

**VIVAMOS LA CÁTEDRA AFROCOLOMBIANA CON AROMA, SAZÓN Y SABOR
CON EL GRADO CUARTO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUILLERMO LEÓN
VALENCIA.**

AUTORA:

INGRID YAZMIN MUÑOZ RAMÍREZ



**Universidad
del Cauca**

FACULTAD EN CIENCIAS HUMANAS Y SOCIALES

LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN

X SEMESTRE

POPAYÁN - CAUCA

2021

**VIVAMOS LA CÁTEDRA AFROCOLOMBIANA CON AROMA, SAZÓN Y SABOR
CON EL GRADO CUARTO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUILLERMO LEÓN
VALENCIA**

**AUTORA:
INGRID YAZMIN MUÑOZ RAMÍREZ**

**PROYECTO DE GRADO
INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUILLERMO LEÓN VALENCIA**

**MAESTRO ASESOR
MAG: ADOLFO ALBÁN ACHINTE**

**UNIVERSIDAD DEL CAUCA
LICENCIATURA EN ETNOEDUCACIÓN
X SEMESTRE
POPAYÁN – CAUCA**

2021

NOTA DE ACEPTACIÓN

Firma de coordinador

Firma del asesor

Popayán 18 de octubre del 2021

DEDICATORIA

A Dios, mis padres, hijos,

Esposo y hermanos

Con todo mi amor

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecer primero a papito Dios, por permitirme llegar a este momento tan especial de mi vida, a mis padres María Nelly Ramírez y Diego Muñoz por su valioso apoyo en este proyecto de vida, a mis hermanos Wuilinto Javier Muñoz y Audrey Soraya Muñoz por su incondicional colaboración , a mi esposo Ricardo Prado por su comprensión y a mis hijos Erick Prado y Ángel Prado por ser mi gran inspiración y motivación para seguir adelante, porque gracias a sus consejos y enseñanzas he llegado a realizar una de mis más grandes metas lo cual constituye la herencia más valiosa que pudiera recibir. A mi maestro Adolfo Albán por ser mi asesor y mi guía en este aprendizaje tan significativo y mi maestra Nidia López por sentir su apoyo incondicional y por creer en mí.

A mis niños por brindarme una sonrisa y una voz de esperanza la cual hizo que me enamorara cada vez más de mi profesión de docente, a mis amigos, compañeros de universidad que en cada momento estuvieron allí, gracias por que hoy culmina con felicidad mi meta.

A todos muchas gracias.

TABLA DE CONTENIDO

	Pág.
INTRODUCCIÓN	11
1 CAPITULO I EN BUSCA DE UNA NUEVA SAZÓN	13
1.1 LA ETNOEDUCACIÓN Y LA EDUCACIÓN EN TIEMPOS DE PANDEMIA	35
2 CAPITULO II: INGREDIENTES	41
2.1 LA PREPARACIÓN	46
2.2 A COCINAR	55
3 CAPITULO III: EL TOQUE FINAL	78
4 CAPITULO IV: LA MESA ESTÁ SERVIDA	85
CONCLUSIONES	96
BIBLIOGRAFÍA	97

LISTA DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1: IE Carlos M Simmonds sede Guillermo León Valencia San Ignacio	25
Fotografía 2 : IE Guillermo León Valencia San Ignacio vista exterior	25
Fotografía 3: I.E. Guillermo León Valencia San Ignacio salón de tercero	26
Fotografía 4: mi mano, mi territorio.....	49
Fotografía 5 el delantal de la sazón.....	52
Fotografía 6 Stiven Daniel con su mamá y hermano	56
Fotografía 7 tomate “tomato”	59
Fotografía 8 Stiven picando tomate y cebolla para hacer el guiso.....	60
Fotografía 9 Stiven escribe la receta del guiso.....	61
Fotografía 10 Karol con su mamá y su papá.....	62
Fotografía 11 Mi mano mi territorio	64
Fotografía 12 flashcard.....	64
Fotografía 13 Karol pelando papas para el guiso de pollo.	66
Fotografía 14 guiso de pollo.....	66
Fotografía 15 Juan David Garzón	67
Fotografía 16 empanadas de pipián.....	69
Fotografía 17 empanadas de pipipán.....	70
Fotografía 18 sabores con historia	71
Fotografía 19 plato navideño.....	72
Fotografía 20 frasco de la felicidad.....	72
Fotografía 21 amor / love.....	75
Fotografía 22 tapado de pescado.....	76

LISTA DE IMÁGENES

Imagen 1: Autora del proyecto.....	48
Imagen 2: el sabor de mi tierra.....	48
Imagen 3: actividades de práctica y estructuración.....	49
Imagen 4 actividades de transferencia y evaluación.....	50
Imagen 5 Autora del proyecto.....	51
Imagen 6 inglés.....	52
Imagen 7 ejemplo potato.....	53
Imagen 8 ejemplo pakus.....	54
Imagen 9 actividad de exploración.....	57
Imagen 10 actividades de práctica y estructuración.....	58
Imagen 11 herencias.....	58
Imagen 12 actividades de transferencia y evaluación.....	59
Imagen 13 evaluación 1.....	60
Imagen 14 actividades de exploración.....	62
Imagen 15 actividades de práctica y estructuración.....	63
Imagen 16 momento 3 actividades de transferencia y evaluación.....	65
Imagen 17 evaluación, vamos a cocina un plato tradicional.....	65
Imagen 18 actividades de exploración.....	68
Imagen 19 actividades de práctica y estructuración.....	68
Imagen 20 técnica del puntillismo.....	69
Imagen 21 actividades de transferencia y evaluación.....	70
Imagen 22 investiguemos recetas tradicionales caucanas.....	71

Imagen 23 actividades de exploración	73
Imagen 24 actividades de práctica y estructuración	74
Imagen 25 delantal de la sazón	74
Imagen 26 actividad de transferencia y evaluación	75
Imagen 27 rescatar recetas de la abuela	76

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1. Metodología de trabajo del proyecto vivamos la catedra afrocolombiana con aroma sazón y sabor. 18 de septiembre 2020.....	98
Anexo 2 guía de trabajo N° 2 de cultura, memorias y territorio grado cuarto 09 de octubre de 2020.....	102
Anexo 3 Dictando clase por MEET	107
Anexo 4 Elaboración de la portada de la bitácora.....	107
Anexo 5 Stiven Daniel realizando la preparación de las empañadas de pipián.	107
Anexo 6 Ivana Yaseth cocinando sancocho de pescado con coco.....	108
Anexo 7 Stiven Daniel realizando la técnica del puntillismo con las empanadas de pipián.....	108
Anexo 8 Flashcard en inglés de Luisana.....	108
Anexo 9 Relato de como aprendió a cocinar la mamá de Luisana.	109
Anexo 10 Relato de como aprendió a cocinar la mamá de Isabella.....	109
Anexo 11 Nota para el frasco de la felicidad por Valentina Suarez	110
Anexo 12 Camilo y su bocachico sudado con papa	110
Anexo 13 Ivana Yaseth cocinando arroz de coco con frijol.	111
Anexo 14 Karol realizando el plato navideño en plastilina con su familia.....	112
Anexo 15 El delantal de la sazón por Karol.....	112
Anexo 16 Juan David Garzón meneando el sofrito.....	113
Anexo 17 Karol buscando las recetas de las cocadas, para anexarlas al recetario” sabores con historia”.....	113

INTRODUCCIÓN

El presente trabajo de Grado da cuenta de la experiencia de práctica pedagógica Etnoeducativa desarrolla a través de medios tecnológicos como plataformas virtuales y mediante guías encontramos una información muy detallada del tema a trabajar, seguidamente con actividades integradoras en la cual los niños debían realizar.

El desarrollo, la ejecución, evaluación y sistematización de la práctica pedagógica permite a la Maestra Etnoeducadora dar cuenta de su proyecto de Aula, de las bondades de su investigación al contextualizar los contenidos de las áreas del conocimiento escolar, y el problema de aprendizaje en un pretexto sociocultural de donde surge el Proyecto Pedagógico **“Vivamos la Cátedra Afrocolombiana con aroma, sazón y sabor”** en la cual surgen necesidades de construir un espacio de aprendizaje de la Cátedra de estudios Afrocolombianos, para la enseñanza de la cocina tradicional afrocolombiana en los niños y niñas de la Institución Educativa Guillermo León Valencia.

Este proyecto pretende que mediante el proceso del aprendizaje de la cocina tradicional afrocolombiana los estudiantes fortalezcan la identidad, reconozcan sus costumbres y tradiciones las cuales les permita con sentido de pertenencia gozar de la cocina ancestral, una cocina llena de sabores, colores, sazones y fogones.

Para poder llevar a cabo este proyecto pedagógico, se retomaron conceptos teóricos como la teoría social de Lev Vygotsky, el aprendizaje significativo de David Ausubel, la educación en tiempos de cuarentena de Julián de Zubiria (De Zubiría. 2020) y los apartes de la Cátedra de Estudios Afrocolombianos (CEA).

Para evaluar el desarrollo de la práctica pedagógico se dejaron actividades en donde se integra el niño y la familia, además el niño debía enviar las respectivas fotos de las actividades que se trabajaron en clase.

De ahí la importancia de la Institución Educativa que a través de su Proyecto Pedagógico Institucional tenga en cuenta a los estudiantes como seres creativos, lúdicos, inteligentes, históricos para impulsar motivación, interés por aprendizaje crítico, contextualizado en la vida de ellos.

1 CAPITULO I EN BUSCA DE UNA NUEVA SAZÓN

Desde quinto semestre estaba planeando que hacer con el proyecto que se requerían para la práctica Etnoeducativa que pide la licenciatura, quería trabajar con aquellos personajes que habían marcado las historias de los pueblos en las luchas de la esclavitud, pero no sabía a ciencia cierta con quien trabajar, si con la comunidad afrocolombiana o talvez con los grupos indígenas, y lo digo así porque en semestres anteriores habíamos trabajado con dos áreas relacionadas a las luchas de estos grupos étnicos como luchas sociales y educación y miradas subalternas de la colonización ; en una de las áreas realizamos una cartilla didáctica y trabajé con una guerrera indígena que marcó la diferencia siendo mujer, el tema me apasionó y quedó allí planteado para en un futuro retomar la idea. Por otro lado, tenía confusiones, porque no sabía en sí, cómo abordar el tema de las luchas en mi futura práctica, pero siempre con la intención de hacer realidad lo pensando, además había tiempo suficiente hasta que llegara el día en que fuera necesario abrir el tema.

Con el mismo propósito que inicié el semestre de trabajar en un buen proyecto para la práctica, seguí reuniendo la información para tener argumentos suficientes para cuando el día de la práctica llegara, y tenía hasta el permiso de la Institución Educativa, ya que venía trabajando allí en otras áreas. Un día me reuní con una amiga y ella se acababa de graduar con una investigación sobre la cocina Bugueña, le conté lo que quería trabajar en mi práctica en un futuro, pero también le conté que tenía un poco de enredos puesto que no tenía la idea clara sobre cómo iniciar el proyecto, ya que quería trabajar con líderes afrocolombianos y con líderes indígenas; ella sin titubear y con la experiencia que tenía me dijo, escoja uno porque si trabajas con los dos te puedes enredar y te complicas la vida, entonces me dio unas pautas y desde ese día me decidí a trabajar con la comunidad afrocolombiana, pero había algo que también me gustaba y eran los

cuentos hermosos que tiene la Maestra Mary Grueso Romero ella es licenciada en español y literatura afrocolombiana.

Tuve la oportunidad de ver a la Maestra Mary en una actividad Etnoeducativa en Guachene en donde presentó sus cuentos y los explicó, en verdad me gustó mucho ésta presentación, entonces ya había otra idea que rondaba mi cabeza y quería saber cómo plasmarla para ver de qué manera se podía enseñar cuentos con las luchas de las comunidades afrocolombianas; quise buscar en internet algo que me ayudara a despejar mis ideas para ver como introducir las luchas y los cuentos, entonces me dediqué a buscar cuentos de la maestra pero fue muy poco lo que encontré; entonces me contacté con una persona cercana a ella y compañera mía de la universidad quien tenía material, ya que ella es afrocolombiana, le conté la idea que tenía y le pedí el favor para que me ayudara muy amablemente en compartir su información.

Pasó el tiempo y más me acercaba a mi destino, venía un poco preparada con los temas, pero a la vez asustada porque no sabía cómo iría a abordar los proyectos de practica pedagógica que se piden como trabajo final de semestre, por otro lado, estaba confundida con la utilización de la Cátedra de Estudios Afrocolombianos (CEA) en las propuestas y más aún para trabajar en Instituciones Educativas urbanas.

Esa información de la (CEA) la omiten en los semestres anteriores, de lo contrario hubiera sido más fácil comprender la metodología de trabajo, solo me fijé en buscar el tema y así poder plantear algo chévere algo significativo, busqué ayuda para poder obtener la (CEA) y de esta manera poder entender el mecanismo del uso, pero a la vez me encontré asustada porque pensé que se debía utilizar toda la información de la (CEA)

Con más calma y en la casa fui observando cada tema y leyendo la introducción para ver cómo integrar los temas que había venido trabajando semestres anteriores, llegué a la página en donde encontré la cocina tradicional y algo me sonó, pero seguí observando para ver donde mi tema

servía, en donde podía acoplarlo. Y fue allí en donde me di cuenta que la Cátedra tiene muchos temas importantes y valiosos que valen la pena nombrarlas y trabajarlas en todo su esplendor.

Bueno llegó ese momento tan esperado de estar en séptimo semestre y la profesora de Memoria, cultura y territorio II llegó, nos dijo que el trabajo final sería una propuesta de práctica pedagógica y que éste se trataba de un tema el cual queríamos trabajar y que también tocaría hacerlo en las otras áreas, que fuéramos buscando las ideas, los temas y recolectando información, y que por el momento también fuéramos buscando o pensando la Institución Educativa; ese día nos aclaró la duda sobre cómo se trabajaría en los diferentes contextos urbanos, indígenas y afrocolombianos, con la explicación que nos dio las dudas quedaron claras ya que la institución en donde iba a realizar la práctica es un contexto urbano, de esta manera me tocaba trabajar con la (CEA).

En ese momento visitamos la IE Pedro Antonio Torres en donde íbamos a realizar la práctica pedagógica, el coordinador muy amablemente nos atendió en su oficina y escuchó la propuesta que teníamos de trabajar con la (CEA), y fue el quien le dio un giro a nuestro trabajo de investigación; ya que nos informó que la Institución de San Ignacio había población afrocolombiana y se requerían practicantes, por otro lado, también nos expresó que nuestra propuesta podría causar impacto en esta IE.

Siendo así resolví cambiar el sitio de la práctica por la IE San Ignacio pensando en una mejor oportunidad, da la casualidad que a esta Institución íbamos tres compañeras de estudio, y las tres debíamos trabajar con la Cátedra, así que nos reunimos para saber qué temas poder abordar, ya que existían ideas porque se había tenido tiempo para buscarlas. Por otra parte, fuimos dos o tres veces a esta IE y nos presentamos como futuras practicantes de la universidad, se hizo la visita para ir observando el contexto y poder también buscar con que docente se podría trabajar la propuesta planteada.

Da el caso y algo muy curioso que la docente que escogí de grado cuarto, tenía un genio terrible y pensé que sería difícil trabajar con este grupo, porque entrando ya pidió proyecto cuando aún ni siquiera estaba planteado, apenas estábamos observando el contexto siendo así cambié para tercero. Pensé en ese momento que nosotros como practicantes no íbamos a intervenir en la manera de orientar las clases, solo buscábamos la oportunidad de hacer la práctica y de traer cosas innovadoras para los niños.

En este grado tercero observé que había niños afrocolombianos, mestizos, indígenas y venezolanos, una gran diversidad cultural y étnica, lo cual me alegró ya que era lo que estaba buscando, y ni que decir la aptitud de la maestra; una maestra de puertas abiertas, sencilla y feliz de tener practicantes en su salón, una maestra con muchas ganas de aprender y de ver cosas nuevas e innovadoras en su aula de clase.

Entonces me presenté ante los niños como estudiante de la Licenciatura de Etnoeducación y les conté un poco sobre el trabajo que iba a realizar en el salón y con más tranquilidad le pregunté a la docente si ella trabaja con la (CEA) como proyecto optativo o como área del aprendizaje, en pocas palabras me dijo que no.

En los días siguientes a las visitas la docente tenía a su cargo la izada de banderas de la IE, había preparado con su curso un baile afrocolombiano con su indumentaria, una cartelera con una imagen afrocolombiana y además una canción referente al tema, nos hizo parte de su presentación para que le ayudáramos, sin saber que estos momentos hacían parte de la (CEA).

Le pregunté a la maestra el por qué utilizaba esos momentos en sus izadas de bandera, me respondió que ella quería mucho a sus niños afrocolombianos y que esa era la manera de hacerlos sentir bien como en casa; ya que tenía estudiantes afros que venían desplazados de sus territorios a causa de la violencia, allí me di cuenta que la profesora en verdad quería a sus estudiantes y que solo quería buscar bienestar. En este momento ya tenía dos razones muy importantes para trabajar

con la (CEA), había encontrado la problemática de la Institución y que mejor momento para trabajarla en el salón de tercero.

Ya más despacio en otras visitas que realizamos a la Institución junto con mi compañera, les contamos a las maestras que nuestra propuesta iba encaminada a trabajar con la (CEA) y que buscaríamos una metodología diferente para hacer algo significativo con los niños. De igual manera ese día la docente también nos presentó a otras profesoras que necesitaban practicantes en su aula y ese día me encontré con una profesora que me dio clases cuando estaba en primaria, me dio alegría y agrado de verla y con gusto también abrió las puertas de su salón para más practicantes.

Acompañé a la profesora en varios momentos y actividades y llegando a un momento específico me ofreció trabajo con dos áreas, pensé que sería la oportunidad indicada para ir abonado el terreno y así buscar la manera de implementar la (CEA) en el salón y en la IE.

Empecé orientando educación física e informática, y este espacio fue muy acorde porque comencé a reconocer el grupo, por consiguiente, empecé también preguntando que querían aprender además de las áreas que ya estudiaban, muchos niños decían que deporte, que tejer, que informática; que dibujar etc. Pero un grupo de estudiantes me dio una idea no muy clara sobre la cocina, pero me llamó la atención, entonces sin titubear escribí en mi cuaderno todas aquellas respuestas de los niños.

Un día nos reunimos las tres compañeras para fijar los temas que íbamos a trabajar, en definitiva, además de planear cómo se iban a incluir los cuentos de la maestra Mary Grueso; ese día todas tres llevamos la (CEA) porque ya debíamos empezar a construir la propuesta y debíamos tener el tema claro. Mi compañera que iba a segundo trabajaría con la Diáspora, la compañera que iba para cuarto tenía dos opciones de trabajar bien sea con el racismo y la otra

opción no la veía convincente, pero la nombró la cocina tradicional, y tercero con algo de dudas trabajaría con los líderes afrocolombianos.

Nuevamente se hizo la pregunta para saber a ciencia cierta el tema a trabajar, ya que era muy importante tenerlo claro entre nosotras, para según esto integrar los cuentos, mi amiga de segundo se quedó con la Diáspora, mi amiga de cuarto en definitiva con el racismo y además también nos comentó que iba a cambiar de Institución porque la docente no daba el espacio para tener practicante en el aula de clase, luego me tocó a mí definir mi propuesta y opté por cambiar mi tema, por el tema que algunos niños me habían dicho en otras palabras pero que se refería a la cocina tradicional.

En este campo me sentía muy a gusto, porque en primera instancia era algo que había conversado no con todos los niños, pero sí con un grupo grande, además tenía ventajas sobre este tema porque tenía algunos conocimientos que podían servir para argumentar la propuesta, por otro lado, sentía que algo bueno iba a pasar con esta decisión y que además sería una experiencia extraordinaria trabajar con los niños la cocina en la escuela.

Ese día solo mi compañera de segundo y yo de tercero quedamos, entonces planeamos algo de carrera (planear en las nubes) para ir dándole forma al proyecto, también planeamos que al final íbamos a hacer un festival y que en medio de las clases íbamos a incluir los cuentos de la maestra Mary Grueso como parte importante de la enseñanza de la (CEA); ese día las ideas iban y venían, mejor dicho, estaba ya todo planeado, ya que los temas que habíamos escogido eran temas que se podían argumentar.

Fue así que empezamos a escribir mi propuesta con las ideas claras, además la profesora de la universidad desde un comienzo nos indujo en la tarea de ir construyendo el trabajo final desde principio de semestre, entonces era más fácil porque nosotros a diario estábamos en la escuela, y

de esta manera la propuesta fluía mejor, con las ideas, actividades y estrategias con el fin de obtener un aprendizaje significativo.

Entre las jornadas que visité la escuela un día la profe titular me invitó a tomar el café al descanso y entramos al salón de cuarto, da la casualidad que éste salón tenía su cocina propia y privada, ella ya había contado que el año siguiente ella iba a cambiar de grupo y que la maestra amiga de ella se iba a quedar con los niños de ella en el salón de cuarto; las ideas llegaron solas como lluvia en ese instante.

Me imaginé una cantidad de cosas hermosas y contenta porque mi maestra de primaria sería quien se iba a quedar con los niños. Me tomé el café, pero las ideas brotaban como agua, me imaginaba cargando ollas, cocinando con los niños allí en el salón, probando la comida afrocolombiana en los puestos, llevando invitados, llevando mercado para cocinar, mejor dicho, me imaginé de todo, pero también me imaginaba lo felices que serían los niños con estas actividades.

Realicé todas las indagaciones que la docente nos pidió para ir dándole forma a la propuesta final, empecé con investigar contexto de aula, referentes pedagógicos, conceptuales y demás conceptos que componía el trabajo final, la problemática estaba clara, pero me quedé en la secuencia didáctica porque allí es donde deben ir todas las actividades planeadas y temas para enseñar la cocina tradicional.

Fue así que después de tantas vueltas me sumergí en el tema de la cocina tradicional afrocolombiana, empecé a investigar en internet, con mi tía que es cocinera tradicional, con mi hermano que es chef pero que lleva un legado de la cocina tradicional de la abuela, tenía muchos argumentos a mi favor, pero debía darles forma para que el tema fuera claro y el aprendizaje fuera significativo.

Empecé con leer más a fondo “sazones, olores, colores, sabores y saberes de la gastronomía afrocolombiana, negra y raizal” (Albán A, 2008 p. 270) para tener ideas de como plantear la secuencia didáctica y de esta manera preparar, porque me sentía preocupada no saber cómo iniciar la secuencia; busqué información en todo lado para tener una buena argumentación y así plantear mis ideas de enseñar la cocina.

Lo primero que organicé fue el título, el cual quería que fuera con el nombre de la (CEA) y que además llevara la cocina, lo pensé bastante y la idea resultó, así que mi propuesta se llamaría **“VIVAMOS LA CATEDRA AFRO CON AROMA Y SABOR”** ya tenía algo que me inspiraba a cocinar y a enseñar esta parte bonita que tiene la comunidad afrocolombiana.

Con el título, con la problemática y el resto del cuerpo de la propuesta comencé a darle forma, fui escribiendo poco a poco para ir adelantando y también para que me diera espacio de pensar bien la secuencia didáctica que me estaba dando que hacer, por otro lado, buscar como relacionar este aprendizaje de la cocina con un teórico. Algo llegó a mi cabeza y relacioné la cocina con el aprendizaje significativo de David Ausubel, quien encajaba bien para enseñar este tema, de igual forma también busqué un pedagogo para el contexto y allí trabajé con Lev Vygotski, quien encajaba perfecto al trabajo final.

Teniendo listo todo el cuerpo me dediqué ahora si a darle forma a mi secuencia, busqué primero los temas, los cuales los encontré con ayuda de la información de la (CEA), luego empecé con buscar actividades que me dieran paso para enseñar el tema y a la vez fueran significativas; la verdad dediqué mucho tiempo aquí, porque cada actividad debe ir diseñada acorde al tema; entonces quise preguntarles a mis compañeros estrategias de trabajo las cuales me dieran ideas para planear.

Lo primero que quería era hacer un libro en donde pudieran reflejar el aprendizaje obtenido y que además quedara consignado todo lo trabajado en fotos, imágenes, escritura para presentarlo

el día del festival que habíamos planeado con mi amiga para finalizar la práctica, por otro lado, también llevaría algunos cuentos de la Maestra Mary Grueso. De allí para adelante me imaginé actividades con salidas pedagógicas, visita a la galería del barrio, visita a un restaurante de comida afrocolombiana, entrevistas con cocineros, entrevistas con los padres de familia, saboreando alimentos, preparando nuestras recetas, en definitiva, las planeaciones fortalecían la enseñanza aprendizaje en los niños y a vez se enriquecía también la diversidad cultural con las charlas de las personas invitadas.

Se logró el objetivo de ejecutar un buen trabajo el cual me permitió pasar a octavo semestre, llegando aquí me encontré que en este semestre debíamos escoger alguna de las 4 propuestas presentadas anteriormente, tenía dos opciones que me gustaban, pero en verdad había trabajado tanto por la cocina tradicional que me sentía bien ejecutando esta propuesta. Además, tenía muchas ilusiones de poder realizar todas mis actividades que había soñado y aparte de eso ganas de fortalecer también en mí y en los niños la cocina tradicional como herramienta de poder y lucha ante los desplazamientos forzados que algunos de nuestros niños del salón habían presenciado.

En este siguiente paso debíamos tomar nuestra propuesta elegida y ahora si verla como nuestro proyecto a ejecutar con los niños que de tercero pasaban a cuarto, no abandoné las oportunidades y seguí visitando la escuela orientando las dos áreas, de esta manera tendría muchas más oportunidades de conocerlos y más ideas para organizar mi sazón con la (CEA).

Ya el planteamiento del proyecto nuevo se tenía una estructura diferente, debíamos que organizarla y tenerla lista como trabajo final, desde un comienzo se nos dio las pautas para ir buscando y ampliando nuestra propuesta de manera que quedara lista a ejecutar, lo primero que hice fue ampliar mi título del proyecto **“VIVAMOS LA CÁTEDRA AFROCOLOMBIANA CON AROMA, SAZÓN Y SABOR CON EL GRADO CUARTO DE LA INSTITUCIÓN**

EDUCATIVA GUILLERMO LEÓN VALENCIA” desde aquí se empezaría con una nueva receta que valiera la pena aprender y de esta manera ir forjando identidad en los niños.

Mi sazón para esta nueva receta venía cargada de muchas cosas nuevas, ya que a medida que pasada el tiempo surgían más ideas que alimentaban mi proyecto y eso me gustaba, entonces comenzamos en enriquecer la problemática y así ir buscando las justificaciones que dieran paso para la implementación de la (CEA) en la Institución. Por otro lado, esta nueva receta también fortalecía y rescataba costumbres y tradiciones en las comunidades afrocolombianas.

Esta institución en donde realicé mi práctica se encuentra ubicada hacia el norte de la ciudad de Popayán, precisamente en el Barrio Bello Horizonte en la comuna dos, en donde encontrábamos mucha diversidad cultural, otra razón más para trabajar con la cocina tradicional, ya que ésta se compone de muchos sabores, sazones y recetas.

La comuna 2 se compone de 58 barrios del norte de la ciudad, 604 manzanas, 7.380 viviendas y la habitan 36.452 personas, es la comuna con el mayor número de barrios y personas de la ciudad, según la clasificación se puede decir que en esta comuna existen viviendas de todos los estratos, pero priman el 1,2 y 3 con el 80% y solo el 6% son estratos 5 y 6.

En esta Comuna 2 y en este barrio San Ignacio se encuentra ubicada la Institución Educativa” GUILLERMO LEÓN VALENCIA”

**INSTITUCIÓN EDUCATIVA CARLOS M SIMMONDS SEDE GUILLERMO LEÓN
VALENCIA
BARRIO SAN IGNACIO**

La Sede GUILLERMO LEÓN VALENCIA, perteneciente al Barrio San Ignacio, está ubicada al norte de la ciudad de Popayán, incluida en la Comuna 2 y con la nomenclatura Carrera 11 No. 64N – 31 del barrio san Ignacio.

La planta física de la Escuela, con identificación No. 119001002624, ubicada en zona urbana, de propiedad de la Junta Comunal del Barrio San Ignacio, y que según el acto administrativo 2031 de octubre de 2.002, se adiciona como Sede Educativa a la I.E. CARLOS M. SIMMONDS.

Actualmente la Junta Comunal en convenio con la Alcaldía del Municipio de Popayán, sostienen un contrato comodato, donde la Junta cede en calidad de préstamo la planta física para el desarrollo de labores educativas, y en contraprestación la Alcaldía aporta los servicios públicos de agua y energía. Entre las exigencias del comodato se establece, no adelantar mejoras o arreglos sin el debido permiso, hecho que no permite adecuar las instalaciones para un mejor bienestar de los estudiantes, como son ampliación de aulas que no son adecuadas para el mejor desempeño. La Alcaldía, Centrales eléctricas y otras entidades, han solicitado el permiso correspondiente para adecuación de aulas, instalación de un jardín infantil, etc. y el permiso ha sido negado.

En la actualidad hay un salón especializado donde todos los martes se trabaja con el programa de cero a siempre de Bienestar familiar, por ende, este día los niños de la escuela reciben el refrigerio en su salón correspondiente, los demás días es adecuado para dar servicio de restaurante escolar.

En el momento funciona seis grados de Básica Primaria, enseñanza pública para los grados preescolar, 1°, 2°, 3°, 4, y 5° con su respectiva aula de clase y docentes del grado 14 del escalafón nacional. Un salón donde funciona el restaurante escolar, 2 baterías sanitarias para niñas, 3 para niños (en malas condiciones físicas) y 1 para docentes.

Alberga en la actualidad a 150 estudiantes, procedentes de los barrios Bello Horizonte, La Arboleda, Rinconcito Primavera, Vda. La Rejoja, Asentamiento Colombia, La Paz, San Ignacio entre otros. Los niños pertenecen a familias dedicadas al reciclaje, servicio doméstico, amas de casa y algunos empleados directos con entidades. Su gran mayoría son madres cabeza de hogar, también hay población desplazada de diferentes regiones como el Choco, Guapi y Tumaco y niños de comunidades indígenas.

Igualmente, la Junta comunal, realiza actividades con entidades del Estado como Bienestar Familiar y Comfacauca de proyección a la comunidad, con orientaciones de manualidades, artísticas y de la primera infancia.

No se tienen espacios o zonas verdes. Un reducido espacio es utilizado como huerta escolar. La entrada se encuentra sin pavimentar y en malas condiciones para el ingreso. Existe el proyecto para su adecuación y poder colocar la señalización de vías, porque transitan motocicletas, vehículos pesados a velocidad, aunque moderada es de riesgo para los estudiantes.

La colaboración o acompañamiento de los padres hacia sus hijos es baja, dado especialmente a que los padres trabajan durante el día y llegan en horas de la noche, la mayor parte del tiempo permanecen en sus hogares en compañía de abuelos.



Fotografía 1: IE Carlos M Simmonds sede Guillermo León Valencia San Ignacio

Autor: Ingrid Muñoz



Fotografía 2 : IE Guillermo León Valencia San Ignacio vista exterior

Autor: Ingrid Muñoz

CONTEXTO DEL SALÓN DEL GRADO 3 DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA

“GUILLERMO LEÓN VALENCIA”



Fotografía 3: I.E. Guillermo León Valencia San Ignacio salón de tercero

Autor: Ingrid Muñoz

El salón del grado tercero, es un salón muy pequeño en donde conviven al redor de 22 educandos, está dotado con 24 sillas unipersonales, un televisor grande de 32 pulgadas, un equipo de sonido, dos bombillas grandes, dos stands para materiales, un escritorio para la docente y un tablero acrílico; además cuenta con dos ventanas y una puerta los cuales ofrecen claridad para el salón.

El grado tercero de la profesora Olga Inés Otero cuenta con 22 educandos de los cuales 18 son niñas y 8 son niños, en donde hay 6 afros desplazados del Choco, 1 niña indígena de Bolívar Cauca, una niña de Venezuela y una niña que trajeron ahora ultimo con autismo entonces serian 23 educandos entre los 7 y 11 años de edad.

Por otro lado hasta aquí mi receta iba bien porque tenía buenos pretextos para que la (CEA) fuera parte de la planeación, por otro lado debía fijar bien los teóricos que iban acompañar mi practica en la cocina, fue aquí donde ya me hice una pregunta ¿Bueno y cómo es que pretendo cocinar junto con los niños? empecé con imaginar los espacios, los contextos de aprendizaje, los materiales a utilizar, los implementos y la metodología, también ya había hablado con la docente para que me diera un día de la semana para poder realizar las actividades con tranquilidad.

Esta receta ya tenía sazón propia, porque con cada actividad íbamos a ver poco a poco cómo la cocina tradicional hacia parte de la comunidad afrocolombiana y cómo gracias a ella las comunidades habían rescatado costumbres y tradiciones; de esta manera la cocina se hacía más amiga de mi proyecto, ya que con ella también se pretendía fortalecer identidad para aquellos niños y niñas desplazados de sus territorios.

Creo que hasta allí tenía unas buenas bases de hacer realidad mi proyecto en la cocina, pero quise ampliar más mis actividades con el fin de poder cocinar con los niños los días que tenía destinado para el proyecto, y así de esta manera integrarlos más a una cocina llena de aprendizajes, sabores y mucha alegría.

Mis temas que irían dentro de la secuencia didáctica, tendrían una lógica para comprender la importancia de la cocina tradicional, por eso empezaría hablando un poco de la historia de la cocina afrocolombiana, esto con el fin de que los infantes afrocolombianos aportaran conocimientos de sus cocinas y a la vez el aprendizaje fuera mutuo.

Pero tampoco pretendía que los demás chicos se quedaran mudos, aquí lo que había era diversidad y lo que se quería era que todos aportaran sus conocimientos previos en la cocina y así sazonar mi receta, se debía resaltar la cocina afrocolombiana ya que se trabajaría con la (CEA), pero por otro lado el aporte de todos me formaba una descarga de sabores, de sazones, de colores un espectáculo asombroso que al llegar a tu paladar hubiese explotado las papilas gustativas

Luego quise continuar con conocer los alimentos que se cultivan allí en la zona Pacífica, ya que mi salón contaba con chicos, indígenas, mestizos, afrocolombianos y otros venezolanos, de esta manera todos conoceríamos los productos y con la salida pedagógica a la galería del barrio fortaleceríamos esos conocimientos previos, ya que podríamos ver los productos, tocarlos olerlos y sentir sus texturas; además también visitaríamos otros lugares relacionados esto con el fin de ir formando aprendizajes significativos en los niños.

Luego seguiríamos con la diversidad gastronómica que encontramos en la zona Pacífica, en esta parte veríamos en qué comidas se utilizan los alimentos que se cultivan en esta zona, para esta actividad se tenía planeado la visita a un restaurante de comida afrocolombiana, en donde tendríamos el privilegio de ver cómo se preparaban estos alimentos en la cocina tradicional afrocolombiana, además de esto se invitaría también a un chef a la escuela para que también nos

ayudara a cocinar algunos de estos alimentos y así poder deleitar de un menú afrocolombiano y finalmente cocinaríamos algo sencillo con los niños para ir fortaleciendo el tema de la cocina en ellos.

En nuestro siguiente paso cocinas y cocineros mi estrategia era colocar en práctica todo lo que habíamos aprendido en los temas anteriores, por eso aquí íbamos a hacer uso de la cocina todas las veces que pudiéramos, con el fin de que los niños y las niñas fortalecieran sus aprendizajes previos y crearan nuevos aprendizajes a partir de lo enseñado.

Este paso era muy fundamental porque aquí iba a analizar las habilidades y los aprendizajes que cada niño tenía para la cocina, además aquí también tendríamos una visita de una de las mamás de los niños afrocolombianos, la cual nos daría una charla de cómo fortalecer la cocina tradicional a través de experiencias vividas. Ahora bien, este instante de mi práctica lo quería vivir al máximo con mis niños, porque además de aprender de ellos quería cocinar para ellos y así vivir la experiencia de escucharlos hablar del tema, de sentirlos contentos estando en un momento de aprendizaje, de sentir los aromas y los olores que tiene la comida cuando se está con la mejor compañía.

Y mi última secuencia era la seguridad alimentaria, en donde enseñaría a los niños y las niñas los cuidados que se deben tener con los alimentos antes de manipularlos y lo maravilloso que es cocinar nuestras recetas con los ingredientes cultivados en casa; ya que las aromas y los sabores son muy diferentes. Aquí en este punto también se tenía organizado hacer un festival como terminación de la práctica y junto con mi compañera habíamos pensado en hacer algo significativo.

Era elaborar un festival pero no solo sería gastronómico si no también representando un poco la diáspora africana y alguna interpretación de los cuentos de la maestra Mary Grueso; aquí en mi salón tenía planeado dar a los demás niños y niñas alguna prueba de la comida y además dar a

conocer alguna que otra preparación que se hubiera realizado junto con los niños y las niñas, y finalmente un trabajo en donde se recogiera todos aquellos momentos que se vivieron para llegar a este a final en donde se tendría la cocina tradicional como una herramienta de identidad y de aprendizaje significativa, y por otro lado esta práctica serviría como el puente para la implementación de la (CEA) en los planes de estudio, este sería el propósito fundamental de esta práctica.

Con todo listo y con proyecto aprobado para ejecutar en el grado cuarto, se arrancó el noveno semestre, pero quien iba a pensar que aquí iba a pasar algo muy extraño, lo cual nos causaría daño y nos mantendría encerrados y en cuarenta: la emergencia sanitaria producto de una pandemia producida por un virus denominado Covid-19

Recuerdo que el octavo semestre terminaría en el primer periodo del año 2020 y a más tardar en abril cuando entráramos a noveno semestre empezaríamos con los niños y las niñas en la escuela, pero algo que pensé que sería superficial terminó parando aquí en Colombia, desde finales del mes de marzo del año 2020, empezamos con toque de queda para todos un fin de semana, luego los niños y las niñas en vacaciones forzadas por un semana, luego por un mes y terminaron en enviar talleres después para no desestabilizar la educación en tiempos de pandemia, definitivamente Colombia y aquí Popayán colapsó.

El centro estaba en su totalidad sin servicio, los supermercados en los barrios cerrados, las galerías lo mismo, en las universidades y en los colegios cero estudiantes y en un momento sentí una tristeza tan grande de ver que algo que no podemos ver había hecho que en menos de nada colapsara y se paralizara todo el mundo entero.

Pero en un momento también pensé que esto sería pasajero y que tal vez en dos meses o más tardar en tres habría una solución para esta pandemia, las noticias en verdad eran muy desalentadoras y cada vez el tiempo iba pasando, nuevas reglas, nuevas normas y en definitiva los

docentes decidieron orientar sus clases por medio de plataformas, lo único que expresé entre mi misma y ahora qué vamos hacer, más tiempo perdido, no hay niños y niñas en las escuelas, que irá a pasar con nuestro semestre, con la práctica; todo en verdad era muy incierto, no había respuesta alguna para saber en qué momento algo tan microscópico cambió nuestra forma de vivir.

Esta pandemia llamada Covid-19 había logrado encerrar al mundo entero en sus casas, era muy poca gente que se encontraba en la calle, había angustia, había miedo, había tristeza y hasta una gran desolación que no sabía cuándo iba a parar, todos los planes que se tenían se habían detenido, no solo una práctica, viajes, cirugías, trabajos, entrevistas, reuniones sociales etc. Y siguió pasando el tiempo y más contagiados pensé que este sería el final del mundo.

Pasaron los meses y cada vez más complicadas las cosas, no había una solución para todo este dilema en cuanto a la práctica y a la pandemia, la pensadera se hacía eterna y la tristeza aún más, de saber que las salidas, las ollas, la comida y los niños y las niñas no estarían presentes en mi práctica; en un momento todo lo que había soñado se había apagado como cuando le hecha agua a un fogón que está en todo su esplendor y tan solo quedan carbones mojados y fríos.

Llegó un momento en que nuestro semestre se pronunció en cuanto a la práctica y habían decisiones que se podían discutir con los estudiantes, y a eso del mes de agosto o septiembre llegaron esas tan esperadas llamadas, que tal vez no fueron las mejores pero la propuesta cambiaría algo después de todo lo que sucedía; nos planteaban realizar la práctica por el mismo medio tecnológico que los docentes estaban utilizando para dar sus clases, en un momento pensé que sería absurda la idea, por que enseñar cocina por WhatsApp la verdad no era lógico, pero al mismo tiempo qué iba a hacer con decir que no, creo que aquí era la oportunidad de ver a una docente etnoeducadora buscar estrategias y herramientas para lograr que su práctica se ejecutara, porque la verdad no habían otras solución..

Aquí lo que hice como estudiante fue primero investigar con la docente que estaba orientando clases en cuarto, cómo le había ido con la plataforma de WhatsApp en cuestión de dictar clases por ese medio, las respuestas no fueron las más alentadoras y sentí que mi cocina poco a poco la estaban desvalijando la verdad no sabía qué hacer, ya que las problemáticas que afrontaban los niños y las niñas en cuestión de conectividad a internet eran muy bajas.

No me rendí y quise avivar mi fuego con un poco de carbón seco y chamizas y me lancé a preguntarle a mi hermana que también es docente, cómo estaba llevando esto de las clases por WhatsApp, pensé que tal vez me daría la misma respuesta que mi profe de cuarto, pero vaya que sorpresa las respuestas que me dio, me dijo hágale que esa es la única salida que hay, ahora pronto no van a ver estudiantes, pierde tiempo y talvez hasta la oportunidad, porque a ciencia cierta no han dicho nada sobre la pandemia y sobre el regreso a los salones, así que alístese para hacer practica por Meet o zoom o en ultimas por WhatsApp.

En un momento sentí que mi cocina cogió calorcito con el fuego que se avivaba poco a poco cómo el ave fénix, para dar paso a preparar deliciosas recetas llenas de sabores, sazones y colores; bueno de todos modos la idea no está mal, era solo preguntar cómo hacer para darle una muy buena utilización a esta herramienta y así lograr dar las clases, me animé y al recordar lo que dijo mi hermana opté por decir que si y que más daba era lo único que había.

En un momento dado nos volvieron a llamar de la universidad, a ver que habíamos pensado, y que como nos había ido con la docente, también preguntaron que si la oportunidad también seguía en pie en la escuela de dar el permiso de hacer la práctica; la verdad la docente siempre estuvo dispuesta a dar el espacio para realizar la práctica, estaba feliz de tener en su salón una practicante y además el proyecto le gustaba mucho, porque se podía integrar con un proyecto de negritudes que ella tenía como proyecto optativo de la Institución para ese año.

Tenía todo a mi favor, una docente dispuesta a darme el espacio en su grupo de WhatsApp, la llamada de la universidad para dar la respuesta positiva y una aptitud grande de empezar; pero a la misma vez temerosa de saber qué hacer y un poco molesta, ya que la idea de cocinar era algo grande y significativo para los niños y ahora tan solo serían mensajes por WhatsApp.

El paso siguiente que recibí de mi asesor, era que tocaba cambiar nuevamente el proyecto y ajustarlo para tiempos de pandemia; dije caramba y aquí que pasó, como así que toca que cambiarlo, ahora qué voy hacer. Le pregunté a mi asesor que debía cambiar, y respondió la problemática y la secuencia didáctica, recuerda que ahora las clases no son presenciales si no por el medio donde vas a trabajar, entonces la metodología cambia.

Me tomé un tiempo porque la verdad no estaba preparada para planear una nueva receta, un nuevo sabor; ya que mi receta anterior tenía todos los componentes que se requiere para cocinar un buen plato lleno de sabores y colores, un plato lleno de magia, un plato lleno de costumbres y tradiciones, además ésta receta estaba llena de aprendizajes significativos, de aventuras en la cocina, de experiencias creando nuevos sabores, de nostalgia al recordar viejas recetas, de cuidados y de mucho amor, ya que esta metodología era quien iba a dar paso para la implementación de la (CEA) en los planes de estudio, por eso se requería que fuera importante y práctica.

Un día dentro del plazo acordado me senté y leí con cuidado mi anterior receta y sobre todo las secuencias didácticas, ya que debía buscar una nueva sazón que lograra aportar algo, no todo, pero algo que sirviera como aprendizaje significativo, ya que por estas nuevas herramientas sería difícil prender fogones, cocinar en grupo, realizar visitas.

Entonces fue así como empecé cambiando la problemática de mi receta anterior, al buscar ajustarla a esta nueva problemática que nos estaba afectando a todos, tratando de pensar cómo hacer practica sin niños, tratando de pensar cómo cocinar sin ollas, a veces no encontraba la

estrategia adecuada para este aprendizaje, ya que aprender a cocinar requiere presencialidad, requiere tocar, probar, pelar, mezclar, cocinar y todo esto debía desaparecer y transformarse a tan solo una llamada por WhatsApp.

Me dispuse a cambiar la problemática y ajustarla nuevamente dándole un giro, ya que no solo era la no utilización de la (CEA) sino que también un virus nos estaba atacando y este no permitía reuniones sociales y menos estudiantes en las escuelas, así que poco a poco la cambié y organicé otros detalles; pero me centré en mi secuencia, era aquí donde debía jugarla bien para que mis chicos del grado cuarto encontraran la importancia de la cocina tradicional en las clases y ahora en sus hogares en donde estaba confinados.

Me coloqué en la tarea primero de ajustar estas actividades una por una, buscándole alguna solución que pudiera reemplazar las anteriores, pero que tuvieran el mismo impacto a la hora de orientar la clase, nuevamente recurrí a internet, y en esos lados encontré que muchas cocineras estaban dando charlas para animar a la gente a aprender a cocinar mientras estaban en casa, una muy buena oportunidad que vi allí y quise emplearla para la secuencia.

Otra elemento que también ayudó a cambiar la secuencia, es que se habló con la profesora de cuarto y me dijo que por favor le ayudara a orientar dos materias, y sobre todo una que era Educación Artística, ya que esta ayudaba a que los niños no se estresaran a causa del encierro y por otro lado inglés, así que ya eran dos áreas que debía integrar a mi proyecto, caramba la búsqueda de mi nueva sazón se complicaba cada vez más, pero decidí tomar el riesgo el cual serviría para ir transformando cada actividad de mi cocina.

Empecé también con acondicionar el tema, porque ya no sería sólo la zona Pacífica, también tendría que nombrar el Cauca y en especial el hogar, la familia, así que de allí empecé. Para iniciar con la presentación de mi proyecto inventé un noticiero didáctico sobre la cocina, para la historia de la cocina afrocolombiana buscaría un video acorde al tema y así sucesivamente para

cada tema buscaría las actividades en donde pudiera trabajar con las dos áreas que integraría las cuales sería inglés y educación artística.

Bueno esta nueva sazón ya no tendría los componentes anteriores debido a que el covid 19 arrebató la vida social y la transformó a sólo herramientas tecnológicas y tele conferencias, así que esta nueva sazón tendría que amoldarse a este contexto, por eso mis actividades se compondrían de materiales que estuvieran a la mano y de fácil acceso, ya que también se había pensado en realizar guías y dejarlas en la escuela, para que los niños las recogieran y así se pudiera trabajar; pero la orden del rector era que todo debía hacerse por el WhatsApp, ya que se corría el riesgo que de pronto las hojas llevaran el virus a la casa.

No había nada que hacer, sólo como practicante de la licenciatura de Etnoeducación, debía utilizar la misma plataforma y ver como las cosas iban funcionando a medida que empezaba la práctica.

Lo único que sabía era que buscar una nueva sazón comprometió cambiar todo un trabajo realizado con anterioridad, eso es como cuando planeas cocinar para tu familia y con anterioridad buscas el mejor sitio, la mejor carne, las mejores legumbres, las mejores frutas y las mejores especias y en un momento dado se te pasa la sal, allí pierdes la sazón, el sabor, los olores y solo te queda cambiar el menú por algo simple que talvez no tenga la misma magia pero si otra con la que querías preparar tu primer plato, así de sencillo es esto.

Bueno ya estaba lista mi nueva receta, con una nueva sazón, con un nuevo sabor, pero temerosa, porque quería saber que tal eran mis comensales, para entender la cocina desde una guía, desde un mensaje por WhatsApp, desde una video llamada, quería saber que se sentía cocinar sin los implementos que hacen que la cocina sea un lugar en donde se prepare los mejores platos llenos de herencia.

Por otra parte, la preparación de la comida requiere de un lugar específico en el cual inevitablemente el fuego y el fogón son elementos aglutinadores de gran significancia, en tanto posibilita el mantenimiento y desarrollo de la tradición oral en la medida que las recetas han sido y son actualmente –en muchos lugares- transmitidos de madre a hija de forma oral, permitiendo que las tradiciones culinarias permanezcan a tiempo que se van transformando como resultado de las múltiples influencias que se generan en cada lugar debido a los intercambios y a la presencia de nuevos productos. (Albán, 2008, p. 271)

Y aquí vamos como el ave fénix, renaciendo de las cenizas debido a que empezaba hacer mi práctica en una cocina nueva que no conocía, pero que debía utilizarla porque era el único medio que se tenía para crear una nueva receta con sabor a libertad.

1.1 LA ETNOEDUCACIÓN Y LA EDUCACIÓN EN TIEMPOS DE PANDEMIA

La educación es un tema que por muchos años ha tenido un sinnúmero de problemas, no ha sido del todo una educación de calidad, porque no se ve que refleja en los resultados, no obstante, es un problema que parece no tener solución a medida que pasa el tiempo; y esto es debido a que los recursos destinados en gran parte son desviados o mejor repartidos a múltiples personas que no están de acuerdo al sistema educativo que tenemos aquí en Colombia.

Por otro lado, la falta de compromiso de las Instituciones con los estudiantes en cuestión de brindarles un sitio adecuado para recibir el aprendizaje, ahora la cuestión de la alimentación para aquellos estudiantes que no tienen recursos en sus hogares, esto se ve envuelto en un elefante blanco en donde los que licitan se llevan la mejor parte, y los pobres estudiantes se tiene que conformar con un plato de comida que en verdad no vale la pena.

Estas no son ni el abre bocas de las problemáticas que presenta la educación y por si fuera poco llega una pandemia que ha paralizado a todo el mundo en donde la educación se ve inmersa, ha tenido que transformarse en una educación virtual, entre comillas, y lo digo así porque esto a largo plazo ha de generar secuelas que necesitaran ayuda de carácter urgente, en donde el mundo y menos la educación estaba preparada para tal amenaza.

Fue tanto el impacto de esta pandemia que todos los colegios, escuelas, universidades y demás centros de educación tuvieron que cerrar, porque no había otra opción a escoger, más de un centenar de estudiantes fueron enviados a sus casas en espera de una pronta solución para poder retornar a sus clases normales, ya que la educación es un derecho de todos y por ende no se puede violar y al hacerlo se estaría atentando con los derechos que tiene los educandos entonces se debería buscar una solución inmediata.

“En Colombia la medida se adoptó desde el pasado 16 de marzo y cubrió a 9,8 millones de estudiantes. El problema grave es que todavía no hay un plan general para brindar educación de calidad a la gran mayoría de ellos. Es cierto que casi nadie estaba preparado para este cambio abrupto, pero ya llegó el momento de pensar en serio en el tipo de educación que recibirán durante su permanencia en casa. Es posible que, en el caso de los escolares, este tiempo se extienda, pues la distribución del virus sería inmanejable con millones de niños circulando todos los días libremente por las calles o transportándose en buses” (De Zubiría. 2020).

Por esta razón el cambio fue de inmediato, entonces los estudiantes debían de recibir sus clases desde casa debido al virus tan extraño y a la vez tan mortal, se comenzó primero en un plan piloto, para saber cuántos estudiantes tenían acceso a la red de internet y aquí empezó el calvario tanto para los estudiantes, como para el padre de familia y aún más para los docentes de las instituciones, ya que algunos estudiantes no contaban con este servicio en su hogar.

Y aquí llegó la gran pregunta ¿qué vamos hacer para recibir las clases? como es sabido en todo lado se maneja los estratos para toda clase de necesidades, hay algunos que tiene las oportunidades de tener sus servicios completos, hay otros que tiene los básicos y desafortunadamente hay algunos que no cuentan con ellos, debido a circunstancias ajenas, pero la gran pregunta estaba formulada, no se podía cambiar porque aquí estaba en juego la educación, y más de una padre de familia hizo su pregunta ¿y ahora que hacemos? dado que algunas de las instituciones también manejan sus clases sociales

Desafortunadamente somos un país en donde valemos por lo que tenemos, entonces qué deberíamos hacer para solucionar a todos estos estudiantes y padres de familia, que en su momento no contaban con una red a internet, menos un computador, Tablet o un celular de tecnología media y lo importante de esta encrucijada tener un trabajo para poder acceder a estos servicios, en este momento se dio una stop para pensar de qué manera se le garantizaría al educación y todos los niños y las niñas que no tenía la oportunidad a ninguno de estos servicios , y lo que debería ser un derecho, en Colombia, sigue siendo un privilegio.

“Un buen grupo de universidades y algunos colegios privados, se adaptaron rápidamente y dieron efectiva respuesta a las nuevas demandas. Formaron a sus docentes, ampliaron sus contratos con plataformas digitales, y como tenían muy buenas condiciones previas y altos niveles de conectividad, pudieron brindar educación virtual. Lo que era una excepción, se volvió la regla, y en un tiempo breve, los profesores lograron continuar sus procesos educativos mediante plataformas para el trabajo sincrónico y desincrónico” (De Zubiría. 2020).

Esto pasaba con los colegios privados ya que ellos cuentan con una planta física completa, además los padres de familia pagan las pensiones de sus hijos, que podríamos decir de las Instituciones en donde la educación es gratuita y más encima no llegan los recursos necesarios para garantizar la educación.

“Aun así, no es posible seguir esta ruta en la educación pública, dado que tan solo el 4% de los municipios tiene buena conectividad, el 63% de los bachilleres del 2018 no tenía acceso a Internet desde sus hogares y, en las zonas rurales, tan solo el 9% de los jóvenes disponen de computador. La pandemia volvió a mostrar las inmensas inequidades de nuestro país. En este caso, en acceso a la virtualidad y conectividad”. (De Zubiría. 2020)

En ese grande stop que se les dio a los estudiantes fueron semanas Institucionales, en ese tiempo lo que se hizo fue buscar estrategias y recursos que se pudieran utilizar para poder orientar clases por vía a internet, pero lastimosamente las oportunidades no son para todos así que decretaron vacaciones para resolver una gran problemática como es el de la igualdad la cual no estaba a la vuelta de la esquina. Tocaba agilizar la solución por qué no se podía perder tiempo con los estudiantes y menos empezando año.

Optaron por hacer llamadas a todos los estudiantes con el fin de hacer barridos y así saber cómo hacer llegar o por qué medio darles a los estudiantes las facilidades de recibir las clases, esto en sí se convirtió en un circo, porque habían docentes que sólo se limitaban a enviar guías sin explicaciones, otros no respondían llamadas para las explicaciones pertinentes de las guías, otros no querían utilizar las herramientas tecnológicas, definitivamente en este circo cada uno daba su aporte a su manera, y en dónde quedó la calidad de la educación?.

No digo que todas las Instituciones públicas hicieron lo mismo, porque en este momento hay Instituciones que siendo publicas orientan sus clases por herramientas tecnológicas, en este momento hay docentes que se han preocupado por brindar calidad de educación así sea virtual, entonces ¿qué pasó con los demás?

“En educación, tenemos los ojos vendados desde hace mucho tiempo, porque no garantizamos pertinencia, contextualización, equidad, ni calidad. Es por ello que, aunque no puede parar, la educación tampoco puede seguir haciendo lo que siempre ha hecho: trabajos mecánicos,

rutinarios y repetitivos, que no enseñan a leer, pensar y convivir a nuestras próximas generaciones” (De Zubiría. 2020).

No cabe la duda que la educación aquí en Colombia se ha convertido en una gran problemática, porque llegamos a un año de la pandemia del Covid-19, y siguen manejando las guías y por correo, ¿en dónde está la vocación de los maestros, en dónde quedó el compromiso y la calidad de educación?; que pasando un año no haya podido aprender a manejar las herramientas tecnológías que se utilizan para orientar las clases, con estas estrategias no se está garantizando ni el mínimo de la calidad de educación pública, por qué como sabemos no todos los padres son estudiados, no todos los niños y las niñas tienen las mismas capacidades de aprendizajes, entonces la gran pregunta que surge aquí ¿cómo estarán desarrollando las tareas estos niños y como estarán aprendiendo?.

La verdad me quedaría toda una vida escribiendo los desfases que tienen la educación aquí en Colombia, pero la única solución que dieron por el momento fue conectar a muchas familias a una red de internet que formo la MINTIC, un programa en donde las familias de estrato 1 y 2 podían acceder a internet por un valor muy asequible a su bolsillo, en algunos casos esta fue como la solución para recibir clases, en otros casos había internet pero no había señal debido a la lejanía de las casas, y aquí los niños debían utilizar los árboles como su medio para poder escuchar la clase. ¿Hasta dónde hemos llegado?

Sin compromiso no hay educación y sin educación no hay compromiso, ¿hasta dónde llegaremos los colombianos con esta calidad de educación que nos ofrece el gobierno, en donde nos sumerge a un conformismo?

En cuanto a la Etnoeducación en tiempos de pandemia, creo que también se ha visto fuertemente golpeada, ya que la Etnoeducación se orienta desde el contexto, desde los territorios.

Si nos quejamos nosotros en cuanto a la educación pública que no hay recursos, ahora que diré en cuanto a la Etnoeducación, esta educación que no cuenta con la disponibilidad de manejar las herramientas tecnológicas por un lado, segundo la conectividad al internet y la disponibilidad de los aparatos y lo último y más importante esta educación es una educación propia que se orienta a través del territorio, en donde los niños deben estar presentes para recibir su aprendizaje, en donde el maestro enseña desde su propio ser.

Pensar en el territorio es pensar en educación, y ¿qué hacemos si no hay territorio, ¿qué hacemos si el territorio ahora son 4 paredes?, ¿qué hacemos si ahora no podemos ver a nuestro maestro, de dónde aprenderemos nuestras costumbres y tradiciones? Si, la orden es muy clara que debemos estar en cuarentena para evitar contagios.

Creo que la Etnoeducación es la más golpeada, ya que el maestro enseña mostrando sus ríos, sus montañas, sus hiervas medicinales, sus rituales etc., y para esto se necesita que los estudiantes estén presentes sintiendo el poder de la naturaleza para empezar a aprender, y si estamos encerrados ¿cómo será la enseñanza- aprendizaje?

Me pregunto yo ¿cuáles serán las estrategias que adoptaron estos maestros? Debido a que hay algunos sitios que se imposibilita tener algunas ayudas como las que se brindan aquí en la Ciudad.

2 CAPITULO II: INGREDIENTES

Dentro de los ingredientes de mi proyecto formaron parte cinco personas muy importantes las cuales, hicieron que mi proyecto se pudiera ejecutar y trabajar de la manera como se había planeado ellas son:

La docente Nidia E López Molano, nacida en la Ciudad de Popayán (Cauca) realizó su Bachillerato Académico en el Colegio Femenino Gabriela Mistral en el año 1974, es egresada de la universidad del Cauca, de la Facultad de Ciencias Exactas y de la Educación, especialidad Geografía, es Especialista en Educación personalizada de la Universidad Católica de Manizales, es Especialista en matemáticas de la Universidad Iberoamericana.

Nombrada por el Ministerio de Educación Nacional, ente territorial Departamento del Cauca, en la escuela Rural para niñas en el año 1986, actualmente Institución Educativa Carlos M. Simmonds, hasta la fecha, 35 años de servicio en Básica Primaria. Tiempo en la cual, ha adquirido gran experiencia Educativa al servicio de la niñez y adolescencia de niños.

Se consideró una docente con mucha voluntad de servicio y un deseo de aprendizaje recíproco y continuo con los estudiantes que necesiten adelantar su Proyecto de Grado, pues motivan a adquirir nuevas estrategias pedagógicas, en beneficio de las nuevas generaciones.

Stiven Daniel Ortega Becoche tiene 9 años de edad vive actualmente en Popayán en el Barrio San Ignacio, es un niño un poco tímido, pero con unas capacidades formidables, le gusta mucho la cocina tradicional porque en todas esas épocas especiales sobre todo la navidad hay que cocinar ricos platos llenos de sabores y sazones, por eso el proyecto les dejó una enseñanza muy grande en donde se valoran todas aquellas cocineras tradicionales como un patrimonio cultural.

Karol Dayana Chagüendo Charo tiene 11 años de edad, vive actualmente en Popayán en el Barrio San Ignacio, es una niña muy estudiosa, colaboradora y con unas capacidades

sorprendentes, le gusta mucho la cocina tradicional porque en su casa les gusta hacer empanadas de pipián y rellena, y con este proyecto de la cocina tradicional afrocolombiana se aprendieron muchas recetas importantes y sobre todo se aprendió a valorar cada una de las costumbres y tradiciones que tiene un país en cuanto a la comida, ya que son únicos los sabores y los sazones.

Ivana Yaseth Riascos Alomia tiene 10 años de edad, vive actualmente en Popayán en el Barrio El Uvo, es una niña muy inteligente, participa en clase, colaboradora y con capacidades formidables cuando se habla de la cocina tradicional; su familia antiguamente vivía en López de Micay y por causas desconocidas se trasladaron aquí a Popayán, les gustó mucho el proyecto de la cocina tradicional porque se había perdido en ellos esas costumbres y tradiciones de su pueblo, gracias al proyecto se fortaleció la identidad y recobraron nuevamente esos sabores y sazones.

Juan David Garzón Campo es un niño de 10 de edad, vive actualmente en Popayán en el Barrio el Uvo, es un niño muy tímido, pero en las clases de la cocina le gustaba mucho participar, en cuanto al proyecto de cocina tradicional le interesó mucho, ya que ellos tienen planeado en un tiempo no muy lejano montar su propio restaurante y esta enseñanza les fortaleció aquellos conocimientos, también les enseñó a valorar la cocina como patrimonio cultural.

Cuando decidí organizar la práctica a través de herramientas tecnológicas, también imaginé que debía organizar guías para poder orientar las clases a los niños y niñas y de esta manera poder plantear un aprendizaje significativo, ya que la cocina tradicional afrocolombiana necesita de tener contacto con los alimentos, pero aquí surgían dudas.

En primera instancia no sabía cómo manejar esto de las herramientas tecnológicas, además no sabía si todos los niños podían acceder a estas plataformas o terminaría trabajando por WhatsApp como la docente titular y de qué manera.

Una de las primeras inquietudes que me surgió fue, como afrontar la práctica pedagógica con las TIC'S y como mantener en los estudiantes el interés por la temática, ya que trabajar cocina

por WhatsApp no lo veía muy convincente porque solo sería enviar información y el aprendizaje a través de experiencias reales en donde el estudiante pudiese tener contacto directo con los alimentos y su preparación quedaría a un lado.

En serio que a cada instante surgían muchos interrogantes, que me colocaban entre la espada y pared porque no sabía cuál contestar o mejor aún a cuál darle prioridad; esto era como tener los ingredientes a la mano, pero no tener los utensilios y menos comensales quienes se interesaran por probar las recetas.

Ya se acercaba el día en que tenía que empezar con las clases y no sabía cómo plantear una estrategia de aprendizaje, entonces se me ocurrió la idea de hacer un planeador para ir organizando las clases con las actividades, pero me di cuenta que la información que tenía en el planeador era para mí y en ¿dónde quedaba la explicación del tema de los niños?

Otra opción que tenía era fijarme en las guías que enviaba la docente titular para el grado cuarto, o en últimas en las guías que le enviaban a mi hijo; pero la metodología y la estructura de estas no se ajustaba a la necesidad debido a que les falta información y además no tenían la integración de áreas que estaba buscando.

Entonces fue cuando decidí cambiar de estrategia por una que se amoldara a lo virtual y que además brindara una información en donde los niños tuvieran acceso y logaran entender la temática a trabajar. Lo primero que tenía que hacer era buscar libros de cocina tradicional afrocolombiana que me brindara información para poder utilizarla en la nueva estrategia.

Lo segundo era buscar manualidades que se pudieran integrar con la cocina tradicional y que a la vez sirvieran de estímulo de habilidades para los niños en este encierro a causa de la pandemia.

A partir de este momento fue cuando logré encontrar una guía que contemplaba los requisitos que estaba buscando; una docente a la cual le pedí información estaba trabajando con este tipo de guías y además tenía implementado la integración de áreas.

Me envió la guía pedagógica como tal, y solo imaginé que debía reemplazar los momentos por la información que tenía y estaría lista para enviarla a los niños; pero no era así de fácil, porque aquí debía tener un orden de aprendizaje, además toda la información, imágenes, manualidades y preguntas debían estar todas integradas al tema principal que era la cocina tradicional.

Sin pensarlo realicé la primera guía pedagógica la cual me llevó toda una tarde, tratando de buscar los elementos adecuados que encajaran en el tema principal, pensé que estaría bien y envié para que la docente le hicieran una revisión minuciosa y de esta manera ver en donde presentaba fallas.

Cuando me regresó la primera guía de 12 que realicé en toda la práctica, me di cuenta que no solo es escribir y colocar imágenes por colocar, es también tener una lógica, es analizar, es también pensar y tener sentido común de seguir una secuencia de aprendizaje.

Tenía varios desaciertos, así que utilicé otra tarde completa en darle el sentido del aprendizaje que se requería a esta guía, en la cual enseñaría la cocina tradicional, empezando que en el primer momento llamado actividades de exploración es donde se investigan los conocimientos previos de los niños y se mantiene su motivación, aquí en este momento me faltaban las preguntas orientadoras las cuales me ayudarían a ir descubriendo los intereses de los niños y las niñas.

En el segundo momento denominado actividades de práctica y estructuración, no era solo colocar las manualidades, era tener una razón de ser, se debía explicar y encontrar un relación entre la cocina y la actividad, aquí siempre tuve muchos fallas y hasta tres días me demoraba en buscar la actividad que encajara con el tema; muchas veces presentaba estrés porque no sabía cómo integrar, tanto así que me recomendaron páginas en donde podía encontrar muchas manualidades y talvez utilizar algunas de ellas.

En el tercer momento titulado actividades de transferencia y evaluación, creo que aquí fue donde más sufrí, ya que este punto es en donde íbamos a colocar en práctica lo que aprendimos

en el tema anterior, por otro lado, la actividad a realizar iba referente a memorias, culturas y territorios el área desde donde propuse mi proyecto.

Aquí utilice bastante tiempo, por qué en este punto de la guía era en donde se iba a reflejar el aprendizaje de la cocina tradicional, por eso debía planear muy bien que se iba a dejar como actividad para la casa, porque de este trabajo dependía si los niños y las niñas habían comprendido la temática y si surgían dudas en ellos como resolverlas.

Por otro lado, me toco realizar un cambio un poco fuera de contexto debido a que no solo podía enseñar cocina tradicional afrocolombiana, ya que muchos de los niños estaban encerrados en sus casas con la cocina familiar, y otros realizaban actividades de cocina Caucana; esto me llevo a replantear nuevamente mis actividades y dar unos espacios a estas cocinas tradicionales, para que el niño se sintiera identificado estando en su casa cómo en las actividades fuera de ella y que además me permitiera compartir un nuevo aprendizaje sobre cocina tradicional afrocolombiana.

En total trabajé 10 guías las cuales son: cocinas tradicionales afrocolombianas, mi cocina tradicional Caucana, la cocina laboratorio de aprendizaje histórico familiar, galería de alimentos de la región Pacífica, galería de alimentos del Departamento del Cauca, alimentos que encontramos en nuestra galería del barrio, al rescate de recetas tradicionales afrocolombianas, investigando y compartiendo recetas tradicionales Caucanas, la receta ancestral de la familia y saboreando algunos productos de la zona Pacífica y Andina del Cauca.

Otro ingrediente importante que se tuvo que anexar a la práctica fue la elaboración de una guía para padres de familia en donde se explicaba paso a paso la metodología que se iba a emplear en la guía de trabajo de los niños para el desarrollo del proyecto, aquí también se muestran algunos trabajos didácticos relacionándolos con las áreas que se iban a integrar al proyecto, además de esta guía informática también se realizó un video” Noticiero: el sabor y la sazón en el fogón” en

donde se explicó muy detenidamente lo que se iba a trabajar en el proyecto, este video era para que los niños lo observaran y entendieran de que se trataba el proyecto, se utilizaron títeres, un escenario y algo divertido para que no se cansaran al observarlo, toda esta información se envió por WhatsApp.

Por otra parte, no sabía si el referente pedagógico que había utilizado para plantear mi proyecto de cocina tradicional desde el aprendizaje significativo de David Ausubel seguiría apoyando mi propuesta, ya que enseñar cocina desde guías por WhatsApp no aseguraba que se cumpliera lo propuesto debido a que los niños y niñas tendrían dudas, surgirían preguntas y quien sería la persona indicada para resolver todas estas inquietudes.

Entre muchas cosas más, las dificultades se presentaban a diario y en especial cuando quieres adaptar algo a una nueva forma de ser, eso pasó con la cocina tradicional que, de llevar ollas, comida, visitar lugares, tener conversatorios etc., pasó a ser tan solo un documento llegó de instrucciones en donde los educandos debían seguir unos pasos para poder lograr un objetivo.

Creo que desde allí empezó toda la dificultad que se presentó en mi proyecto, pero que gracias a DIOS encontré una luz y personas que me dieron ideas y formas de adecuar una enseñanza presencial a una enseñanza virtual, aunque llena de problemas, pero con todo y dificultades logré sacar a flote lo propuesto.

Ver anexo1

2.1 LA PREPARACIÓN

En un comienzo iba a organizar un planeador el cual me daría un orden de la clase y además mostraría las actividades de acuerdo al tema que iba a orientar, alcancé a organizar varios temas; pero me di cuenta que el planeador no era lo suficientemente claro para los niños y las niñas y

opte por cambiar de estrategia. Pedí la orientación de una maestra para ver cómo estaban manejando las clases por WhatsApp y qué tipo de estrategias estaban utilizando, además me daba cuenta que a mi hijo le enviaban guías, entonces quise mirarlas para ver que estructura estaban utilizando y como ellos garantizaban el aprendizaje a partir de estas.

Revisando un poco las guías que enviaban me di cuenta que este tipo de guías no se ajustaban al aprendizaje de mi practica; por eso decidí también buscar en internet para ver que se podía investigar para la elaboración de estas, ya que mi práctica sobre la cocina tradicional y la realización de las guías debían tener un aprendizaje significativo.

Investigué varios días para tener argumentos suficientes para entrar a elaborar las guías pedagógicas; pero la maestra a la cual le había pedido colaboración muy amablemente me respondió, ella me orientó sobre la elaboración de las guías en las que estaba trabajando, me envió algunas ya estructuradas para que observara cómo se manejaba el tema y cómo lo integraban con otras áreas.

Me tomé el trabajo de revisar las guías y entender la estructura de enseñanza, para de esta manera empezar a elaborar las guías pedagógicas sobre la cocina tradicional, gracias a esta estructura que consta de tres momentos se puede garantizar el aprendizaje en los estudiantes.

Igualmente, estas guías también me brindaron mucha información valiosa para la construcción de las guías de la cocina tradicional, ya que estas debían ir también integradas con Educación Artística e inglés; empecé con buscar manualidades que se integraran a la enseñanza de la cocina y que además dejara un aprendizaje significativo, con inglés encontré una manualidad muy fácil que integraba la cocina.

Nuestra guía pedagógica consta de tres momentos los cuales son:

Momento 1: Actividades de exploración

Momento 1: Actividades de exploración ¶

¶

Lectura: Tradiciones culinarias Afrocolombianas. ¶

El arte de cocinar es parte notable de la identidad de los pueblos afrocolombianos. Las comidas de los afrocolombianos sobresalen por las diferentes mezclas de aromas y sabores que vierten en cada una de sus preparaciones, esto de cocinar y la dedicación que le ponen para que aquellos que lo consuman deleiten su paladar. ¶

Los elementos principales para la preparación de un buen plato Afrocolombiano son los utensilios elaborados especialmente para cernir, rayar, escurrir, moler, picar, adobar o servir. Que rico sería que hubiera más lugares donde se pueda disfrutar de las delicias culinarias Afrocolombianas. ¶

Principales comidas Afrocolombianas ¶

Imagen 1: Actividades de exploración

Autor: Ingrid Muñoz



Imagen 2: Actividades de exploración.

Autor: Ingrid Muñoz

En este momento se motivó a los estudiantes hacia un nuevo aprendizaje, en donde se tendrían en cuenta los conocimientos previos del niño, los cuales se evidenciarían a través de diferentes preguntas orientadoras dadas por el maestro, pero también es un espacio en donde el niño y la niña podrían realizar diferentes preguntas sobre el tema a trabajar. Le permite al docente tener un análisis básico de los conocimientos y la comprensión de los estudiantes frente al nuevo aprendizaje o la actividad a realizar, lo cual permite desarrollar pautas y de esta manera facilitar

la comprensión y el logro del aprendizaje nuevo. Este momento de exploración también lo podemos iniciar a partir de preguntas orientadoras sobre el tema, imágenes, lecturas, juegos, videos etc. que estén relacionados con la temática a trabajar.

En la actividad de exploración también entramos a motivar al educando por querer saber o por querer investigar sobre el tema, con el mismo propósito también entramos a despertar el interés al educando por la temática y esto lo hicimos a través de las preguntas orientadoras que el tema arroja o que tal vez el educando las pueda proporcionar.

Momento 2: Actividades de práctica y estructuración.

Momento 2: actividades de práctica y estructuración.

Vamos a elaborar una galería de alimentos del Departamento del Cauca, como herramienta lúdica de aprendizaje, es decir, dibujaremos una mano en foamy y en cada dedo colocaremos un alimento que se cultive en el lugar donde vivimos.

Imagen 3: actividades de práctica y estructuración

Autor: Ingrid Muñoz

EDUCACIÓN ARTÍSTICA

Mi mano mi territorio



Fotografía 4: mi mano, mi territorio

Autor: Ingrid Muñoz

En este momento es en donde el niño confronta sus saberes previos con la información que le brinda la maestra, de esta manera construye un nuevo saber a través de la realización de diferentes actividades lúdicas y creativas que son de su total agrado. Por otro lado, en este punto se plantea la secuencia de actividades a desarrollar teniendo en cuenta las manualidades a trabajar en cada tema.

La maestra debe tener en cuenta el objetivo de aprendizaje para seleccionar adecuadamente los materiales educativos con el propósito de que el estudiante aprenda significativamente y alcance el objetivo propuesto, por consiguiente, se debe tener en cuenta el contexto del estudiante y sus experiencias de vida.

De igual manera para lograr un aprendizaje se deben hacer uso de estrategias, recursos, vocabulario y de nuevos procesos, por esta razón es importante que las actividades a realizar sean individuales y grupales, de esta manera se podrán proyectar estrategias de evaluación formativa con el fin de hacer seguimientos al proceso y a la vez retroalimentar oportunamente.

Momento 3: Actividades de transferencia y evaluación.

¶

Momento 3: actividades de transferencia y evaluación

▲ **Coco, fruto del Pacífico que alimenta su folclor:** El coco y sus derivados tendrá un sitial especial durante este festival: se volverá sabor y olor en las ollas en donde hierva un sancocho de pescado o se prepare una deliciosa cazuela de mariscos, tendrá la dulzura de una cocada, alentará la alegría en un trago de viche, calmará la sed una agüita de coco y se lucirá en alguna artesanía que se compre como recuerdo de esta fiesta que es danza, alegría y hermandad.¶

Le llaman el 'Árbol de la vida', por los productos que de ella se pueden obtener y porque en más de una ocasión viajeros perdidos han logrado sobrevivir. ¶

Imagen 4 actividades de transferencia y evaluación

Autor: Ingrid Muñoz

Evaluación-1: Vamos a elaborar una comida en donde utilicemos el coco. ¶

En compañía de tu familia vamos hacer una deliciosa comida con las presentaciones que tiene el coco como alimento primario en la región Pacífica, van a escoger de todas las presentaciones solo una y esta será la que van a cocinar. ¶

Ejemplo: ¶



Imagen 5 Actividad a realizar

Autor: Ingrid Muñoz

El tercer momento es donde el niño y la niña pondrá a prueba esos conocimientos adquiridos a través de diferentes actividades que desarrollará en casa. Por ende, el maestro deberá buscar estrategias en donde el estudiante demostrara lo comprendido durante la actividad con el fin de verificar si se logró el objetivo de la guía.

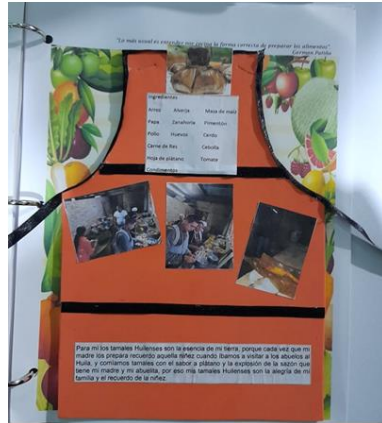
Por otro lado, el docente también debe hacer un cierre de las actividades trabajadas en clase, con el fin de que éstas hayan generado reflexiones, comentarios, opiniones, observaciones y apreciaciones que se puedan resolver en compañía de los educandos.

A continuación, también nos referiremos a la integración de áreas que esta guía pedagógica de la cocina tradicional tuvo que anexar a petición de la maestra tutora del grado cuarto.

En primera instancia debía integrar Educación Artística con el fin de que los niños y las niñas no colapsaran debido a la cuarentena y al encierro obligatorio que el gobierno ordeno, por este motivo esta área fue fundamental aquí en esta guía.

EDUCACIÓN ARTÍSTICA

El delantal de la sazón



Fotografía 5 el delantal de la sazón

Autor: Ingrid Muñoz

Cuando realizamos el delantal de la sazón, el tema a trabajar era platos típicos del Pacífico, del Cauca y de mi familia y por consiguiente la actividad era la receta ancestral de mi familia; aquí debíamos dibujar un delantal como referente de la cocina, pero este constaba de tres partes en donde debíamos colocar en la primera parte los ingredientes de la receta familiar, en la segunda parte colocaríamos la preparación y en la última parte el sabor que tiene nuestra receta familiar.

Y en la última área a integrar es inglés.

INGLES

Durante la elaboración de mi mano mi territorio, vamos a ir repasando algunas palabras en inglés que encontramos en el tema que estamos trabajando.

ESPAÑOL	INGLES
Galería	Gallery
Coco	Coconut
cangrejo	Crab
Cerdo	Pork
Papa	Potato
Frijol	Bean
Arroz	Rice
Maíz	Wheat

Imagen 6 inglés

Autor: Ingrid Muñoz

La estrategia de trabajar con inglés en esta guía era siempre escribir 4 palabras que estuvieran relacionadas con el tema, se elaboraba el cuadro y se escribían las 4 palabras anteriores y se escribían 4 palabras nuevas de la guía que se estaba trabajando, por consiguiente, el educando debía repasar en cada guía 8 palabras en inglés.

Al mismo tiempo también se organizó una estrategia en donde el educando debía realizar una flashcard escogiendo una palabra del vocabulario. De esta manera se garantizaría que el aprendizaje fuera significativo.

Evaluación 2: Con ayuda de tu familia vamos a elaborar una flashcard, vas a elegir una palabra del vocabulario repasado en la clase ¶

- ❖ Toma una cartulina de cualquier color y recorta un pedazo de 6 cm de ancho por 16 cm de largo ¶
- ❖ Luego divídela en dos cuadros en donde puedas en uno de los cuadros dibujar la palabra que elegiste y en el otro cuadro colocar el nombre de la palabra seleccionada en español y en inglés ¶

Ejemplo: ¶

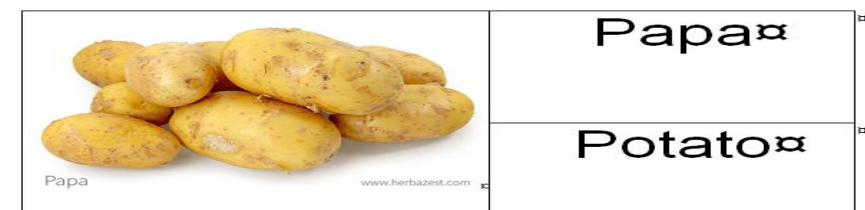


Imagen 7 Flashcard de la papa

Autor: Ingrid Muñoz

Las Flashcard son una especie de tarjetas elaboradas en cartulina o cualquier otro material de contextura dura con el fin de utilizarlas como fichas de juego, estas debían tener la palabra en español y también en inglés, además de la imagen. Esta actividad se realizó con el fin de que los niños disfrutaran dibujando además de ir escribiendo el cual les permitía fortalecer el idioma inglés tanto en escritura como en la pronunciación.

Y para trabajar culturas, memorias y territorio junto con la (CEA)

Evaluación 1: Vamos a realizar en tu cocina un sofrito en compañía de tu familia.

Vamos a preparar un sofrito o guiso y detenidamente vamos a escribir los ingredientes que lleva el guiso, luego escribimos las instrucciones que debemos hacer para que este guiso quede delicioso y finalmente vamos a escribir que utilidades tiene el guiso.

Ejemplo:



Imagen 8 Actividad en casa: elaboración de un sofrito

Autor: Ingrid Muñoz

Debíamos trabajar Memoria histórica de la cocina tradicional afrocolombiana, para esta actividad se planteó observar un video” Herencias” en donde hablaba de la importancia de los saberes ancestrales de la cocina tradicional de mamá a hija y además hacían referencia al guiso afrocolombiano como base para la preparación de otros alimentos. Por este motivo se les pidió a los niños y las niñas que realizaran un guiso o un sofrito en compañía de su familia.

De esta manera realice mis guías pedagógicas, siempre integrando y brindando un aprendizaje en el cual los educandos tuvieran siempre una respuesta a sus dudas.

Al preparar los contenidos que tiene la guía a trabajar me permito introducir varios temas fuera de la cocina tradicional afrocolombiana, como la cocina familiar y la cocina Caucaña debido a que muchos de nuestros niños estaban en un encierro total y otros niños tenían cómo actividad económica la venta de alimentos, por eso la temática se divide en estos tres ejes, en donde me permite enseñar la cocina desde el calor del hogar acompañado de sus familiares y desde el campo económica, sin dejar por fuera la importancia que tiene esta cultura con la cocina tradicional afrocolombiana.

Una cocina que ha sido una fusión de sabores porque su secreto para cocinar está en la diversidad de las hierbas y especies. La cúrcuma, el ajo, la cebolla, el cilantro y ají de varios tipos, el aguacate, la innumerable cantidad de frutos de mar, los pescados y los ingredientes exóticos de la selva, como el chontaduro, el plátano, el coco, la chirimolla y muchos ingredientes más, que crecen y conservan su más auténtico sabor en la cocina afrocolombiana.

Ver anexo 2

2.2 A COCINAR

Durante el tiempo de la pandemia que es y ha sido bastante largo y con consecuencias peligrosas, nos hemos tenido que adaptar a un cambio radical en donde debemos estar encerrados para evitar algún contagio que atente contra nuestra vida.

Por este motivo el proyecto “VIVAMOS LA CÁTEDRA AFROCOLOMBIANA CON AROMA, SAZÓN, SABOR Y FOGÓN” realizo unos ajustes para poder entrar a desarrollarse por medio de la plataforma de MEET; estos encuentros los realizábamos todo los viernes de 3 de la tarde a 7 de la noche, en donde se trabajábamos la guía con la debida explicación y se realizaba la manualidad referente a la cocina, en este espacio se conectaban los niños y las niñas que tenían la posibilidad en su celular de tener la plataforma, debido a que otros se les dificultaba por no tener un celular moderno o por no tener internet en casa.

La clase la empezaba explicando el primer momento en donde había lectura e imágenes que ayudaban a despejar el tema, también encontrábamos preguntas orientadoras las cuales las respuestas las daban los niños, después en el segundo momento trabajamos con la manualidad y allí explicaba un poco más el tema incluyendo el repaso del vocabulario en inglés

En el tercer momento se hizo un repaso del tema visto y además se dejó una actividad para la casa, en donde el niño en compañía de su familia debe hacer la actividad; este punto es la evaluación del tema, por eso era muy importante que se realizara para saber si la enseñanza quedó clara.

Mi proyecto lo trabaje con cuatro niños los cuales hicieron presencia hasta el final de la práctica, hubo más pero lastimosamente las circunstancias de la vida y de la pandemia los obligo a retornar a sus territorios y otros a cambiar de lugar a causa de sus empleos.

Uno de los niños es Stiven Daniel Ortega Becoche tiene 9 años es muy inteligente, tímido, pero le gusta participar, en todas las clases siempre realizo los trabajos y estuvo pendiente del aprendizaje.



Fotografía 6 Stiven Daniel con su mamá y hermano

Autor: Mamá de Stiven.

En la guía N° 2 el tema fue: Memoria histórica de la cocina tradicional Afrocolombiana, Caucana y familiar “sabor Ancestral” y la actividad a realizar fue “Cocinas tradicionales Afrocolombianas” en el primer momento interactuamos con la lectura ya que tenía bastante

información importante que valía la pena que los niños la conocieran, después discutimos las preguntas orientadoras que trae el texto para formar un conversatorio y así conocer un poco más de historia de la cocina tradicional afrocolombiana.

Momento 1: Actividades de exploración ¶

¶

Lectura: Tradiciones culinarias Afrocolombianas ¶

El arte de cocinar es parte notable de la identidad de los pueblos afrocolombianos. Las comidas de los afrocolombianos sobresalen por las diferentes mezclas de aromas y sabores que vierten en cada una de sus preparaciones, esto de cocinar y la dedicación que le ponen para que aquellos que lo consuman deleiten su paladar ¶

Los elementos principales para la preparación de un buen plato Afrocolombiano son los utensilios elaborados especialmente para cernir, rayar, escurrir, moler, picar, adobar o servir. Que rico sería que hubiera más lugares donde se pueda disfrutar de las delicias culinarias Afrocolombianas. ¶

Principales comidas Afrocolombianas ¶

Imagen 9 actividad de exploración

Autor: Ingrid Muñoz

En este espacio de la guía lo que se quería era que la lectura dejara en ellos un mensaje importante debido a que era la primera clase que tenía con los niños y quería dejarles claro la intención de la enseñanza de la cocina tradicional, por otro lado, la intención también era saber que conocimientos previos tenían los niños y las niñas acerca del tema.

En el segundo momento de la guía se planteó ver un video” Herencias” con el fin de que los niños lo vieran y confrontaran la lectura anterior, y se dieran cuenta que la cocina tradicional afrocolombiana es muy importante dentro de la familia y que las enseñanzas se dan de generación a generación.

Momento 2: actividades de práctica y estructuración.

Actividad: Después de leer un poco las tradiciones culinarias Afrocolombianas, vamos a observar el siguiente video: "Gastronomía afro Herencias" muy detenidamente, esto con el fin de darnos cuenta que las tradiciones culinarias como herencia familiar son importantísimas cultivarlas y rescatarlas como un legado de familiar.

Después de ver el video "Herencias" en familia vamos a escribir lo que más te llamo la atención.

Imagen 10 actividades de práctica y estructuración

Autor: Ingrid Muñoz

Este video recopila una información muy interesante donde madre e hija hacen un conversatorio de lo que ha sido su vida a través del tiempo en compañía de las enseñanzas de su madre en la cocina tradicional, además hace referencia que estando lejos del territorio la cocina ha sido un factor importante dentro de lo económico ya que la comida y las enseñanzas le ayudan a sacar a flote un restaurante que tiene el cual es muy famoso por la comida que vende, es decir su sazón.

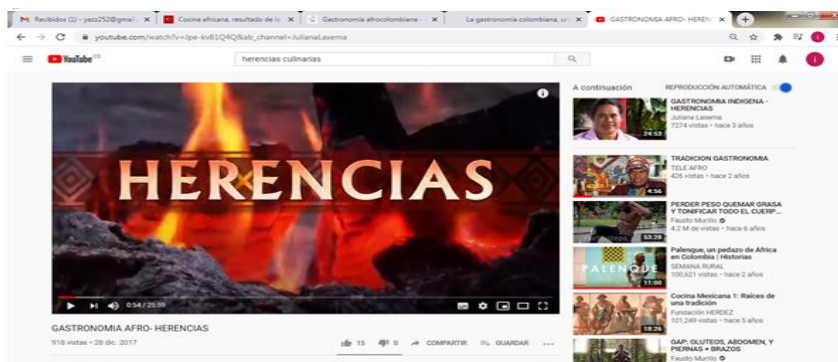


Imagen 11 herencias

Fuente: youtube.com

Después de ver el video repasamos las primeras 4 palabras en inglés que encontramos en la guía y los niños procedieron a elaborar la flashcard, esto con el propósito de trabajar la lúdica en ellos y por otro lado Stiven decidió hacer el tomate por lo suave y jugoso que es.



Fotografía 7 tomate “tomato”

Autor: Stiven Daniel Becoche

Ahora pasamos al momento tres en donde colocamos a prueba lo que aprendimos anteriormente, en este parte también la utilizamos para hacer un apunte importante de la cocina afrocolombiana, con el fin de que los niños y las niñas recordaran el aprendizaje y además lo colocaran en práctica dentro de su vida diaria.

Momento 3: actividades de transferencia y evaluación

La cultura afrocolombiana: está compuesta por un conjunto de expresiones artísticas, espirituales y gastronómicas de los colombianos con descendencia africana. Una de las huellas más importantes de la cultura afro en Colombia es, sin duda, la comida; por eso el sofrito o guiso es nuestra salsa madre, se usa

Imagen 12 actividades de transferencia y evaluación

Autor: Ingrid Muñoz

Como nuestro video "Herencias" habla mucho de una salsa que es el guiso o sofrito como la llaman ellos, se decidió que la actividad en este espacio fuera que los niños y las niñas hicieran un guiso en compañía de su familia y lo consumieran dentro de otro alimento.

Evaluación 1: Vamos a realizar en tu cocina un sofrito en compañía de tu familia.¶

Vamos a preparar un sofrito o guiso y detenidamente vamos a escribir los ingredientes que lleva el guiso, luego escribimos las instrucciones que debemos hacer para que este guiso quede delicioso y finalmente vamos a escribir que utilidades tiene el guiso.¶

Imagen 13 evaluación 1

Autor: Ingrid Muñoz

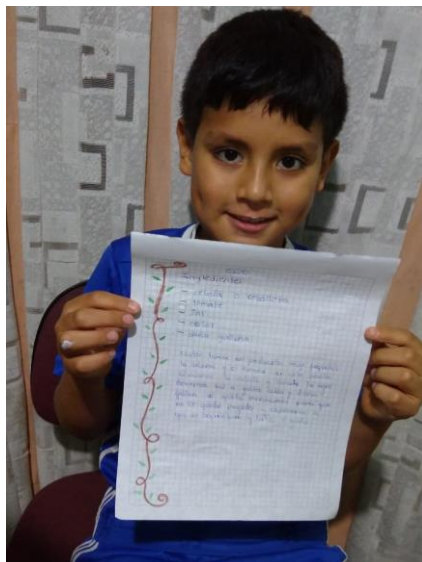
Aquí nos podemos dar cuenta que el niño utiliza los ingredientes para elaborar el guiso, en donde corta el tomate y la cebolla muy cuidadosamente, aquí ya tiene un aprendizaje significativo porque ya sabe que para hacer un guiso debe tener ciertos ingredientes, además tiene la oportunidad de sentir el olor y la suavidad del tomate lo mismo que la cebolla y ese aroma tan maravilloso que hace de estos dos ingredientes una mezcla sorprendente.



Fotografía 8 Stiven picando tomate y cebolla para hacer el guiso

Autor: Mamá de Stiven

Además de la preparación también escribieron los ingredientes para no olvidarse y las instrucciones para que el guiso quedara correctamente preparado; con estas fotos me pude dar cuenta que el niño realizó el trabajo y que además lo coloco en práctica con su familia.



Fotografía 9 Stiven escribe la receta del guiso

Autor: Mamá de Stiven

Con los ejercicios realizados me pude dar cuenta que el objetivo lograr que los niños y las niñas conocieran el pasado y el presente de las tradiciones culinarias Afrocolombianas como práctica familiar se cumplió porque en los escritos sobre lo que le gusto en el video “Herencias” pude presenciar la importancia que le dan a la cocina desde sus hogares, esa herencia que no se pierde en el tiempo.

Una de las niñas es Karol Dayana Chagüendo Charo tiene 11 años es muy inteligente y le gusta participar de la clase, estuvo pendiente de todas las actividades realizando los trabajos.



Fotografía 10 Karol con su mamá y su papá

Autor: mamá de Karol

La guía número 6 el tema es: Alimentos que cultivamos y encontramos en la zona Pacífica, en el Departamento del Cauca y en el lugar en donde vivimos y la actividad a realizar es “Galería de alimentos del Departamento del Cauca” en este punto lo que hicimos fue hablar de la importancia de los productos que tiene el Cauca además se resaltaron cinco productos y entre ellos está la diversidad de papa que se encuentra en esta zona.

Momento 1: Actividades de exploración

¶

↳ **Lectura:** Los productos del Departamento del Cauca. ¶

¶

En el Cauca se sitúa el nudo cordillerano andino del Macizo Colombiano. Allí nacen las cordilleras central y occidental de Colombia al igual que los dos grandes ríos interandinos colombianos, el Cauca y el Magdalena. Esto hace al departamento del Cauca una de las regiones con más fuentes de agua de Colombia y con mayor potencial para la generación de energía hidráulica. ¶

La economía del Cauca está basada principalmente en la producción agrícola y ganadera, la explotación forestal, la actividad pesquera y el comercio. La agricultura se ha desarrollado y tecnificado en el norte del departamento; sus principales cultivos son, la caña panelera, maíz tradicional, arroz, plátano, fique, yuca, papa, coco, sorgo, cacao, maní, mora, caña de azúcar, frijol, tomate, espárragos y palma africana. ¶

Imagen 14 actividades de exploración

Autor: Ingrid Muñoz

Aquí realizamos la lectura muy detenidamente y observamos las imágenes que componen el texto, después surgieron unas preguntas de parte de los educandos las cuales fueron tema de discusión como por ejemplo ¿Con cuál papa se hacen las empanadas y los tamales de pipián?, ¿Cuántas tipas de papas hay? Fueron preguntas muy acertadas al tema y además hubo niños que respondieron estas preguntas.

En el momento dos se planteó hacer una mano en donde debíamos en cada dedo dibujar los cinco productos más importantes del Cauca, los cuales los habíamos visto en la lectura anterior.

Momento 2: actividades de práctica y estructuración.

¶ **Actividad:** Vamos a elaborar mi mano mi territorio y con ayuda de los siguientes materiales: cartulina, silicona o ega, foamy, lápiz, borrador y colores. ¶

- ❖→ En un papel calca la mano de tu mamá o de tu papá, luego recortala y calca en el foamy, para luego recortarla. ¶
- ❖→ Después en una cartulina aparte vamos a dibujar los 5 productos más importantes del Departamento del Cauca. ¶
- ❖→ Luego pintamos los dibujos y procedemos a recortarlos para pegarlos en los dedos de la mano. ¶
- ❖→ Después en la palma de la mano dibujamos unas montañas y arboles como representación mi mano mi territorio. ¶

Imagen 15 actividades de práctica y estructuración

Autor: Ingrid Muñoz

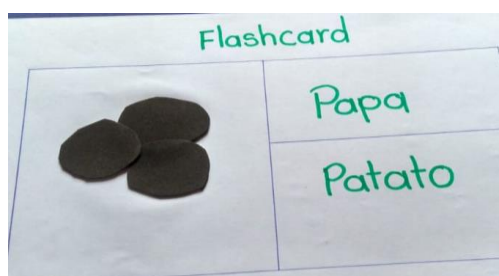
En este punto lo que se quería era que los niños se dieran cuenta que el Departamento del Cauca tiene diversidad de alimentos, y entre ellos las variedades de papas, como es la papa amarilla con la cual se elaboran los platos típicos como son los tamales y empanadas de pipián, por este motivo se realizó la mano, en primera instancia dándole sentido al territorio y la mano porque con ella cultivamos y labramos la tierra en donde cultivamos nuestros productos.



Fotografía 11 Mi mano mi territorio

Autor: Ingrid Muñoz

Mientras los niños trabajaban dibujando, recortando y pegando la manualidad, se iba repasando el vocabulario anterior y el nuevo con el fin de fortalecer en ellos el inglés. Por otro lado, Karol escogió de las cuatro palabras la papa, ya que a ella le fascina las papas a la francesa con salsa de tomate.



Fotografía 12 flashcard

Autora: Karol Chaguendo

Y en el último momento es en donde los niños y las niñas colocaron en práctica lo que se aprendió anteriormente; se había dicho que el Cauca tiene 5 productos importantes y entre ellos

la diversidad de papa, aquí se dejó una pequeña información en donde se fortaleció aún más la importancia de este tubérculo dentro de la cocina en varias presentaciones.

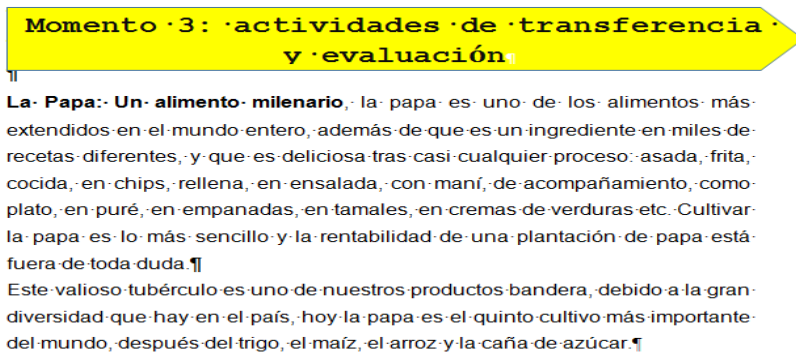


Imagen 16 momento 3 actividades de transferencia y evaluación

Autor: Ingrid Muñoz

Con esta evaluación lo que se quiso fue que los niños y las niñas valoraran la diversidad de alimentos que se encuentran en donde viven y además aprendieran las utilidades que tienen estos productos dentro de la cocina.

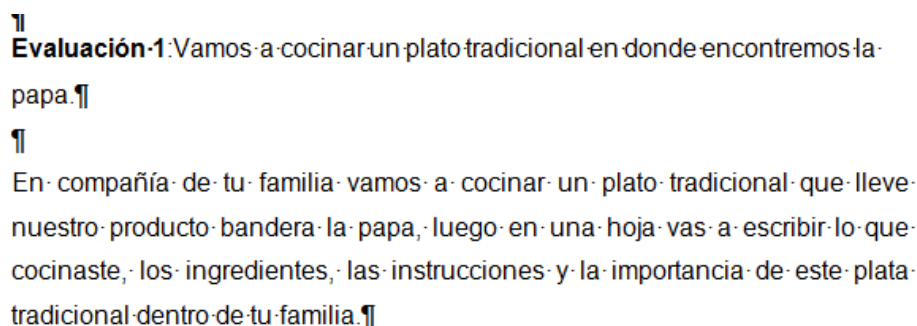


Imagen 17 evaluación, vamos a cocinar un plato tradicional

Autor: Ingrid Muñoz

Aquí nos podemos dar cuenta que la niña realizó la actividad de cocinar un plato en donde lleve nuestro producto bandera la papa, este aprendizaje es muy importante ya que tiene la

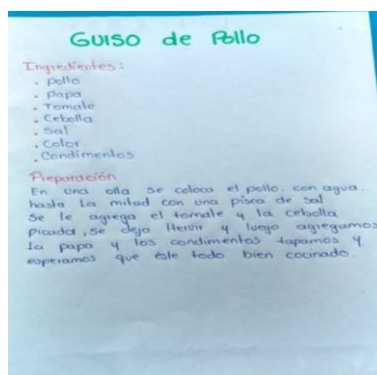
oportunidad de sentir lo áspera que es la papa por la tierra y lo suave que es al pelarla, tiene la oportunidad de sentir el aroma de la cebolleta y la diferencia que existe entre la cebolla larga y lo más interesante es que combina una salsa afrocolombiana como es el guiso con un tubérculo lo cual es la papa, ya tiene una explosión de sabores y sazones en el plato que ella cocino.



Fotografía 13 Karol pelando papas para el guiso de pollo.

Autor: mamá de Karol

Ademas de hacer el guiso de pollo con papa también escribió los ingredientes con el fin de que no se olviden y lo mejor fue que aprendió a preparar y eso también está escrito, porque así los aprendizajes no se olvidan y se conserven intactos.



Fotografía 14 guiso de pollo

Autora Karol Chagüendo

Aquí en esta guía se cumplió el objetivo el cual fue: Lograr que los educandos identifiquen la gran variedad de alimentos que se cultivan en el lugar en donde viven y valoran la función que estos alimentos cumplen dentro de la cocina tradicional, el cual se representó en una manualidad “mi mano mi territorio”.

Juan David Garzón Campo tiene 10 años, es tímido, pero participa en clase, inteligente y muy risueño, siempre interesado en las clases y trabajo todas las actividades



Fotografía 15 Juan David Garzón

Autor: mamá de Juan Garzón

La guía 9 el tema fue Platos típicos del Pacífico, del Cauca y de mi familia y la actividad a realizar fue “Investigando y compartiendo recetas tradicionales Caucanas” en este espacio se quería resaltar la cocina tradicional Caucana y en especial no dejar perder aquellas costumbres y recetas que tiene este departamento.

Momento 1: Actividades de exploración

❖ Lectura: investiguemos recetas en la cocina tradicional

La cocina tradicional es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La cocina es un trazo de la identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras y por lo tanto es muy importante conservarlas, ya que son enseñanzas ancestrales muy representativas.

Por otro lado las cocinas tradicionales son parte de la identidad de un país, reconociendo el ingenio, saber y sazón de cocineras y cocineros quienes hacen dialogar al pasado con el presente, recreando preparaciones cuyo origen se pierde en el tiempo y fusionándolas con nuevos saberes, pues la cocina tradicional como manifestación cultural es dinámica y evoluciona día a día.

La cocina de cada casa es un misterio que se ha construido de manera colectiva durante años. Los secretos para una buena sazón se pasan a través

Imagen 18 actividades de exploración

Autor: Ingrid Muñoz

Este espacio también nos llevó a referirnos de las cocineras tradicionales que trabajan en la galería y que a causa de la pandemia se han quedado sin empleo, fue un aporte que realizó una de las mamás que acompañaban a un estudiante

Al pasar a la segunda parte de la guía nos encontramos con otro texto en donde resaltamos la preparación de las empanadas de pipián en un paso a paso y le dimos la importancia a este producto como una receta ancestral en el departamento del Cauca, con esta información lo que se pretendió fue que los niños y las niñas conocieran el proceso de cómo preparar el pipián para hacer las famosas empanadas y tamales con el ají de maní.

Momento 2: actividades de práctica y estructuración.

En Colombia, en la región de Popayán, capital del departamento del Cauca, consiste en un guiso espeso compuesto por un puré elaborado a base de una variedad local de papas llamadas coloquialmente "coloradas" o amarillas (criollas), y aderezado con maní tostado y molido, ajo, tomate, cebolla y achiote. Algunas variantes de la receta incluyen también clavo de olor o canela. El pipián en Colombia se emplea como relleno para empanadas y tamales, los

Imagen 19 actividades de práctica y estructuración

Autor: Ingrid Muñoz

Con esta actividad que se planeó en este momento lo que se quería era que los niños trabajaran la técnica del puntillismo sobre este plato tradicional adicionalmente darles a conocer que estos alimentos los podemos encontrar en sitios como son las llamadas tradicionalmente toldas en donde encontramos todos estos platos típicos Caucaños, por otro lado, mencionarles que a causa de la pandemia estos sitios han sido cerrados.

Actividad: Vamos a elaborar la técnica del puntillismo y con ayuda de los siguientes materiales: hoja de blok o cartulina, lápiz, plumón amarillo, negro y café

- ❖→ En una cartulina o en una hoja de block vamos a dibujar las empanadas de pipián con ají de mani.
- ❖→ Luego con ayuda de unos plumones vamos a realizar la técnica del puntillismo.
- ❖→ Esta consiste en llenar todos los dibujos con muchos punticos.
- ❖→ Después vamos a escribir algo importante sobre nuestras empanadas.

Imagen 20 técnica del puntillismo

Autor: Ingrid Muñoz

Los niños se divirtieron mucho de haciendo este trabajo porque es algo diferente que se hace en todas las clases de la cocina tradicional, además algunos niños sus familiares trabajan elaborando estos platos típicos.



Fotografía 16 empanadas de pipián

Autor: Juan Garzón

En el proceso de la elaboración del puntillismo fuimos repasando las 4 palabras anteriores con las palabras 4 nuevas que tiene la guía, de esta manera fuimos ampliando el vocabulario en los niños y las niñas.



Fotografía 17 empanadas de pipipán

Autor: Juan Garzón

Y en el último proceso de la guía tenemos un pequeño texto en donde resaltamos la importancia de las recetas ancestrales como identidad de un pueblo, pero al mismo tiempo le dimos razones al niño para que no deje sus costumbres y sus tradiciones por causas ajenas.

Momento 3: actividades de transferencia y evaluación

Nada identifica más a una familia, a una comunidad, a una región, a un país, que su cocina. En ella se funden y mezclan no solo los alimentos que produce la tierra, sino sus tradiciones, su idiosincrasia y su cultura.¶

Al mismo tiempo, la alimentación –y en particular la cocina– está relacionada con la historia, con lo que somos y a lo que pertenecemos, es decir con nuestra identidad, por otro lado los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen, las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado.¶

¶

Imagen 21 actividades de transferencia y evaluación

Autor: Ingrid Muñoz

En el espacio de la actividad investigamos recetas tradicionales Caucanas con el fin de conservarlas en nuestro recetario, ya que lo que se guarda por escrito perdura por siempre, después moldeamos en plastilina o arcilla nuestro plato tradicional navideño.



REPUBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL CAUCA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CARLOS M. SIMMONDS Sede - GUILLERMO
LEON VALENCIA - San Ignacio

Evaluación-1: Investiguemos recetas tradicionales Caucanas.

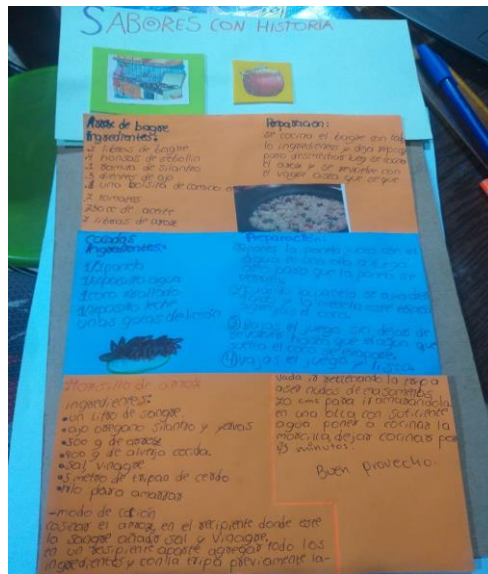
En compañía de tu familia vamos a investigar esas recetas tradicionales Caucanas las más importantes, busca en internet las recetas y en una hoja de block las vas a escribir para luego organizar nuestro recetario como muestra de conservación de nuestros saberes.

Luego vamos a moldear nuestro plato tradicional en arcilla o plastilina, si es arcilla moldea y pinta los ingredientes que aparecen allí, tratando de imitar nuestro plato y si es plastilina utiliza los colores para cada alimento.

Imagen 22 investiguemos recetas tradicionales caucanas

Autor: Ingrid Muñoz

Aquí los niños investigaron algunas recetas y las plasmaron en nuestro recetario sabores con historia, en donde fuimos recopilando poco a poco aquellas recetas que hemos olvidado.



Fotografía 18 sabores con historia

Autor: Juan Garzón

Y finalmente tenemos nuestro plato navideño moldeado desde plastilina.



Fotografía 19 plato navideño

Autor: Juan Garzón

Y una de las niñas que también hizo parte de mi proyecto es Ivana Yaseth Riascos Alomia tiene 10 años, es una niña muy inteligente y le gusta participar en clase, realiza todas las actividades de las guías y siempre estuvo pendiente de las clases para hablar de sus experiencias en la cocina.



Fotografía 20 frasco de la felicidad

Autor: Ivana Alomia

En la guía 10 el tema fue: Platos típicos del Pacífico, del Cauca y de mi familia y la actividad planteada fue “La receta ancestral de la familia” en este momento realizamos una lectura en donde nos referimos a la importancia que tiene la cocina dentro de la familia, además realizamos preguntas orientadoras con el fin de saber si dentro de la familia conservan tradiciones culinarias

Momento 1: Actividades de exploración¶

¶

↳-Lectura: La receta ancestral¶

En la construcción de la identidad del ser humano, es interesante observar cómo las comidas se presentan como portadoras de significados que van adquiriendo valor a través de la historia cultural, por eso se reconoce la importancia de la cocina tradicional dentro de un hogar a través de la recetas.¶

Rescatar las recetas tradicionales es una decisión que permite rememorar momentos inolvidables, recuperar culturalmente una identidad, compilar toda una gama historias, degustar toda una riqueza de aromas, texturas, colores, sabores y mezclas naturales.¶

El arte de la cocina fortalece los lazos familiares y sociales, alrededor de ella se tejen historias y anécdotas, que conllevan a la generación de vínculos de cohesión e identidad.¶

Imagen 23 actividades de exploración

Autor: Ingrid Muñoz

El propósito de esta lectura fue darles a conocer a los niños la importancia que tiene la cocina dentro de nuestro hogar, ya que a veces por causas ajenas dejamos de practicar nuestras costumbres y tradiciones, las cuales forman en nosotros una identidad y nos representan a donde quiera que vamos, por eso la cocina es una herramienta de poder y lucha que no debemos dejarla de practicar ya que recordar es volver a vivir.

En el siguiente momento la actividad lúdica era elaborar un delantal como símbolo de la cocina, en donde escribiéramos la receta ancestral de la familia, esto con el fin de recuperar recetas.

Momento 2: actividades de práctica y estructuración.

Vamos a elaborar el delantal de la sazón en donde escribiremos los pasos que debemos hacer para preparar la receta de la familia, no olvides colocarle el nombre a tu receta, además recuerda que este plato es importante para ti porque te hace vivir y soñar con el pasado estando en el presente.¶

Imagen 24 actividades de práctica y estructuración

Autor: Ingrid Muñoz

Ivana realizó la actividad de elaborar el delantal de la sazón y escribió su receta de la familia, pero en este punto se quería que los niños se dieran cuenta que la recetas además de ser ricas en su preparación también guardan un sentimiento de amor, de felicidad al recordar viejos tiempos cuando estaba la familia completa, o talvez la infancia o mejor aún recordar ese lugar en donde crecimos felices siendo niños.

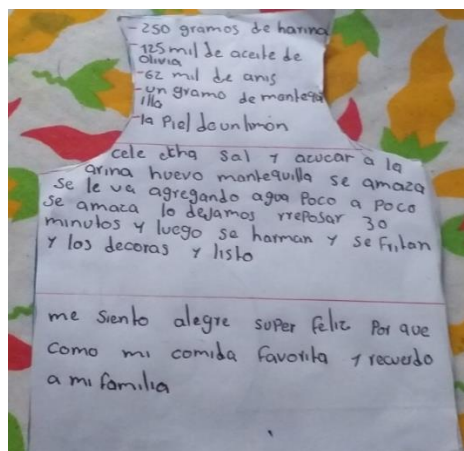
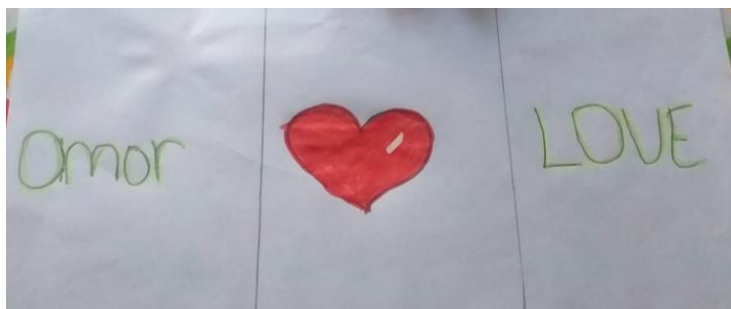


Imagen 25 delantal de la sazón

Autora: Ivana Yaseth Alomia

Mientras trabajamos en la elaboración del delantal de la sazón los niños buscaron dentro de las cuatro palabras en inglés, la que más le gustó, ella quiso representar el amor, el cual es un sentimiento que se da cuando recordamos a alguien a través de un alimento que nos gustaba.



Fotografía 21 amor / love

Autora: Ivana Yaseth Alomia

Ahora pasamos al tercer momento en donde la actividad planteada fue recuperar esa vieja receta de la abuela, pero también introducimos un pequeño texto recordando que las recetas de la abuela eran preparadas con amor y con mucha dedicación en donde podíamos ver todas esas expresiones y sentimientos al sentir el aroma y la sazón en la comida.

Momento 3: actividades de transferencia y evaluación

El ingrediente más importante en la cocina de nuestra abuela fue, es y será el amor. El amor con que escogía los ingredientes al hacer las compras: el mejor trozo de carne, los mejores vegetales, los mejores huevos, quesos y legumbres que su bolsillo podía costear. El amor que ponía al escoger la receta que más nos gustara de acuerdo a los ingredientes que tenía a mano. El amor con que cocinaba, muchas veces aun estando cansada o enferma. Y finalmente el amor con que nos servía la comida y se preocupaba porque nos la comiéramos toda para estar fuertes y saludables. Platos que quedan en el alma para siempre.¶

La Historia también se escribe entorno a la mesa... porque desde que el hombre descubrió el fuego, ha cocinado. Y la cocina está íntimamente ligada a la cultura, a las costumbres y tradiciones de un pueblo de una familia, al momento en el que viven sus habitantes.¶

Imagen 26 actividad de transferencia y evaluación

Autor: Ingrid Muñoz

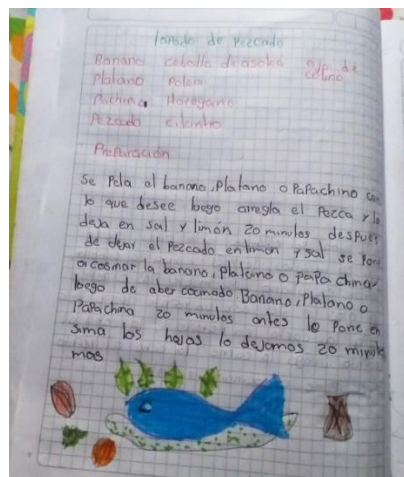
Aquí la intención era recuperar la receta de la abuela, buscando la oportunidad de navidad en donde la familia se reúne para ver el nacimiento del niño DIOS, en donde la familia celebra con una comida navideña y prepara esos platos tradicionales recordando a sus seres queridos.

¶ **Evaluación 1:** Vamos a rescatar esas recetas de la abuela y de la familia. ¶
 En compañía de tu familia vamos a rescatar estas recetas de la abuela o de la familia, si tuviste la oportunidad de reunirte en familia ahora en esta fecha tan importante como es la navidad, entonces investiguemos esas recetas, en una hoja vas a escribir que comida tradicional de la abuela sirvieron en la noche de navidad, si no se pudo reunir la familia entonces tan solo escribe en una hoja los platos tradicionales que utilizaba la abuela en la noche de navidad, para completar nuestro recetario. ¶

Imagen 27 rescatar recetas de la abuela

Autor: Ingrid Muñoz

Con esta imagen nos dimos cuenta que estamos recuperando esas viejas recetas que talvez dejamos a un lado, por cambiar o transformar nuestra forma de alimentarnos, son recetas que recopilamos en nuestro recetario sabores con historia.



Fotografía 22 tapado de pescado

Imagen 39: Autora Ivana Yaseth Alomia

Con esta elaboración de la guía nos dimos cuenta que el objetivo que se había planteado lograr que los niños se apropiaran de su identidad y de sus raíces a través de sus gustos culinarios; con el fin de conservar las cocinas tradicionales como patrimonio familiar fue un hecho.

3 CAPITULO III: EL TOQUE FINAL

Karol Dayana Chagüendo Charo es una niña de 10 años de edad, la cual vive en el Barrio San Ignacio muy cerca de la IE, este es un barrio que se caracteriza por estar rodeado de asentamientos en donde encontramos familias que se dedican al trabajo informal.

Dentro de la enseñanza de la cocina tradicional afrocolombiana Karol obtuvo muchos aprendizajes significativos, cómo por ejemplo conocer la procedencia que tiene el guiso, además nos dice que “este aprendizaje de la cocina tradicional lo utilizara para la vida con el fin seguir preparando muchos más alimentos”, ya que ella vio que la cocina afrocolombiana tiene una diversidad de sabores y eso la hace especial. Por otro lado, el plato que más le gusta después del aprendizaje son los camarones encocados, un plato muy distinguido que vale la pena probar en la zona pacífica y que la mamá lo aprendió hacer y que le queda exquisito.

A causa de la pandemia la cual nos tiene sin acceso a nada, y me refiero a poder utilizar nuestra libertad y poder tener una vida social activa, en donde podamos nuevamente regresar a los salones y poder abrazar a nuestros compañeros, en este momento es en donde la niña le da tristeza no poder estar en su escuela para preparar muchos platos tradicionales afrocolombianos en grupo.

Dentro de este aprendizaje también me puedo dar cuenta que los niños extrañan la presencialidad en las escuelas y esto se ha tomado como una desventaja grande tanto en estar con los compañeros para cocinar juntos como para la cocina, ya que cocinar se requiere de que toquemos los alimentos, sintiendo las texturas, respirando sus olores, observando los maravillosos colores que tiene los alimentos que hacen juego con el arco iris, intercambiando saberes ya que cuando cocinamos expresamos lo que sentimos y eso es lo que necesitamos para sentir la cocina.

Por otro lado, mi estudiante también quiere seguir aprendiendo sobre la cocina tradicional afrocolombiana y eso me emociona porque puedo ver el interés que tienen los niños y las niñas por aprender cosas nuevas e innovadoras en donde se ponga a prueba la inventiva en la preparación de platos tradicionales.

Esta enseñanza causó impacto en mi estudiante, aunque no haya sido como se había planteado con anterioridad, pero que a pesar de todo dejó una semilla y muy significativa.

Stiven Daniel Ortega Becoche tiene 9 años de edad, el cual vive en el Barrio San Ignacio muy cerca de la IE, este barrio está rodeado de muchos asentamientos en donde podemos notar que las familias viven de diferentes actividades informales.

Dentro del aprendizaje de la cocina tradicional afrocolombiana Stiven hace un aporte muy importante sobre el fortalecimiento de la cocina en los hogares, este chico quiere seguir preparando platos tradicionales con el fin de que no se acaben las cocinas tradicionales, este aprendizaje para mí ha sido muy valioso y significativo porque la cocina tradicional se fortalece cuando no dejamos que las costumbres y las tradiciones se acaben, cuando cultivamos y protegemos nuestros saberes, y aquí me pude dar cuenta que en Stiven se fortaleció el deseo de seguir cocinando con el fin de proteger las cocinas tradicionales.

Dentro de todos los platos que trabajamos como el pescado encocado, el guiso en las papas, las empanadas de pipián, etc. En el proyecto a él le quedó gustando las empanadas de pipián, las cuales son muy tradicionales aquí en Popayán y sobre todo tiene un valor cultural muy importante, por otro lado le ha gustado la diversidad de platos tradicionales que tiene la cocina afrocolombiana, a pesar que la enseñanza no fue como se había planteado desde un principio logré sembrar una semilla en Stiven la cual para mí es muy importante porque ya tenemos a un niño quien quiere proteger, valorar y seguir con las tradiciones culinarias.

Y por último le llamó mucho la atención la cuestión de las recetas, ya que cuando se escriben las recetas se tienden a conservar nuestros saberes, para proteger y para que perduren en el tiempo nuestras recetas y nuestros saberes la técnica es escribirlas y de esta manera también podemos transmitir el aprendizaje de generación a generación, algo que parece simple pero que al pasar el tiempo lo simple toma un valor sentimental el cual nos llega al corazón y más cuando podemos preparar la receta.

Esta es otra semilla que va muy bien y que le hace muy bien también a la cocina, ya que alguien desde su niñez quiera proteger algo tan importante como es la cocina tradicional tiene un valor sentimental, y eso para mí me hace feliz por qué siento que no he perdido el tiempo y aunque haya habido contratiempo creo que la enseñanza deja algo significativo y eso vale mucho más.

Juan David Garzón Campo tiene 10 años de edad y vive en el Barrio el Uvo, un poco retirado de la IE, este barrio se caracteriza porque tiene una vía principal la cual se presta para tener negocios, además encontramos el polideportivo que tiene zonas verdes grandes, hay piscina y un gimnasio, también encontramos muchos supermercados de cadena.

A Juan David le ha parecido importante dentro de la cocina tradicional afrocolombiana el uso del coco en casi todas las comidas, ya que rara vez es utilizado en nuestros platos tradicionales. Tal vez más adelante sea un tema de investigación dentro de sus estudios y esto le lleve a fortalecer sus conocimientos en la cocina.

Otro aspecto que me llamó la atención es que Juan tiene proyectado dentro de su vida tener un restaurante, y creo que fue muy acertado la enseñanza de la cocina porque aquí aprendimos el valor y la importancia que tiene dentro de la sociedad,

Para mí ha sido muy importante que Juan dentro de sus expectativas quiera tener un restaurante porque aquí vamos a encontrar muchos aprendizajes en especial vamos a encontrar

muchas recetas y comidas que talvez desconocíamos, ya qué tiene nuevos saberes sobre la cocina afrocolombiana y esto servirá para ir conociendo el mundo de la cocina a través de nuevas experiencias que enriquecerán nuestros aprendizajes.

Otro punto muy interesante dentro de la enseñanza de la cocina es que Juan desconocía la comida afrocolombiana, es decir no conocía recetas de este tipo, y que gracias a este proyecto que se pudo ejecutar él logró conocer una diversidad de recetas afrocolombianas cuando realizamos la actividad “recetas, sabores con historia” la cual debíamos investigar recetas afrocolombianas, un gran inicio para su futuro restaurante.

Conocer y querer tener algo propio en un futuro eso me hace feliz, porque pienso que la enseñanza a pesar de las circunstancias ha dejado una semilla muy importante dentro de este hogar, que espero que en un tiempo no muy lejano se haga realidad este sueño y aunque sea se queden en recuerdos aquellas aprendizajes que un día fueron una motivación importante para alcanzar un sueño una meta que talvez no se tenía planeado, pero que gracias a este proyecto se logró dejar una luz llena de esperanzas.

Ivana Yaseth Riascos Alomia tiene 10 años de edad y vive el Barrio La Esperanza algo retirada de la IE, este barrio se caracteriza porque tiene muchas zonas verdes, las casas son muy grandes, alguna que otra tienda y depende del comercio del Barrio el Uvo.

Dentro de la enseñanza de la cocina tradicional a Ivana le ha gustado aprender a cocinar para cultivar las tradiciones de la familia, ya que ellos son afrocolombianos y han ido perdiendo estas tradiciones.

Espero que esta única semilla que le dejó el proyecto de la cocina tradicional sea importante dentro de esta familia y en verdad se logre recuperar esas tradiciones y costumbres que a veces se pierden o se olvidan cuando nos alejamos de nuestros territorios.

Aun sabiendo que la cocina tradicional se transmite de generación en generación, además de ser propia y significativa para una comunidad, familia o persona es una tradición que se debe valorar y junto en familia trabajar por recuperar tan hermosa herencia que se puede aprender solo de nuestros abuelos.

Cuando mi estudiante me da esa respuesta que le ha gustado la cocina porque quiere más adelante recuperar tradiciones de familia, pienso que este aprendizaje le permitió evocar, recuerdos y emociones ligados a platos típicos que actúan como recuerdos de la infancia, los cuales la llevan a querer volver a vivir esos momentos, ya que fueron instantes maravillosos donde se disfrutaba de toda una tradición familiar.

Aquí tenemos a la mamita de unos de nuestros estudiantes que hicieron parte de la práctica de la cocina tradicional afrocolombiana y, entre sus comentarios acerca de la enseñanza de este tema me dice “que le gusto porque compartió mucho tiempo con el hijo la experiencia de cocinar y enseñarle cómo se hace”; creo que es un aporte valioso porque lo que se quería era que el proyecto se trabajara en familia y se aprendiera en conjunto.

Aparte de cocinar en compañía de su hijo también se siente muy feliz, porque tuvo la oportunidad de aprender nuevas recetas afrocolombianas que no conocía, además este conocimiento lo quiere implementar dentro de sus metas no muy lejanas para abrir su propio restaurante. Esperemos que nuestro aporte le haya servido de base para fortalecer los conocimientos de la cocina tradicional y a la misma vez los coloque en práctica para que estas tradiciones pervivan en el tiempo y se pueda construir un legado lleno de saberes y sabores los cuales dejen huella.

Su anhelo es seguir aprendiendo cada día más sobre la cocina tradicional afrocolombiana, porque le han llamado la atención mucho las recetas, por la diversidad de sabores y preparaciones que tienen estas cocinas. Que oportuna esta información pues puedo notar que mi proyecto ha

dejado huellas dentro de las familias muy notorias que hacen de mí una persona muy feliz, ya que a causa de la pandemia no veía con buenos ojos esta enseñanza, pero gracias a todos los esfuerzos realizados, a todas esas ideas creativas y el pensar diferente me llevó a dejar semillas regadas que espero que algún día germinen y que ojalá que su fruto esté lleno de tradiciones que alimenten el alma.

Otra de las mamás que me acompañó en el desarrollo de mi propuesta, quiere continuar con el aprendizaje de la cocina tradicional, con respecto a las recetas ya que ella se siente preocupada porque las costumbres y tradiciones de la cocina se están perdiendo, y lo ve de esta manera porque en este tiempo de pandemia muchas de las cocinas tradicionales tuvieron que cerrar, porque no encontraron el apoyo de alguien que valorara ese gran esfuerzo y dedicación como es el de cocinar con amor y sabiduría.

Otro aporte muy importante fue el de enseñar cocina a través de manualidades mi mano mi territorio, el delantal de la sazón, el gorro del sabor, el collage de los sabores etc. Fue muy creativa esta idea ya que los niños se divertían, cortando, pegando y dibujando mientras aprendían la cocina tradicional afrocolombiana. Pienso que aquí las manualidades jugaron un papel importante dentro de la cocina como área integradora, ya que esta me llevó a pensarme mi proyecto de otra manera con la cual logré llegar a los niños y a las familias.

Pienso que el aprendizaje final que he tenido en el transcurso de esta pandemia que afronta el país entero ha sido grande y significativa, porque como licenciada en Etnoeducación me vi envuelta en varias encrucijadas, en dónde pensé que no podría salir adelante, ya que el cambio fue brusco e inmediato en dónde no hubo oportunidad de buscar otras estrategias y tan solo se pensó en dar recesos para asimilar primero la problemática y en segundo plano buscar alternativas que se amoldaran a una educación virtual.

De todo este enredo que causó y sigue causando la pandemia surgieron muchos aprendizajes en dónde me vi enfrentada a buscar nuevas estrategias y metodologías que se amoldaran a mi propuesta **“VIVAMOS LA CÁTEDRA AFROCOLOMBIANA CON AROMA, SAZÓN Y SABOR CON EL GRADO CUARTO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUILLERMO LEÓN VALENCIA”**, en dónde logré integrar este tema con otras áreas, buscando quizás una solución positiva para poder dar marcha a mi proyecto.

Esta pandemia causó problemáticas tan serias que como seres humanos buscamos otras alternativas de supervivencia y eso pasó dentro de mi proyecto, como licenciada Etnoeducativa me vi en la obligación de buscar, averiguar, indagar, preguntar etc. las nuevas formas que los docentes estaban empleando para poder trabajar de forma virtual en sus clases, además solo esto no bastó también debía buscar estrategias para que mi proyecto dentro de esta problemática se pudiera realizar, por otro lado también adaptarlo al contexto que se está viviendo era todo un reto que se debía lograr.

No niego que a veces lo veía como imposible ya que enseñar cocina sin los implementos que se requieren no sería una enseñanza significativa, porque mi proyecto estaba conformado de muchas aventuras y preparaciones que se debían realizar para hacer de la cocina una aventura llena de aprendizajes significativos, y que por culpa de la pandemia todo esto se debía cambiar y buscar otra estrategia que se amoldara a la problemática del país.

Todas esta problemáticas que llegaron y causaron daño pero a la misma vez nos invitaron a buscar soluciones en medio de la emergencia, es decir, salir al ruedo y como Etnoeducadora buscar nuevas vías de acceso, nuevas soluciones que me ayudaran a resolver una duda tan grande como era enseñar cocina por plataformas virtuales, y esto de luchar y de ser guerrera lo he aprendido de todos aquellos líderes y lideresas que han dado su vida por sacar su comunidad

adelante, por luchar y defender un ideal, por pelear y preservar sus costumbres y tradiciones, pero la licenciatura también ha aportado en mi vida un espíritu de luchadora.

Una luchadora que ha sacado adelante su proyecto sin importar las problemáticas, al contrario se hizo fuerte y buscó alternativas que le ayudaran abrir caminos y trochas para seguir con su ideal, un ideal que a pesar de todo venia lleno de muchas cosas maravillosas, pero este nuevo empezar sería aún mejor porque las adversidades te hacen fuerte y a pesar de que los caminos seas estrechos y llenos de tropiezos al final siempre habrá una recompensa la cual reconfortará tu lucha y tu alma al saber que no se trabajó en vano.

De todo esto que ha paso y sigue pasando aprendí a ser fuerte y a luchar en contra de las adversidades, recordemos que somos seres humanos con capacidades diferentes y cada uno lucha a su manera, pero es fuerte en su campo; y eso hace la diferencia.

Una diferencia que está sembrada en mí desde el primer momento que empecé a estudiar esta carrera tan maravillosa, la cual ha cambiado mi forma de ser y de pensar y sobre todo me ha enseñado a luchar y lo mejor de todo a ser mucho más fuerte, ya que cuando se lucha se obtiene lo que se quiere y cuando es por un ideal es aún mejor, es por eso que toda esta problemática la pensé desde el sentir Etnoeducadora y eso me hace feliz, porque buscar otro pensamiento fuera del que esta colonizado es ser Etnoeducadora de verdad.

4 CAPITULO IV: LA MESA ESTÁ SERVIDA

Como mamá Etnoeducadora espero mucho más de la enseñanza de mi hijo de 14 años que está actualmente cursando 9 año en un colegio oficial.

Cuando inicio la pandemia fue algo que detuvo al mundo por unos meses por miedo al contagio, las Instituciones educativas no estaban preparadas para semejante impacto por eso no

sabían cómo abordar este tema y es aquí en donde deciden dar unas vacaciones inmediatas creyendo que un mes se podría regresar de nuevo a los colegios; pero esto a medida que pasaba el tiempo se fue volviendo más crónico y peligroso, a tal motivo que las vacaciones cayeron de perlas para buscar una solución que se amoldara a la situación que se estaba viviendo.

En un principio vi estas vacaciones como un espacio para que los docentes buscaran estrategias y metodologías apropiadas para poder dar inicio al año, ya que solo llevan unos pocos meses de haber entrado, pero lastimosamente esto se volvió tedioso ya que no se pronunciaban para ver qué solución se había tomado para el reinicio de clases.

Realizaron una reunión con el fin de darse cuenta qué niños tenían la opción de tener internet en su hogar, además de eso un celular, tableta o computador y por si fuera poco contar con el correo institucional para de esta manera poder enviar los trabajos y así dar inicio a las clases. Hasta que un hubo un momento en donde se llegó a un acuerdo por parte de la Institución Educativa y los compromisos del padre de familia ante el estudiante, fue así que los que podían acceder a internet debían tener correo de la Institución y los que no podían se les iba atender por WhatsApp, estrategias que en su momento servían para continuar con las clases.

Llega el momento en que se inicia clases y empiezan a enviar talleres por medio de este correo, talleres que mi hijo realizaba con todo el compromiso de ser un estudiante autónomo, pero llega un tiempo en donde los temas requerían de una explicación u orientación del docente para de esta manera poder buscar la solución y así realizar el taller, pero no hubo respuesta de dicho acuerdo.

Recuerdo que en las reuniones que se realizaron para dar inicio a clases, dieron la posibilidad y un directorio para poder contactar al profesor si algún estudiante presentaba dudas en los talleres que se le enviaban, esto fue un punto muy bueno que todos los padres de familia dieron su aprobación, ya que muchos de nosotros por razones ajenas no somos estudiados o talvez no

entendemos la enseñanza que se da en un bachiller, por eso fue buena idea brindar el directorio, ya que fue un punto que se debatió y que además se le agradeció al plantel por dar una solución muy acertada.

Como toda mama Etnoeducadora y preocupada decidí buscar otras estrategias las cuales le dieran solución a la problemática, así que busqué la ayuda de un profesor particular de matemáticas quien le brindara la ayuda que mi hijo estaba buscando.

En este momento sentí que toda la magia que había puesto en este colegio se había perdido, porque no todos los niños aprenden de la misma manera y me preguntaba yo ¿Cómo harían los demás niños para aprender con esta metodología?, cuando no se contaba con la ayuda del docente.

Se buscaron otros docentes para que le ayudaran a mi hijo en sus trabajos y de esta manera solucionar este pequeño desfase que mostró la Institución, además de la falta de atención para los estudiantes.

Toda esta problemática me llevó a reflexionar que no siempre las mesas estas dispuestas para el comensal, qué es más fácil buscar otras soluciones a tu problema, pero siempre pensando en no desvanecer, siempre pensando que el cambio será mejor que el anterior y lo mejor de todo colocarle todas las ganas posibles a tu sazón, para que este nuevo sabor sean peldaños que te lleven al éxito alrededor del fogón.

Como docente lo vi de esta manera y lo compare así, en este momento estamos viviendo una problemática frente a la pandemia, pero eres tú quien decide que protocolos de seguridad usas ante la sociedad para no contagiarte, sería algo parecido en donde te envían las guías, pero eres tú quien decide cómo trabajarlas de qué manera abordarlas, es decir, tú buscas tus estrategias y tus metodologías y decides cómo atacar una enseñanza en donde debes aprender sin un tutor.

Y muchos de los colegios y escuelas están trabajando de esta manera, solo envían guías por medio de WhatsApp, pero vuelve y juega la pregunta ¿Cómo estarán aprendiendo?, los que tienen la posibilidad buscarán otra alternativa a su problema y los que no ¿Qué estarán haciendo frente a este caso? Para mí son muchas preguntas que surgen y que a la misma vez se quedan en la mesa, porque no sabría cómo contestar, pero lo único que si podría ser sería brindar un apoyo incondicional como futura docente Etnoeducativa frente a mi práctica para cambiar estos procesos que a diario están pasando a causa de la pandemia, a causa de un mal manejo en la educación, a causa de un país en donde los recursos se pierden y nadie dice nada.

“En educación, tenemos los ojos vendados desde hace mucho tiempo, porque no garantizamos pertinencia, contextualización, equidad, ni calidad. Es por ello que, aunque no puede parar, la educación tampoco puede seguir haciendo lo que siempre ha hecho: trabajos mecánicos, rutinarios y repetitivos, que no enseñan a leer, pensar y convivir a nuestras próximas generaciones. Llegó el momento de replantear el sistema y de incorporar un verdadero plan de renovación para garantizar un mínimo de calidad en la educación pública.” (De Zubiría. 2020).

Pero ahora miremos esta problemática desde el otro lado de la moneda, en donde como licenciada Etnoeducativa me siento preocupada al no saber qué hacer con la práctica pedagógica desde plataformas virtuales, pero con todas las ganas de aprender de buscar ayuda, herramientas, metodologías, estrategias y muchas cosas más para dar de mí y hacer de la práctica algo diferente y creativo, algo lleno de aprendizajes y de inventiva.

En un principio mucho antes de la pandemia se había planteado para mi proyecto **“VIVAMOS LA CÁTEDRA AFROCOLOMBIANA CON AROMA, SAZÓN Y SABOR CON EL GRADO CUARTO DE LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA GUILLERMO LEÓN VALENCIA”** una serie de actividades en donde íbamos a conocer la importancia de la cocina tradicional afrocolombiana, además se habían planteado muchas actividades y visitas que

ayudaban a fortalecer este aprendizaje, y para mí era algo maravilloso por qué estas estrategias me daban y me brindaban herramientas que eran de mucha utilidad.

Sin pensarlo en un momento dado todo lo que había soñado y todo lo que había planteado en mi proyecto, debería cambiarlo y transformarlo a causa de una pandemia que llegó a nuestro país y se apoderó de él, transformando a toda una sociedad y distanciándonos de una manera muy brusca que nadie imaginó.

Busqué miles de formas porque no me atrevía a cambiar el proyecto ya planteado, además me sentía insegura de no saber por dónde empezar a transformarlo y detrás de eso no saber a ciencia cierta si el cambio iba a funcionar bien y de qué manera por WhatsApp, yo lo veía como algo ilógico enviar guías y quien sería la persona adecuada para orientar el tema.

La verdad esta metodología de trabajar por este medio no me gustaba, porque ya tenía la experiencia con mi hijo muchas veces no comprendía bien lo que el docente requería para la elaboración de la guía, por otro lado, me preguntaba ¿será que los padres conocen este tema? Para que ellos se los explique, ¿tendrá la misma esencia? Surgieron miles de preguntas y la verdad no quería una práctica así, porque yo quería estar allí explicando mi proyecto, atendiendo las dudas y respondiendo las preguntas que las niñas y los niños pudieran hacer acerca del tema.

En serio que no me veía enviando guías y tranquila esperando que llegaran resueltas, sabiendo la problemática tan grande que existía; quería algo diferente en donde los niños lo vieran de otra manera y no como una materia más o mejor como un problema más a todo esto que se está viviendo.

Como mamá profesora quería brindar mis mejores atenciones y estaba dispuesta en hacer cualquier cosa para poder conseguir otra metodología u herramienta que me ayudara a que los niños y las niñas estuvieran allí presentes en la explicación y en el desarrollo de mi práctica,

quería poder interactuar con ellos, verlos y preguntarles como están, saludarlo y hacer de este proceso algo divertido y lleno de mucha creatividad eso anhelaba.

Busqué muchas alternativas hasta que llegué a lo que estaba buscando y así de esta manera poder empezar a dar un cambio a mi metodología en cuestión de orientar la clase por estas plataformas tecnológicas, por qué no quería empezar enviando guías para que los niños la realizaran en casa, sin saber a ciencia cierta qué camino iba a tomar y como lo iban a tomar esta información sobre la cocina tradicional afrocolombiana.

Cuando mi mesa estuvo servida con toda la indumentaria que se necesita para servir una buena comida y con unos buenos comensales que llegaran a mi mesa a probar esos nuevos platos que se habían construido con tiempo, con amor, con dedicación, con sazón y con mucho corazón, entonces empezaría el cambio en donde el mesero(a) estaría dispuesto a tender sus quejas, reclamos, dudas, preguntas que el comensal pudiera hacer acerca de esta invitación a la mesa.

Esta mesa se organizó con el fin de reunir muchos datos y dar un nuevo paso importante dentro del proyecto en donde la enseñanza de la cocina tradicional a pesar de ser enseñada u orientada de modo virtual dejará un aprendizaje significativo y unas ganas enormes de seguir cultivando la tradición de la cocina en cada uno de los hogares de los niños y niñas que harían parte de mi propuesta.

Frente a esta mesa ya tenía muchas ideas, y mis comensales me habían sugerido herramientas lúdicas que podrían hacer que mi práctica funcionara, además había otras visiones que servirían para atizar las ganas que tenía de dar lo mejor de mí ante la enseñanza de mi proyecto.

Esto me sirvió para darme cuenta que como licenciada Etnoeducadora puedo cambiar el mundo si quiero, con tan solo colocar las cosas en donde van, es decir, en su puesto y lo más importante con una funcionalidad de respetar las costumbres y tradiciones que tiene una

sociedad, con incluir nuevos pensamientos y nuevas cosmovisiones las cuales le darán dirección a mi propuesta.

Teniendo a mi favor un cambio de proyecto adaptado a la pandemia, con el apoyo de la docente titular y con la estrategia de utilizar otra herramienta diferente a WhatsApp era la hora de empezar a ser la profesora que hubiese querido para mi hijo; mi idea era que todos los niños y las niñas se pudieran conectar por MEET y así poder recibir la orientación.

Bueno tenía la disposición abierta a empezar con todo, pero ahora eran los niños y las niñas los que presentaban problemas de conectividad, por otro lado, no tenían computador ni acceso a un buen celular y menos a una tableta en donde se pudieran conectar para recibir la clase; que ironía de la vida, yo queriendo brindar las mejores herramientas y toda la disposición posible para asegurar el aprendizaje y no tenía estudiantes con estas comodidades que tenían los otros estudiantes pero sin el profesor que los orientara.

A veces la vida es así, pero si nos rendimos al primer intento todo habrá terminado y empezaremos a ser otro más del motón, en donde nuestros ideales y nuestros pensamientos quedarán perdidos y no basta con eso empezaremos a pensar igual y ver problemas e inconvenientes en donde no los hay; por eso busqué en hacer reuniones con los padres de familia para explicarles la importancia de conectar a los niños y las niñas a este nuevo aprendizaje.

En un principio lo veía como difícil porque los padres no querían, ya estaban acostumbrados a recibir la guía por WhatsApp y enviarla en la fecha indicada, sin embargo, una Etnoeducadora no se rinde cuando quiere dar a conocer sus pensamientos y más aún cuando tus pensamientos son con el propósito de visibilizar a una comunidad dentro de un oficio que es muy importante.

Me volví un poco insistente y reiterativa con esto de usar MEET para las clases, ya que sería algo diferente y además debíamos hacer trabajos manuales los cuales me gustaban que los niños lo hicieran frente a la cámara para saber que esa manualidad tal vez sería un medio de escape

frente al encierro en el que estábamos viviendo; esa era toda la intención o mejor toda la adrenalina que corría por mis venas al saber que cuando uno quiere algo, hay que lucharlo y en un momento ser insistente con el fin de dar la razón del porqué es importante recibir la orientación desde el territorio de donde queremos enseñar.

Entrando a la práctica me esmeré por hacer las cosas bien empezando por la preparación de los insumos (guías) las cuales me darían un apoyo fundamental en la orientación de la cocina tradicional, también busqué el trabajo didáctico adecuando para cada una de las guías en donde se viera reflejado el aprendizaje de la cocina y finalmente algo importante en donde se reflejará cultura memoria y territorio.

Mis encuentros siempre los realizaba todos los viernes de 3: 00pm a 6:00pm, pero muchas veces eran las 7: 00 de la noche y todavía tenía a mis niños conectados a MEET, realizando las actividades planteadas, para mí era muy satisfactorio saber que no importaba la hora, sino el aprendizaje y el trabajo didáctico que los niños realizaban como medio de diversión o escape al encierro en el que estamos.

Para mi este compromiso que había adquirido y que tanto había luchado era un pago muy importante, por qué a pesar de todos los inconvenientes que se vivieron y que todavía están presentes se pudo dar la oportunidad de empezar una práctica y con mucha alegría se pudo terminar y mejor aún poder contar todo este proceso, todas las luchas que se vivió a diario para poder culminar.

No digo que fue fácil por qué hubo muchas piedras en el camino, las cuales no me dejan avanzar y esto a veces me hacía dudar de mí misma, pero algo si tengo claro y es que la licenciatura en Etnoeducación me ha enseñado a luchar y a creer en nuestros ideales sin importar los obstáculos que se vengán, sin importar cuantos te crean, sin importar de que comunidad seas, lo importante aquí es que seas una luchadora y una persona libre del pensamiento opresor.

Por eso nuevamente hoy mi mesa está servida con todas las indumentarias como son las guías, los trabajos didácticos, las experiencias, las risas, las preguntas y todo lo que compone un aprendizaje, pero lo que más me gusta es que mis comensales ahora son niños y niñas queriendo aprender toda una tradición de la cocina afrocolombiana, esta mesera estará dispuesta a darles todo lo necesario para que conozcamos y recorramos juntos el camino de la cocina dentro de todos los contextos de donde son los niños y niñas.

Por otro lado esta mesa me ha dejado un aprendizaje muy optimista por qué pude notar que las niñas y los niños se interesaron por el aprendizaje de la cocina afrocolombiana, además de una dedicación muy hermosa en cuanto a la entrega de trabajos y eso para mí es satisfactorio, porque la presencia del profesor hace que los niños trabajen con alegría, pregunten si hay dudas, realicen sus aportes desde sus contextos y desde sus aprendizajes previos, eso hace que una clase sea maravillosa y llena de muchos sabores y sazones.

Otro aprendizaje importante que se obtuvo del proyecto, fue que los niños y las niñas junto con sus familiares que también hicieron parte de este proyecto llegaron a la conclusión que la cocina tradicional no importa de donde venga es un patrimonio cultural que se debe de cuidar y cultivar y algo muy importante que se debe enseñar para que no se termine la herencia familiar.

Para esta mesa es satisfactorio escuchar o leer cuando un niño te dice, “que gracias a este aprendizaje fortalecieron la identidad afrocolombiana” pienso que este proyecto además de enseñar también tocó algunos sentimientos perdidos como seres humanos y que este te lleva a recordar talvez algunos momentos de tu vida en tu territorio.

Por eso el gran reconocimiento que se le hace a la Cátedra es de promover la identidad, la diversidad, y el impacto social y cultural a través de la cocina, muchas de nuestras familias reconocieron la importancia que tiene la cocina como un legado de familia, es decir, como una

herencia familiar en donde se reflexionó que la cocina es un aprendizaje que se debe reconocer, valorar, preservar y divulgar.

Finalmente pienso que estas dos caras que tiene la moneda frente a querer brindar una aprendizaje significativo con herramientas que ayuden y otra con tan solo enviar guías y que el estudiante se defienda como pueda no es lo más correcto, por eso hoy invito a que tiendan la mesa y nos sentemos a recapacitar que tipo de educación queremos para nuestros hijos y estudiantes, recuerden que como mamás y profesoras tenemos el derecho de dar nuestra opinión y buscar la mejor opción en donde sean nuestros hijos y estudiantes los beneficiados.

Mi mesa está servida y solo quiero pedir una reflexión como plato fuerte que gire en torno a esta práctica, ya que ha sido una práctica muy diferente a las demás, empezando con una pandemia que encerró a todos, y otras dificultades que llegaron a bordo.

Esta práctica me enseñó que las adversidades están a montón en cualquier momento de tu vida, que solo debes buscar el momento exacto y las estrategias correctas de tu interior como Etnoeducadora y amoldarlas con tal de buscar una solución que te lleven a dónde quieres ir, no digo que es fácil porque el en camino se presentan muchos inconvenientes pero que, gracias a ese pensamiento libre, esos pensamientos de querer volar te hacen una persona luchadora y aguerrida que no le teme a lo que se presente en el camino. Por eso la pandemia no fue obstáculo para poder desarrollar mi proyecto y aún más enseñar cocina desde plataformas virtuales.

Aquí tiendo nuevamente mi mesa y la dejo disponible con el fin de que reflexiones y pongamos los puntos sobre la mesa y busquemos la mejor opción que queremos para nuestros hijos en cuanto a la educación en Colombia; ya que esta se ha visto afectada desde mucho tiempo atrás en donde es el opresor quien tiene el mando y es el quien decide que debemos aprender; recordemos que somos una sociedad en donde todos somos iguales como personas, pero a la misma vez somos diferentes en cuanto al pensamiento, en cuanto a costumbres y tradiciones, en

cuanto a religiones y en fin somos diferentes, entonces es hora de cambiar y es hora de ponerle fin a esta educación que no nos deja pensar.

Mi mesa está servida quien quiere ser parte de ella.....

CONCLUSIONES

Como futura licenciada Etnoeducativa es importante demostrar que las adversidades y retos que nos coloca la vida, es solo para probarnos que tan comprometidas estamos con nuestro territorio.

La enseñanza de la cocina tradicional afrocolombiana, deja una huella muy importante dentro de estos grupos familiares, ya que por medio de esta se fortaleció la identidad.

Se reconoce la importancia y el valor que tiene la cocina tradicional dentro de un pueblo como referente cultural.

La vida te coloca retos para saber hasta dónde eres capaz de llegar; pero como Etnoeducadora estos retos te hacen fuerte y libre.

Los saberes y sabores que tiene la cocina tradicional han sido importantes dentro de estos grupos familiares, porque se han reconocido como herencia familiar.

BIBLIOGRAFÍA

Albán, A. (2008). Sazones, olores, colores, sabores y saberes de la gastronomía afrocolombiana, negra y raizal, en Cátedra de estudios Afrocolombianos. Cauca Popayán: editorial Universidad del Cauca.

De Zubiría, Julián. (6 de abril de 2020) La educación en tiempos de cuarentena.
<https://www.semana.com/opinion/articulo/la-educacion-en-tiempos-de-cuarentena-columna-de-julian-de-zubiria/661969>

LISTA DE ANEXOS

Anexo 1. Metodología de trabajo del proyecto vivamos la Cátedra afrocolombiana con aroma sazón y sabor. 18 de septiembre 2020



REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL CAUCA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CARLOS. M. SIMMONDS Sede GUILLERMO
LEÓN VALENCIA: San Ignacio

*"Lo más usual es entender por cocina la forma correcta de preparar los alimentos".
German Patiño "Fogón de negros"*

METODOLOGÍA DE TRABAJO DE CULTURA, MEMORIAS Y TERRITORIO GRADO CUARTO 18 DE SEPTIEMBRE 2020

Objetivo: Lograr que los niños del grado cuarto entiendan el proyecto a trabajar por medio de guías de aprendizaje y herramientas informáticas y a la vez se animen por rescatar la cocina tradicional Afrodescendiente, Caucana y Familiar.

- Recordarles siempre utilizar el kit de bioseguridad si van a salir. (tapabocas, alcohol, gel y lavarse las manos cada media hora).

Estrategia metodológica

Para el desarrollo de la propuesta "Vivamos la Cátedra Afrocolombiana con aroma, sazón y sabor con el grado cuarto de la Institución Educativa Guillermo León Valencia, es importante y fundamental la colaboración de los padres de familia ya que los procesos educativos van de la mano entre escuela y familia.

Teniendo en cuenta que estamos en una sociedad multicultural que nos identifica como personas únicas y diversas a la vez, debemos aprender a valorar y respetar esta riqueza cultural que cada día nos construye como seres humanos, por esta razón se ha planteado el proyecto "VIVAMOS LA CÁTEDRA AFROCOLOMBIANA CON AROMA, SAZÓN Y SABOR", el cual pretende a través de la educación rescatar esos conocimientos ancestrales de la cocina tradicional. Se diseñará diferentes estrategias pedagógicas y didácticas que le permitan al niño explorar, experimentar y aprender nuevos saberes sobre esas formas culinarias que se han perdido a través del tiempo y que le permitirán al niño aprender de una forma significativa otros saberes.

Unas de las principales estrategias para el desarrollo del proyecto es la creación y diseño de las guías de aprendizaje, las cuales llevarán tres



REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL CAUCA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CARLOS. M. SIMMONDS Sede GUILLERMO
LEÓN VALENCIA: San Ignacio

momentos fundamentales para que el niño las pueda desarrollar de una manera autónoma.

El primer momento es “actividad de exploración” en donde se tendrán en cuenta los conocimientos previos del niño, los cuales se evidenciarán a través de diferentes preguntas orientadoras dadas por el maestro, pero también es un espacio en donde el niño podrá realizar diferentes preguntas sobre el tema a realizar.

El segundo momento es “actividad de práctica y estructuración” en donde el niño confronta sus saberes previos con los que le brinda la maestra, de esta manera construye un nuevo saber a través de la realización de diferentes actividades lúdicas y creativas que son de su total agrado.

El tercer momento es “actividad de transferencia y evaluación” aquí el niño pondrá a prueba esos conocimientos adquiridos a través de diferentes actividades que desarrollará en casa.

El proyecto “VIVAMOS LA CÁTEDRA AFROCOLOMBIANA CON AROMA, SAZÓN Y SABOR”, también lo vamos a trabajar desde la educación artística, en donde se realizarán diferentes manualidades que refuercen el tema que se está trabajando

Noticiero didáctico video: “El sabor y la sazón en el fogón”





REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL CAUCA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CARLOS. M. SIMMONDS Sede GUILLERMO
LEÓN VALENCIA: San Ignacio



Por otra lado también se trasverzalizara con el área de inglés, contruyendo material pedagógico como son las flashcard y realizando un glosario de palabras que estén relacionadas con el tema trabajado; esto con el fin de ir fortaleciendo en los niños el vocabulario y a la vez ir mejorando en la escritura y en la pronunciación.



REPÚBLICA DE COLOMBIA
DEPARTAMENTO DEL CAUCA
INSTITUCIÓN EDUCATIVA CARLOS. M. SIMMONDS Sede GUILLERMO
LEÓN VALENCIA: San Ignacio

	Tomate
	Tomato

Anexo 2 guía de trabajo N° 2 de cultura, memorias y territorio grado cuarto 09 de octubre de 2020

*“Lo más usual es entender por cocina la forma correcta de preparar los alimentos”
German Patiño “Fogón de negros”*

GUÍA DE TRABAJO N°2 DE CULTURA, MEMORIAS Y TERRITORIO GRADO CUARTO 09 DE OCTUBRE 2020

Objetivo: Lograr que los niños conozcan el pasado y el presente de las tradiciones culinarias Afrocolombianas como práctica familiar.

- Recordarles siempre utilizar el kit de bioseguridad si van a salir. (tapabocas, alcohol, gel y lavarse las manos cada media hora)

Tema 1: Memoria histórica de la cocina tradicional Afrocolombiana, Caucana y familiar “sabor Ancestral”

Actividad: Cocinas tradicionales Afrocolombianas.

Momento 1: Actividades de exploración

Lectura: Tradiciones culinarias Afrocolombianas.

El arte de cocinar es parte notable de la identidad de los pueblos afrocolombianos. Las comidas de los afrocolombianos sobresalen por las diferentes mezclas de aromas y sabores que vierten en cada una de sus preparaciones, esto de cocinar y la dedicación que le ponen para que aquellos que lo consuman deleiten su paladar.

Los elementos principales para la preparación de un buen plato Afrocolombiano son los utensilios elaborados especialmente para cernir, rayar, escurrir, moler, picar, adobar o servir. Que rico sería que hubiera más lugares donde se pueda disfrutar de las delicias culinarias Afrocolombianas.

Principales comidas Afrocolombianas

Los Afrocolombianos tiene una gran variedad de comidas típicas originarias del propio Chocó y del pacífico colombiano. Siempre muestran lo bueno de sus comidas con solo sentir el olor.

En el ñame, la gallina de guinea, el frijolito blanco, el sofrito, el ají dulce y los pocos cambios que se presentan de una región a otra está presente la herencia de la tradición africana. Es de rutina el consumo de pescados y mariscos, carnes que se complementan con la del ganado de la región.

El uso de la leche de coco, del arroz, de la ahuyama, de frijoles, de plátanos, de queso, de las gallinas, de los fideos, de la yuca, los ñames son importantísimos en la elaboración de las recetas afrocolombianas.

Los sancochos han sido variados de acuerdo con el tiempo y en lugar, pero, ninguno ha dejado de mencionar la presencia del plátano, arroz, yuca, queso, carne de res y pescado entre los alimentos principales.

La influencia que tiene en nuestra sociedad la gastronomía Afrocolombiana es muy importante, a través de los años nuestra alimentación y paladar se ha ido modificando para encontrar nuevos sabores y nuevas técnicas culinarias.

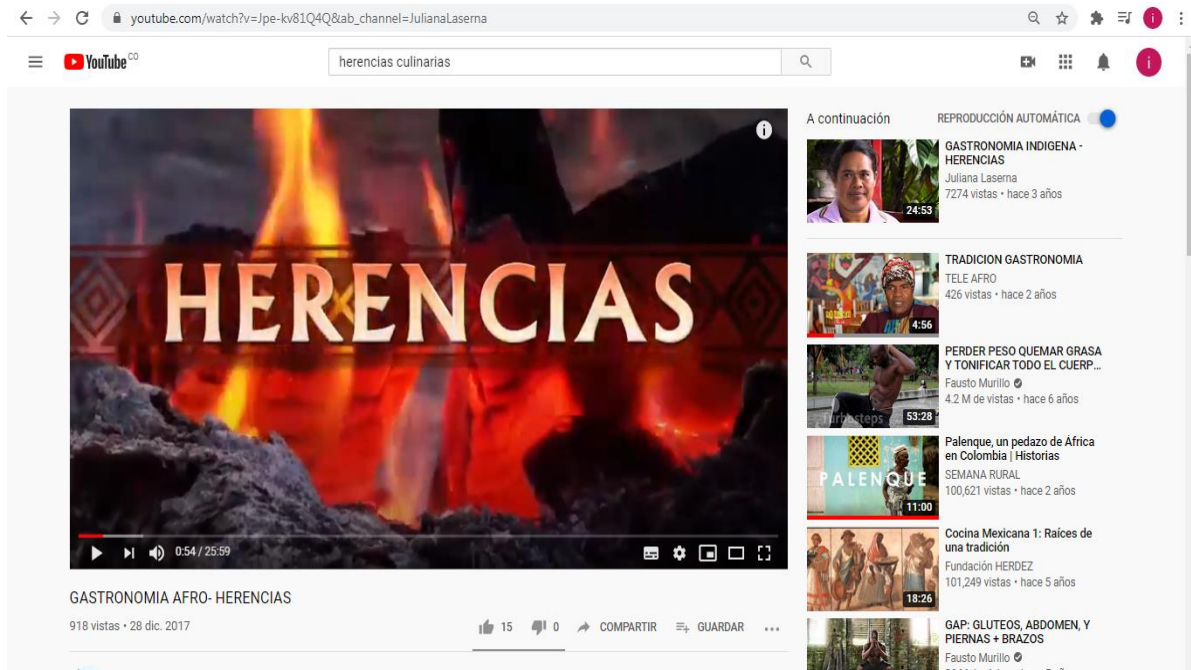
Momento 2: actividades de práctica y estructuración.

Actividad: Después de leer un poco las tradiciones culinarias Afrocolombianas, vamos a observar el siguiente video: “Gastronomía afro Herencias “muy detenidamente, esto con el fin de darnos cuenta que las tradiciones culinarias como herencia familiar son importantísimas cultivarlas y rescatarlas como un legado de familiar.

Después de ver el video “Herencias” en familia vamos a escribir lo que más te llamo la atención.

Link de video:

https://www.youtube.com/watch?v=Jpekv81Q4Q&ab_channel=JulianaLaserna

**INGLES**

Durante la clase vamos a ir pronunciando algunas palabras que encontramos en la actividad trabajada.

ESPAÑOL	INGLES
Guiso	Stew
Tomate	Tomato
Cebolla	Onion
Ajo	Garlic

Momento 3: actividades de transferencia y evaluación

La cultura afrocolombiana: está compuesta por un conjunto de expresiones artísticas, espirituales y gastronómicas de los colombianos con descendencia africana. Una de las

huellas más importantes de la cultura afro en Colombia es, sin duda, la comida; por eso el sofrito o guiso es nuestra salsa madre, se usa como base para preparaciones, como guisos y encocaos, como salsa de mesón o como base de otras salsas derivadas.

Evaluación 1: Vamos a realizar en tu cocina un sofrito en compañía de tu familia.

Vamos a preparar un sofrito o guiso y detenidamente vamos a escribir los ingredientes que lleva el guiso, luego escribimos las instrucciones que debemos hacer para que este guiso quede delicioso y finalmente vamos a escribir que utilidades tiene el guiso.

Ejemplo:



<https://www.vidasanaecuador.com/2018/07/como-hacer-un-buen-sofrito-para.html> Cómo elaborar un sofrito básico.

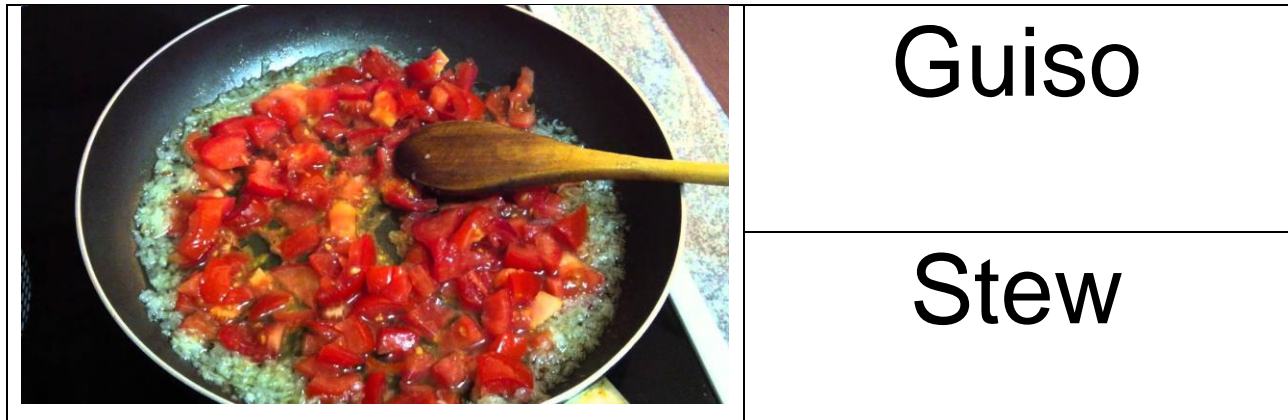
Nota: Por favor envían foto del guiso y en la bitácora van a escribir la información recolectada, envían foto de la información.

Evaluación 2: Con ayuda de tu familia vamos a elaborar una flashcard, vas a elegir una palabra del vocabulario repasado en la clase.

- ❖ Toma una cartulina de cualquier color y recorta un pedazo de 6 cm de ancho por 16 cm de largo.

- ❖ Luego dividela en dos cuadros en donde puedas en uno de los cuadros dibujar la palabra que elegiste y en el otro cuadro colocar el nombre de la palabra seleccionada en español y en inglés.

Ejemplo:



<https://agroinformacion.com/los-efectos-saludables-de-las-verduras-aumentan-al-cocinarlas-con-un-sofrito-de-aceite-de-oliva-virgen-extra/> Los efectos saludables de las verduras aumentan al cocinarlas con un sofrito de aceite de oliva virgen extra.

Bibliografía

Guarin,S.(2012).Gastronomía afrocolombiana.

<https://es.calameo.com/read/001280994a056d24ca9aa>

Anexo 3 Dictando clase por MEET



Anexo 4 Elaboración de la portada de la bitácora.



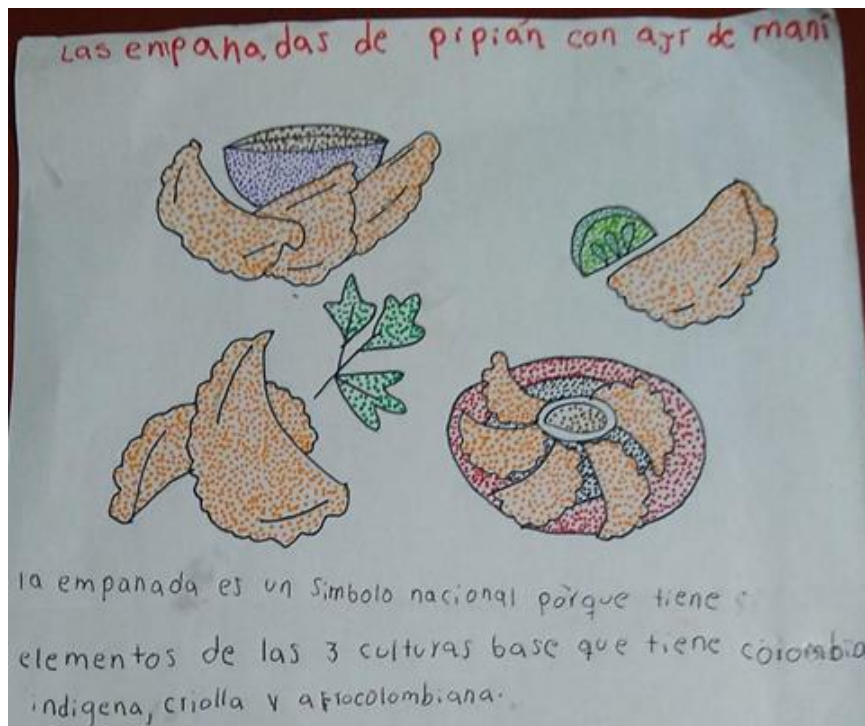
Anexo 5 Stiven Daniel realizando la preparación de las empañadas de pipián.



Anexo 6 Ivana Yaseth realizando sancocho con coco de la guía 5.



Anexo 7 Stiven Daniel realizando la técnica del puntillismo con las empanadas de pipián

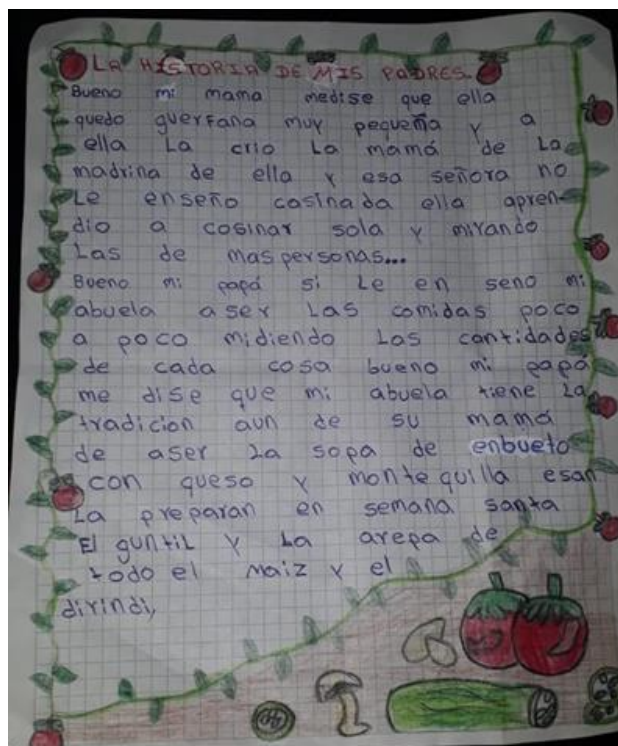


La empanada es un símbolo nacional porque tiene elementos de las 3 culturas base que tiene Colombia: indígena, criolla y afrocolombiana.

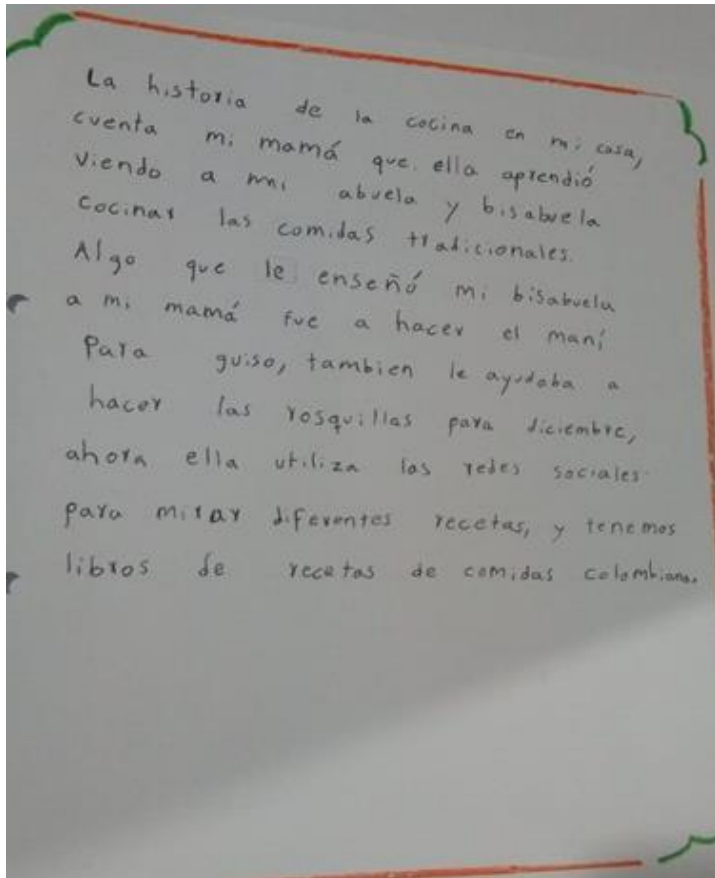
Anexo 8 Flashcard en inglés de Luisana



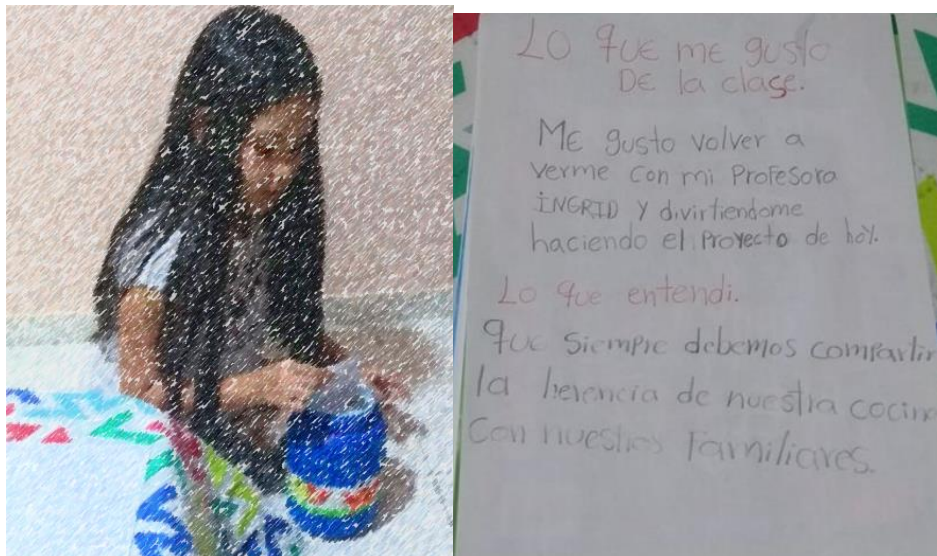
Anexo 9 Relato de como aprendió a cocinar la mamá de Luisana.



Anexo 10 Relato de como aprendió a cocinar la mamá de Isabella



Anexo 11 Nota para el frasco de la felicidad por Valentina Suarez



Anexo 12 Camilo y su bocachico sudado con papa



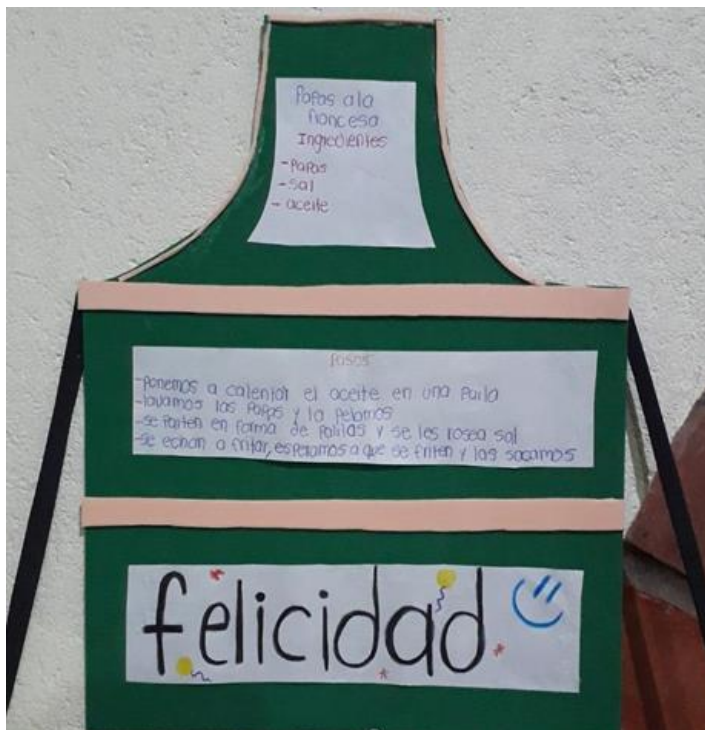
Anexo 13 Ivana Yaseth realizando arroz de coco con frijol.



Anexo 14 Karol realizando el plato navideño en plastilina con su familia.



Anexo 15 El delantal de la sazón por Karol



Anexo 16 Juan David Garzón meneando el sofrito.



Anexo 17 Karol buscando las recetas de las cocadas, para anexarlas al recetario “sabores con historia”

