

Leyendo y Escribiendo con el Coco voy Aprendiendo



Yaneth Riascos Hurtado

Harvin Amado Valencia Mosquera

Universidad Del Cauca

Facultad de Ciencias Naturales, Exactas y de La Educación

Maestría En Educación

Modalidad Profundización

Buenaventura

2022

Leyendo y Escribiendo con el Coco voy Aprendiendo

Trabajo de grado para optar título de Magister en Educación - Modalidad

Profundización

Línea de Investigación – Lectura y Escritura

Yaneth Riascos Hurtado

Harvin Amado Valencia Mosquera

Directora

Mg. María del Socorro Aguirre Ruíz

Universidad Del Cauca

Facultad de Ciencias Naturales, Exactas y de La Educación

Maestría En Educación

Modalidad Profundización

Buenaventura

2022

NOTA DE ACEPTACIÓN

Nota de aceptación

Director: _____

Mg. María del Socorro Aguirre Ruíz

Jurado: _____

Mg. Luis Fernando Ruiz

Jurado: _____

Mg. Claudia Bermúdez

Lugar y fecha de sustentación: Popayán, Popayán, 8 de Julio de 2022

Lista de Tablas

Tabla 1. Plan de acción	35
Tabla 2. Matriz de análisis de categorías	37
Tabla 3. Matriz de análisis de categorías emergentes	38
Tabla 4. Percepciones de los procesos de comprensión y producción textual	40
Tabla 5. Categoría y subcategorías de los usos del coco	45
Tabla 6. Clasificación de los usos gastronómicos del coco	46

Lista de Figuras

Figura 1. Estudiante 1 formulando preguntas	43
Figura 2. Estudiante 2 Formulando Preguntas	44
Figura 3. Invitación a conversatorio	44
Figura 4. Reunión padres de familia	45
Figura 5. Conversatorio uso y aprovechamiento gastronómico del coco	45
Figura 6. Conversatorio uso y aprovechamiento gastronómico del coco	45
Figura 7. Conversatorio uso y aprovechamiento gastronómico del coco	46
Figura 8. Registro de bitácora	51
Figura 9. Registro de bitácora	52
Figura 10. Construcción de ficha recetario	54
Figura 11. Elaboración de preguntas actividad cocicoco	56
Figura 12. Raspado de coco por padre de familia	57
Figura 13. Preparación de alimentos actividad cocicoco	57
Figura 14. Sudado de Camarón	58
Figura 15. Encocado de Cangrejo	58
Figura 16. Sancocho de pescado	59
Figura 17. Sudado de Gallina	59
Figura 18. Sudado de pescado frito	59
Figura 19. Seco de tollo	60
Figura 20. Sudado de Pescado	60
Figura 21. Degustación de platos	60

Lista de Anexos

Anexo 1. Mapa de Buenaventura	74
Anexo 2. Guía entrevista semi estructurada	75
Anexo 3. Consentimiento informado	76
Anexo 2. Diario de campo actividad conversatorio	77
Anexo 5. Ficha de recetario	78
Anexo 6. Dibujos creados por estudiantes	79
Anexo 7. Versos creados por estudiantes	80

TABLA DE CONTENIDO

Presentación	10
Capítulo 1	11
1. Aspectos generales de la investigación	11
1.1 Presentación del problema de investigación	11
1.2 Formulación del problema	13
1.3 Contexto Educativo.....	14
1.4 Justificación	16
1.5 Antecedentes	18
1.6 Objetivos	20
1.6.1.1 Objetivo General.	20
1.6.1.2 Objetivos Específicos.....	20
Capitulo II	21
2. Referente Conceptual	21
2.1 Escritura y lectura	21
2.2 Comprensión lectora	23
2.3 Aprendizajes	24
2.4 Comprensión y Producción de textos	26
2.5 Gastronomía de la Costa Pacífica	27
2.5.1.1 El coco.	27
Capitulo III	31
3. Referente Metodológico.....	31
3.1 Tipo de investigación	31

Observación participante	33
Entrevista semi estructuradas.....	33
Diario de campo.....	34
Guion de entrevista semiestructurada	34
Tabla 1. Plan de Acción	37
Capitulo IV.....	38
4. Análisis y resultados	38
4.1 Análisis	38
4.2 Resultados.....	41
4.2.1.1 Primera fase: preguntando ando.....	41
4.2.1.2 Segunda Fase 2: La tonga con el coco.....	53
4.2.1.3 Fase 3: Interpretando y produciendo ando.....	64
4.2.3.1.1 El recetario a partir de la producción de los textos de los niños.....	64
4.2.1.3.2 Dibujos.....	65
4.2.1.3.3 COPLAS	66
4.2.1.3.4 VERSO	66
En este sentido el que el estudiante de grado séptimo escriba verso, lo acerca a la expresión del sentimiento mismo de las palabras y ayuda a estos a expresas emisiones sin miedo a ser señalado o criticado por el resto de sus compañeros.	67
4.2.1.3.5 CANCIONES DE RAP.....	67

5.	CONCLUSIONES.....	69
6.	RECOMENDACIONES.....	72
7.	Referentes Bibliográficos.....	74

Presentación

Las competencias que se refieren a la producción y comprensión de textos son fundamentales en la formación de los individuos. Los estudiantes del grado séptimo de la Institución Educativa Terminal Marítimo de Buenaventura (TERMARIT) evidencian debilidades en las mismas, situación que se refleja en el trabajo cotidiano en las diferentes áreas del aprendizaje, al presentar informes, realizar exposiciones, elaborar carteleras etc.

Esta investigación buscó mediante la utilización de productos alimenticios preparados con el coco, evidenciar los aprendizajes que alcanzan los estudiantes del grado séptimo de la Institución Educativa TERMARIT en la producción y comprensión de textos, ubicándonos en el paradigma de la investigación cualitativa con un enfoque crítico social desde la investigación acción en donde tanto el investigador como la comunidad involucrada en la investigación se convierten participantes activos del proceso de investigación.

Autores como Ana Teberosky, Jiménez (2003) y Cassany (1999) permitieron hacer un recorrido por los conceptos e importancia de la escritura, tomando las experiencias personales de los niños como pretexto para la misma, donde se abordan diferentes géneros discursivos que permean todas las áreas del conocimiento. Se plantean actividades partiendo de los saberes previos, integrando a las familias con una visión global pero guiados por los usos gastronómicos del coco, producto de uso cotidiano en los hogares de los estudiantes.

Capítulo 1

1. Aspectos generales de la investigación

1.1 Presentación del problema de investigación

La Institución Educativa TERMARIT, ubicada en el casco urbano del Distrito Especial de Buenaventura comuna 8, cuenta con 3 sedes: San Martín ubicada en la vereda Gamboa, El Progreso ubicada en el barrio El Progreso y la sede principal ubicada en el barrio Transformación. Posee una población 1966 estudiantes caracterizada por ser diversa, y en su mayor proporción descendientes de personas del pacífico colombiano. Esta institución pese a los ingentes esfuerzos por obtener los mejores resultados en la formación básica del aprendizaje aún está buscando las mejores estrategias de apoyo que fortalezcan las competencias que sus aprendientes requieren.

Las competencias comunicativas lectoras y escritas hacen parte de lo que requiere todo individuo para interactuar en un mundo permeado por avances tecnológicos y por la interacción social, por ello se convierte en un objetivo fundamental fortalecer dichas competencias en los estudiantes. El grado 7° de la institución educativa TERMARIT está conformado por estudiantes que en un 90% (28 estudiantes) cursaron el grado 5° de primaria en el año 2019, año en el que se realiza la prueba saber piloto 3°, 5°, 9° en algunas Instituciones del territorio Colombiano, estas pruebas permitieron conocer resultados individuales; visualizar debilidades en las competencias que se refieren a producción y comprensión de textos, observando con ello que los estudiantes pocas veces conocen y utilizan algunas estrategias argumentativas que posibilitan la construcción de textos orales en situaciones comunicativas auténticas, ocasionando dificultades en la producción de textos que responden a necesidades específicas de comunicación, y

comprender e interpretar diversos tipos de textos para establecer relaciones internas y su clasificación en una tipología textual.

Esta situación se ha visto reflejada directamente en las actividades desarrolladas en las diferentes áreas del conocimiento, en donde los estudiantes tienen dificultades para producir textos estructurados claros y coherentes. Se hace evidente cuando tienen que escribir en el tablero, hacer carteleras, presentar trabajos escritos, realizar folletos y enviar mensajes en fechas especiales. Mientras tanto, las pruebas de diagnóstico internas revelaron problemas importantes como fallas gramaticales, reglas de acento de palabras desconocidas, puntuación mal ubicada, texto no aplicable, tipo de letra. Al materializar esta propuesta se aprovecharon los conocimientos previos de los estudiantes y sus familias relacionados con aspectos culinarios de la gastronomía del pacífico colombiano, utilizando como base fundamental el coco, lo cual se convierte en una motivación al momento de plasmar sus vivencias y experiencias con el uso y aprovechamiento del mismo. “Si tienes una razón para escribir, habrá situaciones que nos obligarán a hacer y actuar” (Campi, 2000, pág. 133).

1.2 Formulación del problema

Reconocer las dificultades que presentan los estudiantes en la producción y comprensión de textos es importante, pero más importante es diseñar y practicar estrategias que nos lleven a evidenciar los avances derivados de estos procesos, por tanto, surge la pregunta:

¿Qué aprendizajes alcanzan los estudiantes del grado séptimo en los procesos de producción y comprensión de textos a partir de los usos y aprovechamientos gastronómicos del coco en la Institución Educativa TERMARIT 2021 – 2022?

1.3 Contexto Educativo

La institución educativa TERMARIT es una institución pública ubicada en el casco urbano del distrito de Buenaventura en la calle 4 carrera 53 N.º 53-72 barrio Transformación (ver anexo1) atendiendo a la población estudiantil en 3 jornadas académicas, en los niveles de preescolar, básica primaria, básica secundaria y media vocacional; con sedes en Gamboa y el Progreso. En la actualidad la sede central funciona con los niveles de preescolar, básica primaria y básica secundaria; en la mañana funciona el bachillerato de séptimo al grado 11º y en la tarde funciona kínder, la básica primaria, los grados sextos y la técnica. Todos los niveles son atendidos por 49 docentes, tres coordinadores y un rector, con una población de 1966 estudiantes, entre niños y niñas con edades comprendidas entre los 5 y 19 años.

El grado 7º ubicado en la sede central es orientado por 3 Magister, 3 licenciados, 1 especialista y 1 profesional universitario. Este grupo está conformado por 21 estudiantes de sexo masculino y 10 estudiantes de sexo femenino, de los cuales 4 son mestizos, 3 indígenas y 24 son afrodescendientes, pertenecientes a familias disfuncionales. Con el nombre de INSTITUTO VOCACIONAL DEL TERMINAL, se creó este establecimiento educativo, mediante Resolución emanada de la dirección de los Ferrocarriles Nacionales, inicialmente funciono con los cursos 3º, 4º Y 5º. En el año 1958, tomo el nombre de Instituto del Terminal Marítimo de Buenaventura, a cargo del Ministerio de Obras Públicas, sección de Navegación y puertos. A partir del año 1961 la planta de profesores se aumentó a 10 con dos turnos, por la mañana y por la tarde.

MISIÓN: Ofrecer servicio educativo académico integrado al Sena en comercio internacional con orientación en gestión comunal y comunitaria, teniendo en cuenta los avances tecnológicos como también los referentes políticos gubernamentales generales, aplicando las competencias básicas, ciudadanas y laborales que permitan la inclusión de niños, niñas y jóvenes en situación de vulnerabilidad y extra edad para garantizar la construcción de proyectos de vida sólidos que potencialicen los valores y el respeto por la diferencia.

MODELO PEDAGOGICO: El modelo pedagógico está encaminado a fortalecer las estrategias emanadas desde el MEN, como el PTA (Programa todos aprender), el PLNE (Plan Nacional de Lectura y Escritura), el Proyecto Escuelas Lectoras y la Estrategia Institucional, Trabajo Pedagógico.

1.4 Justificación

Los estudiantes del grado 7° de la Institución Educativa TERMARIT muestran interés por la preparación de platos típicos de la región pacífica lo cual se evidencia en la participación activa que realizan en la celebración de la afrocolombianidad, entre los productos típicos de la región pacífica se encuentra el COCO, el cual es de fácil acceso y manipulación por los estudiantes y hace parte de las experiencias y saberes al interior de sus familias, todo esto se convierte en la excusa pertinente para que, a partir de la elaboración de recetarios sobre el uso del COCO como producto del pacífico colombiano los educandos produzcan textos y comprendan los mismos.

Las estrategias metodológicas que se utilizan en los procesos de enseñanza aprendizaje inciden sustancialmente en los resultados obtenidos, a través de la historia estos ejercicios han caído en la cotidianidad ocasionando desmotivación de los estudiantes quienes desarrollan prácticas monótono y tradicional que poco les ofrece. Para (Ferreiro 2012) las estrategias didácticas constituyen herramientas de mediación entre el sujeto que aprende y el contenido de enseñanza que el docente emplea conscientemente para lograr determinados aprendizajes por consiguiente Pimienta (2015), define a las “estrategias enseñanza-aprendizaje como los instrumentos de los que se vale el docente para contribuir a la implementación y el desarrollo de las competencias de los estudiantes” (pág. 3), Es así como implementar una estrategia didáctica a partir de los usos culinarios y aprovechamiento del coco resulta un ejercicio que involucra productiva y creativamente a los estudiantes padres de familia y docente del grado 7° de la institución Educativa TERMARIT proporcionando el escenario perfecto para que los mismo produzcan y comprendan de textos.

Involucrar a todos los actores donde su participación sea activa, constituye un acierto estratégico que bien tienden a generar la tan anhelada motivación de la comunidad educativa en los procesos de enseñanza aprendizaje. Resultó importante realizar esta investigación ya que, a través de ella se transversalizaron todas las áreas del aprendizaje, pues al producir textos y comprenderlos se posibilitó en los estudiantes mejorar sus desempeños, la comprensión textual se convierte en una competencia rectora que define los desempeños de un individuo en las diferentes áreas del conocimiento.

1.5 Antecedentes

La búsqueda de mejores resultados a partir de los conocimientos que adquieren los estudiantes en su proceso de aprendizaje ha sido una preocupación constante del sector educativo, consientes que estos se alcanzan partiendo de unas competencias básicas como son la comprensión lectora y la producción textual son muchas las investigaciones que se han llevado a cabo buscando ampliar las percepciones y estrategias al respecto.

Con este fin se realizó la consulta de tesis de maestrías y doctorados para identificar avances en la temática a tratar, en las cuales se citan la tesis titulada “Escribiendo con la tinta en el corazón” La construcción de los procesos de producción textual a partir de las situaciones cotidianas de los niños y las niñas del grado 2-1 de la sede Graciana Álvarez de la institución educativa Narciso Cabal Salcedo. De la autora Diocelina Rodríguez López, para optar el título de Magister en Educación; El proyecto de investigación permitió mediante su ejecución evidenciar que lo esencial para adquirir un conocimiento es la motivación del estudiante y la habilidad del docente para implementar. Esta investigación nos aporta en tanto que permitió mediante la utilización de estrategias novedosas y motivacionales que los estudiantes pudieran construir textos y generar actitudes hacia lo escrito.

Por otro lado, se consultó la tesis titulada “El arte de crear escribiendo” la producción textual en niños de la primera etapa de educación básica, con los siguientes autores: Rosa María Tovar, Nidia Patricia Ortega, Yajaira Camero, Jeanette Alezones, Laura Frantzis y Yeneyda García. Esta investigación aporta significativamente a la producción textual pues en ella se observa que los niños lograron apropiarse de elementos

fundamentales indispensables en los procesos de escritura, tales como conocimiento de la estructura básica del cuento como género literario: inicio, conflicto, desenlace y final, descubrimiento del borrador como un instrumento fundamental para la producción escrita e identificación de la revisión como subproceso indispensable del proceso de escritura. El cual aportó significativamente a identificar procesos de producción y comprensión de textos desarrollados con los estudiantes.

1.6 Objetivos

1.6.1.1 Objetivo General.

Develar los aprendizajes que alcanzan los estudiantes del grado séptimo en los procesos de producción y comprensión de textos a partir de los usos y aprovechamientos gastronómicos del coco en la Institución Educativa TERMARIT 2021 – 2022.

1.6.1.2 Objetivos Específicos.

- Recolectar información acerca de los usos y aprovechamiento gastronómico del coco.
- Elaborar productos alimenticios a partir del uso y aprovechamiento del coco.
- Producir e interpretar textos a partir del uso y aprovechamiento gastronómico del coco.
- Elaborar un recetario a partir del uso gastronómico del coco.

Capítulo II

2. Referente Conceptual

En este apartado se presentan los referentes teóricos considerados relevantes para develar los aprendizajes que alcanzan los estudiantes del grado séptimo en los procesos de producción y comprensión de textos a partir de los usos y aprovechamientos gastronómicos del coco. En los referentes teóricos se tienen en cuenta 5 aspectos fundamentales: Escritura y lectura, aprendizajes, la producción y comprensión de textos, gastronomía de la costa pacífica y el coco.

2.1 Escritura y lectura

En el campo educativo la escritura y la lectura son los medios para el acceso al conocimiento y la base de los aprendizajes que se realizan en las distintas áreas. Enseñar a escribir y leer es, por lo tanto, contribuir al desarrollo de estrategias que permitan comprender lo que se lee y ésta es una de las funciones básicas de la educación sistemática en todas las áreas. La lectura es un eje básico y transversal para todos los aprendizajes que se realizarán en la escuela.

Desde la postura de (Ferreiro & Teberosky, 1988: 42, 43, 44). Definen el método de la enseñanza de la lectura y escritura que se utilizaba en la escuela es el llamado ‘método mixto’ o de ‘palabras tipo’, analítico sintético (...). La enseñanza comienza con palabras consideradas como fáciles, tales como ‘mamá’, ‘papá’, ‘oso’, ‘ala’, etc., en general con casos de duplicación de sílabas o repetición de la misma vocal en diferentes sílabas. Estas palabras se descomponen en constituyentes menores, recombinándose posteriormente.

Por consiguiente, el método mixto proporciona las bases para el desarrollo de las redes neurológicas que permiten la construcción de palabras más elaboradas,

beneficiando la escritura como primera tecnología mental en los individuos, teniendo en cuenta los símbolos, grafías y fonemas.

Por otro lado, es imposible la enseñanza sin la escritura porque permite llegar a mucha gente y a lo largo del tiempo. Es más, cuando se aprende a leer y a escribir no sólo se dominan los contenidos sino el instrumento básico para adquirirlos, aprender a aprender.

En el campo educativo el proceso de escritura y lectura son fundamentales para la comprensión de un texto y el entorno que nos rodea. Es necesario motivar a los estudiantes en la lectura de textos, porque quien sabe leer logra comprender e interpretar el conocimiento presente en las diferentes representaciones gráficas, se le faculta comprender un mensaje, ubicarse en un contexto, huir de situaciones de peligros, mejorar el vocabulario, corregir la ortografía, entre otros.

La comprensión del entorno es fundamental para el desarrollo de los individuos y a su vez de los diferentes aprendizajes. A través de la historia el hombre ha dejado huellas de sus pasos, una de las maneras más eficientes que ha utilizado es el registro de la misma por medio de la escritura, Según Jiménez (2003). “La escritura es una capacidad puramente humana en la que los acontecimientos se pueden fijar a través del tiempo por medio de las palabras” (p.31). en el mismo sentido estas concepciones tienen gran vinculación con la escritura ya que esta ha sido enseñada bajo estos enfoques conductista y cognitivista.

El ser humano desde tiempos ancestrales ha sentido la necesidad de interactuar con sus semejantes y dejar huella de su existencia, para ello ha utilizado e inventado diversos sistemas de comunicación, uno de ellos es la escritura cuya función primordial,

según (Stubbs 1980, p.31) y (Kress 1982. P.31) citado en (Calsamiglia 2004. P.31) es la conservación de la memoria de los acontecimientos. En cuanto a leer (Freire, 1997 p. 224) expresa “El acto de leer se configura en una búsqueda por tratar de comprender el contexto social mediante la asociación de la experiencia escolar con la cotidianidad del alumno”.

2.2 Comprensión lectora

El concepto que nos ocupará a continuación se encuentra en estrecha vinculación con la actividad de la lectura. Donde (Lerner, 1984), citado por el profesor Hurtado, R (2013) de la Universidad de Antioquia en Lineamientos curriculares expresa que:

“La comprensión es un proceso interactivo en el cual el lector ha de construir una representación organizada y coherente del contenido del texto, relacionando la información del pasado con los esquemas relativos al conocimiento ... de los niños, bien sean los esquemas referidos al conocimiento específico del contenido del texto (esquema de “ser vivo”, de “suelo” de “medios de transporte”, etc.) o bien aquellos otros esquemas acerca de la organización general de los textos informativos (textos que “comparan” cosas, objetos; textos que “clasifican” o “enumeran” cosas, etc.) En la medida que los chicos son conscientes de estos esquemas de conocimiento, pueden adoptar estrategias para organizar y estructurar la información con el fin de obtener una representación coherente, ordenada y jerárquica, lo cual posibilita el aprendizaje a partir del texto” (p.2).

Basándonos en lo que expresa el autor evidentemente la comprensión requiere la construcción de redes mentales que permitan asociar las palabras, frases y contextos; para comprender se requieren conocimientos básicos o elementales que ayuden y amplíen las bases de datos neurológicos que tiene el individuo a la hora de comprender.

La comprensión lectora desde la postura de Solé (1999) “son procedimientos elevados, que implican la presencia de objetivos que cumplir, la planificación de las acciones, así como su evaluación y posible cambio” (p.59). Esta misma autora establece algunas estrategias para la lectura desde el antes, durante y después. Antes de la lectura: motivar para la lectura, informar los objetivos para leer, activar el conocimiento previo, establecer predicciones y promover preguntas acerca del texto. Durante la lectura: realizar tareas de lectura compartida, leer en voz alta, usar la lectura independiente, corregir errores al leer y despejar lagunas de comprensión. Después de la lectura: establecer la idea principal, elaborar resúmenes, formular y responder preguntas y ordenar secuencias de lo leído. Dado lo anterior es preciso evidenciar que resulta un factor motivacional el poder plasmar vivencias de experiencias cotidianas que además de generar placer permitan documentar saberes culinarios mediante la utilización de un producto típico del pacífico colombiano que tradicionalmente ha sido usado en los hogares.

2.3 Aprendizajes

Según Novak, citado por Tünnermann C. (2011) a partir de los trabajos de Ausubel sobre la asimilación de los conocimientos, nos dice que “el nuevo aprendizaje depende de la cantidad y de la calidad de las estructuras de organización cognoscitivas existentes en la persona”. Además, Ausubel definió tres condiciones básicas para que se produzca el aprendizaje significativo:

1. Que los materiales de enseñanza estén estructurados lógicamente con una jerarquía conceptual, situándose en la parte superior los más generales, inclusivos y poco diferenciados.

2. Que se organice la enseñanza respetando la estructura psicológica del alumno, es decir, sus conocimientos previos y sus estilos de aprendizaje.

3. Que los alumnos estén motivados para aprender (p. 21-32).

Así mismo, según la doctora Díaz F. y el maestro Hernández G. citador por Tünnermann C. (2011) refiere:

“los principios educativos asociados con una concepción constructivista del aprendizaje y la enseñanza, son los siguientes: • El aprendizaje implica un proceso constructivo interno, auto estructurante y en este sentido, es subjetivo y personal. • El aprendizaje se facilita gracias a la mediación o interacción con los otros, por lo tanto, es social y cooperativo. • El aprendizaje es un proceso de (re)construcción de saberes culturales. • El grado de aprendizaje depende del nivel de desarrollo cognitivo, emocional y social, y de la naturaleza de las estructuras de conocimiento. • El punto de partida de todo aprendizaje son los conocimientos y experiencias previos que tiene el aprendiz. • El aprendizaje implica un proceso de reorganización interna de esquemas. • El aprendizaje se produce cuando entra en conflicto lo que el alumno ya sabe con lo que debería saber.

• El aprendizaje tiene un importante componente afectivo, por lo que juegan un papel crucial los siguientes factores: el autoconocimiento, el establecimiento de motivos y metas personales, la disposición por aprender, las atribuciones sobre el éxito y el fracaso, las expectativas y representaciones mutuas. • El aprendizaje requiere contextualización: los aprendices deben trabajar con tareas auténticas y significativas culturalmente, y necesitan aprender a resolver problemas con sentido. • El aprendizaje se facilita con apoyos que conduzcan a la construcción de puentes cognitivos entre lo nuevo y lo familiar, y con materiales de aprendizaje potencialmente significativos” (p. 21-32)

Por consiguiente, los aprendizajes requieren una participación activa y dinámica, en los que el individuo sea el actor principal, y el productor de su propio conocimiento.

2.4 Comprensión y Producción de textos

Según el MEN, la producción hace referencia al proceso por medio del cual el individuo genera significado, ya sea con el fin de expresar su mundo interior, transmitir información o interactuar con los otros. Entre tanto, la comprensión tiene que ver con la búsqueda y reconstrucción del significado y sentido que implica cualquier manifestación lingüística.

Estos dos procesos –comprensión y producción– suponen la presencia de actividades cognitivas básicas como la abstracción, el análisis, la síntesis, la inferencia, la inducción, la deducción, la comparación y la asociación. Así entonces, una formación en lenguaje que presume el desarrollo de estos procesos mentales en interacción con el contexto socio-cultural, no sólo posibilita a las personas la inserción en cualquier contexto social, sino que interviene de manera crucial en los procesos de categorización del mundo, de organización de los pensamientos y acciones, y de construcción de la identidad individual y social. De igual modo, a través de sus diversas manifestaciones, el lenguaje se constituye en un instrumento esencial de conocimiento, en tanto representa una puerta de entrada para la adquisición de nuevos saberes. Por ejemplo, cuando el individuo interactúa con el texto de algún autor o intercambia ideas con otros, construye nuevos conocimientos, en lo personal y en lo social. Los estándares básicos de

competencias del lenguaje refieren lo que al terminar el Grado 7° los estudiantes mínimamente deben saber:

- En producción textual: Conozco y utilizo algunas estrategias argumentativas que posibilitan la construcción de textos orales en situaciones comunicativas auténticas.
- Produzco textos escritos que responden a necesidades específicas de comunicación, a procedimientos sistemáticos de elaboración y establezco nexos intertextuales y extratextuales
- Comprensión e interpretación textual: comprendo e interpreto diversos tipos de texto, para establecer sus relaciones internas y su clasificación en una tipología textual. Reconozco la tradición oral como fuente de la conformación y desarrollo de la literatura.

2.5 Gastronomía de la Costa Pacífica

La gastronomía de la región Pacífica de Colombia está basada sobre todo en pescados y mariscos, debido a la cercanía de la zona al mar. Es reconocida por muchos expertos en la alta cocina y por la opinión general de los habitantes de Colombia, como la mejor gastronomía del país y una de las mejores de América Latina. Muchos de los visitantes de la región Pacífica suelen decir que lo exótico de sus paisajes se transmite a su gastronomía. Aparte de sus playas y maravillas naturales, la gastronomía es uno de los mayores atractivos turísticos del Pacífico colombiano. (Aular., 2020)

2.5.1.1 El coco.

Es una fruta comestible obtenida del cocotero, la palmera más cultivada a nivel mundial. Tiene dos cáscaras: una externa que es fibra verde (estopa), y otra interna que es

dura, vellosa y marrón que tiene adherida la pulpa, que es blanca aromática, la que almacena el contenido de agua (hueso). El principal producto exportado desde las distintas zonas de cultivo es la copra sin procesar seguida del coco desecado. En ciertos países europeos, encuentra su mejor salida el coco fresco; el protagonista indiscutible de ferias y verbenas y de común uso en múltiples preparaciones de repostería artesanal e industrial. Su valor calórico, según la Fundación Española de Nutrición (FEN), es el más alto de todas las frutas. Por el contrario, aporta una baja cantidad de hidratos de carbono y proteínas. Asimismo, cuenta con un alto contenido en fibra y es fuente de selenio, hierro y potasio, que contribuyen al mantenimiento del cabello y las uñas, así como a la formación de glóbulos rojos y a regular la tensión arterial. No en vano, es una de las frutas más recomendada por la Fundación Española del Corazón porque también reduce el colesterol y ayuda a controlar el nivel de glucosa en sangre.

Su forma es ligeramente redondeada, presenta una cáscara externa, correosa o fibrosa, de 4 o 5 centímetros de espesor, algunos con pelos o fibras fuertemente adheridas a la nuez. Le sigue una capa intermedia y fina y otra más dura que dispone de tres orificios próximos entre sí, con una disposición triangular y situados en el ápice. Uno de dichos orificios es vulnerable a la presión, lugar por donde puede derramarse el agua de coco antes de romper la cáscara y es donde se encuentra la semilla, aunque en realidad la semilla es toda la nuez.

La pulpa: contiene en su cavidad central el agua de coco, un líquido azucarado que se encuentra en una cantidad aproximada de 300 mililitros, encerrada en el interior.

Tamaño y peso: es una drupa cubierta de fibras de 20-30 centímetros y puede llegar a pesar hasta 2,5 kilogramos.

Color: la cáscara externa es verde, amarilla o anaranjada y la pulpa es la parte comestible y de color blanco.

Sabor: intenso y muy agradable; todo dependiendo de la especie de cocotero.

La cosecha del coco varía según el producto a obtener, sobre todo de enero a julio, ya que la cosecha se ve reducida por ser temporada seca. Si se comercializa como fruta fresca o se destina a la industria con fines de envasar agua, la cosecha se efectúa cuando el coco tiene entre 5 y 7 meses, para cualquiera de los tipos. En esta época el contenido de azúcar y agua es muy elevado y el sabor es más intenso. De todas formas, es coco seco o coco maduro tiene una capacidad de gran duración mayor sin necesidad de ningún tipo de refrigeración, a diferencia de los cocos frescos, que duran varios días (o un mes), antes de madurarse (o hacerse secos).

Si se destina a la producción de coco rallado, deshidratado o copra para la extracción de aceite, la cosecha se realiza cuando los cocos caen al suelo o cuando uno de los cocos de un racimo está seco. El coco rallado es utilizado como cobertor o ingrediente para pasteles o tortas. Estos cocos secos permanecen en la planta durante 12 meses.

Sus propiedades están definidas por sus principales componentes químicos. El alto contenido de ácido láurico permite su uso en la industria cosmética y en la fabricación de jabones. Además, sus propiedades antivirales, antibacteriales y antiprotozales, lo hace apropiado para su uso en productos alimenticios. Últimamente, el ácido caprico también es reconocido por su propiedad antimicrobiana. Algunos estudios señalan que la grasa natural del coco normaliza los lípidos del cuerpo humano, protege contra el daño del alcohol en el hígado y mejora la respuesta antiinflamatoria del sistema

inmunológico. (Enig, M.). A partir del coco fresco se pueden obtener diferentes subproductos, dependiendo del grado de madurez y del procesamiento:

- Coco tierno, se cosecha de los 8 a 9 meses cuando el agua casi llena la cavidad interna. Su uso principal es justamente el agua, como bebida refrescante y rehidratante.

De igual forma se consume en forma fresca la carne, que tiene una textura gelatinosa.

- Coco maduro, su producto principal es la carne que es extraída y consumida en su forma natural.

- Leche de coco, se obtiene al presionar la carne de coco, sin adición de agua. Contiene más grasa que la leche de vaca y menor contenido de proteínas. Se utiliza para la cocina y como ingrediente en bebidas.

- Crema de coco, se obtiene de la leche de coco concentrada, igualmente se utiliza para la cocina, para preparación de miel, sirope, entre otros.

Capítulo III

3. Referente Metodológico

3.1 Tipo de investigación

Esta investigación se desarrolló desde el paradigma cualitativo, el cual “estudia la realidad en su contexto natural tal y como sucede, sacando e interpretando los fenómenos de acuerdo con las personas implicadas” (Blasco & Pérez, 2007, pág. 17). En este sentido, desde este paradigma, fue de vital importancia la coherencia metodológica que buscó: explorar, interpretar, e identificar los aprendizajes que alcanzaron los estudiantes del grado séptimo la producción y comprensión de textos a partir de los usos y aprovechamientos gastronómicos del coco.

1. Enfoque

En concordancia con lo anterior, desde el enfoque crítico social, se pudo lograr aprendizajes en cuanto a la producción y comprensión de textos por parte de los estudiantes del grado séptimo, ya que, por un lado, se motivó a que desde su entorno el estudiante hiciera procesos de reflexión y análisis frente a los usos gastronómicos del coco y al mismo tiempo lograr relacionar esa realidad con procesos de lectura y escritura. En relación con lo anterior, este enfoque se hizo “con el interés de conocer para cuestionar, relativizar y transformar formas imperantes de la sociedad y proponer alternativas para su cambio y mejoramiento” (Gil, 2011, pág. 32), fue así que, el uso gastronómico del coco se convirtió el pretexto o la alternativa que permitió cambiar y transformar esas formas de aprender procesos de lectura y escritura; logrando aprendizajes en los estudiantes y permitiendo develar estrategias docentes para desarrollar con los y las estudiantes.

2. El método

El método con el que se desarrolló el proceso investigativo fue la investigación acción, toda vez que, esta pretende la transformación de una realidad abordada desde el mejoramiento de las prácticas de aula. Para ello se identificó una ruta metodológica que en concordancia con las técnicas e instrumentos permitió identificar la problemática, hacer un proceso de reflexión y desarrollar una intervención para mejorar las prácticas educativas.

Para (Kemmis 1984 pag.1) citado por Cruz Luis Javier Camarillo López y José Manuel Minor Franco en la ponencia “La investigación-acción como una propuesta metodológica desde lo curricular para realizar indagaciones de la propia práctica docente” define la investigación acción como: [...] una forma de indagación autorreflexiva realizada por quienes participan (profesorado, alumnado, o dirección, por ejemplo) en las situaciones sociales (incluyendo las educativas) para mejorar la racionalidad y la justicia de: a) sus propias prácticas sociales o educativas; b) su comprensión sobre las mismas; y c) las situaciones e instituciones en que estas prácticas se realizan.

Sin duda alguna, la investigación acción, permitió que los estudiantes, padres de familia, abuelos, tíos, mayores, mayoras y docentes interactuaran en espacios pedagógicos entorno a los saberes que se tenían en el uso gastronómico del coco, permitiera a los y las estudiantes articular procesos de producción y comprensión de textos, identificando en ellos los aprendizajes alcanzados y en los docentes desarrollar estrategias pedagógicas transformadoras de su hacer educativo.

3. Técnicas e instrumentos

Las técnicas e instrumentos de recolección de la información que se utilizaron en este proceso pedagógico investigativo se relacionan a continuación:

Observación participante

La observación participante es una técnica cualitativa, que permitió a los investigadores ser sujetos activos, que participaron y observaron detenidamente todo lo ocurrido en el desarrollo metodológico, logrando recoger con veracidad y credibilidad la información que se requería para el proceso investigativo. Así entonces para (Blasco & Pérez 2007, pág. 41), la entienden “como un proceso sistemático, en el que intervienen las percepciones del sujeto que observa y las interpretaciones de lo observado”

Entrevista semi estructuradas

En cuanto al desarrollo de este proceso investigativo, esta técnica se convirtió indispensable no solo para recoger información que tenían los mayores, abuelos, abuelas, madres, padres y tíos frente al uso y aprovechamiento gastronómico que le daban al coco; sino que fue al mismo tiempo una herramienta que sirvió como pretexto para que los estudiantes realizaran procesos de producción y comprensión de textos con el apoyo de los investigadores. Se convirtió así, en una técnica que permitió que los estudiantes entablaran un dialogo abierto con sus familias, a la luz de unas preguntas abiertas que orientaban la información que se quería recoger, en este caso lo relacionado con el uso gastronómico del coco.

Diario de campo

Es uno de los instrumentos que permitió hacer un registro sistematizado de las actividades desarrolladas en el proceso metodológico, sirvió para escribir todas esas impresiones, avances y reflexiones de lo que sucedió en un momento determinado; para ello, primo la observación de los investigadores, los cuales lograron recoger datos importantes frente a los logros que iban desarrollando los y las estudiantes del grado séptimo en los procesos de producción y comprensión de textos.

Guion de entrevista semiestructurada

En este instrumento se esbozaron las preguntas abiertas de forma ordenada, permitiendo la flexibilidad y su adaptabilidad para el análisis de situaciones específicas. Es de resaltar que esta guía de entrevista fue realizada por los estudiantes con ayuda de los investigadores con el fin de abordar de forma completa y clara el uso gastronómico del coco, pero con una intencionalidad desde los aprendizajes que se pudieran lograr en los procesos de producción y comprensión de textos con los estudiantes del grado séptimo. (Ver anexo 2)

4. La Población y Muestra

El grado 7° de la sede central institución educativa TERMARIT está conformado por 31 estudiantes de los cuales se toma una muestra de 6 estudiantes con un modelo de muestreo homogéneo se pretende estudiar el grupo a profundidad y aleatorio por conveniencia, se caracteriza porque los participantes en esta muestra tienen características comunes, en este caso son estudiantes de grado 7° de la institución educativa TERMARIT.

5. Fases metodológicas

Teniendo en cuenta el referente metodológico anterior, la presente investigación se desarrolló a través de tres fases, cada una de ellas relacionadas con los objetivos específicos planteados en esta investigación.

Fase 1: Preguntando ando

Esta fase se realizó teniendo en cuenta tres momentos. El primero relacionado a que los y las estudiantes entendieran la importancia de la producción y comprensión de textos en todos los procesos tanto a nivel académico y personal. La razón por la cual conjuntamente se escogió el uso y aprovechamiento gastronómico del coco, como pretexto para fortalecer estos procesos.

El segundo momento, que se realizó de manera transversal, ya que hizo referencia a ese proceso preparatorio a los encuentros con las familias, para lo cual, los y las estudiantes elaboraron los instrumentos de recolección de la información que se requería a la hora de saber sobre el uso y aprovechamiento gastronómico del coco. Con relación a lo anterior, se desarrolló una actividad denominada: “aprendo construyendo”, donde los estudiantes aprendieron en sus horas de clases la técnica y el instrumento de la entrevista semiestructurada, su importancia, pertinencia y cómo realizar sus preguntas en relación con la temática a desarrollar.

El tercer momento, estuvo relacionado con la convocatoria y participación de la familia (padres, madres, abuelos, abuelas, tíos, hermanos etc.) en un conversatorio a la luz del uso y aprovechamiento gastronómico del coco, donde se realizaron por parte de

los estudiantes e investigadores preguntas planteadas desde las guías de entrevista semiestructurada.

Fase 2: La tonga con el coco

Esta fase contó con dos momentos: el primero, denominado por los estudiantes “mi escrito me refleja” consistió en la realización de una bitácora que se convirtió en el instrumento con el cual los y las estudiantes hicieron las preguntas, la transcripción de las respuestas y su aproximación de recetario; claro está, todo esto como un proceso secuencial que evidenciara los aprendizajes en los procesos de lectura y escritura.

El segundo momento, contó con la participación de las familias de los estudiantes del grado séptimo, esta actividad se denominó: “cocicoco”, que consistió en hacer un estand por cada familia, el cual utilizaron para preparar diferentes recetas teniendo en cuenta el uso y aprovechamiento del coco.

Fase3: Interpretando y produciendo ando

En esta fase los estudiantes e investigadores trabajaron en la creación de canciones, trovas, poemas y dibujos, encaminados en reflejar de forma creativa la información recopilada entorno al uso y aprovechamiento gastronómico del coco, se desarrolló una actividad denominada “Con el coco estoy produciendo y comprendiendo textos”. A continuación, se presenta el plan de acción desarrollado, teniendo en cuenta la articulación entre los objetivos específicos, las fases, categorías, técnicas e instrumentos.

Tabla 1. Plan de Acción

OBJETIVOS ESPECIFICOS	FASE	CATEGORIAS	ACTIVIDADES	TECNICAS E INSTRUMENTOS
Recolectar información acerca de los usos culinarios y aprovechamiento gastronómico del COCO.	Preguntando Ando	Usos culinarios del coco	Conversatorio con padres de familia y estudiantes del grado 7mo.	Entrevista con preguntas abiertas Diario de campo
Elaborar productos alimenticios a partir del uso y aprovechamiento gastronómico del COCO.	La tonga con el coco	Elaboración de productos alimenticios	Jornada lúdico recreativa "COCICOCO" Exposición de la preparación de los alimentos Redacción de la bitácora de campo.	Observación participante. Diario de campo
Producir e interpretar textos a partir del uso y aprovechamiento gastronómico del COCO.	Interpretando y Produciendo ando	Producción e interpretación textual	Concurso "Con el coco estoy produciendo y comprendiendo textos". Elaboración de cuentos, trobas, versos, fábulas, poesías Poemas.	Diario de campo Observación participante.

Capítulo IV

4. Análisis y resultados***4.1 Análisis***

Teniendo en cuenta que el apartado anterior dio las bases metodológicas de las fases desarrolladas a la luz de los objetivos específicos, y contempló unas técnicas e instrumentos que permitió la recolección de la información; en este capítulo se hizo el análisis de los resultados de la recolección de esa información a partir de unas matrices de análisis (ver tabla 2), para ello se tuvo en cuenta:

1. La identificación de las categorías deductivas, la codificación, los referentes teóricos y un análisis aproximado a partir de los objetivos, permitiendo de esta manera organizar la información para hacerla más manejable tal como se muestra en la tabla 2.

2. Una vez codificada y categorizada la información se continuó con el proceso de organización, fragmentación, clasificación, reorganización y relación entre las categorías que permitieron generar categorías emergentes tal como se muestra en la tabla 3.

3. Se hizo la interpretación a través de un proceso de triangulación interpretativa (Díaz, 2009).

Tabla 2. Matriz de análisis de categorías

<i>Tema: Leyendo y Escribiendo con el Coco Voy Aprendiendo</i>					
Objetivos Específicos	Categorías deductivas	Codifica ción	Referente Teórico	Interpretación Investigadoras	
<i>Recolectar información acerca de los usos y aprovechamiento gastronómico del coco</i>	Uso del coco	USCO	<i>Guiot et. (2020)</i>	<i>Los Usos que la comunidad educativa le da al coco se evidencian en los diferentes aspectos de la vida cotidiana</i>	
	Aprovechamiento gastronómico del coco	AGACO	<i>(Quintanilla (2010, p.9))</i>		
<i>Elaborar productos alimenticios a partir del uso y aprovechamiento del coco.</i>	Productos alimenticios a partir de uso y aprovechamiento del coco	PROAUAGACO	<i>Caldero y Bermudez (2002 p.249)</i>	<i>permitiendo que este haga parte indispensable de aspectos sociales y culturales, al tener esa utilidad y estar inmerso en las</i>	
<i>Producir e interpretar textos a partir del uso y aprovechamiento gastronómico del coco</i>	Comprensión y producción de textos	PROINT	<i>Sole (2011)</i> <i>Ausubel et. al (1983)</i>	<i>diferentes facetas se convierten en el elemento motivacional e inspirador para comprender y producir textos</i>	EX

Tabla 3. *Matriz de análisis categorías emergentes*

Fase	Objetivo	Categorías	Categorías	Interpretación
s	s Específicos	deductivas	emergentes	Investigadoras
<i>Preguntando ando</i>	<i>Recolectar información acerca de los usos y aprovechamiento gastronómico del coco</i>	Uso del coco	<i>Uso en salud y belleza</i> <i>Uso gastronómico</i> <i>Uso en artesanías</i>	<i>Son muchos los usos que se le da al coco por parte de los padres de familia y acudientes de la comunidad educativa TERMARIT, pero entre ellos se destacan los usos</i>
<i>La tonga con el coco</i>	<i>Elaborar productos alimenticios a partir del uso y aprovechamiento del coco.</i>	Productos alimenticios a partir de uso y aprovechamiento del coco	<i>Encocados</i> <i>Sopas</i> <i>Tapados</i> <i>Bebidas</i>	<i>alimenticios ya que se ha constituido en un producto base en las reparaciones gastronómicas en la región lo que la motivación necesaria para que a través de estas preparaciones los estudiantes</i>
<i>Interpretando y produciendo ando</i>	<i>Producir e interpretar textos a partir del uso y aprovechamiento gastronómico del coco</i>	Comprensión y producción de textos	<i>Los poemas</i> <i>Las trovas</i> <i>Las canciones</i> <i>Los cuentos</i>	<i>Comprendan y produzcan textos.</i>

4.2 Resultados

Teniendo en cuenta las tablas anteriores, se presenta el análisis de los resultados abordados desde las fases metodológicas, las cuales se encuentran estrechamente relacionadas con cada uno de los objetivos específicos de la presente investigación.

4.2.1.1 Primera fase: preguntando ando.

Esta fase estuvo direccionada a través del objetivo específico, que hizo referencia a recolectar información acerca de los usos y aprovechamiento gastronómico del coco, para ello se requirió desarrollar tres momentos con los estudiantes. En el primero se realizó un conversatorio que permitió identificar que apreciaciones que ellos tenían sobre la producción y comprensión de textos, evidenciando una generalizada inconformidad por parte de los mismos, al manifestar que no les gusta escribir, porque tienen problemas a la hora de redactar los textos con un hilo conductor, argumentando y utilizando los signos de puntuación; frente a esto, Caldera y Bermúdez (2007) plantean que “ la lectura y la escritura son procesos interactivos y dinámicos de construcción de significados que requieren la participación activa del lector-escritor quien debe aplicar operaciones mentales muy complejas y utilizar estrategias para procesar, organizar, integrar y producir información” (p. 249).

Con relación a lo anterior, frente a la producción y comprensión de textos se requiere que los estudiantes puedan interpretar, comprender, exponer y argumentar las ideas que un autor ha plasmado en un texto, pero para lograr esto, no solo se requiere de aspectos lingüísticos sino motivacionales, los involucren en procesos que despierten su interés (ver anexo 4). Al respecto E11 (estudiante grado séptimo) manifiesta: “a mí no

me gusta ni leer y escribir, los textos que los profes ponen son aburrido y largo y yo ni siquiera se utilizar bien eso signo”.

Con relación a lo anterior, en este primer momento del conversatorio, se pudo recoger en la tabla 4, las apreciaciones que inicialmente tenían los estudiantes del grado séptimo frente a los procesos de producción y comprensión de textos:

Tabla 4. *Percepciones de los procesos de comprensión y producción textual de los estudiantes del grado séptimo*

<i>Estudiante</i>	<i>Apreciación</i>
E2	<i>“mmm eso de producción de textos es difícil para mí, me queda grande poder expresar en un texto lo que pienso... creo que es por que no tengo bien claro como hacer textos con sentido”</i>
E5	<i>“a mi si se me dificulta todo eso de los signos y poder fundamentar como dice el profe, ahí si le toca leer a uno más y eso si es muy jarto”</i>
E7	<i>“yo intento e intento saco algo, pero la verdad no me gusta escribir y leer, todo lo que nos ponen es muy aburridor”</i>
E1 1	<i>“a mí no me gusta ni leer y escribir, los textos que los profes ponen son aburrido y largo y yo ni siquiera se utilizar bien eso signo”</i>
E1 6	<i>“Ja profe no, a mi si no me gusta nada de eso, a mi me gusta el baile, la música, pero escribir nooooo”</i>

ellas se contó con la participación de las familias para conocer ¿cuál es ese uso y aprovechamiento gastronómico que le dan al coco?

Como proceso para fortalecer la producción y comprensión de textos, se utilizó con los estudiantes para la primera actividad, la técnica de la entrevista; claro está, que se les explicó en qué consistía, que tipos de entrevistas hay y cómo se desarrollaba. Seleccionando con ellos la entrevista semiestructurada como técnica para recoger información del uso y aprovechamiento gastronómico del coco. A partir de la explicación general de la técnica, los estudiantes empezaron a desarrollar aprendizajes en la producción de textos, desde la utilización de una bitácora, donde escribieron sus primeras preguntas, las cuales fueron perfeccionando hasta encontrar un orden temático de las mismas, la coherencia y pertinencia de estas, el uso correcto de la ortografía y la gramática.

Fue así, que la actividad “aprendo construyendo” se convirtió en ese acercamiento de los procesos de producción y comprensión de textos, donde los estudiantes a través de la motivación que les causaba aprender el uso y aprovechamiento gastronómico del coco hicieron preguntas que fueron abordadas en los conversatorios y actividades realizadas en el desarrollo metodológico, al igual que la elaboración de las invitaciones a los participantes a cada uno de los momentos.

Figura 1. Estudiante 1 formulando preguntas



Fuente: Propia

Figura 2. Estudiante 2 formulando preguntas



Fuente: propia

Figura 3. Invitación conversatorio padres



Fuente: Propia

El tercer y último momento de esta primera fase, consistió en hacer el primer encuentro con las familias, para ello los investigadores hicieron el preámbulo de lo que serían los encuentros, la intencionalidad pedagógica e investigativa; logrando la aceptación y el interés de los participantes para ser parte de cada una de las actividades propuestas. (Ver Anexo 3)

Figura 4. Reunión Padres de familia conversatorio y firma de consentimiento



Fuente: Propia

Posteriormente, se continuo con el desarrollo del conversatorio entorno al conocimiento que tenían del uso y aprovechamiento gastronómico del coco, en esta parte fueron los estudiantes que empezaron a formular sus preguntas, situación guiada por los investigadores y registrada por los estudiantes en sus bitácoras.

Figura 5. Conversatorio, uso y aprovechamiento gastronómico del coco



Fuente: Propia

Figura 6. Conversatorio, uso y aprovechamiento gastronómico del coco



Fuente: propia

Figura 7. Conversatorio, uso y aprovechamiento gastronómico del coco



Fuente: propia

Frente al uso y aprovechamiento gastronómico del coco, desde el entorno de las familias del grado séptimo que participaron, se consideró como una categoría central el uso del coco y unas categorías emergentes o subcategorías: el uso artesanal, el gastronómico y de belleza y salud (ver tabla 5).

Tabla 5. *Categorías y subcategorías de los usos del coco*

Categoría	Subcategorías
Uso del coco	Uso Artesanal
	Uso en salud y Belleza
	Uso Gastronómico

Fuente: propia

Teniendo en cuenta las subcategorías, se hace importante describir las generalidades del coco para luego pasar a los usos indicados en la tabla anterior. El coco es una fruta, obtenida del cocotero, es una de las más cultivadas en las costas de Colombia, en especial la pacífica. Su fruto es de forma redonda, con una cascara fibrosa de aproximadamente 4 centímetros, le sigue dos copas, una fina de color café y otra blanca que hace la parte carnosa y comestible del coco, al interior de esta, se encuentra un liquidado denominado agua de coco de color translúcida (Quintanilla, 2010, p.9).

En cuanto a la clasificación del uso del coco que le dan los padres de familia del grado séptimo de la Institución Educativa TERMARIT, desde el uso artesanal, las familias manifiestan que, desde el cocotero o palma, se utilizan las ramas para realizar

sombreros, abanicos y canastos; con la cascara se hacen cucharas, tazas, aretes, correas, bolsos, monederos, lapiceros, tapetes y figuras de animales.

Desde el uso de salud y belleza, las familias manifestaron que se utiliza el aceite de coco, el cual tiene valores nutritivos tanto para el cabello como para la piel; por otra parte, manifiestan que, el agua de coco sirve como suero para la hidratación en caso de fiebre o daños de estómago. Según Guiot et. al (2020):

Este aceite es de origen natural y tiene propiedades curativas debido al contenido de ácido láurico, o ácido graso el cual ayuda a producir energía, y por ende permite bajar de peso, a hidratar la piel disminuyendo la formación de arrugas (p.18).

Ya en el uso gastronómico que las familias del grado séptimo le dan al coco se pudo realizar una clasificación de acuerdo con su utilidad, tal y como se muestra en la tabla 6:

Clasificación	Productos
Encocados	Mariscos Carnes Blancas Carnes Rojas Mariscos
Secos	Carnes Blancas Carnes Rojas Carnes Blancas
Sancochos	Carnes Rojas Pescado
Postres y dulces	Tortas Helados Cocadas Arroz con coco (sal) Arroz con leche y
Arroces	coco Arroz encocado marinero
Bebidas	Jugos Vinos
Harinas	Malteadas Repostería Coladas

Fuente Propia

Encocados: para las familias del grado séptimo de la I.E TERMARIT, uno de los usos gastronómicos que le dan al coco con mayor frecuencia es la preparación que tiene como base la leche de coco, la cual se puede extraer de dos maneras, la primera directamente del agua que trae el coco y la segunda desde la pulpa, donde se ralla o se licua esta con agua tibia, se cierne y el líquido es la leche de coco que se utiliza para hacer el encocado. Para la preparación de los encocados se pueden utilizar mariscos (pescado, calamar, camarón, toyo, jaiba, langosta etc), carnes blancas (pescado, pollo, cangrejo, guagua, cerdo entre otros) y carnes rojas (res, tatabra).

Secos: los secos para los padres de familia en mención son sudados a base de leche de coco, en donde se cocinan los alimentos con diferentes especias y tipos de carnes o verduras.

Sancochos: el sancocho es una preparación típica en el territorio colombiano, donde se utilizan diferentes ingredientes como papa, yuca, plátano, especias, carnes ya sean rojas o blancas y pescado. El uso gastronómico que se le da al coco es agregar la leche de coco en diferentes momentos y porciones a esta cocción.

Postres y dulces: son muchas las variedades de postres y dulces que se hacen con el coco, donde se utiliza la pulpa en diferentes presentaciones y en ocasiones se hacen combinaciones con otros frutos o productos. Las recetas más realizadas por las familias de los estudiantes del grado séptimo de la I.E TERMARIT son los helados, dulce de coco y cocadas.

Arroces: la preparación de arroz utilizando el coco se expuso por parte de los participantes en el conversatorio, desde el tradicional arroz con leche y coco, el arroz con

coco que tiene una combinación salada y un poco de dulce, arroz encocado marinero o con camarones.

Bebidas: se pueden realizar desde la tradicional limonada de coco, cerezada de coco, jugo de coco, malteada de coco, vino y guarapo, los dos últimos para usos de mayores de edad.

Harinas: mediante un proceso de rallado, secado y molida de la pulpa de coco, se saca la harina, muy utilizada para repostería en el uso de pan, galletas, tortas, pastillaje y también en el uso de coladas.

Es importante aclarar que, una vez realizada cada actividad central del conversatorio con las familias, se desarrollaban otras con los estudiantes en las clases, donde analizaban sus escritos iniciales, identificando sus fortalezas y debilidades, volvían a escribir y reescribir sus textos hasta obtener uno claro y coherente con la información recogida en la actividad. Cuando el estudiante consideraba que su texto estaba bien redactado, era leído a todos los de la clase y juntos con sus compañeros e investigadores realizaban una aprobación o ajuste si se requería.

Desde estos espacios se pudo fortalecer el aprendizaje significativo que, según Ausubel et al. (1983) es el que se da cuando la persona que está aprendiendo relaciona los nuevos conocimientos con su propia estructura, logrando que estos nuevos conocimientos se modifiquen o sean parte del complemento en su estructura cognitiva. Teniendo en cuenta lo anterior los aprendizajes que se alcanzan en la producción y comprensión de textos con los estudiantes del grado séptimo, se da como un proceso gradual, donde la experiencia de aprendizaje alrededor de construir los elementos de una técnica, recoger la

información, el escribir y reescribirla para lograr nuevos elementos de comprensión, facilitan en ellos, la posibilidad de expresar en sus propias palabras algo nuevo.

4.2.1.2 Segunda Fase 2: La tonga con el coco.

Con esta fase se buscó elaborar productos alimenticios a partir del uso y aprovechamiento del coco con el apoyo de las familias de los estudiantes del grado séptimo de la I.E TERMARIT.

La denominación de la tonga con el coco fue una idea surgida desde uno de los estudiantes del grado séptimo y acogida por los demás por su significado, ya que, para el contexto de Buenaventura la tonga es la realización de un trabajo mancomunado por parte de la comunidad, es la realización de un trabajo con un objetivo común. Desde la definición dada a la tonga en el diccionario de la real academia de la lengua española es tongada o tarea.

Esta fase se desarrolló en 2 momentos los cuales fueron denominados “Mi escrito me refleja” y “Cocicoco”. En el primero, los investigadores explicaron a los estudiantes qué es, para qué sirve y cómo podrían elaborar una bitácora, manifestando que esta hace referencia a una libreta que permite que se registren diferentes anotaciones de procesos escolares e investigativos. En ella se incluyen a detalle, entre otras cosas, las observaciones, ideas, datos, avances y obstáculos de las actividades realizadas.

Frente a lo anterior, los estudiantes del grado séptimo entendieron que la bitácora fue esa herramienta que permitió dar cuenta de los avances en los procesos de producción y comprensión de textos. Fue así entonces cómo empezaron la elaboración y decoración de sus bitácoras, dando sus opiniones frente a este proceso, y acercándose en la

formulación de esas primeras preguntas que querían hacer a sus familias sobre las preparaciones gastronómicas del coco.

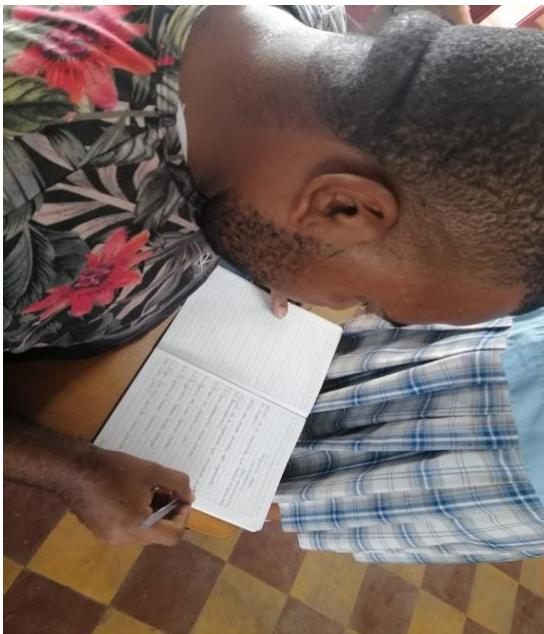
Con las primeras las preguntas formuladas por los estudiantes, se hace un proceso conjunto de revisión, donde a través de un trabajo colaborativo se leía cada una de las preguntas, haciendo un proceso de interpretación de la información que se quería recoger; si la pregunta estaba correctamente elaborada o si había que agregar o quitar algo. De este proceso se evidenció que algunos estudiantes escribían palabras incompletas o con mala ortografía, escribían preguntas sin sentido, mal formuladas y no utilizaban los signos de puntuación adecuadamente.

Figura 8. Registro de bitacora



Fuente propia

Figura 9. Registro de Bitacora



Fuente propia

Al finalizar este proceso de escribir e interpretar colaborativamente, los estudiantes continuaron elaborando preguntas, está cada vez mejor redactadas, logrando identificar sus fortalezas y debilidades. “profe, profe ya me di cuenta que esta pregunta es mal, escuche: ¿el coco lo utiliza usted para preparar pescado? ... está mal” utilizando una estructura gramatical coherente. Frente a lo anterior Bruning, et al. (2005) mencionan que “la escritura es una destreza cognitiva compleja y, como cualquier otra destreza, mejora con la práctica y la retroalimentación” (p.348) lo cual lleva a inferir que los estudiantes de este grado requieren realizar procesos de escritura y reescritura constante que le permitan generar las destrezas que requieren para una correcta escritura.

Avanzando en el ejercicio es evidente la desmotivación que presentan los estudiantes a la hora de escribir cuando manifiestan que les da pereza, que para que se escribe tanto, que no les gusta, que están cansados; dado lo anterior, como lo expresa Beltrán, (1998):

Uno de los componentes de los procesos de aprendizaje en la sensibilización es la Motivación (atribución causal, orientación al éxito, orientación a la meta, valor intrínseco de la actividad, autoeficacia, curiosidad epistémica, autorrefuerzo), actitudes y afecto (control emocional, mejora del autoconcepto, desarrollo de la personalidad, promoción de ideas positivas) (p.197).

En busca de esa motivación requerida surgen las preguntas: ¿Qué información necesitamos de los padres? ¿Cómo se puede organizar esta información? ¿Cómo se puede llamar a ese producto? Los estudiantes respondieron. ¿Qué información necesitamos de los padres?

E1: Lo que tenemos que sabe e como cocinan con coco

E6: Que ellos digan como sease la comia

E3: Que enseñen a cocina con coco

¿Cómo se puede organizar esta información?

E2: Juntandola profe

E4: Metiendola en una lista

E6: Poniéndola en una receta

¿Cómo se puede llamar a ese producto?

E1: Listado para hacer comida

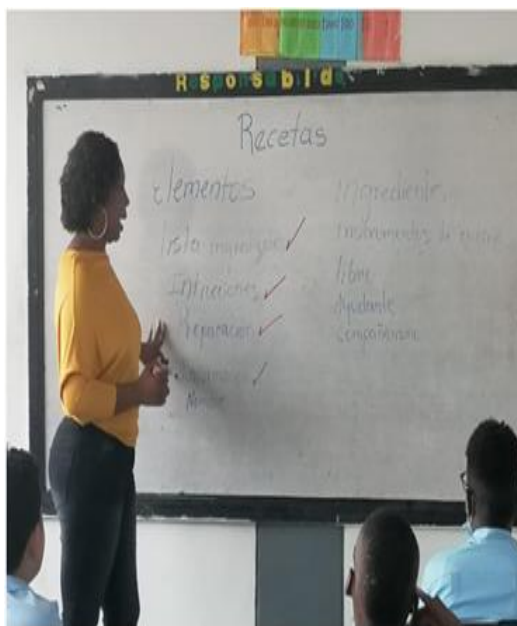
E2: Cocinar

E3: Recetas

E5: Recetario

Finalmente se llegó al consenso que lo que se debería organizar era un recetario, después se realizó una lluvia de ideas para decidir que debe contener el recetario.

Figura 10. Construcción de ficha recetario



Fuente Propia

En el tablero del salón de clases se plasmaron las ideas de lo que debía contener el recetario, se organizaron en torno al objetivo y finalmente se obtuvo un formato o ficha del recetario (Ver anexo 5). Al tener la ficha se continuó con la elaboración de las preguntas referentes al recetario. Cada estudiante elaboró sus propias preguntas, las presentó al docente investigador el cual corrigió y el estudiante las reescribió, cuando las preguntas estuvieron bien formuladas y bien escritas los estudiantes procedieron a leerlas en plenaria y finalmente se escogieron las preguntas que se harían a los padres de familia.

Ayudados Ausubel quien definió tres condiciones básicas para que se produzca el aprendizaje significativo: 1. Que los materiales de enseñanza estén estructurados lógicamente con una jerarquía conceptual, situándose en la parte superior los más generales, inclusivos y poco diferenciados. 2. Que se organice la enseñanza respetando la estructura psicológica del alumno, es decir, sus conocimientos previos y sus estilos de aprendizaje. 3. Que los alumnos estén motivados para aprender, en el ejercicio cotidiano de escritura y

reescritura llevado a cabo desde el aula de clases se tomaron en cuenta esos 3 momentos como estrategias que llevan a la comprensión de los escritos.

En este mismo sentido, Teberosky (2011) expresa que “Es imposible la enseñanza sin la escritura porque permite instruir a mucha gente y a lo largo del tiempo” (p.24) a partir de los escritos logrados por los estudiantes se aporta a la conservación de los saberes culinarios de la comunidad del entorno Institucional inmediato. Tal como lo manifiesta Calsamiglia (2004) “la función principal de la escritura es la conservación de la memoria de los acontecimientos”. Los estudiantes pudieron plasmar las vivencias de la actividad COCICOCO tomando nota de sus impresiones y de la forma como cada una de las familias preparaban sus alimentos, los estudiantes y padres de familia mostraron motivación al realizar la actividad, asociando la experiencia cotidiana con la experiencia escolar del estudiante en donde se evidencia la comprensión del contexto social en el acto de leer tal como lo presenta Freire (1997).

Para Beaugrande y Dressler (1972), la coherencia es una de las propiedades constitutivas de la textualidad (la propiedad de un texto o discurso para ser comunicativo); por ello, la definen en los siguientes términos:

un texto “tiene sentido” porque el conocimiento activado por las expresiones que lo componen va construyendo, valga la redundancia, una continuidad de sentido. Cuando los receptores detectan la ausencia de continuidad, el texto se convierte en un “sinsentido” (...) La continuidad del sentido está en la base de la coherencia, entendida como la regulación de la posibilidad de que los conceptos y las relaciones que subyacen bajo la superficie textual sean accesibles entre sí e interactúen de un modo relevante. Esta organización subyacente en un texto es lo que se denomina mundo textual (...) [E]l mundo textual contiene información que va mucho más allá del sentido literal de las expresiones que aparecen en la superficie textual: de manera casi

automática, los procesos cognitivos aportan cierta cantidad adicional de conocimiento, denominado sentido común, que deriva de las expectativas y de las experiencias de los participantes en la interacción comunicativa relativas a la manera como se organizan los acontecimientos y las situaciones en el mundo real. (p.135-136).

Todo lo anterior nos permite concluir que el estudiante a partir del desarrollo de este tipo de actividades, aumentan sus habilidades de escritura, comprensión e interpretación textual sin tener el estrés y/o la desmotivación de textos que no llaman en lo más mínimo su interés.

Figura 11. Elaboración de preguntas actividad cocicoco



Fuente: Propia

En la segunda actividad “Cocicoco” previa disposición del espacio físico y logística, la cual consto de una cocina de 5 mesones, 5 estufas y el menaje correspondiente, además, de los insumos alimenticios para las preparaciones. Se pidió a los padres de familia que se organizaran y escogieran los elementos que requerían para realizar su preparación, los padres escogieron los insumo e iniciaron. Los estudiantes y docentes investigadores empezaron la observación del proceso, se acercaron a los diferentes grupos de padres que estaban realizando el proceso de cocción de los alimentos

y realizaron las preguntas que consignaron en la bitácora, finalmente se expusieron los platos terminados en un stand y se realizaron degustaciones de los mismos en un compartir.

Figura 12. Raspado del Coco por padre de familia



Fuente: Propia

Figura 13. Preparación de alimentos actividad cocicoco



Fuente: Propia

Figura 14. Sudado de camaron



Fuente propia

Figura 15. Encocao de Cangrejo



Fuente propia

Figura 16. Sancocho de Pescado



Fuente propia

Figura 17. Sudado de Gallina



Fuente propia

Figura 18. Sudado de pescado frito



Fuente propia
Figura 19. Seco de toyo



Fuente propia

Figura 20. Sudado de pescado



Fuente propia

Figura 21. Degustacion de platos preparados en cocicoco



Fuente propia

Con las consignaciones de la información recolectada los estudiantes realizaron un trabajo de organización y reescritura que después de revisado y corregido se socializo.

4.2.1.3 Fase 3: Interpretando y produciendo ando.

En coherencia a las consideraciones metodológicas propuestas en este ejercicio de investigación, a continuación, se describen las actividades desarrolladas en la fase tres que fue denominada “interpretando y produciendo ando”, en la cual se hace una intervención de tipo práctico con la población ya descrita. En términos generales, con la finalidad de fortalecer las competencias lectoras y escritoras para develar los aprendizajes que alcanzaron los estudiantes de la Institución Educativa Termarit del grado séptimo, se llevaron a cabo actividades de producción de textos, elaboración de dibujos de diferentes tipos, producción de coplas, versos y canciones tipo rap. Gracias a ello fue posible revelar la estrecha relación existente entre el pensamiento y el lenguaje de la mano de sus diferentes manifestaciones. En este sentido, a continuación, se describen las características de cada una de las intervenciones mencionadas.

4.2.3.1.1 El recetario a partir de la producción de los textos de los niños.

Teniendo presente que la producción de textos hace referencia a toda manifestación verbal completa que se produce con una intención comunicativa, en la que se enmarcan las conversaciones formales o informales, las redacciones de diversa índole y finalidad, los poemas, las noticias, un informe, Etc. Es preciso resaltar que para esta actividad se incentivó primeramente la lectura, pues haber leído antes ofrece argumentos suficientes para ser tenidos en cuenta en el momento de iniciar el proceso de escritura. En un primer momento se ofreció información al respecto de la actividad y de los

propósitos a desarrollar, posteriormente se organizaron los estudiantes en el aula de clases conforme a los grupos de trabajo que ellos tiene preestablecidos, se les pregunta con qué tipo de actividad tienen mayor afinidad, es decir, si les llama la atención la producción de dibujos, cuentos, versos y canciones. Pero con la particularidad que sea con la que más se identifiquen.

4.2.1.3.2 Dibujos.

Teniendo en cuenta que el tema fundamental a debatir es el aprovechamiento gastronómico del coco, se propone a los estudiantes hacer diferentes representaciones gráficas que consisten en plasmar imágenes sobre un espacio plano a través de distintos tipos de instrumentos. En este sentido, los estudiantes trabajaron formas representativas asociadas a su cotidianidad desde aspectos culturales como la gastronomía, por ejemplo, ilustraciones de platos típicos; por otra parte, características ecológicas de la vegetación como la elaboración de palmeras y el fruto propiamente dicho. Lo anterior aportó elementos importantes para el proceso de expresión de sus ideas innatas sobre las características de este producto típico regional a través del lenguaje escrito, por tanto, podemos definir el dibujo como lo expresa Gómez, et. (1995), citado por Moreta, A. (2009):

“El dibujo se establece siempre como fijación de un gesto que concreta una estructura, por lo que enlaza con todas las actividades primordiales de expresión y construcción vinculadas al conocimiento, a la descripción de las ideas, las cosas y a los fenómenos de interpretación basados en la explicación de su sentido por medio de sus configuraciones” (Gómez, et. 1995, p.17).

Los dibujos realizados por los estudiantes, comprueban que se puede plasmar ideas que se transversalizan en diferentes áreas del aprendizaje, favoreciendo la comprensión y producción de textos. (ver anexo 6)

4.2.1.3.3 COPLAS

Las coplas forman parte del modo en que se transmite y ejecuta la poesía tradicional en el Caribe y América Latina. Según Andrieu Kofman (2013):

Pertencen a un género literario llamado “arte menor” y consisten en cuatro versos octosílabos con rima ABCB. Entre los siglos XV y XVII, en España se publican versos de autores publicados en cancioneros y hojas volantes difundidos entre todas las capas sociales de la época con gran éxito. Así se difunden como formas literarias en el folklore de canciones nuevas. La folklorización de la poesía consistía no tanto en la apropiación directa de los textos, sino de su métrica precisa, su rima y su estrofa. Estas canciones (coplas, décimas y romances nuevos) fueron traídas en su viaje atlántico, desde la ruptura con el suelo nacional hasta América. En otro medio geográfico, étnico, social e histórico, con cambios de carácter y de ideales, recibe la influencia de las tradiciones indígena y africana en la formación de una cultura mestiza. (p. 65-66)

Es por ello, que a través de esta actividad se logro rescatar por medio de la tradición escrita y oral muchas de las coplas que manejaban nuestros ancestros, mediante la indagación y creación de estas por los estudiantes del grado séptimo de la I.E TERMARIT.

4.2.1.3.4 VERSO

El verso es un grupo de palabras que está sujeto a medidas, ritmo y rima lo cual produce un determinado efecto rítmico en forma de poema. Un verso está conformado por un conjunto de oraciones o frases cortas. La medida es establecida por el número de sílabas métricas de cada

verso, la rima es la coincidencia que existe entre los versos a partir de la última vocal acentuada y el ritmo es quien produce el efecto estético del verso. La sílaba métrica es distinta de las sílabas gramaticales.

La determinación del número de sílabas métricas es por la fonética, la palabra final de cada verso, sinéresis y sinalefa, el hiato y la diéresis. Los versos de arte menor están formados por versos de hasta 8 sílabas, los de arte mayor están conformados por versos de 9 y más sílabas. No obstante, existen los versos irregulares que no tienen un número fijo de sílabas. La palabra verso proviene del latín *versus* que significa “*surco o hilera*” y de ahí “*línea de escritura.*”

El uso del término verso en Argentina hace referencia a algo que es falso o es mentira. Existen diversos tipos de versos como: el verso libre es aquel que no está sometido a medida y rima, el verso agudo es un conjunto de palabras que rima y termina con palabra aguda en este tipo de verso debemos de tener en cuenta que al contar las sílabas métricas se añade una sílaba al número de sílabas gramaticales. Así mismo, los versos que se caracteriza por tener una medida y carecer de rima son denominados verso blanco, el verso regular es aquel que se caracteriza por tener la misma medida en cada verso y rima (ver anexo 7).

En este sentido el que el estudiante de grado séptimo escriba verso, lo acerca a la expresión del sentimiento mismo de las palabras y ayuda a estos a expresar emisiones sin miedo a ser señalado o criticado por el resto de sus compañeros.

4.2.1.3.5 CANCIONES DE RAP

Teniendo en cuenta el tema principal a trabajar que es el aprovechamiento gastronómico partir de las canciones como el rap es un género musical La música Rap puede ser denominada

música Hip-Hop por su contextualización histórica, pero a su vez siendo el Rap la forma de cantar rimada y rítmica.

De igual manera la cultura Hip-Hop se empezó a conocer en películas como *Beat Street* dirigida por Stan Lathan y *Electric Boogaloo* de Sam Firstenberg que muestran el escenario del Hip-Hop en Norteamérica. Por otro lado, La historia del Rap en Colombia tiene un matiz de apropiación cultural desde un sentido social y político que fue desarrollándose en la marginalidad hasta lo que podríamos decir hoy en nuestros tiempos, una popularidad indiferente por la industria discográfica pero exitosa en los movimientos musicales independientes. Pero nunca pierde la ideología con la que arribo a nuestro país y continúa en la mente de los jóvenes, la búsqueda de la verdad, la libertad en la opresión de la pobreza, el resurgir de una sociedad más justa y con mejores oportunidades.

Por ello, en esta investigación buscamos que por medio de la canción los estudiantes puedan tener un mejor punto de partida en cuanto a mejorar sus oralidad y producciones textuales con relación a las canciones emotivas como es el rap, las canciones con crítica social y la incidencia que ésta pueda tener dentro de dichos procesos, revelando, a su vez, los nexos que hay entre los conceptos y teorías que se tienen de lectura y escritura, y los conceptos que se construyeron sobre la música con crítica social, (ver anexo 8)

5. CONCLUSIONES

En el desarrollo de esta investigación se logró evidenciar que la utilización de los saberes previos de los estudiantes son un factor fundamental para lograr aprendizajes significativos, además estos saberes facultan la motivación que los mismos requieren para desarrollar procesos de aprendizaje.

Un aprendizaje es significativo cuando los contenidos: son relacionados de modo no arbitrario y sustancial (no 1 pie de la letra) con lo que el alumno ya sabe. Por relación sustancial y no arbitraria se debe entender que las ideas se relacionan con algún aspecto existente específicamente relevante de la estructura cognoscitiva del alumno, como una imagen, un símbolo ya significativo, un concepto o una proposición (Ausubel, 1983, p.18)

Este trabajo significativo de producir textos y de fortalecer las competencias lectoras y escritoras de los estudiantes de la institución educativa TERMARIT del grado séptimo, se llevaron a cabo a partir de actividades de producción de textos, elaboración de dibujos de diferentes tipos, producción de coplas, versos y canciones tipo rap. Gracias a ello fue posible develar la estrecha relación existente entre el pensamiento y el lenguaje de la mano de sus diferentes manifestaciones.

Los estudiantes del grado séptimo mejoraron los procesos de aprendizaje, colaborativos interrelacionales, debido a la comprensión y producción en el aula de clases con las actividades planteadas que fueron excusa para poder obtener los resultados deseados.

El conocimiento y apropiación del entorno constituye un factor motivacional indispensable en el proceso de enseñanza aprendizaje, y más aún cuando se trata de

producir y comprender textos, ya que están estrechamente ligados; pues si no se comprende, no se produce. Los estudiantes de grado séptimo lograron comprender las dinámicas en la producción y comprensión de textos a partir de las reglas ortográficas, gramaticales, redacción, identificación de géneros literarios etc. Motivados por las dinámicas basadas en saberes previos que les permitieron producir un recetario que recoge las vivencias adquiridas en este proceso de investigación.

La familia es el centro de la sociedad, es al interior de esta donde el niño forma las primeras bases y adquiere hábitos saludables de convivencia, fortaleciendo especialmente la parte de la salud mental y lo académico. Por ello, es indispensable que la familia se involucre en los procesos de aprendizaje del niño, ya que son los padres o cuidadores quienes le dan pautas de comportamiento en casa, haciendo que los aspectos psicosociales que intervienen en la adquisición de hábitos los cuales se ha enmarcado en las primeras etapas de la vida de los jóvenes tomen fuerza y valor, por consiguiente esta investigación cobró interés porque al fortalecer los procesos de comprensión y producción de textos se facilita la comunicación al interior de los hogares, fortaleciendo así las bases de nuestra sociedad.

Así mismo la participación de los padres de familia en las actividades motivacionales constituyeron un factor fundamental en el proceso, pues resulto gratificante para los estudiantes el interactuar con ellos generando así integración de las familias, la comunidad educativa mostro mucho interés en participar del proyecto, las diferentes convocatorias tuvieron mucha acogida y el desarrollo de las actividades que los involucraba se realizaron con dinamismo y muy buena actitud, lo que nos permitió

concluir que si se toman en cuenta a los padres de familia, acudientes y diferentes actores de la comunidad educativa para la motivación y desarrollo de actividades y estrategias de aprendizaje, estas resultaran productivas y se alcanzaran los objetivos propuestos.

6. RECOMENDACIONES

Se hace necesario emprender estrategias basadas en ejercicios de investigación en el aula que permitan vivenciar las situaciones propias del aprendizaje, de tal manera que el aula sea un laboratorio de investigación el cual refleja otras formas y otros saberes inmersos que permiten y provoquen la evolución de los mismos.

La motivación que tengan los estudiantes a la hora de aprender es fundamental para cualquiera proceso, en especial en los de comprensión y producción de textos, ya que se requiere que el docente dinamice estrategias que salgan de la metodología tradicional y logre llamar la atención, propiciando el aprendizaje colaborativo, significativo y el de indagación.

Según Waterford.org, una organización que busca:

ayudar a los niños a alcanzar el éxito a través del acceso a la educación, la participación de los padres en el proceso educativo se refiere a que tanto maestros como padres de familia compartan la responsabilidad de enseñar a los alumnos y trabajen en conjunto para alcanzar los objetivos educativos. Para lograrlo, la organización sugiere que los docentes inviten a los padres a reuniones y eventos escolares de manera regular y que los padres, voluntariamente, se comprometan a priorizar estas metas. (Delgado, P. 2019. P.1).

Los padres de familia, mostraron interés y motivación además de una decidida participación en las actividades propuestas, generando actitudes positivas en los estudiantes del grado séptimo quienes, buscaron mejorar sus prácticas académicas en lo referente a la producción y comprensión de textos.

Además, es importante que en el aprendizaje se involucre el contexto, ya que, se le debe enseñar al niño a los aprendizajes estructurante, pero sin dejar de lado los

conocimientos que estos pueden adquirir con el material del medio (su casa, su colegio, su comunidad, entre otras), lo que lleva a los estudiantes del grado séptimo a adquirir un aprendizaje significativo.

Es importante tener especial cuidado en el manejo de los implementos de cocinas como: cuchillos, platos, estufas y manipulación de alimentos para el desarrollo de actividades que involucren elementos culinarios, de tal manera que no se presenten accidentes.

7. Referentes Bibliográficos

- Aular, A. (4 de junio de 2020). *Gastronomía de la Región Pacífica de Colombia*. Obtenido de Liferder.: <https://www.liferder.com/gastronomia-region-pacifica/>.
- Ausubel, D., Novak, J., & Helen, H. (1983). *Psicología Educativa Un Punto de Vista Cognositivo* (11 ed.). México: Trillas.
- Aguire, R. S. (2019). aprendiendo con el coco. popayan: educar. Obtenido de hdjfhskjfs
- Aular, A. (4 de junio de 2020). *Gastronomía de la Región Pacífica de Colombia*. Obtenido de Liferder.: <https://www.liferder.com/gastronomia-region-pacifica/>.
- Aular., A. (4 de junio de 2020). *Gastronomía de la Región Pacífica de Colombia*. Obtenido de Liferder: <https://www.liferder.com/gastronomia-region-pacifica/>.
- Ausubel, D., Novak, J., & Helen, H. (1983). *Psicología Educativa Un Punto de Vista Cognositivo* (11 ed.). Mexico: Trillas.
- Blasco, M. J., & Pérez, T. J. (2007). *Metodologías de investigación en educación física y deportes: ampliando horizontes*. Editorial Club Universitario. Obtenido de <http://rua.ua.es/dspace/handle/10045/12270>
- Caldera, R., & Bermudez, A. (2007). *Alfabetización académica: comprensión y producción de textos*. *Educere*, 11(37).
- Clavijo, A. (2012). *La música Rap Como Manifestación Cultural Urbana en la Ciudad de Pereira*. Licenciatura en Música. Universidad Tecnológica de Pereira. Pereira – Colombia Recuperado de: Core.ac.uk.
<https://doi.org/oai:repositorio.utp.edu.co:11059/2872>

- Corrales, E. Medina, D. Suarez, A. (2018). *Estrategias de Lectura Para el Mejoramiento de la Comprensión Lectora en la Básica Primaria*. Maestría en Educación. Universidad de Antioquia. Carmen de Viboral - Antioquia. Colombia.
- Delgado, P. (2019). La importancia de la participación de los padres en la enseñanza. Instituto para el Futuro de la Educación. [Observatorio] Retrieved May 14, 2022, from website: <https://observatorio.tec.mx/edu-news/la-importancia-de-la-participacion-de-los-padres-en-la-educacion>
- Díaz, C. M. (Marzo de 2009). ¿Cómo desarrollar, de una manera comprensiva, el análisis cualitativo de los datos?. *EDUCERE*, 13(44). Obtenido de http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1316-49102009000100007#cua1
- Gil, R. M. (2011). *Diseños de Proyectos en Investigación Cualitativa*. Buenos Aires: Ediciones Novedades Educativas de México S.A. de C.V. Obtenido de https://coordinacion-de-investigaciones.webnode.com.co/_files/200000021-47c0549bf3/Enfoque%20de%20investigaci%C3%B3n.pdf
- Guiot, M. L., Restrepo, F. M., & Zabala, T. L. (2020). *ACEITE DE COCO: CARACTERÍSTICAS NUTRICIONALES Y POSIBLES*. Caldas. Obtenido de http://repository.unilasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/2682/1/Aceite_coco_Caracteristicas_nutricionales_salud%20humana.pdf
- Madrid, L. (2015). *La producción de textos narrativos de los estudiantes de II de Magisterio de la Escuela Normal Mixta del Litoral Atlántico de Tela, Atlántida del año 2013: Una propuesta didáctica*. Maestría en Enseñanza de la lengua. Universidad Pedagógica Nacional. Tegucigalpa, México. D.C.

Ministerio de Educación Nacional, (1998). *Lineamientos curriculares de lenguaje*.

Bogotá, Colombia.

Meza, A. (2013). Estrategias de aprendizaje. Definiciones, clasificaciones e instrumentos de medición. *Propósitos y Representaciones*, 1(2), 193-213. doi: <http://dx.doi.org/10.20511/pyr2013.v1n2.48>© Universidad San Ignacio de Loyola, Vicerrectorado de Investigación y Desarrollo, 2013. Este artículo se distribuye bajo licencia CC BY-NC-ND 4.0 Internacional (<http://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/>).

Moisés Selfa Sastre, & Juan. (2015). La enseñanza de la lectura y la escritura hoy
Entrevista a Ana Teberosky Coronado. *Investigaciones Sobre Lectura*, (4), 125–135. Retrieved from <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=446243922008>

Morales, E. (2013). Diccionari de Lingüística on Line. Recuperado de:

<http://www.ub.edu/diccionarilinguistica>.

Moreta, A, (2009). *El Dibujo: La Obra de María Estala Laviana*. Licenciatura en Arte. Universidad Nacional de Cuyo. Mendoza. Argentina.

Quintanilla, A. M. (2010). *“Industrialización de la Fibra de Estopa de Coco*. Ingeniería Industrial. Universidad de El Salvador. San Salvador, El Salvador. Obtenido de <http://ri.ues.edu.sv/id/eprint/431/1/10136579.pdf>

Significados. (2014, September 13). Significado de Verso. Retrieved May 14, 2022, from Significados website: <https://www.significados.com/verso/>

Sole, I. (Noviembre de 2011). *Conferencia "Estrategias de lectura"*. Obtenido de Conferencia "Estrategias de lectura":

<https://sites.google.com/site/mariturbeisceempedagogia/g-spanol/conferencias/isabel-sole>.

Restrepo, M. Zabala, L. Guiot, L (2020). *Aceite de Coco: Características Nutricionales y Posibles Aportes a la Salud Humana*. Maestría en Ingeniería de la Salud y Alimentación. Cooperacion Universitaria Lasallista. Caldas- Antioquia, Colombia.

Retrieved from http://repository.unilasallista.edu.co/dspace/bitstream/10567/2682/1/Aceite_coco_Caracteristicas_nutricionales_salud%20humana.pdf

Rodríguez, D. (2017). *Escribiendo con la Tinta del Corazón*. Maestría en Educación. Universidad del Cauca. Guadalajara de Buga, Valle, Colombia.

Taylor, & Bodman. (1984). *Introducción a la metodología de investigación cualitativa*.

Obtenido de Red de Revistas Científicas de América Latina y del Caribe, España y Portugal: <http://www.redalyc.org/html/175/17501402/>.

Tünnermann C. (2011) *El constructivismo y el aprendizaje de los estudiantes*.

Universidades [en línea fecha de Consulta 9 de mayo de 2022]. ISSN: 0041-8935.

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=37319199005>

Hurtado R. (2016). *Enseñanza de la lectura y la escritura en la educación preescolar y primaria*. (n.d.). Retrieved from:

<http://ayura.udea.edu.co:8080/jspui/bitstream/123456789/2416/1/Ense%C3%B1anza%20de%20la%20lectura%20y%20la%20escritura%20en%20la%20educaci%C3%B3n%20preescolar%20y%20la%20primaria.pdf>

Palomino, W. (2021, April 7). *La Teoría del Aprendizaje de David Ausubel y el Aprendizaje Significativo*. Retrieved May 14, 2022, from *Web del Maestro CMF*

website: <https://webdelmaestrocmf.com/portal/la-teoria-del-aprendizaje-de-ausubel-y-el-aprendizaje-significativo/>

Pérez, M (2000). Evaluación de competencias en comprensión de textos. ¿Qué evalúa las pruebas masivas en Colombia? *En: Alegría de Enseñar*, No 39, Dic 2000, Cali, Colombia, p.33-38.

Teber, A. (2022). La Lectura. Retrieved May 14, 2022, from calameo.com website:

<https://es.calameo.com/read/00390781973038e1611c0>

Significados. (2014, September 13). Significado de Verso. Retrieved May 14, 2022, from

Significados website: <https://www.significados.com/verso/>

Anexos

Anexos 1.
Mapa de Buenaventura



Fuente: Publicado 9th noviembre 2010 por [Luis Morales](#)

Anexos 2.

Guía de entrevista semi estructurada

Guía Entrevista Semiestructurada		
INSTITUCION EDUCATIVA TERMARIT		
Entrevistadores: ESTUDIANTES DEL GRADO 7º Y DOCENTES INVESTIGADORES HARVIN AMADO Y YANETH RIASCOS.		
Fecha: octubre 2 de 2021	Lugar: Aula máxima Institución Educativa Termarit	
Tema: USOS CULINARIOS Y APROVECHAMIENTOS DEL COCO		
Objetivos: Recolectar información acerca de los usos culinarios y aprovechamientos del coco		
<p>Datos generales: Se realiza conversatorio con padres de familia y estudiantes del grado séptimo de la institución Educativa TERMARIT</p> <p>Entrevistados: Padres de familia grado 7 de la Institución Educativa TERMARIT</p> <p>Rol en la comunidad: Padres de familia y acudientes vinculados al proceso de formación de los estudiantes de grado 7 de la Institución Educativa TERMARIT</p>		
Preguntas abiertas teniendo un orden temático	Descripción	Palabras Claves
Hablemos un poco del pacifico colombiano y de esa vida que llevábamos en la costa los que somos de allá o de aquí de Buenaventura los que hemos vivido siempre aquí.	P12: en la gastronomía Sacamos el aceite y con eso se peinan a las niñas para que crezca el cabello	Coco Usos
¿Qué usos le dan al coco en sus hogares?	P5: el aceite del coco, lo usan como producto para el cabello. el agua de coco sirve como suero. Belleza: el aceite de coco sirve para el cabello.	Aceite Seco
¿Qué beneficios reciben de esos usos?	P:3 El aceite se saca y se le hecha a la crema para la piel, es muy bueno	Sancocho
¿Para qué otras cosas utilizan el coco?	P:2 Cuando uno tiene los labios secos o tostados también se unta aceite de coco y se ven mejor.	Sudado Helados Cocadas
¿Qué comen en sus casas que se prepare con coco?	P1: Sudado de gallina ahumada con coco.	Encocao

Fuente: Propia

Anexos 3.
Consentimiento informado

ACTA CONSENTIMIENTO INFORMADO

**Proyecto de investigación: LEYENDO Y ESCRIBIENDO CON EL COCO
APRENDIENDO**

Distrito Buenaventura

Yo, Carmen Elisa Pérez Hurtado como padre/madre de familia
y/o acudiente de la estudiante Alanis Mosquera Pérez conozco a través de la
reunión realizada el día ___ de ___ presente año, la propuesta de investigación: LEYENDO
Y ESCRIBIENDO CON EL COCO APRENDIENDO, en donde se pretende realizar
diferentes actividades que ayudaran a fortalecer los procesos de lectura y escritura de mi hijo
(a), por lo cual doy mi consentimiento para su desarrollo y la toma de las evidencias
investigativas que se requieran por parte de los profesores HARVIN AMADO VALENCIA
y YANETH RIASCOS HURTADO.

Se firma como constancia el día ___ de ___ del año 2021.

Nombre del Padre de Familia: Carmen Elisa Pérez Hurtado

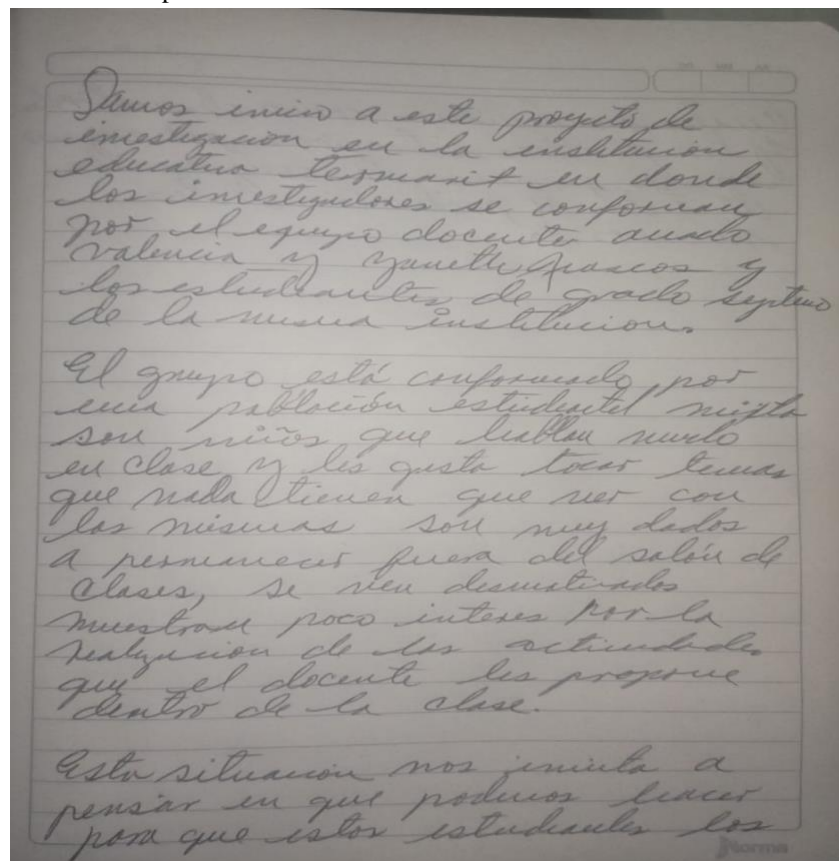
Firma: Carmen Pérez H

Número de Cédula: 67025609

Fuente: Propia

Anexo 4

Diario de campo



Fuente: Propia

Anexo 5.

Ficha del recetario

Leyendo y Escribiendo con el Coco Aprendiendo
Docentes investigadores: Yaneth Riascos Hurtado y Harvin A. Valencia Mosquera
 Facultad de Ciencias Naturales, Exactas y de Educación,
 Universidad de Cauca
 Maestría en Educación

Objetivo: identificar los aspectos necesarios para la preparación de mi receta familiar en la actividad denominada el COCICOCO

Estimado estudiante a continuación, encontraras una ficha la cual debes diligenciar, teniendo en cuenta el proceso que hicieron a la hora de preparar la receta con tu familia.

⊕

Cómo preparamos la receta familiar en COCICOCO	
Cantidades	Ingredientes

□

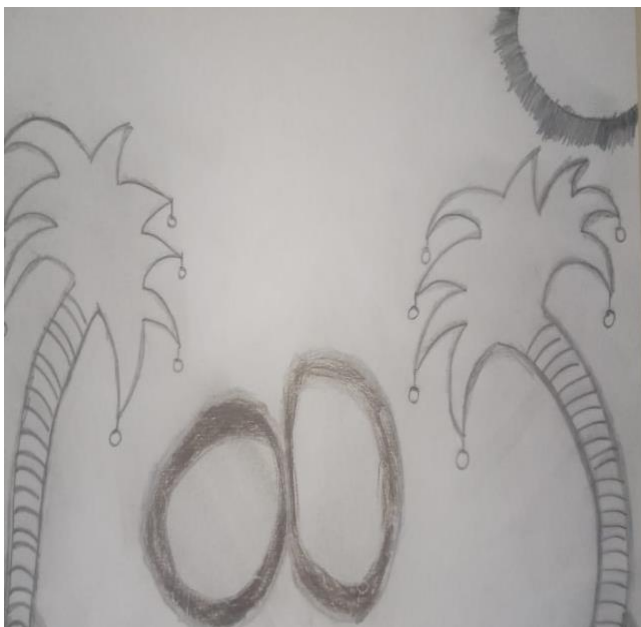
Preparación	
Descripción	

Secretos	
Descripción	

Fuente: Propia

Anexo 6.

Dibujos creados por los estudiantes



Fuente: Propia (elaborado por los estudiantes)

Anexo 7.

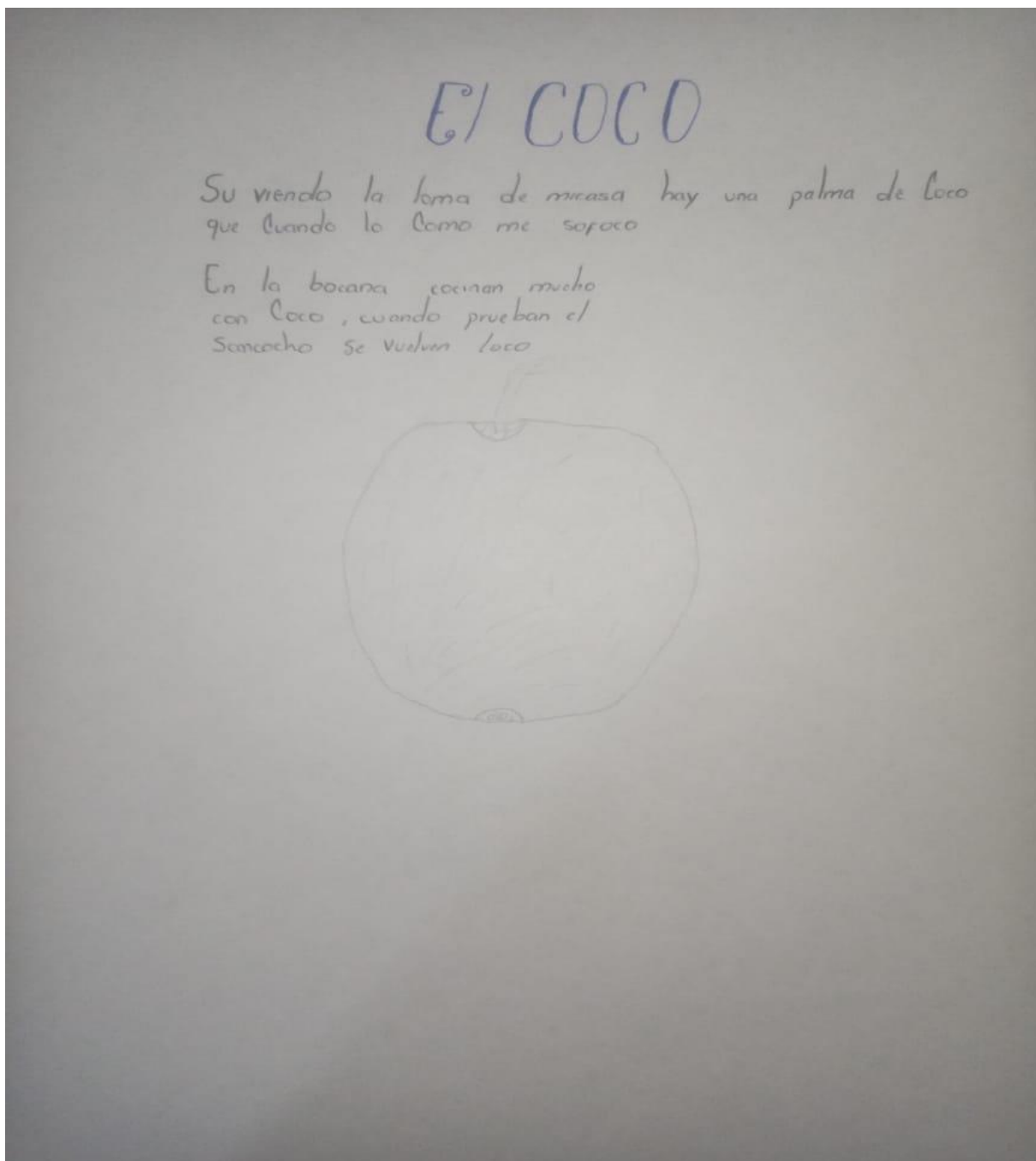
Dibujos creados por los estudiantes



Fuente: Propia (elaborado por los estudiantes)

Anexo 8.

Versos creados por los estudiantes



Fuente: Propia (elaborado por los estudiantes)