



Universidad
del Cauca

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

**“GASTRONOMIA AFRO PACIFICA EN GUAPI COMO ESTRATEGIA PARA
FORTALECER LA IDENTIDAD CULTURAL CON LOS NIÑOS Y NIÑAS DEL
GRADO TERCERO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA TÉCNICO AGRÍCOLA
FRAY LUIS AMIGÓ SEDE ESCUELA RURAL MIXTA JOANICO”**

Presentado por:

EDUAR JAVIER IZQUIERDO LERMA

ASESOR

Luis Fernando Estrada Escobar

**Trabajo de grado presentado como requisito para obtener el título de
Licenciado en Etnoeducación**

Popayán, noviembre de 2014

TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN

1. CONTEXTUALIZACIÓN	5
1.1. Caracterización del municipio de Guapi	5
1.2. Contextualización del corregimiento de Limones	6
1.3. Contexto histórico de la comunidad de Joanico.	9
1.4. Institución Educativa Técnico Agrícola Fray Luis Amigó	11
1.5. Los niños y las niñas del proyecto	14
2. CONTAR LA EXPERIENCIA	16
2.1. Propuesta pedagógica	16
2.2. Puesta en escena	20
2.2.1. Tema 1. Las comidas y alimentos afroguapireños	23
2.2.2. Tema 2. Formas de producción afroguapireñas	30
2.2.3 Tema 3. Comunicar lo aprendido	33
2.2.4 Tema 4: día de la afrocolombianidad	35
2.3. Materiales didácticos	36
3. APRENDIZAJE Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS	39
3.1. Logros	39
3.2. Dificultades	41
3.3. Orientaciones pedagógicas	41
Bibliografía	43

INTRODUCCIÓN

Esta sistematización nace de la problemática observada en la institución, pues niños y niñas presentan una falta de conocimiento acerca de su identidad cultural, reflejada particularmente en su falta de conocimientos sobre la gastronomía propia.

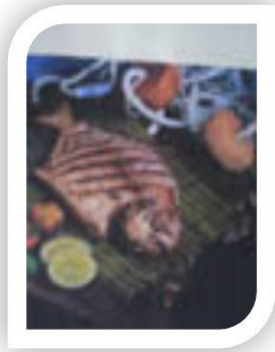
De esta manera surge la propuesta de trabajar una propuesta pedagógica etnoeducativa que permitiera fortalecer las identidades culturales de los niños y las niñas del grado tercero de la sede Joanico que la vereda del mismo nombre, la gastronomía, entonces es asumida como unas representaciones materiales de nuestro legado cultural afrodescendiente y a través de ella se comuniquen y pervivan muchos de los saberes propios de las comunidades negras del sur del pacífico.

El texto se divide en tres apartados, en el primero presento una contextualización problematizadora, dando cuenta de las características del municipio, el corregimiento, la vereda y específicamente la sede la institución y los niños y las niñas que participaron del proyecto. En esta enfatizo en las características que me llevaron a considerar que este tema podría convertirse en un pretexto y motor para fortalecer las identidades culturales.

En el segundo realizo una descripción detallada de la propuesta pedagógica etnoeducativa que diseñe a partir de la información recogida en la caracterización, mostrando su estructura organizativa y los elementos que desarrolle, también analizo los alcances de algunas de las actividades realizadas y los materiales didácticos empleados.

Finalmente, en el tercer apartado, hago un análisis de los aprendizajes que me posibilitó esta experiencia y de las formas como puede aportar a los procesos formativos de etnoeducadores y de docentes en general.

Proyecto Pedagógico Etnoeducativo



Archivo personal, 2014. Imágenes recetario afropacifico

1. CONTEXTUALIZACIÓN

Hablar del contexto cultural y natural en el cual desarrolle el Proyecto Pedagógico Etnoeducativo (PPE), es una manera de acercar a las personas de otros contextos a las dinámicas y realidades del pacífico, en este apartado pretendo mostrar esos elementos que desde la fundación misma de estas poblaciones han llevado a su configuración particular desde las cosmogonías afrodescendientes.

1.1. Caracterización del municipio de Guapi

Guapi fue fundado en el año de 1727 por Manuel de Valverde, este Municipio se encuentra ubicado en el sur occidente del departamento del Cauca; su temperatura aproximada es de 29 grados centígrados, tiene una población de 32000 habitantes y la mayoría de las personas son del grupo étnico afrodescendiente. Para transportarse de un lugar a otro del municipio se debe hacer a través del aire o del agua, pues no cuenta con carreteras que comuniquen los diferentes corregimientos, y en la cabecera municipal la mayoría de las calles están sin pavimentar o con un pavimento muy deteriorado.

En lo educativo cuenta con cuatro colegios y cinco escuelas, es importante resaltar que cuenta con la Escuela Normal Superior La Inmaculada, encargada de formar a los y las docentes de la región desde hace más de medio siglo. Hay también algunas organizaciones de mujeres que trabajan artesanías y otras que trabajan la siembra de chillangua, orégano, poleo, entre otras plantas condimentarias que cultivan en las azoteas tradicionales alrededor de las casas. Este municipio se encuentra identificado como pueblo de poetas y de variedades gastronómicas.

Las fiestas que más se tienen en cuenta son las del 8 de diciembre, el 25 y 28 del mismo mes, la semana santa, el día de la afrocolombianidad, el día de la abolición de la esclavitud, de las madres, etc. En su aspecto cultural, el trabajo

más predominante ha sido y es la pesca artesanal, otros trabajos tradicionales son la agricultura, la minería y la cacería.

A nivel organizativo, cuenta con cinco consejos comunitarios, cada uno de ellos corresponde a uno de los ríos del municipio.

1.2. Contextualización del corregimiento de Limones

La caracterización que se presenta a continuación se hizo con base en el Proyecto Educativo de la Institución Técnico Agrícola Fray Luis Amigo.

Reseña Histórica:

El hombre del Pacífico, es hombre de mar, por esta razón muchas de las comunidades se encuentran ubicadas en lugares cerca al mar, para desarrollar a cabalidad su principal actividad económica; la pesca, como sucede con Limones. Esta tierra de pescadores desde su fundación albergó personas de diferentes procedencias, llevándolos a construir pequeños ranchos para almacenar sus provisiones e instrumentos de pesca, que al mismo tiempo les servían de vivienda.

Limones fue fundado por el pescador Santos Cuero, oriundo de San Antonio de Guajui (ubicado sobre el río Guajui). Luego fueron llegando otros pobladores como Marino Minota y Luis Francisco Vidal.

Durante la guerra de los mil días en esta localidad había un retén donde estaba con frecuencia un barco de la armada nacional de nombre Boyacá con el fin de controlar la entrada y salida de las embarcaciones. Después de la guerra llegaron las familias: Rodríguez, Payán, Montaña, Rengifo, Banguera y Quiñones.

Los habitantes mencionados anteriormente eran nativos de San Antonio de Guajui, estos construyeron sus ranchos en el lugar denominado la Poza, la quebrada de Querubín y quebrada del Rosario. Actualmente, estas quebradas las utilizan para la pesca con anzuelo y para la siembra de cultivos de pan coger y no para viviendas.

Ubicación Geográfica:

Limones limita al norte con la vereda El Carmelo, al sur con la vereda Quiroga, al oriente con la vereda Juanico y al occidente con las montañas de Guapi Viejo. Con una topografía plana, donde se encuentra el caserío y la parte alta donde se encuentra la iglesia, el cementerio y parcelas de los habitantes de Limones. El río constituye para los habitantes de esta localidad fuente de vida y comunicación.

Aspecto económico:

Los pobladores de este corregimiento se dedican a diferentes actividades como la pesca, la cacería, la minería y la agricultura. La pesca ocupa el primer renglón en la economía y se exportan al interior y exterior especies como el camarón titi, tigre y el langostino, la pomadilla nacional y pescado de alta calidad, como el gualajo, pargo rojo, ñato y bagre.

En cuanto a la agricultura, se cultiva el coco en gran escala; también el arroz, plátano y maíz. De otro lado, se crían animales como gallinas criollas, patos y cerdos; y para completar sus ingresos las personas elaboran artesanías o se trabaja la minería, especialmente de oro.

Aspecto político:

En un principio la comunidad era administrada por un inspector de policía y su secretario, quienes se encargaban de velar por la buena marcha de la comunidad. A partir de la nueva Constitución Política se les denominó corregidores, dándoles a los alcaldes la facultad de nombrarlos. Luego, a partir del artículo transitorio 55 de la Constitución surgió la ley 70, la cual contempla la creación de los CONSEJOS COMUNITARIOS, haciendo las veces de alcaldías menores, realizando gestiones en beneficio de las comunidades que los integran ante el gobierno local, departamental y nacional.

Aspecto social:

En la comunidad hay instituciones que están al servicio de la misma y que desempeñen un papel importante, beneficiando a los pobladores, entre estas instituciones se citan el Instituto Colombiano de Bienestar Familiar y la Asociación de mujeres y Asociación de pescadores.

Últimamente se ha vinculado el programa Familias en Acción con el acompañamiento de la red Juntos presidido por Acción Social de la Presidencia de la Republica, además hace presencia la E.S.E. (Empresa Social del Estado) mediante el nombramiento de una enfermera que atiende casos en primeros auxilios a los habitantes del corregimiento de Limones y veredas cercanas.

Aspecto cultural:

Los habitantes de las diferentes comunidades de Limones en parte conservan todavía sus costumbres, tradiciones, mitos, leyendas y folclor. Existen grupos culturales encargados que estas no se acaben y pasen de generación en generación.

La gran mayoría de los habitantes profesan la religión católica, aunque existe presencia de otras religiones. Además de las fiestas patronales en agosto, se celebra el 8 de Diciembre, la Navidad, Año Nuevo y la Semana Santa.

Entre las costumbres que continúan vigentes están los chigualos, los velorios, la medicina tradicional practicada por sobanderos, 'remedieros', parteras y curanderos.

Las comidas típicas de esta localidad como en la mayoría de los pueblos del Litoral Pacífico sur colombiano son: el tapao de pescado con plátano verde, banano o papa china; el encocao de jaiba o cangrejo; arroz con coco; sudado de piangua, camarón, arroz guacho con almeja o pescado seco, chorga y seviche de camarón y como aperitivo empipao que se prepara con agua de pipa (coco) y pulpa que se licúa con leche y azúcar.

Sin embargo, algunos problemas que se viven tienen que ver con el hecho de que hay expresiones folclóricas que han ido desapareciendo debido a la

influencia de otras culturas y a la emigración de los habitantes hacia el interior del país, quienes al regresar traen consigo otras costumbres.

También se destacan casos de inestabilidad familiar debido a la falta de compromiso de los padres y la solidez entre parejas; existen casos de madresolterismo que hacen que las futuras madres abandonen temprano el estudio y no pueden continuar porque tienen que atender su obligación.

Las familias en estas comunidades son mixtas es decir viven con abuelos, mamas, tíos, primos en una misma casa porque las jóvenes tan pronto tienen los hijos, los dejan con los padres y emigran a la ciudad en busca de mejores oportunidades pero muchas veces no ven logrado ese sueño.

Como problemática también se menciona la violencia intrafamiliar, la falta de valores, no hay esa formación del niño-niña en algunas familias y se refleja en la agresividad que manifiestan los estudiantes en las aulas de clases con sus compañeros y algunas veces hacia los docentes.

1.3. Contexto histórico de la comunidad de Joanico.

La comunidad de Juanico fue fundada en 1932, los primeros habitantes fueron: Aquilina Colorado, Norverta Vallecilla, Ismael Rodríguez, Filomena Solís entre otras personas. Estas personas vinieron de Sequionda y de San Francisco, aquí encontraron tierras fértiles que les servían para el cultivo de plátano, banano, arroz, maíz y que estaban mucho más cerca del mar para trabajar en la pesca tradicional.

En los primeros años vivían en una quebrada que la llamaron Joanico, en esa época celebraban las fiestas de la virgen del Carmen y la virgen de Las Lajas. El baile lo acompañaban con Bombo, Cununo y Guasa, los hombres tocaban y las mujeres cantaban y el baile lo llamaban cachipai. Por las condiciones fáciles de la pesca y el cultivo ésta comunidad se fue llenando de más gente.

Luego como la quebrada se secaba cuando el agua estaba baja, las personas no podían entrar ni salir, entonces se les ocurrió la idea de hacer las

casas a la orilla del río, para tener agua todo el tiempo. Así, si se presentaba algún inconveniente, por ejemplo si alguien se enfermaba, lo podían llevar a los médicos tradicionales rápidamente; en ese tiempo había sobanderos, parteras y curanderos de culebras.

Por otro lado, estas personas trabajaban con trueque, minga, mano de obra cambiada, unos pescaban, otros eran cazadores, agricultores y las mujeres 'mineaban' a batea y todos se ayudaban unos a otros. En este momento la comunidad de Juanico es una comunidad que viven de la pesca, la minería, la agricultura, la cacería, pero el 90% viven de la pesca.

Otra característica de esta comunidad era que las casas estaban construidas de chonta en las paredes y el piso y el techo de paja. En este momento las construcciones han cambiado; todas las casas son de madera y de zinc, hay 81 casas.

En los últimos años se ha perdido mucho la identidad cultural porque los niños y las niñas no tienen mayor conocimiento de sus ancestros, ni de sus prácticas religiosas y culturales, entonces las están dejando por fuera y apropiándose de otras culturas que no son nuestras.

De las personas mayores de 50 años de esta comunidad, el 80% no saben leer ni escribir, en este momento el 70% de los adultos han estudiado la primaria, y el bachillerato lo hacen por ciclos en educación para adultos en el municipio de Guapi.

Las mayores problemáticas que afrontan las familias tienen que ver con el desplazamiento durante los dos meses de vera que se quedan sin trabajar, es importante resaltar que esta información que presento aquí, como contextualización de la Vereda, fue contada por mayores y mayoras de la comunidad en conversaciones informales.

1.4. Institución Educativa Técnico Agrícola Fray Luis Amigó.



La Institución Educativa Fray Luis Amigó está ubicada en el corregimiento de Limones, llamada en un principio Centro Promocional Limones, fue fundada en 1983 por la hermana Esther Istmenia Carvajal de la comunidad Capuchina; tenía como misión el desarrollo a través de la educación y la evangelización.

Este centro durante tres años ofreció los niveles sexto y séptimo trabajando con modalidades de Carpintería, Modistería y Sastrería. En 1986 fue suspendido por deficiencia de estudiantes. Luego en 1992, inicia nuevamente su funcionamiento por petición de las Hnas. Capuchinas y la comunidad en general.

El 6 de Abril de 1995, la comunidad educativa asignó a este centro el nombre del colegio Fray Luis Amigó, como homenaje al fundador de las Hnas. Terciarias Capuchinas.

En 2004 se formaliza la fusión, no solo de la escuela Sagrado Corazón de Jesús y el Colegio Fray Luis Amigó sino también de las escuelas circunvecinas,

conformando así lo que hoy es la Institución Educativa Técnico Agrícola Fray Luis Amigo, formada además por las Escuelas Tangare, La Pampa, Joanico, Marco Fidel Suárez, Quiroga y Guayacán.

Recientemente, se hizo un análisis del colegio y se llegó al acuerdo que no se estaba cumpliendo con lo estipulado en su razón social, por lo que se procedió a cambiar y adoptar una que estuviera acorde con las necesidades de la comunidad y fue allí cuando pasó a llamarse Institución Educativa Técnico Agrícola Fray Luis Amigó, al mismo tiempo se abrió el camino para adquirir más y mejores recursos en bien del progreso tanto económico como académico de la institución.

- **Sede Escuela Rural Mixta Joanico**



Foto: Escuela Rural Mixta Joanico; Tomada por Eduar Javier izquierdo 2014

La sede de Joanico, se encuentra a una distancia de cuarenta (40) minutos de la cabecera municipal de Guapi, el recorrido es por el río. Limita al norte con el corregimiento de limones. Al oriente con la quebrada de Joanico, al sur con la vereda de la Pampa, al occidente con la quebrada de Codicia. El terreno de esta sede es quebrado húmedo y pantanoso, su clima es cálido.

Esta sede fue fundada en el año 1955 por monseñor José Aragón quien fue el que dio los primeros auxilios para hacer la escuela. Las paredes eran de madera, el techo de zinc y el piso de madera, tenía un solo salón y niños y niñas eran demasiados/as y no era suficiente para entrar a clase todos al mismo tiempo, entonces la comunidad de Joanico fundo otra sede al lado en el mismo año.

Las dos sedes las dividieron; una para estudiar los hombres y la otra solo mujeres, para evitar los embarazos y la que salía embarazada era retirada de la sede educativa; las dos sedes eran llamadas escuela nueva Joanico, recibiendo el mismo nombre que la comunidad.

La escuela que hizo la comunidad era de madera y el techo de paja. Luego unos políticos de la región; senadores como Juan José Chaux Mosquera, José Ignacio García y Aurelio Iragorri, con ayuda del alcalde municipal de Guapi, en ese momento, Jesús Francisco Castro Guerrero la construyeron de cemento y el techo de tejali, en el mismo sitio, en el año 1998.

Actualmente cuenta con cinco (5) salones, dos (2) baños, mide treinta dos (32) metros, esta sede pertenece a la institución Educativa Institución Educativa Técnico Agrícola Fray Luis Amigo del corregimiento de Limones con una distancia de diez (10) minutos en motor 15.

En esta sede se trabaja en la jornada de la mañana de 8 am a 12 pm, tiene noventa y nueve (99) estudiantes distribuidos en los grados primero, segundo, tercero, cuarto y quinto; es decir en la básica primaria, actualmente hombres y mujeres estudian en los mismos salones, a cada profesor le corresponde un grado.

Los profesores y las profesoras de esta sede no viven en la comunidad, se desplazan todos los días desde el municipio de Guapi. La sede cuenta con 5 profesores, todos son fijos es decir que son profesores nombrados de planta por concurso afro. En términos de otros servicios, la sede cuenta con un restaurante escolar, en el cual se cocina con leña, pero cada niño y niña trae tres rajas de leña semanalmente, además cada estudiante pagan 200 pesos en el restaurante escolar todos los días. Es importante resaltar que los alimentos que allí se brindan son productos traídos de otras regiones, y por esta razón no son representativos para los y las estudiantes, esto hace que crezcan pensando que el alimento ancestral es comida de pobres, que tiene poco valor nutricional y que no puede ser platos favoritos para una reunión de personas importantes.

1.5. Los niños y las niñas del proyecto.



Los niños y las niñas de la sede Juanico del grado 3^a, oscilan entre los 9 y 11 años. Se encuentran distribuidos en parejas; 6 hombres y 6 mujeres. Niños y niñas son nacidos/as y criados/as en esta comunidad.

La mayoría de ellos y ellas viven con sus padres y madres, otros con abuelos/as por problema de muerte y desplazamiento. No se reportan dificultades en el aprendizaje, les gustan mucho el juego y preguntan en las clases cuando no les queda claro el tema que se les está enseñando.

A los niños les gusta jugar fútbol y quieren ser famosos, también les gusta jugar neta, lleva, y bailar reggaeton. Mientras que a las niñas les gusta jugar yeimi, cantar, echar versos y jugar rondas. Los niños y las niñas del grado 3º aprendieron a nadar a los 6 años.

Se van solos a la sede educativa en embarcaciones pequeñas remando de un lado al otro por la orilla del río, niños y niñas se levantan temprano porque se tienen que ir desayunados y esperar a los y las docentes en la sede educativa, para no perder la primera hora de clase, dado que algunos/as deben recorrer entre 20 a 30 minutos para llegar a la sede, según el correr del agua.

Estos 12 estudiantes vienen a clases bien presentados, porque todos/as tienen el uniforme completo. Para ellos/as es importante presentarse adecuadamente vestidos a la institución educativa. Además estos niños y niñas les gusta hacer lo que sus padres y madres les dicen, son obedientes con sus familias, les gusta hacer mandados de un lado para el otro, les gusta bañar largo más o menos una hora cuando no tienen nada pendiente por hacer.

A niños y niñas en sus casas les gusta comer la comida que hacen sus familias, porque ya están acostumbrados a esas prácticas alimenticias, pero en la escuela se las cambian, quiero decir que en la casa consumen una clase de alimentos como tapao de plátano con pescado, sancocho de pescado, encocado de jaiba, sebiche de camarón, arroz con coco, jugo de naidi, de lulo, de borojo entre otros, mientras que en la escuela se las cambian por atún, espaguetis, lentejas, sardina y jugos como royal, maracuyá entre otros.

Las familias de estos niños viven de pan coger la mayoría de ellos son personas que salen a trabajar la pesca, la agricultura, la cacería, la minería y a los niños y las niñas son dejados/as en las casa con sus abuelos/as, mamá,

vecinos/as o con los hermanos/as más grandecitos, aunque estas familias son de estrato uno, es decir que tienen bajos ingresos económicos, lo único que no les hace falta es la alimentación.

Las niñas lavan ropa, ya saben preparar algunas clases de alimentos, como tapao de pescado, arroz con coco, y algunas saben destripar el pescado e identificar algunos nombres de ellos como pelada, gualajo, ñato, corvina, palometa, canchimala, entre otras.

Por su parte a los niños les gustan rajar leña y algunos saben también cómo se preparan varias clases de alimentos y saben identificar algunos recursos de agua salada como piangua, zangara, piacuil, camarón blanco, almeja, calamar y muchas clases de pescado y de agua dulce como el camarón monchilla, el cangrejo azul y pescados como sábalo, guacuco, biringo, mojarra ente otros, todos estos recursos culturales les sirven a los niños y las niñas como una de sus bases alimenticias del medio en que viven.

2. CONTAR LA EXPERIENCIA

Mi Práctica Pedagógica Etnoeducativa me permitió comprender las relaciones entre las estructuras escolares, los saberes ancestrales y el fortalecimiento de la identidad cultural a partir del reconocimiento de la cultura material e inmaterial, en este caso representada en la gastronomía. En este apartado muestro desde qué fundamentos pedagógicos desarrolle mi propuesta y la secuencia didáctica, finalmente analizo algunos de los logros alcanzados.

2.1. Propuesta pedagógica

Nombre: Gastronomía afro Pacífica en Guapi como estrategia para fortalecer la identidad cultural con los niños y niñas del grado 3 sede Joanico.

Objetivo general

Fortalecer la identidad cultural de los niños y las niñas del grado tercero de la Institución Educativa Técnico Agrícola Fray Luis Amigo sede Joanico a través del reconocimiento y rescate de la gastronomía afropacífica.

Modelo pedagógico

Esta propuesta pedagógica la trabajé desde los planteamientos del modelo sociocultural, pues las concepciones que plantea este modelo acerca de la enseñanza, del aprendizaje y del conocimiento están directamente relacionadas con las trabajadas en mi proyecto. Además, este modelo propone el fortalecimiento de las relaciones interpersonales con las personas que nos rodean, entonces por medio de este modelo motivé a los niños y las niñas de la sede Joanico del grado 3° para conocer más su entorno cultural, para solucionar los problemas que se presentan y así tener un aprendizaje significativo de su cultura para reflejarlo en la sociedad.

Por otro lado, le permite a los niños y las niñas tener un mejor conocimiento ancestral y relacionarlo con las otras culturas para adquirir unos nuevos aprendizajes culturales, los cuales les van a servir para desenvolverse en cualquier parte donde estén, por eso creo que este modelo fue el más apropiado para trabajar mi propuesta pedagógica porque todas las actividades que hicieron los niños y las niñas las continúan llevando a la práctica y se va extendiendo más la cultura, es decir cogiendo más fuerza y valor para relacionarse en la sociedad.

Por medio de este modelo logré que los niños y las niñas aprendieran a conocer cuáles son sus rasgos culturales, o sea a qué cultura ellos pertenecen, lo mismo a tener más conocimiento y conciencia sobre sus condiciones económicas, políticas y sociales. Por otra parte, este modelo les sirvió mucho a los niños y niñas porque ya saben identificar cuáles son los eventos culturales, a conocer las clases de alimentos que se dan en el pacífico afroguapireño, ya crean poesías, saben cómo se siembran algunos productos como yuca, papa china, plátano, tienen capacidad para elaborar cartas familiares, saben cómo se hace una azotea

y saben que existen otras culturas y que cada una de ellas tiene su cosmovisión, sus costumbres, es decir su manera de ver el mundo.

Esta propuesta la concreté a través de un conjunto de temas, que me permitieron articular las actividades para alcanzar los objetivos específicos del proyecto. Para dar una idea general de la estructura organizativa de la propuesta presento a continuación el listado de los temas y los subtemas, con las actividades a través de los cuales los desarrollé y los objetivos trabajados con cada uno de ellos:

TEMAS	SUBTEMAS	ACTIVIDADES	OBJETIVOS
Las comidas y los alimentos afroguapireños	Productos del Pacífico afroguapireño	<ul style="list-style-type: none"> • Presentación de imágenes con productos de diferentes regiones. • Clasificación y selección de los productos de la región y sus nombres. • Lectura oral receptiva del cuento “don Manuel”. • Sopa de letras de los productos de la región. • Representación gráfica de los productos que tienen cerca de su casa 	Identificar los productos del pacifico sur afro Guaireños
	Las comidas preferidas en el pacifico	<ul style="list-style-type: none"> • Hablar de los alimentos del pacifico. • Mostrarles el listado de los alimentos del pacifico. • Escritura de los alimentos del pacifico afro Guapireño que más les gusta. • Poemas por el practicante que mencionan algunos alimentos del pacifico. • Cada cual dice lo que comen en sus casas. 	Identificar cuáles son los alimentos del pacifico para valorar lo propio
	Los alimentos del Pacífico afroguapireño	<ul style="list-style-type: none"> • Hablarles de los alimentos del pacifico afro Guapireño. • Los estudiantes dicen para qué nos sirven esos alimentos, por qué son importantes y cuáles de estos 	Apropiación de los alimentos del pacifico afro descendiente

		<p>se consiguen alrededor de sus casas.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de un recetario de comidas que se preparan con esos alimentos. • Identificación de cuáles son los del pacífico. 	
Formas de producción afroguapireñas	Las azoteas	<ul style="list-style-type: none"> • Hablar sobre qué es una azotea y comentar si tienen en su casa esta forma de cultivo. • Observación de una azotea. • Elaboración y siembra de una azotea. 	Identificar como se siembre algunos cultivos propios del pacífico afroguapireño
	Siembra de cultivos como papachina, coco y plátano	<ul style="list-style-type: none"> • Diálogo con los niños y niñas partiendo de sus conocimientos previos sobre el tema. • Salida para observar cómo se siembran los cultivos. • Los niños y niñas practican la siembra. • Opiniones de los niños y niñas sobre la experiencia. • Aprendizajes en relación con este tema. 	Identificar como se siembre algunos cultivos propios del pacífico afro Guapireño
Comunicar lo aprendido	Qué comen los niños y las niñas de Joanico en la semana santa	<ul style="list-style-type: none"> • Los niños relatan lo que comieron en semana santa. • Diálogo sobre las comidas de semana santa que más les gustan y selección de aquellas que son propias de la zona. • Explicación sobre por qué se consumen estos alimentos en esta época. 	Identificar los recursos culturales etnoeducativos que comieron los niños en semana santa
	Contando a otras personas nuestras costumbres	<ul style="list-style-type: none"> • Hablar a los niños y niñas sobre la importancia de comunicarse por medio de cartas. • Enseñarles los pasos que se utilizan para hacer una carta y leer varios ejemplos. • Elaboración de cartas en grupos y en forma individual. 	Dar a conocer cuáles es la economía del pacífico sur y cuáles son sus expectativas que tienen,

		<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de una carta para estudiantes de Popayán. 	de donde vienen y como viven
Día de la afrocolombianidad		<ul style="list-style-type: none"> • Reconocimiento de algunos personajes afros que son de Guapi como Alfredo Vanin, pastor castillo, Helcias Martan Gongora, Raquel Portocarrero etc. • Enseñanza de inventar poesías. • Recitar poesías por ellos mismo, por el practicante, echar cuento y verso. • Hablarles de ese día y porque es importante. • Comida hecha por los niños y niñas, practicante de aula, arroz con coco y sudado de camarón. 	Identificar algunos personajes afros que han sido importantes en el género literario

2.2. Puesta en escena

Trabajé con los niños y las niñas del grado tercero de la Institución Educativa Técnico Agrícola Fray Luis Amigo sede Escuela Rural Mixta Joanico el proyecto sobre la gastronomía afropacífica en Guapi como estrategia para fortalecer la identidad cultural de estos niños y niñas, de manera que ellos y ellas puedan identificarse con su cultura y reconocer los saberes ancestrales que hay en su comunidad. La idea era que los pudieran poner en práctica y así lograr mantener las costumbres tradicionales, mantener estos saberes y lograr que no se pierdan ni sean diluidos en la sociedad global.

Fortalecer este tipo de saberes en niños y niñas ayuda al reconocimiento y valoración de los recursos naturales del Pacífico afroguapireño, teniendo en cuenta que estos son las fuentes de vida y posibilitan las prácticas laborales que hacen y siguen haciendo nuestros padres y madres para nuestro mejor vivir tal como lo hemos hecho de generación en generación. Reconocer estos recursos y sus formas de obtenerlos puede ayudar para no consumir constantemente

alimentos procesados traídos de otras regiones como atunes, salchichas, jamonetas, frutiños, que no poseen el mismo valor nutricional que tienen los productos de la región.

Mi práctica estuvo orientada por tres conceptos que a modo de categorías me ayudaron a organizar e interpretar la experiencia; identidad, cultura y currículo. A continuación presento cómo comprendí cada uno de ellos y cómo los desarrollé durante las actividades trabajadas con los y las estudiantes.

- **LA IDENTIDAD CULTURAL**

Yo entiendo que el concepto de identidad no es natural, sino que la persona la adquiere en el medio en que se relaciona a través de las prácticas culturales que se dan en ese lugar, más que todo el diálogo; es decir que la identidad es construida por las personas en la interacción con el contexto social. Stuart Hall (1996) dice que la identidad toma de los recursos de la historia, la lengua y la cultura, y se constituye dentro de las representaciones. Esto quiere decir que cada una de las personas se identifica de acuerdo a la cultura de donde viene; en otras palabras todos los individuos no poseemos la misma identidad porque no vivimos en el mismo lugar, no tenemos las mismas prácticas alimenticias, de baile, ni cosmovisión, ni ritos fúnebres, etc.

- **CONCEPTO DE CULTURA**

Para mí la cultura es la que le permite al ser humano identificarse con lo que hace y saber de dónde viene, es decir es la identidad de un pueblo en su forma de vivir cosmovisión, la manera de ver el mundo en sus conocimientos, ideas tradicionales, además todo lo que las personas hacen es cultura.

Según Hannerz (1999) la cultura se aprende en la vida social y es un sistema de significado diferente en cada grupo y los grupos pertenecen a un territorio, sin embargo dice el autor podemos considerar la cultura como algo integrado y coherente.

Para tratar de solucionar la problemática que presentaban los niños y las niñas de la escuela Nueva Juanico acerca del desconocimiento de la gastronomía afro Pacífica en especial la del municipio Guapi Cauca, trabajamos varias actividades que disminuyeran el problema detectado, y de este modo tuvieran un amplio conocimiento y valoración de todo lo aprendido poniendo en práctica en sus quehaceres cotidianos.

- **CONCEPTO DE CURRÍCULO**

Para mí el currículo es el que le permite a las personas transformar la enseñanza para fortalecer los saberes culturales y así tener un aprendizaje contundente, eficaz de acuerdo con lo que el o la docente desea enseñar, donde le permite a los y las estudiantes tener muchas habilidades y ser más creativos para tener un mejor desempeño y reflejarlo en la sociedad, solucionando los problemas que se presenten.

Stenhouse (2003) plantea el currículo como una forma de trabajo colaborativo, mostrándolo como instrumento para la transformación de la enseñanza y la acción pedagógica por medio de la investigación de la misma práctica; para el autor el currículo constituye un cuerpo complejo, pues expresa toda una visión de lo que es el conocimiento y el proceso de educación, un marco donde los y las docentes puedan desarrollar nuevas habilidades.

En mi experiencia el trabajo con respecto a este concepto se ve reflejado en los conocimientos contextuales que introduje en el currículo, pues tome de los saberes de personas de la comunidad; desde niños y niñas hasta líderes y lideresas; para complementar la propuesta curricular y dar otro lugar a esos saberes que han estado por fuera de las aulas de clase por siglos.

Para contar la experiencia desarrollada, las actividades las agrupe en tres grandes temas; la comidas y los alimentos afroguapiños, formas de producción afroguapiñas y comunicar lo aprendido; a su vez cada uno de estos temas cuenta con unos subtemas (que se pueden apreciar en el cuadro anterior) y estos están relacionados directamente con las actividades, esto es, las actividades dan

cuenta de los subtemas y los temas seleccionados para trabajar en el proyecto con los niños y las niñas para fortalecer sus identidades culturales.

2.2.1. Tema 1. Las comidas y alimentos afroguapireños.

Bajo este tema agrupé las actividades trabajadas a partir de la exploración sistemática y analítica de los principales productos que se consumen y las formas de preparación que se dan en la comunidad de Joanico.

- **Subtema 1:** Productos del pacifico afroguapireño.

En este subtema trabajé las siguientes actividades:

- Presentación de imágenes con productos de diferentes regiones.
- Clasificación y selección de los productos de la región y sus nombres.
- Lectura oral receptiva del cuento “don Manuel”.
- Sopa de letras de los productos de la región.
- Representación gráfica de los productos que tienen cerca de su casa

Para iniciar el tema, les hablé de las comidas del Pacífico, explicándoles que son unas comidas especiales y aptas para el cuerpo humano, para que crezcan sanos/as y fuertes; además, que son las que nos representan como variedades alimenticias de nuestra región.

Para comprender qué sabían los niños y las niñas sobre este tema, les presenté una cartulina con dibujos de productos del medio y de afuera. Esta actividad me permitió identificar que ellos y ellas tenían un vacío sobre los alimentos del Pacífico, porque no sabían cuáles eran algunos alimentos nuestros y los confundían con los de otras regiones o adivinaban cuáles podrían ser, por ejemplo algunos/as decían que las comidas del Pacífico eran carne, lentejas, arroz, promasa, huevo, atún, sardina, pero todos estos productos son de otras regiones.

De acuerdo a las explicaciones sobre nuestras comidas los niños y las niñas elaboraron un listado de comidas del Pacífico y hablaron sobre sus platos

favoritos, los que consumen en sus casas. Así, ellos y ellas conocieron, clasificaron y seleccionaron qué clase de alimentos son los que nos identifican como afroguapireños y de esta manera pudieron ir adquiriendo un mejor aprendizaje de su entorno y tener presente las cosas que se dan en su medio, practicándolas y poniéndolas a producir, diciendo además los nombres de cada uno de estos alimentos.

Para complementar esta estrategia, me inventé y les leí la ‘Historia de don Manuel’, para que ellos se dieran cuenta de la importancia de nuestra gastronomía.

“LA HISTORIA DE DON MANUEL

Don Manuel y su familia vivían hacía muchos años en el río Guapi. A él y a su mujer les gustaba mucho cultivar la tierra para su alimentación, ellos cosechaban maíz y arroz, también sembraban papa china, caña plátano, coco y chontaduro. Mientras crecían sus cultivos iban a pescar al río, agarraban pescados, camarón, jaiba entre otros, mientras sus hijos estudiaban, ellos se dedicaban al trabajo, preparaban los alimentos para que sus hijos encontraran comida hecha al regreso de la escuela. Los padres creían que lo que cultivaban y pescaban era muy buena comida para el desarrollo de sus hijos, porque no tenía químicos, así sus hijos crecían a su bellos gusto.

Vivían muy felices, como tenían sus cultivos comían lo que les daba su trabajo en la tierra y el río, preparaban arroz con coco papa china con pescado, sancocho de gallina; con el maíz hacían otaya, cazabe, birimbí, envuelto, cachin con la caña sacaban el líquido y chupaban, preparaban guarapo, biche en las noches paraban sus ollas de chontaduro.

La familia vivía de sus productos y así sacaron a sus hijos adelante y duraron mucho y les dejaron sus enseñanzas. Sus hijos siguieron el mismo camino porque ellos les gustaban mucho esta clase de alimentación balanceada con recursos propios.

Vivieron hasta muy viejos y nunca se olvidaron de su cultura.

Autor: Eduar Javier Izquierdo Lerma”

Al terminar, les pregunté qué enseñanzas les dejaba el cuento y ellos participaron diciendo lo que pensaban y que les había gustado. En seguida, les repartí a cada uno/a una sopa de letras con los nombres de los productos como plátano, maíz, pescado, coco, naidí, entre otros. Ellos y ellas buscaron las palabras y las encontraron, aunque les pareció difícil y al principio les expliqué cómo debían hacer para encontrarlas.

Para finalizar este subtema, cada uno dibujó de lo que tenía sembrado en su casa: papa china, mamey, plátano, coco, naidí; que son los productos que hay en casi todas las casas.

- Subtema 2: Las comidas preferidas en el pacífico.

Las actividades realizadas para este subtema fueron:

- Hablar de los alimentos del pacífico.
- Mostrarles el listado de los alimentos del pacífico.
- Escritura de los alimentos del pacífico afro Guapireño que más les gusta.
- Poemas por el practicante que mencionan algunos alimentos del pacífico.
- Cada cual dice lo que comen en sus casas.

Para comenzar el tema de las comidas preferidas en el Pacífico, nuevamente converse con los y las estudiantes haciendo un recordatorio de lo enseñado en la clase anterior y note que algunos adquirieron conocimientos pero también a otros les faltaba aprender cuáles son las comidas afroguapireñas. Para reforzar el aprendizaje les llevé un listado con todos los alimentos propios de la región para que los conocieran, después de leerlos y conversar sobre esos alimentos escribieron sus nombres en el cuaderno. Hay que decir que aunque ellos sí conocían los alimentos, no sabían que eran de nuestra región, por esto fue importante volver a hablarles sobre los alimentos afroguapireños, luego, ellos y ellas seleccionaron sus preferidos y los describieron sus cuadernos. Después de

escribir estas comidas, les leí unos poemas escritos por Carmen Naranjo, y Eliza Chavi, habitantes de Guapi.

SOMOS LO QUE COMEMOS

EN COLOMBIA TENEMOS UNA GASTRONOMÍA MUY VARIADA Y RICA EN PLATOS, SABORES Y COMBINACIONES.

REGIÓN PACIFICO

LA COMIDA

*LA COMIDA ES MUY SABROSA
NADIE LO PUEDE NEGAR
QUIÉN DE USTEDES NO HA COMIDO
UN SANCOCHO O UN TAMAL.
AQUÍ EN GUAPI REALIZAMOS
ENCOCAOS SIN IGUAL
CON JAIBA, TOYO O PESCADO
CANGREJO DE BARRO O MAR.
NUESTRA COMIDA ES MUY PURA
POR ESO SOMOS PILAS
CON GANAS DE TRIUNFAR.*

*SOMOS RICOS EN ESPECIES
TENEMOS GRAN VARIEDAD
EN LA TIERRA Y EN EL AGUA
LA COMIDA SIEMPRE ESTÁ.*

*NUESTRO PACIFICO ES RICO
LA PESCA NO HA DE FALTAR
BASE DE LA ECONOMÍA
DE ESTE LINDO LITORAL.*

*DESDE PEQUEÑOS SABEMOS
UN PESCADO DESTRIPAR
AMILANDAMOS EN LUNA
PÁ PODERLOS DEGUSTAR.*

*ANTE NUESTROS ABUELOS
PRODUCÍAN PAN COGER
AHORA SOLO COMPRAMOS
DE AFUERA PARA COMER*

*VALOREMOS LOS PRODUCTOS
QUE EN LA TIERRA SIEMPRE ESTÁN
YA QUE SI ESTOS SE TERMINAN
SE EXTINGUE LA HUMANIDAD*

*CON ESTO REFLEXIONAMOS
NO SE LES VAYA A OLVIDAR
QUE EN NUESTRA COSTA TENEMOS
DE TODO PÁ DEGUSTAR*

Autora: Carmen Naranjo

MI ESCUELA LITORAL

*Los recursos de río y mar
Decidieron estudiar
Y se matricularon todos
En la escuela litoral*

*Se pusieron uniforme
Tramaron lápiz y cuaderno*

*Y puntuales navegaron
Por los ríos y los esteros*

*El pargo toco campana
La corvina llamo lista
El profesor era el tolo
El calamar hacia entrevista*

*El mochilla suma
La jaiba escribe y lee
Canchimala toca marimba
Y la piangua habla inglés*

*El cangrejo ya dibuja
La almeja sabe rezar
El piacuil protege las plantas
Y el caracol sabe danzar*

*Y así los recursos
Terminaron de estudiar
Y llevaron su progreso
A su rio y a su mar*

Autora: Profesora Eliza Chavi

Después de escuchar los poemas, hablamos de la comida del Pacífico y ellos contaron sus experiencias acerca de lo que sabían y de lo que acostumbran comer en sus casas.

- Subtema 3. Los alimentos del pacifico afroguapireño.

Las actividades realizadas para desarrollar este subtema, fueron:

- Hablarles de los alimentos del pacifico afro guapireño.
- Los y las estudiantes dicen para qué nos sirven esos alimentos, por qué son importantes y cuáles de estos se consiguen alrededor de sus casas.
- Elaboración de un recetario de comidas que se preparan con esos alimentos.
- Identificación de cuáles son los del pacifico.

Para desarrollar esta actividad comenzamos hablando sobre los alimentos de nuestra cultura, sobre la importancia de ellos porque nos permiten mantener una buena salud y nos identifican. Los estudiantes dijeron que los alimentos son importantes porque permiten tener el cuerpo en buen estado, ayudan a concentrarse más en lo que se está haciendo, como en las clases y además, se mantiene bien nutrida la persona. Después hablaron sobre los que se consiguen alrededor de las casas y mencionaron otra vez el plátano, la papa china, naidí y coco.

Al trabajar este tema con ellos y ellas acerca de los alimentos propios del pacifico, este conocimiento continúa y se hace inolvidable y se transforma de generación en generación, así niños y niñas lo aprovechan en sus comidas para que crezcan sanos y fuertes, y tengan pan coger cada uno/a en sus viviendas.

Otra actividad, de las que realicé con respecto a este tema, fue la elaboración de un recetario, en el que se indica la preparación de ciertas clases de comidas. Con el recetario les mostré a niños y niñas qué ingredientes se deben aplicar para preparar algunas de nuestras comidas tradicionales.

Un ejemplo de las recetas, que trabajamos en el recetario fue el encocado de jaiba: primero, se lava la jaiba; después se pone a hervir y se le echa plátano; encima se echa se le pone cebolla, sal, cilantro, ajo y, por último, se le añade leche de coco y ya en 5 minutos se puede bajar y comer.

Otra comida tradicional que trabajé con el recetario fue la del pescado frito: después de destripar y lavar el pescado, se le echa limón, sal y si quiere, se le

echa harina para que no se pegue en la olla; se pone a calentar el aceite más o menos durante 3 minutos y luego se fritan el pescado.

Otra de las recetas fue sebiche de camarón: para comenzar se pela el camarón, se le echa sal y se pone a cocinar; luego se baja y se le añade mayonesa, salsa de tomate, cebolla y limón.

Arroz endiablado: se cocina en una olla grande, en la cual se echa las dos clases de cebolla y ajo, leche de coco, color y se deja que se reduzca un poco la preparación, para agregar después los frutos del mar como jaiba, pescado, almeja, chorga, cangrejo entre otros; dejarlo cocinar más o menos 8 minutos y echarle el arroz. Revolverlo hasta integrar muy bien el arroz con la preparación anterior y servir caliente acompañado de patacones, plátano verde o papachina.

El guarapo: se corta la caña y se lava, se muele la caña en el trapiche, luego se echa el líquido en una galoneta o en una olla grande y se deja añejar durante más o menos 3 días; luego está listo para tomarlo.

Por medio de este recetario los niños y las niñas prestaron más atención en las clases y recordaban mejor la información, porque les estaba mostrando cómo se prepara cada uno de estos platos favoritos, y ellos y ellas pudieron llevar esos conocimientos a la práctica y a experimentarlos cuando se les presente la oportunidad.

2.2.2. Tema 2. Formas de producción afroguapireñas.

En esta parte trabajé con los niños y las niñas lo relacionado con la siembra, teniendo en cuenta que ellos y ellas manifestaron que no sabían cómo se cultivaban los productos tradicionales de la alimentación afroguapireña, entonces, trabajamos alrededor de dos subtemas: las azoteas y la siembra de cultivos como papachina, plátano y coco.

- Subtema 1: Las azoteas

Para hacer las azoteas, hicimos tres actividades:

- Hablar sobre qué es una azotea y comentar si tienen en su casa esta forma de cultivo.
- Observación de una azotea.
- Elaboración y siembra de una azotea.

Iniciamos el tema de las azoteas, hablando sobre si conocían esta forma de cultivo y si lo tenían en sus casas, después salimos del aula para observar una azotea y para entender para qué sirve, también para que tuvieran conocimiento sobre esta y les sirviera como ejemplo para el fortalecimiento de nuestra cultura llevándola a la práctica. Los niños y niñas dijeron que algunos/as en sus casas sí tenían azoteas y las mamás cuando están preparando los alimentos, les echan esos aliños más que todo al sancocho de pescado y de gallina.

Otros dijeron que en sus casas no tienen azoteas y el aliño que utilizan para preparar sus alimentos es el caldo de gallina Maggi de la multinacional Nestle, color y trisason, todos ellos productos industriales. Entonces, los sensibilicé diciéndoles que esta era la guía para que todos y todas hicieran azoteas en sus casas y que le dijeran a sus familias que les ayudaran para que se libran de estar comprando esos aliños, sabiendo que los pueden tener en sus casas y son mas especiales y aptos para la preparación de alimentos.

Después de observar la azotea, decidimos hacer una para la escuela. Para empezar cortamos unos palos y los clavamos en la tierra, pues las azoteas no se hacen a ras del suelo; en seguida trajimos tierra apta para 'pegar' los viveros, con plantas como orégano, albaca, poleo, entre otras y tendimos un potrillo en los palos echamos la tierra y regamos las semillas.

Niñas y niños quedaron muy contentos/as y con gana de trabajar este tema para llevarlos a la práctica. Estas actividades fueron importantes porque les quedó como guía de trabajo y así pueden ir conociendo más las clases de recursos que hay en el medio y utilizarlos para un mejor vivir, reconociendo y valorando los cultivos propios, además, les quedo como recuerdo y experiencia, y para la producción de alimentos en sus casas.

- **Subtema 2. Siembra de cultivos como papachina, coco y plátano.**

Actividades:

- Diálogo con los niños y niñas partiendo de sus conocimientos previos sobre el tema.
- Salida para observar cómo se siembran los cultivos.
- Los niños y niñas practican la siembra.
- Opiniones de los niños y niñas sobre la experiencia
- Aprendizajes en relación con este tema.

Para realizar esta actividad con los niños y las niñas realizamos un diálogo acerca de los conocimientos previos en relación con los cultivos que sembramos, ellos y ellas decían que para sembrar una mata de plátano uno primero tala y luego procede a ejecutar la grieta.

Otros/as mencionaron que aunque sus padres y madres sí sabían sembrar, ellos y ellas no sabían hacerlo porque no le prestaban mayor atención a este tipo de actividad. Siendo así, los llevé a observar cómo se siembran los cultivos y cada cual dijo cómo le pareció la siembra de cultivos y para qué nos sirven estos productos.

Siguiendo con la manera tradicional como nosotros cultivamos, estuvimos con los niños y niñas sembrando algunos productos como la papachina, coco y plátano, con semillas tradicionales que llevé para esta ocasión. Esta actividad la trabajé porque quería que nuestros niños y niñas aprendieran cómo nuestros ancestros hacían esas clases de trabajo, para que ellos los fueran aplicando y se dieran cuenta que también lo pueden hacer y enseñarles a las demás personas para que nuestra tradición no se pierda y para que ellos y ellas vayan aprendiendo a defenderse en cualquier trabajo por sí mismos/as y conociendo las clases de alimentos que se dan en el Pacífico afroguapireño.

2.2.3 Tema 3. Comunicar lo aprendido.

El tema de comunicar lo aprendido, lo desarrollé para que los niños y las niñas comprendieran la importancia de la lectura y la escritura en el proceso de fortalecimiento de las identidades culturales, en la medida en que contar sobre nuestra gastronomía afroguapireña permite que otras personas comprendan la importancia de estas prácticas; de igual manera, al escribir sobre estos temas, ellos y ellas aprenden que así también se pueden transmitir los conocimientos de nuestra cultura.

- **Subtema 1. Qué comen los niños y las niñas de Joanico en la semana santa.**

Actividades:

- Los niños relatan lo que comieron en semana santa.
- Diálogo sobre las comidas de semana santa que más les gustan y selección de aquellas que son propias de la zona.
- Explicación sobre por qué se consumen estos alimentos en esta época.

Para desarrollar este tema lo primero que hice fue pedir a cada niño y niña un comentario acerca de las comidas que hicieron en semana santa, después, escribieron las clases de comida que consumen en esta época en sus casas y reuniendo todas las clases de comidas expresaron cuáles eran las que más les gustaban.

También hicimos una selección de cuáles de esas comidas son propias del Pacífico colombiano y cuáles no. Entre las comidas tradicionales mencionaron el pescado, arroz con coco y el tamal de camarón o de piangua; y entre las que no son de la zona, hablaron de los frijoles, lentejas, zapallo preparado como cabello de ángel. Para finalizar el tema, les expliqué sobre las comidas durante esta época, como la prohibición de comer carne, en cambio se puede comer pescado, arepas y se prepara arroz atollado.

Este lo trabajé para que los y las estudiantes tengan la oportunidad de ir conociendo los alimentos propios que consumimos en el Pacífico afroguapireño; por otro lado para que identificaran las clases de alimentos que son nuestros y se sientan bien por estarlos consumiendo.

Además, para que tuvieran un conocimiento amplio de que en el Pacífico también hay recursos importantes, que sirven para la alimentación y puedan dar a conocer en otros lugares, prácticas de nuestra forma de vida, diciendo que en su pueblo también tienen recursos naturales que son aptos para la alimentación.

Además, para que los niños y las niñas se den cuenta que los alimentos que son más necesarios para consumir en la semana santa, los tienen en su medio, como el pescado, los frijoles tapajeños, plátanos, tamales hechos de maíz con piangua, zangara, piacuil, entre otros.

- **Subtema 2. Contando a otras personas nuestras costumbres.**

Actividades:

- Hablar a los niños y niñas sobre la importancia de comunicarse por medio de cartas.
- Enseñarles los pasos que se utilizan para hacer una carta y leer varios ejemplos.
- Elaboración de cartas en grupos y en forma individual.
- Elaboración de una carta para estudiantes de Popayán.

Para iniciar este tema, les dije que la carta es importante ya que sirve para mandar noticias de un lugar a otro en forma escrita, lo mismo para contar su experiencia a otras personas. Después, les enseñé que las cartas deben tener la fecha y el nombre del emisor y el receptor y el lugar donde la hicieron. Entonces, leímos varias cartas en las que se mandaba distinta información, como por ejemplo, cuando un profesor solicitaba permiso porque necesitaba ir a estudiar.

Para realizar la práctica de este aprendizaje, niños y niñas elaboraron una carta de a dos, la cual leyeron y corrigieron las ideas para que quedaran claras.

También hicieron una carta individualmente, contando la experiencia que habían tenido al elaborar esta clase de textos.

Después les propuse que escribieran una carta para niños y niñas de la ciudad de Popayán, en la que les contarán cuáles eran las comidas que se preparan en semana santa. Para empezar, les entregué una hoja de papel para que la decoraran y después deberían escribir la carta, ya que primero hicieron un borrador contando lo que comieron en semana santa y lo corrigieron.

Al trabajar las cartas con los y las estudiantes me permitió ayudarles a que contarán su experiencia y darla a conocer a las demás personas, así como su historia, sus datos personales, dónde viven y cuáles son las clases de alimentos que ellos utilizan en semana santa. Además les sirvió a ellos y ellas para adquirir esos nuevos conocimientos y aprender a hacer cartas para así expresar todas esas ideas a las demás personas para que vayan teniendo conocimiento acerca de nuestras tradiciones gastronómicas.

2.2.4 Tema 4: día de la afrocolombianidad.

En vista que en esta sede no se celebraba el día de la afrocolombianidad, les expliqué este tema, a niños y niñas del grado tercero, para que tengan en cuenta que existe un día muy especial para nosotros/as y que nos representa como una fecha para rendir homenaje a la población nuestra, por sus aportes y sus derechos de ser libres para opinar o construir a partir de la conmemoración del 21 de Mayo de 1851, fecha en la cual se abolió la esclavitud en Colombia.

Para que ellos tuvieran aprendizaje y conocimiento acerca de este tema apliqué dos momentos:

En el primero, para darme cuenta qué sabían sobre el día de la afrocolombianidad, inicié con un diálogo entre todos acerca de este día para fortalecer la cultura y relacionarla con esta celebración, para mirar sus valoraciones y aprendizajes previos.

Esta actividad me permitió identificar que los niños y las niñas no tenían claro cuál era el día de la afrocolombianidad, porque me preguntaban: “profe, ¿qué día es ese?; otros decían: “es el día de las comidas”, “del baile”, “de los niños”, “de los ricos”, entre otras respuestas.

Entonces, en un segundo momento desarrollé las siguientes actividades para profundizar el aprendizaje:

- Reconocimiento de algunos personajes afro como Alfredo Vanin, Pastor Castillo, Sofonías Yacup y Helcias Martan Góngora.
- Recitar poesía por ellos mismos
- Enseñanza de echar poesía
- Diálogo alusivo a ese día por parte del practicante de aula.
- Elaboración de comida con las y los estudiantes, arroz con coco y sudado de camarón.

Más que todo les orienté este concepto mostrándoles cuáles son los grandes personajes afro descendientes que han hecho aportes en el género literario y gastronómico en Guapi, y que gracias a ellos y ellas somos conocidos/as como ‘pueblo de poetas’ y por la forma como vivimos y lo que comemos.

Con este aprendizaje sobre los valores de la afrocolombianidad, en el día de la celebración, los niños y las niñas hicieron un rescate de su identidad cultural por medio de platos típicos y poesías; de esta manera los niños y niñas crecen sabiendo que en su cultura también hay poetas y recursos alimenticios que nos van a identificar como afroguapireños.

Todos estos saberes tienden a hacer que los niños y las niñas sean personas acogedoras, valoradoras de su entorno, donde esos nuevos aprendizajes pueden ponerlos a producir para darlos a conocer a la sociedad y llevarlos a la práctica.

2.3. Materiales didácticos

Los materiales didácticos que utilicé en mi proyecto fueron: frisos, recetarios, además utilicé varias poesías que tienen que ver con la gastronomía afroguapireña.

Frisos: un friso es una especie de lámina para ilustrar un tema determinado como una secuencia y sirve para difundir una información o promocionarla. Para hacer un friso debe tener a mano cartulina (dependiendo de la cantidad de información o ilustraciones que se vaya a colocar), cinta, cordón decorado, perforador, pegante, marcadores, colores y todas las cosas que uno quiera colocarle para decorar y escribir.

Para empezar se coge una cartulina horizontalmente y se une, luego se pega de manera que la cinta quede verticalmente, o sea que las dos queden unidas, y así se va pegando toda la cartulina según la información o ilustración que se quiera colocar. Cuando se termina, se escribe la información o se pegan las ilustraciones en la cartulina. Este material lo utilicé para el cuento 'La historia de don Manuel'.

A los niños y las niñas les encanta y es una forma de centrar toda su atención en el momento de empezar a contar la historia, porque a medida que va avanzando ellos van viendo las imágenes de lo que se está contando y al final verán los buenos resultados, por eso es bueno contar los cuentos en forma de friso.

También trabajé con los niños y las niñas de Joanico una poesía como parte del tema 'Las comidas y los alimentos afroguapireños' que se llama *Los productos de mi región* escrita por Teodocia Montaña, y dice así:

LOS PRODUCTOS DE MI REGIÓN

AQUÍ SE COME NAIDI

LA PAPA CHINA Y EL CAMARÓN

SON PRODUCTOS DELICIOSOS

DE NUESTRA BELLA REGIÓN
EL ENCOCADO DE JAIBA
CANGREJO Y MUCHO MÁS
SOLO SE COME EN GUAPI
TIERRA DE AMOR Y PAZ
EL TAPADO DE CANCHIMALA
CON UN JUGUITO DE MIL PESO
SI TE LO COMES CALIENTICO
TE ALIMENTA HASTA LOS HUESOS
NO OLVIDES EL CHONTADURO
ES TAMBIÉN DE LA REGIÓN
CON UN POQUITO DE SAL
SE SIENTE HASTA MEJOR

Otra poesía que trabajamos, para disfrutarla y recitarla, fue la de Mi pueblo:

MI PUEBLO

ME SIENTO FELIZ, ME SIENTO ORGULLOSO
ME SIENTO CONTENTO DE ESTE PUEBLO HERMOSO
ES UN TERRITORIO LLENO DE ALEGRÍA
Y EN ÉL DESEO TERMINAR MI VIDA
AMO A MI FAMILIA, A MIS AMISTADES
Y A TODOS AQUELLOS QUE NO HACEN MALDADES

QUIERO SER EJEMPLO DE ESTA SOCIEDAD
Y DEJAR MI HUELLA EN MI LITORAL
YO SOY GUAPIREÑO ORGULLOSO ESTOY
AFRO COLOMBIANO SOY A MUCHO HONOR.

AUTORA: CARMEN NARANJO.

Estas poesías les permitieron identificarse y genero alegría para ellos y ellas cuando se las están recitando y les sirve como motivación y son coherentes con el tema que se les está enseñando.

3. APRENDIZAJE Y ORIENTACIONES PEDAGÓGICAS

Durante los encuentros que estuve con los niños y las niñas de la Escuela Rural Mixta Joanico enseñándoles a conocer más su cultura, ellos y ellas tuvieron un aprendizaje significativo, porque las clases que les orientaba eran apropiadas para conocer más de su contexto cultural. Además, estuvieron atentos y aprendieron cómo se preparan los alimentos del Pacífico afrocolombiano.

Por otro lado, comprendieron que en nuestro Pacífico afroguapiireño hay recursos muy importantes como coco, plátano, pescado y otros recursos que tenemos que valorarlos; también aprendieron a sembrar algunos cultivos que nos sirven para el sustento diario que nuestros ancestros los han tenido en uso como lo son papa china, yuca y otros muchos más. Aprendieron de esta manera, a conservar su cultura y a darle importancia a la gastronomía tradicional. También aprendieron a comunicar su experiencia y su cultura por medio de cartas, a echar poesías, es decir se reforzaron en el género literario; y lo más importante, aprendieron a autoconocerse como afrocolombianos.

3.1. Logros

- Logré que los niños y las niñas de la sede Joanico de 3 de primaria identificaran los productos del Pacífico afrocolombiano.

- Que conocieran cuáles eran los alimentos del Pacífico afro guapireño.
- Que supieran cuáles eran los alimentos favoritos o especiales para la semana santa, que consumen cada uno de ellos en sus casas con sus familias.
- Que aprendieran a hacer cartas para contar sus experiencias, sus aspectos económicos, políticos, sociales, culturales y cómo viven, cuáles son las clases de alimentos que consumen en sus viviendas, cómo se identifican.
- Que se apropiaran de los alimentos del Pacífico afroguapireño
- Que aprendieran a escribir poesías y recitarlas por ellos mismos
- Que aprendieran a sembrar los cultivos y a conocer los costos que tienen los recursos como pescado, coco, etc.
- Que las familias a través de sus hijos e hijas fortalecieran sus saberes sobre hacer azoteas para sembrar varias clases de viveros, que les servirán para el autoconsumo en sus casas.
- Que los niños y niñas le dieran importancia a los recursos propios y que los pusieran en práctica.
- Que los padres y las madres les enseñaran a sus hijos e hijas a conocer sus rasgos culturales.
- Que los y las docentes también les brinden a los niños y las niñas alimentos de su entorno cultural como: arroz con coco, sudado de pescado, raya y camarón.
- Que los niños y las niñas adquirieran muchos conocimientos ancestrales.
- Que los niños y las niñas fortalecieran la identidad cultural por medio del diálogo, recetario, friso y poesías; todo esto me sirvió para que nuestro niños y niñas cogieran amor por su cultura y tuvieran mejor conocimiento para valorarla.

3.2. Dificultades.

Las dificultades que tenía la institución era que los y las docentes siendo del Pacífico afroguapireño y teniendo tantos conocimientos ancestrales y experiencia de trabajo, no enseñaban a los niños y niñas nada del contexto cultural y tampoco a consumir los alimentos tradicionales sino aquellos traídos de otra región y no contar con los recursos propios que tenemos en el Pacífico guapireño, sabiendo que estos son más especiales para nuestra alimentación.

Otra de las dificultades se presentaba con las familias porque estando compuestas en su mayoría por pescadores y agricultores/as, no brindaban a sus hijos e hijas unos buenos materiales de apoyo para que fueran adquiriendo esos conocimientos ancestrales como conocer bien su entorno, valorar sus recursos propios, saber cuál es su identidad, conocer la historia de su cultura. Todas estas fallas han servido para que los niños y las niñas se sientan inferiores hacia las otras culturas y no logren adaptarse a lo que han tenido en su medio cultural.

3.3. Orientaciones Pedagógicas.

Una de las recomendaciones para el país es que se oriente la Cátedra de Estudios Afrocolombianos como una obligación en todas las sedes educativas desde la primaria hasta la universidad, y la universidad que le exija al gobierno libros etnoeducativos para que les de los recursos de tener la licenciatura de etnoeducación en todos los municipios de población afrocolombiana, para acabar con esta problemática que tenemos en las diferentes partes del país.

La institución educativa que capacite a los y las docentes, enseñándoles el concepto de etnoeducación para que ellos y ellas se lo apliquen a sus estudiantes en su elaboración de clase; y hacer eventos culturales con las familias y las comunidades. Más que todo los padres y las madres, sabiendo que son los primeros en brindarles educación a sus hijos e hijas, deben estar más pendientes de darles a conocer la importancia que tenemos en nuestro entorno cultural, hacer más prácticas etnoeducativas con sus hijos e hijas como reconocer con nombre propio las clases de alimentos, es decir a conservar su cultura y valorarla.

Para concluir quiero manifestar que en los 8 encuentros que estuve con niñas y niños, trabajé la identidad cultural, sensibilizándolos/as, poniéndoles a analizar y a comentar, cuál es la importancia que tienen los recursos propios que se consumen en sus viviendas.

Por otra parte les sustenté que todas las personas somos iguales sin importar sus rasgos fenotípicos, sino que vivimos en contextos diferentes, por esa razón uno tiene que adaptarse en cualquier medio pero sin dejar por fuera su cultura. Porque todas las culturas son importantes, pero tienen que reconocer su contexto cultural y saber de dónde vienen nuestros ancestros y trabajos que realizaban.

Además los llevé a observar algunas clases de trabajo y el resultado que se obtenía para el mantenimiento del sustento diario, al mismo tiempo los alimenté con el tema gastronomía, para que ellos identificaran cuáles son los recursos propios de nuestra región pacífica afroguapireña y fueran adquiriendo esos conocimientos ancestrales y los pusieran en práctica para que se reflejen en la comunidad.

Bibliografía

- Angulo Ochoa María Elizabeth. (1998). Visibilizando Tradiciones Guapireñas. Guapi, Cauca.
- Barriga, Frida y Hernández Gerardo. (2002). Estrategia docente para un aprendizaje significativo. México: Mc Grau Hill
- García Rincón Jorge Enrique (2009) Sube la Marea, Educación propia y Autonomía en los Territorios del Pacífico. Tumaco: Edimar
- Grimson, Alejandro. (2011). Los límites de la cultura. Crítica de las teorías de la identidad. Buenos Aires: Siglo XXI editores
- Ministerio de Educación Nacional. (2001). Cátedra de Estudio Afrocolombinos, lineamientos curriculares. Bogotá: Ministerio de Educación Nacional.
- Parra, Aldo Iván y Fuentes, Christian Camilo, “Currículo e Identidad: Entre la escuela y la cultura”, REVISTA CIENTÍFICA y tecnológica, Bogotá , agosto de 2013, páginas 714 – 717.