

Gastronomía del pacífico como estrategia pedagógica de enseñanza-aprendizaje en el grado tercero, área de Ciencias Sociales, Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño 1

Gastronomía del pacífico como estrategia pedagógica de enseñanza-aprendizaje en el grado tercero, área de Ciencias Sociales, Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.

Eder Santi Cabezas Quiñones

María Elena Cabezas Villareal

María Santos Perlaza Hinestroza

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

Gastronomía del pacífico como estrategia pedagógica de enseñanza-aprendizaje en el grado tercero, área de Ciencias Sociales, Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño 2

Gastronomía del pacífico como estrategia pedagógica de enseñanza-aprendizaje en el grado tercero, área de Ciencias Sociales, Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.

Eder Santi Cabezas Quiñones

María Elena Cabezas Villareal

María Santos Perlaza Hinestroza

Trabajo de grado como requisito parcial para optar al título de Licenciado en Etnoeducación

Luis Felipe Bastidas Aguilar

Magister en Gobierno y Políticas Públicas

Asesor

Universidad Nacional Abierta y a Distancia (UNAD)

Escuela de Ciencias de la Educación (ECEDU)

Licenciatura en Etnoeducación

Pasto

2019

Agradecimientos

Este trabajo investigativo es dedicado a Dios, a nuestros familiares por ser nuestro apoyo incondicional, al consejo comunitario, a los amigos, a la comunidad que participo en el desarrollo de este ejercicio y a la Universidad Nacional Abierta y a Distancia por habernos brindado todas las herramientas de aprendizaje en nuestra formación profesional.

Eder Santi Cabezas Quiñones

María Elena Cabezas Villareal

María Santos Perlaza Hinestroza

7Tabla de Contenido

	pág.
Resumen	
Introducción	
Capítulo 1. Planteamiento del problema	
1.1 Descripción del problema	12
1.2 Pregunta de investigación	14
1.3 Justificación	15
1.4 Objetivos	17
1.4.1 Objetivo General	17
1.4.2 Objetivos Específicos	17
Capítulo 2. Marcos de referencia	
2.1 Marco de antecedentes	18
2.2 Marco teórico y conceptual	21
2.2.1 Las generalidades del patrimonio gastronómico	21
2.2.2 El patrimonio gastronómico desde la etnoeducación	23
2.3 Marco contextual	27
2.3.1 Ubicación Geográfica de Roberto Payan	27
2.3.2 Población	28
2.3.3 Caracterización Vereda Brisas de Hamburgo	30
Capítulo 3. Diseño metodológico	
3.1 Enfoque de investigación	33
3.2 Método de investigación	34
3.3 Tipo de investigación	35
3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información	36
Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados	
4.1 El patrimonio gastronómico presente en el municipio de Magui Payan, Nariño	37
4.2 Registro del patrimonio gastronómico en el Centro Educativo el Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.	40
4.3 Muestra gastronómica con la comunidad aledaña al Centro Educativo el Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.	41

4.4	Propuesta pedagógica para fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje en el grado tercero, área de Ciencias Sociales, Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.	45
4.4.1	Propuesta Pedagógica, momento uno: Los recursos naturales al fomento de la gastronomía ancestral de la Vereda Brisas de Hamburgo	45
4.4.2	Propuesta Pedagógica, momento dos: Actividades sociales, económicas y culturales de la vereda Brisas de Hamburgo al fomento de la gastronomía.	54
4.4.3	Propuesta Pedagógica, momento tres: La familia, las actividades personales, escolares al rescate de la gastronomía.	62

Conclusiones y recomendaciones

Referencias bibliográficas

Lista de tablas

	pág.
Tabla 1. Técnicas e instrumentos de recolección de información	36
Tabla 2. Propuesta Pedagógica, momento uno: Los recursos naturales al fomento de la gastronomía ancestral de la Vereda Brisas de Hamburgo	45
Tabla 3. Propuesta Pedagógica, momento dos: Actividades sociales, económicas y culturales de la vereda Brisas de Hamburgo al fomento de la gastronomía.	54
Tabla 4. Propuesta Pedagógica, momento tres: La familia, las actividades personales, escolares al rescate de la gastronomía.	62

Lista de figuras

	pág.
Figura 1. Mapa del Municipio de Roberto Payan	27
Figura 2. Mapa de la Vereda Brisas de Hamburgo	31
Figura 3. Vereda Brisas de Hamburgo	37
Figura 4. Dialogo con la comunidad	38
Figura 5. Estudiantes en muestra gastronómica	41
Figura 6. Estudiantes en muestra gastronómica	42
Figura 7. Estudiantes en muestra gastronómica	42
Figura 8. Platos típicos de la región	43
Figura 9. Docentes y estudiantes en muestra gastronómica	43
Figura 10. Comunidad educativa en muestra gastronómica	44

Lista de Anexos

	pág.
Anexo A Formato Entrevistas	72

Resumen

“Gastronomía del pacifico como estrategia pedagógica de enseñanza-aprendizaje en el grado tercero, área de Ciencias Sociales, Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño” permitió hacer un trabajo de recuperación de la tradición gastronómica perteneciente al municipio de Magui Payan, el desarrollo de la propuesta se planteó con estudiantes de grado tercero en el Centro Educativo Brisas de Hamburgo, con quienes se ejecutó un plan de trabajo focalizado en la identificación de la gastronomía de la región y en la clasificación de los productos gastronómicos, esto claro esta vinculo a la comunidad educativa con la finalidad de recuperar y rescatar su patrimonio gastronómico, el saber popular y las tradiciones de la región. El proceso se ejecutó bajo una investigación de tipo cualitativa con una metodología enfocada en la generación de una malla curricular que articule los saberes populares por un lado en relación a los principios de la educación propia estipulados por el Proyecto Etnoeducativo Afronariñense y por otro, los conceptos educativos emanados desde el Ministerio de Educación Nacional.

Palabras Clave: Patrimonio Gastronómico, cocina tradicional, estrategia pedagógica, malla curricular

Abstract

"Pacific gastronomy as a pedagogical teaching-learning strategy in third grade, Social Sciences area, Brisas Educational Center in Hamburg, Magui Payan municipality, Nariño" allowed to do a work of recovery of the gastronomic tradition belonging to the municipality of Magui Payan , the development of the proposal was raised with third grade students at the Brisas Educational Center in Hamburg, with whom a work plan focused on the identification of the gastronomy of the region and the classification of gastronomic products was executed, this is clear This link to the educational community in order to recover and rescue their gastronomic heritage, popular knowledge and the traditions of the region. The process was carried out under a qualitative research with a methodology focused on the generation of a curriculum that articulates the popular knowledge on the one hand in relation to the principles of self-education stipulated by the Ethnoeducational Afronariñense Project and on the other hand, the concepts educational issues emanating from the Ministry of National Education.

Keywords: Gastronomic Heritage, traditional cuisine, pedagogical strategy, curriculum mesh

Introducción

“Gastronomía del pacifico como estrategia pedagógica de enseñanza-aprendizaje en el grado tercero, área de Ciencias Sociales, Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño”, baso su realización con el fin último de que los estudiantes del centro educativo en mención puedan comenzar a reconfigurar su papel como actores principales en el rescate del patrimonio de su comunidad, en este caso, el patrimonio gastronómico, pues en este convergen relaciones sociales, relaciones familiares, relaciones de compadrazgo, relaciones de amistad y es ahí donde se construye el caminar del territorio, además desde la labor pedagógica esta estrategia pretende generar una revalorización de este patrimonio desde los primeros años de escolaridad y vincular a la comunidad en este proceso.

En relación a esto, dentro del proceso investigativo es de gran importancia conocer algunos trabajos realizados sobre este tema para configurar teórica y metodológicamente el horizonte del presente ejercicio, relacionando los conceptos de etnoeducación y patrimonio gastronómico para finalmente lograr consolidar una propuesta que dé cuenta de los resultados alcanzados por los estudiantes en su proceso académico, es considerable vincular la propuesta a los diseños curriculares ya establecidos con el fin último de que los estudiantes puedan reforzar sus conocimientos en el área de ciencias sociales y por qué no, establecer esta propuesta bajo ciertas modificaciones a otras áreas con el mismo fin, preservar el patrimonio y fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje desde la educación propia.

Capítulo 1. Planteamiento del problema

1.1 Descripción del problema

Ante la desbordada información de conocimientos emanados desde occidente, el gran avance de la globalización y la modernidad, los pequeños centros educativos no se han visto ajenos a esta problemática, es por ello que desafortunadamente el patrimonio cultural y dentro de este: el patrimonio musical, el patrimonio oral y claro el patrimonio gastronómico han visto perdido gran parte de su significancia debido a que no existen planes de salvaguarda o de tratamiento especial para este tipo de saberes. Es por esto, que la labor docente debe centrarse con las comunidades que los rodean, puesto que los temas educativos deben recurrir a las necesidades de estas y en ese sentido hacerle frente a esta problemática, de tal manera que se ejerza una suerte de resistencia y se fortalezca los procesos de educación propia, resignificando el patrimonio cultural, el patrimonio oral y claro está el patrimonio gastronómico, teniendo en cuenta la riqueza pluricultural de este.

Lo anterior afirma que la pérdida de los conocimientos populares para un municipio como lo es Magui Payan es un gran problema, ya que la cultura prevalece si sus usos tradicionales se mantienen vivos, en términos antropológicos, es por esto que la propuesta se ha centrado desde las aulas y con los primeros grados de escolaridad para generar una apropiación de estos saberes para comenzar a forjar nuevamente una identidad territorial y cultural.

Aunado a lo anterior y teniendo en cuenta la propuesta pedagógica se ha priorizado trabajar por un lado con lo que estipula el ministerio de educación en cuanto al área de ciencias sociales y por otro, enmarcarse en lo que menciona el proyecto etnoeducativo afronariñense apropiando los

conocimientos propios en relación a los saberes populares del patrimonio gastronómico como una estrategia para fortalecer los procesos de enseñanza-aprendizaje.

1.2 Pregunta de investigación

¿Cómo generar estrategias pedagógicas para fortalecer los procesos de enseñanza-aprendizaje en el área de Ciencias Sociales, grado tercero en el Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño?

1.3 Justificación

Gastronomía del pacífico como estrategia pedagógica de enseñanza-aprendizaje en el grado tercero, área de Ciencias Sociales, Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño, basa la importancia de su ejecución en la preservación de la cultura, y específicamente la preservación del patrimonio gastronómico y fortalecer estos procesos de rescate desde los primeros años de escolaridad.

Además, es importante la realización de este ejercicio porque en su ejercicio articula los conocimientos que designa el Ministerio de Educación Nacional a través de los Derechos Básicos de Aprendizajes relacionándolos con los saberes propios del territorio donde se lleva a cabo la investigación, fortaleciendo los procesos de educación propia y la salvaguarda del patrimonio.

En ese sentido, la realización del ejercicio investigativo propicio que los estudiantes y la comunidad comiencen a reconocer para luego poder preservar al patrimonio gastronómico, de igual manera fortalecer el proceso pedagógico desarrollado con los estudiantes en el área de ciencias sociales.

Aunado a lo anterior la propuesta presentada a lo largo de este ejercicio investigativo es de utilidad tanto para la comunidad como para el centro educativo y para la región en sí, puesto que es un ejercicio que puede ser bien replicado en otros espacios y lograr un impacto aun mayor para generar procesos de salvaguarda del patrimonio oral, sino también bajo una adecuación, generar la preservación de los conocimientos tradicionales.

La importancia de esta investigación se centra en darle a la escuela un papel importante para lograr el rescate de los saberes populares mediante la aplicación de estrategias distintas a las tradicionales para generar en los estudiantes procesos identitarios con sus características culturales, y que sean estos quienes, al finalizar el proceso, puedan mediante sus resultados académicos dar respuesta a la pregunta que faculta la presente investigación.

1.4 Objetivos

1.4.1 Objetivo general

Implementar una propuesta pedagógica en el área de ciencias sociales para fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje en los estudiantes del grado 3° del Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.

1.4.2 Objetivos específicos

Identificar el patrimonio gastronómico presente en el municipio de Magui Payan, Nariño

Establecer un registro en cuanto al patrimonio gastronómico en el Centro Educativo el Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.

Generar una muestra gastronómica con la comunidad aledaña al Centro Educativo el Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.

Capítulo 2. Marcos de referencia

2.1 Marco de antecedentes

Un trabajo que aporta a esta investigación es el desarrollado por el Ministerio de Cultura de Colombia (2016) denominado: *Biodiversidad, Cocina e Identidad en el Pacífico Colombiano*, en donde se desarrolla una síntesis sobre los sabores y saberes relacionados con la alimentación y las cocinas tradicionales del litoral Pacífico colombiano y como estas son muestra de la adaptación de comunidades, especialmente afrodescendientes, a un territorio con una diversidad biológica muy amplia y con unas condiciones geográficas, morfológicas y ambientales muy diferentes a otras regiones del país y es importante mencionar que la cocina tradicional es reconocida en la legislación y las políticas culturales como un campo particular del Patrimonio Cultural Inmaterial. (p.14)

Otro trabajo que es base para esta investigación es el ejercicio investigativo desarrollado por el Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia (2009) denominado: *Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo*, el trabajo anterior supone un gran avance en el estudio del patrimonio gastronómico, en relación a los saberes populares de las comunidades del pacífico, y como este también mueve otras esferas de la economía como por ejemplo el turismo, así entonces el trabajo desarrolla el campo del conocimiento popular y sus resultados se explican mediante el rescate de los valores sociales y el respeto hacia los mayores sabedores y la sabiduría ancestral. (p.20)

Aunado a los anteriores documentos investigativos, el desarrollado por Llano (2016) denominado: *Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón*, en el trabajo mencionado se destaca por hacer

uso de las metodologías descriptivas, como la historia oral, la cual también es usada en la presente investigación, Llano (2016) afirma: “difundir la gastronomía colombiana por medio de la actividad turística permite el reconocimiento de los patrimonios gastronómicos locales que, en el marco de unas potencialidades geográficas y culturales, pueden publicitar un lugar como fuente de una experiencia turística auténtica y memorable”. (p.297)

En ese sentido, otro trabajo que soporta la presente investigación es el desarrollado por la Departamento para la Prosperidad Social (2016) en el marco de la construcción de una cultura de paz en Colombia, denominado: *Cocina y Paz, recetas de cocina con productos de desarrollo alternativo para la paz*, en donde se desarrollan aportes desde el patrimonio gastronómico a la construcción de la paz en Colombia, el ejercicio en análisis supone un gran avance en estos procesos, ya que es indispensable construir el conocimiento también desde el posconflicto.

Finalmente, otro trabajo investigativo que soporta la presente investigación y alude un horizonte teórico es el desarrollado por la Universidad de los Andes (2016) denominado: *Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía*, en donde se alude a entender que la cocina y el patrimonio gastronómico tiene sustento material por su propia naturaleza para obtener, producir, acondicionar y preparar los alimentos para transformarlos en platillos y bebidas. El proceso biocultural alimentación–nutrición resulta así un patrimonio complejo, inmaterial, pero con fundamento en otro patrimonio material complementario. (p.15)

Una vez abordados algunos de los tantos trabajos que ayudan a consolidar un marco de referencias a este trabajo, se procederá a entender desde una perspectiva teórica y conceptual todo lo relacionado en un primer momento sobre el patrimonio gastronómico y sus generalidades, seguido de ello se procurara analizar el papel de este en el campo educativo desde

la adición de los saberes populares a los currículos académicos y la articulación de los saberes occidentales con los saberes propios en pro de generar encuentros y realizar una construcción académica que brinde a los estudiantes un sentido holístico en su proceso de formación en el área de ciencias sociales.

2.2 Marco teórico y conceptual

2.2.1 Las generalidades del patrimonio gastronómico:

Para Vargas (2012, p.14) en relación a la definición de patrimonio cultural inmaterial dado por la UNESCO, afirma que: “El patrimonio cultural inmaterial como el acervo de conocimientos y técnicas que se transmiten de generación en generación y tiene las siguientes características: a) es tradicional, contemporáneo y viviente a un mismo tiempo; b) es integrador y se comparte; c) es representativo y d) está basado en la comunidad”.

Ante esto el informe presentado por el Ministerio de Cultura de Colombia (2016) en sus apartes menciona que:

La cocina del Pacífico tiene una clara derivación de los encuentros culturales de pueblos de origen africano, pueblos indígenas y los colonizadores hispánicos. En las cocinas actuales de Tumaco puede verse la influencia de estas matrices culturales del pasado, con la presencia, además, de elementos culinarios de la sierra nariñense, como también de alguna influencia de la cocina ecuatoriana, peruana y europea. En las cocinas de Buenaventura hay influencias de la cocina vallecaucana, del interior del Chocó y del sur del Pacífico, entre otras, así como recientemente se pueden observar influjos de la comida de origen chino en algunos restaurantes de Buenaventura, como resultado de la presencia de comunidades cantonesas en el siglo pasado. (p.36)

Así entonces la cocina del pacífico se enmarca dentro del patrimonio inmaterial cultural de Colombia pues sus productos finales se dan por las mezclas inter y transculturales, pues el patrimonio inmaterial gastronómico sobrepasa las fronteras, ahora bien, el patrimonio

gastronómico presente en el municipio de Magui Payan, corresponde directamente con los productos alimenticios presentes en la costa pacífica nariñense, en ese sentido, Vargas (2012) menciona que:

“Este es el caso de la alimentación, una de las funciones biológicas fundamentales de los seres vivos, desarrollada plenamente en el marco de nuestra vida social y cultural. Nuestra evolución biológica nos llevó a ser consumidores de una amplia gama de alimentos, pero no todos los llevamos a la boca en su estado natural, sino producimos muchos de ellos y los transformamos en platillos y bebidas”. (p.17)

Para Sánchez Botero (2015, p.40) los saberes tradicionales que se expresan en determinadas comidas son un conjunto de referentes o elementos que están en la mente - cerebro de un grupo social determinado y que se utilizan y por ello viven, están ahí.

De igual manera:

El patrimonio de estos saberes tradicionales, consiste en cuidar y proteger aquellos elementos que gustaron y siguen gustando, porque responden a un conjunto de acciones, todas encaminadas a “repetir” las estructuras de la creación de esas comidas, de la receta en sí exitosa, que hoy se denomina “emplatado”, es decir, del modo como se presenta la comida, con su decoración particular y finos acabados. (p.44)

En ese sentido entonces Sánchez Botero (2015) hace entender que el cuidar y proteger el patrimonio gastronómico es necesario para la preservación de la cultura en general, en tanto que, si se preserva la cultura, se preserva la identidad, así entonces, los estudiantes

grado tercero del Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño, tienen un gran papel como actores centrales en la ardua tarea de mantener las prácticas ancestrales vivas en el territorio, y es trabajo arduo el de los docentes para generar una revalorización del patrimonio como un sujeto de estudio y de análisis académico del cual se pueden obtener resultados positivos dentro del proceso académico e indirectamente lograr un conocimiento amplio de estos temas por parte de la comunidad educativa (estudiantes, docentes y padres de familia) y así lograr un fortalecimiento general de la gastronomía del pacífico.

2.2.2 El patrimonio gastronómico desde la etnoeducación.

Como etnoeducadores, ya conociendo las generalidades del patrimonio gastronómico, en relación al campo educativo se pretende formar estudiantes que garanticen sentido de pertenencia, que en cada quehacer la palabra comunidad sea habitual, que los saberes ancestrales sean el reflejo de lo que ellos realicen, que más allá de las matemáticas, las tecnologías, las ciencias sociales la que los vuelva íntegros, dignos de una comunidad en aras de gozar de una vida digna y donde el respeto hacia las distintas especies sea el apropiado.

Ahora bien, es necesario también conocer las posturas legales que respalda la etnoeducación y la educación con los saberes propios del territorio, en ese sentido es fundamental tener conocimiento de lo estipulado en las leyes y decretos que respaldan el proceso educativo a niveles tradicionales respetando los saberes populares

En ese sentido entonces, la Ley General de Educación (1994) en relación a la etnoeducación y a los saberes propios de las comunidades; decreta según el Título III: Modalidades de atención

educativa a poblaciones, Capítulo 3° Educación para grupos étnicos, Artículo 55. Definición de etnoeducación, que:

Se entiende por educación para grupos étnicos la que se ofrece a grupos o comunidades que integran la nacionalidad y que poseen una cultura, una lengua, unas tradiciones y unos fueros propios y autóctonos. Esta educación debe estar ligada al ambiente, al proceso productivo, al proceso social y cultural, con el debido respeto de sus creencias y tradiciones. (p.7)

Y además en lo consignado en el Decreto 804 (1995, pp. 10-11) en lo concerniente al artículo 1 y 2 que mencionan:

Artículo 1. La educación para grupos étnicos hace parte del servicio público educativo y se sustenta en un compromiso de elaboración colectiva, donde los distintos miembros de la comunidad en general, intercambian saberes y vivencias con miras a mantener, recrear y desarrollar un proyecto global de vida de acuerdo con su cultura, su lengua, sus tradiciones y sus fueros propios y autóctonos.

Artículo 2. Son principios de la etnoeducación:

- a) Integralidad, entendida como la concepción global que cada pueblo posee y que posibilita una relación armónica y recíproca entre los hombres, su realidad social y la naturaleza;
- b) Diversidad lingüística, entendida como las formas de ver, concebir y construir el mundo que tienen los grupos étnicos, expresadas a través de las lenguas que hacen parte de la realidad nacional en igualdad de condiciones;

c) Autonomía, entendida como el derecho de los grupos étnicos para desarrollar sus procesos etnoeducativos;

d) Participación comunitaria, entendida como la capacidad de los grupos étnicos para orientar, desarrollar y evaluar sus procesos etnoeducativos, ejerciendo su autonomía;

e) Interculturalidad, entendida como la capacidad de conocer la cultura propia y otras culturas que interactúan y se enriquecen de manera dinámica y recíproca, contribuyendo a plasmar en la realidad social, una coexistencia en igualdad de condiciones y respeto mutuo;

f) Flexibilidad, entendida como la construcción permanente de los procesos etnoeducativos, acordes con los valores culturales, necesidades y particularidades de los grupos étnicos;

g) Progresividad, entendida como la dinámica de los procesos etnoeducativos generada por la investigación, que articulados coherentemente se consolidan y contribuyen al desarrollo del conocimiento, y

h) Solidaridad, entendida como la cohesión del grupo alrededor de sus vivencias que le permite fortalecerse y mantener su existencia, en relación con los demás grupos sociales.

Lo mencionado en los artículos, leyes y decretos inmediatamente anteriores, favorecen la implementación de la propuesta pedagógica, ya que priman los saberes propios que de igual manera respondan a las necesidades académicas de los estudiantes y estén en relación con lo estipulado por el Ministerio de Educación Nacional.

Los estudiantes podrán poner en juego sus conocimientos en cocina tradicional, en gastronomía y en otros tipos de patrimonio para generar procesos identitarios y de preservación

de la cultura mediante su proceso académico, fortaleciendo sus aprendizajes en el área de ciencias sociales.

2.3 Marco contextual

2.3.1 Ubicación Geográfica de Magui Payan

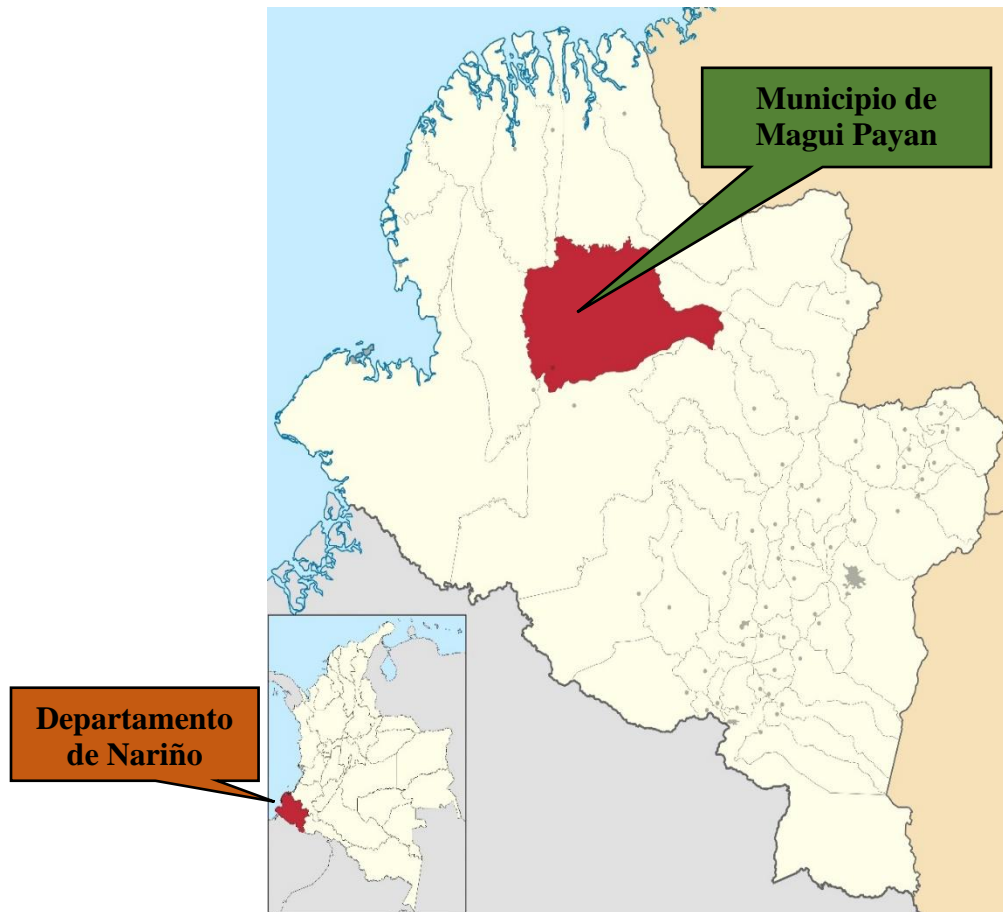


Figura 1: Mapa del Municipio de Magui Payan

Fuente: Google Maps 2019

De acuerdo con el Plan de Desarrollo de Magui Payan (2012, p.16) el municipio tiene una superficie de 2989 kilómetros cuadrados, es el segundo municipio con mayor extensión en la subregión del pacífico y de Nariño después de Tumaco y ocupa el 8.60% del territorio departamental. Esta localizado a 1° 48' latitud norte y 73° 10' longitud oeste del meridiano de Greenwich en la zona centro occidental del departamento de Nariño, con una altura sobre el nivel

del mar de 27 metros, dista de Pasto en 270 Km, los cuales se recorren en doce (12) horas aproximadamente.

Sus límites son:

- Por el norte: con los municipios de La Tola y El Charco.
- Por sur: con el municipio de Barbacoas
- Por el oriente: con los municipios de Rosario, Policarpa y Cumbitara
- Por el occidente: con el municipio de Roberto Payán

La cabecera municipal es Payan, ubicada a orillas del río Magüí a la cual se llega por las siguientes vías:

- Terrestre: Recorrido desde Pasto o Tumaco – Junín – Barbacoas - Payan.
- Fluvio-marítima: Mar - Rio Patia – Rio Magüí (Tumaco – Satinga – Payan).
- Aérea: Aterrizando en aeropuerto de 1200 m (600 habilitados)

Respecto a la Hidrografía el municipio de Magüi Payan, se encuentra ubicado a orillas del Rio Magüi y rodeado de los ríos Telembi y Patía como también de los ríos Guañambi, Estero y Nansalvi.

2.3.2 Población

En relación a esto, el Plan de Desarrollo de Magui Payan (2012, p.22) afirma que según el Censo General del DANE 2005, el municipio contaba con 16.394 habitantes, proyectados al año 2011 son 19.822, de los cuales 4.014 se encuentran en la cabecera municipal y 15.808 en la zona rural; 10.723 son hombres o sea el 54.1% y 9.099 son Mujeres representa el 45.9% de la población total.

La distribución de la población por rango de edad, determina unos grupos caracterizados por sus necesidades en términos de servicios de salud, educación, recreación, cultura y desempeño de actividades económicas. (p.23)

Rango de edad entre 0 y 4 años: representa el 13.33% (2.642) de la población; caracteriza a la población infantil menor de 5 años, la cual necesitan especial atención en salud (vacunación, crecimiento y desarrollo, lactancia), nutrición y estimulación de los sentidos.

Rango de edad entre 5 y 9 años: representa el 13.05% (2.586) de la población, dentro de esta categoría se encuentra a aquellos niños que están en educación temprana o de socialización, es decir en preescolar y básica primaria.

Rango de edad entre los 10 y 19 años: representa el 23.85% (4.726) de la población, en esta etapa de la vida se recibe educación básica.

Rango de edad entre los 20 y 29 años: correspondiente al 16.17% (3.204) de la población municipal, en este nivel se establece necesidades de tipo profesional y laboral, implicando por lo tanto el perfeccionamiento técnico. Es importante resaltar que en este rango de población suelen generarse flujos migratorios cuando la localidad no genera alternativas de empleo y educación.

Se puede concluir que el mayor porcentaje de población está representado por las personas cuyo rango de edad se encuentra entre 30 y 59 (5.214) años, que representan el 26.30%; la mayoría de esta población ha conformado grupos familiares, en gran porcentaje mediante unión libre, la población que no ha conformado una familia de igual manera ya tiene descendencia.

Rango de edad entre los 60 años en adelante: corresponde al 7.32% (1.450) y son considerados como pertenecientes a la clase en la que culmina la participación laboral, y

clasificados dentro de la población del adulto mayor; requiere programas de pensiones y centros de atención gerontológica, que demandan una acción integral en salud, educación, recreación y deporte para la adecuada atención al grupo de adultos mayores.

Aunado a lo anterior el Plan de Desarrollo de Magui Payan (2012, p.27) afirma que en Magui Payán, el 97% de la población es afro descendiente y el 3% restante pertenece a otras etnias, de acuerdo a la población proyectada por el DANE para el 2011 son en total 19.228 habitantes, el 3% sería 594 personas de otras etnias especialmente indígenas, Awá, Eperara Siapidara e Inga asentados especialmente en los límites con los Municipios de Cumbitara y Policarpa.

2.3.3 Caracterización Vereda Brisas de Hamburgo

Desde el año 1911 llegaron unos colonos de algunas veredas aledañas buscando una mejor forma de vida ya que existían unas lagunas entre ellas la más importante la laguna Piscuande, la cual más tarde fue llamada laguna ancha por los primeros colonos quienes fueron: Don Sixto Quiñones, Urgencia Realpe, Narciso Martínez, Juana Bautista entre otros.

En esa época la construcción de las casas era palafítica, no se utilizaban clavos sino bejuco para sujetar las piezas, el techo era de palma, estas primeras casas se encontraban dispersas al margen del río Patía, más tarde los pobladores, lograron fundar una escuela pagada por los mismos, los primeros docentes llegaron a través de la curia, años más tarde la escuela paso a manos del municipio de Magui Payán, esta fue reubicada al lugar actual debido a su cercanía con río Patia, años después el municipio se encargó de construir la escuela brindando materiales como cemento, madera y zinc, lo que permitió que los miembros de la localidad se unificaran y alrededor de una escuela formen una vereda poblada en el año de 1983.

Desde ese entonces se conformó la junta de acción comunal llamada Brisas de Hamburgo, nombre que después adoptaría la vereda con el propósito de manejar las directrices de comportamientos y forma de acercarse al gobierno para recibir ayudas.

La vereda Brisas de Hamburgo, está ubicada al sur occidente del municipio de Magui Payán y es perteneciente a este municipio, la comunidad cuenta aproximadamente con 350 habitantes y sus límites geográficos son:

- Al norte con la Vereda Campo Alegre
- Al Oriente con la laguna ancha y la cabecera municipal de Magui payan
- Al occidente con las veredas Guilpi Piragua y Pampeta
- Al sur con la Vereda Piscuande perteneciente al municipio de Roberto Payan

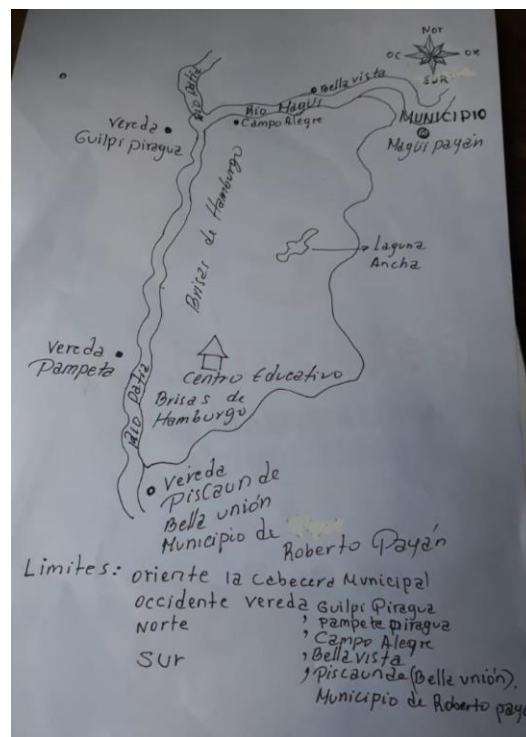


Figura 2: Mapa de la Vereda Brisas de Hamburgo

Fuente: Esta investigación.

La vereda Brisas de Hamburgo cuenta con un centro educativo de 84 estudiantes y 5 docentes, los grados de enseñanza van desde preescolar hasta noveno de bachillerato y sus principales actividades económicas se resumen en el comercio de la pesca, la agricultura, la caza, el plátano, la caña y el pescado, todos sus habitantes son afrodescendientes

Capítulo 3. Diseño metodológico

3.1 Enfoque de investigación

Se acogió el enfoque cualitativo por cuanto trata de recoger los datos y la información mediante la observación empírica y la praxis social, entendiendo que la investigación cualitativa se fundamenta en una perspectiva interpretativa centrada en el entendimiento del significado de las acciones de seres vivos, sobre todo de los humanos y sus instituciones, es decir busca interpretar lo que va captando activamente. (Sampieri, 2014, p.42)

En ese sentido el enfoque cualitativo está estrechamente relacionado con la investigación en sí, ya que, al tener, no objetos sino sujetos de estudio como lo son los estudiantes se centra en el entendimiento de las acciones de estos, en el sentido de generar por su parte una revalorización al conocimiento patrimonial de la gastronomía de su territorio.

3.2 Método de investigación

Se utilizó el método de investigación acción ya que en la actualidad social del conocimiento es considerado como una metodología que forja una elevada capacidad para dar respuestas a los diferentes problemas que se presentan en la cotidianidad, en tanto que la misma tiene su accionar en el contexto de la comunidad y no solo involucra al investigador, sino también a todos los integrantes del mismo, los cuales a partir de la detección de la situación problemática, aportarán sus ideas y posibles soluciones desde la elaboración de proyectos o planes de acción. (Sequera, 2014, p.224)

En adición a lo anterior Martínez (2007, p.228) en Sequera (2014) afirma que:

El trasfondo existencial y vivencial, el mundo de vida y, a su vez, la fuente que origina y rige el modo general de conocer, propio de un determinado período histórico cultural y ubicado también dentro de una geografía específica y, en su esencia, consiste en el modo propio y peculiar que tiene un grupo humano, de asignar significados a las cosas y a los eventos, es decir, en su capacidad y forma de simbolizar la realidad. (p.224)

Ahora bien, el paradigma de investigación acción permitió el desarrollo de esta investigación por su maleabilidad en el sentido de asignar significados a los sujetos de estudio y conocer percepciones acerca del eje central de esta investigación, así mismo, el paradigma de investigación acción fue fundamental al momento de encontrar el problema de investigación y sus herramientas de recolección de información fueron precisas para llevar el resultado a buen término.

3.3 Tipo de investigación

El tipo de investigación es descriptiva, la cual consiste en la especificación de las propiedades importantes del objeto de investigación, conceptos, variables para hacer una descripción del fenómeno.

Aunado a lo anterior para (Sampieri, 2014, p.98) la investigación descriptiva busca especificar las propiedades, las características y los perfiles de personas, grupos, comunidades, procesos, objetos o cualquier otro fenómeno que se someta a un análisis.

Y, además es útil para mostrar con precisión los ángulos o dimensiones de un fenómeno, suceso, comunidad, contexto o situación. (p.98)

3.4 Técnicas e instrumentos de recolección de información

Tabla 1

Técnicas e instrumentos de recolección de información

Objetivo	Técnica/Procedimientos	Instrumento/Herramientas
Identificar el patrimonio gastronómico presente en el municipio de Magui Payan, Nariño	Revisión Bibliográfica Revisión documental Trabajo de campo	Fichas bibliográficas Fichas temáticas
Establecer un registro del patrimonio gastronómico en el Centro Educativo el Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.	Trabajo de campo Análisis de fuentes primarias Revisión documental Observación sistemática	Diario de campo Relatos Entrevistas Fichas bibliográficas
Generar una muestra gastronómica con la comunidad aledaña al Centro Educativo el Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.	Trabajo de campo	Diario de campo

Fuente: Elaboración propia

Capítulo 4. Desarrollo, análisis y discusión de resultados

4.1 El patrimonio gastronómico presente en el municipio de Magui Payan, Nariño

Desde hace muchos años los abuelos tomaron este lugar por su ubicación geográfica, lo que representaba una riqueza debido a sus fuentes hídricas, fauna y la flora presente en el lugar, en aquella época la pesca, la caza y la agricultura eran las actividades más evidentes en este pueblo, realizaban mingas, e intercambiaban productos por trabajos, en donde el principal elemento era el fogón, que para los antepasados era lo más prioritario, hasta en las balsas, embarcaciones que los conducía a Satinga o Barbacoas las mujeres preparaban las comidas, realizaban el fogón encima de láminas u hoyas para que las embarcaciones no se quemaran.



Figura 3: Vereda Brisas de Hamburgo.

Fuente: Esta investigación

Relatos orales de muchos abuelos manifiestan que los jóvenes de hoy, no “duran” como las personas de antes, puesto que antes no existían hospitales cercanos y la salud de estos era mejor, la contextura física era más fina, estos llegaban hasta los 80 y 90 años y el ánimo por trabajar era

el mejor, la vista y la dentadura era optima, lo anterior llevo a estos a concluir que el mayor causante de esta situación era la alimentación, es decir, en épocas pasadas, hubo una alimentación muy sana y natural de productos sembrados, criados y conservados por ellos.

Mencionaban antes: “con un sancocho de gallina y una taza de chocolate, naidi o chapil solo queda meterse al toldo” o también “con un sudado o encocao de pescado, hija pa la cama” todo esto daba como resultado buena salud.

Cuentan muchos abuelos de que la alimentación de antes les permitía estar sanos y saludables y que la intención de ellos es dejarles esto como herencia a los jóvenes de hoy, para que esto quede sembrado en la memoria histórica de la comunidad y las futuras generaciones.



Figura 4: Dialogo con la comunidad

Fuente: Esta investigación

La comunidad brisas de Hamburgo a nivel del municipio de Magui Payan es una de las más pobladas desde muchos años y la razón de aquello según dialogado con muchos personajes de la comunidad es por la alimentación que proporcionan a diario las lagunas, quebradas, rio y las distintas zonas selváticas del territorio de brisas de Hamburgo.

El legado que ha sido transversal en la cultura de esta región, ha sido transmitido de generación en generación y lastimosamente hoy se está perdiendo por la falta de identidad, por acogerse lo que viene de afuera, para muchos es mejor porque la preparación no demora y los condimentos vienen empaquetados, pero sin lugar a duda se seguirá prefiriendo lo propio.

Hoy el mayor de los intereses es emprender estrategias que permitan rescatar esos insumos con las abuelas y sabedores para fortalecer la gastronomía de forma ancestral en la comunidad Briseña, mantener ese orgullo que los abuelos han dejado sin tener nivel alto de estudio, que el fogón se refleje en los hogares, en las distintas manifestaciones culturales y religiosas como es la semana mayor y de alguna manera que la forma de llegar a esos productos sea la más civilizada, de poder mantenerlos, conservarlos y protegerlos.

4.2 Registro del patrimonio gastronómico en el Centro Educativo el Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.

Unos de los objetivos de la presente propuesta es ofrecer todos los mecanismos necesarios para que la gastronomía ancestral vuelva a ser tradicional en la comunidad, que se retomen los saberes de las abuelas que son las que les dan el buen “sazón” y sabor natural a las comidas tales como:

- Tapao
- Pusandao
- Arroz Con Coco
- Mazamorra
- Agua Panela,
- Jugos de Borojo, Chontaduro, Guayaba,
- Chocolate,
- Dulces como la Conserva, Rallado, Cocada y

muchas cosas más que les han proporcionado largas vidas y buena salud a los abuelos, por eso es importante hacer que esto no se pierda, que los jóvenes recopilen a través de ellos informaciones del pasado, lo mantengan en el presente y lo proyecten hacia el futuro, porque la idea principal es que se mantenga de generación en generación.

4.3 Muestra gastronómica con la comunidad aledaña al Centro Educativo el Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.

En cumplimiento del tercer objetivo específico se realizó una muestra gastronómica en compañía de los estudiantes del Centro Educativo Brisas de Hamburgo, Municipio de Magui Payan, junto con la comunidad de Brisas de Hamburgo, como resultado de ello, se obtuvo los siguientes registros fotográficos.



Figura 5: Estudiantes en muestra gastronómica

Fuente: Esta investigación



Figura 6: Estudiantes en muestra gastronómica

Fuente: Esta investigación



Figura 7: Estudiantes en muestra gastronómica

Fuente: Esta investigación



Figura 8: Platos típicos de la región

Fuente: Esta investigación



Figura 9: Docentes y estudiantes en muestra gastronómica

Fuente: Esta investigación



Figura 10: Comunidad educativa en muestra gastronómica

Fuente: Esta investigación

Lo anterior demuestra que la propuesta: “Gastronomía del pacifico como estrategia pedagógica de enseñanza-aprendizaje en el grado tercero, área de Ciencias Sociales, Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño” resignifico el sentido del patrimonio en los estudiantes, docentes y padres de familia, así como también en la comunidad de Briseña, haciendo que precisamente sean estos en comunidad quienes revivan la esencia del patrimonio, el cual solo se rescata si las practicas se mantienen vivas.

4.4 Propuesta pedagógica para fortalecer el proceso de enseñanza-aprendizaje en el grado tercero, área de Ciencias Sociales, Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño.

4.4.1 Propuesta Pedagógica, momento uno

Tabla 2

Los recursos naturales al fomento de la gastronomía ancestral de la Vereda Brisas de Hamburgo.

Logro	Comprende el legado de los grupos humanos en la gastronomía, la música y el paisaje de la región, municipio, resguardo o lugar donde vive.
Evidencias de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none">• Identifica en su entorno algunos objetos, herramientas, aparatos, construcciones y documentos que brindan información acerca del pasado de su región.• Describe algunas costumbres y tradiciones que le permiten reconocerse como miembro de un grupo poblacional y de una nación a través de la historia oral con sus abuelos

	<ul style="list-style-type: none">• Compara las fiestas que se celebran en diferentes municipios de su departamento, en aspectos como: origen, propósito, duración y participantes.• Describe la diversidad en la gastronomía de diferentes regiones o provincias que conforman su departamento.
Saberes a desarrollar	<p>Saber:</p> <p>Los estudiantes conocen el patrimonio gastronómico de su comunidad, estableciendo relaciones de identidad con el territorio donde habitan</p> <p>Saber Hacer:</p> <p>Los estudiantes realizan aproximaciones conceptuales sobre el patrimonio cultural y gastronómico y construyen argumentos propios analizando las características de la gastronomía de la vereda Brisas de Hamburgo.</p> <p>Saber ser:</p> <p>Los estudiantes respetan el entorno como una construcción viva y de la cual generan procesos identitarios.</p>

Recursos	<ul style="list-style-type: none">• Cartulinas• Cuentos• Guías• Hojas block• Marcadores• Tijeras• Lápiz• Temperas• Colores
Pregunta Problematizadora	¿Cómo a través de los recursos naturales se fomenta la gastronomía ancestral de la Vereda Brisas de Hamburgo en los procesos de enseñanza/aprendizaje del área de ciencias sociales del grado tercero del Centro Educativo Brisas de Hamburgo?
Acople con la propuesta investigativa	Las actividades desarrolladas estuvieron encaminadas a establecer también algunas estrategias dentro del proceso de enseñanza implementadas hacia los estudiantes del grado tercero, se evidencio que la propuesta se acoplo a los contenidos curriculares

cuando los aprendizajes sobre los recursos naturales presentes en el medio fueron asimilados mediante la salida de campo y el conversatorio con los estudiantes, a su vez, los estudiantes tuvieron atentos y activos en el desarrollo de las clases, ya que se les brindó la oportunidad de observar, describir, expresar y experimentar acerca de los productos gastronómicos que existen en su entorno.

Además, se desarrollaron cada una de las actividades propuestas en cada uno de los distintos saberes para alcanzar y fortalecer la parte cognoscitiva y sus roles con el medio mediante el análisis e interpretación de lo observado.

Se evidencio que las actividades como: juegos, rondas, cantos, entrevista a sabedores, coplas, carteleras, explicaciones, etc, sirvieron como estrategia para el desarrollo de cada una de las actividades, ya que son herramientas para que los estudiantes aprendan con facilidad los temas propuestos.

Se logró alcanzar por medio de la salida de campo que los niños logaran los objetivos propuestos sobre conocer acerca de los recursos naturales, de los productos gastronómicos de la región, y a su vez clasificarlos.

	<p>Es necesario que los futuros etnoeducadores se apropien de las problemáticas que a diario ocurren en los territorios ancestrales. Para ayudar a contribuir o mejor fortalecerlos con alternativas que permitan gozar, recorrer, proteger y conservarlos ya que son una herencia que va de generación en generación y el objetivo es que los recursos que en ellos se encuentran se logren conservar.</p>
<p>Resultados pedagógicos alcanzados</p>	<p>Para el desarrollo de este logro, se recorrieron los alrededores de la comunidad Brisas de Hamburgo, con lo cual, los estudiantes evidenciaron y clasificaron en grupos cada uno de los recursos naturales, siendo el recurso natural renovable el que más llamó la atención fue debido a su abundancia en el territorio.</p> <p>La comunidad brisas de Hamburgo, está rodeada de lagos, quebradas, lagunas, etc. Lo que permitió a los estudiantes interactuar entre ellos y preguntar lo que desconocen y lo que les causa admiración, esto es importante ya que contribuye a la adquisición de conocimiento en relación a la propuesta.</p> <p>Aunado a lo fue necesario recurrir a los sabedores, ya que ellos tienen la facilidad de relacionarse con el medio, debido a que hace décadas han sabido mantener sus</p>

costumbres y tradiciones que garantizan una vida estable en el lugar donde viven, y sus prácticas tradicionales se reflejan en la agricultura, la cual permite establecer y le da valor a la gastronomía de la región.

De este modo se puede decir y afirmar que los ancestros o abuelos son los pioneros en cuanto al conocimiento que durante mucho tiempo se ha mantenido, porque la naturalidad de los productos y las herramientas empleadas ha producido estrategias de impacto que de mantenerse como herencia servirán a todas las generaciones presentes y futuras de la comunidad.

Para finalizar el conversatorio entre sabedores, estudiantes del grado tercero y practicantes como estrategia y herramienta de trabajo y para dinamizar la charla: se construyeron unas coplas que ayudaron a entender al relación e interacción con el medio.

Coplas por:

1. Reina de Jesús Quiñones, presidente de la Junta de Acción Comunal

Vereda Brisas de Hamburgo

A ustedes como estudiantes,
Los invito a reflexionar,
Para que aprovechen el estudio,
Y se puedan capacitar.

2. Por Julio Wilson Cabezas

Los saberes de los abuelos,
Hoy debemos conservar,
Porque son los que permitirán,
Poder vivir en santa paz.
Desde los peces hasta los árboles,
El agua debemos cuidar,
Porque esto genera vida,
Y promueve estabilidad.

3. Por los estudiantes del grado tercero

El arroz de nuestra tierra,

Es rico de verdad,

Si le agregamos el coco y la panela,

Los dedos nos hacen chupar.

4. Por los practicantes: Eder Santi Cabezas Quiñones

Desde el río hasta la montaña,

El aire debemos conservar,

Para que gocemos de buen ambiente,

Y garanticemos salud vital.

5. María Elena cabezas Villareal

Las costumbres de los pueblos,

Hoy se deben mantener,

	<p>Para que todos los recursos, Los podamos proteger.</p> <p>6. María Santos Perlaza Hinestroza.</p> <p>A todos los niños, Les pido con devoción, Que escuchen a sus abuelos, Y los tengan en su corazón.</p>
--	--

Fuente: Elaboración propia

4.4.2 Propuesta Pedagógica, momento dos

Tabla 3

Actividades sociales, económicas y culturales de la vereda Brisas de Hamburgo al fomento de la gastronomía.

Logro	Comprende la importancia del tiempo en la organización de las actividades sociales, económicas y culturales en su comunidad.
Evidencias de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none">• Describe el tiempo dedicado en su familia a actividades como trabajar, estudiar, viajar, jugar, practicar deporte y leer.• Organiza las actividades personales y familiares con base en el uso del calendario.• Compara las actividades escolares, familiares y de uso del tiempo libre, llevadas a cabo el año pasado con las que realiza actualmente y expresa aquellas que quiere hacer el año próximo.• Elabora esquemas con la distribución del tiempo dedicado en procesos de producción y/o extracción de un producto típico en su región.

Saberes a desarrollar	<p>Saber:</p> <p>Los estudiantes conocen el desarrollo histórico de su comunidad de la vereda Brisas de Hamburgo en relación a los saberes gastronómicos de las mayores sabedoras.</p> <p>Saber Hacer:</p> <p>Los estudiantes realizan evaluaciones, talleres, salidas de campo, exposiciones, debates, sobre lo concerniente al desarrollo de su comunidad en relación al patrimonio gastronómico.</p> <p>Saber ser:</p> <p>Los estudiantes respetan el entorno físico y social como base para la preservación de la cultura y de los saberes tradicionales.</p>
Recursos	<ul style="list-style-type: none">• Cartulinas• Cuentos• Guías

	<ul style="list-style-type: none"> • Hojas block • Marcadores • Tijeras • Lápiz • Temperas • Colores
<p>Pregunta Problematizadora</p>	<p>¿Cómo a través de los objetos, herramientas y aparatos se fomenta la organización de las actividades sociales, económicas y culturales de la vereda Brisas de Hamburgo en relación a los procesos de enseñanza/aprendizaje en el área de ciencias sociales del grado tercero del centro Educativo Brisas de Hamburgo del municipio de Magui Payan?</p>
<p>Acople con la propuesta investigativa</p>	<p>Para el desarrollo del segundo logro, fue necesario realizar un recorrido por los hogares de la comunidad Brisas de Hamburgo, esto con el fin de determinar los objetos, herramientas y aparatos que dan lugar al desarrollo de las evidencias de</p>

aprendizaje de los distintos temas que se tuvieron en cuenta para desarrollar con los estudiantes del grado tercero.

Se realizó un conversatorio con sabedores de la comunidad, donde cada uno explicaba el funcionamiento de los objetos exhibidos tales como: canaleta, potrillo, martillo, azuela, toca discos, vhs para reproducir videos, recatón, guitarra, bombo, catanga, galandra, machete, hacha, televisor, galpón, etc y a su vez explicando su utilidad, valor ancestral, costo, funcionamiento, duración e importancia que los ancestros o abuelos les daban y la razón del porque muchos todavía los mantienen y los usan, lo cual causó admiración en los niños, comenzando así el debate de parte y parte, logrando comparar los de la antigüedad con los de hoy.

En la actividad de salida de campo, a los estudiantes se los dirigió hacia el río y en ese caminar observaron plantaciones de caña de azúcar, plátano, norte o pepe pan, chocolate, palmas de coco, cantidades grandes de productos que abundan en la región sin necesidad de estar aplicándoles químicos para su crecimiento y producción.

	<p>Cuando se llegó al río, don Egidio Rodríguez y Aristides Caicedo explicaron la importancia y la utilidad de los medios de transporte que desde la antigüedad son considerados los más importantes de la comunidad, posteriormente, hubo una demostración por los sabedores y practicantes acerca del uso de las embarcaciones, y se pidió a los estudiantes que se montaran a los potrillos, utilizaran el canaleta y bogaran.</p> <p>Cabe rescatar que los estudiantes en su mayoría pudieron dominar los medios de transporte, los conocían y sabían para que las personas de la región los utilizaban., muchos decían de que era para ir cortar plátanos en los colinos (plantaciones de plátanos), traer caña de azúcar, para deleitar en las casas y para realizar guarapo, panela, cocada y miel.</p>
Resultados pedagógicos alcanzados	<p>Las actividades realizadas durante el desarrollo del segundo logro se enfatizaron en desarrollar el interés hacia el estudio del patrimonio gastronómico por parte de los estudiantes, esto hizo que interactuaran entre ellos mismos, además es de recalcar el papel de los mayores sabedores en esta propuesta y agradecer su disposición a</p>

colaborar con los estudiantes, contar sus experiencias y aprender conjuntamente con la comunidad.

Como practicantes, futuros etnoeducadores y oriundos de esta región, es importante y fundamental contar con los mayores sabedores de los territorios, pues son ellos quienes tienen el profundo interés de mostrar todo el potencial de saberes heredados de sus abuelos y otros ancianos que hoy por hoy hacen historia. Lo anterior resulta eficaz en nuestra propuesta investigativa porque facilita la creación de métodos y estrategias para atraer a los estudiantes con herramientas que aporten al enriquecimiento cognoscitivo, evolución y desarrollo, con esto ellos tendrán la facilidad de manejar sus roles con los demás y darles valor a los recursos del medio y la naturaleza.

Aunado a lo anterior por medio de la visita a los sabedores se logró que los estudiantes recopilaran información acerca de los alimentos como lo son: el plátano, la caña de azúcar, arroz, yuca, pepépán, coco, entre otros, así los estudiantes pudieron adquirir aparte de lo que ya conocen hasta este punto, que se puede hacer

con ellos productos tales como: dulces, jugos y acompañantes de distintos platos de la gastronomía ancestral y tradicional de la comunidad Brisas de Hamburgo.

Lo anterior se refleja en la siguiente copla:

La visita a sabedores,
Obligo a reflexionar,
Darles valor a los recursos,
Que abundan en la comunidad.
A la propuesta investigativa,
Hoy se le puede acoplar,
Saberes y herramientas de los abuelos,
Que vienen desde la antigüedad.

Los estudiantes con la salida de campo, lograron conocer y descubrir novedades que aún no tenían presente o no distinguían, como la particularidad del movimiento de los árboles, el sonido de los animales, y los canales de las quebradas que conducen a las lagunas (la Ancha, la Patia, Landechera, Tangareal y otras, comprendieron la

	<p>importancia de los productos y las fuentes hídricas con las que cuenta el territorio Briseño.</p> <p>Todo lo anterior hace de que los estudiantes aprendan, conozcan y le puedan dar utilidad a los productos y recursos de la región, además les sirve en la rutina diaria, les ayudara en la compartir de saberes con individuos de otras regiones, con otras costumbres, en ferias gastronomías culturales que se celebran en las distintas fiestas anuales de los pueblos, en el municipio, a nivel departamental y nacional.</p>
--	--

Fuente: Elaboración propia

4.4.3 Propuesta Pedagógica, momento tres

Tabla 4

La familia, las actividades personales, escolares al rescate de la gastronomía.

Logro	Analiza las contribuciones de los grupos humanos que habitan en su departamento, municipio o lugar donde vive, a partir de sus características culturales: lengua, organización social, tipo de vivienda, cosmovisión y uso del suelo.
Evidencias de aprendizaje	<ul style="list-style-type: none">• Caracteriza aquellos grupos humanos que habitan en su región (afrodescendientes, raizales, blancos, indígenas, gitanos y/o mestizos).• Describe las expresiones culturales de cada uno de los grupos humanos identificados en su departamento, municipio, resguardo o lugar donde vive.• Reconoce la diversidad cultural como una característica del pueblo colombiano y explica los aportes de los diferentes grupos humanos.

	<ul style="list-style-type: none">• Elabora conclusiones sobre la situación social y económica de los indígenas en su región haciendo uso de diferentes fuentes de información.
Saberes a desarrollar	<p>Saber:</p> <p>Los estudiantes conocen la incidencia de las acciones de los hombres sobre el territorio el cual habitan y las relacionan con el uso de la gastronomía tradicional.</p> <p>Saber Hacer:</p> <p>Los estudiantes realizan descripciones del territorio que habitan y la comunidad que ocupa dicho territorio en relación a los beneficios que este les ofrece.</p> <p>Saber ser:</p> <p>Los estudiantes respetan las expresiones culturales del territorio, valorando el patrimonio oral, musical y gastronómico.</p>
Recursos	<ul style="list-style-type: none">• Cartulinas• Cuentos

	<ul style="list-style-type: none">• Guías• Hojas block• Marcadores• Tijeras• Lápiz• Temperas• Colores
Pregunta Problematizadora	¿Cómo contribuye la familia, las actividades personales, escolares y el uso del tiempo libre al fomento de la gastronomía ancestral de la vereda Brisas de Hamburgo?
Acople con la propuesta investigativa	Se reconoce que, en conformidad con las estrategias planteadas, se dedujo que hay muchas maneras de impactar en los estudiantes, esto se hace con herramientas y mecanismos propios de la región.

Las salidas de campo por la comunidad y el conversatorio con sabedores acerca de las distintas manifestaciones culturales lograron resignificar en los estudiantes el emprender alternativas para salvaguardar el patrimonio gastronómico.

Además, como resultado del acople con la propuesta a los estudiantes se les facilito aprender por medio de coplas, cantos, juegos, rondas y conversatorios, ya que se les brinda la oportunidad de preguntar, participar y se les otorga la libertad de crear sus ideas de manera abierta.

Ejemplo de ellos se recopilo algunas de ellas:

1. El juego es una dinámica,
Fácil de agarrar,
Si no te pones las pilas,
Solo te quedaras.
Estando en la escuela,
Cosas buenas haz de alcanzar,

Si las tomas y las aplicas,
Contribuirás en tu comunidad.

2. Para nadie es un secreto,
De las fiestas en comunidad,
Si las vives y las gozas,
Seguro te amañaras.
La idea de este proyecto,
Es rescatar lo ancestral,
Entrevistando a los abuelos
Aprenderás mucho más.

Tomando como referente la propuesta investigativa, estas actividades y mecanismos planteados anteriormente se acoplan por que dan pie a una iniciativa de transformar cualquier comunidad que lo necesite basada inicialmente en lo patrimonial. Además,

	<p>hace que los estudiantes involucren y asuman las responsabilidades que se deben tener a la hora de enfrentarse al medio donde se convive.</p>
Resultados pedagógicos alcanzados	<p>Las diferentes estrategias de enseñanza/aprendizaje permitieron que los estudiantes del grado tercero del Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, como las coplas, cantos, dramatizados, juegos, entiendan y comprendan con mayor facilidad, las temáticas que deben cumplir todos los días en el aula de clase y directamente en su proceso de formación académica en relación al área de ciencias sociales y al rescate del patrimonio gastronómico de su región.</p>

Fuente: Elaboración propia

Conclusiones y recomendaciones

Gastronomía del pacífico como estrategia pedagógica de enseñanza-aprendizaje en el grado tercero, área de Ciencias Sociales, Centro Educativo Brisas de Hamburgo, municipio de Magui Payan, Nariño, permitió que los estudiantes generarán una resignificación en cuanto al patrimonio gastronómico de su comunidad. Todos los estudiantes obtuvieron aprendizajes significativos en relación a lo planteado, e igualmente su proceso formativo en el área de ciencias sociales se cumplió a cabalidad, dando buenas señales en cuanto al resultado de la propuesta.

En ese sentido es importante mencionar que, bajo ciertas modificaciones de contenidos, la propuesta pedagógica planteada podría emplearse también en otras áreas que logren de igual manera resignificar la educación propia.

Todo esto enmarcado en los lineamientos del Proyecto Etnoeducativo Afronariñense y los Derechos Básicos de Aprendizaje que estipula el Ministerio de Educación y que, si bien la etnoeducación está respaldada por un marco normativo, los etnoeducadores han desarrollado otros enfoques y no han permitido que los valores culturales de los territorios se conserven.

Por lo anterior es necesario que estas prácticas alternativas que se generan en pro de resignificar los saberes tradicionales en el proceso formativo de los estudiantes se repliquen en otros espacios y que otras instituciones las adecuen a sus currículos y comiencen a establecer relaciones directas entre la enseñanza de los conocimientos occidentales y el compartir de los saberes tradicionales.

El diálogo con la comunidad es esencial en estos procesos investigativos, la investigación con un enfoque participativo de la comunidad bastante grande, pues son los habitantes

quienes también pueden ayudar a conformar un conocimiento grande en cuestión de los saberes propios, por ende es importante articular a las comunidades aledañas a los centros educativos para obtener mejores resultados académicos y por qué es base esencial de una buena educación la participación de toda la comunidad educativa.

Referencias

Referencias bibliográficas

- Alcaldía de Magui Payan. (2016). *Plan de Desarrollo de Magui Payan*. Obtenido de <http://cdim.esap.edu.co/BancoMedios/Documentos%20Office/payannari%C3%B1opd2012-2015.pdf>
- Departamento para la Prosperidad Social. (2016). *Cocina y Paz, recetas de cocina con productos de desarrollo alternativo para la paz*. Obtenido de https://www.unodc.org/documents/colombia/2016/Agosto/Libro_Cocina_y_Paz_2.pdf
- Llano, F. A. (2016). *Gastronomía, turismo y potencialidades territoriales: el plato minero y la salazón, bases para el turismo alimentario en Nemocón*. Obtenido de <http://www.scielo.org.co/pdf/rcdg/v26n2/0121-215X-rcdg-26-02-00295.pdf>
- Ministerio de Comercio, Industria y Turismo de Colombia . (2009). *Evaluación de la Gastronomía Colombiana como factor potencial de turismo*. Bogota.
- Ministerio de Cultura de Colombia . (2015). *Pacífico Territorio Revelado* . Obtenido de Memorias de encuentro y comunicación cultural del pacífico colombiano : https://www.mincultura.gov.co/areas/comunicaciones/comunicacionyterritorio/novedades/Documentos/Territorio_reveladoPDF_INT_2017.pdf
- Ministerio de Cultura de Colombia . (2016). *Biodiversidad, cocina e identidad en el pacífico colombiano*. Bogota.
- Ministerio de Educación Nacional. (1994). *Ley General de Educación*. Obtenido de https://www.mineducacion.gov.co/1621/articles-85384_archivo_pdf.pdf
- Ministerio de Educación Nacional. (1995). *Decreto 804*. Obtenido de https://www.mineducacion.gov.co/1621/articles-85384_archivo_pdf.pdf
- Sampieri, R. H. (2014). *Metodología de la investigación*. Ciudad de Mexico: Mc Graw Hill.
- Sanchez Botero, E. (2016). ¿Tiene la comida local, propia, posibilidades de existir? *Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio gastronómico*, 40-57.
- Sequera, M. (2014). Investigación acción: un método de investigación educativa para la sociedad actual. *Revista Arjé*, 223-229.
- Universidad de los Andes. (2016). *Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio y la gastronomía*. Bogota.
- Vargas, L. A. (2016). La alimentación en las Américas: un patrimonio más complejo del que se suele pensar. *Cocinas y alimentos: Reflexiones en torno al patrimonio gastronómico*, 14-37.

ANEXOS

Anexo A

Formato de entrevista utilizada para recolectar información primaria

Entrevista

Nombre _____ **Edad** _____ **Fecha** _____

1. ¿Qué piensa usted de la gastronomía de antes y como es hoy?
2. ¿La forma de alimentarse anteriormente era buena o mala? ¿Por qué?
3. ¿Qué beneficios nutricionales aporta la gastronomía ancestral?
4. ¿Qué productos alimenticios son mejores los de la comunidad o los de afuera?
5. ¿Qué piensa de la preparación de la comida de hoy?
6. ¿Cree usted que las personas no duran tanto por el tipo de alimentación de hoy?
7. ¿Qué se puede hacer para recuperar los productos ancestrales de la comunidad?
8. ¿Qué mensaje les da usted para mantener esta tradición?