

RECONOCIMIENTO DE LOS SABERES POPULARES QUE EMERGEN EN LA PRÁCTICA GASTRONÓMICA REALIZADA CON LOS ESTUDIANTES DEL GRADO DECIMO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGROINDUSTRIAL MONTERILLA DEL MUNICIPIO DE CALDONO-CAUCA, 2017



Lady Johanna Mora Burbano

UNIVERSIDAD DEL CAUCA

FACULTAD DE CIENCIAS NATURALES, EXACTAS Y DE LA EDUCACIÓN

MAESTRÍA EN EDUCACIÓN POPULAR

SANTANDER DE QUILICHAO, CAUCA – 2019

**RECONOCIMIENTO DE LOS SABERES POPULARES QUE EMERGEN EN LA
PRÁCTICA GASTRONÓMICA REALIZADA CON LOS ESTUDIANTES DEL GRADO
DECIMO EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGROINDUSTRIAL MONTERILLA
DEL MUNICIPIO DE CALDONO-CAUCA, 2017**

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

Lady Johanna Mora Burbano

**DIRECTORA
MG. CLAUDIA CONSTANZA PINZÓN ROMERO**

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS EXACTAS Y DE LA EDUCACIÓN
MAESTRÍA EN EDUCACIÓN POPULAR
SANTANDER DE QUILICHAO, CAUCA- 2019**

Nota de aceptación

Firma del Presidente del Jurado

Firma del Jurado

Firma del Jurado

Popayán, Noviembre de 2018

Dedicatoria

Dedico este trabajo a Dios por darme salud y fuerza cuando sentí que no podía más. A mi hija María José, por ser el motivo para superar todas las barreras y ser mejor cada día. A mi esposo, por su paciencia y por acompañarme en las buenas y en las malas. A mi familia, por creer en mí y animarme. A mi directora Claudia, por su valiosa orientación, por compartir todo su conocimiento y tenderme su mano cuando más lo necesitaba. A los estudiantes, por su compromiso en esta investigación. Y a todos aquellos que participaron directa o indirectamente en la elaboración de esta tesis.

Agradecimientos

En todo el proceso de elaboración y desarrollo de este trabajo es imposible no agradecer a la Universidad del Cauca y todo su equipo de docentes que hicieron aportes en esta maestría, así mismo mis compañeros de estudio, que emprendieron este camino lleno de sacrificios y esfuerzos.

Quiero también agradecer especialmente a mi Directora Claudia Pinzón, por ser ejemplo de disciplina y tenacidad, por darme la oportunidad de trabajar a su lado, aprender de ella, de su gran experiencia y rigor en la investigación. Por su generosidad y amabilidad, infinitas gracias.

Tabla de contenido

Resumen	10
Capítulo 1. Aspectos generales de la investigación	12
1.1. Introducción	12
1.2. Descripción del problema	13
1.3. Pregunta de investigación	14
1.4. Justificación	14
1.5. Objetivos	16
1.5.1. Objetivo general	16
1.5.2. Objetivos específicos	16
Capítulo 2. Referente conceptual	17
2.1. Antecedentes	17
2.2. Educar en la escuela	21
2.3. El proceso de aprendizaje del estudiante	22
2.4. Los Saberes Populares en las Prácticas Gastronómicas en la Escuela	22
2.5. La Práctica Pedagógica con Énfasis en la Formación Agroindustrial	23
Capítulo 3. Diseño Metodológico	25
3.1. Paradigma cualitativo	25
3.2. Enfoque	25
3.3. Diseño metodológico	25
3.4. Las Técnicas de recolección de la información y análisis de datos	26
3.4.1. Procedimiento y procesamiento de datos	26
3.4.2. Microanálisis de datos	27
3.5. Actores sociales	28
3.6. Criterios éticos	28
Capítulo 4. Resultados y Evaluación	29
4.1. Diagnóstico	29
4.2. Diseño de la estrategia: “El Sabor de mi Tierra: por la Paz y el Valor de mi Región” y plan de acción	30

4.3. Aplicación de la estrategia: “El sabor de mi tierra: por la paz y el valor de mi región”	32
4.4. Fase de Reflexión Evaluación de la Estrategia	43
4.4.1. Diálogo de saberes y sabores desde la estrategia pedagógica: “El sabor de mi tierra: por la paz y valor de mi región”	48
4.4.1.1. Disposición, rutinas y compromisos del profesor y los estudiantes desde el diálogo de saberes en los momentos pedagógicos	48
4.4.1.2. Conversando y saboreando la estrategia pedagógica: “El sabor de mi tierra: por la paz y el valor de mi región”	51
4.4.2. Sin agroquímicos me alimento bien y recupero las recetas de mi región	53
4.4.2.1. La recuperación de recetas propias de mi región alimentan mejor	53
4.4.2.2. Sin agroquímicos como sano, me alimento bien y la vida es mejor	55
4.4.3. Lo que conocemos y nos inquieta de los alimentos de nuestra región	56
Capítulo 5. Conclusiones, Reflexiones y Recomendaciones	58
Referente Bibliográfico	62
Anexos	65

Lista de tablas

Tabla 1. Plan de acción

30

Lista de anexos

Anexo A. Diario de campo	65
Anexo B. Matriz de condensación y manifestación de categorías	66
Anexo C. Cuestionario hábitos alimenticios	67
Anexo D. Ficha Documental de Diseño y caracterización del producto	68
Anexo E. Guía para el diseño del producto	75
Anexo F. Entrevistas semi estructuradas grupales	76

Resumen

El presente estudio buscó reconocer los saberes populares que están presentes en las prácticas gastronómicas de los estudiantes del grado décimo de la Institución Educativa Agroindustrial Monterilla, del Municipio de Caldon, Cauca. Para lo cual se diseñó y aplicó una estrategia pedagógica que en varios momentos escolares permitió no solo recuperar conocimientos y saberes gastronómicos ancestrales, sino también describirlos, aprovechar los recursos alimenticios del contexto regional, conservarlos y darles nuevos usos, resignificando así las prácticas gastronómicas.

La investigación fue de tipo cualitativo y se abordó desde el diseño metodológico de Investigación acción (IA), para que la Educación Popular (EP), a través del diálogo de saberes como técnica que permitió la participación de los estudiantes y el maestro en el proceso educativo. De esta forma la práctica del maestro toma un nuevo significado al reconocerlo como un productor de saber, sin dejar de lado al educando quien por medio de la reflexión crítica logra enriquecerla. Lo que conlleva no solo a la transformación sino al mejoramiento de la práctica educativa.

Palabras claves: Educación Popular, saberes populares, prácticas gastronómicas, alimentos nativos, dialogo de saberes.

Abstract

The present study sought to recognize the popular knowledge that is present in the gastronomic practices of students of the tenth grade of the Educational Institution Agroindustrial Monterilla, of the Municipality of Caldon, Cauca. For this purpose, a pedagogical strategy was designed and applied that in several school moments allowed not only to recover ancestral gastronomic knowledge, but also to describe them, take advantage of the food resources of the regional context, preserve them and give them new uses, thus resignifying gastronomic practices.

The research was qualitative and was addressed from the methodological design of Action Research (AI), so that Popular Education (PE), through the dialogue of knowledge as a technique that allowed the participation of students and the teacher in the process educational. In this way, the teacher's practice takes on a new meaning by recognizing him as a producer of

knowledge, without neglecting the learner who, through critical reflection, manages to enrich it. What entails not only the transformation but the improvement of educational practice.

Keywords: Popular Education, popular knowledge, ancestral gastronomic practices, native foods, knowledge dialogue.

Capítulo 1 Aspectos generales de la investigación

1.1. Introducción

La presente investigación denominada: “Reconocimiento de los saberes populares que emergen en la práctica gastronómica realizada con los estudiantes del grado decimo en la Institución Educativa Agroindustrial Monterilla, del Municipio de Caldono-Cauca 2017” buscó comprender e intervenir mediante una estrategia pedagógica, la forma cómo los saberes populares emergen en diferentes momentos escolares durante las prácticas gastronómicas con el fin de analizarlos e interpretarlos, de tal manera que puedan ser valorados en los procesos de aprendizaje de los estudiantes para reconocer al maestro (a) como productor (a) de saber. Los maestros (as) no solo deben concebirse como transmisores de conocimiento, por ello es necesario rescatar practicas pedagógicas que les permitan revisar y renovar sus conocimientos, destrezas e ideas, así como reflexionar sobre las mismas (Mejía, 2014:18).

El estudio es de carácter cualitativo, dentro del enfoque crítico social con un diseño de Investigación Acción, que pretendió interpretar y comprender las prácticas gastronómicas, que finalmente llevó al mejoramiento de las mismas. Para recoger la información se utilizaron técnicas como la observación participante, entrevistas semi estructuradas, y encuentros educativos con instrumentos como diarios de campo, guion de preguntas y talleres. El análisis de datos se hizo mediante el microanálisis que proponen Strauss & Corbin (1998).

La reflexión sobre esta práctica pedagógica se hizo con los y las estudiantes, lo que permitió reconocer los saberes populares dándoles un lugar en el campo de la educación, pues el diálogo con otros conocimientos enriquecieron la práctica misma. Los hallazgos que se encontraron a partir de la intervención pedagógica se presentan en la descripción de tres categorías: la primera es el diálogo de saberes y sabores desde la estrategia pedagógica: “El sabor de mi tierra: por la paz y valor de mi región”, la segunda es sin agroquímicos me alimento bien y recupero las recetas de mi región y la tercera se presenta como: lo que conocemos y nos inquieta de los alimentos de nuestra región. Para finalmente alcanzar las conclusiones y realizar algunas recomendaciones en acciones educativas futuras.

1.2. Descripción del problema

Por años los maestros han sido situados en la cumbre de la transmisión de saberes, destrezas y valores. Lo anterior ha llevado a reducir la pedagogía al conocimiento disciplinario y a mínimos técnicos para instrumentalizar estándares y competencias, produciendo en el maestro y la maestra una desposesión simbólica de su oficio, convirtiéndolos en operadores de enseñanza a través de técnicas, para lo cual ya no necesita concepción pedagógica. Esto finalmente acaba limitando su desarrollo, lo cual no permite que revisen y renueven sus conocimientos, destrezas e ideas. Marco Raúl Mejía, Educador Popular, seguidor y continuador de la tradición de las pedagogías críticas latinoamericanas, discípulo de Paulo Freire y uno de los pedagogos más reconocidos de Colombia -y Suramérica en su documento: Maestros y maestras investigadores: actores principales de la reconstrucción del saber escolar de la modernidad (2014) resalta la importancia de que los maestros y maestras no pueden ser vistos como simples operadores de enseñanza y que es prioritario transformar aquellas técnicas poco pedagógicas, además de estándares y competencias descontextualizadas, para que no se pierda la esencia de la pedagogía (p. 21).

Para dar ese salto de meros operadores de la educación, es necesario que las y los docentes asuman un papel activo en su misma práctica pedagógica, reflexionando sobre la misma, identificando vacíos, desafíos, y posibilidades (p. 23).

Al ubicarse en un contexto local el educador, no puede pasar por alto la importancia de conocer costumbres y tradiciones que hacen parte del legado cultural de la región donde desarrolla su práctica, es así como se hace necesario rescatar y valorar la riqueza de la región desde su saber en la gastronomía centrándose en alimentos que son propios de su cultura, y que están enraizados también en sus prácticas. El desafío consiste en asumir el compromiso de rescatar y difundir las costumbres, tradiciones y gastronomía local a las nuevas generaciones, que los estudiantes le otorguen el valor que les corresponde, por medio de la creación de una nueva conciencia que los haga pensar no solo en la importancia de alimentarse sanamente, sino también de no olvidar sus raíces y con ellos los conocimientos ancestrales (p.24).

1.3. Pregunta de investigación

¿Qué saberes populares emergen en las prácticas gastronómicas de la Institución Educativa Agroindustrial Monterilla del municipio de Caldono-Cauca en el año 2017?

1.4. Justificación

El municipio de Caldono está situado en el norte del Departamento del Cauca a 67 kilómetros de Popayán. Su economía está basada principalmente en los cultivos de café, fique, yuca y plátano, hortalizas, cebolla, tomate, zanahoria y repollo, entre otros.

Caldono ha vivido situaciones violentas en los últimos años que mantienen a la población en tensión y que han afectado el desarrollo del municipio y las posibilidades de inversión de empresas. Monterilla es una vereda perteneciente a este municipio allí se encuentra establecida la Institución Educativa Agroindustrial Monterilla, considerada como una institución educativa oficial de población mayoritaria. La institución está conformada por población indígena, mestiza y afro colombiana, cuenta con un énfasis o modalidad agroindustrial. Fundada desde el año 2000, cuenta con aproximadamente 600 estudiantes provenientes en su mayoría del municipio de Santander de Quilichao, exactamente de la vereda Quinamayó, la Agustina y el corregimiento de Mondomo, aunque también cuenta con estudiantes provenientes del municipio de Caldono.

Desde el año 2010 en la institución se desarrolla anualmente una muestra gastronómica, esta propuesta surgió como iniciativa propia, desde el área técnica de agroindustria y en el marco de una celebración del día de la familia. Desde entonces los estudiantes del grado décimo crean con base en alimentos propios o autóctonos, productos como tortas, postres, galletas, bebidas, entre otros. Estos productos se exhiben en el evento institucional donde participan no solo los estudiantes y profesores de la institución sino también padres y madres de familia, exalumnos y habitantes de las veredas vecinas. Además la muestra gastronómica se inscribe a nivel institucional como una propuesta que permite a dichos estudiantes aplicar sus conocimientos en el área técnica, de la cual hacen parte las asignaturas: Formación Agroindustrial y Formulación de Proyectos, que están bajo la orientación de la docente investigadora.

Es necesario resignificar el lugar de las maestras y los maestros desde la reflexión de sus experiencias y prácticas pedagógicas, para que superen el rol de ser simples portadores y reproductores de conocimientos; lograr dimensionarlos como productores de saber y

agenciadores de nuevas pedagogías. Lo anterior, según Mejía (2014) exige una construcción de metodologías y reflexiones que a la vez que reconozcan la especificidad y la riqueza de las prácticas, conviertan a los maestros y maestras en productores y productoras de saber y conocimientos, en seres humanos que no solo desarrollen procesos prácticos, sino que sean forjadores de la cultura y constructores de nuevas realidades (p.18).

En la Institución Educativa Agroindustrial Monterilla las muestras gastronómicas han presentado momentos de dificultades, logros, aciertos y desaciertos, que según Barnechea, González y Morgan (1998) pueden considerarse como oportunidades de aprendizaje, que no son más que la experiencia que se genera en la intervención de una realidad social, entendida esta como una práctica intencionada, organizada, coherente, direccionada y con sentido (p. 5). Las prácticas pedagógicas no existen como hechos objetivos independientes del conjunto de interpretaciones que de ellas hacen sus actores, por esta razón se considera importante reconocer los saberes populares que subyacen en las muestras gastronómicas y así descubrir el significado que los participantes asignan a las mismas, para no solo observar el proceso de aprendizaje que se generó a través de estas prácticas, sino también reflexionar sobre los aspectos que deban transformarse de la práctica pedagógica.

Recuperar las experiencias de las muestras gastronómicas implica también reconocer y precisar unos saberes que dialogan con los conocimientos adquiridos en la profesión al igual que con la experiencia que se ha acumulado a lo largo del ejercicio como docente. Es así como se pretendió aportar en la transformación de la realidad de la institución, al romper modelos esquematizados o cuadrículados, dando paso a la construcción de nuevas prácticas pedagógicas que reconozcan el valor de los saberes y en estos su sentido histórico, cultural y social. Un maestro debe reconocerse como productor de saber, aceptar que el saber y el conocimiento están presentes en la práctica y que la experiencia está ligada indiscutiblemente a esta.

La Educación Popular por medio de sus prácticas educativas buscó desbordar lo escolar e involucrar diversos escenarios, prácticas y proyectos socioculturales que incidan en el proceso de formación de sujetos; a través del reconocimiento de los saberes culturales, social e históricamente construidos por las clases populares. A la vez impulsó la apropiación crítica de saberes generados por otros sujetos y prácticas sociales, como lo son los saberes científicos y tecnológicos.

Al hacer uso de estrategias enmarcadas en este tipo de educación se logró además que los sujetos dotaran de sentido a sus acciones y vínculos sociales, a la vez que nutrieran sus sentidos de pertenencia e identidad, con el fin de reflexionar en otras dimensiones de la vida social como la economía y las relaciones de poder. Por ello, fue de vital importancia acentuar desde los rasgos más visibles de la Educación Popular tales como la construcción colectiva de conocimiento, el diálogo, el partir de la realidad y los saberes de los educandos, la participación y la articulación entre teoría y práctica.

Según Mejía (2014) cuando un maestro(a) explica sus prácticas emerge la experiencia, esta no es más que la comprensión del vivir y del convivir a través de la práctica de su profesión. Cuando el maestro (a) acepta y reconoce que la experiencia es importante, cambia la forma como hace práctica, ya que esta queda unida permanentemente a la experiencia, lo que convierte a este maestro en un verdadero productor de saber. Es decir, el maestro no sólo hace y observa lo que hace, sino que se autoobserva y a través de esta mirada produce un saber desde su práctica. La práctica no está separada de la experiencia y es un producto que le permite reconocer y puntualizar su saber cómo una creación propia y que lo convierte en un individuo transformador de la realidad (p. 28).

1.5. Objetivos

1.5.1. Objetivo general

Fortalecer los saberes populares que emergen en la práctica gastronómica realizada con los estudiantes del grado décimo en la Institución Educativa Agroindustrial Monterilla del municipio de Caldono-Cauca en año 2017.

1.5.2. Objetivos específicos

- ✓ Describir las prácticas gastronómicas ancestrales y como los alimentos de la región posibilitan nuevas formas de preparación de los alimentos.
- ✓ Valorar a través de una estrategia pedagógica los alimentos de la región y como estos aportan a la base nutricional.
- ✓ Resignificar las prácticas gastronómicas ancestrales de la región.

Capítulo 2. Referente conceptual

2.1. Antecedentes

Reyes, Guerra y Quintero, en su trabajo “Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo” hecho en México en el año 2016 se propusieron argumentar la articulación de la gastronomía tradicional con la educación, para el diseño de políticas públicas, la preservación de la cultura local y el desarrollo comunitario en México. El estudio argumentó como la gastronomía no es sinónimo de comer sólo por necesidad. Dado que su alcance es más profundo porque se trata de una expresión cultural construida socialmente, que otorga identidad a grupos de personas que comparten una tradición culinaria en territorios locales y regionales, y permite el desarrollo mediante el aprovechamiento de recursos de flora y fauna. El estudio también encontró como la gastronomía se trata de una oferta alimenticia con significados simbólicos, plagada de conocimientos e historia. Adicionalmente, propone el reconocimiento oficial de la gastronomía como patrimonio cultural inmaterial, que demanda acciones que favorezcan su impulso, transmisión y continuidad.

Los autores concluyeron que la labor académica, contribuye a la difusión del valor patrimonial de las tradiciones culinarias y debe aspirar a reportar beneficios en las comunidades.

En Colombia existen organizaciones como La Coordinación Campesina del Valle del Cauca, CCVC, que desde el año 2006 viene realizando el Encuentro Regional de Sabores y Saberes Campesinos, como un espacio de integración del campesinado del suroccidente de Colombia, del campesinado vallecaucano.

Los encuentros tienen como objetivo aportar en la recuperación y conservación de la cultura campesina, fundamentada en los saberes y prácticas tradicionales de producción y transformación de los alimentos de la finca, en las relaciones sociales de convivencia construidas entre los habitantes de los territorios, en las formas de preservación de la naturaleza, en el rescate de las prácticas gastronómicas, en las expresiones artísticas y en los juegos tradicionales campesinos, elementos todos que construyen la identidad del campesinado en su lucha por evitar el desarraigo económico y cultural.

En las 10 versiones realizadas a la fecha, el campesinado ha demostrado la existencia de iniciativas construidas desde sus organizaciones de base para la solución de problemas y necesidades de las comunidades.

Las mesas de trabajo que se realizan en cada encuentro, se consideran momentos de formación popular, de intercambio de saberes y experiencias, que han conllevado a los participante a reflexionar sobre el territorio y sus recursos. Espacios como éste, han permitido que campesinos y campesinas se apropien de la planificación colectiva de los territorios, para avanzar en autonomía territorial y gobernabilidad propia.

Una de las actividades principales de Sabores y Saberes campesinos ha sido el intercambio de las semillas y de los conocimientos asociados a las prácticas de producción y conservación, considerada una acción de gran trascendencia toda vez que conservar, reproducir y compartir las semillas propias, significa garantizar la continuidad de la producción agroalimentaria de forma independiente y soberana. Otro aspecto a resaltar de los encuentros ha sido el compartir las experiencias y saberes tradicionales alrededor de recetas alimentarias de la gastronomía local conservando y rescatando las diversas prácticas ancestrales de alimentación y aprovechamiento de lo producido en las fincas.

Así mismo, en Caldono la Institución Educativa Empresarial Cerro Alto, organiza una muestra empresarial gastronómica y recuperación de saberes y sabores donde participan y comparten las experiencias de los diferentes proyectos que se vienen realizando en la institución y otras instituciones Educativas del Cauca en torno a la gastronomía, manejo del medio ambiente, recuperación de saberes y sabores desde un enfoque empresarial. Dicha actividad se viene realizando desde el año 2009 teniendo como objetivo principal generar el emprendimiento a través de los proyectos pedagógicos productivos.

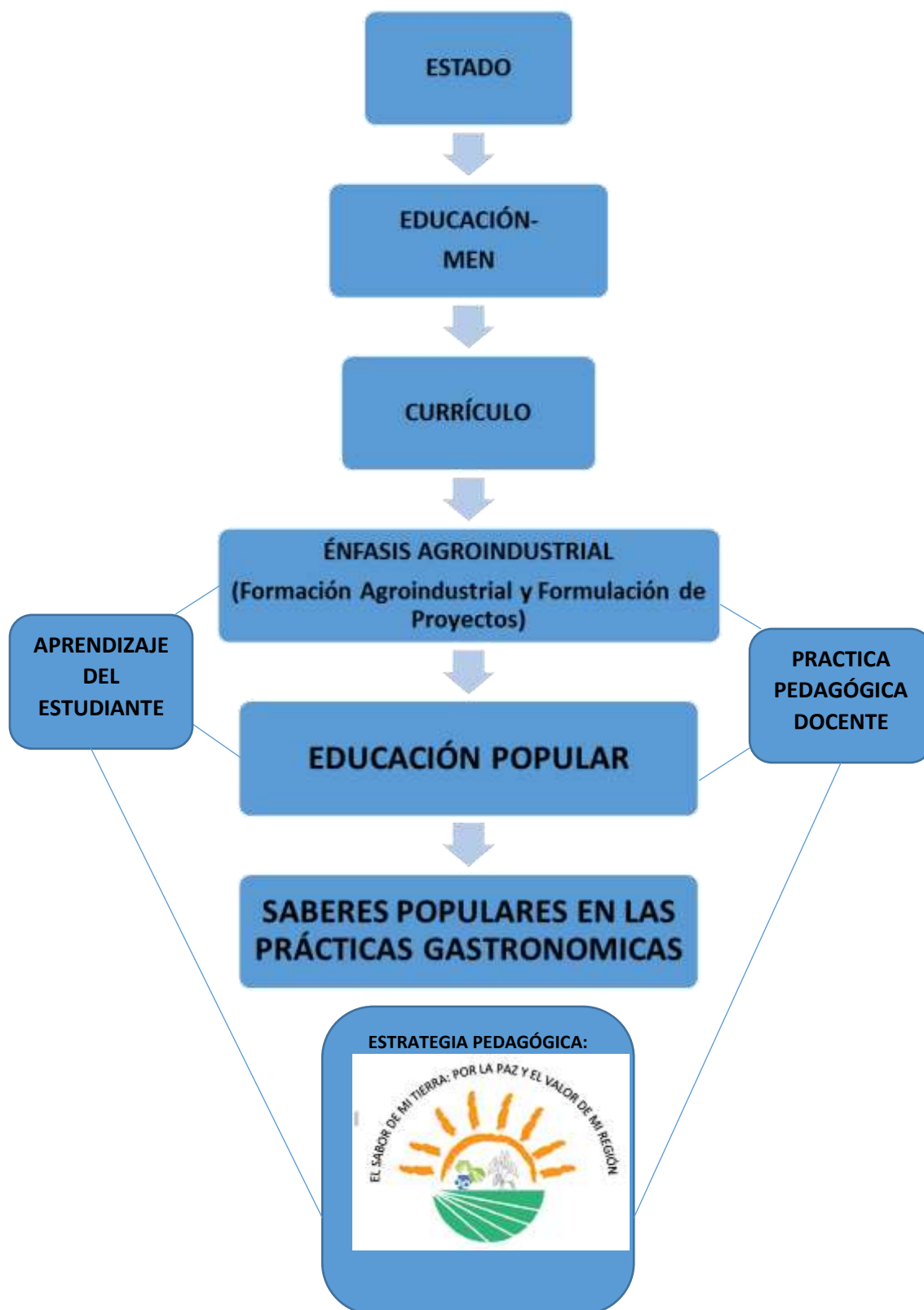
En estos espacios algunos miembros de la comunidad educativa han mostrado y compartido procesos y proyectos empresariales desde lo ambiental, gastronómico e industrial, a fin de recuperar las especies y productos nativos orgánicos y apoyar los proyectos ambientales escolares, integrando y compartiendo con otras Instituciones Educativas, los conocimientos y experiencias que se dan en el ámbito educativo.

Finalmente la Institución Educativa Agropecuaria Indígena Quintín Lame y el proyecto “Caficultura una oportunidad en el pacto social por el Cauca” en el Cabildo de Tacueyó municipio de Toribio, desarrolla también una feria sabores y saberes con el propósito de rescatar los saberes culinarios de la gastronomía nativa de la comunidad Nasa.

El encuentro tiene como objetivo destacar las costumbres alimenticias de la comunidad y el emprendimiento entre la comunidad estudiantil, por medio de una exposición de alimentos preparados con productos de la zona e iniciativas de emprendimiento de los escolares. La actividad cuenta con la participación de estudiantes, líderes gremiales, integrantes del cabildo y padres de familia.

Para fundamentar las bases para la construcción de la estrategia y definir los conceptos se diseñó una matriz teórica que se presenta a continuación.

Matriz conceptual



2.2. Educar en la escuela

En Colombia La Ley General de Educación (Ley 115 de 1994) en el artículo 1° establece que la educación es un proceso de formación permanente, personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana, de su dignidad, de sus derechos y de sus deberes. Además en el artículo 76 indica como concepto de Currículo: “al conjunto de criterios, planes de estudio, programas, metodologías, y procesos que contribuyen a la formación integral y a la construcción de la identidad cultural nacional, regional y local, incluyendo también los recursos humanos, académicos y físicos para poner en práctica las políticas y llevar a cabo el proyecto educativo institucional”. De igual manera la Ley 115 de 1994 establece que durante la educación media técnica es decir grado decimo (10°) y undécimo (11°) debe preparar a los estudiantes para el desempeño laboral en uno de los sectores de la producción y de los servicios, y para la continuación en la educación superior. La educación estará dirigida a la formación calificada en especialidades tales como: agropecuaria, comercio, finanzas, administración, ecología, medio ambiente, industria, informática, minería, salud, recreación, turismo, deporte y las demás que requiera el sector productivo y de servicios. Además debe incorporar, en su formación teórica y práctica, lo más avanzado de la ciencia y de la técnica, para que el estudiante esté en capacidad de adaptarse a las nuevas tecnologías y al avance de la ciencia. Las especialidades que ofrezcan los distintos establecimientos educativos, deben corresponder a las necesidades regionales (Art. 32).

La orientación de la Educación Media en Colombia en busca del mejoramiento de la calidad, equidad de los aprendizajes, y la formación de ciudadanos, comprometidos, respetuosos de las diferencias y defensores del bien común. Han hecho que se proponga un modelo educativo que asegure que los jóvenes egresen con una mentalidad empresarial, generación de ideas de negocio, y formulación de proyectos productivos alimentarios en la región que beneficien a la comunidad. Es así como surgen los enfoques o especialidades técnicas, como es el caso de las Instituciones con Énfasis Agroindustrial, que buscan responder a las necesidades y situaciones de las comunidades según su contexto, y por medio de una educación que forme ciudadanos con capacidades de innovación, abstracción para el trabajo, en las tecnologías y procesos de transformación y adecuación de materia primas agropecuarias.

La Institución Educativa Agroindustrial Monterilla ofrece a sus estudiantes desde el nivel de Educación Media y como parte del Área Técnica, las asignaturas Formación Agroindustrial y Formulación de Proyectos, desde allí los estudiantes se vinculan con temas relacionados con la transformación de alimentos y la gestión y emprendimiento de proyectos agroindustriales.

Los conceptos que apoyan el trabajo se relacionan con la idea de *saberes* entendidos en un sentido más amplio que conocimiento, es decir que puede referirse a situaciones tanto objetivas como subjetivas, teóricas como prácticas; con la *práctica*, concebida como una experiencia subjetiva y única, como un lugar en el cual los saberes están en la acción, pero también como un lugar de creación de saberes.

2.3. El proceso de aprendizaje del estudiante

El aprendizaje generalmente se ha concebido como un proceso simple de transmisión de conocimientos, de esta forma en un ambiente educativo como un colegio los estudiantes reciben conocimientos de sus profesores, que se espera que se asimilen. Sin embargo desde la Educación Popular se maneja un concepto más amplio, Torres (2011), afirma que:

Un individuo “aprende” cuando se incorpora a su ser algo que va más allá de la experiencia; hay aprendizaje cuando hay modificación de las formas de comprender y actuar de los sujetos, cuando se afecta su estructura previa de saberes. Toda práctica social permite el aprendizaje de nuevos saberes y la formación de las personas. Sin embargo, no todos los aprendizajes sociales son en sentido estricto educativos; aquéllos no intencionales están asociados, más bien, al plano de lo cultural; lo propiamente educativo asumido como las acciones intencionales de aprendizaje y de formación. Aunque se reconoce que de toda experiencia los individuos pueden “aprender”, en sentido estricto, la educación es una práctica social que busca afectar intencionalmente las formas de comprender y actuar de los sujetos sociales. (p.53).

2.4. Los Saberes Populares en las Prácticas Gastronómicas en la Escuela

Núñez (2004) plantea que en el abordaje teórico de los saberes se asume que los mismos, como procesos y productos de la creación humana, se encuentran insertos en la cultura de los pueblos. Se considera que el saber es una creación humana constituida en el seno de los grupos sociales que conforman culturas particulares. De manera general, éste se asocia con conocimiento. En tanto el conocimiento está referido a la identificación de los objetos y la

significación de su apariencia, el saber tiene carácter de certeza y de evidencia basado en la esencia de ese conocimiento. Es un conocimiento profundo de las cosas o hechos de la realidad (p.4).

Si algún saber puede considerarse en cierto modo como no subjetivo es el *saber popular*. Es, en efecto, un saber colectivo expresado en lenguaje claro, preciso y sentencioso, nunca vinculado con una personalidad, sino esencialmente anónimo, y no puede ser considerado como un saber científico por no constituir un sistema ni escuela, hasta el punto de que las expresiones populares son frecuentemente contradictorias, al menos en apariencia.

Tiene, además, el saber popular una cualidad esencial que le separa del saber científico, cual es la de que, así como éste tiende a la internacionalización, el saber popular es esencialmente particularista, como acorde con la experiencia y la manera de ser de una civilización determinada, y opone su variedad en el espacio a la uniformidad científica, disponiendo además de un poder de perduración que están muy lejos de lograr las ideas de la ciencia.

Para Messina (2010), existen también otra clase de saber que se obtiene desde la experiencia y forma parte de un mundo de sentido donde es central mirar la experiencia y reflexionarla para su transformación; este saber se identifica como *saber pedagógico* donde se habla de reflexión desde la práctica, maestros reflexivos, profesionales reflexivos, profesionalidad, profesionalismo colectivo, investigación reflexiva, enseñanza reflexiva, maestros escritores, escritura como reflexión, comunidades de aprendizaje, sistematización educativa. De este modo, se establece un vínculo estrecho entre reflexión, constitución de la profesión docente, formación e investigación, girando todas estas categorías en torno de la construcción de saber pedagógico a partir de la experiencia (p.1).

2.5. La Práctica Pedagógica con Énfasis en la Formación Agroindustrial

Loaiza, Rodríguez y Vargas (2012) indican que la práctica se define como la acción que se desarrolla con la aplicación de ciertos conocimientos. En el ámbito educativo la práctica se concibe como el escenario, donde el maestro dispone de todos aquellos elementos propios de su personalidad académica y personal. Desde la académica lo relacionado con su saber disciplinar y didáctico, como también el pedagógico a la hora de reflexionar sobre las fortalezas y debilidades

de su quehacer en el aula, a la anterior definición se le asigna el nombre de *Práctica pedagógica* (p.5).

Pensar en las prácticas pedagógicas de los maestros, implica comprender los discursos, las acciones y los escenarios que estos privilegian en los procesos educativos y formativos, lo cual lleva a entender que el actuar académico debe reconocer la trascendencia de los saberes que circulan en las fronteras de conocimiento en el aula y las implicaciones de estos en la formación de los educandos; dado que es precisamente allí en donde se genera una integración entre docente, estudiante, conocimiento y contexto (p.2).

Mejía (2014) indica que la práctica tiene una relación con la teoría en cuanto constituye un agenciamiento de su acción con la teoría y también del nudo de relaciones que requieren ser conceptualizados. Por eso, en esa doble instancia acción práctica-nudo de relaciones, está el entramado que permite descubrir la naturaleza local y contextualizada en la cual opera la práctica. Es decir, la práctica se convierte no sólo en una acción mecánica, sino en una dinámica creativa visible en los modos de actuación y pensamiento. Por ello, se afirma que el maestro es sujeto de saber, lo produce, lo hace desde su práctica, pero también es sujeto de conocimiento, en cuanto su relación con la teoría se da en el acumulado disciplinario de ese saber (págs.16, 22).

Capítulo 3. Diseño Metodológico

3.1. Paradigma cualitativo

El paradigma de esta investigación es cualitativo y se abordó desde la Investigación Acción (I.A) dentro del enfoque socio-crítico en la medida en que no solo se tiene en cuenta la resolución de problemas sino la búsqueda de la comprensión del mundo a través de los aprendizajes y los cambios que estos generan.

La Investigación Cualitativa es un método que estudia a las personas en el contexto de su pasado y de las situaciones en las que se halla, trata de comprender dentro del marco de la referencia o del mundo del propio sujeto (Taylor y Bogdan, 1984:19)

3.2. Enfoque

“El enfoque crítico implica construir individual y colectivamente, de forma progresiva, propuestas para generar procesos de reflexión, problematización, empoderamiento de la palabra, la escritura y la transformación" (Cifuentes, G. 2014:36). Es decir, existe una intención de transformación de manera activa no solo de los estudiantes sino del maestro como mediador en el proceso.

3.3. Diseño metodológico

El diseño metodológico de la I.A. según Niño al citar a Kemmis (1984) se define como:

Una forma de investigación llevada a cabo por lo prácticos sobre sus propias prácticas. Lo cual parece implicar varias ideas: a) se parte de la base de que se relaciona la teoría con la práctica; b) el sujeto investigador es un práctico, es decir ejerce algunas tareas; c) y este sujeto estudia sus acciones, sus prácticas, lo que implica una especie de “autorreflexión investigación (p.37).

Esta forma de investigación se ajustó a los objetivos del proyecto, pues su propósito no es el conocimiento en sí, sino interpretar y entender las propias prácticas y producir los cambios necesarios que permitan su mejoramiento, o sea su cualificación.

Teniendo en cuenta las etapas de la I.A la práctica pedagógica e intervención se realizó así: la **fase de diagnóstico** que consistió en recopilar la información y evidencias que permitieron una reflexión introspectiva de la problemática identificada, una vez realizado el análisis e interpretación de la información y los objetivos propuestos. Se **diseñó la propuesta** que contenía el plan de acción estratégico para ponerlo en marcha e intervenir en la problemática, posteriormente se realizó la **aplicación de la estrategia o** ejecución del plan de acción y por último **la evaluación**, proceso en el que se analizó el alcance de cada una de las fases para determinar el impacto que se desarrolló en cada una de ellas, y que también se pudiera dar la retroalimentación en todo el proceso.

3.4. Las Técnicas de recolección de la información y análisis de datos

Para la recolección de la información se utilizó la técnica de la observación participante la cual permitió complementar la información para obtener datos y realizar descripciones. Los instrumentos utilizados para recolectar la información fueron los diarios de campo, en donde se registró la observación de diferentes momentos de interacción, talleres vivenciales y educativos entre estudiantes y docente investigadora, cuestionarios y entrevistas grupales semi estructuradas

El diario de campo permitió describir y consignar las actividades que ocurrieron en cada una de las observaciones participantes, en otros casos se narraron los sucesos ocurridos en los talleres educativos y vivenciales realizados en cada fase. El cuestionario tipo encuesta con preguntas abiertas introdujo a los estudiantes al tema de la estrategia. Las entrevistas grupales permitieron la reflexión y evaluación de los estudiantes de la estrategia. Después se hizo un análisis de los datos y se estableció una relación entre lo observado y lo vivido.

3.4.1. Procedimiento y procesamiento de datos

La recolección de los datos comenzó con la fase de sensibilización consignada en 2 diarios de campo y 2 talleres educativos, seguida de la fase de profundización con 3 diarios de campo, 2 talleres educativos y una muestra gastronómica realizados en la sede secundaria y a cargo de los estudiantes del grado decimo. Así mismo, se realizaron dos entrevistas grupales a los estudiantes que hicieron parte de la estrategia.

El diario de campo según Jaramillo, L.G y Pinzón, R. (2015) lleva un encabezamiento que consta de: fecha, lugar: hora de inicio, hora de finalización, estado del tiempo, elaborado por, objetivo de la observación. (Ver anexo A)

3.4.2. Microanálisis de datos

El micro análisis de datos se realizó teniendo en cuenta la teoría fundamentada de (Strauss y Corbin, 1998) que se caracteriza por tener tres grandes etapas:

Durante la primera etapa (denominada codificación abierta), los datos son fragmentados en pequeñas unidades, a cada una de las cuales el investigador le asigna un descriptor o código. Luego, durante la segunda etapa (llamada codificación axial) estos códigos son agrupados en categorías. Finalmente, en la tercera y última etapa (la codificación selectiva), el investigador desarrolla una o más temáticas que expresan el contenido de cada uno de los grupos (Strauss & Corbin, 1998:110-177).

Los diarios de campo (DC) fueron codificados teniendo en cuenta los relatos o enunciados según unidad, sentido y significado, por ello el dato debe ser útil, significativo, y con capacidad de asociación que permite comprender la realidad. A los talleres realizados se les asignó el número de orden según al DC1 que corresponde, seguidamente se colocó el sitio donde se realizó la observación IEAM (Institución Educativa Agroindustrial Monterilla) después las iniciales del investigador que realizó la observación JMB (Johanna Mora Burbano), seguido del número del relato, según corresponda .

Después de codificar los DC se categorizaron los relatos según los aspectos temáticos en la matriz de condensación. (Ver anexo B).

Posteriormente las categorías abiertas y culturales se redujeron en categorías axiales y agruparon que es el proceso de relacionar las categorías a sus subcategorías porque la codificación ocurre alrededor del eje de una categoría, y enlaza las categorías en cuanto a sus propiedades y dimensiones, de este procedimiento surgieron 5 sub categorías. Finalmente se realizó la categorización selectiva proceso para integrar las categorías alrededor de un concepto explicativo central por lo cual se realizó una reducción de las sub categorías axiales en

categorías emergentes o selectivas (según el microanálisis de datos de la Teoría Fundamentada de (Strauss & Corbin, 1998).

3.5. Actores sociales

Los actores sociales que participaron en este estudio fueron 18 estudiantes pertenecientes al grado decimo, de la institución Educativa Agroindustrial Monterilla sede Principal 14 mujeres y 4 hombres con edades entre los 15 y 16 años, provienen de zona rural, de las veredas: Monterilla, El Pital, El Rosal Y La laguna, al igual que de corregimientos de Siberia y Pescador de la zona norte del municipio de Caldon y de veredas como Quinamayó, Mandivá y Corregimiento Mondomo de la zona sur del municipio de Santander de Quilichao.

3.6. Criterios éticos

Este estudio se realizó con el permiso del Esp. José Fernando Güetio, rector de la Institución Educativa Agroindustrial Monterilla, con el consentimiento informado de las madres y padres de familia para realizar registros audiovisuales y fotográficos para uso del proyecto de investigación que se usaran solo para fines académicos. Este estudio se acoge a lo estipulado a la ley de infancia y adolescencia 1098/ del 2006 en Colombia.

Capítulo 4. Resultados y Evaluación

Para ejecutar el proyecto de intervención se desarrollaron las siguientes fases: diagnóstico, diseño de la estrategia, aplicación de la estrategia y evaluación.

4.1. Diagnóstico

En la Institución Educativa Agroindustrial Monterilla desde el año 2010 se realiza una muestra gastronómica, como parte del contenido de dos asignaturas: Formación Agroindustrial y Formulación de Proyectos, que pertenecen al área técnica. En cada una de la muestras se observó que las prácticas tradicionales y el uso de alimentos propios de la región se habían ido perdiendo y que los estudiantes llegaban a la muestra a presentarse con productos hechos con alimentos que no eran propios o nativos de la región o que se cultivaban en climas muy diferentes.

Es así como desde hace tres años a esta muestra se le cambió el enfoque, como una manera de tomar en cuenta que los ancestros con su forma de alimentarse tenían unos buenos hábitos alimenticios, algo que en la actualidad se ha dejado de lado, y así hacer comprender a los estudiantes la necesidad de rescatar toda esa sabiduría ancestral y prácticas culturales, que existen más alimentos que aquellos que componen la llamada “canasta familiar” y estos fueron usados por sus padres y abuelos en diversas recetas que con el paso del tiempo han sido remplazadas por preparaciones que no son propias de nuestra cultura. Con este nuevo enfoque se pretendió demostrar que si es posible que el ambiente escolar sea un lugar idóneo para la recuperación de la sabiduría popular.

Este cambio de enfoque también exigió que en el contenido de la asignatura Formación Agroindustrial las temáticas se orientaran hacia el rechazo de algunas prácticas de la agricultura convencional, por ejemplo el uso desmesurado de agroquímicos, en cultivos de alimentos que se consumen a diario y que terminan afectando la salud de los consumidores, así como la promoción de hábitos alimenticios saludables. Sin dejar de lado que la Institución Educativa exige la formación de estudiantes preparados para el desempeño laboral y la educación superior.

4.2. Diseño de la estrategia: “El Sabor de mi Tierra: por la Paz y el Valor de mi Región” y plan de acción.



La presente estrategia pedagógica tuvo como propósito valorar los alimentos de la región, además de recuperar conocimientos y saberes gastronómicos que hay en ella para aprovechar los recursos alimenticios con los que contamos para que los estudiantes no olviden prácticas valiosas de sus ancestros. Dicha estrategia se desarrolló en tres momentos: sensibilización, profundización y evaluación.

El momento de sensibilización buscó que los estudiantes conocieran sobre los alimentos propios de la región, la importancia de recuperar las recetas tradicionales que utilizan las familias, por ello se les motivó a que conversaran con sus madres, padres, vecinos o conocidos sobre estas recetas y presentaran ideas o propuestas para dialogar en el aula y trabajar con ello, seleccionando recetas que se ajustaron a la estrategia pedagógica.

El momento de profundización consistió en trabajar unas guías con los estudiantes, éstas tuvieron como objetivo diseñar un producto comercial a partir de la receta. Finalmente se investigó sobre el alimento propio con el fin de caracterizarlo y conocer más de él.

El momento cierre, reflexión y análisis consistió en que los estudiantes demostraran lo aprendido en las actividades anteriores y esto se vio reflejado en el montaje de una muestra gastronómica durante un evento institucional, allí los estudiantes expusieron sus productos y ofrecieron degustaciones a la comunidad educativa.

Luego de este evento se hizo la reflexión de la práctica educativa, para ello se aplicaron entrevistas semi-estructuradas grupales a los estudiantes y de esta forma se recogieron las experiencias vivenciadas durante el desarrollo de la estrategia pedagógica. A partir de allí nació

la idea que desde la asignatura de Formación agroindustrial y Formulación de proyectos los estudiantes piensen en emprender proyectos productivos para generar sustento a sus familias.

Finalmente, luego de obtener el significado de los datos recolectados se procedió al análisis e interpretación de los mismos.

A continuación se presenta el plan de acción

Tabla 1. Plan de acción

Momento	FECHA	ACTIVIDAD	TÉCNICA	INSTRUMENTO
Sensibilización	Febrero 01 de 2017	“Como puro cuento”	Observación participante	Diario de campo 1 Cuestionario: Hábitos alimenticios
	Febrero 08 de 2017 Febrero 15 de 2017	¿A qué sabe mi tierra?	Observación participante	Diario de campo 2 Cuadernos de clase
Profundización	Marzo 22 de 2017 Marzo 29 de 2017 Abril 05 de 2017 Mayo 09 de 2017	“Creando sabores”	Observación participante	Diario de campo 3 Guía para el diseño del producto Cuadernos de clase Ficha documental
	Mayo 17 y 24 y 31 de 2017	“Buscando encuentro, buscando aprendo”	Observación participante	Diario de campo 4 y 5 Cuadernos de clase
Cierre, Reflexión y Análisis	Junio 16 y 23 de 2017	“Muestra Gastronómica; El Sabor de mi Tierra”	Observación participante	Diario de campo 5 Fotografías
	Abril 17 de 2018	“Recordando saberes, saboreando sabores” 1ª Parte	Entrevista semi-estructurada Grupal	Guía de preguntas abiertas Grabación Fotografías
	Abril 24 de 2018	“Recordando saberes, saboreando	Entrevista semi-	Guía de preguntas abiertas

		sabores” 2ª Parte	estructurada Grupal	Grabación Fotografías
	Junio 16 a Julio 14 de 2018	Organización y agrupación de datos	Codificación Categorización	Cuestionarios Diarios de campo Fichas documentales
	Septiembre 14 a Septiembre 30 de 2018	Comprensión de la información analizada	Matriz de condensación Triangulación	

4.3. Aplicación de la estrategia: “El sabor de mi tierra: por la paz y el valor de mi región”

La estrategia consto de tres momentos que se describen a continuación:

Momento 1: Sensibilización

Taller 1 “Como puro cuento”

Este momento constó de dos talleres. El primer taller recibió en nombre de: “**Como puro cuento**” y su propósito fue resaltar la importancia de alimentarse saludablemente, además de introducirlos al tema de la estrategia educativa enfatizando en la recuperación de algunos alimentos propios de la región, su valor nutricional y que las practicas agronómicas relacionados con su cultivo están alejados del uso de pesticidas, plaguicidas y fertilizantes químicos, conocidos como agroquímicos, lo cual los hace más saludables. Igualmente, a los estudiantes se les motivó para que siembren estos alimentos y así más personas los conozcan y usen, aprovechando los beneficios que traen no solo a nivel nutricional, sino por lo importante que es conservar las prácticas ancestrales, debido a que generan identidad cultural y arraigo por la región.

Poco a poco se fue dando a conocer a los estudiantes la estrategia educativa, siempre enmarcando la importancia de participar en ella, para lograr un cambio de mentalidad hacia el consumo de alimentos sanos, propios, ya que como futuros bachilleres agroindustriales, no solo deben transformar los productos del campo, sino también propiciar estilos de vida saludables, sin

olvidar que las prácticas culturales y propias de su región deben conservarse en las futuras generaciones.

Se continuó con la fase de diagnóstico y para ello se aplicó un cuestionario que buscó identificar y conocer sobre los hábitos alimenticios de los estudiantes (Ver anexo C). Este cuestionario lo respondieron en grupos según la manera como ellos mismos se organizaron para hacer su producto en la muestra gastronómica Y constó de 13 preguntas abiertas que mostraron el tipo de alimentos que usualmente consumen los estudiantes. El cuestionario se codificó usando una nomenclatura que se empezaba con las iniciales del nombre del cuestionario CHA1, seguido del lugar donde se aplicó IEAM ((Institución Educativa Agroindustrial Monterilla) y finalmente el número del relato, según corresponda.

Allí se encontró que a la pregunta ¿Qué tipo de comida o comidas consumes con más frecuencia? la mayoría de los estudiantes responde que son los alimentos guisados o sudados. Sin embargo en la pregunta ¿Durante el recreo o descanso qué tipo de alimentos compras o consumes? Todos los estudiantes respondieron como se encuentra en el siguiente relato: “Fritos, mecato y helado” (CHA1.IEAM://9). Con “fritos” se refieren a productos como empanadas, papas aborrajadas y aborrajados de maduro y queso, esto muestra una incoherencia entre lo que consumen en su casa y lo que compran y consumen en el colegio.

Al cuestionarles sobre que desayunan usualmente en sus casas la mayoría responden: “arepa, huevo y café” (CHA1.IEAM://6); así mismo muchos incluyen el chocolate y el arroz como los alimentos que con mayor frecuencia consumen como primera comida del día lo cual demuestra que las bebidas propias de la región como el café y preparaciones tradicionales como la arepa siguen haciendo parte de sus dietas.

La sopa, el sancocho, el arroz y los granos como lentejas y frijoles son los alimentos que con mayor frecuencia consumen a la hora del almuerzo, es de anotar que muy pocos incluyen la ensalada como consta en el siguiente relato: “sancocho, frijoles lentejas”(CHA1.IEAM://7). Mientras que a la hora de la cena usualmente consumen arroz, carne y alimentos fritos: “arroz con algo frito y arroz carne o pollo” (CHA1.IEAM://8). Lo cual demuestra que preparaciones como las sopas o el sancocho a la hora del almuerzo se conservan por una fuerte tradición

gastronómica y una idea de que son nutritivas, mientras que en las horas de la noche se tiene preferencia a consumir el arroz como alimento infaltable, así como alimentos fritos y carne.

En realidad fueron muy pocos los que incluyeron las verduras en esta comida del día. Lo anterior demuestra una concepción errónea de alimentación balanceada porque las harinas y grasas ocupan un renglón importante dentro de sus hábitos alimenticios, mientras que las verduras y frutas se consumen con menos frecuencia. En el momento de hacer énfasis en el consumo de estas, todos los estudiantes contestan de manera afirmativa, cuando se les pregunta ¿comes frutas? Y cuando se pregunta: ¿Cuál o cuáles son tus favoritas?, todos tienen como su favorita la manzana, otras como la fresa y la pera se encuentran en el segundo lugar, seguidas del mango, la piña, el banano, las uvas y por último los cítricos como la naranja y la mandarina, como se demuestra en el siguiente relato: “Manzanas, banano, pera, fresa, mango, piña y uvas” (CHA1.IEAM://10).

Curiosamente se observa que la mayoría prefiere frutas que no son propias de la región, como la manzana y la pera y que por cierto son importadas, excepto por la piña, el banano, el mango que están generalmente en sus parcelas o huertos, al igual que los cítricos.

A pesar de que son pocos los que contestaron que comían verduras, cuando se les preguntó si les gustaba la ensalada, todos respondieron que sí. Al preguntar cuál o cuáles son sus verduras preferidas la mayoría responden que son el tomate, la lechuga y el repollo, con menor frecuencia nombran la zanahoria, el aguacate y la cebolla. Así consta en este relato: “Si. Lechuga, zanahoria, tomate y repollo” (CHA1.IEAM://11). Vale la pena hacer la observación que verduras como el tomate y el repollo son cultivadas con altos niveles de agroquímicos, como fertilizantes de síntesis química, herbicidas, plaguicidas, que son aplicados a las plantas y frutos con mucha frecuencia.

Es evidente como la mayoría de estudiantes no tienen hábitos alimenticios saludables porque consumen alimentos con alto contenido de grasas, al igual que combinan harinas en una misma comida como consta en el siguiente relato: “Arroz, café pan y huevos” (CHA1.IEAM://6). Lo cual hace pensar que no tienen una concepción clara de alimentación balanceada en sus casas.

El consumo de frutas y verduras en casa es poco y cuando están en la Institución educativa compran alimentos poco saludables. Sin embargo vale la pena comentar que casi todos dicen consumir jugos de frutas durante el día y agua, ninguno respondió que consumía gaseosa y eso es de resaltar, teniendo en cuenta que desde que inicia su formación técnica con la docente investigadora se les recomienda no tomar este tipo de bebidas por su alto contenido de azúcar.

Es preocupante observar que el consumo de frutas propias de la región o que están disponibles para ellos en sus parcelas o huertas sea muy bajo, mientras que frutas importadas como la manzana y la pera, y en cuyo cultivo se usa gran cantidad de agroquímicos, son las que más prefieren. Teniendo en cuenta que la mayoría de estudiantes, sino es todos provienen de veredas donde mínimamente cuentan con parcelas sembradas con cultivos de pan coger.

La actividad finalizó pidiéndoles a los estudiantes que consultaran en sus casas con familiares o vecinos por recetas hechas con los alimentos propios de la región y que las trajeran copiadas en sus cuadernos, para que en el próximo encuentro eligieran una preparación que finalmente iban a presentar el día de la familia que se celebra el mes de junio de cada año y que es una tradición en el colegio, en una muestra gastronómica que se realiza desde hace 8 años.

Taller 2: ¿A qué sabe mi tierra?

La segunda actividad del Momento 1 se denominó: ¿A qué sabe mi tierra? Éste encuentro fue un espacio de diálogo con los estudiantes, donde ellos participaron contando las recetas que encontraron luego de preguntar en sus casas, e incluso las que buscaron en fuentes de información como libros, recetarios e internet.

A continuación se presenta una de las recetas socializadas (ver Anexo D), se trata de una Mayonesa de Cidra, la Cidra es una fruta que produce una planta tipo enredadera, este fruto puede ser de color verde o amarillo y tiene una consistencia similar a la de una papa, su sabor es neutro. Para la mayonesa se usan además Ajos, sal al gusto y vinagre. Se deben cocinar las cidras con un poquito de sal, cuando ablanden se licúan; adicionando los ajos, el aceite, la sal y el vinagre, hasta que tome la consistencia de una salsa. Finalmente se pone esta mezcla a cocinar por 10 minutos o hasta que espese y se envasa. Es importante conservarla refrigerada.

Otra receta compartida fue la Tortilla de Zapallo, en la que se usa aparte de la fruta en mención, huevos pimienta, aceite y sal. El zapallo se cocina y luego se hace puré, se le agrega el

huevo batido, mezclando bien y adicionando la sal y la pimienta al gusto. Esta mezcla se deja reposar un minuto, y luego se fríen con un poco de aceite caliente en una cacerola.

En la foto 1, se observa el cuaderno de un estudiante que buscó y copió una receta que no cumplía con el propósito de recuperar alimentos propios de la región, en ese caso se le orientaba para que investigara otra o en algunos casos sus compañeros les compartían otra preparación que se ajustara más al objetivo.



Foto 1. Cuaderno de estudiante con receta un postre de patata y yogurt.

Además despejaron dudas respecto a la preparación de las recetas. Fueron estos espacios los que empoderaron a los estudiantes en su práctica, porque generaron en ellos la apropiación de temas como el rescate de alimentos y tradiciones de su región, lo cual reforzó su identidad, además de sensibilizarlos con sus estilos de vida y sobre el poder de cambiar de mentalidad y generar cambios en otros.

Finalmente, los estudiantes decidieron con cual receta querían trabajar, siempre se les insistió en que se orientaran por aquellas con las que más se sintieran a gusto, o también con aquellas que se ajustara más a sus capacidades y recursos.

Momento 2: Profundización

Este momento de profundización de la práctica se dividió en 2 actividades principales de 7 encuentros o clases, que se convirtieron en espacios de participación activa de los estudiantes, debido a que tuvieron la oportunidad de dialogar entre ellos, de preguntar y aclarar dudas, mientras diseñaban un producto con base en su receta, además investigaron acerca del ingrediente principal o alimento de la región y lograron conocer sus características principales y así apropiarse más de su trabajo.

Taller 3: Creando Sabores

La primera actividad recibió el nombre de: “Creando Sabores”, para esto se les entregó una Guía para el Diseño del Producto” (Ver anexo E), lo que les permitió aplicar muchos de los conocimientos del Área Técnica de la Institución que tiene un énfasis Agroindustrial, esta guía se trabajó en conjunto y bajo la orientación continua de la docente investigadora, para que finalmente, la receta elegida se convirtiera en un producto comercial de origen agroindustrial, es decir un producto con marca, logo, empaque y etiquetas.

Cada grupo de estudiantes creó su producto según sus gustos, afinidades y capacidades creativas y esto se vio reflejado en el diseño de unas etiquetas y la elección de un empaque apropiado para que el producto se conservara y pudiera manipularse y luego pudiera ser comercializado (ver Anexo D).

A continuación se presenta una de las recetas realizadas en la estrategia por un grupo de dos estudiantes que decidió trabajar con una planta conocida como Bore, cuyas hojas son usadas para alimentación de animales como cerdos y peces. En la receta se usó la raíz de la planta que se asemeja a una yuca y esta se convirtió en unos pasa bocas salados o chips, que se preparan de la siguiente forma: se toma la raíz del Bore y luego de pelarse, se corta en rodajas finas y se deja remojar en agua con sal, sal y limón, o sal y pimienta, depende del sabor que quiera darse por 5 minutos. Y finalmente se fríen en aceite caliente.

El grupo creó una marca para esta receta y así convertirlo en un producto comercial, la marca elegida fue “Borchips”, igualmente diseñaron un logo para la marca (ver imagen 1).

También eligieron un empaque para su producto en este caso usaron bolsas de polipropileno transparentes.

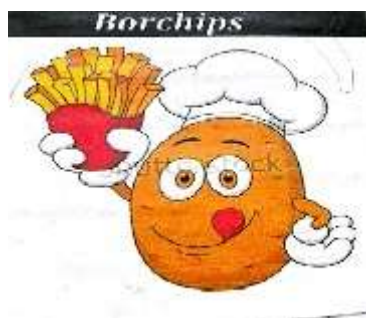


Imagen 1. Logo diseñado para el producto “Borchips” (Chips de Bore).

Un segundo grupo eligió una variedad de plátano, conocida como Plátano Guayabo o Plátano Pacífico, que es un poco más suave, tierno que el plátano común, además cuando está maduro es un poco menos dulce. Este grupo encontró una receta en la cual se prepara pan con dicha fruta. Los ingredientes usados fueron plátano guayabo, maíz amarillo, queso campesino, pezuñas de res, almidón de yuca, sal y azúcar. El maíz amarillo, los guayabos, y las pezuñas de res se cocinan. Luego se debe moler el maíz y los guayabos y agregarle la grasa de las pezuñas hasta obtener una masa uniforme. Finalmente se agrega el queso y el almidón a la masa anterior y se amasa bien para armar los panes y hornearlos.

Este grupo también creó una marca que tuviera relación con el plátano guayabo, que fue el ingrediente principal de su receta, y que además de identificar su producto, fuera fácil de memorizar y pronunciar. La marca fue: “Pangu” y su logo se presenta en la imagen 3. Los panes se presentaron en bandejas de icopor medianas y pequeñas por 4 y 6 unidades respectivamente, forradas o protegidas con papel o película stretch film transparente.



Imagen 2. Logo diseñado para el producto “Pangu” (Pan de Plátano Guayabo)

El Chachafruto, también fue elegido por un grupo de dos estudiantes, este alimento es una semilla producida por un árbol nativo de América, que recibe su mismo nombre y pertenece a la familia de las leguminosas, sus semillas tienen un alto valor proteico.

El grupo preparó una bebida hecha con leche, que presentó como una malteada y llamó “Chafrut”. La forma de preparación de la malteada es la siguiente: se usan leche líquida, semillas o granos chachafruto, azúcar y crema de leche. Luego de pelar el chachafruto se cocina durante 30 minutos, se enfría, y licua con la leche, se agrega azúcar al gusto y un poco de crema de leche. Las estudiantes decidieron envasar su producto en tarros plásticos de tamaño personal (200 ml) y familiar de 1 litro. El logo se presenta a continuación:



Imagen 3. Logo diseñado para el producto “Chafrut” (Malteada de Chachafruto).

Taller 4: “Buscando encuentro, buscando aprendo”

La segunda actividad del momento 2 o profundización, se denominó “Buscando encuentro, buscando aprendo” y consistió en investigar acerca del alimento con el cual se elaboró el producto, los estudiantes recibieron una guía de preguntas para consultar, con esta información general del alimento redactaron un resumen, para que en el momento de la muestra gastronómica o exposición de sus productos pudieran no solo describir el alimento o ingrediente principal de su productos, sino su origen y valor nutricional, y así darle relevancia a la conservación y rescate de tradiciones gastronómicas ancestrales.

El texto que los estudiantes redactaron, lo copiaron en sus cuadernos y lo entregaron para corrección de redacción y ortografía, tal como se muestra a continuación:

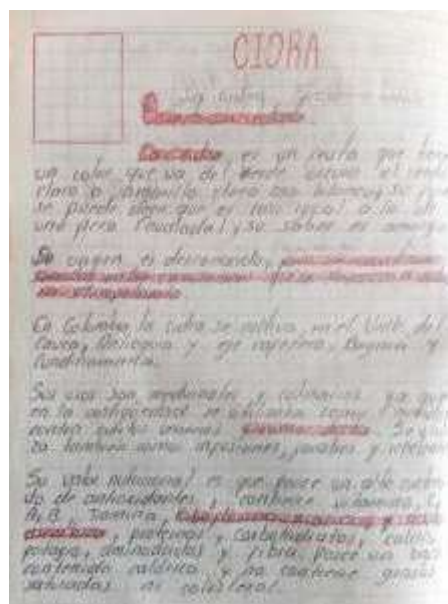
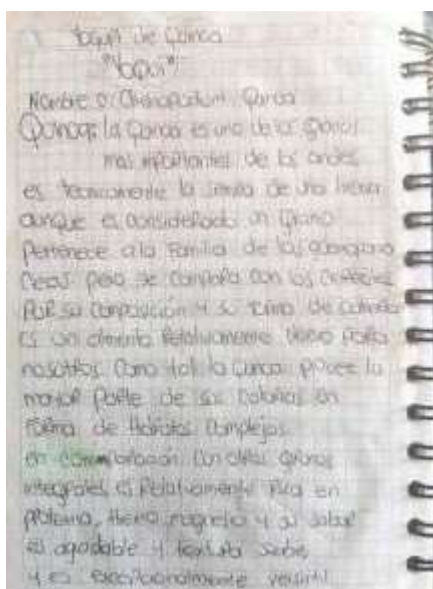


Foto 2. Resumen hecho por dos grupos en sus cuadernos

Posteriormente lo plasmaron en cartelera, hechas a mano y además le incluyeron una foto del alimento propio de la región que usaron para preparar su receta, como se muestra en la siguiente imagen:



Foto 3. Cartelera hecha por dos grupos participantes de la muestra gastronómica.

Momento 3: Cierre, Reflexión y Análisis

Para el cierre reflexión y análisis de la estrategia se plantearon 3 actividades: la primera denominada “El sabor de mi tierra” que consistió en el montaje y desarrollo de la muestra gastronómica en el marco de un evento institucional o “Día de la Familia”, el primer encuentro fue una semana antes del evento y allí se explicó cómo sería el montaje de la muestra, como se organizarían por stands o mesas, cuantos productos debían presentar, y el número aproximado de degustaciones. También se les recomendó la manera como debían atender a los asistentes, que no solo eran sus compañeros de colegio y docentes, sino, padres de familia, y vecinos de la vereda.

El segundo encuentro de esta actividad fue el día de la muestra gastronómica, que inició con todo el montaje y organización de los stands, para que los estudiantes expusieran dos productos envasados y etiquetados y degustaciones, cada stand contaba con la cartelera o poster que ellos mismos elaboraron (Ver Fotos 4 y 5). Los estudiantes iniciaron la muestra a las 10 de la mañana y terminaron a las 12 del día.



Foto 4. Grupo participante con cartelera y stand para su producto.



Foto 5. Día de la muestra gastronómica.

La docente investigadora propuso a la Institución que se les reconociera el esfuerzo, dedicación y compromiso de los estudiantes con la entrega de un incentivo y por ello el rector decidió entregar premios a los mejores productos. Para esto se designaron 3 jurados, docentes de la institución, que evaluaron no solo el sabor del producto, sino su presentación, el tipo de alimento que usaron para prepararlo con el fin de valorar que tan innovador o llamativo resultaba, el conocimiento que los estudiantes tuvieron del alimento y la preparación del producto, así como la amabilidad y agrado al recibir a los asistentes en cada stand. Cabe aclarar que los estudiantes no sabían quienes estaban ejerciendo la labor de jurados.

A los jurados se les entregó una ficha de evaluación que establecía dichos criterios y debían calificar de 1 a 5, al final de la muestra el jurado decidió según los puntajes obtenidos por cada producto y eligieron los 3 con mayor puntuación. La premiación se hizo el mismo día durante el evento y se entregaron 3 premios. Igualmente a todos los grupos se les felicitó por el trabajo realizado (Foto 6).



Foto 6. De izquierda a derecha dos de los docentes Jurados de la muestra gastronómica y una estudiante premiada con el producto: Mayonesa de Cidra.

La segunda actividad “Recordando saberes, saboreando sabores”, consistió en la aplicación de dos entrevistas semi-estructuradas grupales (Ver anexo F), que permitieron generar un espacio reflexivo sobre la experiencia vivida de los estudiantes durante la aplicación de la estrategia educativa, es decir desde que inició la propuesta, hasta el día de la muestra gastronómica.

4.4. Fase de Reflexión Evaluación de la Estrategia

Para evaluar la estrategia educativa se aplicaron dos entrevistas semi-estructuradas grupales. La primera entrevista semi-estructurada grupal, hizo énfasis en el proceso de búsqueda y elección de la preparación.

A la pregunta ¿Por qué elegiste esta preparación? El grupo que presentó el pan de plátano guayabo respondió como consta en el siguiente relato: “elegimos esta receta porque nunca habíamos escuchado un pan hecho en el colegio de una materia prima no común, no en la canasta familiar, y también porque en nuestra familia la consumían pero no era muy común en otros lados y también porque teníamos la materia prima en nuestra finca” (ESG1.IEAM://2.G2). Se observa que los estudiantes tomaron conciencia de la importancia de recuperar alimentos propios de la región, que están sembrados en sus parcelas y no deben ir a buscar a la ciudad. Además otro grupo que trabajó un postre de chontaduro, respondió: “porque es saludable, rico y llamativo y se nos facilitó el producto para conseguir los ingredientes” (ESG1.IEAM://2.G5), aquí se refleja que también tuvieron en cuenta el valor nutricional del alimento, así como su sabor.

Al preguntarles a los estudiantes quién o como obtuvieron la receta de la mayoría de grupos respondieron que fue de sus abuelos: “el abuelo de Lesly, mi compañera le dio la idea de utilizar el Bore, pero él lo consume cocinado y nosotras preferimos freírlo” (ESG1.IEAM://3.G1), refiriéndose a los Chips de Bore. El grupo que trabajó con el plátano guayabo respondió: “la receta que nos dieron fue de mi abuela María Yolima Becerra Medina, abuela de Dirly Patiño, en donde nos la dio y nosotras le agregamos el diseño y la forma” (ESG1.IEAM://3.G2). Otro grupo respondió: “mi abuela nos enseñó o explicó como se hacía, ya que a mi abuela le encanta el chontaduro o productos que lo contengan” (ESG1.IEAM://3.G6); refiriéndose al Postre de Chontaduro. Finalmente el grupo que preparó un dulce de papa cidra

contestó: “quien nos facilitó la receta fue la abuela de nuestro compañero Carlos Fabián” (ESG1.IEAM://3.G8).

Lo anterior implica como los integrantes de mayor edad en los hogares son los que aún conservan esta sabiduría relacionada con la gastronomía y el uso de alimentos propios o nativos de la región, en recetas que ahora usan por lo general alimentos que son traídos de otros lugares con climas diferentes, y en muchas ocasiones importados.

Por otra parte hubo respuestas donde las preparaciones provinieron de vecinos que las compartieron, debido a que los estudiantes tuvieron que indagar fuera de sus casas al no encontrar el tipo de receta que buscaban, como consta en los siguientes relatos: “la receta me la dio una vecina la cual pertenece a un cabildo y en ese cabildo hacen como una feria gastronómica y mi vecina la probó y le gustó y me la compartió” (ESG1.IEAM://3.G3). Al preguntarle quien le enseñó a la vecina a preparar esa receta la estudiante responde: “a mi vecina la persona que le enseñó esta receta fue un Taita, al igual que una mamá” (ESG1.IEAM://4.G3). Eso demuestra el compromiso de los estudiantes con el trabajo asignado y que conocen a qué tipo de personas recurrir, porque en este caso relacionó el cabildo como un grupo que conserva tradiciones y por ello acudió a esa fuente de información.

Al preguntar a los estudiantes si habían probado antes la receta que prepararon, todos respondieron que no, pero muchos de ellos si habían probado o consumido el alimento del que estaba hecho, como se muestra en los siguientes relatos: “yo no lo había probado nunca, pero mi compañera Lesly sí, pero solo cocinado, no frito” (ESG1.IEAM://5.G1). El grupo que preparó la malteada de chachafruto contestó: “No. Ninguno de los integrantes del grupo lo había probado en forma de malteada, pero dos integrantes del grupo lo habían probado cocinado” (ESG1.IEAM://5.G4). Otro grupo respondió: “el yogur de Quinoa no lo habíamos probado, pero otros productos con quinua, sí” (ESG1.IEAM://5.G6).

Finalmente los estudiantes que prepararon dulce de papa cidra respondieron: “nunca antes habíamos probado la papa cidra preparada como dulce, pero sí cocida en frijoles, lentejas y pasa bocas” (ESG1.IEAM://5.G6). Se observa que el alimento nativo sigue siendo parte de sus costumbres, aunque en otro tipo de preparaciones o recetas y que además no es tan habitual su consumo.

En la siguiente pregunta se les indaga acerca de si en su casa o la familia consumen el alimento que prepararon, muchos de los grupos responden como se cita en los siguientes relatos:

“en mi familia no, pero en la de Lesly si la consumían, pero cocinada, a veces” (ESG1.IEAM://6.G1) haciendo referencia al Bore. Refiriéndose a la Cidra contestaron: “en mi casa o en mi familia mis abuelos o mis tíos más viejitos lo consumen a veces para remedios, pero no me acuerdo para cual enfermedad” (ESG1.IEAM://6.G3). Por último otro grupo respondió: “en la familia de Carlos Fabián, y Jherson Chepe si consumen la papa cidra, no como dulce sino cocida en frijoles, el resto de nosotros si lo consumían pero hoy en día ya no” (ESG1.IEAM://6.G8).

Lo anterior indica que alimentos como la Cidra, el Bore y Plátano Guayabo, siguen siendo cultivados en las parcelas de los estudiantes o de vecinos, es decir que están al alcance de ellos y pueden fácilmente volver a ser parte de sus prácticas alimenticias diarias, como consta en la última pregunta de la entrevista, donde se les indaga sobre la forma cómo obtuvieron el alimento base de su receta.

A lo cual contestan: estaba sembrado en mi casa desde hace mucho tiempo cuando tenía más o menos 14 años cuando nos fuimos a vivir ahí el abuelo lo había sembrado y nos dijo que se comía” (ESG1.IEAM://10.G1), haciendo referencia al Bore. Cuando se les preguntó por el plátano guayabo: “está sembrado en la finca, pero no lo conocíamos como materia prima para pan” (ESG1.IEAM://10.G2). Respecto a la papa cidra respondieron: “lo obtuve de la casa de un vecino, el cual tenía una mata bien grande y tenía muchas que ya se estaban perdiendo” (ESG1.IEAM://10.G3).

Es evidente como los alimentos siguen siendo cultivados a pequeña escala en sus huertos o parcelas de vecinos, pero la forma como se consume ha sido olvidada en muchos casos, así que estrategias educativas como la presente pueden llegar a rescatar esas tradiciones ancestrales alrededor de la gastronomía, de ahí la importancia de adaptar todas las practicas pedagógicas y educativas al contexto de cada institución.

En la segunda entrevista las preguntas fueron orientadas más hacia la experiencia vivida el día de la muestra gastronómica, sin pasar por alto los aprendizajes y todos los sentimientos que experimentaron durante el diseño de sus productos y el día de la muestra gastronómica. A nivel general los estudiantes se sintieron motivados por hacer todo el diseño del producto, en cuanto al desafío que les representó crear una marca, un logo y un producto comercial expresaron: “a nosotras nos gustó cuando empezamos a buscar el logotipo y darle una marca al

producto. Por otra parte nos gustó mucho que el producto nos quedara bien preparado y rico, y que el día de la muestra haya gustado bastante” (ESG2.IEAM://2.G1).

El hecho de exhibir un en un evento institucional, al cual no solo asistieron sus compañeros de colegio, sino padres de familia, vecinos, entre otros miembros de la comunidad educativa, generó en ellos nervios y angustia, que luego pudieron superar y disfrutar como una experiencia nueva y enriquecedora, así se demuestra con el siguiente relato: me sentí bien al principio, con nervios, pues nunca había hecho una muestra gastronómica: “nos tocó organizar las degustaciones, pero la gente pedía muchas degustaciones antes de empezar el acto y nos sentimos bien ya que hubo más unión en el grupo” (ESG2.IEAM://1.G5).

Aun cuando una estudiante decidió no trabajar en grupo, el hecho de asumir una responsabilidad sola la llenó de valor y al final de satisfacción personal, ella expresó lo siguiente: “pues la verdad yo el día de la muestra estaba un poco nerviosa, por lo que nunca había hecho algo así y gracia a Dios, hice muy bien mi trabajo, y quedar bien con todos, gracia a Dios gané” (ESG2.IEAM://1.G7).

Se nota que el proceso de preparación de la muestra gastronómica generó en ellos seguridad, pues se apropiaron de sus trabajos y esto lo demostraron haciendo una excelente socialización de sus recetas, como consta en el siguiente relato: “nos sentimos muy contentos, ya que al escoger nuestra receta, conocimos muchas más cosas que hay. En un caso sentimos preocupación de no poder terminar de preparar la receta, creíamos que se nos iba a dañar, pero al final lo supimos manejar, ya que también nos quedó muy rico, con un buen sabor, terminamos vendiendo y nos alegramos mucho, ya que vimos que a la gente le estaba gustando mucho, y al final mucha más alegría porque fuimos escogidos entre varios por hacer una buena receta y terminamos ganando un premio. Y a la hora de presentar un producto lo supimos explicar” (ESG2.IEAM://1.G4).

Se observó también que la estrategia logró unirlos más como grupo, debido a que compartieron momentos en espacios diferentes al aula y la institución, como se observa en los siguientes relatos: “pues que nos dimos cuenta de que se podían hacer cosas más ricas y que son comestibles, también nos gustó que no fue tan complicada la receta que escogimos y el proceso. También nos gustó bastante el día de la preparación, ya que nos unimos mucho más, nos reímos y además de eso lo preparamos muy bien y quedó muy delicioso” (ESG2.IEAM://2.G4). “Lo que más nos gustó fue que el producto fue muy agradable, para nosotras y para los demás, porque en

el momento que lo preparamos estuvimos unidas, porque compartimos, aprendimos cosas que ahora no se ponen en práctica. Que esto nos puede servir para más adelante. El día de la muestra a las personas les gustó mucho y nos sentimos entusiasmados al ver la imagen de nuestro producto” (ESG2.IEAM://2.G2).

En ambos relatos, también se observa que la recuperación de alimentos de la región, fue una experiencia que los estudiantes valoraron en su proceso de aprendizaje y por ende lo visualizaron como algo útil para su futuro. Sin duda la experiencia para todos los estudiantes fue positiva, pues el trabajo en equipo, la creatividad, y el aprender disfrutando fueron exaltados: “lo que más me gusto fue la unión y disfruté buscando el logo y la marca, y pasándola chévere con el grupo, cocinando y preparando y nos queda el recuerdo, el aprendizaje y vender el producto” (ESG2.IEAM://2.G5).

La experiencia además de generar en ellos sentimientos y emociones, también fue un momento para aprender y poner en práctica valores como la paciencia, la generosidad y la responsabilidad, como se muestra en los siguientes relatos, ante la pregunta: ¿Qué aprendiste con esta experiencia? respondieron: “a tener paciencia con las cosas, que las cosas no son tan fáciles como uno cree y que a pesar de eso hay que esforzarse por conseguir lo que uno se propone” (ESG2.IEAM://3.G1). Otro grupo respondió: aprendimos a trabajar en grupo, que no solo hay que hacer las cosas por la nota, sino para aprender. También a ser puntuales” (ESG2.IEAM://3.G4). Y finalmente un grupo más expresó: “aprendía tener paciencia, a saber explicar mejor, aprendí de lo importante que es la papa cidra y sobre todo a aprendí a trabajar bien con mi compañera” (ESG2.IEAM://3.G3).

Es importante resaltar que los grupos no solo se esforzaron por una nota sino por la satisfacción del deber cumplido, así como también resaltaron la importancia de rescatar alimentos olvidados, porque no se consideran parte de la llamada canasta familiar, es así como lo expresan: “aprendimos a compartir y poner en práctica cosas nuevas de materia primas olvidadas” (ESG2.IEAM://3.G2); “...que debemos experimentar nuevas cosas, y así sabremos cómo sacar nuevos productos de las materias primas que no son tan utilizadas en la canasta familiar (ESG2.IEAM://3.G6).

Definitivamente la estrategia aplicada transforma la práctica pedagógica, no solo del docente, sino también transforma al estudiante. No hay duda que el dialogo de saberes es en definitiva una técnica apropiada para la escuela, para empoderar a los estudiantes, para crear

pedagogías contextualizadas que aporten al desarrollo de una región y por ende a la transformación de la sociedad.

Así mismo se evidencia como las prácticas pedagógicas se transforman cuando hay estrategias mucho más articuladas a los contextos, vivencias y al diario hacer de las familias y de los estudiantes.

A la luz de la Educación Popular se realizan unas reflexiones a cada una de las categorías emergentes las cuales se desarrollan a continuación:

4.4.1. Diálogo de saberes y sabores desde la estrategia pedagógica: “El sabor de mi tierra: por la paz y valor de mi región”

4.4.1.1. Disposición, rutinas y compromisos del profesor y los estudiantes desde el diálogo de saberes en los momentos pedagógicos

Referente a la disposición y rutinas en los momentos pedagógicos, es necesario primero definir qué es un ambiente de aprendizaje, es así como Herrera (2006) citado por Castro y Morales afirma:

un ambiente de aprendizaje es un entorno físico y psicológico de interactividad regulada en donde confluyen personas con propósitos educativos”, lo que evidencia la necesidad de contar con un ambiente educativo que promueva el aprendizaje y, por ende, el desarrollo integral de los niños y niñas (p. 4).

Aunado a lo anterior, se tiene el espacio y la distribución del mobiliario, materiales, entre otros elementos, que contribuyen positiva o negativamente con las relaciones interpersonales desarrolladas en el ámbito interno del aula y entre los diferentes actores del proceso educativo y, por consiguiente, con la construcción exitosa del conocimiento y del aprendizaje (Jaramillo 2007, p.4).

En cuanto a la distribución del espacio físico del aula, Hoyuelos (2005), citado por Castro y Morales, subraya la importancia del acomodo del mobiliario y equipo dispuesto para las exigencias pedagógicas o funcionales, de manera que se constituya en un espacio amigable para todas las personas que lo habitan, acogedor, delicado y sensible que coadyuve en el desarrollo integral. El autor plantea la posibilidad de que se visualicen otras maneras de distribuir el espacio de aula, superando la tradicional forma rectangular e incorporando otros acomodados, que formen una “L”, una “T”, una “V”, una “U”,

subgrupos, círculos o semicírculos, entre otros, que permitan optimizar los espacios así como la socialización pedagógica y entre pares. Cabe mencionar que esto es viable aún en espacios internos y externos limitados, siempre y cuando, se haga un uso provechoso de los mismos (p.9).

Con relación a lo anterior, es preciso anotar que en la Institución Educativa Agroindustrial Monterilla los estudiantes reciben siete horas o periodos de clase al día, con dos descansos, para refrigerio y almuerzo respectivamente.

Según el plan de estudios institucional el área técnica, cuya énfasis es la agroindustria tiene una intensidad semanal a partir del grado noveno y hasta el grado once, de tres horas semanales, una hora destinada para la asignatura Formulación de Proyectos y dos horas para la asignatura Formación Agroindustrial, fue en esos dos espacios semanales en los que se trabajó con los estudiantes en la aplicación de la estrategia educativa.

La rutina en estas dos asignaturas cambió, debido a que normalmente los pupitres durante toda la jornada se disponen en líneas, porque la mayoría de los docentes considera que así se conserva el orden y se mejora la disciplina en clase, tal como lo describe la docente investigadora en el siguiente relato durante su primer encuentro en la fase de sensibilización: “Me encuentro en el salón del grado 10.1 con los estudiantes, ellos están ocupando sus puestos y organizados en filas, así que les pido que se organicen en mesa redonda, les sugiero que se ubiquen como ellos se sientan más cómodos” (DC1.IEAM.JMB₁).

En ese primer encuentro se propició un espacio para el intercambio de ideas y saberes por medio del dialogo, entre los estudiantes y la docente. Así se detalla en el siguiente relato: “Siento que los estudiantes tienen disposición para trabajar, que les gusta la propuesta y eso me motiva a seguir con más ánimo y compromiso con mi trabajo. Vale la pena compartir mis conocimientos con personas que están dispuestas al cambio de prácticas que para algunos deben ser así porque la sociedad de consumo lo dice. Me agrada ver como los estudiantes se emocionan con el tema y participan activamente, que la clase se torna muy agradable y quieren saber más” (DC1.IEAM.JMB₃₂).

El cambio fue evidente desde el segundo encuentro como se expresa en el siguiente comentario: “Noto que el grupo me recibe con los pupitres organizados en círculo. Después de

saludar inicio preguntando cómo les fue con la búsqueda de más alimentos y que si alguien trajo una receta hecha a partir de estos. Recibo con grata sorpresa que varios estudiantes llevan su receta y les pido que nos cuenten de que se trata” (DC2.IEAM.JMB₁).

Para establecer una adecuada comunicación y mejorar los procesos de enseñanza aprendizaje dentro del aula es importante que el docente, además de su saber pedagógico establezca una adecuada distribución de los espacios al interior de ella. Al proponerles trabajar en semi círculo o mesa redonda se les brindó a los estudiantes un ambiente más cálido y de confianza. Así mismo esta disposición permitió establecer un contacto visual más directo entre ellos, lo cual facilitó compartir experiencias del proceso de indagación y búsqueda de las recetas con sus familias, al igual que la socialización de ellas.

Según Pérez y Moya (2008) en la escuela el diálogo de saberes constituye una manera de relacionar estudiantes, docentes y comunidad; se trata de que el sujeto exprese su saber frente al saber del otro y de lo otro, pues la realidad vivida se debe incorporar a la escuela a través de sus costumbres, hábitos, creencias y saber popular. Lo cotidiano se despliega junto a lo académico y el papel de la enseñanza es transversar la diversidad cognoscitiva (p. 455).

Así mismo los autores expresan que para impulsar el diálogo de saberes se requiere de un docente que cumpla una práctica pedagógica abierta a la creatividad, a la búsqueda cooperativa del conocimiento, a la ejecución de proyectos de investigación que permitan el desarrollo del pensar (p. 457).

La puesta en práctica de la estrategia logró el cambio en la rutina diaria de los estudiantes, y en la actitud que ellos demuestran frente al trabajo académico: “El dialogo entre ellos es más respetuoso, se vive un ambiente de compañerismo, hay motivación hacia el trabajo ya que no se perciben obligados a cumplir, sino que por el contrario quieren ser protagonistas el día de la muestra, lo asumen como una responsabilidad propia y que ahora es la oportunidad de que ellos como lo dijo un chico se “luzcan” con su muestra. Siento que en esta actividad los chicos expresan más sus sentimientos y emociones, noto como todos potenciaron sus habilidades y además siento como todo este proceso nos acercó más, pues siempre estoy hablando con ellos muy cerca, sentada con ellos y no de pie frente al tablero, es agradable ver como disfrutan de la

clase y cuando termina el encuentro siguen preguntando contándome cosas sobre sus trabajos” (DC5.IEAM.JMB₁₂).

Uno de los objetivos más claros de la Educación Popular es transformar las prácticas en la escuela, un claro mecanismo es la adaptación de estas prácticas al contexto de los educandos, cuando esto ocurre su actitud cambia y se muestran más dispuestos y comprometidos dentro y fuera del aula de clase.

4.4.1.2. Conversando y saboreando la estrategia pedagógica: “El sabor de mi tierra: por la paz y valor de mi región”

La muestra agroindustrial surgió en la Institución Educativa por la necesidad de darle a conocer a la comunidad lo que los estudiantes de la secundaria aprendían en el área técnica, fue así como durante cinco años se desarrolló, pero año tras año se observó cómo los estudiantes elegían alimentos en su mayoría importados o que no eran propios, o cultivados con las condiciones climáticas de la región, lo que convirtió a la muestra en una práctica educativa descontextualizada.

Freire (2004) afirma que:

Pensar acertadamente impone al profesor, o en términos más amplios, a la escuela, el deber de respetar no solo los saberes con que llegan los educandos, sobre todo los de las clases populares –saberes socialmente construidos en la práctica comunitaria-, sino también discutir con los alumnos la razón de ser de esos saberes en relación con la enseñanza de los contenidos. (p. 15).

Fue así como en los últimos tres años se hicieron grandes cambios, adaptando la estrategia a las necesidades de la población. Inicialmente se le pidió a los estudiantes que eligieran alimentos nativos o más cercanos a su contexto y le preguntaran a sus familiares por recetas que se hicieran a partir de ellos, esta fue una herramienta que luego les permitió transformarlos en productos agroindustriales para ser comercializados, con el fin de hacerlos más llamativos a los consumidores. De tal manera que el grupo con el que se trabajó conocía de la estrategia, así que la docente investigadora inició explicándoles en qué consistía la dinámica de trabajo para ese año: “Inicio hablando acerca de un trabajo que vamos a realizar durante el

primer semestre del año y que consiste en organizar una muestra gastronómica en el colegio el día de la familia, es decir el último día de clases, cuando ellos salen al primer receso escolar del año” (DC1.IEAM.JMB₂).

Por suerte la docente conocía a este grupo desde años anteriores, así que generalmente ellos se muestran dispuestos a trabajar con relación al área, como se narra a continuación: “Como la clase está por finalizar les pido que para la próxima semana me traigan en lo posible recetas para que presenten un producto en la muestra del mes de junio. Los estudiantes se muestran motivados y hablan entre ellos sobre quien tiene recetas y donde pueden preguntar” (DC1.IEAM.JMB₂₈).

La aplicación de la estrategia permitió que en la institución se diera lugar a otro tipo de prácticas que conducen al aprendizaje del estudiante. Esta vez con la participación activa de ellos, que se muestran más autónomos y reflexivos en su práctica, lo cual se demuestra cuando: “Empiezo a preguntarles como fue el proceso de búsqueda, a quien decidieron consultar primero y casi todos afirman que a sus padres y luego a los abuelos, otros dicen que sus papás son muy jóvenes y poco conocían de estos alimentos así que le preguntaron a una vecina que alguna vez les había compartido el alimento, otros dicen que fueron directamente a buscar en internet. Un estudiante comentó que un primo que estudiaba en el colegio de una vereda cercana (Cerro Alto) tenía un libro de recetas y que de ahí obtuvo la receta” (DC2.IEAM.JMB₃).

Según Ghiso al citar a Mejía (1998): “El diálogo de saberes en educación popular e investigación comunitaria se ha comprendido como principio, enfoque, referente metodológico y como un tipo acción caracterizada por el reconocimiento de los sujetos que participan en los procesos” (p.2).

Por tanto es posible pensar la formación de otra manera, como un movimiento que nace en el sujeto y sus saberes, va al grupo, envuelve a la institución como totalidad y regresa al sujeto. Es posible concebir la formación como un diálogo de saberes entre sujetos autónomos, como una lectura reflexiva de la realidad, como una relación igualitaria entre sujetos que cuentan con sus propias historias y patrimonios diferenciados. Una formación así concebida permite la autonomía de los participantes; una formación de este tipo se realiza en comunidad; una formación así abordada se libera de la idea de metodología, de entregar un manual de procedimientos. Deja de estar al servicio del control, de la

recentralización, del exclusivo cumplimiento de metas institucionales (Messina, 2010, p.8).

Los estudiantes continuamente expresaban su interés por aprender, por avanzar en su trabajo, así se demuestra en el siguiente relato: “Uno de los estudiantes me sugiere que empecemos a dibujar el logo y me parece buena idea, entonces algunos comienzan con esta labor, mientras que otros buscan el nombre, observo que esta forma de trabajar les gusta más a la mayoría. Casi al finalizar el encuentro todos cuentan con el nombre pero a varios grupos se les dificultó dibujar el logo, me insisten en que prefieren trabajar en sus casas y ayudarse de imágenes que encuentren en la internet” (DC2.IEAM.JMB₁₃).

La ejecución de la estrategia educativa les permitió a los estudiantes apropiarse de sus trabajos y no asumirlos como una responsabilidad académica más, que tienen que cumplir, así se percibe en la reflexión de la docente en el siguiente relato: “Los estudiantes quieren y se sienten con las destrezas para arriesgarse a preparar los recetas, existe un liderazgo dentro de los grupos pues noté que se asignaron responsabilidades cuando se propusieron preparar el producto, les agrada la idea de compartir más tiempo con sus compañeros cuando se reúnan a cocinar, además quieren compartir conmigo y sus compañeros el alimento que preparen” (DC2.IEAM.JMB₁₀).

Es evidente como se está transformando el aula, en tanto se están aplicando pedagogías contextualizadas, para ello la educación popular permitió que desde lo práctico y las experiencias se pudiera construir conocimientos, usando el dialogo de saberes como principio educativo. Además de transformar el estilo de vida de los educandos, porque generan en ellos cambios de mentalidad y conciencia, no solo desde el punto de vista de la recuperación de sus tradiciones y prácticas culturales, sino en el mejoramiento de su calidad de vida.

4.4.2. Sin agroquímicos me alimento bien y recupero las recetas de mi región

4.4.2.1. La recuperación de recetas propias de mi región alimentan mejor

Hizo parte de la estrategia pedagógica sensibilizar sobre la importancia de recuperar lo nuestro, es decir los alimentos que solían consumir los ancestros y todas las prácticas gastronómicas alrededor de ellos, sin desconocer el valor nutritivo que estos presentan y que muchas veces es superior al de otros alimentos considerados foráneos.

Así se evidencia en este relato: “Retomo el tema de los alimentos propios de nuestra región diciéndoles que el frijol cache, el bore y la quinua tienen buenos niveles de proteína y que debemos regresar a ellos, así como la papa cidra era una excelente fuente de vitaminas y minerales y también de fibra y que este era un nutriente supremamente importante para mejorar la digestión, pero que ella había sido remplazada por la papa, que este alimento se cultivaba con muchos agroquímicos y además tenía poca proteína y fibra y alto nivel de carbohidratos que en últimas eran azúcares, y si se consumía frita le añadíamos grasa así que terminaba siendo poco saludable. Hacemos una lista de estos alimentos en el tablero donde ellos también participan y hacen sus aportes” (DC1.IEAM.JMB₂₆).

La motivación a los estudiantes es esencial para que ellos empiecen a apropiarse del tema, para que se interesen y sientan la necesidad de buscar y conocer más, para que asuman un papel activo en el proceso de enseñanza-aprendizaje “Un estudiante me cuenta que él no sabía que el Chachafruto era tan rico y que quiere sembrar, esto me demuestra que hay un claro interés por cambiar la mentalidad de consumir solo lo que nos dice la publicidad y que ellos quieren y están dispuestos a asumir esos cambios. Otros me cuentan que encontraron muchas formas de consumir la Papa Cidra que incluso en ensalada y que sabe a mango si se le echa sal y limón, que es más “sana” que una papa y que si yo la consumo, yo le respondo que sí y le cuento formas de prepararla, él me dice que en su casa hay mucha y se está perdiendo, pero que la mamá le dijo que iba a empezar a usarla. Allí se evidencia como regresar al consumo de estos alimentos no es algo imposible y que con el ejemplo ellos cambian de actitud respecto a ellos y transmiten el mensaje en sus casas” (DC2.IEAM.JMB₂₄).

Para los autores Castro, Leudo, Mosquera, Salazar y Rodríguez (2015): “La escuela tiene una función muy importante, ser agente social en la formación de seres humanos, autónomos, críticos y reflexivos; que sean capaces de transformar su entorno para el beneficio común. Es a ella que le corresponde trabajar en el desarrollo común e integral de los estudiantes y la comunidad para el mejoramiento social, además incluir y hacer visible los elementos identitarios o propios de las culturas para potenciar las identidades que circulan en torno a ella” Cuando a la escuela se llevan prácticas pedagógicas descontextualizadas, se impide que los estudiantes asuman un compromiso más allá de lo académico, a la vez que se debilita su identidad cultural y compromiso con el cambio social.

4.4.2.2. Sin agroquímicos como sano, me alimento bien y la vida es mejor

En busca de crear conciencia de la importancia de mejorar los hábitos alimenticios, a los estudiantes se les habló del papel tan importante que como bachilleres agroindustriales y posiblemente futuros profesionales de la agroindustria tienen dentro la sociedad, por medio de una sensibilización: “Así es como empiezo a hablarles acerca de lo importante que es alimentarse sano y saludable, dejar de consumir tantos alimentos procesados como el azúcar, las galletas industriales, las bebidas gaseosas y azucaradas y otros alimentos que perjudican nuestra salud” (DC1.IEAM.JMB₅).

Fue así como se les hizo énfasis en no consumir aquellos alimentos que por lo general usaban en sus cultivos altas dosis de fertilizantes de origen químico, plaguicidas y herbicidas para controlar enfermedades y el crecimiento de otras especies que llegaban a competir con su crecimiento, por lo perjudiciales que eran para la salud de los seres humanos y otras especies. En el siguiente relato se muestra como también se les habló sobre algunos alimentos que parecían ser una mejor opción en la alimentación diaria: “Así mismo les resalto que esos alimentos aportan muchos nutrientes más que otros que consumimos a diario, así que les hablo de cereales como la quinua que remplazan al arroz y tiene más proteína por lo que muchas personas están volviendo a consumirlos y así tener un estilo de vida saludable” (DC1.IEAM.JMB₁₆).

Como educadores es importante influenciar en la creación de buenos hábitos alimenticios, porque estos muchas veces dependen de la valoración cultural que el estudiante y su familia le atribuya al significado de lo que es saludable, cuando se logra que estudiante tome conciencia sobre la importancia de una sana alimentación, esto se verá reflejado directamente en su bienestar, debido a que cambian las prácticas cotidianas en su alimentación en el colegio, porque es ahí donde pasan la mayor parte del día.

En el siguiente relato se comprueba que se logró mejorar el nivel conciencia de llevar una vida más saludable: “además aceptan el hecho de que en estos alimentos hay poca intervención de los agroquímicos, y esto lo relacionan directamente con bienestar, también se evidencia que algunos rechazan los alimentos que se cultivan con estas prácticas dependientes de químicos, porque no lo ven como un proceso natural de alimento sino como una intervención artificial del hombre quien en su afán de producir a menor tiempo y mayor escala olvida que pone en riesgo

su salud. Así mismo se observa un nivel de conciencia por alimentarse sanamente y las ventajas que esto trae para su salud” (DC1.IEAM.JMB₃₁).

Para Bembibre (2013) la apertura al diálogo y la generación de espacios en los que los educandos puedan sentirse cómodos, seguros de sus aportes y en donde puedan desarrollar formas creativas de elaborar el conocimiento transformador, deberán ser acompañadas por una constante postura crítica y autocrítica (p.6). Una postura crítica de la situación actual del contexto del educando desarrolla en él la capacidad de hacer una lectura crítica de su realidad, a cuestionarse a conocer más y por ende a investigar.

4.4.3. Lo que conocemos y nos inquieta de los alimentos de nuestra región

Para Castro *et al*, (2015):

La escuela es el espacio, o lugar donde se recrea, practica, construye y se conservan los saberes que circulan en la vida diaria. A partir de estos se entretajan nuevas experiencias, que permean la comunidad. En este contexto se integran los saberes que tienen las y los adultos mayores; quienes son símbolos de respeto, conocimiento y transmisores de la sabiduría ancestral. La escuela se nutre de ellos, utilizando prácticas de subsistencia, saberes culturales y potenciando un dialogo permanente que admite generar relaciones de respeto por la naturaleza. (p.226).

Lo anterior es apreciable cuando se tuvo la oportunidad de escuchar a los estudiantes hablar sobre el conocimiento que ellos y sus familias tenían acerca de los alimentos propios de su región: “así empiezan a nombrar la piñuela, la cidra, el mortiño, la guama, yo les ayudo con otros como el chachafruto y el bore, ellos dicen que no los conocen pero cuando se los describo, algunos se acuerdan de haberlos visto en fincas de vecinos o en la de sus familiares, pero que no sabían que se comían” (DC1.IEAM.JMB₁₂).

También se pudo observar como el dialogo se enriquecía cuando describían practicas gastronómicas de sus familias, como en el siguiente relato: “así que una estudiante me habla del frijol cachea y que en la casa de ella se siembra todavía y se come porque es más rico que el otro frijol. Otra estudiante afirma que ella también lo conoce y que hay de muchas formas y colores”

(DC1.IEAM.JMB₁₄). Cuando la estudiante dice “el otro frijol” hace referencia a variedades de frijoles más comerciales.

Durante el proceso de caracterización del alimento usado para su producto y como parte de la estrategia pedagógica se les motivo hacer una investigación acerca de las principales características del alimento, esta actividad en lugar de parecer monótona, despertó en ellos el interés por conocer más y los apropió de su trabajo, así se muestra en el siguiente relato: “Cuando hablan de su alimento se notan más empoderados del tema o apropiados de la información. Sienten y así me lo expresaron que ya saben para qué sirve el tema por ejemplo, de clasificación taxonómica y que con esto se conforma un nombre científico. Algunos se sorprenden cuando conocen de donde son originarios los alimentos o que otros usos se les da, en la medicina natural o en la industria cosmética, cosas que para ellos eran totalmente desconocidas” (DC4.IEAM.JMB₁₈).

Bembibre (2013) afirma que: “Una de las principales características a tener en cuenta para acercarse cada vez más a una forma más popular de educación es pensar y repensar los ejes de contenidos y conocimientos no ya en términos de saberes dados, aceptados o elaborados de manera rígida si no transformar a los mismos en problemáticas que puedan ser discutidas, debatidas, re-elaboradas y re-construidas entre todos” (p.8). Los maestros desde el rol de educadores deben orientar y acompañar a los educandos en ese proceso, generar espacios de diálogo que conduzcan a esa transformación.

Capítulo 5 Conclusiones, Reflexiones y Recomendaciones

La riqueza gastronómica de una región va más allá de una simple satisfacción de la necesidad de comer, ella también implica la identidad de un pueblo, desde la forma como se cultivan los alimentos, hasta la manera como se preparan. En este sentido las recetas hechas a partir de alimentos nativos, refuerzan el sentido de pertenencia hacia una región, lo que conlleva no solo al regreso en su consumo, sino también a la propagación y conservación de estos.

Los saberes populares que emergen en las prácticas gastronómicas, se relacionan con el tipo de alimentos nativos o propios de la región de donde proviene el educando, puesto que cada receta recuperada por ellos muestra las costumbres alimenticias de sus ancestros, que finalmente dan cuenta del patrimonio cultural de la región. Así mismo la diversidad de los recursos naturales de la región refleja también la diversidad de su gastronomía, que se presenta como una opción más saludable, teniendo en cuenta que en el cultivo de los alimentos usados para hacer las preparaciones o recetas, hay poca intervención de herbicidas, insecticidas o agroquímicos que representen un riesgo para la salud, debido a que alimentos como la Papa Cidra, el Bore, el Chachafruto entre otros, no son cultivos intensivos, sino que crecen en parcelas familiares de forma casi silvestre, porque simplemente son plantas adaptadas al clima y resistentes al ataque de plagas o enfermedades.

La estrategia pedagógica “El sabor de mi tierra: por la Paz y el Valor de mi Región” rescata no solo recetas tradicionales de la región, sino que recupera tradiciones que representan saberes populares de los educandos y su familias, es allí donde realmente se manifiesta una realidad social y cultural que conforma la historia de la región y también del país, porque detrás de la gastronomía hay una expresión cultural que contiene tradiciones y expresiones heredadas de los ancestros de los estudiantes y sus familias. Son estas expresiones las que deben reconocerse y conservarse puesto que conforman un patrimonio intangible de la sociedad. Así mismo la estrategia pedagógica generó pequeños cambios que en un futuro se espera se transformen en cambios más trascendentes y que se estén relacionados con la construcción de sujetos independientes, autónomos y protagonistas del acto educativo lo cual es un principio fundamental de la Educación Popular.

Las prácticas gastronómicas son manifestaciones de la cultura de una región, por tanto están presentes también en la escuela y es con los estudiantes que se debe reforzar este patrimonio ancestral, por medio de la expresión de la riqueza gastronómica de sus lugares de origen, haciendo uso de prácticas pedagógicas contextualizadas. La aplicación de estrategias contextualizadas, como la descrita en este trabajo permite que una comunidad educativa pueda degustar de mano de los educandos la comida tradicional de sus regiones preparada con base en alimentos nativos, muchas veces olvidados, por no considerarse parte de la canasta familiar y que al mismo tiempo se contribuya a reforzar su identidad.

Es claro que existe un desconocimiento de alimentos que en algún momento hicieron parte de nuestra riqueza gastronómica, además de los múltiples beneficios nutricionales que ellos tienen. Cuando los estudiantes indagan sobre recetas olvidadas, conocen más sobre la composición nutricional de estos alimentos y de esta forma los compararan con otros más comerciales, esto a su vez les permite conocer la amplia diversidad de alimentos con la que cuentan en sus regiones, su valor nutricional y además los múltiples usos que pueden tener. Lo que finalmente les permite valorarlos como lo hacían sus ancestros e incluirlos en sus hábitos alimenticios.

Comer sano más que una opción debe asumirse como una obligación, y desde la escuela los educadores deben promover un estilo de vida saludable, es así como la recuperación de recetas hechas con alimentos nativos o propios, refuerza el nivel de conciencia en los estudiantes que participan en la estrategia educativa. Son ellos los que a través de consultas e investigaciones descubren como estas preparaciones contribuyen a mejorar su alimentación.

Así mismo, cuando los educandos pertenecen a una institución educativa con énfasis agroindustrial, los conocimientos que han acumulado, les permite estar en capacidad de convertir un alimento y a la vez hacerlo más atractivo para el público en general, además de proyectarlo como un producto comercial de origen agroindustrial, lo cual representa una oportunidad para emprender un proyecto de vida.

Fue así como a través de la aplicación de la estrategia educativa, se resignificaron las prácticas gastronómicas, puesto que se encontró que no solo se relacionan como la forma de alimentarse, sino de aprovechar los recursos naturales propios y al mismo tiempo regresar a unos

saberes, que son evidencia de unas dinámicas de aprendizaje transmitidas de generación en generación, y ahora representadas por una población estudiantil diversa conformada por indígenas, mestizos, afros, provenientes del sector rural y el urbano.

Dado que los procesos de enseñanza tradicional aplicados en esta institución oficial limitaban la aplicación de propuestas alternativas, la estrategia pedagógica en si misma abrió un espacio que le permitirá a sus docentes la generación de nuevas propuestas que mejoren los procesos de enseñanza-aprendizaje y donde la participación activa de los estudiantes permita incluir las diferentes problemáticas y necesidades del contexto educativo, lo que finalmente desarrollará en los educandos una noción clara de sentido de pertenencia hacia sus comunidades, debido a que construirán su conocimiento a partir del reconocimiento que ellos tengan de su propia realidad.

El empoderamiento es un proceso positivo y necesario, por tanto la escuela debe contar con nuevas estrategias pedagógicas que permitan desarrollar y fortalecer las capacidades y conocimientos de los estudiantes, para que ellos tengan un papel activo en su proceso de aprendizaje y sean conscientes de este cambio. Al fortalecer la identidad, y resignificar el saber local se logra que los estudiantes sean protagonistas de su propio aprendizaje y que se desarrollen como personas críticas, independientes y creativas.

La rigurosidad del docente en su labor diaria no debe impedirle respetar a los estudiantes y tampoco que pueda generar espacios de dialogo donde estos compartan sus saberes y los de sus familias, fue así como a través de esta propuesta se transformó la practica rutinaria de la escuela en una práctica un poco más reflexiva, que dotó de más autonomía a los educandos, puesto que la estrategia se adaptó a su contexto, permitiendo dar solución a muchas inquietudes generadas en el ambiente de enseñanza aprendizaje.

Son estas actitudes y espacios los que en realidad permiten que el salón de clase se convierta en un espacio agradable y que asistir a la escuela no sea tomado solo como una obligación sino como un compromiso que el educando asume como parte de un camino que emprende para mejorar en su formación en aspectos no solo académicos sino también personales.

Para Paulo Freire enseñar no es transferir conocimiento, se trata entonces que el maestro propicie la oportunidad para que en la escuela éste se construya. El maestro debe reflexionar con

sus estudiantes de manera crítica y así mejorar su práctica, transformarla. Es así como la oportunidad de generar nuevo conocimiento se aprovecha realmente en la escuela. Cuando la práctica pedagógica del docente mejora enriquece su experiencia garantizando que futuras generaciones se apropien de estos espacios y el cambio en la sociedad sea evidente.

Por lo tanto es necesario que los maestros a través de su práctica pedagógica realmente articulen a la escuela, los educandos, y sus familias; que reconozcan sus saberes y logren ser contextualizadas, este tipo de prácticas pueden constituirse en un proyecto de vida para los educandos, que repercuta no solo en su calidad de vida sino en la transformación de la sociedad.

Referente Bibliográfico

Barnechea, M.M., González, E, Morgan, M. (1998) La producción de conocimientos en sistematización. Recuperado de:

<http://www.unpan1.un.org/intradoc/groups/public/documents/icap/unpan033084.pdf>

Bembibre, C. (2013) La educación popular como práctica transformadora. 2º Congreso Pedagógico Marianista. Buenos Aires. Recuperado de:

<https://congresopedagogicomarianista2013.files.wordpress.com/2013/12/306-la-educacion-popular-como-practica-transformadora.pdf>

Bernal, S., Herraíz, N., Martínez, M., Picaza, M., Prieto, M. & Rodríguez, S. (2011) Investigación acción. Recuperado de:

http://brayeban.aprenderapensar.net/files/2011/04/Inv_accion.pdf

Castro, M.C., Leudo, E., Mosquera, G.I., Salazar, B., Rodríguez, W.A. (2015) Resignificación de saberes ancestrales. En: Planilla educativa. Instituto Pedagógico. Universidad de Manizales. Págs. 221-236. Recuperado de:

<http://revistasum.umanizales.edu.co/ojs/index.php/plumillaeducativa/article/view/1606/2674>

Castro, M. y Morales, M.E. (2015) Los ambientes de aula que promueven el aprendizaje, desde la perspectiva de los niños y niñas escolares. En: Revista Electrónica Educar. Vol. 19, núm. 3, pp. 1-32. Universidad Nacional Heredia, Costa Rica. Recuperado de:

<http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=194140994008>

Cifuentes, R. (2014) Diseño de Proyectos de Investigación Cualitativa. Buenos Aires. Noveduc.

Federación nacional de Cafeteros de Colombia. Feria de Sabores y Saberes en Tacueyó. Recuperado de:

https://cauca.federaciondecafeteros.org/buenas_noticias/feria_de_sabores_y_saberes_en_tacueyo

Freire P. (2004) Pedagogía de la autonomía: saberes necesarios para la práctica educativa. México: Siglo XXI. Pag.15

Ghiso A. (2000) Potenciando la diversidad: diálogo de saberes una práctica hermenéutica colectiva. Medellín: Biblioteca digital. Recuperado de: http://bibliotecadigital.conevyt.org.mx/colecciones/documentos/potenciando_diversidad.pdf.

Jaramillo, L. (2007). Planta física a nivel interno y externo. Disposición del ambiente en el aula. Universidad del Norte. Instituto de Estudios Superiores en Educación. Recuperado de: <http://ylang-ylang.uninorte.edu.co:8080/drupal/files/DisposicionAmbienteAula.pdf>

La vía campesina. Movimiento Campesino Internacional. Colombia. XI encuentro de sabores y saberes campesinos. Recuperado de: <http://www.viacampesina.org/es>

Loaiza Y. E., Rodríguez J.C, Vargas H.H. (2012). La práctica pedagógica de los docentes universitarios en el área de la salud y su relación con el desempeño académico. Recuperado de: <http://www.redalyc.org/pdf/1341/134129256006.pdf>

Mejía M.R (2014). Maestros y maestras investigadores: actores principales de la reconstrucción del saber escolar de la modernidad (Documento en construcción).

Messina G. (2010). Construyendo saber pedagógico desde la experiencia. Recuperado de: http://www.cepalforja.org/sistem/documentos/construyendo_saber_pedagogico.pdf

Ministerio de Educación Nacional Republica de Colombia. Ley General de la Educación, ley 115 del 1994.

Niño, V.M. (2011) Metodología de la investigación. Diseño y ejecución. Ediciones desde la U. Recuperado de: <http://www.roa.ult.edu.cu/bitstream/123456789/3243/1/METODOLOGIA%20DE%20LA%20INVESTIGACION%20DISENO%20Y%20EJECUCION.pdf>

Núñez, J. (2004). Los saberes campesinos: implicaciones para una educación rural. Recuperado de:

http://www.scielo.org.ve/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-00872004000200003

Pérez, E., Moya, N.A. (2008) Diálogo de saberes y proyectos de investigación en la escuela. EDUCERE. Artículos Árbolitos. Año 12, No. 42. Julio-Agosto-Septiembre. Págs. 455-460

Reyes, A.C.; Guerra, E. A. y Quintero, J. M. (2016) Educación en gastronomía: su vínculo con la identidad cultural y el turismo. Recuperado de:

http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1870-90362017000100009&script=sci_abstract&tlng=pt ().

Strauss & Corbin (1998) Bases de la investigación cualitativa. Técnicas y procedimientos para desarrollar la teoría fundamentada. Universidad de Antioquia. Colombia.

Taylor, S y Bogdan, R (1984) Introducción a los Métodos Cualitativos de Investigación. España Paidós. Recuperado de

<https://asodea.files.wordpress.com/2009/09/taylor-s-j-bogdan-r-metodologia-cualitativa.pdf>

Torres, A. (2011). Educación Popular, Trayectoria y Actualidad. Universidad Bolivariana de Venezuela. Caracas, Venezuela.

Manual para la introducción de la perspectiva de género y juventud al desarrollo rural. Recuperado de:

http://www.juntadeandalucia./agriculturaypesca/desarrollo/documentos/manual_82.pdf

Secretaría de Educación y Cultura del Cauca. Muestra gastronómica ambiental y recuperación de saberes y sabores IE Cerro Alto. Recuperado de:

<http://www.sedcauca.gov.co/todas-las-noticias/20-noticias/1941-vi-muestra-empresarial-gastronomica-ambiental-y-recuperacion-de-saberes-y-sabores-en-la-institucion-educativa-empresarial-cerro-alto>.

Anexos

Anexo A. Diario de campo

INSTRUMENTO: DIARIO DE CAMPO No (DC) _____

FECHA: _____

LUGAR: _____

HORA DE INICIO: _____ HORA DE FINALIZACIÓN: _____

ESTADO DEL TIEMPO: _____

ELABORADO POR: _____

OBJETIVO DE LA OBSERVACION: _____

1. NARRE TODA LA VIVENCIA DE INICIO A FIN
- 2.
3. DESCRIBA EL ENCUENTRO CON EL CONTEXTO Y LOS OTROS.
- 4.
5. ARGUMENTE QUE SIGNIFICADO DEJA LA VIVENCIA A NIVEL INDIVIDUAL
- 6.
7. DESCRIBA CON QUIEN SE RELACIONO DURANTE A LA OBSERVACION
- 8.
9. DESCRIBA LA ECOLOGIA DEL LUGAR (ECOSISTEMA)
- 10.
11. EXPRESE ABIERTAMENTE CÒMO SE SENTIO DURANTE TODA LA VIVENCIA
- 12.
13. FIRME EL DIARIO
- 14.

Fecha de entrega _____

Firma _____

Practicante Investigador

Firma _____

Asesor.

Anexo B. Matriz de condensación y manifestación de categorías

CATEGORÍAS ABIERTAS Y CULTURALES	No. Relatos	CATEGORÍAS AXIALES	No. Relatos	CATEGORÍAS SELECTIVAS	No. Relatos
Disposición, rutinas y compromisos del profesor y los estudiantes desde el dialogo de saberes en los momentos pedagógicos	30	Disposición, rutinas y compromisos del profesor y los estudiantes desde el dialogo de saberes en los momentos pedagógicos	30	Diálogos de saberes y sabores desde una estrategia pedagógica	61
Conversando y saboreando la estrategia pedagógica	31	Conversando y saboreando la estrategia pedagógica	31		
Las recetas de mi región alimentan mejor	13	La recuperación de recetas propias de mi región alimentan mejor	13		
Conocimiento acerca de los alimentos en la región	11	Lo que conocemos y nos inquieta de los alimentos de nuestra región	21	Lo que conocemos y nos inquieta de los alimentos de nuestra región	21
La estrategia nos inquieta a todos	10			Sin agroquímicos me alimento bien y recupero las recetas de mi región	22
Comer sano, es saber lo que comes	7	Sin agroquímicos como sano, me alimento bien y la vida es mejor	9		
Menos agroquímicos, más bienestar	2				
TOTALES	104		104		104

Anexo C. Cuestionario hábitos alimenticios

OBJETIVO: Conocer qué tipo de alimentos consumen y prefieren los estudiantes

Por favor contesta de la manera más sincera:

1. ¿Quién compra los alimentos en tu casa?
2. ¿Quién los prepara?
3. ¿Qué bebes durante el día?
4. ¿Qué tipo de comida o comidas consumes con más frecuencia?
 fritos alimentos cocidos al horno alimentos asados
 guisados/sudados alimentos a la parrilla _____
5. ¿Cuántas veces al día comes?
6. ¿Qué desayunas usualmente?
7. ¿Qué almuerzas usualmente en tu casa?
8. ¿Qué cenas usualmente en tu casa?
9. Durante el recreo o descanso que tipo de alimentos compras o consumes?
10. ¿Comes frutas? ¿Cuál o cuáles son tus favoritas?
11. ¿Te gusta la ensalada? ¿Cuál o cuáles son tus verduras preferidas?
12. ¿Consumes algún tipo de vitaminas o suplementos alimenticios? Si la respuesta es SI,
 di cual
13. Si come alimentos especiales para la salud o por razones personales, enumere qué
 clase y en qué cantidad.

Anexo D. Ficha documental de diseño y caracterización del producto

FICHA DOCUMENTAL DE DISEÑO Y CARACTERIZACION DEL PRODUCTO

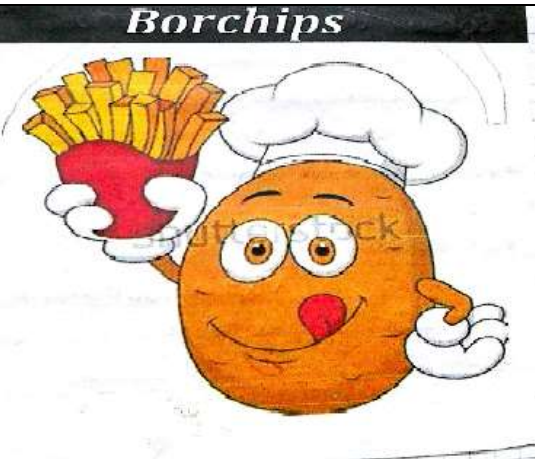
JOHANNA MORA BURBANO – DOCENTE INVESTIGADORA

GRUPO: G1

PRODUCTO: Chips de Bore

Objetivo:

Describir las prácticas gastronómicas ancestrales y como los alimentos de la región posibilitan nuevas formas de preparación de los alimentos.

ITEM DESARROLLADO	DESCRIPCION
Receta	Se pela el Bore, se corta en trozos pequeños, se deja remojar en agua con sal y limón por 5 minutos, o con pimienta. Se calienta el aceite y se fríen.
Nombre elegido para su producto	Borchips
Logo diseñado para su producto	
Empaque elegido para su producto	Bolsa de polipropileno, este material transparente grueso y brillante , eso lo hace especial para papas fritas.

GRUPO: G2

PRODUCTO: Pan de Plátano Guayabo

ITEM DESARROLLADO	DESCRIPCION
Receta	<p>Ingredientes:</p> <p>Plátano Guayabo - 2 racimos</p> <p>Maíz - 5 libras amarillo</p> <p>Queso - campesino 5 libras</p> <p>Pezuña - 2 pezuñas de res</p> <p>Almidón – 3 libras</p> <p>Sal – ½ libra</p> <p>Azúcar – 1 libra</p> <p>Cocinar el maíz amarillo, los guayabos, las pezuñas de res. Luego moler el maíz y los guayabos agregarle la grasa de las pezuñas hasta obtener una masa. Agregar el queso y el almidón a la masa anterior. Luego amasar bien y armar los panes y llevarlos al horno.</p>
Nombre elegido para su producto	Pangu
Logo diseñado para su producto	
Empaque elegido para su producto	Los panes de guayabo se presentaran en bandejas de icopor (la más pequeña y la mediana) cada una con su respectivo vinipel, es decir forrado con vinipel.

GRUPO: G3

PRODUCTO: Mayonesa de Cidra

ITEM DESARROLLADO	DESCRIPCION
Receta	<p>Ingredientes: Cidras Ajos Sal al gusto Vinagre</p> <p>Cocinar las cidras con un poquito de sal. A lo que estén blanditas se licúa; adicionando los ajos, el aceite, la sal y el vinagre.</p> <p>Finalmente se pone esta mezcla a cocinar por 10 minutos, se envasa y se refrigera.</p>
Nombre elegido para su producto	Mayocidra
Logo diseñado para su producto	
Empaque elegido para su producto	La mayonesa se empacará en un frasco de vidrio de 250 ml.

GRUPO: G4

PRODUCTO: Malteada de Chachafruto

ITEM DESARROLLADO	DESCRIPCION
Receta	Ingredientes: 1 litro de leche 1 libra de chachafruto Azúcar Crema de leche Pelar el chachafruto, llevar a cocción durante 30 minutos, enfriar , licuar, adicionar 1 litro de leche, azúcar al gusto y un poco de crema de leche y por ultimo a servir.
Nombre elegido para su producto	Chafrut
Logo diseñado para su producto	
Empaque elegido para su producto	Frascos plásticos tamaño personal y de 1 litro.

GRUPO: G5

PRODUCTO: Postre de Chontaduro


Objetivo:

Describir las prácticas gastronómicas ancestrales y como los alimentos de la región posibilitan nuevas formas de preparación de los alimentos.

ITEM DESARROLLADO	DESCRIPCION						
Receta	<p>Ingredientes:</p> <table border="0"> <tr> <td>1 taza de Chontaduro cocinado</td> <td>1 taza de Leche condensada</td> </tr> <tr> <td>1 taza de leche</td> <td>1 taza de Crema de leche</td> </tr> <tr> <td>1 taza de Crema batida</td> <td>½ Panela</td> </tr> </table> <p>Se cala el chontaduro con la panela. En otra vasija se introduce la crema batida, la tasa de leche y se bate hasta que tenga una buena contextura. Aparte se licuan los chontaduros calados, con la crema de y la leche condensada y se licúa a velocidad baja.</p>	1 taza de Chontaduro cocinado	1 taza de Leche condensada	1 taza de leche	1 taza de Crema de leche	1 taza de Crema batida	½ Panela
1 taza de Chontaduro cocinado	1 taza de Leche condensada						
1 taza de leche	1 taza de Crema de leche						
1 taza de Crema batida	½ Panela						
Nombre elegido para su producto	Chonta exprés						
Logo diseñado para su producto							
Empaque elegido para su producto	Vasos plásticos transparentes de 3 onzas con tapa.						

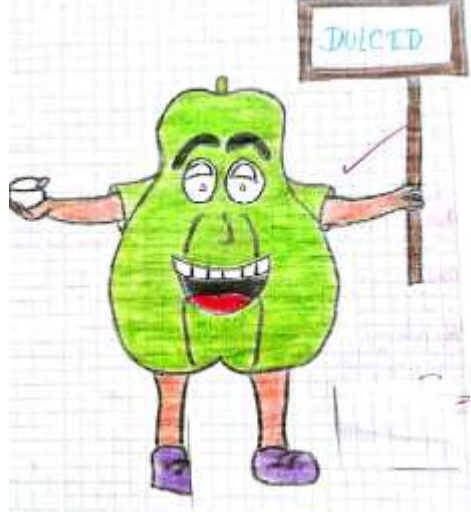
GRUPO: G6

PRODUCTO: Yogur de Quinoa

ITEM DESARROLLADO	DESCRIPCION
Receta	<p>Ingredientes: Quinoa Leche fresca Leche en polvo Azúcar blanca Cultivo</p> <p>Una vez se mezclan la leche fresca con la leche en polvo y el azúcar se hierve, se baja luego la temperatura que quede tibio. Se le agrega el cultivo y se deja reposar de un día para el otro a temperatura ambiente.</p> <p>Miel de quinoa se deja de un día para otro la quinoa para quitar el oxido, una vez remojada lavar 3 veces. La tercera vez licuarlo, pasar a una olla y agregarle el azúcar. Adicionamos al yogur y batimos</p>
Nombre elegido para su producto	Yoki
Logo diseñado para su producto	 <p>The logo is a hand-drawn illustration on a grid background. It features a white cow with brown spots, a pink nose, and a smiling mouth. The cow is holding a white plastic bottle of yogurt with a blue cap. The word 'YOKI' is written in bold, black, stylized letters on the front of the bottle.</p>
Empaque elegido para su producto	Frasco plástico personal y tarro de litro.

GRUPO: G8

PRODUCTO: Dulce de Cidra

ITEM DESARROLLADO	DESCRIPCION
Receta	Ingredientes 15 papa cidras 7 panelas máximo de kilo Agua Canela Cortar las cidras en tiras, ponerlas a cocinar con panela y la canela en una olla, con agua que apenas cubra los ingredientes, dejar cocinar y almibarar. Dejar enfriar y refrigerar antes de servir.
Nombre elegido para su producto	Dulcid
Logo diseñado para su producto	
Empaque elegido para su producto	Tarrinas plásticas de 6 onzas con tapa.

Anexo E. Guía para el diseño del producto

Los productos bien diseñados captan atención y provocan mayores ventas. Las etapas son:

1. Diseño del diagrama de flujo

Cada grupo de trabajo deberá construir el diagrama de flujo, es decir las etapas en el proceso de elaboración del producto representadas gráficamente.

2. Costos de producción.

Presentar una tabla donde se relacionen los costos de la elaboración del producto en unidades determinadas., por ejemplo, ml, litro, gramos, Kg, libra, etc.

Ingredientes	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total	Observaciones
Harina de trigo	Kg	5	2000	10000	
Leche	Litro	10	850	8500	
Margarina	libra	1/2	3000	1500	
TOTAL				20000	

Para este ejemplo se obtuvieron 6 kg de producto final con un valor de \$20.000, por lo tanto el costo por kg es de \$3333.

3. La marca

La marca es el nombre, término, signo, símbolo o diseño o puede ser una combinación de todos estos, que permiten identificar los bienes o servicios que ofrece una empresa de sus competidores. La marca logra que el producto se imponga en el mercado. Según su producto presentar:

- 3.1. **Nombre de la marca:** es la parte de la marca que puede vocalizarse o pronunciarse. Ejemplo: Coca Cola, Alpina, Zenú, Rica, Colanta, Postobón, Hit, Cifrut, De todito, etc.,
- 3.2. **Logo de la marca:** parte de la marca que puede reconocerse pero que no es pronunciable, puede ser un símbolo, diseño, color, rotulo. Ejemplo:



4. El empaque

Es el desarrollo de un recipiente o envoltura para el producto, puede ser de vidrio, hoja lata, aluminio, cartón, papel, plástico, etc.; El objetivo del diseño del empaque a demás de proteger el producto contra la humedad, el aire, la luz, el transporte, es hacerlo atractivo y motivar al consumidor a comprarlo.

Cada grupo creará un empaque que cumpla con las especificaciones descritas, es decir, deben mencionar que material utilizarán, el tamaño y otras características que consideren relevantes.

5. La etiqueta

La etiqueta forma parte del empaque y contiene información impresa que aparece sobre el empaque. Las etiquetas cumplen varias funciones y el vendedor debe decidir cuál es la que quiere usar, la etiqueta identifica el producto o la marca, clasifica el producto, describe varios aspectos del producto (quién lo hizo, como, dónde, cuando, cuanto contiene, ingredientes, cómo se usa, contenido nutricional, fecha de vencimiento,). Deben asegurarse que las etiquetas contenga la información necesaria.

EXITOS!

Anexo F. Entrevistas semi estructuradas grupales

Entrevista semi-estructurada parte 1 “Recordando saberes, saboreando sabores”

1. ¿Cuál fue la preparación o producto elaborado en la muestra gastronómica?
2. ¿Por qué elegiste esta preparación?
3. ¿Quién te dio la receta?
4. ¿Quién le enseñó a preparar esa receta a la persona que te la compartió?
5. ¿Habías probado antes esta preparación?
6. ¿En tu casa o tu familia consumen el alimento que preparaste? ¿Cómo lo consumen?
7. ¿Alguien te ayudó a preparar la receta? ¿Quién?
8. ¿Cuál es el ingrediente principal de la preparación?
9. ¿Conocías ese ingrediente?
10. ¿Cómo lo obtuviste: lo compraste, te lo regalaron?

Entrevista semi-estructurada parte 2 “Recordando saberes, saboreando sabores”

Recuerda como fue la experiencia de tu participación en la muestra gastronómica y contesta:

1. ¿Cómo te sentiste el día de la muestra gastronómica?
2. ¿Qué fue lo que más te gustó de todo el proceso de preparación y desarrollo de la muestra gastronómica?
3. ¿Qué aprendiste con esta experiencia?
4. ¿Cambiarías algo de esta experiencia?
5. ¿Añadirías algo a esta experiencia?