



**DIÁLOGO DE SABERES SOBRE ALIMENTACION PROPIA: UNA ESTRATEGIA
PEDAGÓGICA EN LA ZONA AFRO COLOMBIANA EN EL MUNICIPIO DE EL
TAMBO CAUCA.**

**PRACTICA PEDAGÓGICA ETNOEDUCATIVA EN CULTURAS, TERRITORIO Y
NATURALEZA**



GLORIA MILENA DIAZ PONCE



**FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES
LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN
POPAYÁN, 2014**



**DIÁLOGO DE SABERES SOBRE ALIMENTACION PROPIA: UNA ESTRATEGIA
PEDAGÓGICA EN LA ZONA AFRO COLOMBIANA EN EL MUNICIPIO DE EL
TAMBO CAUCA.**

POR: GLORIA MILENA DIAZ PONCE

ASESORA: MARTHA DEL PILAR MENDOZA



**Universidad
del Cauca**

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES
LICENCIATURA EN ETNOEDUCACION
POPAYÁN, 2014**



DEDICATORIA

A mis padres Isaura Ponce Meneses, Eliecer Díaz Gómez, hermanos y mis hijos. Sandra patricia, Luis Miguel, Darcy y Yeimi.

Quienes fueron mi apoyo incondicional en las construcción de este maravilloso sueño.

GLORIA MILENA DÍAZ PONCE



AGRADECIMIENTOS

A Dios por iluminarme y darme la sabiduría y el entendimiento necesario para enfrentar esta gran etapa de mi vida.

A la comunidad, los padres de familia, los niños y niñas de la Escuela El Limón ya me brindaron el apoyo, la alegría y me dieron la fortaleza necesaria para seguir adelante.

A La Universidad del Cauca, por acogernos y brindarnos los conocimientos necesarios para desenvolvemos profesionalmente.

A los Docentes y asesores, por compartir con nosotros sus conocimientos y experiencias.



CONTENIDO

PRESENTACIÓN	
1. LA VEREDA EL LIMÓN EN EL TAMBO DESPENSAAGRÍCOLA DEL CAUCA	11
1.1 UNA MIRADA HISTORICA A LA VEREDA EL LIMÓN.....	14
2. LA ESCUELA RURAL MIXTA EL LIMON UN ESPACIO AGRADABLE PARA COMPARTIR EXPERIENCIAS	17
2.1 COMPRENDIENDO LA REALIDAD EN LA ESCUELA	18
2.2 LOS ACTORES DEL PROCESO LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LA INSTITUCIÓN	20
2.3 LOS PADRES DE FAMILIA	24
2.4 POR QUÉ SOY ETNOEDUCADORA	25
3.VIAJE PEDAGÓGICO INTEGRANDO SABERES SOBRE ALIMENTOS PROPIOS DESDE EL CONTEXTO ESCOLAR	28
3.1.OBSERVANDO EL PROYECTO EDUCATIVO COMUNITARIO	28
3.2. EMPRENDIENDO EL CAMINO.....	29
3.3.RECORRIENDO LA VEREDA: UNA ESTRATEGIA PARA RECONOCER SABERES DE NIÑOS Y NIÑAS SOBRE ALIMENTOS PROPIOS Y SU ENTORNO.....	31
3.4. LA HUERTA ESCOLAR UN ESPACIO PARA RECREAR CONOCIMIENTOS.....	37
3.5.DEGUSTANDO LA MERMELADA VALORAMOS LOS PRODUCTOS DE NUESTRO ENTORNO	41
3.6. INVESTIGANDO RECETAS DE COCINA AFROCOLOMBIANA: APRENDIZAJE EN VOZ DE LAS MUJERES.....	44
3.7. VISITAMOS FAMILIAS PARA INDAGAR SOBRE LA ALIMENTACIÓN DE HOY: APRENDIZAJE EN VOZ DE LOS MAYORES	46
3.8. CONOCIENDO UNA FINCA YUQUERA.....	51
3.9. LA ORALIDAD Y LOS ALIMENTOS.....	55
4. REFLEXIÓN FINAL: LO APRENDIDO EN MI EXPERIENCIA DE PRÁCTICA PEDAGÓGICA	57
5. BIBLIOGRAFÍA	59



FOTOS

Foto 1. Panorámica de la cabecera municipal.

Foto 2. Panorámica de la Vereda el Limón.

Foto 3 y 4: La escuela Rural Mixta El Limón

Foto 5 y 6 Salón de reuniones y espacio de comedor

Foto 7. Kit escolar entregado por le Arquidiócesis de Popayán, entidad contratante.

Foto 8 y 9. Los niños y niñas de la escuela

Fotos 10 y 11. Participación de padres de familia en actividades escolares

Foto 12. La maestra etnoeducadora

Fotos 13 y 14. Cuaderno de niñas y niños sobre la investigación de alimentos propios.

Foto 15 y 16. Dibujos sobre los productos de la vereda y su paisaje.

Foto 17 y 18. Actividades con niñas y niños en la pequeña huerta escolar.

Foto 19. Visita familiar

Foto 20. La yuca principal fuente económica de las familias de la vereda El Limón.

Foto 21. Práctica de la arada con bueyes para la siembra de yuca.



PRESENTACIÓN

La Práctica Pedagógica Etnoeducativa en la modalidad Profesional, como parte del proceso de formación como Etnoeducadora de la Universidad del Cauca, que tengo el orgullo de presentar en este documento, surgió con el propósito de valorar los conocimientos de niñas y niños en el contexto escolar, a partir del reconocimiento de saberes propios de la comunidad, con los niños y niñas de los grados, segundo, tercero y cuarto de educación básica en la Escuela Rural Mixta el Limón, ubicada en la vereda el Limón corregimiento de Quilcacé en el Municipio de El Tambo Cauca. La escuela es desde el grado de preescolar al quinto grado de educación básica primaria. Hace parte del Centro Educativo La Nueva Alianza.

Esta práctica pedagógica se realizó específicamente con ocho estudiantes y los conocimientos de diferentes personas de la vereda El Limón. En ella se hace énfasis especialmente en los usos y costumbres sobre los alimentos propios, sus recetas y el valor que se les da, complementando con los aportes de las ciencias naturales con relación a los alimentos.

Para construir y desarrollar la práctica fue fundamental los aportes de Eloísa Vasco (2002) en torno al Saber Pedagógico tomando como referencia las cuatro dimensiones propuestas ¿Qué se enseña? ¿A quién se enseña?, ¿Para qué se enseña? Y ¿Cómo se enseña?

Los niños y niñas mediante el desarrollo de la práctica, demostraron interés y respeto porque se utilizó una estrategia diferente de trabajo en donde se tuvo en cuenta los conocimientos a través del diálogo de saberes sobre alimentación propia articulándolos a los saberes escolares. Esta práctica se realizó en un ambiente de aprendizaje, con salidas pedagógicas, logrando integrar conocimientos que se pueden discutir en las diferentes áreas a partir de la observación; igualmente se realizaron actividades prácticas, como recolectar estiércol de ganado, limpieza del lote, organización de las



eras, preparación del abono orgánico, recolección y riego de agua, fue una experiencia agradable que dejó muchos aprendizajes significativos, partiendo de situaciones reales, y cotidianas en la familia donde se compartieron conocimientos.

Se utilizó como estrategia la integración áreas como ciencias Naturales, Ciencias Sociales, Español y Artística articulando el saber local como una propuesta etnoeducativa, innovadora que deje aprendizajes significativos partiendo del análisis y reflexiones desde el contexto real; construyendo ideas y valores que conlleven a fortalecer la identidad de niñas y niños, en un contexto que goza de talento en la expresión oral y saberes que están en la memoria de las personas, niños y niñas en la comunidad y que se encontraban visibilizados.

Como no encontré documentos acerca de la historia sobre la creación de la vereda, acudí para el desarrollo de esta práctica al valioso aporte de los saberes de los padres de familia y mayores de la comunidad. Sobre las costumbres alimenticias los conocimientos que brindaron los niños, niñas y diferentes personas en la comunidad, sirvieron como herramienta para enriquecer a través del diálogo de saberes el proceso enseñanza – aprendizaje que se lleva a cabo en la escuela.

Durante esta experiencia que se realizó en un contexto que en su totalidad es de población afro colombiana, me permitió el contacto directo con realidades escolares en donde los principales actores fueron los estudiantes, interactuando maestro- estudiante, partiendo de la realidad, valorando los saberes y la tradición oral.

En mi experiencia que llevo como docente, es la segunda vez que tengo la oportunidad de trabajar en la población afrocolombiana; la formación como etnoeducadora me ha permitido tomar otras actitudes en mis labores escolares, valorando los saberes que tienen los niños , niñas y personas de la comunidad, sobre cómo se están alimentando, analicé que antes de acuerdo a lo que narran los mayores era más económica la forma como se alimentaban debido que ellos mismos procesaban sus alimentos, mientras que actualmente los productos se compran procesados aumentando gastos en la familia,



además el consumo de productos poco nutritivos y preparados con muchos aditivos que pueden afectar el organismo y la salud de niñas y niños.

El haber realizado la práctica pedagógica conllevó a motivar tanto a los estudiantes como padres de familia para que reflexionaran y se rescatara el uso de algunos alimentos que se tienen en la finca, los cuales vienen siendo desaprovechados ya que se ha ido desvalorando su uso.

Existieron muchas expectativas, alegrías, dudas como también logros en el reconocimiento y fortalecimiento de los conocimientos y saberes locales, recuperando hábitos alimenticios para la revitalización de costumbres gastronómicas en donde se generó confianza mediante el diálogo, rompiendo con el esquema educativo tradicional el cual es la memorización, repetición y descontextualización.

A pesar que no tuve la oportunidad de participar en la elaboración del PEC de esta zona lo apropié como una herramienta en mi trabajo que desempeñé como docente y en especial me sirvió en mi práctica pedagógica porque desconocía muchos valores, saberes y contexto de la comunidad afrocolombiana. Este PEC se ha elaborado teniendo en cuenta los valiosos saberes que tienen las personas mayores en la comunidad; con el deseo que los maestros valoremos y rescatemos esta riqueza que se encuentra en la zona sur del municipio del Tambo.

Muchos maestros se rigen a cumplir con los estándares del Ministerio de Educación Nacional MEN, los cuales pretenden formar estudiantes con conocimientos iguales para cualquier contexto con el fin de ser medidos en las diversas pruebas de evaluación que se realizan. Esta práctica me permitió autoevaluar y reflexionar en el rol que desempeñé como maestra con nuevas estrategias en el desarrollo del proceso educativo. La etnoeducación nos plantea que la educación debe ser integral y contextualizada, que la enseñanza deje aprendizajes significativos construyendo realidades, para fortalecer la identidad étnica de niñas y niños, con alternativas críticas, flexibles; repensando a qué tipo de educación estamos apuntando, sí estamos formando estudiantes investigativos



con actitudes críticas y autónomos que desarrollen sus propios conocimientos sobre su realidad.

La etnoeducación como una forma de fortalecimiento y construcción participativa de una política educativa en un país multicultural, debe partir en reconocer las diversidades, identidades para aportar al respeto, inclusión y equidad en la educación para la vida y en la vida.



1. LA VEREDA EL LIMON, EN EL TAMBO, DESPENSA AGRÍCOLA DEL CAUCA

Foto 1. Panorámica de la cabecera municipal.



FOTO TOMADA POR GLORIA AVIRAMA, 2012

El municipio de El Tambo, Cauca, considerado territorialmente como uno de los municipios más grandes de Colombia, se encuentra ubicado en la parte occidental del departamento. La cabecera municipal está a una distancia aproximada de 33km de la ciudad de Popayán por vía pavimentada.

Es un territorio muy agrícola, por lo que ha sido llamado “la despensa agrícola de Colombia”. Entre los principales productos que forman parte de su economía, se encuentra el cultivo del café, caña de azúcar, chontaduro, yuca, fique, tomate de mesa, entre otros.

En este municipio específicamente en la zona sur, se halla ubicada La vereda El Limón se encuentra a una distancia de 29 kilómetros desde la cabecera municipal de El Tambo Cauca por carretera destapada. Para llegar a ella se cuenta con el servicio de la empresa de transporte Rápido Tambo, cubriendo la ruta El Tambo- La Alianza. El carro llega a la vereda el Bojoleo a 30 minutos, después está ubicada la escuela, a la



cual se llega por camino de herradura, cuyo terreno es rocoso y se gasta aproximadamente una hora. Otra vía de entrada es por carretera destapada y por brecha que inicia en el sector el 55, en el municipio de Rosas, hasta la Escuela El Limón; en período de invierno se deteriora la vía impidiendo la entrada de los vehículos.

La población de la vereda El Limón, en su totalidad es afrocolombiana y se caracteriza por su gran alegría, su espontaneidad, su excelente condición física, sus peinados especiales y su elegancia. Además, de la gran riqueza lingüística reflejada a través de su oralidad.

Existen 15 familias, 11 nucleares y 4 familias extensas compuestas por 8 y 10 personas entre tíos, sobrinos, abuelos, primos, hermanos. A la gente de la vereda le gusta levantarse temprano a trabajar, para descansar a medio día, por motivo que la tierra se calienta y el calor es intenso, otra de sus costumbres es el trabajo en minga.

Es tradición en la comunidad invitar en septiembre al padre para la celebración del bautismo, primeras comuniones y al final de la ceremonia religiosa, organizan una fiesta con actividades deportivas de dos días para obtener recursos para beneficios de diferentes gastos en actividades de la comunidad.

Un aspecto muy destacado en la población de la Vereda El Limón, es el que tiene que ver con la oralidad, como ya lo mencioné, existe bastante creatividad en la composición de coplas y canciones acompañados de movimiento de todo el cuerpo, lo hacen con alegría, sus composiciones son en relación con la vida cotidiana.

Su particularidad lingüística se puede evidenciar en el uso cotidiano de expresiones como las siguientes, las cuales son resaltadas en el Proyecto Educativo Afrocolombiano: “El Tesoro de la Zona Sur” (Centro Educativo la Pedregosa, et al, 2012)



Ay po. Niegan algo.

Ay puto. Quieren que se siente admiración.

Bochinche. Cuentan algo mal contado.

Cojonga. Arepa de maíz, sin sal.

Cosero. Muchas cosas.

Hoy te cago. Te pego.

Mama jeñora. Mamá señora.

Nose. No señor.

Papajeño. Papa señor.

Repucheta. Acto sexual mañanero.

Sise. Sí señor.

Chalan. Persona orgullosa.

En cuanto al nivel educativo de sus habitantes, el 40% no han terminado la primaria, un 20% han terminado los estudios de primaria, un 10% iniciaron el bachiller pero no han terminado, un 10% no fueron a la escuela y actualmente un 20% se encuentran estudiando.

Entrando en diálogo con la personas comentan que no estudiaron por motivo que no tenían los recursos económicos suficientes, tenían que salir a trabajar, los padres eran muy estrictos y los profesores crueles, le pegaban, insultaban, castigaban y exigían la memorización de largas lecciones. Asistir a la escuela causaba temor, era desagradable, los profesores no dialogaban, no existía comprensión, los niños y niñas estudiaban uno o dos años, incluso algunos asistieron solamente durante algunos meses. Antiguamente se trabajaba doble jornada, los estudiantes debían salir a almorzar algunos, los que vivían más cerca iban a la casa y regresaban, a otros le colocaban el almuerzo llamado avío o gato y consumían los alimentos fríos ya que antes no existían apoyos nutricionales...en la época cuando yo estudiaba eran dos jornadas y tenía que salir a almorzar hasta la casa y regresar nuevamente a la escuela el gobierno no aportaba recursos para restaurantes escolares y vivíamos bastante lejos a la escuela pero con el sueño de terminar la primaria y empezar el bachillerato



con muchos ánimos de graduarnos como bachiller (Madre de familia). Es decir no se prestaba servicio de restaurante escolar. Actualmente se recibe mercado por medio del Instituto Colombiano de Bienestar Familiar para ofrecerles un refrigerio a las 10 de la mañana y otro a las 12 del día a los estudiantes. Gracias a estas ayudas los padres de familia se han interesado en apoyar a los hijos para que estudien; además los niños se sienten satisfechos con el refrigerio que se les ofrece a las 10 de la mañana (Colada, galletas o masas) y las 12 del día (Bandeja: arroz acompañado con papas o sopa); cuando llega la hora de servirse los alimentos es agradable porque se comparte en el comedor con los estudiantes y dialogamos y reímos.

Los estudiantes comentan que viven agradecidos con el programa de Familias en Acción porque esa platica les sirve para pagarle a la manipuladora de alimentos, comerse una comidita o cualquier mecato o para “chalanear con cualquier trapito”, de acuerdo a los niños y niñas.

1.1 UNA MIRADA HISTÓRICA A LA VEREDA EL LIMÓN

De acuerdo con el testimonio del señor Justiniano Camilo habitante mayor en la comunidad cuenta que los primeros habitantes fueron Dionisio Camilo, Juan Francisco Caicedo, Evaristo Caicedo, Rosa Helena Camilo, Bonifacia Camilo, Adolfinia Camilo, Natanael Camilo, Marcelina Camilo, Manuel Santos Carabalí, Adelmira Caicedo. Don Justiniano quien es uno de los fundadores de la vereda nos relató que sus antepasados le comentaban que el principal medio de transporte eran las bestias mulares, realizaban recorriendo con largos trayectos llevando mercancías a Quito y Perú. Por esta vereda transitaron muchos conquistadores como otras personas interesadas en buscar oro, se calcula que en el año 1535 es cuando entraron los europeos a aprovechar y tratar con crueldad a quienes habitaban estas tierras, más tarde estos terrenos fueron habitadas por los primeros esclavos y cimarrones siendo la mano de obra en la minería y las haciendas.



colectivo con el nombre “Empresa El Limón” entre sus habitantes acordaron llamar a la vereda El Limón porque existían varios árboles de limón.

La empresa funcionó por 12 años, luego se dieron títulos individuales; y cada familia en su respectiva parcela empezó a trabajar la agricultura y a criar animales como gallinas, cuyes, cerdos, ganadería.



2. ESCUELA RURAL MIXTA EL LIMÓN: UN ESPACIO AGRADABLE PARA COMPARTIR EXPERIENCIAS.

Foto 3 y 4: La escuela Rural Mixta El Limón



FOTOS TOMADA POR MARTHA MENDOZA, 2013

La Escuela Rural Mixta El Limón, es de carácter oficial, de modalidad mixta con jornada completa, multigrado, atendiendo el grado de preescolar y los cinco grados de educación básica primaria. Hace parte del Centro Educativo La Alianza.

Su infraestructura se encuentra en condiciones regulares, consta de un salón pequeño como aula de clases, otro salón grande para sala de cómputo, biblioteca y un pequeño rincón de aprendizaje, una pieza para la docente y una caseta grande que se utiliza para almorzar y realizar reuniones, también se cuenta con una batería sanitaria .

La escuela se encuentra dotada de mobiliario, menaje de cocina y biblioteca, en el momento están por hacer entrega de kit escolares y por dotarnos una planta solar ya que el establecimiento no cuenta con servicio de energía.



2.1 COMPRENDIENDO LA REALIDAD DE LA ESCUELA

Foto 5 y 6 Salón de reuniones y espacio de comedor



FOTOS: MARTHA MENDOZA, 2013

Para abordar este aspecto, primero me referiré a algunos elementos históricos de la escuela, basándose en el testimonio de algunos mayores de la comunidad. En el año 1993, la comunidad decide organizarse, mirando la necesidad de crear la escuela, los niños tenían que ir a estudiar a la vereda Bojoleo, siendo un largo trayecto en donde se enfrentaban a diferentes peligros; en tiempos de invierno los niños corrían peligro al pasar el Rio Bojoleo el cual, por su caudal se desbordaba impidiendo el paso. La comunidad de la vereda Limón se reúnen y logran que el señor Manuel Santos Carabalí donara el terreno para construir la escuela, hacen gestión ante la Alcaldía de Rosas, que colaboró y construyen la primera escuela en bahareque y los padres de familia pagaron a la profesora Cecilia Paz Cabrera del Jigual Rosas como primera profesora, quien inicio con 10 estudiantes y laboró dos años.

Luego organizaron la Junta de Acción Comunal y llega por contrato la profesora Sandra Liliana Segura Dulcey de la vereda el Bojoleo quien es nombrada en propiedad y quien gestionó recursos para la construcción de la actual escuela; luego ella es trasladada al colegio La Alianza, debido a que no habían estudiantes la plaza se cerró por un periodo de tres años. Para abrir nuevamente la escuela la comunidad tuvo que gestionar en junio del año 2005, a partir de esta fecha llegan como docentes a esta



comunidad el profesor Freddy Abel Carabalí Olano, Alexandra Ramírez, Maximina Montenegro, Amador Camilo y actualmente yo que me desempeño como docente unitaria. Hemos laborado en la modalidad de contratación como oferentes por el Gimnasio Moderno Del Cauca y la Arquidiócesis de Popayán.

Foto 7. Kit escolar entregado por le Arquidiócesis de Popayán, entidad contratante.



FOTO TOMADA POR MARTHA MENDOZA

La escuela que había logrado obtener una plaza en propiedad, después de haber estado cerrada y al reiniciar sus actividades paso a ser por contrato, situación que causa inconformismo a los padres de familia porque los docentes son nombrados a finales del mes de marzo, afectando a los estudiantes, en donde los docentes deben recuperar tiempo extendiendo los horarios establecidos, perjudicándose los estudiantes principalmente los que viven más retirado.

El horario establecido es de 8 de la mañana hasta las 2 de la tarde, con dos recesos, con la recuperación de tiempo los horario se extiende hasta las 4 de la tarde; la Junta de Acción Comunal se encuentra gestionando para que les nombren docentes en propiedad.



2.2 LOS ACTORES DEL PROCESO EDUCATIVO

Foto 8 y 9. Los niños y niñas de la escuela



FOTO TOMADA POR MARTHA MENDOZA, 2013

Los niños y niñas de la Escuela El Limón, se consideran como los protagonistas principales en el proceso enseñanza aprendizaje. Todos ellos pertenecen a la comunidad afro descendiente, y tienen como característica especial su gran alegría y dinamismo, además de ser bastante creativos y respetuosos. Les gusta orar en la mañana y antes de salir a almorzar para agradecer por los alimentos que van a consumir. Por otra parte, los niños de esta institución educativa manifiestan que les encanta que las clases se den por fuera del aula, debido especialmente al intenso calor que continuamente se presenta en esta zona.

A la hora del descanso los niños practican juegos en donde todos participan entre los juegos están el juego de la arracacha, el gato y el ratón, el futbol, la libertad, parques, la gallina y los pollos, entre otros.

Los niños demuestran en su rostro alegría, para el descanso los padres de familia les dan plata para que compren en la tienda escolar; cuando los padres de familia no tienen plata solicitan crédito para que los niños estén contentos. En la tienda escolar se venden frutas, empanadas de queso y guiso, críspelas, hojaldres, jugos de fruta natural. Antes se vendía mecato como bombones, empaquetados, toda clase jugos artificiales; actualmente en el papel que desempeño como etnoeducadora analice y reflexione que



debía ser ejemplo en vender productos sanos para que los niños sean conscientes y se auto cuiden la salud aprovechando los productos alimenticios que cosechan en la región.

Como se mencionó anteriormente, los niños y niñas actores que participaron en esta experiencia pedagógica son 8 y se encuentran entre los 6 y 12 años de edad, distribuidos en el grado segundo (un niño y tres niñas), grado tercero (una niña y dos niños), grado cuarto (un niño). Para mejor ilustración, quisiera compartir lo que los niños y niñas nos cuentan sobre sus vidas y sus aspiraciones.

Sindy Vanessa Idrobo Grueso, tiene nueve años, está en segundo, vive con su madre, el padrastro y tres hermanos menores a quienes ayuda a cuidar su madre es un poco malgeniada pero comprensiva, vive feliz, su hogar es humilde su padrastro trabaja y los está ayudando a crecer, a Sindy le encanta bailar, cantar y jugar fútbol, cuenta con mucho talento además es una niña educada y responsable con los deberes escolares se siente orgullosa de ser estudiante sueña con ser enfermera, entre la comida preferida el sancocho de gallina, pescado y yuca.

Víctor Hugo Carabalí Grueso: Tiene nueve años estudia el grado segundo vive con la madre, ella es madre comunitaria, su padre, dedicado al cultivo de la yuca y tres hermanos menores (dos niñas y un niño); le gusta ayudar a cuidar a sus hermanos, dice vivir feliz, que sus padres son buenos, responsables y comprensivos, que le compran lo que necesita, a Víctor le apasiona el fútbol, es buen compañero, solidario entre sus mejores amigos (Miguel y Alejandro). Dice Víctor ser sentimental; entre sus gustos están las uvas, el sancocho de gallina, estudia porque su deseo es llegar a ser docente.

María Aidali Caicedo Figueroa: Tiene 8 años, estudia el grado segundo. Vive con sus padres quienes son yuqueros y con sus tres hermanas entre ellas una con problemas de discapacidad a quien quieren mucho. Dice Aidali, ser malgeniada y a la vez sentimental, es colaboradora en la escuela y se considera una persona feliz, le encanta asistir a la Iglesia Pentecostal en compañía de sus padres y hermanos, su comida



preferida es el sancocho de gallina y le fascina las manzanas. Desea ser algún día la profesora de la vereda el limón.



Darcy Imbachi: Tiene ocho años, cursa el grado segundo, vive con su mamá, su padrastro y hermanos. Se considera feliz le gustaría ser policía entre sus gustos están el sancocho de gallina y la ensalada de frutas, es amable y muy cariñosa.

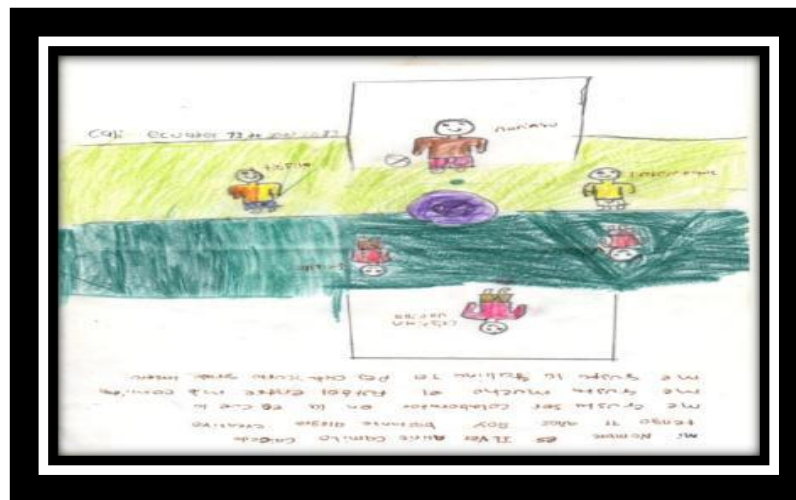
Leidy Tatiana Bastidas Caicedo: Cursa el grado tercero, vive con sus padres y hermano, económicamente viven bien, sus padres son estrictos, a Tatiana le gusta permanecer en la escuela. Después de la jornada escolar siempre se queda por más tiempo, le gusta jugar futbol y su sueño es llegar a ser profesora



Alejandro Zapata: tiene 12 años, vive con su padrastro y su madre, es aficionado al futbol, es alegre y le gusta cantar y bailar, su mejor compañero de escuela es Miguel.



Luis Miguel Imbachi Díaz: Tiene 12 años y está en el grado cuarto, es colaborador en la escuela, un poco malgeniado, le apasiona el futbol, su plato favorito es el pollo y las frutas. El sueño es llegar a ser un buen deportista.



2.3 LOS PADRES DE FAMILIA

Fotos 10 y 11. Participación de padres de familia en actividades escolares



FOTO TOMADA POR MARTHA E. MENDOZA



Roció Camilo ,Dilson Bastidas, Belarmina Caicedo, Rosalgela Figueroa ,Teodoro Caicedo, Ángela Grueso, Geraldina Zapata ,Casimiro Caicedo, Fanci Lorena, Jhon Fredy Carabali, Andrea Grueso, Víctor Hugo Caicedo.

Los padres de familia son conocedores de manual de convivencia, saben cuáles son los derechos y deberes de los estudiantes; viven informados de las actividades que se realizan en la escuela y les gusta colaborarle a la docente con el fin que lo propuesto todo sea con éxito.

Los padres de familia quienes alcanzaron a estudiar, solo lo hicieron hasta el grado quinto; no alcanzaron a continuar sus estudios por motivo que los colegios quedaban bastante retirados como son la Institución Agroindustrial Quilcace y La Institución Educativa de Loma Bajo Rosas.

Los padres de familia les gusta madrugar para que los hijos lleguen temprano a clases, igualmente las madres de familia se turnan para preparar los alimentos en el restaurante escolar, son madres responsables y puntuales.

Cuando por primera vez socialicé mi práctica pedagógica, los padres de familia en conjunto me ofrecieron apoyo gracias a Dios fue mucho los aportes que me brindaron. Durante el desarrollo de mi práctica los padres y madres de familia estuvieron motivados en este proceso, fueron momentos gratos los cuales compartimos en donde quedaron muchos aprendizajes significativos para hacer un buen aprovechamiento de los productos alimenticios que se tienen en las fincas y venían siendo desaprovechados.

Con esta práctica pedagógica se fortaleció el trabajo en equipo entre los padres de familia vinculando la comunidad educativa en actividades escolares en donde reconocieron y valoraron los productos alimenticios que cosechan en sus fincas.

2.4 POR QUÉ SOY ETNOEDUCADORA

Es motivo de orgullo estar culminando mis estudios como etnoeducadora en la prestigiosa Universidad del Cauca; en donde mis sueños se hacen realidad desde niña deseaba ser maestra. Gracias a Dios me ha bendecido y tengo una familia linda, que



nos colaboramos. Soy madre de tres niñas y un niño a quien quiero mucho; todos mis esfuerzos los hago por el bienestar de ellos.

Foto 12. La maestra etnoeducadora



FOTO TOMADA POR MARTHA MENDOZA

Mis estudios los realice la básica primaria en La Institución Educativa El Placer, El Bachillerato en el Colegio Liborio Mejía, El Técnico en Administración Micro empresarial en el Instituto Gran Colombiano José Mutis y varios seminarios .Todos mis estudios me han servido en la labor que desempeño como maestra y como líder.

Cuando fui estudiante era muy feliz cuando no había clase, porque le tenía miedo a las lecciones que teníamos que memorizar, los maestros no permitían que nosotros nos expresáramos, las matemáticas me asustaba .Después que me gradué tuve la oportunidad de trabajar como docente, igualmente en otros trabajos en donde he disfrutado por tener la oportunidad de relacionarme con diferentes personas.

Con mi experiencia he podido analizar que sin estar formado profesionalmente se cometen muchos errores en el campo laboral que nosotros estemos desempeñando,



gracias a la formación que recibí logre corregir algunas actitudes tradicionalistas, porque a veces se pensaba educar a como nos educaron.

Comprendí que la escuela debe ser un lugar agradable, inclusivo, con metodología como la de escuela nueva, siendo flexibles, comprensivos con el estudiante, el maestro generando conocimientos para mejor bienestar en el espacio educativo.

Ser etnoeducadora me ha permitido la convivencia pacífica reconociéndome a mí misma y a los otros desde las diferencias, especialmente reconocer que cada niño tiene un proceso de socialización de acuerdo a su cultura y que esto debe ser importante en el contexto escolar. Durante esta práctica se logró estimular conocimientos a partir de vivencias reales, detectando que los niños y niñas, son bastantes creativos, descubrir en ellos muchas habilidades.



3. VIAJE PEDAGOGICO INTEGRANDO SABERES SOBRE ALIMENTACION PROPIA, DESDE EL ESPACIO ESCOLAR

3.1. OBSERVANDO EL PROYECTO EDUCATIVO COMUNITARIO

El Proyecto Educativo Comunitario surge de la iniciativa de maestros de la zona Sur, donde algunos son etnoeducadores, quienes analizaban y miraban necesario hacer un cambio en el currículo elaborando sus propios propósitos de acuerdo a necesidades y realidades en el aspecto económico, cultural, humano, con el propósito de darle valor al saber propio. De esta manera brindándole a los estudiantes una educación contextualizada, innovadora, involucrando la participación de estudiantes, padres de familia, comunidad y docentes. Todo ello con el fin de recrear y preservar el legado cultural para así poder articular lo pedagógico con lo comunitario para entender la cosmovisión de las comunidades afrocolombianas del municipio del Tambo identificando sus experiencias y valores.

Para la construcción de este PEC, se contó con el apoyo y financiación de la ONG INTERNACIONAL y la coordinación con la Universidad del Cauca.

En pleno siglo XXI y conocedores de las necesidades que tiene la comunidad educativa de realizar un rescate de las tradiciones como el respeto, el amor al trabajo del campo, el don de liderar, todo y cada uno de los proyectos que estén prestos a desarrollar, para mejorar su calidad de vida y asegurar la permanencia en el campo; igualmente conservar las costumbres alimentarias; el saber propio de las hierbas medicinales y curativas. El Centro Educativo La Alianza, tiene como primicia velar por la conservación de las buenas costumbres y mejorar las que se estén deteriorando por la intromisión de nuevas creencias que han ido deteriorados la calidad de vida.

El Centro Educativo La Alianza tiene como visión grandes aspiraciones que serán llevadas a cabo por todos y cada uno de los representantes de la comunidad educativa, la cual está conformada por padres de familia, docentes y



los más importantes los estudiantes quienes serán en ultimas los mejores beneficiados con la propuesta de mejorar la calidad de vida tanto académica como social y afectiva la cual redundara en bienestar para toda la comunidad en general arduo trabajo nos espera en este proyecto , lo importante es no desfallecer porque lo más seguro es que encontraremos altibajos, de nosotros dependerá poderlo sortear. PEC (Proyecto Educativo Comunitario de la Zona Sur del Municipio del Tambo).

3.2. EMPRENDIENDO EL CAMINO

La propuesta pedagógica “Dialogo de saberes sobre alimentación propia ” se había socializado en el Centro Docente Los Alpes, sede del Centro Educativo Belén en la zona de la cordillera occidental, en el Municipio del Tambo, lugar donde trabaje 6 años como maestra, y solicite la autorización a la Directora Especialista Soraida Solarte y la comunidad de la vereda Los Alpes para realizar la práctica, logré avanzar parte de la práctica, pero me fue difícil continuar por motivo que me trasladaron a trabajar en otro lugar en donde me encontré con ambientes diferentes como: de un contexto mestizo , pasar a un contexto afrocolombiano, de un PEI a un PEC y de tener que orientar un área de la cátedra afrocolombiana, fue un paso que al principio se me dificultó, pero fue fácil; gracias a la orientación de maestras afrocolombianas que laboran en las diferentes sedes del Centro Educativo La Alianza.

Fui contratada por la Arquidiócesis de Popayán para desempeñarme como docente oferente para que laborara en la Escuela Rural Mixta El Limón, lugar donde realicé la práctica pedagógica. Le pedí al director del Centro Educativo La Alianza Especialista Eliceo Idrobo que me permitiera realizar la práctica pedagógica exponiéndole el tema en donde obtuve respuesta positiva, luego invité a los padres de familia, Junta de Acción Comunal y estudiantes para socializar la propuesta, invitación hecha por medio de convocatoria lo cual asistieron todos los invitados

Salude y compartí las gracias a Dios por permitirnos reunirnos y agradecí la asistencia, luego promuevo que se reflexione sobre la importancia de la alimentación que tuvieron nuestros ancestros, comparada con la alimentación actual para que las personas



valoren que están rodeados de mucha riqueza por diversidad y por sanidad en los productos alimenticios que se pueden cosechar en la finca, productos que son cultivados sin la utilización de productos químicos beneficiando la salud a quienes consumen estos alimentos naturales que se desaprovechan en las familias afro colombianas. El propósito de la propuesta era que la comunidad educativa reflexionara sobre los conocimientos que poseen como legado de muchas generaciones y que estos conocimientos son importantes valorarlos en el contexto escolar como parte del proceso enseñanza-aprendizaje. Así también aportar a rescatar costumbres de las personas mayores que se están quedando en el olvido, por desconocer la importancia

Esta socialización la realicé el día primero de Abril 2013 en el aula de clase de la Escuela El Limón, los participantes demostraron interés y estuvieron de acuerdo que se desarrollara la práctica pedagógica y se comprometieron; acordamos trabajar la práctica dos horas diarias, es decir aprovechar el tiempo de recuperación del tiempo por la tardanza en la contratación. Me comprometí a iniciar al día siguiente, me encontré con doce niños matriculados en donde 8 estudiantes son quienes estudian los grados segundos, tercero y cuarto de educación básica primaria, miré en sus rostros alegría, conversaban, son bastantes bullosos, mencionaban algunas palabras que para mí son desconocidas llevándome a pensar. ¿Qué dirán con lo que expresan?

Luego les comente qué actividades se realizarían en el desarrollo de la práctica, tales como recorrido a la vereda visita a un abuelo, visita a las familias, trabajo en el aula, las actividades lúdicas; los estudiantes estuvieron atentos ya que era una actividad desconocida. La práctica con los niños de grado cero y primero dicen que ellos también van a participar en total cuatro (dos niños y dos niñas) quienes entraron hacer parte de esta actividad, les solicité responsabilidad para que al finalizar la práctica se cosechen buenos frutos es decir el logro de muchos aprendizajes significativos. Les propuse lleváramos un cuaderno de apuntes que lo cuidaran y lo marcaran, estuvieron de acuerdo al concluir la jornada los niños se despiden comprometiéndose a participar al día siguiente.



Fotos 13 y 14. Cuaderno de niñas y niños sobre la investigación de alimentos propios.



FOTO TOMADA POR MARTHA MENDOZA

3.3. RECORRIENDO LA VEREDA: UNA ESTRATEGIA PARA RECONOCER SABERES DE NIÑOS Y NIÑAS SOBRE ALIMENTOS PROPIOS Y SU ENTORNO.

Inicié recordando el propósito de la práctica dialogando sobre los alimentos y su consumo, compartiendo ideas, dibujamos, pintamos los productos alimenticios que se cultivan y se crían en las familias afro colombianas, como (animales y productos agrícolas) motivándolos para que reflexionen y empiecen a valorar los productos alimenticios y valoren toda esta riqueza que los rodea.



Antes de salir al recorrido, les propuse el tema a trabajar recordando que estamos trabajando con la integración de áreas de ciencias sociales, ciencias naturales, artísticas y españolas, para aprovechar el recorrido y observaran todo en cuanto nos rodea: diversas plantas, animales y productos de la vereda. Para poder realizar el diálogo al terminar el recorrido, pedí tomaran apuntes; los niños salieron muy contentos con gritos y silbos, en medio de mucho sol, los estudiantes llevaban gorras, camisetas en la cabeza para protegerse. Nos detuvimos para dialogar, observar y registrar los animales y plantas observadas.

Foto 15 y 16. Dibujos sobre los productos de la vereda y su paisaje.



FOTO TOMADA POR MARIA NELLY AVENDAÑO

Tatiana menciona, que observa mirlas, gorriones, hormigas, vacas, caballos, en una casa había gallinas patos, un cerdo; Aidaly menciona el nombre de otros animales como venados, armadillo; Víctor observa frutas como la guanábana, piña, guayaba. Y así vamos continuando el recorrido; Ilver menciona lo que más se observa es yuca porque es la que da platica para comprar la sal y la papa; Alejandro dice que su mamá está arrancando la yuca; mientras caminamos les dije que la basura como plástico, vidrios, latas, cauchos, contaminan el suelo; que no debemos botarlas en cualquier sitio porque su proceso de descomposición es muy lento y a veces existen residuos que pueden ser tóxicos para animales y plantas, por lo tanto con los años no existirá la



calidad de alimentos con los que se cuentan actualmente.

Darcy dice que hay mucha basura; Sindy dice que en la casa tiran la basura en cualquier parte; le pedí elaboren un hueco y lo dejen para que arrojen esta basura y no hagan daño a la naturaleza que hay que evitar quemarlas porque se contamina el aire. Luego nos regresamos a la escuela El Limón y les dije que completaran sus anotaciones de plantas y animales observadas. En la escuela El Limón nos sentamos a descansar, tomamos agua de panela con limón y comenzamos a dialogar sobre lo que observamos en el recorrido, los niños mencionaron diferentes animales, los cuales los clasificamos de la siguiente manera:

Clasificamos los animales.

Observamos que en todas las viviendas por donde pasamos se crían gallinas en gran cantidad, Aidali nos dice “la costumbre de la gente es criar las gallinas para comer que por esa razón se cultiva maíz que cuando se acaba el maíz el patio queda vacío, que también se le da a las mujeres que acaban de tener un hijo porque así las mujeres recuperan la sangre que se pierde en el parto preferiblemente preparar el caldo de gallina negra que eso decía la abuelita”. Luego de haber observado los niños clasificaron los animales de la siguiente manera de acuerdo al uso y perjuicios.

Cuadro 1. Clasificación de animales de acuerdo a concepciones niñas y niños.

Animales para el consumo humano	Animales que son útiles en el trabajo del hombre	Otros que alegran la naturaleza	Animales perjudiciales para la comunidad	Animales para curar enfermedades
*Gallinas *Vacas *Cerdos *Curies *Patos	*El Caballo *El Buey	*Mirlas *Loros *Gorriones *Mariposas *Torcazas	*hormigas *ratas	*el gallinazo la sangre para quienes padecen de cáncer *el cuy para la debilidad y abrir



*Pavos		*Ardillas		el apetito
--------	--	-----------	--	------------

Clasificamos las plantas.

Los niños mencionan el nombre de las plantas y escuchando el uso que ellos le dan las clasificaron para: consumo humano, medicinales, ornamentales, perjudiciales y las industriales, los niños reconocen, como ejemplo: la caña, y el maíz aportan las energías, la piña le genera la fibra al organismo.

Cuadro 2. Clasificación de animales de acuerdo a concepciones niñas y niños.

Para Consumo Humano	Medicinales	Perjudiciales	Ornamentales	Industriales
*Yuca	*Sábila	*Caspé	*Veranera	*Yuca para el
*Plátano	*Limoncillo	*Zarza	*Geranio	proceso del
*Caña	*Albaca	*Pajal	*Rosas	almidón
*Papaya	*Ruda		*Resucitado	*
*Guayaba	*Paico			
*Naranja	*Hierva Buena			
*Piña	*Guanábana			
*Mango	*Piña			
*Cimarrón				
*Maíz				

Alimentos que sirven como medicina: Sindy nos cuenta que el pupo del plátano maduro en agua de panela para mujeres que son escasas de leche cuando amamantan; Alejandro consumir la papaya para quienes sufren al colon, piña para las amebas; Miguel la guayaba para el daño de estómago y la guanábana para prevenir el cáncer; Tatiana complementa que la guayaba también sube las defensas al organismo; Ilver anota que el cimarrón el azafrán para la hepatitis.



Para algunas niñas y niños las plantas ornamentales también son para remedio como: veranera para la tos infusión con canela y lulo; Tatiana y Darcy comentan que el resucitado para los trasnochados y Miguel que el geranio para problemas de pañalitis en los niños lavando la parte afectada y luego utilizar maicena.

Las plantas industriales que son propias de la zona sur del Tambo.

Víctor Carabalí, un niño de segundo grado resalta que: “la yuca es lo que más se cultiva, porque la venden para llevarla a la rayandería”, Según comentan los niños, este producto es vendido para extraer el almidón, porque produce buenos recursos económicos, para mantener la familia para la compra de alimentos que no se cultivan en la parcela.

Ilver, comenta que la caña es otro producto rentable porque la caña es llevada a trapiche panelero para el proceso de la panela.

Las plantas perjudiciales a las personas y a los cultivos

Conversamos sobre las plantas que causan daño a la comunidad como el caspi que produce alergias; Víctor insiste diciendo que el papá vive cansado de atacar las hormigas ya que devoran las hojas de la yuca, también con la zarza que crece muy rápido en los cultivos y en el potrero.

Con las hormigas en la escuela también tuvimos nuestra experiencia cuando sembramos árboles frutales, las hormigas los atacaron y los arboles se secaron.

Las ladillas causan rasquiña al cuerpo y pueden ser venenosas al organismo cuando constantemente nos están picando.

Los aprendizajes que fueron significativos

El haber realizado este viaje pedagógico me permitió descubrir que los niños, poseen muchos conocimientos que anteriormente no se tenían en cuenta en la escuela. Esta actividad fue bastante útil para la labor que desempeñó, niñas y niños permanecieron bastante motivados, cada vez que participaban estaban muy seguros de sus aportes..



Además los niños comprendieron y reflexionaron que cuentan con gran diversidad de plantas y animales que son útiles a sus familias y la comunidad, que por desconocimiento no se han valorado, comprometiéndose a ayudar a cuidar y proteger. Como docente me permite reflexionar frente actitudes tradicionalistas como la de transmisión de conocimientos, en contraste con la experiencia vivida ya que podría decir que hubo una construcción colectiva de conocimientos, partiendo de lo que cada uno de los niños sabe, de igual manera transformado e innovado para hacer de la escuela un lugar agradable, alegre, integrando áreas, ofreciendo una enseñanza más práctica y contextualizada, los niños clasificaron las plantas y los animales de acuerdo al uso.

Reconozco que el estudiante es el principal actor y donde el aprendizaje significativo es alcanzado a través de la práctica de vivencias reales, al comparar de la manera que fui educada existen muchas diferencias ya que fuimos, prohibidos de opinar, el aula era considerada como único espacio educativo, dictados, transcripciones y lecciones.

De igual manera reconocer que deben existir buenas relaciones entre el maestro y sus estudiantes para facilitar el proceso de aprendizaje.

Durante el viaje pedagógico nos encontramos con una situación negativa, el mal uso a las basuras a pesar que se le ha trabajado con la comunidad, no se han alcanzado resultados positivos en ninguno de los espacios. Mi meta es volver a concientizarlos con el propósito de lograr resultados positivos y disminuir la contaminación del suelo

En esta actividad reconocí que los estudiantes tienen muchos saberes sobre el uso y clasificación de las plantas que tienen en las casas y que conocen en la vereda, entre ellas los usos curativos, sin embargo las personas cuando se sienten enfermas buscan ayuda a donde los médicos del Puesto de Salud, durante nuestro dialogo logre comprender que prefieren al médico facultativo porque se sienten más seguros, unido a ello deben acudir a los controles con los niños al puesto de salud para evitar les suspendan o pierdan el subsidio de Familias en Acción.

A continuación realizo una síntesis de los conocimientos que se fortalecieron a través de la salida fueron.



Cuadro 3. Integración de áreas a partir del recorrido por la vereda El Limón.

Ciencias Naturales	Ciencias Sociales	Artística	Español
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Interacción de los seres vivos ✓ Identificación del reino animal y vegetal ✓ Clasificación de las plantas y animales de acuerdo al uso y afectación 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Los principales productos que aportan a la economía de las familias. ✓ la contaminación ambiental 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ elaboración de carteleras ✓ importancia de alimentos que se cosechan en la región 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ realización de coplas teniendo en cuenta los alimentos que se cultivan en la vereda el limón

3.4.LA HUERTA ESCOLAR UN ESPACIO PARA RECREAR CONOCIMIENTOS

La escuela Rural Mixta El Limón está ubicada en una loma, sobre un suelo rocoso, unido a ello el clima es muy seco y se presenta épocas de escases de agua, incluso en el acueducto que abastece a las familias. .

Para llevar el agua hasta la escuela se hace por manguera; es muy escasa y en épocas de verano se seca, el sitio donde se toma el agua es un ojito descubierto por la profesora Sandra Segura Dulcey. La escases del agua era una causa de que no exista huerta escolar con diversidad de hortalizas, sin embargo con los estudiantes escogimos un lugar en donde organizamos una era, buscamos estiércol de ganado, la dejamos descomponer y luego sembramos cilantro y zanahoria, todos los niños colaboraron llevando herramientas como palas, machetes, palines y estopas, esta actividad se realizó con mucha voluntad. Es necesario que en la escuela se realicen estas



actividades “saber, hacer” permite al estudiante valorar lo aprendido llevándolo a lo práctico y cotidiano.

Foto 17 y 18. Actividades con niñas y niños en la pequeña huerta escolar.



MARIA NELLY AVENDAÑO, 2013

Después de haber construido el huerto escolar dialogamos sobre la importancia de tener la huerta, intervienen opiniones de los estudiantes, Aidaly comenta que la mamá de ella siembra cimarrón y cilantro Castilla, Ilver dice que la abuela tiene cuatro plantas de cebolla, una de ají y dos matas de papa, los otros estudiantes dicen no tener huerta, porque no tienen agua y tendrían que cargarla. Tatiana dice que ellos no siembran verduras que las compran el día de mercado en Pueblo Nuevo Ciprés o en Rosas.

Les pregunte sobre cómo utilizan los alimentos en casa en donde todas quisieron opinar, escucho uno por uno:

Sindy dice que en casa consumen huevos, porque crían gallinas, consumen yuca, arroz y sancocho. Alejandro que en la casa se crían gallinas para tener huevos y además para cuando sea necesario matar para preparar el sancocho o sudao, otro alimento que



nunca falta en la cocina es el arroz. Ilver nos comenta que le encanta el arroz, la gallina y los enlatados. Víctor dice que la mamá es madre comunitaria y cocina de diferentes formas que también crían gallinas para sacar huevos y venderlos, no los consumen en casa.

Escuchando a los estudiantes analicé que ninguno me ha mencionado las ensaladas, entablamos un dialogo sobre la importancia de consumir las verduras y las frutas, los estudiantes opinan que ellos de rareza comen frutas que se compran y la ensalada una o dos veces al año, dialogamos que las frutas y las verduras son alimentos que debemos consumir para disfrutar de salud porque son fuente de vitaminas y minerales.

Víctor nos comenta que están en cosecha de guanábana, que están maduras algunas se las llevan y si no sirven para los pájaros o murciélagos, no las consumen porque les da dolor de estómago. Aidaly dice que en donde ella hay mandarinas que las regalan, no comen porque les duele el estómago. Ilver comenta que estamos en cosecha de guayaba, la cual se cosecha para alimentar ganado o caballos, que se acuerda que una vez le dieron juego de guayaba. Ilver nuevamente opina y dice que la papaya no se consume porque esta fruta si se consume mucho causa anemia.

Les pregunte a los estudiantes si les gusta la mermelada, en coro contestaron que sí, les propuse que preparemos una mermelada de guayaba, para aprovecharlas ya que están de cosecha, planeamos quedando listo, todos aportaban y queda esta actividad pendiente realizarla. Continuamos nuestro dialogo en donde los estudiantes nuevamente mencionaron que ellos no están acostumbrados a jugos ni ensaladas. Darcy dice que ella le encanta las ensaladas, y Ana Carine, dice no gustarle nada de ensaladas.

A partir de este diálogo se realizó el ejercicio de clasificar los alimentos de acuerdo a:

- Según tallo, hoja, tubérculos y granos cultivados en la región.
- Según tallo ,hojas tubérculos y granos que se compran
- Según tallo, hojas, tubérculos y granos que conocen pero no se compran.



Cuadro 4. Productos que se cultivan en la región.

POR TALLOS	POR HOJAS	POR TUBERCULOS	GRANOS
-Chulkin de Iraca -Chulkin de caña brava	-Cilantro castilla -Cimarrón	-yuca	-Maíz -Frijol -Arroz

Cuadro 5. Productos que se compran.

POR TALLOS	POR HOJAS	POR TUBERCULOS	GRANOS
-Cebolla		-Papa -Cebolla -Ajos	-Lentejas -Frijol

Cuadro 6. Productos que no se cultivan ni se compran.

POR TALLOS	POR HOJAS	POR TUBERCULOS	GRANOS
	-Acelga -Repollo -Espinaca -Lechuga -Col	-Zanahoria -Remolacha -Ollucos	-Soya -Maní

Esta forma de clasificación de los alimentos, teniendo en cuenta sus partes (tallos, hojas, tubérculos y semillas: granos), origen y consumo; logre resultados positivos debido que los niños y niñas se les facilito clasificar los alimentos, teniendo en cuenta diferentes características, de igual manera reconocen y valoran los productos alimenticios que se cultivan en la parcela, de igual manera se trabajó la importancia de los alimentos en la salud, como las verduras y las frutas, cuyo consumo es escaso en la vereda, las verduras porque no se siembran y las frutas porque se considera que causan enfermedades.



Igualmente los estudiantes reconocieron que dependiendo el piso térmico, es la producción y variedad agrícola.

En esta actividad se logra el trabajo con los estudiantes a partir de la práctica y las vivencias cotidianas; motivándolos a organizar su propia huerta para el aprovechamiento de los residuos orgánicos, mejorando la alimentación a base de los productos que cultivan en la finca; además la conservación de semillas propias de la región .

Cuadro 4. Integración de áreas a partir de la experiencia de la pequeña huerta escolar.

ESPAÑOL	CIENCIAS NATURALES	CIENCIAS SOCIALES	ARTISTICA
<p>✓ Escriben el proceso sobre cómo se construye la huerta escolar.</p>	<p>✓ Se practica la preparación del abono orgánico.</p> <p>✓ Siembra y germinación de cultivos.</p> <p>✓ La importancia del agua para el suelo y los cultivos.</p> <p>✓ Diferentes formas de clasificación de los alimentos.</p>	<p>✓ Reconocen lugares donde se comercializan los productos alimenticios nombrando los sitios y los días de mercado más cercanos en la región.</p> <p>✓ Se reconoce la importancia de sembrar para fortalecer la economía familiar.</p>	<p>✓ Se pule la guadua para construir la huerta escolar.</p>

3.5. DEGUSTANDO LA MERMELADA, VALORAMOS LOS PRODUCTOS DE NUESTRO ENTORNO

Con los niños habíamos planeado preparar la mermelada, para aprovechar la guayaba que está en cosecha y no es utilizada. Aidali nos comenta que su mamá la sabe



preparar con panela y guayaba cernida. Alejandro recuerda que su madre en alguna vez preparo pero no con panela sino con azúcar; Ilver dice que en una ocasión la abuela hizo jugo de guayaba y le dio después de haberlos escuchado. Yo por mi parte les propuse salir al potrero, llevar bolsas para recolectar las guayabas, les advertí disciplina en la salida, nos dirigimos al potrero los niños estaban muy alegres por el camino ríen, cantan y comentan que en las cosechas, se pierde mucha guayaba.

Llegamos a los árboles los cuales se encontraban agobiados de guayabas mientras llenaban las bolsas, cogían y mordían las guayabas. Luego retornamos a la escuela, un poco agotados por el calor, mientras tomamos el descanso partimos una papaya cosechada del árbol que está en la escuela, disfrutamos la papaya en este espacio también planeamos las tareas a realizar para la preparación de la mermelada, les advertí que debían prestar atención al procedimiento.

Los niños organizaron el fogón de tres piedras, luego se fueron a buscar la leña, las niñas con la profesora lavamos y pelamos las guayabas; luego las colocamos a cocinar, todos prestaban atención y estaban pendientes del fogón, luego de hervir 10 minutos, bajamos la olla y dejamos enfriar, posteriormente pasamos por un cedazo para separar la semilla y el jugo nuevamente se coloca a hervir y se revolvió constantemente y así evitar el pegado y el quemado.

Todos los estudiantes colaboraron turnándose para ayudar a revolver mientras conversamos y reíamos. Le agregamos azúcar y continuamos revolviendo, empezó a espesar y a botar burbujas altas, nos quemamos y esto nos causaba diversión, los niños empezaron a preguntarme ¿será que ya está?, se cubren los brazos con camisetas utilizaron hasta el limpión, luego pedí colaboración para que sacaran el jugo de una naranja para agregarle a la mermelada. Disminuimos un poco al fuego, mientras continuamos revolviendo, tome un vaso con agua, le eche un poco de mermelada que saque con la punta del cuchillo para observar que si se desbarata le falta un poco cocimiento. Cuando estuvo cocida procedimos a bajarla, dejarla reposar y envasar.



Cuadro 5. Integración de áreas a partir de la experiencia de preparación de mermelada.

ESPAÑOL	CIENCIAS NATURALES	CIENCIAS SOCIALES	ARTISTICA
Los estudiantes escriben los pasos para la preparación de la mermelada.	Los estudiantes reconocen el valor nutricional en la guayaba. Se practica la preparación de la mermelada.	Comparamos la producción agrícola de acuerdo a los pisos térmicos. Dialogamos sobre la contaminación en los alimentos tratados con productos químicos.	Los estudiantes dibujan y pintan las frutas que se encuentran de cosecha en la región.

Ilver me pregunta “profe ¿para qué le hecha naranja a la mermelada?”, esta pregunta permitió explicar cómo al cocinar la fruta esta puede perder vitaminas, entonces la naranja recupera la vitamina C.

Darcy también pregunto ¿con qué vamos a comer la mermelada?, y degustamos la mermelada con galletas Saltín, estuvimos muy contentos. Alejandro reconoce que es importante saber aprovechar los alimentos, que la mermelada estuvo deliciosa.

Después de haber consumido la mermelada, cada niña y niño describió en su cuaderno del proyecto, cómo fue el proceso de la preparación de la mermelada, además de dibujar las frutas que estaban en cosecha en la región. Este ejercicio permitió fortalecer habilidades de observación, escritura, dibujo y concentración, al igual que de recreación.

El propósito de esta estrategia fue que niñas y niños reconozcan, aprovechen y valoren los productos que se cultivan en la región, teniendo en cuenta el valor nutricional que le aporta al organismo para disfrutar de una buena salud. Además esta



Actividad de la práctica pedagógica permitió el trabajo en equipo fomentando la convivencia pacífica; compartiendo ideas haciendo de la escuela un lugar agradable.

3.6. INVESTIGANDO RECETAS DE COCINA AFROCOLOMBIANA: APRENDIZAJE EN VOZ DE LAS MUJERES.

El propósito es continuar con el reconocimiento de prácticas sobre la preparación de alimentos que son propias en la Vereda. Con los niños y niñas de los grados 2°,3° y 4° y acompañantes del grado primero y preescolar salimos de visita el día 20 de mayo del año 2013 a casa de la señora Belarmina Caicedo para investigar sobre cómo ella prepara los alimentos y motivar un diálogo de saberes sobre alimentación propia. Con el fin de construir un recetario.

Niñas y niños tuvieron la libertad en escribir además de expresar los conocimientos que se tienen acerca de cómo se preparan los alimentos, estuvieron muy atentos en escuchar a la señora Belarmina, quien nos dio a conocer el procedimiento para preparar los envueltos de maíz; producto cultivado en la región y libre de insumos químicos.



RESETA EL SANGO:



Se pasa el Maíz, por el molino puede quedar grueso o delgado depende el gusto. Luego se cierne para sacarle el afrecho, se saca un poco de agua blanca y se guarda para cuando este cerca a estar echarle para que espese.

Después de cernido el maíz se pone a cocinar revolviéndolo constantemente, se le agrega zanahoria, frijol, papa, yuca, cimarrón, achote, sal, carne de cualquier especie, cebolla, ajo, pimienta, comino y cilantro castilla.

Cuando este blando agregamos el agua blanca, dejamos cocinar hasta que esté bien espesita agregamos el cilantro castilla bien picadito y podemos servir el delicioso sango

RECOMENDACIÓN: EL AGUA BLACA NO SE AGREGA DESDE EL PRINCIPIO PORQUE SE PEGA Y SE PUEDE PEGAR.

Luz Ángela Vela.

El conocimiento sobre la preparación de envueltos es de muchas generaciones atrás, quienes ya no existen, solo los recordamos que fueron personas quienes murieron en edades entre 87, 95, realizaban trabajos principalmente en el campo y fueron alimentados con arepas, cojongas, sopas, mazamorra, birimbí, aloja.

Nos dice doña Belarmina que para preparar los envueltos debemos conseguir el maíz, escogerlo y en una olla lo colocamos a hervir con ceniza, luego lo bajamos, lo dejamos enfriar y lo lavamos, le echamos agua fría y lo tapamos y dejamos añejar por ocho días. Posteriormente lo volvemos a lavar y molemos, colocamos separando el afrecho y colamos por varias veces, lo dejamos asentar y lo colocamos al fogón revolviendo hasta que forma una masa. Antes debemos tener organizado hojas pringadas o sohazadas ya sean de plátano o de caña brava, en donde con una cuchara sacamos la masa y armamos los envueltos sea con o sin sal; los amarramos y los colocamos a hervir por una hora, los bajamos y podemos consumir.

Niñas y niños mostraron interés, mientras escuchaban iban escribiendo y aportando ideas, comentan que la mamá también de vez en cuando prepara los envueltos. Al



escuchar el procedimiento en la elaboración de los envueltos; se comprometen a averiguar otras clases de recetas que se pueden preparar con la utilización de productos que se cosechan en la parcela; para luego compartirlos en el grupo de quienes participan en el desarrollo de la práctica pedagógica y así organizar un recetario de comidas propias en un contexto afrocolombiano

Después de que los niños copiaron revisé los escritos y aunque observé dificultades de ortografía, encontré tienen habilidades para redactar lo que cuentan los mayores posiblemente porque son temas cotidianos.

Cuadro 5. Integración de áreas a partir de la experiencia de preparación de envueltos.

CIENCIAS NATURALES	CIENCIAS SOCIALES	ARTISTICA	ESPAÑOL
<p>✓ Los niños y niñas reconocen los ingredientes que se utilizan en la preparación de envueltos, la cantidad utilizada, proceso y tiempo de cocción</p>	<p>✓ Fortalecen la identidad a partir del reconocimiento y valoración de costumbres ,en las comidas afrocolombianas en la zona sur del Municipio de El Tambo.</p> <p>✓ Se fortalecen lazos de interacción niñas y niños en la comunidad</p>	<p>✓ Dibujan los pasos sobre cómo se preparan los envueltos utilizamos cartulina, temperas, pinceles, reconociendo las habilidades de cada uno de los estudiantes.</p>	<p>✓ Los niños escriben los pasos de cómo se preparan los envueltos, se fortalecen habilidades escritoras y mejora ortografía</p>



3.7. VISITAMOS FAMILIAS PARA INDAGAR SOBRE LA ALIMENTACIÓN DE HOY: APRENDIZAJES EN VOZ DE LOS MAYORES.

Para conocer más acerca de la alimentación actual de las familias realizamos dos visitas familiares una donde el señor Dionisio Camilo y la otra donde el señor Justiniano Caicedo quien es uno de los fundadores de la comunidad.

Realice la visita con los niños y las niñas de los grados segundo, tercero y cuarto a la vivienda de la señora Mireli quien nos atendió, le comente sobre el propósito de la visita como era el de conocer qué alimentos se producen en la finca. Niñas y niños realizan la entrevista ¿cómo se utilizan algunos productos alimenticios que se cultivan en las fincas?, los estudiantes llevaron el cuaderno de apuntes para anotar, la señora nos dice que en la actualidad las personas todo lo queremos fácil, nos comenta que "para el desayuno preparo mis arepas ya sea de promasa, superarepa o harina de trigo, para el almuerzo el guampin o la sopita de pastas y en la comida no puede faltar el arrocito acompañado ya sea de huevo, frijol, cabeza de pescado o enlatado. También nos gusta, criar las gallinas y los patos, para echarlos a la olla".

Nos comenta que antiguamente sus padres salían al mercado a Rosas era por la sal y el jabón, nos muestra la piedra en la que pilaban el maíz, tenían caña, plátano, arroz, yuca, con los productos de la finca se preparaba la sopa de maíz, mazamorra, envueltos, "ahora da pereza prepáralos a pesar que se cultiva el maíz". Nos cuenta que también compra enlatados por la facilidad de consumirlos. Tomé la palabra para decirles que deberían sentirse muy orgullosos de vivir en la zona sur del Tambo porque disfrutan de un suelo que le les permite cultivar diversidad de productos agrícolas de excelente calidad muy apetecidos en el mercado; además son productos naturales debido que no utilizan productos químicos.



Foto 19. Visita familiar



María Nelly Avendaño, 2013

En esta oportunidad la señora Mirely nos contó sobre cómo se prepara el sango:

Se pasa el maíz por el molino, puede quedar grueso o delgado, depende el gusto. Luego se cierne para sacarle el afrecho, se saca un poco de agua blanca y se guarda para echarle para que espese. Después de cernido el maíz se coloca a cocinar, revolviendo constantemente; se le agrega zanahoria, frijol, papa, yuca, cimarrón, achote, sal, carne de cualquier especie, cebolla, ajo, pimienta, comino y cilantro castilla. Cuando está blando agregamos el agua blanca, dejamos cocinar hasta que esté bien especita, agregamos el cilantro castilla bien picadito y podemos servir el delicioso sango. El agua blanca no se agrega desde el principio, porque se pega y se puede quemar.

Agradecemos la buena atención y nos dirigimos de nuevo a la escuela. Mi propósito como etnoeducadora fue el de visibilizar conocimiento de las mujeres en torno a los alimentos, reconociendo que existen muchos conocimientos que tienen los mayores y que no han sido importantes en el contexto escolar. La visita despertó el interés por la investigación y el dialogar con los padres de familia y comunidad, al igual que la



experiencia con Doña Belarmina, invitándolos para que revivan costumbres alimenticias y sirvan en la familia para variar las comidas.

Con esta visita los estudiantes tuvieron la oportunidad de saber más sobre cómo fue la alimentación de nuestros ancestros comparándola con la alimentación actual; reflexionan por qué las personas vivían por más años, lo que consumían eran alimentos sembrados y procesados por los mismos personas en la región.

La segunda visita la realizamos con los niños y niñas de los grados, segundo, tercero y cuarto a visitar a la familia del señor Justiniano Caicedo quien es uno de los fundadores de la comunidad, la visita con el fin de dialogar sobre cómo se están alimentando actualmente en esta familia. El señor Justiniano Caicedo y esposa María Doris, nos atendieron muy bien, preguntamos sobre qué productos alimenticios se están cultivando actualmente en las parcelas: “Cultivamos arroz, maíz, frijol, caña, yuca, plátano además se cría gallinas, pavos, patos, cuyes y cerdos; los productos son para la venta y para el consumo, en la finca se procesa panela y queso”. Nos expresa esta pareja que ellos viven muy contentos porque hasta el presente ellos no han dejado acabar las semillas y solo salen al mercado ya sea a Rosas o al Mercado de Pueblo Nuevo, por la sal, el jabón, papa y algunos antojos que siempre se atraviesan como son las sardinas.

Los niños estuvieron contentos, tomaron apuntes, demostraron interés y rondaron la vivienda observando los animales que se crían y el trapiche en donde se procesa la panela, el señor Justiniano nos mostró arroz y el pilón en donde se pila.

Observamos que en esta casa el agua es abundante el señor Justo nos orienta para que observemos el ojito de agua, donde hay iraca y nacederos, esta familia cuida de este recurso hídrico porque en la comunidad solo dos familias cuentan con suficiente agua, por este motivo debemos trabajar en conjunto con toda la comunidad para reforestar los ojos de agua y que este recurso nunca falte.

Luego agradecemos por la atención que nos brindaron y nos regresamos a la escuela; mientras caminamos los estudiantes comentaban sobre los animales y todo lo observado, opinan que es importante sembrar los nacederos porque en las casa de



ellos están cansados de cargar agua para la cocina y cargar ropa al río para lavar siendo bastante lejos.

Entre estudiantes comentan que la familia de Don Justo lo tienen todo, que tienen las semillas y no compran casi nada porque de todo lo producen en la finca. En nuestro diálogo tomamos esta familia como ejemplo, que sirva a todos y reconozcamos que estamos en un medio que podemos cultivar, criar y cuidar; para gozar en familia.

Fue importante encontrarnos que la familia que visitamos cultiva productos que son propios en la región, además se conservan antiguas prácticas en el procesamiento de los alimentos como por ejemplo el arroz. Los estudiantes reconocen y valoran su territorio; porque el suelo y el clima son propicios para cultivar diversidad de productos. Que con mucho orgullo manifiestan tanto los estudiantes como otras personas en la comunidad que son productos de excelente calidad, igualmente. Iver uno de los estudiantes dice: “lo que nos hace falta es sembrar más productos como el arroz y pillarlo nosotros mismos para no tenerlo que comprar y así comer más y comprar más carne”.

Cuadro 5. Integración de áreas a partir de las visitas familiares.

ESPAÑOL	CIENCIAS NATURALES	CIENCIAS SOCIALES	ARTISTICA
<p>✓ Los niños escriben sobre la alimentación de antes y la alimentación actual.</p> <p>✓ Niñas y niños escriben sobre lo narrado por los mayores.</p>	<p>✓ Comparamos los productos alimenticios de la región que son productos cultivados libres de insumos químicos.</p> <p>✓ Observar diferentes cultivos y animales de consumo,</p>	<p>✓ Dialogamos y nombramos los diferentes productos alimenticios que se cultivan en nuestro municipio, comprendiendo por qué se considera la despensa agrícola del Cauca.</p>	<p>✓ Organizamos una obra de teatro sobre la alimentación que tuvieron nuestros ancestros.</p>



	<p>✓ Organizamos una lista sobre los desechos orgánicos que servirán como abono para la siembra de verduras que se serán aprovechadas en el restaurante escolar.</p>	<p>✓ Nombramos los sitios con los cuales se comercializan productos de la zona Sur como ejemplo el chontaduro (Cali, Bogotá y procesado en salmuera al extranjero).</p>	
--	--	---	--

3.8. CONOCIENDO UNA FINCA YUQUERA

Foto 20. La yuca principal fuente económica de las familias de la vereda El Limón.



FOTO TOMADA POR MARTHA E. MENDOZA, 2013



Visitamos la finca yuquera propiedad del señor Teodoro Caicedo, para realizar un dialogo sobre cómo se cultiva la yuca y su procesamiento. En esta actividad, al igual que en otras, niños y niñas llevaron cuaderno de apuntes; todos se encuentran interesados frente al tema. Esta salida la realizamos en horas de la tarde en un ambiente de mucho calor, mientras caminamos observamos y analizamos que las parcelas se hallan cultivadas principalmente con yuca; en algunas fincas observamos que se estaba realizando el arado con bueyes, para posteriormente sembrar la yuca, esta actividad requiere de mucho esfuerzo y dominio de los animales. También nos encontramos en el camino con arrieros quienes llevan yuca dirigiéndose a rayanderias, es decir que aquí la yuca ya la han arrancado, empackado y cargado.

Foto 21. Práctica de la arada con bueyes para la siembra de yuca.



FOTO TOMADA POR MARTHA E. MENDOZA, 2013

El señor Teodoro nos comenta que:

La yuca es un cultivo a largo plazo, pero que igualmente es rentable, no se utilizan químicos para no contaminar el suelo, porque los suelos son fértiles para la siembra. Primero se escoge el terreno, se roza, se limpia un poco y luego con los bueyes se ara; después de estar arado se limpia quitando raíces, dejando el



terreno listo para sembrar el palo de yuca, de 80 cms entre mata debido a que esta se extiende.

A los 10 o 15 días comienza a retoñar, al mes se realiza la primera desyerba y luego cada dos meses, hasta que se haga la cosecha entre 10 y 12 meses. Posteriormente se cosecha la yuca, se lleva a rayanderías en donde pagan por arrobas; los precios no se mantienen estables, hay tiempos que llega hasta 3.000 pesos por arroba. La yuca en rayanderías la procesan, con máquinas para extraer el almidón para venderlo a las panificadoras, el valor en que pagan el almidón es \$1.000.

Doña Rosa interviene y nos comenta que “para sembrar la yuca hay que tener en cuenta las fases de la luna para que así se coseche yuca de excelente calidad y mejores ingresos; se siembra a partir del cinco de luna nueva”.

Niñas y niños escuchan el diálogo, toman apuntes; interviene Víctor diciendo que la hormiga ataca la yuca, que el papá sale todos las tardes a rodear los cultivos para echarles veneno los estudiantes anotan y participan en el dialogo.

El señor Teodoro dice que con yuca se ha planteado que vive contento porque tiene su parcela sembrada de yuca, algo de maíz, el caballo, las vacas en la parcela nunca han faltado.

En esta actividad los estudiantes estuvieron atentos observando el proceso de yuca y participativos frente a la importancia de la yuca como producto muy valioso en su economía porque les permite tener una vida tranquila.

En la escuela realizamos un debate, los estudiantes entran a valorar que las actividades en el campo son importantes, nos generan recursos, además que la yuca es la principal fuente económica en la región. Además de que cada niño consignaba lo que observaron y lo que la familia de Don Teodoro les contó en su cuaderno, la visita los motivó a realizar unas coplas:



CANTOS Y COPLAS A LA YUCA

Canción

Yo soy un campesino
Y cultivo la yuca, trabajo de seis a seis
Me siento muy bien, porque a los diez meses
Me huele a plata,
Y aporco, saco mi yuca y está muy bien,
También cultivo maíz.

SINDY VANNESA IDROBO GRUESO

Coplas

El maíz y la yuquita
El caballo y la yegüita
En nuestro campo nunca faltan
Para darnos la comidita.

VICTOR HUGO CARABALI

El maíz al afrocolombiano
En plato no le falta
Este es un buen alimento
De un buen trabajador colombiano.

MARIA AIDALY CAICEDO

Las indias le tienen miedo
Al negro come maíz,
Dicen que los negros
Hacen sudar la nariz.

VELARMINA CAICEDO.

Esta actividad permitió seguir fortaleciendo las relaciones entre el grupo de niños y niñas, y de estos con otros miembros de la comunidad y sobre todo se visibilizaron los saberes de los mayores.



Cuadro 6. Integración de áreas a partir de las visita a la fina yuquera.

ESPAÑOL	CIENCIAS SOCIALES	CIENCIAS NATURALES	ARTISTICA
<ul style="list-style-type: none"> ✓ Trabajamos los verbos nombrando las diferentes acciones que realizan las personas mientras procesan el almidón en la rayadería. ✓ Descripción de la visita de la finca yuquera. ✓ Realización de coplas y cantos. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Comparamos los recursos renovables y los no renovables en la zona. ✓ Compartimos saberes sobre lo que motivo a la gente a cultivar la yuca. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Prácticas agrícolas para el cultivo de la yuca. ✓ Relación cultivos con el clima y suelo. ✓ Procesamiento de la yuca. 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Preparamos pegante natural utilizando el almidón de yuca.

3.9. LA ORALIDAD Y LOS ALIMENTOS

AREA DE ESPAÑOL
<ul style="list-style-type: none"> • El cuento, los niños escriben libremente un cuento teniendo en cuenta los productos alimenticios de la región. • La narración, narran diferentes historias, coplas, cantos y poemas expresando lo que piensan y sienten. • Los crucigramas y sopa de letras

Esta actividad se realizó con el propósito de fortalecer las habilidades creativas que motivaran la escritura. Los estudiantes estuvieron atentos demostrando interés frente al tema de los alimentos, se concentraron para inspirarse y escribir, y se expresa.



Como docente fue agradable el haber compartido esta experiencia con los niños y niñas debido que se ha dejado a un lado la forma ¿ El cómo nos educaron? En donde se desconocían las habilidades de los estudiantes y se le brindaban importancia a textos desconocidos y descontextualizados y el estudiante no tenía la libertad de expresar sus sentimientos.

A CONTINUACION ALGUNOS TRABAJOS DE LOS NIÑOS Y NIÑAS

SOPA DE LETRAS

U	A	R	R	O	M	A	Z	A	M	S
S	A	G	N	O	G	O	C	N	I	A
O	Q	U	E	S	O	Y	O	T	P	L
N	Y	D	S	B	J	R	L	A	M	M
A	U	Y	A	R	U	M	J	A	I	
R	C	I	C	A	N	A	T	O	U	D
R	E	L	M	A	I	Z	Z	L	G	O
A	T	I	O	D	I	M	L	A	G	N
M	C	O	M	N	O	H	I	L	M	T

- 1 Producto gestor de la libertad
- 2 Principal producto alimenticio fuente económica de la vereda.
- 3 Yuca procesada.
- 4 Arepa de maíz, añejo sin sal
- 5 Bebida deliciosa de maíz
- 6 Leche procesada
- 7 Fruta, nombre de la vereda.
- 8 Nombre comida sin carne
- 9 Condimento silvestre de las comidas
- 10 En la fiesta, no puede faltar

Iver Alirio Camilo, 2013



CRUCIGRAMA

A Maíz añejo procesado, buen acompañante de carnes. (En plural)

B Fruta que se cosecha en abundancia en la zona Sur (Mes diciembre)

C Producto con el cual se procesa almidón

D Producto apetecido en las familias afrocolombianas del Tambo.

E Producto utilizado para preparar aloja.

F Leche buen acompañante de este delicioso plato.

G Producto utilizado en las panificadoras

Ilver Alirio Camilo, 2013



4. REFLEXIÓN FINAL: LO APRENDIDO EN MI EXPERIENCIA DE PRÁCTICA PEDAGÓGICA PROFESIONAL

A partir de la investigación con niñas y niños de la Escuela Rural Mixta El Limón sobre los alimentos propios como estrategia de enseñanza-aprendizaje, pude ir reflexionando y concientizando con ellos acerca de la importancia de los saberes ancestrales, los cuales para esta comunidad son relevantes en la medida en que en sus raíces ancestrales las practicas alimentarias hacen parte de sus proceso de reafirmación cultural.

El diálogo de saberes que se posibilitó en las diferentes actividades sobre los alimentos propios permitió la construcción de nuevos conocimientos en las niñas y los niños a partir de lo que ellos conocen y viven cotidianamente en sus familias

Para desarrollar esta práctica a partir de un tema en el área de ciencias naturales como fue el de los alimentos propios pude realizar una integración de áreas: español, ciencias sociales y artística, lo cual lo considero como una experiencia innovativa, ya que como maestra unitaria me permitió realizar un trabajo más fructífero, pues no estaba tratando de fragmentar el aprendizaje por hora para cada área, como tradicionalmente lo hacemos con los horarios de clase.

El haber realizado mi práctica ha enriquecido el rol que desempeño como maestra etnoeducadora porque me permitió crear estrategias para que niñas y niños puedan ser libres en expresar lo que sienten, conocen y piensan, generando un cambio educativo, dejando a un lado la rutina la cual fuimos educados; en donde el maestro actuaba de manera instructiva con textos y temas descontextualizados.

En el desarrollo de las diferentes actividades observe que los estudiantes se mantuvieron motivados, descubrí que los niños son bastante creativos, talentosos y con muchas habilidades para la composición de coplas, cuentos y cantos y de esta manera pude fortalecer habilidades lector-escritoras.



Todos estos talentos me causaron nostalgia porque antes de llegar a la Universidad, no tuve en cuenta al niño como principal actor en la escuela, la prestaba mayor importancia a textos que nos donaba el Ministerio de Educación Nacional, textos descontextualizados y en donde poco se resalta la importancia de la diversidad cultural de nuestro país .

De igual forma con el desarrollo de las actividades, si bien el tema central era sobre los alimentos propios, pude reflexionar sobre el cuidado de la naturaleza a partir de lo que íbamos observando en los recorridos y distintas visitas familiares.

Esta experiencia de práctica me sirvió para reflexionar, reconocer y poner en práctica en mi quehacer pedagógico que vivimos en un país multicultural y pluriétnico; haciéndome trasformar el qué y cómo se enseña, que la educación no debe ser estandarizada, que se debe poner en práctica lo de un currículo flexible que se adapte a las necesidades de cada región, como principio etnoeducativo.

Gracias a mis nuevos conocimientos he podido innovar, haciendo una educación que parte de las realidades de niñas y niños, haciendo de la escuela en espacio agradable, con la formación de niñas y niños autónomos, críticos y posiblemente capaces de enfrentarse con seguridad ante la sociedad.

Con esta práctica pude generar aprendizajes significativos, valorando los conocimientos de los niños y niñas y los saberes ancestrales despertando el interés sobre cómo se están alimentando en la Vereda El Limón en la zona Afrocolombiana del municipio de El Tambo Cauca.

Como etnoeducadora reconozco que en las clases fuera del aula los estudiantes permanecen más activos y como docente nos alejamos de la rutina de permanecer en medio de las cuatro paredes.

El haberme formado como etnoeducadora me permitió adquirir valiosos conocimientos y diferentes debates acerca de la etnoeducación, la interculturalidad y la multiculturalidad, brindados por los diferentes docentes de la Universidad del Cauca, los cuales me generaron muchas herramientas que me servirán en mi vida y en el



trabajo que desempeño, auto reflexionando frente a lo que significa ser maestra en territorios étnicos, lo cual fue significativo para realizar mi practica en una comunidad afrocolombiana.

Finalmente aunque no participe en la construcción del PEC “El Tesoro de la Zona Sur” del municipio del Tambo, mi práctica pedagógica aportó a su fortalecimiento.

En el PEC encontré fundamentos y propósitos que me permitieron implementar mi propuesta de práctica, es decir que lo que pude avanzar aporta a ese gran propósito de implementación del PEC a nivel de la zona afro descendiente del sur del Tambo.



5. BIBLIOGRAFÍA

Cartilla cuarta programa Nacional de Alfabetización, Educación Básica y Media para Adultos Modelo a Crecer Región Pacífica 2012.

Vasco Eloísa Maestros, Alumnos y Saberes, 1994. Editorial Magisterio.

Centro Educativo la Pedregosa, La Banda, La Alianza y las Instituciones Educativas Pueblo Nuevo Ciprés y Agroindustrial de Quilcace. El Tesoro de la Zona Sur: proyecto Educativo Afrocolombiano, municipio de El Tambo. Agencia Suiza para el Desarrollo y la Cooperación COSUDE, Solidaridad Internacional Colombia, Embajada de España. 2012

COLBER DE ARBOLEDA, Vicky y MOGOLLON JAIMES, Oscar .Hacia la Escuela Nueva Programa Escuela Nueva y Universalización de la Básica Primaria .Santa Fe de Bogotá, Ediciones Programas Escuela Nueva. Bedout Editores 1990.

LÓPEZ PAZ Martha Teresa. Saber Pedagógico en el Cauca .Propuesta pedagógica para la enseñanza de las ciencias.

Cerón, Patricia; Rojas Alejandro TRIVIÑO Garzón Fundamentos de la Etnoeducacion Centro educación Abierta y Distancia Universidad del Cauca, Popayán Colombia 2002.