

**CONSTRUYENDO AUTONOMÍA ALIMENTARIA EN LOS ESTUDIANTES DE  
LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ GRADO CUARTO 02**

**ANA JOSEFA CADENA SOLÍS**



**UNIVERSIDAD DEL CAUCA  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES  
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES  
LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN  
GUAPI CAUCA, 2017.**

**CONSTRUYENDO AUTONOMÍA ALIMENTARIA EN LOS ESTUDIANTES DE  
LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA SAN JOSÉ GRADO CUARTO 02**

**ANA JOSEFA CADENA SOLÍS**

**Sistematización de practica pedagógica para optar al título de  
Licenciada en Etnoeducación**

**Director: LUIS ANTONIO ROSAS GUEVARA**



**UNIVERSIDAD DEL CAUCA  
FACULTAD DE CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES  
DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES  
LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN  
GUAPI CAUCA, 2017.**

Nota de aceptación

---

---

---

---

---

---

Firma de Jurado:

---

Firma de Jurado:

Guapi cauca, 9 diciembre de 2016

## **AGRADECIMIENTOS**

Agradezco a Dios por permitirme hacer realidad el cumplimiento de esta meta, por guiarme e iluminarme en los momentos más difíciles de mi vida, a mi familia, padre que desde el cielo me guía y me protege, en especial a mi mamá, María Solís Valencia que es el motor que me impulsa cada día a seguir adelante, a mis hermanos al amor de mi vida Ronald Alberto Torres quien me ha brindado todo su apoyo en este proceso, a todos mis profesores porque me han aportado grandes conocimientos y sabiduría durante todo este tiempo, al profesor Luis Antonio Rosas Guevara quien con su constancia y dedicación me permitió finalizar con éxito la culminación de este proceso, a mis compañeros de estudio de los cuales he aprendido mucho en todo el trascender de esta carrera educativa, a la Universidad del Cauca, al señor Gerardo Bazán.

## CONTENIDO

|  |           |
|--|-----------|
| <b>PRESENTACION</b> .....  | <b>8</b>  |
| <b>CAPÍTULO 1</b> .....  | <b>11</b> |
| 1.1 Guapi paraíso del Pacífico .....   | 11        |
| 1.2 San Pablo, el barrio de la Institución. ....   | 14        |
| 1.3 Un recorrido por la historia de la institución educativa .....                               | 15        |
| 1.4 El aula espacio de construcción de saberes.....  | 17        |
| <b>CAPÍTULO 2</b> .....  | <b>21</b> |
| 2.1 Retomando conocimientos ancestrales .....  | 21        |
| 2.2 La escuela como lugar de aprendizaje .....   | 23        |
| 2.3 Tema 1. Visibilizando los productos que se cultivan en nuestra región. ....                  | 23        |
| 2.4 Tema 2. Aprendiendo con los niños de las frutas de nuestra región.....                       | 28        |
| 2.5 Tema 3. Rescatando la alimentación tradicional de nuestras comunidades.....                  | 31        |
| 2.6 Tema 4. Descubriendo nuestra historia.....   | 35        |
| 2.7 Tema 5. Los niños reconocen lo de su territorio.....   | 37        |
| 2.8 Tema 6. La importancia de Moluscos y crustáceos en la alimentación tradicional               | 39        |
| 2.9 Tema 7. Hierbas condimentaria y platos típicos de la región. ....                            | 40        |
| 2.10 Tema 8. Costumbres ancestrales de nuestras comunidades .....                                | 43        |
| <b>CAPÍTULO 3</b> .....  | <b>46</b> |
| 3.1 La Etnoeducación y su implementación en nuestro contexto .....                               | 46        |
| 3.2 Saberes escolares y prácticas etnoeducativas .....   | 47        |
| 3.3 La Etnoeducación y la Cátedra en nuestro contexto .....                                      | 49        |
| 3.4 Rol de la mujer en la sociedad .....   | 52        |
| 3.5 Programas de alimentación alimentaria que se están desarrollando en el municipio de Guapi.54 |           |
| 3.5.1 PAE .....  | 54        |
| 3.5.2 PANES .....  | 55        |
| 3.5.3 IRACA.....   | 56        |
| 3.5.4 Construyendo capacidades rurales empresariales confianza y oportunidad.....                | 56        |
| 3.5.5 ILLEROS .....  | 57        |
| <b>RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS</b> .....   | <b>62</b> |

**BIBLIOGRAFÍA.....63**  
**ANEXOS .....64**

## Índice de mapas

|   |    |
|---|----|
| Mapa No. 1 Municipio de Guapi Cauca. .... | 10 |
|---|----|

## Índice de fotografías

|   |    |
|---|----|
| Foto No.1 Institucion Educati .....   | 15 |
| Foto No.2 Aula de clase .....   | 18 |
| Foto No.3 Estudiantes de la I.E. San Jose jugando la ronda que hay ,que hay, que hay .....  | 24 |
| Foto No.4 Niño de la I.E. San Jose con un dibujo de los productos realizado por él .....    | 24 |
| Foto No.5 Los estudiantes de la I.E. San Jose en una mesa redonda.....                      | 28 |
| Foto No.6 Los niños de la I.E. San Jose deleitando un jugo de frutas tipicas de la región . | 28 |
| Foto No.7 Las estudiantes desarrollando una sopa de letras en el aula de clases .....       | 30 |
| Foto No.8 Representa productos tradicionales de la región.....                              | 33 |
| Foto No. 9 Un niño declamando el día de la afrocolombianidad en el salón de actos.....      | 35 |
| Foto No.10 Especies de peses que se pueden encontrar en el municipio de Guapi Cauca....     | 37 |
| Foto No.11 Representa una de las comidas tradicionales de la comunidad.....                 | 41 |
| Foto No.12 Niña realizonde ejercicios en el salon de clases .....                           | 43 |
| Foto No.13 Docente compartiendo un sevice de camaron con los estudiantes en el salon        | 45 |

## **PRESENTACION**

Las comunidades afrodescendientes eran autónomas en la alimentación de sus hijos, pero con la llegada de personas de otros lugares y el desplazamiento de los afros ha desencadenado otra forma de alimentarse descuidando sus costumbres y tradiciones.

Esto también se le puede atribuir al modernismo, las nuevas prácticas de alimentación, el fácil acceso a los medios de comunicación, las cuales ofrecen en algunas ocasiones publicidad engañosa y la pérdida de identidad de las nuevas generaciones han permitido que las prácticas de buena alimentación tradicional se halla perdido en el municipio de Guapi, optando por nuevos modelos de alimentación que no son los más adecuados para conservar la salud.

Situación que en la actualidad ha llevado a que se presente desnutrición y enfermedades que afectan el crecimiento y desarrollo de las personas, particularmente de niños y niñas, los registros y estadísticas establecen que la desnutrición y el sobre peso en Colombia están llegando a cifras alarmantes en nuestro territorio, por la cual se presentan pérdidas de vidas humanas

Por lo anterior me propuse trabajar con los estudiantes del grado cuarto -02 de la institución educativa San José los siguientes objetivos fomentar el consumo de los productos de la región, la valor e incluir los productos en su alimentación diaria, cimentar en los estudiantes una postura crítica frente a los productos que consumen y autonomía para decidir de forma responsable, e impulsando en ellos un adecuado manejo de los recursos naturales.

.Los productos de la región son naturales, no contienen ningún químico por tal razón como etnoeducadores es necesario y posible fomentar en los estudiantes el consumo y darles a conocer las ventajas de una buena alimentación. Reconociendo que los niños son la población más afectada por este fenómeno, por tanto es de vital importancia involucrarlos en el trabajo de concientización, valoración y consumo de alimentos de buena calidad.

Entendiendo que la alimentación es un proceso vital para todo ser humano y un derecho por el cual debemos velar, es la escuela un lugar idóneo para promocionar el bienestar de los



niños con el acompañamiento de padres de familia y comunidad para brindarles herramientas que propicien su buen desarrollo y no pongan en riesgo su salud.

Considerando que la comunidad afrocolombiana debe fomentar el interés y la autonomía alimentaria para que los estudiantes de una manera responsable decidan por el consumo de alimentos sanos y de buena calidad. Además como comunidad que comienza a implementar la etnoeducación es un deber como docente buscar estrategias que les permitan a los niños potenciar sus conocimientos y adquirir buenos hábitos para su alimentación, retomando los saberes ancestrales de nuestras comunidades. En este mismo sentido la metodología desarrollada con los estudiantes fueron diversas actividades encaminadas en potenciar en los niños el sentido de pertenencia y valoración de las cosas de nuestro entorno referente a los productos y preparación de alimentos, por consiguiente se realizó lecturas de cuento relacionado con la alimentación tradicional y saludable, investigación con la familia sobre la disminución de algunos productos de nuestra región (chontaduro, coco, y naidi), consultas en el diccionario para averiguar términos desconocidos, dibujos relacionados con las diferentes especie de peces, moluscos, crustáceos, productos de pan coger de la región, además los estudiantes realizaron, rondas, carteleras, coplas y observaciones para hacer más dinámico y participativo el proceso.

Este documento consta de tres parte en la primera parte encontramos agradecimiento presentación y justificación entramos al primer capítulo y conseguimos cuatro temas los cuales son, Guapi paraíso del pacifico, San Pablo el Barrio de la institución, un recorrido por la historia y el aula espacio de construcción, en el segundo capítulo está dividido en diez tema denominado así retomando conocimiento ancestrales, la escuela como lugar de aprendizaje, visibilizando los producto de la región, aprendiendo con los niños de la fruta de la región, rescatando la alimentación tradicional, descubriendo nuestra historia, los niños reconocen lo de su territorio, la importancia de los molusco y crustáceo en la alimentación tradicional, hierbas condimentarías, costumbre ancestrales de nuestra región.

El capítulo tres está relacionado con la fundamentación de la PPE y Este lo conforman siete temas los cuales son la etnoeducación y su implementación en nuestro contexto, saberes escolares y practicas etnoeducativas, la etnoeducación y la cathedra de estudio afrocolombiana, rol de mujer en la sociedad actual y programas de alimentación que se

desarrollan en el municipio de Guapi del cual se desprenden cinco subtemas los cuales son: PAE, PANES, IRACA, CONSTRUYENDO CAPACIDADES RURALES CONFIANZA Y OPORTUNIDAD, ILERO, para finalizar encontramos lecciones aprendida y la bibliografía.

# CAPÍTULO 1

## 1.1 Guapi paraíso del Pacífico

Mi Práctica Pedagógica Etnoeducativa que en adelante se denominará PPE, fue desarrollada en el municipio de Guapi en la Institución Educativa San José con los estudiantes del grado cuarto 02.

Guapi paraíso del Pacífico, pedazo de tierra donde sus atardeceres son una maravilla iluminado por el rayo del sol que se oculta, avisando el final de un hermoso día, donde el cantar de las olas y el recorrido de la marea da el rumbo. Tierra admirada por su naturaleza y su gente.



Mapa No.1 Guapi. Tomada de internet

El municipio de Guapi se encuentra situado en el suroccidente del departamento del Cauca, es un municipio costero sobre el río Guapi, se caracteriza por abundante vegetación, *a finales del siglo XVIII, en el año 1772 el español Manuel de Valverde fundó la población porteña en el Río Guapi.* Sus límites son al norte con el municipio de Timbiquí, al este con los municipios de Timbiquí y Argelia, al sur con el municipio de Icuandé. Los primeros

pobladores fueron los indios Guapíes ubicados en el sitio denominado firme del barro, actualmente conformado por el barrio puerto Cali.

**Las comunidades afrocolombianas.** La división política del municipio de Guapi está conformada de la siguiente manera en el casco urbano hay 19 barrios, y en la zona rural 25 corregimientos y 30 veredas que se distribuyen a lo largo de sus 6 ríos principales. Sus poblaciones rurales se encuentran organizadas socialmente en Consejos Comunitarios, creados mediante la Ley 70 de 1993 o Ley de Comunidades Negras, y están distribuidos así:

1. Consejo Comunitario río Napi
2. Consejo comunitario rio San Francisco
3. Consejo Comunitario alto Guapi
4. Consejo Comunitario Guapi abajo
5. Concejo comunitario Chanzará
6. Concejo comunitario Rio Guajui

La población predominante es la afrocolombiana que representa más del 97% de los habitantes distribuidos a lo largo y ancho de la región con sus respectivas variaciones dialectales y de costumbres, el 3% restante está distribuido entre indígenas y mestizos.

El Censo General 2005 adelantado por el DANE y aplicado a la cabecera Municipal así como al área rural, que comprende múltiples centros poblados y otras poblaciones dispersas, Guapi cuenta con 30.033 habitantes, de los cuales (57.8%) habitan la cabecera del Municipio y (42%) la zona rural.

Los partidos políticos más representativos en este lugar son el Liberal y el Conservador, aunque en los últimos años se están sumando partidos recientemente conformados como el de la U, el partido Verde entre otros los cuales están creciendo de forma acelerada.

Guapi lugar de personas acogedoras y amables, mujeres hermosas, predomina la religión católica aunque hay otras congregaciones religiosas, su fiesta patronal la celebra el 8 de Diciembre y algo que caracteriza esta celebración son las Valsadas las cuales engalana el

rio con su resplandor de luces y cantos realizados especialmente por mujeres, su feria es la del naidi del 27 al 29 del mismo mes, las familias por lo general son numerosas y las casas son variadas algunas son en madera y otras en cemento; al caminar te contagia el ruido del cununo y el guasa que adorna sus calles en épocas de sembrina.

A pesar de la llegada de otras personas con costumbres y tradiciones diferentes conserva todavía su cultura, la cual se ve reflejada en las personas mayores de las comunidades quienes de forma oral han transmitido sus saberes y conocimientos tales como: los arrullos, chigualos, partería, alabao como forma sobrevivencia cultural que se lleva de generación en generación.

La comida, también es un referente especial para ubicar este hermoso lugar, ya que es aquí donde las mujeres preparan los más exquisitos y deliciosos platos con productos de la mar y aceite de coco.

No hay carretera para desplazarse al interior del país, se puede hacer por vía aérea Guapicali, Guapi-Popayán o por lancha o barco desde Guapi al puerto de Buenaventura. El servicio de alcantarillado y agua potable es deficiente, se cuenta con servicio de energía las 24 horas, y está en etapa final la interconexión eléctrica con el resto del país. Uno de los grandes problemas que presenta esta población es que no tiene un lugar adecuado para depositar la basura lo que hace que sus habitantes sean vulnerables a algunas enfermedades y que el pueblo se vea con una presencia poco agradable, ya que el manejo de basuras no es el adecuado.

En general la economía de su gente se caracteriza por los altos niveles de informalidad ya que el 60% de la población se encuentra en esta modalidad, la informalidad se hace más preponderante en sectores comerciales.

Las actividades productivas que sustentan la base de la economía están estrechamente relacionadas con el sector primario tales: como la agricultura del coco, el maíz, el arroz, plátano, además de otros cultivos del pan coger familiar.

La pesca ocupa un renglón importante en la economía de los hogares con una gran variedad de peces, moluscos (piangua, almeja, chorga), y crustáceos.

La minería también está en posiciones significativas de aprovechamiento económico, principalmente en las zonas medias y altas de los ríos; esencialmente con la explotación de oro y platino, la extracción maderera se ejerce para suplir el mercado local.

En el ámbito educativo no es fácil acceder a la educación superior ya que son pocas las universidades que hacen presencia en esta región. Además son universidades privadas que tienen costos muy elevados lo que hacen que un número muy bajo de personas puedan acceder a dicha oferta.

Para el desarrollo de la educación media hay cuatro instituciones: San Pedro y San Pablo, institución educativa Manuel de Valverde, Normal Superior y la Institución educativa San José, sumando las escuelas de primaria y los centros educativos que hay en las veredas donde los niños pueden realizar hasta noveno grado; se cuenta con la presencia del Sena donde se oferta carreras técnicas y tecnológicas.

El municipio cuenta con varios sitios para disfrutar en familia, para bañarse en sus majestuosas playas de piedra se puede hacer visitando los diferentes ríos, también hay acceso rápido a la isla Gorgona, lugar visitado por nacionales y extranjeros; quienes van a ese lugar para disfrutar de su belleza y mirar la variedad de especies que se pueden encontrar en el lugar, durante el mes de Agosto se dan las visitas de las ballenas jorobadas espectáculo visto por cientos de turistas que se encuentran en la isla para esa fecha.

## **1.2 San Pablo, el barrio de la Institución.**

Según información suministrada por personas de la comunidad el barrio San Pablo donde se ubica la Institución Educativa San José es un barrio conformado por personas de varios lugares que han llegado por diferentes causas, este barrio es uno de los más antiguo del centro poblado, los habitantes se dedican a diferentes actividades y se caracteriza por que la mayoría de las casas son de dos pisos y el 90% están construidas en cemento, el resto es en

madera; quienes tienen un alto nivel educativo ya que muchos tienen posibilidades de acceder a la educación superior esto hace que se consigan diferentes perfiles profesionales.

Es un sector habitado en su mayoría por población afrocolombiana con la problemática del desempleo, así como de alcantarillado porque cuando llueve las calles se inundan y el agua se mete en algunas casas, sumado al mal olor que producen las aguas retenidas generando enfermedades a los habitantes.

Aquí podemos encontrar varias instituciones de carácter público y privado, almacenes y tiendas, esto hace que sea un lugar visitado por diferentes personas, teniendo en cuenta la posición geográfica es un lugar privilegiado ya que una parte del barrio queda a orillas del río.

### **1.3 Un recorrido por la historia de la institución educativa**



Foto No.1. Institución educativa. Tomada por Ana Josefa Cadena

La construcción del colegio fue en el año 1954 se da por la llegada a Guapi de la comunidad religiosa franciscana y surge la idea del señor José de Jesús Arango de unificar las escuelas urbanas en un colegio que llevaría por nombre San José, se realizó la compra del terreno y se comenzó la construcción del colegio en madera.

En enero de 1956 inician las clases con 203 estudiantes, 7 años después se comienza la construcción en concreto y durante 14 años funcionó como primaria y secundaria, en 1971

se complementa la secundaria empezó con el grado quinto de bachillerato y tomo la denominación de colegio integral san José.

Para el 2004 se convierte en institución educativa san José conformada por la institución educativa san José como sede principal y las subsedes están ubicadas en los barrios puerto Cali, Pueblito, Palmeras, Venecia y el Carmen, según información contenida en el PEI de la Institución.

La institución educativa San José está situada en el barrio San Pablo a orillas del rio Guapi, esta edificación está construida en cemento y cuenta con una infraestructura de tres pisos, tiene un patio grande el cual se encuentra distribuido, en cancha de básquet, cancha de micro futbol y un jardín en la parte izquierda que hace que sea un lugar muy apreciable para grandes y chicos.

En aspecto estructural los salones son amplios, hay servicio de biblioteca, restaurante escolar; laboratorios, rectoría y sala docente, tiene una entrada principal y una alterna; hay un salón de actos. Su carácter es oficial y mixto, está en el calendario académico A, es decir inicio de clases en febrero hasta diciembre, con doble jornada escolar, en los niveles de preescolar, básica primaria, secundaria y media técnica, la pertenencia étnica de estudiantes se divide así: 99% son población afrocolombiana, un 0.9% son mestizos y un 0.3% indígena según información reportada en el manual de convivencia, I.E San José.

El rector de la institución Sinforozo Perlaza informo que para el año 2016 hay una planta de trabajadores de 56 personas entre docentes y directivos, las cuales todos se identifican como afrocolombianos, y actualmente se atiende a 1.100 estudiantes. Todos los docentes que laboran en esta institución son oriundos del municipio de Guapi.

Durante la organización de su tiempo escolar la institución tiene programada diferentes actividades y celebraciones que pueden ser de carácter religiosa, o de orden nacional, cabe reconocer que para ellos una de las más importante es la celebración del 19 de marzo fecha que celebran el patrón de la institución, ese día el colegio llevan a cabo diferentes actividades, desfiles por las principales calle del pueblo, eucaristía y muestra de diferentes expresiones culturales de la región a cargo de estudiantes y profesores.



El colegio acoge alumnos de todo el municipio de Guapi y de municipios aledaños como Iscuande, Timbiqui entre otros.

Este lugar también es utilizado para realizar algunos eventos educativos, culturales y reuniones de la comunidad ya que el municipio no cuenta con espacios adecuados, para realizar este tipo de actividades.

#### **1.4 El aula espacio de construcción de saberes**

El salón de clases del grado 4-02 de la institución educativa san José es el lugar donde se desarrolló la presente PPE con el propósito de que los niños conozcan, valoren, tengan autonomía de decidir e incluyan en su alimentación los diferentes productos que se cultivan y se dan en el municipio de Guapi.

Este salón está en el segundo piso frente a la cancha múltiple, tiene una mesa por cada estudiante, hay dos tableros que están pintados de rojo y café, sus paredes están cubiertas de calados tiene muy poca decoración lo que se puede observar en sus paredes son los símbolos patrios, el horario de clases y el listado de valores.

La composición del grupo de 25 estudiantes está dividida así: por edades el rango esta entre los 9 y 13 años, por pertenencia étnica 24 alumnos se identifican como afrocolombianos y 1 estudiante indígena; por género hace presencia 16 niñas y 9 niños que provienen de diferentes barrios y veredas del municipio de Guapi.

La experiencia como docente de PPE con los niños fue muy agradable ya que desde el comienzo se contó con el apoyo de la docente y los estudiantes, durante este proceso aprendí mucho de los niños y de la docente.



Foto: N. 2 en el aula de clase. Tomada por: Yesy Mareiby  
Estudiantes del grado 4 -02 trabajando las diferentes  
Variedades de peces que se encuentran en el municipio.

Este salón se identifica por la puntualidad en la llegada a clases, la buena presentación personal, el respeto de los niños hacia la docente y la capacidad que tienen para el trabajo en equipo. Para estos niños la vida transcurre sin pensar en el tiempo, les gusta jugar fútbol, rondas, baile, cantar etc.

En general la mayoría vive con mamá y papá pero hay algunos que la figura paterna es remplazada por abuelos, tíos o padrastros.

Su principal actividad es estudiar pero en tiempos libres ayudan en las tareas domésticas, como ir a la tienda y hacer los mandados, lavar los platos en el caso de las niñas o cuidar del hermano menor, hacer las tareas escolares, jugar y ver televisión.

Su comportamiento en clase es variable y para mantener el orden en el salón de clases se debe realizar una buena planificación de actividades agradables para ellos y durante la clase se debe estar trabajando para que no tengan opción de hacer desorden.

Como docente PPE buscaba que los estudiantes conocieran la etnoeducación y la ponga en práctica, esto me llena de gran satisfacción la manera como los niños de forma responsable

asumieron las actividades, el poder ver como los niños tienen la capacidad de componer versos, cuentos y escritos entre otros, eso me lleno de mucha alegría

Entre compañeros en algunas ocasiones el trato no es el mejor pelean; gritan. Una de las dificultades que pude observar es que algunos estudiantes no realizan las actividades que se le asignan para hacer en la casa, tampoco revisan el horario de clases por que no traen los cuadernos de acuerdos a las materias correspondientes. También se puede observar el dominio de poder que quieren imponer los niños sobre las niñas, pero las niñas no se dejan dominar.

La mayoría de los padres de estos niños tienen un bajo nivel educativo pero también podemos encontrar bachilleres y profesionales, por tal razón en algunos casos se dedican a múltiples tareas que se realizan en la localidad como es la pesca, minería, agricultura, la caza, y el corte de madera, estos niños hacen parte de los diferentes programas que están en el municipio como familias en acción, restaurante escolar, estrategia red unidos entre otros. Los estudiantes enfrentan varias dificultades y problemas entre ellas están el desempleo de los padres, las madres que trabajan y se ven obligadas a dejar con otras personas u otro menor de edad sus hijos, el bajo nivel académico de algunos padres que dificulta el desarrollo de actividades en casa. Y la falta de apoyo en niños que vienen de zona rural y se ven obligados a vivir con personas extrañas aquí en el casco urbano.

Sin embargo como maestra que busca impulsar la etnoeducación y la autonomía alimentaria en nuestros estudiantes, me llena de alegría y satisfacción haber podido trabajar con este grupo PPE contribuyendo a mejorar las condiciones de vida familiar y comunitaria de estos estudiantes.

## **El desarrollo trazado durante PPE**

En la práctica pedagógica del proyecto reconstruyendo autonomía alimentaria con los estudiantes de la institución educativa San José se trazaron diversos propósitos que permitieron desarrollar el ejercicio como:

1. Que los niños incluya en su alimentación los productos que se cultivan en la región.
2. conocer la ventaja de una alimentación saludable y el riesgo de sufrir enfermedades por el consumo de alimentos cultivados a base de químicos.
3. Que los niños valore las diferentes especies de peces de mar y río que se consiguen en nuestro municipio.
4. Concientizar a los niños en el uso adecuado y responsable de la naturaleza para que puedan prevalecer las especies que ahí se desarrollan.
5. Fortalecer la autonomía alimentaria en niños y niña niños con capacidad de sostener postura crítica frente a los productos que consumen en la alimentación.

## CAPÍTULO 2

### 2.1 Retomando conocimientos ancestrales

El municipio de Guapi se caracteriza por ser una región de una gran riqueza biótica, la cual alberga un sin número de especies y productos agrícolas que abastecen la dieta alimentaria de toda la población. Lamentablemente la base alimentaria de los escolares no es la más adecuada y pertinente, debido al alto consumo de productos empaquetados y de bebidas gaseosas, lo que ha ocasionado pérdida de las comidas tradicionales y platos típicos de la región.

Esto debido a múltiples factores que han intervenido, como la llegada de personas de otros lugares con costumbres y tradiciones diferentes, la facilidad para viajar a otros lugares y aprender de ellos, la modernidad, el facilismo y los medios de comunicación han llevado a que en nuestra comunidad abandonen su forma tradicional y saludable de alimentarse, tomando modelos y prácticas que son perjudiciales para la salud de las personas.

De acuerdo a lo expuesto, mi PPE se enfocó en brindarles a los niños herramientas que les permitan apropiarse conocimientos, saberes, hábitos sanos y saludables con la finalidad de incentivar en los infantes el consumo y valoración de los productos que se cultivan en el municipio de Guapi.

Considerando que son los niños los multiplicadores de las buenas prácticas de nuestras costumbres y la escuela es un lugar idóneo para enseñar, puse en marcha mi proyecto “reconstruyendo autonomía alimentaria” con los estudiantes de cuarto 02 de la Institución Educativa San José.

Debido al problema identificado relacionado con la pérdida de las buenas prácticas de alimentación tradicionales en los estudiantes del grado cuarto 02 de la Institución Educativa San José, me propuse como objetivos fomentar el consumo de los productos de la región, de igual manera la valoración e inclusión de los productos en su alimentación diaria, cimentando en los estudiantes una postura crítica frente a los productos que consumen y autonomía para decidir de forma responsable, e impulsando en los educandos el manejo responsable de los recursos naturales para que prevalezcan las especies existentes.

En el municipio de Guapi se pueden cultivar diferentes productos sin la necesidad de la utilización de químicos, productos que han sido la base de la alimentación de las familias guaireñas, y con ellos nuestros mayores realizan diferentes preparaciones en las cuales las mujeres del pacífico tienen un gran reconocimiento en comida de mar acompañada de aceite de coco y de hierbas de azotea. Es de considerar que las mujeres siempre han tenido la responsabilidad de preparar los alimentos y la cocina ha sido un espacio sociocultural trasmisor de saberes y conocimientos ancestrales en las comunidades del pacífico, son ellas las encargadas del cultivo y manejo de las azoteas lo que ha permitido que estos perduren a través del tiempo.

Por tal razón debemos resaltar las diferentes labores que desarrollan las mujeres en el hogar y en los diferentes espacios, ya que gracias a sus luchas han logrado convertirse en grandes lideresas dentro de la sociedad. Aportando así al desarrollo económico, social y político de sus comunidades.

Considero que la puesta en marcha de la etnoeducación nos debe servir, para fortalecer en nuestros estudiantes la autonomía y velar para que prevalezcan estas buenas costumbres en nuestras comunidades.

Como etnoeducadora considero que la etnoeducación es la herramienta que nos permite visibilizar, apropiar y valorar nuestra cultura, tradiciones y costumbres, potenciando así la autonomía y liderazgo de nuestros pueblos.

Por consiguiente, en este capítulo realizaré una breve descripción de la metodología y los materiales utilizados con los niños y niñas durante las diversas sesiones de clases, para llevar acabo el cumplimiento de mis objetivos trazados en mi proyecto de práctica pedagógica etnoeducativa.

## **2.2 La escuela como lugar de aprendizaje**

Mi PPE tuvo una duración de tres meses, comprendida entre el 4 de marzo DE 2016 y el 17 de junio de 2016, la cual desarrolle con 25 estudiantes del grado cuarto 02 de la Institución Educativa San José, los cuales me dieron una agradable bienvenida.

Para dar inicio al desarrollo de mi PP comencé con una dinámica que tiene como nombre **conociendo nuestra raíces** la cual consistía en conformar parejas y compartir información básica de la vida de cada uno, para que luego un estudiante presente a su compañero ante los otros, luego de haber realizado una breve conversación entre las parejas, comencé con mi presentación, rápidamente continuo la de cada educando, así sucesivamente hasta terminar, este juego tenía como objetivo conocer el nombre del estudiante, el lugar de procedencia, nombre de los padres y lo que más le gusta hacer.

Cuando terminó este ejercicio, les hice una pequeña introducción de mi proyecto de PPE, el cual iba a realizar con el apoyo de ellos.

## **2.3 Tema 1. Visibilizando los productos que se cultivan en nuestra región.**

Consideré importante trabajar este tema debido a que los estudiantes no valoran los productos que se cultivan en nuestra región, por tal razón no los incluyen en su alimentación diaria, desconociendo a su vez, una serie de tradiciones socio-culturales propias de los y las mayores de la región guapireña, con el objetivo de afianzar en los niños conocimientos que ayuden con la continuidad de estas costumbres realizamos algunas actividades tales como, ronda lectura de cuentos, coplas y escritos todo esto en aras de brindarles a los estudiantes herramientas que les permitan conocer, valorar y tener autonomía frente a la variedad de productos que se cultivan en el municipio de Guapi.



Foto N 3. estudiantes de la Institución Educativa San José, Jugando la ronda que hay, que, hay En el cual se mencionan productos de la región Tomada por: Enny Mildre Ibarra.

Foto N 4. Niño de la Institución con un dibujo realizado por el donde muestra los productos de la región Tomada por: Enny Mildre Ibarra.

**Ambientación:** la ronda que hay, que hay que hay, el juego consiste en colocar un estudiante con varios productos de la región en el centro y los del círculo preguntarle al compañero que productos hay, el cual deberá responder con el nombre de un producto de la región, esto se repite las veces que sean necesarias

Al terminar esta actividad los niños realizaron preguntas al respecto, como las siguientes.

¿Qué otros productos se pueden encontrar en la región?

¿Por qué se traen productos de la ciudad?

Estas preguntas suscitaron diversos comentarios entre los niños, conllevando a un diálogo entre todos, hubo diferentes opiniones y cada cual dio su punto de vista.

Como docente etnoeducadora pude evidenciar en este juego que los niños que vienen de la zona rural tienen mayor conocimiento sobre los productos de la región debido a que alrededor de algunas casas se cultivan algunos productos.

Reconociendo que es de vital importancia que nuestros estudiantes conozcan e identifiquen nuestros productos de la región, ya que serán ellos los multiplicadores, se debe trabajar en un mismo sentido con las familias considerando que en los hogares el niño tiene la posibilidad de empoderarse de estos temas, y contribuir a visibilizarlos. Para realizar este



ejercicio utilice algunos productos de la región como papachina, coco, banano, plátano, maíz, etc.

El propósito por el cual realice esta ronda fue para motivarlos haciendo uso del juego como herramienta pedagógica y al mismo tiempo despertar en ellos el interés por los productos que se cultivan en nuestra comunidad.

Con la finalidad de incentivar en los niños la lectura y que a la vez conozcan, valoren, e incluyan en su alimentación los productos de la región, pasamos hacer la lectura de un cuento de mi autoría, el cual me motive a escribirlo pensando en los objetivos etnoeducativos con los niños.

El cuento lo titule: **“reunión de los productos”** el cual es de mi autoría narra la historia de los productos de la región los cuales cada producto se considera más importante que otro, sin embargo después de haber escuchado los planteamientos de cada uno llegaron a la conclusión que todos eran importantes en la alimentación de las personas. (Anexo Pg: 66).

Cada estudiante leyó de forma silenciosa el cuento, luego pasamos a leerlo en voz alta todos los estudiantes y la docente, al terminar la lectura les pregunte a los estudiantes que si les había gustado el cuento, y que expresaran su opinión acerca de lo leído, para luz Adriana y Jeiler el arroz es fundamental en la alimentación, en cambio para carolina y milena consideraba que era el plátano.

Los estudiantes comenzaron hablar y a mencionar los productos que estaban en el cuento y otros productos que el cuento no mencionaba pero que algunos estudiantes ya los conocían, la estudiante Luz Adriana Solís Cortez de 10 años comentó que su papá tenía una finca donde había banano, chivo, papachina, yuca entre otros. Y que por eso conocía algunos productos. Luego de ello, cada estudiante realizo una copla con el nombre de uno productos de los mencionados en el cuento, de las cuales voluntariamente se leyeron algunas. Con esta actividad pude darme cuenta el grado de apropiación de los estudiantes con el tema al realizar sus propias composiciones y al mismo tiempo la facilidad o dificultad para realizar el escrito. (Anexo Pg: 69)

Como docente etnoeducadora y en reflexión de lo observado recalqué en los estudiantes la importancia del diálogo ya que es una de las herramientas que nos permite consolidar ideas y valorar la opinión de los demás, al mismo tiempo invité a los estudiantes a consumir dichos productos.

Continuando con el desarrollo de la sesión y en aras del fortalecimiento y apropiación de lo nuestro, les pedí a los estudiantes que realizaran un escrito acerca de los productos que consumieron en sus hogares en la Semana Santa, al terminar el escrito les sugerí de forma voluntaria que cinco estudiantes compartieran lo que escribieron con sus compañeros.

Toma la iniciativa la estudiante Luz Neida Chirimía de 10 años y hace la lectura de su escrito, continúa Jennifer Sinisterra Garcés de 10 años, Óscar Julio Orejuela Cuero, entre otros.

Prosiguiendo con el desarrollo de las actividades los estudiantes de forma individual con su escrito y la lectura que habían hecho sus compañeros hicieron un listado donde clasificaron los productos que se cultivan en la ciudad, los que se dan y se cultivan en el municipio de Guapi.

Acompañado de un dibujo realizado por los niños de los diferentes productos, a continuación les expliqué a los estudiantes cuales son los productos que se cultivan de forma natural, y los productos cultivados a base de químicos, también les exprese las razones por las cuales no se debe consumir los productos cultivados a base de químicos debido a que son causantes de muchas enfermedades.

De acuerdo a lo expuesto los estudiantes hicieron las siguientes preguntas:

¿Por qué hay productos que no se cultivan en la comunidad?

¿Cuáles son las enfermedades?

Después de responder las preguntas los niños buscaron las palabras desconocidas en el diccionario y para finalizar los estudiantes realizaron coplas alusivas a los productos de la región.

Para alimentar bien

Yo te invito a consumir

Producto de mi región

Que cultivamos aquí.

Copla realizada por Luz Neida Chirimía (10 años de edad).

Sobre las actividades realizadas logre darme cuenta que tienen más conocimiento las niñas, que los niños en lo relacionado con las diferentes preparaciones de alimentos que se realizan en nuestra comunidad durante la Semana Santa. De este modo se pone en evidencia que en el tema de la alimentación según el pensamiento de algunos niños es responsabilidad de la mujer.

El propósito por el cual realice estas actividades es que los estudiantes se identifiquen, valoren, respeten e incluyan en su alimentación los productos que se cultivan en nuestra región, haciendo uso de las diferentes preparaciones ancestrales de las comidas y que prevalezca el interés de conservar las buenas prácticas tradicionales de las familias con relación a la alimentación.

**Reflexión pedagógica etnoeducativa.** Es nuestro deber como docente y parte de una comunidad velar para que nuestros niños conozcan valoren y apropien lo de su contexto es la escuela el lugar idóneo para la divulgación, manifestación y reconocimiento de las cosas., por lo anterior debemos fortalecer la identidad en nuestros niños ya que ellos serán los futuros padres del mañana y deben tener herramientas que les permitan seguir en el rescate de nuestras tradiciones y costumbres “ya que la ley 70 del 1993 reconoce y garantiza a las comunidades negras el derecho a una educación acorde con sus necesidades y aspiraciones etnoculturales( 2000.cordoba,cidenica:267) en este sentido nuestro pueblo pueden trabajar mancomunada mente para sacar adelante sus proyectos de vida, al mismo tiempo desarrollar estrategia que permitan trabajar visibilización y el fortalecimiento de su cultura.

## 2.4 Tema 2. Aprendiendo con los niños de las frutas de nuestra región

Consideré pertinente implementar este tema debido a que los niños deben conocer y saber de los productos alimenticios de la región, teniendo en cuenta que algunos productos ya se encuentran en escasez, ocasionados por diferentes causas entre ellas: El desplazamiento forzado, la aspersión aérea, entre otros, por lo anterior mi objetivo fue afianzar conocimiento que permita el rescate y la permanencia de estos alimentos.



Foto N 5. Tomada por Luz Neida Chirimia.  
Los estudiantes de la institución educativa San José intercambiando conocimiento en una mesa redonda.



Foto N 6. Tomada por Mildre Ibarra  
Los niños deleitando un jugo de frutas tradicionales de la región.

**Ambientación:** En una mesa redonda con los estudiantes les propuse que me contaran que sabían ellos acerca de los productos que se dan y se cultivan en la región, ¿Por qué han disminuido los productos de nuestra región? comenzamos el diálogo y los estudiantes comenzaron su intervención: Milena Aguirre de 11 años me pidió que le explicara la diferencia entre los productos que se dan y los productos que se cultivan.

Le explique con el siguiente ejemplo, los productos que se cultivan como el coco, la papachina, el banano ellos necesitan de los cuidados del hombre para que puedan dar buenos frutos y obtener buena cosecha. En su lugar los productos que se dan son productos que en algún caso no requieren de la intervención del hombre para dar buena cosecha ejemplo el naidi, entre otros.

Con el objetivo de impulsar en los niños la lectura y que a la vez conozcan la diversidad de frutas que se cultivan en la región que han servido como alimento y utilizado en la medicina tradicional por nuestros ancestros.

Con el cuento llamado “**la fiesta de las frutas de la región**” de mi autoría Ana Josefa Cadena iniciamos con los niños la lectura en forma silenciosa, luego les exprese que la hiciéramos en voz alta.

Con la finalidad de incentivar en los niños la lectura y que a la vez conozcan, valoren, e incluyan en su alimentación los productos de la región, pasamos hacer la lectura de un cuento de mi autoría, el cual me motive a escribirlo pensando en los objetivos etnoeducativos planteado con los educandos.

Después de haber terminado la lectura les dije que hiciéramos una pequeña reflexión de lo leído y que uno de los estudiantes de forma voluntaria expresara su comentario.

La estudiante Luz Neida Chirimía hizo el siguiente comentario profesora, “como las frutas cada cual tiene su valor, así mismo, todas las personas a pesar que seamos diferentes somos importantes” Jeiler Cadena “dice me pareció interesante la lectura porque nos enseña el nombre de las frutas además todas las frutas son importantes porque aportan para nuestra alimentación.” Y Daisely comenta “profe, me gustó mucho el final del cuento todo sirve para nuestra alimentación.”

Continuamos en nuestro proceso y en aras de fortalecer el trabajo en equipo con los estudiantes, la buena convivencia, el fortalecimiento y la participación de todos formamos grupos de 5 estudiantes a los grupos les pusimos nombre el naidi, guaba, guayaba, bacao y piña.

Para este ejercicio les entregue a cada grupo un hoja donde está representada una sopa de letra la cual tenía inmersas 20 palabras, a los estudiantes les explique que el ejercicio consistía en encontrar las veinte palabras que estaban escritas y que eran nombres de frutas de la región ejemplo piña, zapote, papaya, mamey etc.

Les llamó mucho la atención el nombre de los grupos y cada uno se sentía identificado con él, comenzaron una competencia ya que el primer grupo que logran terminar sería el ganador.

Trascurrió el tiempo y el primer grupo en terminar fue el naidi conformado por Luz Neida, Jennifer y carolina. Seguido del conformado por Oscar, Luis Felipe, Paulino.



Foto N 7. Tomada por: Ana Josefa Cadena.  
Las estudiantes de las instituciones educativas san José  
En clase desarrollando una sopa de letras

Socializado el ejercicio con los niños, hice las siguientes preguntas

¿Cómo se sintieron en la actividad?

¿Fue muy difícil realizar el ejercicio?

¿Recuerdan porque es importante incluir en nuestra alimentación las frutas que se cultivan en el municipio de Guapi?

Por ultimo felicité a los niños por su buen comportamiento y el empeño dedicado para realizar la actividad, esta actividad fue muy gratificante para mí ya que mire que a los estudiantes les había gustado la dinámica con la que se desarrolló el ejercicio.

Con el desarrollo de estas actividades me pude dar cuenta que algunos niños a pesar de ser de la región algunas frutas son desconocidas para ellos. Es de resaltar en los estudiantes la participación en el desarrollo de los temas y la destreza para trabajar en equipo. También logre notar que los niños de la zona rural en comparación con los de la zona urbana poseen más conocimiento sobre los frutos de la región.

El propósito con el cual se desarrolla esta actividad es que los estudiantes adquieran conocimientos e identidad frente a lo propio y pongan en práctica lo aprendido.

**Reflexión etnoeducativa:** La alimentación es un proceso fundamental en la vida de las personas, ya que si no los alimentamos no podemos realizar nuestras actividades con destreza, por tal razón debemos brindarle a nuestro cuerpo alimentos saludables que nos eviten futuras enfermedades, el “decreto 2055 del 2009 el cual crea la institucionalidad permite abordar la problemática de seguridad alimentaria”, es por lo anterior que debemos retomar el consumo de los productos tradicionales y las preparaciones alimentarias con los productos de nuestras comunidades, e inculcar en nuestros niños el valor e importancia, ya que todo esto nos ayuda a fortalecer nuestra cultura y nuestra identidad.

### **2.5 Tema 3. Rescatando la alimentación tradicional de nuestras comunidades.**

Trabaje este tema debido a que en nuestra comunidad los niños no están consumiendo alimentos sanos y hay un alto consumo de productos industrializados, llevando esto a la pérdida de las buenas prácticas de alimentación que ha tenido la comunidad. Por tal razón mi objetivo fue que los estudiantes tomen conciencia y pongan en práctica buenos hábitos alimenticios

**Ambientación:** Para comenzar hicimos la lectura del cuento **titulado “como me alimento”** autora Ana Josefa Cadena el cual escribí pensando en mis objetivos etnoeducativos planteado en mi PEE. Para el desarrollo de esta actividad utilice como recurso el cuento, buscando desarrollar un proceso dinámico y participativo con los estudiantes.

En esta lectura se relata la historia de una familia campesina que por problema de la violencia le toco desplazarse al casco urbano del municipio de Guapi, por tal razón trasforma su forma de vida incluida la alimentación

Después de realizar la lectura les pedí que hablaran acerca de ella, intervinieron tres estudiantes uno de ellos Brayan Harvey de 10 años quien manifestó que él no quería enfermarse y que iba a dejar de comer tanto dulce, también hizo su intervención Sileni la cual informa que la mamá a cada rato le decía que no estuviera comiendo tantos fritos ya que eso no era saludable.

A continuación, le entregue a cada estudiante varios papeles de colores para que los pegaran en su cuaderno y les explique que en cada papel pasaríamos a responder 3 preguntas. Este ejercicio lo realizamos en grupos de tres estudiantes.

¿Qué es una alimentación saludable?

¿Qué ventaja tiene la buena alimentación?

¿Qué enfermedades evitamos cuando nos alimentamos bien?

Después de haber consignado en su cuaderno las definiciones, se le dio lectura en voz alta al escrito.

Luego pasamos a buscar las palabras desconocidas en el diccionario y les explique el manejo adecuado. Las palabras fueron: salud, enfermedad, obesidad, alimentación, agricultura, preparación

Con el objetivo de impulsar en los niños la investigación y la valoración de los productos que se cultivan en el casco urbano del municipio, les pedí que como actividad para la casa observaran en su recorrido los diferentes productos que se cultivan en el municipio.

Con el propósito de evaluar la metodología utilizada y el grado de satisfacción de los estudiantes le hice las siguientes preguntas:

¿Cómo se sintieron en el desarrollo de la actividad?

¿Qué fue lo que más les llamo la atención de la actividad realizada?





Foto N 8. Tomada por: Ana Josefa Cadena  
Esta representa productos tradicionales de la región.

Con la finalidad de inculcar el trabajo en equipo conformamos tres grupos a los cuales les dimos nombre, chontaduro, coco y arroz, cada grupo se le entregó una hoja con la información detallada del producto, para que la estudiaran y con la ayuda de la docente hicieran una pequeña presentación ante sus compañeros.

**Coco:** Este grupo Organizando la información detalladamente y les contó a sus compañeros el proceso en el que se cultivó el coco y todo lo que se puede hacer con ese producto.

**Arroz:** Este grupo hizo un pequeño cuento en el cual contaba el proceso para sembrar el arroz fecha de siembra y cosecha, las clases de arroz que se dan en el municipio de Guapi las distintas formas como se prepara.

**Chontaduro:** Este grupo El grupo del chontaduro realizó una serie de coplas donde daba a conocer la decadencia que hay del producto aquí ilustramos dos coplas.

Ponga cuidado señores

Lo que les voy a contar

El chontaduro se ha ido

De este hermoso litoral.

Lo traen de Buenaventura

En atados por montón

Y se vende en la galería

Y lo compran como arroz

Seguimos y luego de las tres presentaciones felicité a los niños por el trabajo realizado y entré a reforzarlos con algunos conceptos, luego les expliqué las posibles causas, por las cuales estos productos están en decadencia, las clases de arroz y coco que se pueden cultivar en el municipio de Guapi.

Con el propósito de conocer el grado de satisfacción de los estudiantes y reflexionar sobre la metodología utilizada para finalizar les hice las siguientes preguntas

¿Qué fue lo que más le gusto de la clase?

¿Qué fue lo que no les gusto de la clase?

Con la intención de invitar a los niños al consumo de productos de la región compartimos con ellos un jugo de guayaba.

De todo lo desarrollado en esta clase se puede resaltar el interés y la responsabilidad con las que los estudiantes desarrollaron las actividades. Además los niños comprendieron que no deben consumir productos saturados en grasa, ya que es algo perjudicial para la salud.

Estas actividades fueron realizadas con el propósito de impulsar en los niños la valoración y concientizarlos de esta manera al consumo de comida saludable.

**Reflexión etnoeducativa.** Es de gran satisfacción saber que los estudiantes demuestran interés por conocer de las cosas de nuestro contexto, y como docente debemos impulsar en ellos buenos hábitos por lo expuesto debemos trabajar en sentido que nuestros educandos se motiven por conservar las buenas prácticas en la alimentación tradicional de nuestras comunidades.

Como docente etnoeducadora y reflexionando sobre los comentarios escuchados pude evidenciar que la lectura había causado impacto en ellos, ya que se evidencia que en algunos hogares se habla, de evitar el consumo de alimentos saturados en grasa, también me pude dar cuenta el temor que tiene los niños a enfermarse por estas causas

## 2.6 Tema 4. Descubriendo nuestra historia.

Debido a que algunos estudiantes desconocen la importancia que tiene para nosotros la celebración del 21 de Mayo decidí trabajar este tema con los estudiantes, como docentes etnoeducadores debemos darles a conocer a nuestros estudiantes la historia y acontecimientos de nuestro país, y los diferentes procesos que han gestado en nuestras comunidades étnicas. En ese sentido mi objetivo fue que los estudiantes conocieran acerca de su historia.

Los Recurso utilizado en esta actividad fueron cartelera, cuento, película y para la **Ambientación:** adivinanza esta actividad consistía en que con los estudiantes realizaran una pequeña competencia de adivinanza los cuales estaban separados por fila uno y dos en la fila los integrantes se ponían de acuerdo para decir la adivinanza que los demás compañeros debían dar respuesta diciendo que era, con la condición que la repuesta debía hacer un producto de la región, ganaba la fila que lograra adivinar el mayor número de adivinanza.



Foto N 9. Tomada por Mildre Ibarra  
Un niño declamando el día de la afrocolombianidad  
En el salón de acto de la institución educativa san José

Tarrito sobre tarrito

Sobre tarrito un balcón

Sobre el banco una niña

Sobre la niña una flor. R// el maíz

Les explique a los estudiantes sobre ¿Qué es la afrocolombianidad? ¿Qué celebramos el 21 de Mayo? ¿Por qué es importante esta fecha para nosotros los afrocolombianos? ¿Qué es la ley 70? ¿Qué es la cátedra de estudios afrocolombianos?

Luego les hice un recordatorio de algunos escritores y personas que han destacado en algún aspecto del municipio de Guapi.

Se leyó la biografía de la profesora Mary Grueso y un estudiante hizo lectura del cuento la muñeca negra.

Para que los estudiantes comprendieran un poco más del proceso fue importante observar una película, (invisible) la cual a medida que avanzaba se le iban haciendo preguntas.

Luego les pedimos a los niños que manifestaran que parte de la película les había llamado la atención, después de los niños dar su aporte, se conformaron varios grupos y a cada grupo se le entrego una pregunta, para que la resolvieran en grupo y una persona saliera a responderla frente a los compañero.

Preguntas como la siguiente, título de la película, ¿qué es ley 70? etc. terminada la ronda de pregunta los estudiantes comenzaron a participar con canto, poesías, y coplas de la región todo esto relacionado con el día de la afrocolombianidad.

Para finalizar se les hablo de la importancia de una alimentación saludable y se compartió con los niños un delicioso jugo de guanábana. Este ejercicio me permitió darme cuenta que algunos niños desconocen la historia de las comunidades afrocolombiana y que si a los estudiantes les damos a conocer los buenos procesos y las cosas que la población afro logrado, muchos niños tendría identidad y amarían lo propio, en esta clase una niña me manifestó que quería ser como la muñeca negra eso me permitió darme cuenta el cuento había tenido impacto en los niños.

El propósito con el cual se desarrollaron estas actividades es que los niños conozcan de los diferentes procesos desarrollados por las comunidades étnicas y se den cuenta en nuestro municipio también hay personas con grandes capacidades que deben ser visibilizadas.

**Reflexión etnoeducativa:** Es de nuestra responsabilidad darle a conocer a nuestros niños que somos personas con grandes capacidades y que hemos aportado desde todos los ámbitos a la construcción de nación, debido a que hay estudiantes que piensa que todas las cosas son hechas por los blancos y que las personas afro no tienen capacidad.

Pienso que estos temas como la afrocolombianidad, la cátedra de estudios afrocolombianos y la ley 70 de 1993 se debe trabajar continuamente en las instituciones educativas y deberían ser tenidos en cuenta en todos los aspectos de la vida escolar, se debe que trabajar más sobre la cultura y la identidad con los estudiantes.

## **2.7 Tema 5. Los niños reconocen lo de su territorio**

Este tema lo abordé debido que es muy importante que nuestros estudiantes conozcan de las especies de peces, ya que es algo fundamental en alimentación de las familias guapireñas y que nuestros ancestros han preparado diferentes platos, en razón de lo planteado mi objetivo fue los niños obtuvieran conocimiento de la diferentes especie y a la vez las incluyeran en su alimentación, rescatando así las comidas tradicionales.



Fotos No. 10. Especies de peces que se pueden encontrar  
En el municipio de Guapi. Tomadas por: Ana Josefa cadena

Para poder llevar acabo esta actividad el recurso utilizado fue una cartelera donde dibuje diferentes peces del rio y del mar.

Con los estudiantes, hicimos tres grupos los cuales se llamaron pájaros, peces y animales.

Pregunté que sabían acerca de los peces de rio, mar y los que se consiguen en los dos lugares rio y mar, los niños muy entusiasmados comenzaron a decir nombres de pescado como el gualajo, la lisa, pelada, entre otros, cuando termino la intervencion de ellos les pedí

que me prestaran atención y comencé a explicarle con la cartelera, les dije que en la cartelera podíamos ver diferentes peces del río y del mar además que el pescado se puede preparar de diferentes formas (Tapao, sudao, frito, sancocho).

Continuamos con la clasificación de los peces, los de río y los de mar y los que podemos encontrar en los dos lugares, en seguida dibujaron y pintaron algunos peces del río y del mar.

Procedimos hacer un listado de las diferentes formas en las cuales podíamos preparar el pescado.

Luego pasamos hablar sobre el papel que desempeña la mujer en la preparación de las comidas y todo lo que han hecho para que esas buenas prácticas perduren en nuestra comunidad.

Con el grupo conformado cada uno hizo una pequeña presentación representando el lugar al cual pertenecía: Peces de mar, peces de río, lo que se pueden encontrar en mar y río, para finalizar los estudiantes escribieron una corta reflexión sobre la clase.

Estas actividades fueron realizadas con el propósito que los estudiantes puedan identificar los peces del río y del mar, además e incentivar el consumo pero que también deben ser responsables ambiente para que puedan prevalecer las especies existentes, por otro lado darse cuenta el papel que desempeña la mujer en la preparación de los alimentos, el cual debe ser visibilizado y respetado.

**Reflexión etnoeducativa.** Desde mi percepción y con lo observado en esta clase puedo decir que a los estudiantes les debemos brindar herramientas que les permitan la valoración e inclusión de las comidas tradicionales en su dieta alimenticia, pero esto se logra unificando criterios escuela - comunidad ya que desde la casa también se debe fortalecer el sentido de pertenencia y la valoración de lo propio. Además debemos visibilizar el trabajo de la mujer como eje fundamental en nuestras comunidades, ellas son las que luchan para que nuestros conocimientos ancestrales perduren de generación en generación y aportando de este modo al fortalecimiento de nuestra cultura.

## **2.8 Tema 6. La importancia de Moluscos y crustáceos en la alimentación tradicional**

Desarrolle este tema debido a que muchos de estos productos están en decadencia y como son importantes en la alimentación se deben incentivar el consumo pero también se le debe dar un buen uso a los recursos naturales para que prevalezcan las especies existentes, por lo expuesto mi objetivo fue que los estudiantes, conozcan la causa para que de ese modo aprenda a darle un adecuado manejo.

**Recurso:** cartelera

**Ambientación:** Se inició el desarrollo de las actividades con el conocimiento previo de los estudiantes, luego de haber escuchado la intervención les contiene con darles una explicación sobre que es un ¿crustáceo y qué es un molusco? Dónde viven y de qué se alimenta y cómo se reproducen, para realizar un proceso más dinámico utilice como recurso en el desarrollo de estas actividades una cartelera.

Después consignaran algunos conceptos en los cuadernos con la idea que los estudiantes tengan presente esta información.

Por consiguiente, hicimos un listado del molusco y otro listado del crustáceo

Continuamos haciendo la clasificación de la diferente especie de cangrejo. Camarón y jaiba, además se habló de las diferentes formas como se preparan para la alimentación, también se recalcó en los estudiantes la importancia del papel que desempeña la mujer en su captura y preparación.

En este sentido comenzamos hablar del camarón munchilla el cual les explique a los estudiantes, quienes lo capturan, en que veredas del municipio es más abundante y el porqué de la disminución de dicho producto, por consiguiente hubieron muchas intervenciones en este tema ya que los estudiantes manifestaron que ese producto era demasiado costoso.

Con respecto a lo anterior resolvimos un ejercicio el cual consistía en responder falso o verdadero según el enunciado. Terminado este ejercicio y hechas las sugerencias requeridas cada estudiante expresó por medio de un dibujo el molusco y los crustáceos.

El propósito con el cual se desarrollarán esta actividad es para que los estudiantes reconozcan la importancia de que en nuestro territorio podamos obtener estos recursos los incluyamos en nuestra alimentación y al mismo tiempo le demos un manejo adecuado para la conservación de las especies en nuestro territorio.

**Reflexión etnoeducativa.** Las comunidades afrocolombianas a pesar de no haber gozado de una educación que les haya facilitado la visibilidad de su cultura han tenido una herramienta muy poderosa como son nuestros mayores, esas personas poseedoras de conocimientos, que muchas veces sin saber leer y escribir han sabido contar sus historias y transmitir sus conocimientos para que puedan seguir vigente, nos queda una tarea ardua educar a nuestros niños encaminados a que sean ellos los que fortalezcan el arraigo cultural y no permitan, la invasión de nuestros espacios por costumbres foráneas que terminan perjudicando nuestra identidad cultural. Hoy se abren nuevas puertas una de ellas la etnoeducación, y la ley 70 de 1993 que trabajan en pro del rescate y visibilización de nuestros pueblos.

## **2.9 Tema 7. Hierbas condimentaria y platos típicos de la región.**

Abordé este tema con los estudiantes debido a que en nuestro municipio las hierbas condimentarias son muy importantes hay una disminución que pone en riesgo su existencia, además trabajé la visibilidad de la mujer, ya que es ella la gestora en la alimentación de las familias y en las hierbas de azotea, es por eso que mi objetivo fue que los estudiante reconocieran el trabajo de la mujer ya es ella la que permite la sostenibilidad y la permanecía de eso conocimiento.





Foto N 11. Tomada por: Ana Josefa Cadena  
Esta imagen representa una de las comidas Tradicionales de la comunidad (arroz con coco, Plátano sancochado, pescado frito)

**Ambientación:** juego tun, tun quienes, este juego consiste en conformar una fila y agarrado de la cintura y un compañero se para en el frente y le dice a la persona que esta adelante tun, tun el otro responde quien es si es hombre responde el compadre y si es mujer responde la comadre, que quiere, el otro responde una Chillangua y el otro responde si hay arranque la más chiquitica o de lo contrario responde no hay el otro dice hasta luego y así se repiten las veces que sean necesarias nombra los diferentes productos, y la persona que se logre soltar sale del juego.

Al finalizar el juego pasamos hacer un listado de los productos que consumieron en el almuerzo del día anterior.

Luego de hacer el listado y socializar los resultados nos dimos cuentas que a pesar que en nuestro municipio se consigue variedad de productos alimenticios hay poco consumo de los productos de la región.

Procedí hacer la introducción sobre los platos típicos y la diversidad de comida tradicional que se prepara en nuestro municipio y las hierbas condimentarias que se cultivan que son las que le dan el toque tan exquisito a las comidas en la región del pacífico.

Los niños hablaron de las diferentes preparaciones de comida les sugerí que cada uno escogiera el plato que más le gustaba de las comidas tradicionales de la comunidad, con este ejercicio me di cuenta que habían niños que prefieren otro tipo de comida.

Completamos el ejercicio consignando concepto como ¿qué es un plato típico? ¿Qué son hierbas condimentarías?

Luego de responder algunas preguntas a los estudiantes y dar algunas explicaciones pasamos a desarrollar dos ejercicios: el primero en completar una oración para conformar un párrafo, en las cuales las palabras eran nombres de hierbas condimentarías.

Rápidamente pasamos hacer un listado de las hierbas condimentarías que hay en el municipio de Guapi y en que preparaciones se pueden utilizar

Se habló de la disminución de las hierbas de azotea en nuestra comunidad y se resaltó la comunidad de las parcelas por ser un lugar donde todavía se conserva la siembra de hierbas condimentarías de nuestra región. El segundo ejercicio era unir la columna A con la columna B este ejercicio consistía en que a un lado estaba la receta de un plato típico y al otro lado estaba el producto con el cual se prepara.

Cuando terminaron de realizar el ejercicio les pregunte a los niños que comida de las mencionadas en los ejercicios anterior le gustaría compartiéramos en el salón de clase, en ese momento se formó una discusión porque surgieron diferentes opiniones.

Con el objetivo de involucrar a la familia en el proceso de enseñanza los estudiantes con la ayuda de una persona de la familia escribían una receta de un plato típico.

Para finalizar y con el interés de incentivar a los niños al consumo de las comidas de nuestra comunidad compartimos una pequeña muestra de arroz con coco, pescado frito y plátano sancochado, para la implantación de estas actividades trabaje con los siguientes recurso, cartelera y algunos producto de la región.

Esta clase me permitió evidenciar, que algunos niños tenían amplio conocimiento desde los platos típicos, lo cual permitió que la clase fuera muy participativa

**Reflexión pedagógica etnoeducativa:** Sosteniendo que la alimentación es un proceso fundamental para que las personas se desarrollen a plenitud y para que se puedan llevar acabo todas sus actividades en su vida cotidiana, es conveniente trabajar con los estudiantes el tema de los platos típicos del municipio de Guapi, para que los niños conozcan su gastronomía, además como etnoeducadores debemos trabajar en el empoderamiento de saberes y costumbres de nuestras comunidades, de esta manera le permitimos a los niños su auto-reconocimiento y valoración de lo propio, la educación nos debe permitir a las comunidades étnicas resaltar su conocimiento para que de esta manera sea visibilizado., en este sentido y según como lo manifiesta la constitución política se debe tener en cuentas la cosmovisión de los pueblos afro para de ese modo se impartan proceso educativo que sea significativo para su gente.



Foto N 12. Tomada por Ana Josefa.  
Niña realizando ejercicios en el salón de clase.

### **2.10 Tema 8. Costumbres ancestrales de nuestras comunidades**

Trabajé este tema con los estudiantes debido a que no hay una valoración de las comidas traicionales de la región, ya que los estudiantes tienen un concepto que lo de afuera es lo mejor, de tal manera mi objetivo concientizar a los estudiantes para que tengan identidad y valoren lo propio.

**Ambientación:** En fichitas de colores les pedí a los estudiantes que escribieran el nombre de los productos con los cuales se puede hacer un seviche y los elementos que se utilizan.

Les explique a los estudiantes los productos utilizados en la preparación de un seviche de camarón y uno de piangua.

Luego pasamos a la ronda de coplas y versos realizada por los estudiantes.

Con el propósito de incentivar en los estudiantes el consumo de comidas tradicionales saludables y que al mismo tiempo los niños aprendan.

Verso recitado por un estudiante de cuarto grado.

Ayer pasé por tu casa  
Me tiraste un limón  
El limón callo en el pecho  
Y el jugo en el corazón.

Después hicimos una competencia de adivinanza entre el grupo de hombres y mujeres.

### **Adivinanza recitada por una estudiante de cuarto 02.**

Tres niñas en un castillo

Todas visten de amarillo R// la naranja.

Por ultimo reiterando en los estudiantes el consumo de alimentos sanos que aporte al buen desarrollo de nuestro cuerpo compartimos con los estudiantes el seviche de camarón.

Con el propósito de incentivar en los estudiantes el consumo de comidas tradicionales saludables y que al mismo tiempo los niños aprendan y conozcan y apropien lo de su contexto realizamos un seviche de camarón

En esta clase me permito entender que los estudiantes, aprenden con todo lo que hacen y que por medio del juego es la mejor forma de enseñarles a los niños, estos espacios le ayudan a los niños construir espacio de hermandad y fortalecer la identidad.

**Reflexión pedagógica etnoeducativa:** La Etnoeducación nos tiene que servir para potenciar en nuestros estudiantes el sentido de identidad, el rescate de nuestras costumbres y el empoderamiento de los proceso socioculturales, para así poder visibilizar todas esas buenas prácticas que contribuyen al fortalecimiento de nuestra cultura, la escuela tiene que

ser más incluyente y permitir que lleguen esos saberes e involucrar a la familia y a la comunidad en general en todos sus quehaceres.

Se consideran que la alimentación es un proceso fundamental para el completo desarrollo y el bienestar de los seres humanos, es por eso que es de gran interés impulsar desde la escuela la sana alimentación y la inclusión de los productos que se dan y se cultivan en la comunidad, permitiendo de esta manera que estas nuevas generaciones, sean capaz de sostener una postura crítica frente a los alimentos que consumen.

Reconociendo que es deber de los docente, padres de familia y comunidad en general velar para que prevalezca en nuestros educandos su buena salud y su desarrollo integral.

Por otro lado reconocer el papel fundamental que ha desempeñado la mujer a largo de la historia en la alimentación de la familia, es la que ha permitido que estos conocimientos trascienda de generación en generación y puedan perdurar en el tiempo. Es ella también el eje fundamental para el fortalecimiento de nuestra identidad y la valoración de nuestra cultura. Las instituciones educativas deben trabajar de la mano con las personas mayores de nuestras comunidades dado que son ellos los poseedores de un sinnúmero de conocimiento y que encierran infinitas formas de preparación de los alimentos de una forma tradicional y muy saludable. En la implantación de las actividades desarrollada en esta sesión de clase se utilizó como recurso cartelera y algunos productos.



Foto N 13. La docente comparte un Ceviche de camarón con los estudiantes.  
Tomada por Yesy Cifuentes.

## CAPÍTULO 3

### 3.1 La Etnoeducación y su implementación en nuestro contexto

Es de reconocer las grandes luchas que ha tenido que enfrentar el pueblo afrocolombiano para que muchos de los derechos que hoy tenemos pudieran ser reconocidos por el Gobierno Nacional, entre ellos la ley 70, la Cátedra de Estudio Afrocolombiano, y la inclusión de la Etnoeducación como política etnoeducativa decreto 804, beca para comunidades afrocolombianas y otros programas encaminados a mejorar la calidad de vida de esta población.

Determinado que la educación es el camino que nos permite adquirir conocimientos y herramientas para seguir fortaleciendo estos procesos educativos que nos conllevan cada día ampliarnos nuestros horizontes y llegar a ocupar otros espacios,

Por lo anterior en el desarrollo de mi PPE se le dio relevancia a los productos de la región el papel tan impórtate que desempeña la mujer en la preparación de los alimentos y la valoración de todas esas costumbre de nuestras comunidades guapireña en aras de fortalecer nuestra identidad y permitir así que esas buenas prácticas tradicionales de comida de nuestra región se sigan enseñando en las instituciones educativas ya que son nuestros niños los que deberán multiplicarlas nuestras conocimiento y permitir así el fortalecimiento de nuestra cultura atravez de los años

En ese sentido la etnoeducación nos permite el reconocimiento de nuestras costumbres y tradiciones, por lo tanto en la implementación PPE potencio en nuestros estudiantes el sentido de pertenencia e identidad, además despertó en los niños el interés por conocer e investigar su entorno y al mismo tiempo capaz de sostener diálogos interculturales que permitan llegar al consenso y respetar la diferencia.

Por consiguiente la escuela debe acercarse más a la comunidad trabajar de la mano con los padres de familia e involúcralos en su quehacer diario para permitirles a nuestros estudiantes poder tener contacto con el valioso conocimiento que tienen algunos mayores de las comunidades.

De acuerdo a lo observado en el desarrollo de mi practica PPE les permitió a los estudiantes visibilizar los productos que se cultivan en nuestra región y al mismo tiempo adquirir conocimientos que les permitan alimentarse de forma responsable, los conllevó a la valoración de otros elementos de su cultura e ilustrarse con temas como la Cátedra de Estudio Afrocolombiano, ley 70. LA implementación de la etnoeducación y otros procesos trazados para la visibilización de los aportes y conocimientos que tienen las comunidades afrocolombianas en nuestro país.

En la implementación de mi PPE pude determinar que es la escuela en consenso con los padres de familia y la comunidad en general la que deben trabajar para potenciar el sentido de pertenencia e identidad, autonomía y valoración de nuestras costumbres y tradiciones con los estudiantes.

Este proceso les sirvió a los estudiantes para tener una mirada crítica y poder replantear su hábito alimenticio, cuidar de su salud y lo más valioso le permitió adquirir estrategia y herramientas para compartir con otros niños y familiares.

### **3.2 Saberes escolares y prácticas etnoeducativas**

Guapi es un lugar donde se puede cultivar infinidad de productos, sin embargo se están consumiendo alimentos de otros lugares y de mala calidad, nosotros como etnoeducadores nos toca una tarea ardua porque no es fácil desaprender, pero con disciplina y constancia podemos llegar a hacer grandes cambios y transformaciones en nuestros estudiantes en caminado hacia una mejor calidad de vida.

La práctica pedagógica etnoeducativa la cual se denominó reconstruyendo autonomía alimentaria realizada con los estudiantes del grado 4-02 de la Institución Educativa San José, fue muy importante para mí, y para mis estudiantes ya que nos llevó a replantearnos y a cuestionar muchos aspectos relacionados con la alimentación actual, dada la pérdida de esas buenas costumbre y tradiciones que se implantaban en nuestra comunidad en tiempos pasados. “abordar esto conocimiento en formación escolar permite un pluralismo epistemológico en el sentido de ampliar la perspectiva curricular de estos conocimiento

locales, enriqueciendo la interculturalidad entre conocimiento locales y saberes escolares (Restrepo, 2010:185)

De acuerdo a lo desarrollado con los estudiantes en este proceso pude evidenciar que fue algo reciproco todos aprendimos docente, estudiantes y padres de familia porque nos dio la posibilidad de poder concientizarnos de la importancia que tiene una buen alimentación

Determinado que es de vital importancia que los estudiantes se empoderen de temas tan trascendentales como es la alimentación, ya que este proceso es vital para la vida y el desarrollo de todo ser humano, para achinte “la gastronomía hay que entenderla como una construcción social e histórica en la que se pone en juego diverso factores de la vida de una comunidad y puede ser considerado como elemento de lucha y poder (Achinte. 2010:295)

Considerando el comportamiento y responsabilidad con la que los estudiantes asumieron el desarrollo de este proceso, puedo decir que hubo impactos positivos en los estudiantes en cuanto a lo relacionado con la alimentación saludable, el consumo de productos de la región y el sentido de pertenecía e identidad frente a su cultura.

Además este trabajo fue implementado con el interés de brindarles elementos a los estudiantes que les permitieran tener postura crítica, autonomía y responsabilidad frente a los productos que consumes, capaces de sostener diálogos y argumentos que les permitan valorar lo de su entorno.

En el mismo sentido empoderamiento e interés por parte de los estudiantes con temas como la Cátedra de Estudio Afrocolombiano, ley 70 e implementación de la etnoeducación como procesos que nos han permitido trascender y luchar para que nuestros derechos no sean vulnerados.

Es de vital importancia reconocer que se ha trazado un camino la cual se debe seguir construyendo con los estudiantes y trabajar en aras de mantener el interés y el entusiasmo.



### 3.3 La Etnoeducación y la Cátedra en nuestro contexto

Retomando los planteamientos de la Etnoeducación y la Cátedra de Estudio Afrocolombiano, puedo decir que son procesos que ayudan a reivindicar la autonomía y visibilización de las comunidades afrocolombianas que por años han sido olvidados. Son estos elementos que nos conllevan a debates políticos, más bien nos permiten sostener postura crítica frente a la educación implementada en nuestras comunidades, dado que la educación occidental no responde a dar solución a las necesidades del contexto y enfatiza mucho en negar los conocimientos de estas poblaciones y los aportes que desde sus diferentes estancias han hecho las comunidades negras al desarrollo de la nación colombiana.

“La CEA es una propuesta etnoeducativa de amplio Espectro para ubicar no solo en el plan de estudio signo en el proyecto educativo institucional y en toda las actividades curriculares” (MEN 2001:31) la cual se debiera tener en cuenta al implementar proceso educativo.

Sin embargo, a pesar de tener estos elementos son muy pocas las instituciones que están trabajando estos modelos pedagógicos, debido a que muchas personas inmersas en la educación no conocen de estos planteamientos, se niega la posibilidad, de aprender sobre la Etnoeducación y la Cátedra de estudios afrocolombianos, a continuación encontraremos las leyes que ampara la educación para grupos étnico.

Bases legales: **Ley 70 de 1993.** Ley de los derechos de la población afrocolombiana, establece la creación de la cátedra de estudios Afrocolombianos en el sistema educativo nacional. **Ley 115 de 1994:** Ley general de la educación. Establece que la educación debe desarrollar en la población Colombiana una clara conciencia formación y compromiso sobre identidad cultural nacional o Colombianidad y cultura de las etnias y poblaciones que integran la Nación- **Ley 725 de 2001:** Que establece el Día Nacional de la Afrocolombianidad-**Decreto 804 de 1995:** Por el cual se reglamenta la etnoeducación afrocolombiana e indígena-**Decreto 2249 de 1995:** Por el cual se crea la Comisión Pedagógica Nacional y Departamental Afrocolombiana-**Decreto 1122 de 1998:** Establece normas para el desarrollo de la Cátedra de Estudios Afrocolombianos, de obligatorio cumplimiento en la educación pre-escolar y secundaria (.La etnoeducación y los estudios afrocolombianos en el sistema escolar ff;1)

En ese sentido nuestros pueblos y comunidades siempre han estado sometidos por la sociedad blanca dominante que le ha impuesto todos sus modelos y procesos pedagógicos sin tener en cuenta el sentir de las comunidades, según García “la etnoeducación parte de una crisis, la crisis de la escuela transmisionista del racionalismo académico que no respeta más conocimiento que el que proviene de “la ciencia” (García, 2009:38)

De acuerdo a este planteamiento podemos ver como las comunidades afrocolombianas unen esfuerzos para lograr establecer procesos educativos que respondan a sus reales deseos este punto que mi PPE desarrollado con los niños se basa en que los estudiantes entiendan el grave problema que tenemos en nuestro municipio con lo relacionado a la alimentación y la pérdida de identidad. Y al mismo tiempo se planten estrategia para comenzar a trabajar con la finalidad darle solución.

Por otro lado explicarles a los estudiantes que es la Etnoeducación para que entiendan la dinámica y la importancia que tiene para las comunidades étnica. La Etnoeducación es la educación impartida para grupos étnicos, con el objetivo de que prevalezca en ellos su identidad cultural, características y costumbres que los hacen diferentes a otros grupos humanos.

Según García “la etnoeducación es el escenario donde se produce, se piensa, se analiza, se vive y se crean condiciones para transformar todo acontecer social, económico, político y cultural de los pueblos que intenta una vida propia” (2009:50) como podemos evidenciar la palabra Etnoeducación puede tener diferentes formas de mencionarse pero todas van encaminadas hacia lo mismo, además el concepto de Etnoeducación ha sido un tema de amplia discusión y debates por parte de algunos críticos de los procesos.

Por lo anterior cuando hablamos de etnoeducación debemos tener en cuenta que es el resultado de grandes luchas de pueblos que por años han sido invisibilizados, según rojas “aquellos proyectos agenciados por los miembros de una comunidad perteneciente a un grupo étnico y cuyo propósito es fortalecer su autonomía y proyectos de vida es lo que se denomina etnoeducación” (Rojas, 2001:36). Es por eso que cuando se habla de su implementación lo que se busca es que las comunidades sean las gestoras de su propio desarrollo, con procesos encaminados a dar solución a las problemáticas que se encuentre

en el contexto y que conlleve a la valoración de su cultura y al fortalecimiento de su identidad.

Es desde este sentir que en el desarrollo de mi PPE me intereso trabajar con los niños el tema de la alimentación tradicional ya que este es un problema que involucra a toda la comunidad, además lo que está en riesgo es la vida y la salud de nuestros niños guapireños.

Debido a esto es que se ha tenido que replantear las normativas educativas en Colombia, Como dice García "la tradición educativa colombiana nada dice acerca de la diversidad cultural de los colombianos, ni muchos menos de incorporar los diferentes saberes de los grupos étnicos al currículo nacional (García, 2009:24) como se ha podido evidenciar la educación que han recibido las comunidades étnicas ha sido una educación que ha contribuido en gran parte a la pérdida de identidad y a la no valoración de su cultura.

Por lo tanto la "Ley 70 del 1993 reconoce y garantiza a las comunidades negras el derecho a una educación acorde con sus necesidades y aspiraciones etnoculturales artículo 34, 35 y 40" (2000.cordoba,cidenica:267)

Por lo anterior se puede evidenciar como nuestro pueblo ha sido desplazado de sus costumbres y tradiciones, y han tomado el modelo de la sociedad blanca mayoritaria.

Determinando que las comunidades afrodescendientes también tienen derecho a una educación que sea pertinente y responda a dar solución las necesidades del contexto, y en este mismo sentido aportando al desarrollo social y comunitario de sus pueblos. Sosteniendo que el "decreto 1122 autoriza la inclusión de la Cátedra de Estudio Afrocolombiano en toda las instituciones del estado"

La puesta en marcha de mi PPE **reconstruyendo autonomía alimentaria** nos debe servir como herramientas que nos permita el rescate de nuestra identidad, al mismo tiempo poder sostener diálogos interculturales con otros grupos reconociendo que estamos en un país pluriétnica y multicultural. En este sentido hablaremos del siguiente decreto.

"804 de 1995 reglamenta la atención educativa para grupos étnicos esta norma considera que la educación para grupos étnicos forma parte del servicio público educativo, donde los miembros de la comunidad intercambia saberes, vivencias

y proyectos de vida en cuanto a su cultura, su lengua y sus tradiciones” (2000. córdoba, cidenica: 268)

Considerando que es por medio de la educación que podemos cimentar procesos que nos ayuden a visibilizar y a potenciar el desarrollo de estas comunidades

Además hay una serie de normas y leyes obligatorio cumplimiento y que se deben empezar a ejecutarse en los planteles educativos colombianos, sin embargo a pesar de que esto es un decreto que está reglamentado son muy pocos los establecimientos que están implementando el desarrollo de la Cátedra de Estudios Afrocolombiano y la Etnoeducación en el país, y en el municipio de Guapi son muy poco los docentes que conocen de este proceso por lo tanto es hora de comenzar a implementar esta causa dado que la “cátedra y la etnoeducación es una forma de enriquecer los procesos de formación de la nueva generación (2001. Roja: 32)

### **3.4 Rol de la mujer en la sociedad**

Es de reconocer el papel tan importante que ha desempeñado la mujer en todo los tiempos en el desarrollo de la sociedad, sin embargo por mucho años sus aportes fueron invicivilizados y no fueron reconocido.

En este mismo sentido en el desarrollo de mi PPE se dio a conocer a los estudiantes la importancia que tiene la mujer en todos los aspectos de la vida.

La mujer en nuestra comunidad, siempre han realizado diferentes actividades buscando el bienestar de su familia y comunidad, aunque en muchas ocasiones sus esfuerzo no hayan sido valorados y se les hallan relegado solo el papel de ama de casa, considerado no un trabajo para muchos, por tal razón sin remuneración, esto ha ido cambiando a través de los años ya que el estado nacional le ha otorgado algunos derechos que le han permitido avanzar y lograr posicionarse en algunos aspecto, más sin embargo

“Las adversidades a las cuales la mujer colombiana tiene que enfrentarse en sus diferentes niveles sociales, son múltiples, por ello abordar este tema en nuestro país exige la necesidad de reconocer todas sus facetas silenciosas, sus luchas

infatigables, en medio de dificultades, pobreza, e inseguridades. Más allá de las nobles intenciones legales que han venido posibilitando formalmente su reivindicación, existe una realidad de carne y hueso en todos los niveles sociales (El papel de la mujer en la sociedad colombiana | El Nuevo Día de una u otra forma pone en evidencia el maltrato, el abandono y la desidia, ff; 3)

En este sentido, es la mujer la encargada de velar por la buena alimentación de su familia, es ella la persona que siempre se le ha encomendado la tarea de preparar los alimentos en el hogar y cuidar de sus hijos.

Los padres en algunas ocasiones solo se encargan de conseguir los alimentos, pero hay muchas mujeres que son ellas las que deben trabajar para alimentar a sus hijos y deben cumplir con el papel de padre y madre, debido a que en muchas ocasiones el padre está ausente o no responde por la alimentación de los pequeños. Cabe destacar que a la mujer de hoy se le ha duplicado el trabajo, y debe saber muy bien entrelazar las tareas de su hogar y cumplir a cabalidad con las actividades asignada en su empleo.

Son las mujeres las que han ayudado a conservar nuestras costumbres y tradiciones, las que han replicado con sus hijos sus saberes y conocimientos sobre las buenas práctica de alimentación tradicional en nuestras comunidades.

Cuando hablemos de la alimentación no nos podemos olvidar que son las mujeres la que cada día a hacen de este oficio algo admirable cuando nos deleita con su diferentes formar de preparar los alimentos.

La alimentación es un proceso fundamental que debe realizar todo los seres humamos para poder llevar acabo el completo desarrollo de sus actividades cotidianas con eficacia un cuerpo que no se alimente, o se alimente mal está expuesto a sufrir grandes enfermedades, es desde allí que surge la necesidad de alimentarnos muy bien. Por otro lado como persona responsable tenemos la obligación de cuidar nuestra salud, ya que, el estar enfermo acarea una serie de circunstancia a nivel personal y colectivo, y no deja disfrutar del goce completo de la vida y obstaculiza los quehaceres de nuestros familiares y amigos.

La Constitución Política de Colombia: Establece el derecho a la alimentación equilibrada como un derecho fundamental de los niños y en cuanto a la oferta y la producción agrícola se establecen los deberes del Estado en esta materia (seguridad alimentaria y nutrición, ff; 3,4)

Por otra parte hablamos de la “Biblioteca básica de cultura tradicional del ministerio de cultura. Reconoce las políticas para el conocimiento, y la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia

El objetivo general de esta política es la de valora y salvaguardar la diversidad y riqueza cultural de los conocimientos prácticas y producciones alimenticias de las cocinas tradicionales de Colombia, como factor fundamental de la identidad cultural, pertenecía y bienestar de su población” (biblioteca de cocinas tradicionales: 77)

### **3.5 Programas de alimentación alimentaria que se están desarrollando en el municipio de Guapi.**

Actualmente en el municipio se están desarrollo programas de seguridad alimentaria en caminado a rescatar y fortalecer la producción agrícola en el territorio, y brindar una alimentación saludable acorde a las necesidades del contexto y al mismo tiempo contribuir a la recuperación del campo y la generación de empleo, De acuerdo a los planteamiento “la seguridad alimentaria para las comunidades de la costa pacífica forman parte integral de su proyecto de vida” (García, 2009:118)

#### **3.5.1 PAE**

Según información suministrada por la ex promotora del programa PAE, María Fernanda Ávila, “este programa se viene ejecutado en el municipio de Guapi hace ya varios años, el cual tiene como objetivo brindar alimentación saludable a niños y niñas con el propósito de reducir la deserción escolar.

Se implementa en todo el municipio de Guapi, y atiende a 8.500 estudiantes aproximadamente con edades de 5 a 17 años. La idea de este programa es que empiece a ejecutarse cuando inicia el año escolar y finalice con el mismo. El único requisito para acceder al programa es ser estudiantes”.

### **3.5.2 PANES**

“Es un programa que se viene ejecutando en el municipio de Guapi desde el año 2005. El objetivo de este programa es implementar proyectos agropecuarios sostenibles en las instituciones de modalidad agropecuaria, con el fin de producir alimentos para abastecer los restaurantes escolares.

En el casco urbano se está implementado en el Colegio Integral San José con sus respectivas sedes y en la zona rural en las instituciones educativas de Temuy, Churare Napi y San Agustín.

Este programa beneficia a 2.285 estudiantes, tiene 25 técnicos que están distribuidos por zona, Guapi, Timbiqui y López, actualmente el operador es Fucop.

Para la ejecución del programa a las instituciones le llega un recurso monetario de acuerdo al número de estudiantes. Tiene como estrategia consumir el 60% de lo que produce y vender el 40% restante.

En el año se realiza dos ferias, una agropecuaria en la cual participan las instituciones beneficiarias del proyecto, donde se sacan a la venta los productos que se cultivan. Y en la segunda feria se llama encuentros de saberes y sabores donde participan todas las instituciones que además de vender sus productos hacen muestras gastronómicas.

Este programa además de brindar alimentos a los estudiantes contribuye con la recuperación de los productos de la región y al mismo tiempo incentiva a los niños a trabajar el campo.

Fortalece las relaciones escuela comunidad ya que son los padres de familias a la cual va dirigida la feria agropecuaria y el encuentro de saberes y sabores”.

### **3.5.3 IRACA**

De acuerdo a la información brindada por el señor Eulogio Caicedo Grueso técnico productivo del concejo comunitario del Napi. “Iracá es un programa que se viene implementando en el municipio de Guapi desde el año 2015, el cual tiene como objetivo el rescate de los productos autóctonos de la región que por muchas razones se habían dejado de cultivar, buscando el sostenimiento de la seguridad alimentaria y el mejoramiento de la calidad de vida de sus beneficiarios.

Este programa tiene dos componentes el primero seguridad alimentaria con una duración de 6 meses, y el segundo generación de ingreso, se trabaja por grupo y depende de la cantidad de integrantes que tenga la comunidad así mismo es el proyecto que se implementa.

Algunos de los proyectos son: cultivo de musáceas, tiendas comunitarias, panadería, cría de ganado, cría de cerdo, siembra de arroz, siembra de caña para producir miel. Actualmente se atiende a 1.200 familias las cuales pertenece a los 5 consejos comunitarios del municipio este programa se implementa únicamente en la zona rural.

El programa Brinda asistencia técnica, herramientas y semillas, con la finalidad de dejar unidades productivas instaladas en las comunidades en la cual hacen presencia.

### **3.5.4 Construyendo capacidades rurales empresariales confianza y oportunidad**

Este programa se viene implementado desde el 2015, el cual tiene como objetivo brindar asistencia técnica y apoyo monetario a grupos organizados formales o no de mínimo 17 personas máximo 22 las cuales tenga clara una idea de negocio a trabajar, ejemplo cultivo y comercialización de coco, cría y comercialización de pollo de engorde, cultivo y comercialización de musáceo.

Los participantes pueden ser organizaciones nuevas, o que estén legalmente constituida, el requisito es ser mayor de 18 años y tener las ganas de trabajar en grupo.



Actualmente en el municipio de Guapi se están trabajando con 25 grupos de los cuales 15 ya expusieron su propuesta de negocio.

Su finalidad es dejar instaladas unidades productivas en las comunidades donde hace presencia el programa.

### **3.5.5 ILEROS**

De acuerdo información suministrada por la gestora social Sandra Patricia Caicedo, es un programa que se viene implementado en el municipio de Guapi desde octubre del 2014, el cual tiene como objetivo que las familias tengan un cultivo que les genere ingreso monetario (cacao) y al mismo tiempo se fortalezcan los cultivos de pan coger<sup>1</sup>.

Actualmente beneficia a 500 familias, las cuales se encuentra distribuida en los 5 consejos comunitarios del municipio de Guapi, tiene como duración 2 años y cuenta con 25 trabajadores. A las familias se le entrega todos los insumos además se les brinda acompañamiento técnico y social, con la finalidad de que comercialicen el cacao y los producto de pan coger sean para el consumo, todo esto encaminado a mejora la calidad de vida de las personas que hacen parte del proyecto”.

Como debemos tener en cuenta en algunos casos los malos hábitos alimenticios son los causantes de muchas enfermedades, esto se le atribuye al alto consumo de comidas saturadas en grasa, esto a consecuencia que muchas personas cambiaron su ámbito alimenticio, descuidando la comida tradicional y los buenos productos que se cultivan y sedan en nuestra comunidades, de acuerdo con lo que dice García: “la producción sin ningún tipo de agroquímico tiene el doble efecto de disponer de una alimentación sana y al mismo tiempo de conservar la naturaleza” (2009:116) es por lo anterior que debemos darle mucha importancia al tema de la alimentación sana y trabajar de la mano e instituciones y comunidad en este mismo sentido.

La cumbre mundial sobre alimentación 1996 y 2002: Renovar el compromiso mundial de eliminar el hambre y la malnutrición y garantizar la seguridad alimentaria sostenible para

---

<sup>1</sup> Productos como plátano, papachina, chivo, banano, yuca.

toda la población. Establece y refuerza los compromisos adquiridos por Colombia para el cumplimiento de los Objetivos de Desarrollo del Milenio (seguridad alimentaria y nutricional, ff; 4).

Es por lo consiguientes debemos desde la escuela impulsar los buenos hábitos y en rutar al niño al consumo de los productos que se cultivan en la región, la implementación de la Etnoeducación nos debe servir para potenciar en nuestros educado el sentido de identidad y pertenencia frente a los productos que consumen en su alimentación, para García “nada de lo que intentemos hacer como Etnoeducación o educación propia es posible sin la investigación” (2009:81) por eso se debe trabajar de la mano la Etnoeducación y la investigación para así realizar procesos que ayuden a la recuperación y fortalecimiento de los conocimiento ancestrales de estas comunidades.

Estamos a tiempo en seguir trazando procesos alimenticios encaminados a la recuperación de los productos de la región a la valoración del entorno y a una alimentación sana, para de este modo evitar futuras enfermedades y disfrutar así del placer de vivir saludable.

### **Lecciones aprendidas**

Al hablar de la alimentación tradicional conlleva a reflexionar sobre la forma cómo ha venido cambiando la manera de alimentarnos en el municipio de Guapi, por lo cual mi PPE se convirtió en una forma de mostrar que la escuela es el escenario más propicio para educar a nuestros niños y niñas en la importancia de una dieta balanceada y sin la necesidad de consumir alimentos altamente procesados. Por otra parte ayuda a formar ciudadanos con autonomía para decidir que comen y que no.

La alimentación es un proceso que debe ser realizado por todos los seres humanos, y que va muy ligado a la salud de las personas, por lo tanto debe ser una forma de responder y encaminar a los niños y niñas a realizar un consumo adecuado y variado de productos alimenticios que no sean perjudiciales para la vida.

Debido a la gran problemática actual causada por el consumo de alimentos saturados en grasa, productos de mala calidad atribuidos al modernismo, y a los malos hábitos

alimenticios se han desarrollado múltiples enfermedades que ponen en riesgo la salud de toda una comunidad.

Y como consecuencia se ve reflejada en el desmejoramiento de la calidad de vida de algunas personas, grandes incapacidades, permisos recurrentes en el trabajo y en el colegio o universidades y a una baja en la economía de los hogares que no permite el goce completo tanto para niños como para adultos.

Considerando que es un problema de toda una población se deben diseñar estrategias que conlleven a la reducción de enfermos y muerte por esta causa, es por eso que desde la escuela se trabaja para abordar este flagelo; contribuyendo así, a educar niños conocedores y conscientes de que la salud y bienestar de la sociedad está en nuestras manos que somos nosotros quienes debemos decidir cómo alimentarnos por tal razón no debemos dejarnos llevar por las propagandas de los canales de tv.

De este modo el haber podido realizar mi práctica pedagógica etnoeducativa me permitió poder cuestionar, reflexionar y replantear estrategias para implementar con los estudiantes y en mi vida cotidiana, todo esto con la finalidad que tengamos la posibilidad de cambiar nuestros hábitos direccionándolo al consumo de productos de la región y alimentación saludable, al mismo tiempo trabajando la valoración y el respeto por nuestra cultura.

Desde mi punto de vista el tema de la alimentación es de vital importancia y se debe trabajar desde la escuela ya que es esta la responsable en gran parte en la pérdida de identidad y en muchos casos ha promovido la no valoración de lo nuestro.

El desarrollo de mi PPE me deja grandes enseñanzas que me servirán para poner en práctica en mi diario vivir, por tal razón, haber realizado esta experiencia es algo muy gratificante ya que me permitió mirar la realidad y la problemática desde diferentes ámbitos. Ya que nos convertimos en expertos en juzgar a los directos responsables del cuidado y la protección de niños y niñas pero nos olvidamos que todos somos actores, y que sin importar el espacio que ocupemos en la sociedad debemos contribuir a enseñar sobre la importancia de una sana alimentación.

Como garantes y responsables en contribuir al buen desarrollo de la niñez de Guapi considero que se debe trabajar más fuerte el tema de alimentación tradicional en todas las instituciones del municipio, y en ese mismo sentido, el respeto y la valoración por lo que tenemos en nuestro entorno.

Consiente que se le debe dar uso responsable y adecuado a los recursos naturales para que se puedan conservar las especies existentes y contribuir así con el medio ambiente, debemos educar niños conocedores y respetuosos de la biodiversidad que tenemos para que de esta forma la puedan proteger. Por consiguiente con mi PPE, busque fomentar en los estudiantes el sentido de pertenencia y la autonomía como herramientas que les permita visibilizar la variedad de productos alimenticio que tienen las poblaciones afrodescendientes para poder desarrollar procesos encaminados a una buena alimentación.

En este sentido Si se logra implementar la etnoeducación en las instituciones educativas del municipio de Guapi se les está permitiendo a los estudiantes la posibilidad de conocer de su entorno y así mismo implementar estrategias que les permitan recuperar y conservar todos esos conocimientos ancestrales de las comunidades.

Considero que se debe trabajar para que docentes, padres de familia y comunidad en general conozcan que es la Etnoeducación y la cátedra de estudios afrocolombianos ya que hay muchas personas inmersa en la educación que no tienen bien claro el tema y esto hace que no se puedan desarrollar procesos más relevantes con los estudiantes o con mayor sentido su implementación de forma adecuada.

Deben haber procesos educativos incentivados desde la escuela que incluyan a los padres de familia y a la comunidad en general relacionado con las buenas prácticas de alimentación tradicional, ya que ellos también son responsables en la educación de niños y niñas, trabajar de la mano con las diferentes instituciones públicas y privadas y crear alianzas que permitan desarrollar procesos educativos que aporten al crecimiento, y fortalecimiento de nuestra identidad como afros.

La educación es el medio por el que podemos acceder a crear caminos que nos conlleven a la recuperación de la forma tradicional que tenía las comunidad guapiense de alimentarse

ya que esta no era perjudicial para la salud; además, resultaba amigable con el medio ambiente.

La etnoeducación pone en contexto la casa con la escuela y esto conllevó a la apropiación de los productos alimenticios de la región Pacífica, logrando que niños y niñas vean que lo que la naturaleza, el mar y el río nos provee contienen los nutrientes y proteínas necesarias que nuestro cuerpo necesita, por lo tanto con mi PPE logré la reivindicación y valoración de la gastronomía afroguapireña y con ello la valoración del papel de la mujer en nuestra cultura.

Cabe resaltar que la cocina es el espacio más significativo en la comunidad afroguapireña, ya que es en este lugar donde se imparten infinitos saberes que de boca en boca van siendo transmitido de generación en generación; por tal razón, la escuela debe tener como eje de enseñanza la gastronomía de nuestro pueblo ya que al hablar de alimentación se le enseña a los niños y niñas las formas tradicionales y occidentales de siembras, cosecha y consumo entre otros conocimientos que le sirven a los estudiantes para la vida diaria.

Para finalizar puedo decir que la etnoeducación es un proceso que nos permite avanzar en la búsqueda de soluciones a muchos problemas entre ellos lo relacionado con la alimentación y la valoración de nuestra cultura e identidad es la escuela el lugar idóneo, ya que en ella se posicionan diferentes punto de vista direccionadas a ampliar sus conocimientos para de esa manera tejer alianza que contribuyan a ser cada día mejor.

## RECOMENDACIONES Y SUGERENCIAS

La práctica pedagógica etnoeducativa considero que debe ser todo un año para poder hacer un trabajo con los niños y la comunidad más relevante, debido a que por falta de tiempo no se pueden finalizar todos los temas postulados para trabajar con los estudiantes, en ese mismo sentido, nos permite adquirir más destrezas y manejo de grupos como futuros docentes.

Considero que el semestre de sistematización no se debería incluir clases ya que dificultad un poco llevar a cabalidad el proceso de escritura.

La implementación de las accesorias me parece excelente estrategias que se deben conservar para las futuras promociones ya que les permite a los estudiantes realizar un trabajo de mejor calidad.

Pero mi mayor recomendación es para las instituciones educativas del municipio y la secretaria de educación dado que en contextos afros la etnoeducación es la herramienta más eficaz con la que contamos para que no haya desarraigo en la cultura y tradiciones y a la vez educar a niños y niñas en los conocimientos globales, ya que esto permite permear de forma más relevante en la nación.

Las instituciones educativas del municipio deben hacer una revisión a su PEI al plan de estudio.

Las autoridades locales deben brindarle más apoyo a la universidad de Cuaca para que se puedan seguir ofertando programas educativos en el municipio de Guapi

Las entidades territoriales del municipio y la comunidad en general deben trazar acciones para convertir a guapi en un municipio etnoeducador.

## BIBLIOGRAFÍA

Achinte Adolfo Alban parte 2 “sazones, olores, sabores y saberes de la gastronomía afrocolombiana, negra y raíz. En catedra de estudio afrocolombiano. Aportes para maestro. Rojas, Axel: coordinador. Editorial universal del cauca. Colección educaciones y cultura. popayan.2010

BASES LEGALES. - Ley 70 de 1993. Ley de los derechos de la población afrocolombiana, establece la creación de la cátedra de estudios Afrocolombianos en

Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia. Ministerio de Cultura

Como es la educación en las comunidades negras

El papel de la mujer en la sociedad colombiana | El Nuevo Día. Disponible en: [www.elnuevodia.com.co](http://www.elnuevodia.com.co) › Inicio › Columnistas

[inventarioturistico\*\*guapi\*\*.blogspot.com/2008/03/\*\*guapi\*\*-cauca.html](http://inventarioturistico<b>guapi</b>.blogspot.com/2008/03/<b>guapi</b>-cauca.html)

Jorge Enrique García Rincón . Sube la marea Educación propia y autonomía en los territorios negro, 2009

Manuel de Convivencia de la Institución Educativa San José

MEN.2001:31 en catedra de estudio afrocolombiano. Aportes para maestro. Rojas, Axel: coordinador. Editorial universal del cauca. Colección educaciones y cultura. Popayán, 2010.

Plan de desarrollo del municipio de Guapi 2016. Disponible en: <http://www.etnoeducacioncolombiana.blogspot.com/>

Restrepo, Eduardo. Conocimientos locales: saberes y cosmovisiones afrodescendiente. .En: catedra de estudio afrocolombiano. Aportes para maestro. Rojas, Axel: coordinador. Editorial universal del cauca. Colección educaciones y cultura. Popayán, 2010.

Rojas Axel. Cátedra de Estudio Afrocolombiano. Lineamientos curriculares. Bogotá: MEN 2001

Rovira de Córdoba, Cidenica y Córdoba Cuesta, Dario Antonio. Cátedra afrocolombiana apuntes para clase. Santafé de Bogotá. D.C. Editor corpidencu. Eje temática 8. 2008

Seguridad Alimentaria y Nutricional. Disponible en: <https://www.dnp.gov.co/programas/.../seguridad-alimentaria-y-nutricional.aspx>

## ANEXOS

### **Reunión de los productos**

En aquella ocasión se reunieron los productos del pan coger del municipio de Guapi, para mirar cuál de ellos eran el más importante en la alimentación y conservación del medio ambiente.

Como el día esta lluvioso y la reunión fue cambiada de lugar hubo un poco de confusión para llegar, los primeros en llegar fueron el plátano, el banano y la yuca, ellos argumentaron que eran los más importantes porque sin ellos ningún sancocho quedaba bueno, al mismo instante se apareció el maíz y les dijo recuerden que yo también soy importante apporto mucho a la alimentación tanto de personas, animales y pájaros.

En seguida llego el arroz murmurando yo soy el rey de los productos siempre soy invitado de honor y no puedo faltar en ningún almuerzo, se ríe la Chillangua y dijo todos sus argumentos son válidos pero si yo no estoy presente no abra un buen sancocho. Siguieron la discusión intervinieron otros productos como el naidi, chontaduro, papachina, el chivo, ñame, entre otros.

Cada producto iba compartiendo su argumento pero no llegaban a ningún acuerdo, entonces le llegó el turno para el agua y dijo a pesar de que no he sido invitada creo que soy un elemento importante todos necesita de mí, como también yo necesito de ustedes. Como parte de la comunidad debo manifestar mi desacuerdo por no haber invitado a la tierra ya que sobre ella reposamos todos, y todos somos importante.

**Autora: Ana Josefa Cadena**



## **La Fiesta de las Frutas**

Para conmemorar la navidad las frutas deciden hacer una fiesta, pero la apuesta era quien se convertiría en el mejor aperitivo de la noche y de esa manera ser la reina de la noche, para esta ocasión cada una luciría su mejor traje, y se pondría sus más finas joyas.

Pasa el tiempo y al fin llega el tan esperado día, el primero en desfilarse fue el naidi el cual había preparado un delicioso jugo, nadie se podrá resistir a mis encantos y todos me probaron, el segundo fue el limón dijo estoy seguro que muy pronto a todos les dará sed y sin ningún esfuerzo llegaran a mí, soy la caña y estoy convertida en un delicioso guarapo seguro quieren ponerle ritmo a la fiesta yo seré el elemento principal, será dijo la naranja traigo conmigo un jugo delicioso hecho con las naranjas más frescas y dulces y lo más importante son cultivadas de forma natural.

Trascurría la noche y la competencia cada día era más fuerte porque cada fruta estaba dispuesta a quedarse con el título, más sin embargo sale el mil peso y dijo, me llevare el título mi jugo es el más exquisito y como soy tan escaso nadie dejara pasar la oportunidad de probarme, comadre no se equivoque dijo el lulo vengo de una finca lejana por eso me demore en llegar pero estoy seguro que con mis poderes curativos tengo para ganar, y así sucesivamente todas se sentían importantes y ganadoras, hasta que se apareció la guayaba y dijo todas somos importantes, todas somos la reina de esta noche así de este modo los jurados dieron a todas las frutas por ganadoras y todas se convirtieron en las reinas de la noche.

Autora: Ana Josefa Cadena

## **Como me alimento**

María era una niña que vivía con su padre feliz de crecer a orillas del Rio Guapi, rodeado de árboles y palmeras y del amor de sus padres y hermanos, se alimentaba de los productos que cultiva su padre el cual era un agricultor de la región, los productos que cultiva su padre eran de buena calidad por que los siembra si químicos, María siempre fue una niña saludable, inteligente y alegre, pero en el 2.014 por motivos de un desplazamiento forzado, María y su familia se ven obligados a dejar su lugar de origen y llegan a la cabecera municipal de Guapi, y aquí empiezan otro estilo de vida.

María y su familia comienzan a alimentarse de forma diferente, consume mucha gaseosa, papitas, jugos hits, además la mama de María reemplaza las hierbas de azotea y comienza a consumir maggi en la preparación de sus comidas, no vuelven a utilizar el achiote y en ocasiones por no cocinar prefieren comer sandwiches, hamburguesas, empanadas y un sinnúmero de comidas que contienen una cantidad de grasas.

Al comienzo a María le parecía muy rico y en ocasiones no almorzaba porque prefería comer los alimentos que ya venían listos para consumir, pero para finalizar el 2015 María comienza a enfermar, al principio pensaron que era un paludismo u otra enfermedad comunes de esta región, pero no fue así, la niña seguía muy enferma, preocupada por la enfermedad de María su madre decide llevarla a la ciudad de Cali debido al delicado estado de salud en el que se encontraba, después de realizarles algunos estudios el médico le informa que María está enferma debido a que se alimenta muy mal por consumir alimentos que contienen muchas grasas y químicos.

Por tal razón el médico le sugiere a la mamá de María, alimentar a la niña de una forma saludable para que pueda recuperarse, la mamá de María pone en práctica las recomendaciones médicas para que su hija se recupere y así evitar que sigan enfermando los miembros de la familia.

**Autora: Ana Josefa Cadena**

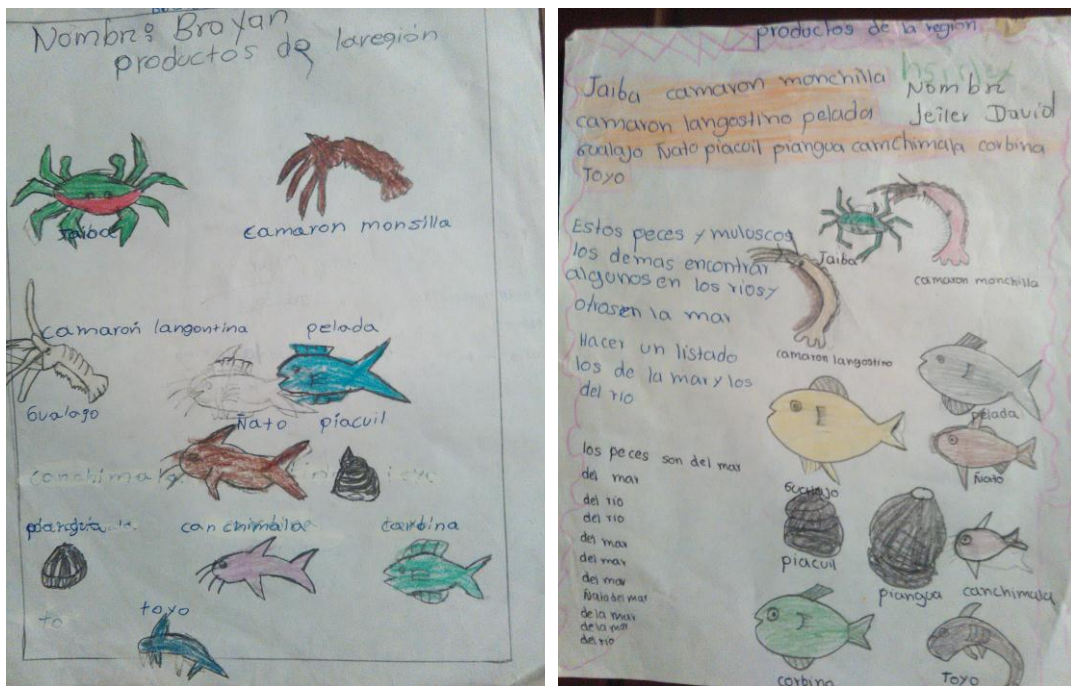
## Coplas

Cultivemos los productos  
Que se dan en la región  
Papachina chontaduro  
Maíz coco y arroz

Ponga cuidado señores  
Lo que les voy a contar  
Que ya comenzó la fecha  
Para ir a cosechar

El plátano es un producto  
Que seda en nuestra región  
Lo cultivan las familias  
Y lo cosechan todos en unión.

Coplas realiza por estudiantes del grado cuarto dos



Dibujo realizado por estudiantes del grado cuarto dos de la Institución Educativa San José.

## **Cosechando arroz en el pacifico**

El arroz es un producto que se cultiva en nuestro municipio, aunque en los últimos años a bajo su producción, en este lugar se rozan dos cosecha la del rio y la del mar las cuales son en los meses de agosto, julio y enero, febrero y marzo, este trabajo es realizado por las persona de la comunidad las cuales de acuerdo a su grado de afinidad se da por jornal o cambio de mano, en el proceso intervienen tanto hombres como mujeres ya que en la rocería a los hombres les denominan machetero y a las mujeres arumadoras, de acuerdo al lugar y el terno a las 6 semana hay que realizar el proceso de desijar, no podemos olvidar que la persona que lo riega deben ser experto ya que de esto depende el éxito de la cosecha, en nuestro municipio podemos conseguir variedades de arroz , chino grande ,chino chiquito, panameño, jinca cuatro, fian , guacari entre otros, este producto dura de 5 a 6 meses para cosechar de acuerdo al terreno. Para la recogida o cosechada interviene mujeres y hombre.

Este cuento fue raizado por algunos estudiantes del grado cuarto dos con ayuda de la docente de práctica.