo que los abuelos contestan que por que el mercado ya hace las cosas más fáciles, todo ya viene listo pero con el agravante de que los alimentos ya no son tan limpios y sanos como antes (DC6.ENSP.LVOG23). Aporte crítico frente a la alimentación actual

Por ejemplo se habló del sancocho de gallina de campo, se les pregunto ¿Qué es el campo?, R/ Niño A 24 “el campo es un lugar donde se siembran los alimentos que comemos, como la frutas, las verduras, los pollos de campo o las gallinas de campo son cultivadas con sobras, lombrices y

maíz, muchos de los pequeños se identificaron con este como elemento de identidad” (DC4.ENSP.LVOG100)

De lo anterior se desprende los diversos usos de los productos, esto se vislumbra en el saber popular culinario compartido por abuelos-as desde su experiencia, vivenciada y compartida con las personas de su familia y que se rescatan mediante la indagación de los niños-as en este proceso investigativo.

Se dan diálogos como los siguientes: Niña A1 ¿Qué Jugar si no hay “nada”? Abuela B3 nosotros jugábamos a maquillarnos con el achote (DC1.ENSP.LVOG47)

-Niño A8: Abuela ¿qué es esto?, y señala los ullucos, la abuela B3, le dice estos sirven para hacer principio, quedan muy ricos se hacen con guiso y papa y también como tienen una babita sirven para borrar las cicatrices y ayuda a mermar el ardor en las quemaduras (DC8.ENSP.LVOG80).

Entonces de lo anterior surge el Trabajo Creador, el cual se da en las interacciones generadas en los diversos espacios dialógicos, donde se manifestó desde la acción dialógica su esencia, pues se dio una unidad en la diversidad que se encontraba en diálogo en ese momento no solo desde la perspectiva de la edad, sino también en su cultura e historia de vida, las tradiciones de cada uno de los abuelos y la herencia de todo ello en los niños y niñas.

En la actividad a la Abuela B5 le entregan un fragmento de la corteza del choclo, lo que nosotros pensaríamos que es basura, pero la abuela les dice, ustedes han comido envuelto de choclo, los niños en coro dicen siiii, bueno uno cuando ya prepara la masita la pone aquí sobre esta hoja y ahí se arman, antes nada se desperdiciaba (DC8.ENSP.LVOG168), ahhh y también sirve la utilizan para hacer muñecos artesanales, uno con eso puede hacer muchas figuras, de la hoja de choclo (DC8.ENSP.LVOG169).

Del mismo modo se dilucidó la creatividad desde elementos de la pregunta, como se puede ver en seguida: Niño A5 ¿Qué nos prepararía usted abuela con lo que hay en la mesa?, Abuela B3, yo picaría habichuela, acelga, zanahoria, haría una sopita de verduras y de re peso les haría una ensaladita con pepino, tomate, habichuelas y un agüita de naranja (DC8.ENSP.LVOG160).

Entre tanto en las prácticas cotidianas, los sentidos como formas de reconocimiento de la realidad, permitieron comprender que el mundo se ve y se entiende desde los sentidos y los sentires; como lo exhibe la Abuela B4: “Se reconoce fácilmente los elementos al tener los ojos vendados por las texturas porque uno los ha tocado durante toda la vida y cada uno tiene una textura una forma diferente, como en el caso del azúcar y la sal, el azúcar es un poco más gruesa que la sal por eso uno la identifica fácilmente y el harina es suave, además cada ingrediente tiene su forma particular y cuando uno por el tacto no la logro identificar la probaba y era aún más fácil saber que era” (DC8.ENSP.LVOG91). Y del mismo modo la Abuela B3 “a pesar de que se trabajan todos los días estos elementos, uno lo hace es como por que sí, ya no le está dando un sentido a cocinar ni a lo que hace por eso es muy importante no solo para los niños si no para nosotros como abuelos recordar que lo que sabemos es valioso y que detrás de ello hay memoria y recuerdos de la infancia que nos identifican y nos hacen ser parte de una familia” (DC8.ENSP.LVOG67).

De esta forma se abre el horizonte a una construcción de nuevos saberes, partiendo de la palabra del otro como sujeto de saber, que aporta ideas valoradas por todos los participantes.

## 4.2 Conclusiones:

- Los niños-as y abuelos-as, a través del diálogo, se empiezan a reconocer como sujetos de saber, responsables de su propia historia e identidad. Así pues se logra visibilizar el saber en un acto de producción constante. Debido a que al permitir el diálogo en el aula se logra un intercambio donde se construyen colectivamente el conocimiento partiendo de posturas, saberes y experiencias, proporcionadas por la voz de cada uno de los mayores (abuelos-as) quienes poseen el conocimiento y la sabiduría de los saberes populares culinarios. De esta forma los actores antes excluidos en la escuela, se constituyeron como sujetos participativos, críticos y reflexivos, con voz y pensamiento propio.
- Durante la investigación, los actores que participaron del proceso, se educaron y se construyeron en reciprocidad, en la medida en que se generó un diálogo permanente. Lo anterior sucedió porque, el aprendizaje se construyó a partir del diálogo y de la comunicación, pues no es posible considerar que el hombre y la mujer logren construirse, aprender o enseñar desde el silencio, si no a partir de la palabra y con la palabra.
- En cuanto a las prácticas culinarias como elemento de interacción dialógica y generacional, se logra confirmar que, no se dio la recuperación de las prácticas culinarias por las mismas, si no que se buscó develar la historia, la identidad detrás de un plato de comida, la vida de las y los abuelos-as, recuperando la voz de los sujetos, dando validez a los saberes populares, desde el reconocimiento que se le da a los mismos en la experiencia realizada en la Institucionalidad de la Escuela Normal Superior de Popayán por parte de los docentes, pero especialmente de los niños y niñas quienes reconocen y entienden que desde ahí pueden aprender.

- Los abuelos y las abuelas se sintieron reconocidos en sus saberes pues dentro de los procesos educativos de la escuela formal, fueron actores y protagonistas desde su legado, el cual ha sido negado en la “modernidad”, donde han sido excluidos e invisibilizados, mediante este proyecto se sintieron reconocidos, integrados y valorados visibilizándose a sí mismos como sujetos poseedores de saber, y hacer que la escuela los incluya, permite devolverles la humanidad que con el pasar del tiempo se les ha negado, ya que ellos son sujetos que siguen aportando a la historia, y sus saberes deben ser valorados.

- Los diálogos instaurados por los abuelos (as) desde sus saberes culinarios permitieron desarrollar una estrategia que desde la pedagogía de la educación popular parte del reconocimiento del otro y el reconocimiento de sí mismo en un determinado espacio en este caso en el aula de la escuela formal. Donde, las prácticas culturales tomaron forma en la vida de la escuela, a través de lo curricular, trastocando la realidad de los niños y niñas, generando mayor entusiasmo por aprender y enseñar de lo que ya conoce.

### Bibliografía.

Álvarez, Jenny (2012). *La dialogicidad en el aula*. Recuperado de <http://www.javeriana.edu.co/blogs/perezr/?p=>

Bolívar, A. (2002). "¿De nobis ipsis silemus?": Epistemología de la investigación biográfico narrativa en educación. *Revista Electrónica de Investigación Educativa*, 4 (1). Consultado el día 13 de mes 06 de año 2016 en: <http://redie.uabc.mx/vol4no1/contenido-bolivar.ht>

CEAAL, (2013) *Entretejidos de la educación popular en Colombia*, Ediciones desde abajo.

Delgado Salazar, Ramiro, (2001) *Comida y cultura: identidad y significado en el mundo Contemporáneo Estudios de Asia y África*, vol. XXXVI, núm. 1, enero-abril, 2001, pp. 83-108 El Colegio de México, A.C. Distrito Federal, México *Recuperado de* <http://www.redalyc.org/pdf/586/58636104.pdf> (2018)

Elliot. J. (1990) *La investigación-acción en educación*. Madrid, España, Editorial Morata, S.L.

Escuela y Comunidad, (2017). Recuperado de <http://www.documentacion.edex.es/docs/0403ARGesc.pdf>

Freire, Paulo. S.f. *Pedagogía del oprimido* recuperado de <http://www.servicioskoinonia.org/biblioteca/general/FreirePedagogiadelOprimido.pdf> Acceso el

31 de Agosto de 2016

Freire Paulo, Pedagogía de la esperanza. Septiembre 1992, ed. Siglo XXI. Sao Pablo

Garcés Durán Mario. (1996) La historia oral, enfoques e innovaciones metodológicas. Última Década. Fecha de consulta: 14 de junio de 2016. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=19500411> ISSN 0717-4691

Ghiso Cotos, Alfredo Formar En Investigación Desde La Perspectiva De La Educación Popular, recuperado de <http://es.calameo.com/read/001052361d9879177d3f0> octubre de 2016

Gonzales de la Flor, Celia Rosa (2013) La receta: mucho más que un procedimiento en la cocina Lima Perú. Universidad Nacional Mayor de San Marcos. Facultad de Ciencias Sociales.

Leal, Dilcia (2011), Saberes Populares: Una Estrategia Para La Educación Holística En La Escuela Integral Bolivariana Francisco De Miranda, Revista Arbitrada Del Centro De Investigación Y Estudios Gerenciales (Barquisimeto - Venezuela)

Lopes da Silva, Eduardo Jorge (2011) Una reflexión sobre el saber popular y su legitimación Universidad Federal de Paraíba, João Pessoa, Paraíba, Brasil recuperado de [http://www.crefal.edu.mx/decisio/images/pdf/decisio\\_30/decisio30\\_saber13.pdf](http://www.crefal.edu.mx/decisio/images/pdf/decisio_30/decisio30_saber13.pdf)

Lozano Soto, Nuria, (2011) El Proyecto de aula como estrategia metodológica Florencia Caquetá (Colombia) recuperado de: <https://edudistancia2001.wikispaces.com/>

Meléndez Torres, Juana María, Cañez Gloria María Estud. Soc vol.17 spe. México nov. 2009 recuperado de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008)

Mejía, Marco Raúl, (2001) Congreso Pedagógico Nacional de Fe y Alegría Colombia “El presente y el Futuro de la Educación Popular”. Expedición Pedagógica Nacional Fe y Alegría (Colombia). (2007) Pedagogía en la Educación Popular.

Mejía, Marco Raúl, (2001), Pedagogía En La Educación Popular, Reconstruyendo una opción político-pedagógica en la globalización

Mintz, Sidney W, (2008) Sabor A Comida, Sabor A Libertad: Incursiones En La Comida, La Cultura Y El Pasado, Inst. Nacional De Antropología e Historia, México

Padilla Dieste, Cristina, (2006) Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico, Universidad de Guadalajara México. VII Congreso internacional de sociología rural. (Ecuador).

Torres Carrillo, Alfonso. (2011) Educación Popular Trayectoria Y Actualidad. Dirección general de producción y recreación de saberes

Streck, Danilo R. (Coordinador); Euclides Rendín y Jaime Zitkoski (Organizadores). (2015) Diccionario. Paulo Freire. Lima: CEAAL.

## **Anexos.**

### **Anexo 1. Fase 1 Planificación de la acción.**

#### **Anexo1.1. Primer encuentro de socialización de la propuesta con los abuelos.**

**22 de septiembre de 2016**

**7:00am – 8:00 am**

**Presentación, socialización y vinculación al proyecto, con los sujetos de investigación.**

**Objetivo:** Presentar, socializar y vincular a los abuelos y abuelas a la propuesta de investigación, además de generar cercanía con los sujetos de investigación.

***Descripción:***

En este encuentro se inicia dando la bienvenida con los abuelos y abuelas de los niños que desearon participar del proyecto de forma libre (SPA.ENSP.LVOG1), a este primer encuentro de socialización asistieron 3 abuelos y 7 abuelas (SPA.ENSP.LVOG2), en esta ocasión se dio a los abuelos a conocer la propuesta de manera dialogada (SPA.ENSP.LVOG3), por ello se inició con la presentación de la investigadora y se informó en qué consistía el proyecto y la importancia de la participación activa y continua en el proceso, se les dio a conocer como podían aportar desde su saber empírico a la educación de sus nietos (SPA.ENSP.LVOG4), se da un ejemplo de la parte matemática, como aprender de mediciones, adiciones y sustracciones desde el saber culinario que ellos poseen (SPA.ENSP.LVOG5).

Los abuelos (as) interactúan realizando preguntas, por ejemplo abuelo B11 ¿Qué podría aportar a los niños si en mi caso yo no me hago cargo de la alimentación en la casa? Abuela B3 ¿Podría compartir con ellos, historias de mis padres y como era la alimentación de ellos también? (SPA.ENSP.LVOG6) También relacionan mitos y leyendas con actividades diarias de la cocina, por ejemplo cuando iban por el agua, se aparecía el duende y como en esa época se utilizaban estas historias para que ellos obedecieran y no se desviarán del camino (SPA.ENSP.LVOG7).

Los abuelos se muestran muy emocionados al ser tenidos en cuenta, y saber que va a ser recuperado su saber (SPA.ENSP.LVOG8), además de la importancia de recuperar el significado de los mismos y la recuperación de valores de lo mismo (SPA.ENSP.LVOG9). Es importante que ustedes

compartan con los niños todo su aprendizaje dado que esto será valorado por los niños (as) y ustedes (SPA.ENSP.LVOG10). La palabra de los abuelos es sagrada (SPA.ENSP.LVOG11), Abuela B3 Para mí es muy importante que este trabajo se inicie con los niños en esta edad en donde ellos todavía escuchan, por que vaya uno a hablarle a un joven y le dice, a mí que me importa lo que diga una vieja como usted. Y pequeñitos graban más lo que uno les dice (SPA.ENSP.LVOG12), la abuela B1 interpela a la abuela B3 y dice es verdad porque las juventudes ahora solo piensan en el celular y la tecnología y no quieren saber sobre su pasado ni recuperar estas tradiciones y saberes que son tan necesarios (SPA.ENSP.LVOG13).

Es importante a su vez que se dé la cercanía con los abuelos porque les ayudara a saber de donde son y no avergonzarse de sus raíces (SPA.ENSP.LVOG14), el respeto por la voz del mayor, del que sabe por su experiencia vivida, debe recuperarse y ser valorada, tenida en cuenta en los procesos de formación de los niños y niñas que serán el fruto de las experiencias que tuvieron en la escuela y su educación (SPA.ENSP.LVOG15).

El abuelo B2 pide la palabra, dice que es un trabajador como todos los presentes y que agradece el encuentro con ellos, sabiendo que todos tienen sus responsabilidades (SPA.ENSP.LVOG16), además me gustaría compartir que yo fui hombre y mujer cuando mi esposa murió, porque me quede solo en la finca (SPA.ENSP.LVOG17), mi niñez y mi crianza, fue de pantalón corto y zapaticos (SPA.ENSP.LVOG18), el almuerzo era sopa, no había arroz, ni carne, las meriendas eran café con envuelto de maíz (SPA.ENSP.LVOG19), es importante que los niños conozcan cómo fue la historia para que ellos valoren, lo que poseen (SPA.ENSP.LVOG20). El abuelo B2 dice que es muy bueno que se den esos espacios porque por la edad y experiencia que uno tiene, tiene mucho que contar (SPA.ENSP.LVOG21).

Los abuelos manifiestan que: esperan que no sea no más esta invitación, porque les agrada que se habrán estos espacios donde ellos se puedan encontrar, y que se habrán también los espacios en las aulas para que ellos conozcan de ellos (SPA.ENSP.LVOG22). Fue el sentir que me hicieron saber cómo investigadora al finalizar la socialización y se da por terminada la actividad (SPA.ENSP.LVOG23)

**Anexo 1.2. Entrevista grupal desarrollada en 23 septiembre 2016**

Entrevistadora: ¿cuál es su nombre?

Entrevistado numero 1: Alexander Sánchez

Entrevistado 2: Rómulo Cruz

Entrevistado 3: Jesús Urbano Burbano

Entrevistado 4: Nilce Campo

Entrevistado 5: Marta Cecilia López

Entrevistado 6: Maria Ninfa Perez

Entrevistadora: ¿cuántos años tienes?

Entrevistado numero 1: 43

Entrevistado 2: 71 ahora el cuatro de diciembre

Entrevistado 3: 61

Entrevistado 4: 57

Entrevistado 5: 50

Entrevistado 6: 54

Entrevistadora: ¿Dónde nació?

Entrevistado numero 1: yo nací aquí en la ciudad de Popayán (EO.ENSP.LVOG1)

Entrevistado 2: la fecha de cuando nací no había nacido el niño

Entrevistado 3: yo nací en una vereda Cerro Pelado Alto, de Bolívar Cauca (EO.ENSP.LVOG2)

Entrevistado 4: yo nací en Sotará Cauca (EO.ENSP.LVOG3)

Entrevistado 5: Popayán (EO.ENSP.LVOG4)

Entrevistado 6: Popayán (EO.ENSP.LVOG5)

Entrevistadora: ¿Dónde vive actualmente? ¿En qué barrio?

Entrevistado numero 1: en una veredita llamada el Boquerón, aquí en Popayán (EO.ENSP.LVOG6)

Entrevistado 2: yo soy del resguardo de poblazon, pero vivo aquí en Popayán, en el barrio 1 de Mayo (EO.ENSP.LVOG7)

Entrevistado 3: barrio altos de la ladera (EO.ENSP.LVOG8)

Entrevistado 4: en el barrio la ladera (EO.ENSP.LVOG9)

Entrevistado 5: barrio la ladera (EO.ENSP.LVOG10)

Entrevistado 6: la esmeralda (EO.ENSP.LVOG11)

Entrevistadora: ¿Que oficio desempeña?

Entrevistado numero 1: maestro de construcción, contratista (EO.ENSP.LVOG12)

Entrevistado 2: ahorita yo trabajo en la agricultura porque soy pensionado, yo trabaje en Empaques del Cauca, trabaje 36 años (EO.ENSP.LVOG13)

Entrevistado 3: Ebanistería (EO.ENSP.LVOG14)

Entrevistado 4: Ama de casa (EO.ENSP.LVOG15)

Entrevistado 5: Ama de casa (EO.ENSP.LVOG16)

Entrevistado 6: ventas por catálogo y ama de casa. (EO.ENSP.LVOG17)

Entrevistadora: ¿Ustedes en sus familias saben alguna receta especial que haya pasado de generación en generación?

Entrevistado numero 1: pues de receta familiar, digamos lo tradicional el sancocho y reunirse en familia (EO.ENSP.LVOG18)

Entrevistado 2: en la familia, reunirse uno con la familia, especialmente en diciembre, el 24 de diciembre que tengo el niño en la casa todo el mundo celebra en la casa. (EO.ENSP.LVOG19)

Entrevistado 3: en cuanto a mi familia pues siempre nos reunimos cada 8 días, los domingos o sábados, una familia bastante crecida, nos entendemos mucho entre sobrinas, sobrinos, hermanos, hermanas hay nos hacemos cuales quiere empanadita cuales quier cosita para demostrar que somos unidos y hay tenemos vecinos hay es un conjuntico cerrado y los invitamos a ellos para que ellos conozcan, yo como mi edad que soy a la cabeza mayor, como los trato como vivimos, de

que vivimos y que es la sociedad que queremos nosotros entre más comunidad haiga para acogerlos a ellos (EO.ENSP.LVOG20)

Entrevistado 4: si también nos reunimos cada 8 días, mi familia preparamos para ellos un refrigerio, algo rico por lo menos hay veces tamales en diciembre, o hay veces hacemos ¿cómo se llama? el dulce (EO.ENSP.LVOG21)

Entrevistado 5: pues la comida tradicional que uno siempre la viene por tradición pues preparamos las empanadas, tamales, asamos carne (EO.ENSP.LVOG22)

Entrevistado 6: pues sí, nosotros también nos reunimos cada domingo, con lo tradicional y lo que casi siempre hacemos es suchi que les llamamos que se fritan chicharroncitos con plátano o se hacen masitas de harina y ya pero siempre estamos reunidos el día domingo. (EO.ENSP.LVOG23)

Entrevistadora: ¿Con quién vive?

Entrevistado numero 1: vivo con mi esposa, actualmente quedamos los dos con mi esposa, mis hijas ya no viven con nosotros y vivo con mi nieto que me dejaron a cargo, vivimos prácticamente los tres. (EO.ENSP.LVOG24)

Entrevistado 2: vivo con mi esposa, con la hija y la nieta porque los otros dos nietos viven a parte. (EO.ENSP.LVOG25)

Entrevistado 3: yo vivo con mi hija y mis dos nietos, Andrea y la niña. (EO.ENSP.LVOG26)

Entrevistado 4: yo vivo con mi esposo, mi hijo, mi nuera y mis dos nietos. (EO.ENSP.LVOG27)

Entrevistado 5: yo vivo con mi esposo, mi hija, mi hijo y mi nieta (EO.ENSP.LVOG28)

Entrevistado 6: yo vivo con mi esposo, mi hija, mi nieta, mi mamá y dos hermanos. (EO.ENSP.LVOG29)

Entrevistadora: ¿ustedes han apoyado antes actividades en la escuela o es la primer vez que apoyan actividades?

Entrevistado 1 gorra negra: esta es la primera vez que participo, en mi resguardo si he participado de actividades, pero aquí es primer vez. (EO.ENSP.LVOG30)

Entrevistado 2 sombrero: aquí, en esta oportunidad, pues así reunidos entre abuelos, es primer vez, he venido aquí a representar a mi nieto, pero si en mi vereda yo serví de la junta de acción comunal 18 años como tesorero en la cual deje muchas, muchas recomendaciones buenas, muchas cosas que se hicieron a nivel de junta de acción comunal, ¿no? , por que las administraciones nos

colaboraron y nosotros como junta también supimos administrar lo que el municipio nos daba. (EO.ENSP.LVOG31)

Entrevistada 3 señora de rojo: yo aquí he venido a colaborar en las mingas y en los arreglos de los salones y los pupitres y del salón de los niños. (EO.ENSP.LVOG32)

Entrevistada 4 señora de chaqueta: cuando tuvieron esa actividad de las manualidades que tenían que hacer el tapete y tejer con lana pues si vinimos la mayoría de padres y abuelos a colaborar y lo que es reunirnos como abuelos si es primera vez. (EO.ENSP.LVOG33)

Entrevistada 5 señora vestido de arrayas: para mí también es primera vez aquí que vengo en representación de mi nietico Miguel Eduardo y cuando me toco con mis hijos, pues si participe mucho. (EO.ENSP.LVOG34)

Entrevistadora: ¿Cuánto tiempo comparte con tu nieto?

Entrevistado 6 señor camiseta azul: ehh, digámolo comparto con él en horas del almuerzo, en el recurso de que uno no está trabajando no, en horas del almuerzo, y ya en la noche si tratamos al máximo tipo 10 de la noche ayudándole a hacer tareas, mirando cuadernos, alistando uniformes, bueno dialogando y contestando preguntas de ellos mismos. Y el día domingo, casi que después de que salgo de clase me dedico a ellos toda la tarde. (EO.ENSP.LVOG35)

Entrevistado 1 gorra negra: si yo comparto ahí con mi nieta. (EO.ENSP.LVOG36)

Entrevistado 2 sombrero: a ver, yo comparto mucho, mucho tiempo con mis nietos por que pues como no tengo a mi esposa, y a mí me toca estar en lo de la cocina, ahí en mi taller, me toca ir a recoger y cuando ya lo llevo allá pues servirle la comidita y apoyarlo por ejemplo en las tareas por las tardes, los sábados por la tarde los domingos muy temprano a misa, por allá en el cementerio, por la galería, y bueno ahí compartir con hija, mis nietos y mi familia. (EO.ENSP.LVOG37)

Entrevistada 3 señora de rojo: yo también comparto con ellos todo el día, más que todo en las tardes, por que yo los tengo desde pequeñitos a ellos y me ha tocado siempre ayudarles, colaborarles las tareas y hacerles su alimentación y organizarles su ropita y todo. (EO.ENSP.LVOG38)

Entrevistada 4 señora de chaqueta: pues yo comparto todo el tiempo con ella, por que ella ha sido como mi hija desde que nació, yo la he tenido, entonces siempre comparto con ella, y comparto los mejores momentos con ella. (EO.ENSP.LVOG39)

Entrevistada 5 señora vestido de arrayas: también comparto con mi nieto casi al medio día, va a almorzar a la casa, la mayoría de veces y siempre estoy con él en las tardes, procuro darle lo mejor (EO.ENSP.LVOG40)

Entrevistadora: ¿Qué saberes le ha compartido a su nieto?

Entrevistado 6 señor camiseta azul: pues saberes, primer lugar el amor a Dios, lo primordial, el respeto por el mismo, por las personas, los valores, lo que significa y el resultado de cada cosa, y el ser obediente y muchas cosas que yo hago trabajos en la casa, yo estoy con él ahí, vea esto se hace así, se coge así y hay que perfeccionarse, no hay que ser perfecto por que solo es Dios pero si hay que tratar de que sea algo que se hace se haga bien hecho, ¿sí me entiende?, son cosas que hay que irle inculcando. (EO.ENSP.LVOG41)

Entrevistadora: ¿Qué saber le ha compartido a su nieto?

Entrevistado 1 gorra negra: pues yo, ..... (EO.ENSP.LVOG42)

Entrevistado 2 sombrero: a ver, en cuanto a ello casi es el mismo tema, nosotros como abuelos por que muy bien lo conocemos, la educación para nuestros hijos, nuestros nietos sale de nosotros como personas mayores, hay con mi nieto que es el que más está al lado mío, porque el sale al medio día, dentro allí donde yo trabajo, poco lo dejo ahí porque siempre el polvo molesta, pero el mira lo que se hace, en cuanto a las obras de camas, mesas, puertas y todo eso así, luego de eso, como yo vengo de una familia católica, manejo un grupito de oración, darle a entender, darle a conocer lo que se debe hacer en cuanto a nuestro padre Dios, las comunidades, el respeto personal, etc, etc. (EO.ENSP.LVOG43)

Entrevistada 3 señora de rojo: yo comparto con mi nieto, le comparto a que tiene que ser responsable, en sus obligaciones por que toda la vida no voy a estar yo, ni van a estar los papás ayudándoles a todo, entonces yo les comparto que tiene que aprender a hacer las tareas, ser ordenados, a ser respetuosos, a ser saludables y dar gracias siempre cada que él coma. (EO.ENSP.LVOG44)

Entrevistada 4 señora de chaqueta: pues primeramente le inculco mucho a la niña lo que es el Dios de poder, yo siempre le digo a ella que hay un Dios vivo de poder y que a él hay que alabarlo en espíritu de bondad, y le enseño que tiene ser una niña muy educada que aproveche sus estudios que aproveche la familia que tiene que siempre tratamos de darle lo mejor. (EO.ENSP.LVOG45)

Entrevistada 5 señora vestido de arrayas: pues yo procuro enseñarle a Miguel Eduardo a amar, a respetar, a compartir, y a tratar de siempre que tenga allí una persona que le explique que este pendiente de él, yo siempre le digo que yo estoy allí para eso. (EO.ENSP.LVOG46)

Entrevistadora: ¿les parece importante participar en este tipo de actividades para hacerse partícipe de la educación de sus nietos?

Entrevistado 6 señor camiseta azul: claro, si, lo importante seria, es muy importante porque hay vamos sabiendo y conociendo la clase de educación que están recibiendo y que parte de educación digamos si no lo hemos dado acabarla de completar de parte de nosotros. (EO.ENSP.LVOG47)

Entrevistado 1 gorra negra: si, la idea es seguir compartiendo, por que la educación con los niños, con los profes, es muy buena. (EO.ENSP.LVOG48)

Entrevistado 2 sombrero: si, el punto es que nosotros nos queda seguirlo, porque tampoco a ningún momento podemos abandonarlos, despreciarlos, porque por ejemplo aquí en la ciudad se vive con las mamás y los papás se trabaja, pues últimamente por estar ahí en mi casita donde vivo, pero en el taller no, y compartirle las cosas con muchas razones, cosas buenas, importantes. (EO.ENSP.LVOG49)

Entrevistada 3 señora de rojo: ¿cómo es la pregunta?

Entrevistadora: la pregunta es ¿le parece importante participar de estas actividades para hacerse partícipe de la educación de sus nietos?

Entrevistada 3 señora de rojo: si claro, es muy importante participar en estas actividades por que ellos se dan cuentan por que estan solos, que uno les colabora a ellos en lo que más se pueda, y que más le digo, si colaborarles. (EO.ENSP.LVOG50)

Entrevistada 4 señora de chaqueta: si es importe que como abuelos nos tengan en cuenta por que de todas maneras a veces ellos son como muy apegados a nosotros los abuelos y muchas veces van a decir que porque siempre el papá y la mamá y nunca los abuelos entonces es algo que también los motiva a ellos. (EO.ENSP.LVOG51)

Entrevistada 5 señora vestido de arrayas: si me pareció muy importante este llamado que nos hicieron a los abuelos, pues mínimamente habernos tenido en cuenta, y así los niños van a estar muy seguros de que nosotros siempre estaremos para ellos. (EO.ENSP.LVOG52)

Entrevistadora: ¿consideran que es importante recuperar estos saberes que ustedes tienen y lo que ustedes conocen es importante también que lo conozcan sus nietos?

Entrevistado 6 señor camiseta azul: claro, porque es de mucha importancia dar a conocer las experiencias, que las experiencias ellos van recopilando todo eso y van reteniendo y a medida ellos van también poniendo en práctica, si van viendo los resultados, van viendo que es lo bueno y que es lo malo. (EO.ENSP.LVOG53)

Entrevistado 1 gorra negra: es importante reconocer todo lo que se ha hecho en el pasado, y para que ellos en el futuro se den cuenta cómo fue antiguamente el modo de ser de nosotros los antiguos. (EO.ENSP.LVOG54)

Entrevistado 2 sombrero: es de mucha importancia, porque por ejemplo nosotros por la edad tenemos muchos conocimientos del ayer, del pasado, pero cuando el niño le propone y le pone mucha atención eso es una parte de educación para él, porque va a dar cuenta como ha sido la vida del abuelo, del abuelo de fulano de tal, y son cosas que, por ejemplo yo diría que esta no sería para mí la primer vez que yo tenga que estar aquí, ojala que tuviéramos otras oportunidades para estar entre más reuniones de abuelos para conocer mejores cosas que uno las ha vivido, las ha tenido por apoyos del papá , de la mamá y de los mismos abuelos . (EO.ENSP.LVOG55)

Entrevistada 3 señora de rojo: ¿la pregunta?

Entrevistadora: ¿considera que es importante recuperar estos saberes que ustedes tienen y lo que ustedes conocen es importante también que lo conozcan sus nietos?

Entrevistada 3 señora de rojo: claro que es importante porque uno tiene más experiencia, y uno le gustaría que los niños también aprendan eso, que les quede pues en práctica para el futuro de ellos. (EO.ENSP.LVOG56)

Entrevistada 4 señora de chaqueta: no pues, si es bueno que ellos tengan ese conocimiento porque de esa manera ellos se van a crecer como con esa nobleza y compartir con los demás. (EO.ENSP.LVOG57)

Entrevistada 5 señora vestido de arrayas: si, pienso que es muy importante compartir estos valores con nosotros los abuelos para con nuestros nietos que ellos aprendan de lo que nosotros hemos vivido. (EO.ENSP.LVOG58).

**Anexo. 1.3. Entrevista docente titular.**

Entrevistadora: ¿Cuál es su nombre?

Entrevistada: Aleida Gomez Molina

Entrevistadora: ¿Cuántos años tiene?

Entrevistada: 50

Entrevistadora: ¿Dónde nacio?

Entrevistada: Popayán

Entrevistadora: ¿Dónde vive actualmente?

Entrevistada: yo vivo en el barrio ponte vedra

Entrevistadora: ¿qué estrato es?

Entrevistada: 4

Entrevistadora: ¿cuál es su formación o profesión?

Entrevistada: yo soy licenciada en pedagogía reeducativa (EOP.ENSP.LVOG1)

Entrevistadora: ¿con que grado está actualmente laborando?

Entrevistada: ahora laboro en segundo este año, nosotros tenemos los niños de primero hasta tercero (EO.ENSP.LVOG2)

Entrevistadora: ¿con quién vive?

Entrevistada: yo vivo con mi familia, mi esposo y mis hijos (EO.ENSP.LVOG3)

Entrevistadora: ¿tiene nietos?

Entrevistada: no, no tengo nietos (EO.ENSP.LVOG4)

Entrevistadora: ¿en qué consiste el proyecto de aula que maneja?

Entrevistada: nuestro proyecto de aula es el rescate de la tradición oral, donde participan los papitos, abuelos, profesores de los estudiantes, administrativos y a través de eso desarrollamos actividades como... ya hicimos la primera con los papás que fue... ellos vinieron a contar las

tradiciones, las festividades y como fueron educados y desde ahí hacemos la transversalidad de las áreas para español, matemáticas, ciencias, rescatando todos estos saberes. La otra que hicimos fue la de donde vienen los profesores, los administrativos y todos vienen a contar como son las festividades y como fueron educados, y la que hicimos con los abuelos que es donde nos cuentan los mitos, las leyendas y la alimentación de ellos para poder trasversalizarlo en las áreas. (EO.ENSP.LVOG5)

Entrevistadora: ¿qué actividades han apoyado los abuelos en la escuela?

Entrevistada: los abuelos, ellos son muy prestos, les gusta venir a explicarles porque son sus nietos, y ellos se sienten orgullosos tanto los niños como los abuelos, de venir a explicarles, a enseñarles, los niños contentos y felices porque no conocían muchas de las actividades como fueron educados y como crecieron y formaron sus abuelos, felices de la vida porque no creían que sus abuelos podían venir a ser maestros también de ellos. (EO.ENSP.LVOG6)

Entrevistadora: ¿considera importante dar visibilidad a los saberes de los abuelos?

Entrevistada: claro, porque la experiencia que viven los niños en la realidad ahorita es eso, es como sus abuelos también pueden enseñarlos a formar, como los abuelos también los educan, con ellos viven en su contexto, entonces desde ahí partimos. (EO.ENSP.LVOG7)

Entrevistadora: ¿cree usted que es necesario vincular a los abuelos y sus saberes a lo que hemos llamado “educación formal”?

Entrevistada: claro, porque es el rescate, es volver a hacer eso y ver lo que le digo, los niños ven que sus abuelos pueden transmitirle cosas y no solamente la maestra, no solamente otro profesor sino desde sus saberes y sus conocimientos, ellos son los que les explican, también les enseñan. (EO.ENSP.LVOG8)

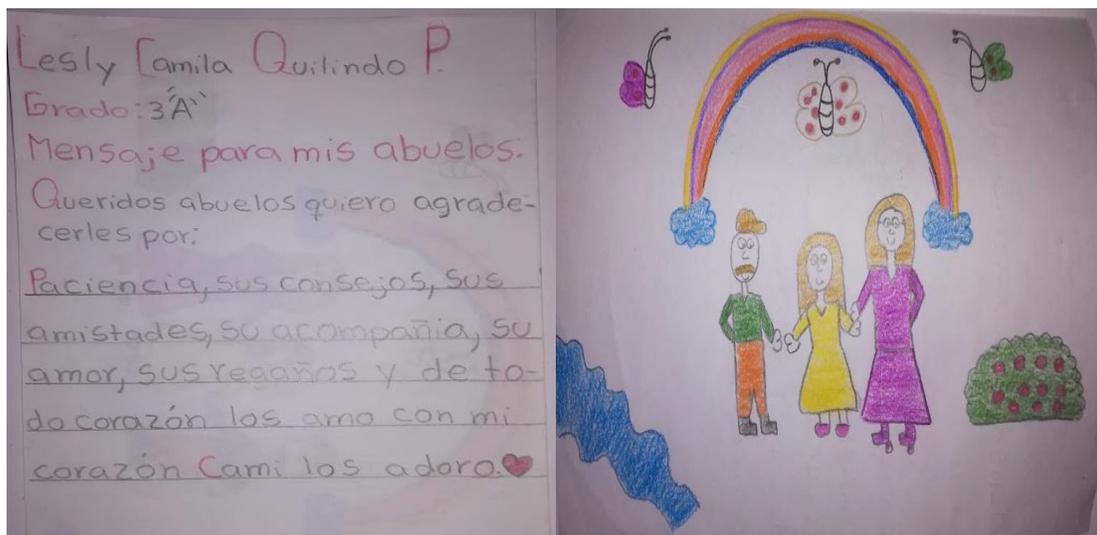
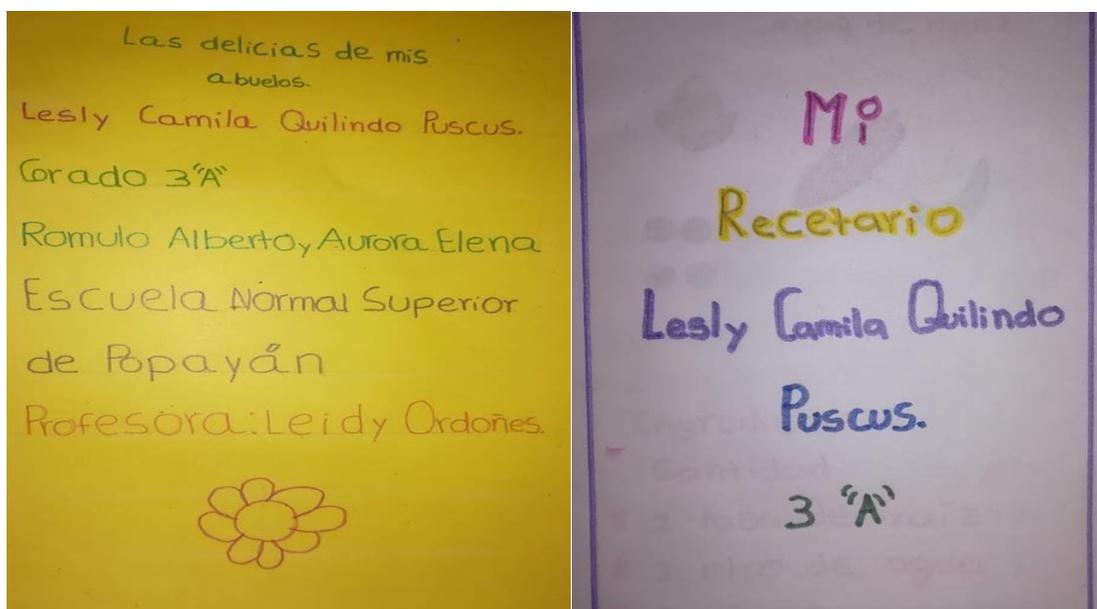
Entrevistadora: ¿Qué opina sobre el trabajo de recuperación de saberes culinarios que ha venido iniciándose con los niños y los abuelos?

Entrevistada: para los niños fue fundamental conocer y saber cómo ahora es muy diferente a la alimentación, alimentos que no conocían pero que los abuelos pueden hacerles, pueden decirles y ayudarlos a formar sanamente sin tanto químico, preservativo, ellos mimos los decían ( los niños) “hay profe pero por ejemplo el color, como antes si le echaban el color y ahora es todo comprado y no nos hace tanto daño las cosas” (EO.ENSP.LVOG9)

## Anexo 2. "Semillero de recetas"

El semillero de recetas son unos pequeños libros de recetas creados por los niños y niñas que participaron del proceso de investigación, con las recetas que se recopilaron de las interacciones dialógicas con los abuelos (as). A continuación algunas fotografías que evidencian el trabajo realizado:

**Contenido del recetario realizado por: Lesly Niña de grado 3 participante del proyecto.**



Receta de "sango"  
Sopa de maíz

Ingredientes:

Cantidad

- \* 1 tasa de maíz
- \* 1 litro de agua
- \* 2 yucas
- \* 4 papas
- \* 10 habichuelas

- \* Sal al gusto
- \* carne

preparación:

- 1 se muele el maíz
- 2 se pone una olla agua en la estufa, encendida
- 3 Pelamos la yuca, la papa y la habichuela
- 4 Picamos los ingredientes y los ponemos todos en la olla
- 5 Dejamos hervir todos los ingredientes **durant 2 hora**
- 6 Listo para servir.

Receta de pringa  
pata  
Sopa de maíz tostado

Ingredientes:

- Maíz tostado molido - agua
- yucas - papa amarilla, guata
- habas - arveja - frijol verde
- ulucos - zanahoria - repollo - carne
- arracacha - color - verduras,

aguacate, ajo, tomillo, cimarón,

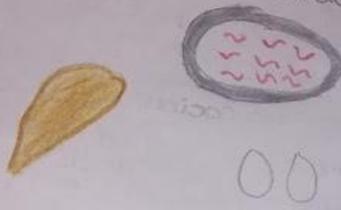
**Preparación:**

- 1 Se tuesta el maíz
- 2 Se muele el maíz tostado
- 3 Se coloca a hervir el agua con la carne el octar, cebolla picada y Sal al gusto
- 4 Se pelan los diferentes ingredientes
- 5 Luego de 20 minutos se le añade los diferentes ingredientes
- 6 Luego de 10 min se le añade el maíz molido, debe estar

debe estar moviendo la sopa constantemente

- 7 Calculando que ya estén cocinados los ingredientes se le agregan las verduras que hierran durante 3 min, se baja la sopa
- 8 Para acompañar el plato de sopa se coloca un aguacate

**Receta "indios"**  
**Pasteles de arracacha**



**Ingredientes:**

- 2 libras de arracacha
- 1 libra de carne molida
- 1 manojo de verduras
- 1 pimenton
- 2 cadejos de cebolla larga

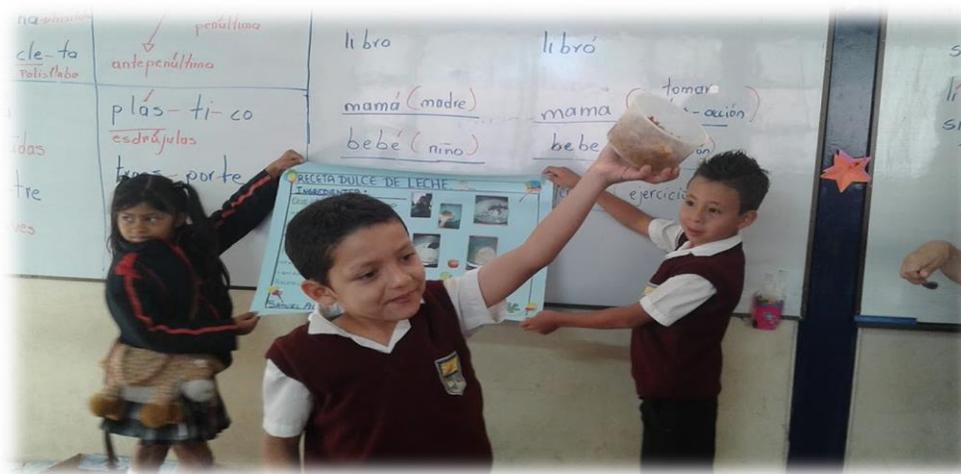
**preparación:**

- 1 Se coloca a cocinar la arracacha hasta que este blanda
- 2 Cuando este fria se muele la arracacha
- 3 Se amasa la arracacha, haciendola en forma de ovalos grandes
- 4 Se aliña la carne molida con las verduras, se le agrega pimenton y Sal al gusto

- 2 huevos
- 1/4 de aceite

### Anexo 3. (Anexos fotográficos)

En este anexo se han incluido fotografías que ilustran, el trabajo realizado en la ejecución y desarrollo del proyecto, las cuales logran ejemplificar los procesos mencionados en el desarrollo del documento escrito. A continuación se presentan así:



1

Foto #1. Niños y niñas socializando las experiencias vividas con los abuelos (as) en casa, sobre los saberes populares culinarios. Elaboración propia, 2016.



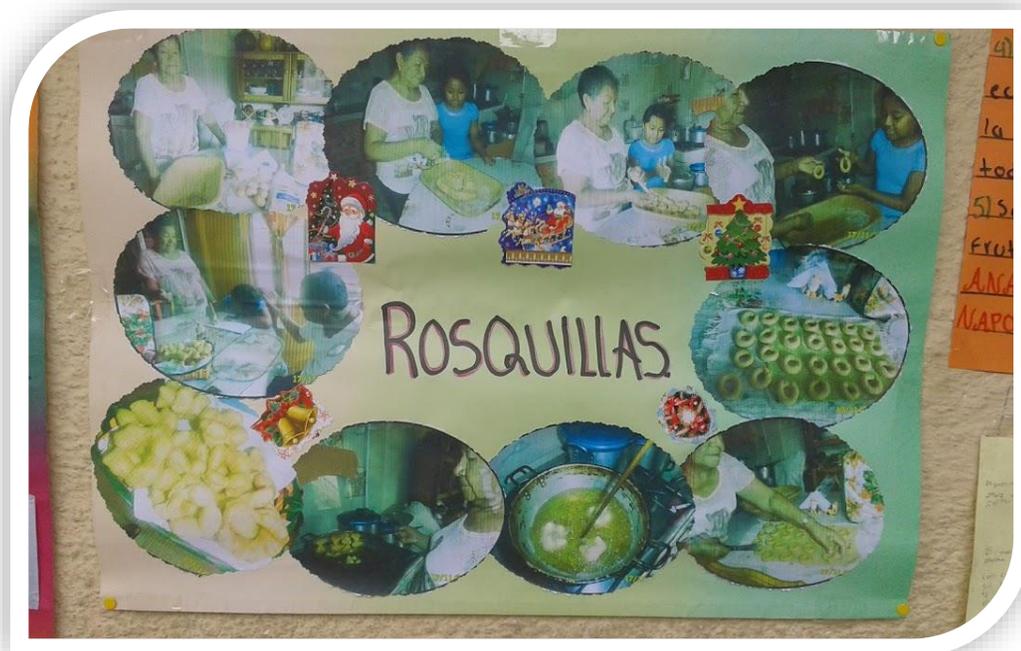
2

Foto #2. Niños y niñas socializando las experiencias vividas con los abuelos (as), sobre los saberes populares culinarios. Elaboración propia, 2016.



3

Foto #3. Niños y niñas socializando las experiencias vividas de la indagación realizada con los abuelos (as) sobre los saberes populares culinarios. Elaboración propia, 2016.



4

Foto #4. Cartelera sobre sobre los saberes populares culinarios (receta familiar) socializada. Elaboración propia, 2016.



5

Foto #5. Abuelo socializando su experiencia de vida, alrededor de los saberes populares culinarios. Elaboración propia, 2017.



6

Foto #6. Tertulia con los abuelos, en el aula de clase. Elaboración propia, 2017.



7

Foto #7. Espacios de diálogo, generados para compartir los sentires después de la experiencia con los niños-as en el aula. Elaboración propia, 2017.



8

Foto #8. Reconociendo lo nuestro desde los sentidos. Elaboración propia, 2017.



Foto #9. Espacios de interacción dialógica generados en el aula.  
Elaboración propia, 2017.



Foto #10. Participación de los niños y niñas, mediante preguntas generadas por los diálogos generados en el aula. Elaboración propia, 2017.



11

Foto #11. Diálogo generacional, y horizontal. Elaboración propia, 2017.



12

Foto #12. Los sabedores (abuelos-as) en Escuela Formal, compartiendo su experiencia de vida y saber. Elaboración propia, 2017.



13

Foto #13. Respondiendo inquietudes generadas durante el diálogo.  
Elaboración propia, 2017.



14

Foto #14. Abuela y nieta socializando y compartiendo su saber popular culinario.  
Elaboración propia, 2017.



15

Foto #15. Abuela y nieta socializando, compartiendo y escuchando inquietudes frente a su saber popular culinario. Elaboración propia, 2017.



16

Foto #16. Socialización final de los saberes populares culinarios de los abuelos, grupo de grado Tercero, Escuela Normal Superior, básica Primaria. Elaboración propia, 2017.



17

Foto #17. Abuela compartiendo ponche de huevo a los niños y niñas.  
Elaboración propia, 2017.



18

Foto #18. Reconocimiento a los abuelos-as que participaron de la ejecución del proyecto, y a Sandra Galindez, mi madre quien me apoyo en la parte de elaboración de pasabocas típicos para las actividades que se ejecutaron.

Elaboración propia, 2017



19

Foto #19. Grupo de abuelos (as) que participaron del proyecto.  
Elaboración propia, 2017 (2016)



20

Foto #20. Grupo de niños (as) que participaron del proyecto.  
Elaboración propia, 2016 (2017)