



Uniando Saberes y Sabores en la Escuela

Erika Paola Vargas Céspedes

Jenny Elizabeth Arias Díaz

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Sede Principal

Sede / Centro Tutorial Bogotá D.C. - Sede Principal

Programa Especialización en Comunicación Educativa

Noviembre de 2020

Uniando Saberes Y Sabores En La Escuela

Erika Paola Vargas Céspedes
Jenny Elizabeth Arias Díaz

Monografía Presentado como requisito para optar al título de Especialista en Comunicación
Educativa

Asesor(a)
Carmen Lucia Bohórquez
Magister en Educación

Corporación Universitaria Minuto de Dios
Rectoría Sede Principal
Sede / Centro Tutorial Bogotá D.C. - Sede Principal
Programa Especialización en Comunicación Educativa
Noviembre de 2020

Dedicatoria

Este trabajo está dedicado inicialmente a Dios, quien día a día nos dio su bendición para continuar con nuestros estudios profesionales en especialización, por otro lado dedicarles a nuestras familias el apoyo incondicional y la paciencia diaria, ya que en nuestras vidas laborales necesitamos de un excelente equipo en casa para poder realizar cada una de nuestras actividades .

Agradecimientos

Queremos agradecer a Dios, a nuestras familias; con mucho cariño y admiración a la docente Lucia Bohórquez por su acompañamiento, recomendaciones y apoyo en la elaboración de esta , igualmente a cada uno de los docentes por incentivar nuestro espíritu investigador y aportar grandes aprendizajes en nuestras vidas académicas.

De manera especial queremos agradecer a nuestro frio, pero bello IED SAN CAYETANO porque nos ha permitido no solo brindarnos experiencia a nivel profesional sino personal, ya que éste lugar se ha convertido en nuestro segundo hogar y ha cultivado en nosotras unas mejores personas y profesionales, además de ser el personaje principal de esta historia que hoy se materializa como proyecto de Especialización.

A todos ustedes Mil gracias...

Contenido

Resumen- Palabras Clave 6

Abstract Keywords..... 8

CAPÍTULO I 12

1 Descripción de problema 12

 1.1 Pregunta Problema 14

 1.1.1 Objetivos 15

CAPÍTULO II 16

2 Antecedentes (Estado del arte) 16

CAPITULO III 28

Metodologia 28

Referencias..... 30

Anexos 32

Resumen

Este proyecto de Investigación es basado en las brechas comunicativas intergeneracionales del Ied San Cayetano, consideramos que esta temática enriquecería el acercamiento y conocimiento de los estudiantes con las raíces gastronómicas del municipio de Usme cabe recordar que las costumbres y tradiciones conforman un conjunto de oportunidades para estrechar vínculos afectivos al interior del núcleo familiar; por lo tanto es importante tener presente las raíces de los antepasados ya que nos permite preservar la memoria para proteger nuestra identidad la cual nos permite recordar de dónde venimos, quiénes somos y cómo ha ido evolucionando nuestro lugar de origen. Este rescate de memoria hace parte de la herencia cultural; por lo tanto preservar la cultura significa preservar la identidad, por tal razón se hace necesario que los jóvenes conozcan sus tradiciones ancestrales para que puedan volver a utilizar toda la variedad de frutas, hortalizas y tubérculos que eran sembrados y cosechados naturalmente.

Para esto se propone una serie de estrategias pedagógicas y comunicativas donde a través de la escuela se llevará a cabo actividades para que los estudiantes adquieran conocimientos a través de los abuelos, Abuelos que se resisten a realizar cambios en la comida tradicional ya que muchas veces no es agradable para ellos cambiar su forma de alimentarse y adaptarse a alimentos que tal vez nunca pasaron por la mesa de sus antepasados, la problemática aquí no solo es la resistencia al cambio sino el dejar los conocimientos adquiridos en las nuevas generaciones y que se siga manteniendo en la actualidad con respecto a la gastronomía tradicional de su sector e incorporando los saberes de los ancianos.

Para tal efecto, las investigadoras realizaron la observación directa a los estudiantes, indagaron sobre sus tradiciones gastronómicas, las mismas que desconocían por lo ya descrito y fue así

como se decidió iniciar este proceso investigativo en aras de aportar a la no extinción de las tradiciones gastronómicas de la comunidad; ya que es relevante que los estudiantes continúen con ese legado tradicional, conozcan su cultura, la sana alimentación que tuvieron sus abuelos, el acercamiento a la naturaleza, la selección de semillas y alimentos.

Por todo lo anterior resulta pertinente promover procesos educativos para que los jóvenes conozcan, valoren y vuelvan a practicar toda esa riqueza gastronómica y al mismo tiempo se identifiquen con los valores culturales de la comunidad a la que pertenecen. En este mismo contexto este grupo investigador también tuvo que indagar en otras investigaciones, estudios, libros y proyectos donde se realizaron análisis documentales de esta misma temática, en aras de proporcionar más elementos culturales y ancestrales al presente estudio y de esta forma ratificar la importancia que tiene no dejar acabar las tradiciones gastronómicas de la comunidad como un acto reivindicativo y de resistencia.

Palabras clave:

Gastronomía, Estudiantes, Cultura, Saberes tradicionales, estrategias pedagógicas, comunicación

Abstract

This research project is based on the intergenerational communication gaps of the Ied San Cayetano, we consider that this theme would enrich the approach and knowledge of the students with the gastronomic roots of the municipality of Usme, it should be remembered that customs and traditions make up a set of opportunities to strengthen ties affective within the family nucleus; therefore it is important to keep in mind the roots of the ancestors since it allows us to preserve the memory to protect our identity which allows us to remember where we come from, who we are and how our place of origin has evolved.

This memory rescue is part of the cultural heritage; therefore preserving culture means preserving identity, for this reason it is necessary for young people to know their ancestral traditions so that they can reuse all the variety of fruits, vegetables and tubers that were planted and harvested naturally.

For this a series of pedagogical and communicative strategies is proposed where, through the school, activities will be carried out so that students acquire knowledge through grandparents, Grandparents who resist making changes in traditional food since many times they do not It is pleasant for them to change the way they eat and adapt to foods that perhaps never passed through the table of their ancestors, the problem here is not only resistance to change but also leaving the knowledge acquired in new generations and continuing to maintain currently with respect to the traditional gastronomy of its sector and incorporating the knowledge of the elderly.

For this purpose, the researchers carried out direct observation of the students, they inquired about their gastronomic traditions, which they were unaware of because of what has already been described and that is how it was decided to start this investigative process in order to contribute to the non-extinction of gastronomic traditions of the community; since it is relevant that students continue with that traditional legacy, get to know their culture, the healthy diet that their grandparents had, the approach to nature, the selection of seeds and foods.

For all the above, it is pertinent to promote educational processes so that young people know, value and re-practice all that gastronomic wealth and at the same time identify with the cultural values of the community to which they belong. In this same context, this research group also had to investigate other investigations, studies, books and projects where documentary analyzes of this same topic were carried out, in order to provide more cultural and ancestral elements to the present study and thus ratify the importance that It must not let the gastronomic traditions of the community end as an act of protest and resistance.

Keywords:

Gastronomy, Students, Culture, Traditional knowledge, pedagogical strategies, communication.

Introducción

Teniendo en cuenta las brechas generacionales que se presentan en el Municipio de Usme a nivel cultural, se busca generar un vínculo entre jóvenes y abuelos a partir del diálogo directo entre estas dos generaciones para recuperar la memoria viva y el saber ancestral a partir de la gastronomía.

Por esta razón este proyecto busca que los estudiantes del colegio IED San Cayetano conozcan su historia y aprendan de los saberes tradicionales y populares gastronómicos que vienen de sus antepasados principalmente de la gente de su comunidad y de sus propias familias. Dando relevancia a la experiencia que tienen en la gastronomía y en los diferentes oficios que desempeñan para su manutención todo esto a través de la incorporación de estos conocimientos a través de la escuela.

Este proyecto ayudará a los jóvenes a generar un acercamiento con los saberes tradicionales y populares gastronómicos en su sector, utilizando algunas estrategias pedagógicas comunicativas, con el fin de acercar las familias, siendo la escuela el canal principal para que las brechas comunicativas se eliminen y se pueda aportar a la identidad de los niños y jóvenes en su comunidad.

Según Álvarez (2002), afirma que el identificar las diferentes formas de vida, ayuda a que se tenga un amplio conocimiento de cómo se realizan trabajos que ayudan a la economía de un país y como se ha ido perdiendo por la inmersión de las nuevas tecnologías que han reemplazado de alguna manera el saber que tienen los antepasados y que pueden ayudar al desarrollo económico del país y así cubrir las necesidades básicas de sus hogares; ya que es en la cocina tradicional en donde se concretan aquellos saberes y prácticas alimentarias y culinarias que permanecen como

parte de nuestra herencia e identidad cultural, ella comprende los saberes culinarios, las costumbres y los rituales, así como las formas de preparación de los alimentos conocidas y transmitidas de generación en generación.

La cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido en lo social e histórico, ya que se trata de un acervo que se ha ido enriqueciendo y modificando generacionalmente y que se ha recreado y transformado localmente. Para tal efecto, se requiere que las nuevas generaciones se proyecten rescatando aquellos saberes y tradiciones gastronómicas que dejaron los abuelos y los ancestros; que pueden aportar al enriquecimiento cultural y de nuevos aprendizajes culinarios.

CAPITULO I

Descripción del problema

Los **saberes populares gastronómicos** son una alternativa para la transformación social de las nuevas generaciones, teniendo en cuenta que los jóvenes no incorporan de manera espontánea los saberes gastronómicos debido a la brecha intergeneracional.

La educación de los niños y jóvenes se debe enfocar en la formación de personas con sentido de pertenencia por su contexto cultural, que posea conocimientos académicos y universales bien fundamentados y que garantice la trascendencia de los principios fundamentales.

Se ve la necesidad de establecer una relación profunda entre la escuela, la familia y la comunidad, para dar mayor participación e integración en el desarrollo de todos los procesos educativos y que van a permitir fortalecer la educación propia desde los aportes familiares y comunitarios, convirtiéndose la familia en agente participativo en la educación de sus hijos y a la escuela brindarle sus conocimientos. Padilla expone que:

Las cocinas constituyen un elemento de sinergia sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes. Así como también las cocinas están al centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Sin duda, dinámicas como la globalización y sus efectos de homogenización están presentes en las dinámicas culinarias, sin embargo lejos de creer que hay que instalarnos en el plano de lo global, afirmamos que las cocinas regionales

tradicionales y sus procesos continuos de enriquecimiento se gestan y se reproducen en el espacio de lo local, es decir en nuestro espacio, aquel que habitamos, conocemos y se va transformando con el impulso de múltiples fuerzas sociales. (Padilla, 2006, p. 2).

Así como también las cocinas están en el centro de procesos de intercambios culturales regionales que van conformando las identidades en el ir y venir de sus pobladores. Los saberes son patrimonio de toda la humanidad, permitiendo por medio del diálogo fortalecer el conocimiento recíproco y fortalecimiento de la diversidad cultural, siendo esta un semillero de creatividad, imaginación e innovación, que permite la integración, participación, reconocimiento y herencia de generaciones en el presente y en el futuro; no solo para el desarrollo económico sino como acercamiento intelectual, espiritual y afectivo.

De igual manera se busca incluir los saberes populares gastronómicos como una alternativa para la transformación social de las nuevas generaciones, buscando la reconstrucción de conocimientos que conlleven a un mejor nivel de vida. Es evidente, entonces, que existe una brecha entre las generaciones para el diálogo que vincule a los jóvenes con los saberes tradicionales gastronómicos de sus ancestros, por todo lo anterior el problema de investigación se expresa en la siguiente pregunta.

1.1 Pregunta Problema

¿Cómo apropiar los saberes gastronómicos tradicionales de los abuelos de la localidad de Usme a través de prácticas pedagógicas y comunicativas que les aporten identidad a los jóvenes del IED San Cayetano?

1.1.1 OBJETIVOS:

GENERAL

Apropiar de los saberes gastronómicos tradicionales de los abuelos de la localidad de Usme a través de prácticas pedagógicas y comunicativas que les aporten identidad a los jóvenes del IED San Cayetano

OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Indagar las prácticas gastronómicas tradicionales que realizan los abuelos de la localidad de Usme.
- Rescatar los saberes gastronómicos tradicionales que permitan el acercamiento intergeneracional.
- Establecer estrategias pedagógicas- comunicativas como intercambio de saberes gastronómicos entre abuelos y jóvenes.
- Generar espacios pedagógicos en la escuela donde existan encuentros intergeneracionales de saberes tradicionales gastronómicos.

CAPÍTULO II

Antecedentes (estado del arte)

Nuestro problema de investigación hace referencia al rescate a los saberes tradicionales culinarios y gastronómicos de los adultos mayores como relevo generacional a los jóvenes; encontramos tres paradigmas desde el ámbito cultural, pedagógico y comunicativo.

Desde lo **cultural y gastronómico** los autores apuntan principalmente al rescate de los saberes tradicionales a través de la gastronomía, es así como iniciamos con Espeitx Bernat Elena (2011) quien hace una unificación entre la cultura y la gastronomía, además aborda la manera en que nuestras pautas gastronómicas y alimentarias marcan parte de nuestra cultura y costumbres, además hace una dualidad entre lo local y lo global en sus constantes debates. Mientras que Navarro Fernando (2010) hace un acercamiento y combinación entre la gastronomía, patrimonio rural, y su participación en el mercado, generando así un turismo en pueblos que viven en la zona No urbana, es por esto que Martínez (2012) rescata la cultura, mostrando que cada una de las personas debe adecuarse según la realidad en la que vive, la cual se refiere a que construimos cultura de manera social e histórica, donde aprendemos de manera colectiva y muchos de esos aprendizajes son transmitidos de generación en generación ya sean aprendidos inconscientemente o heredados y donde hay una relación del ser humano con la naturaleza, por otro lado Álvarez (2002) resalta la alimentación humana como un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales, desde la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial aparece el Ministerio de Cultura (2012) en Colombia donde sobresale la cultura culinaria tradicional, presentado como un campo ideal para comprender cómo los conocimientos y prácticas de la cocina generan en las personas y

colectivos sociales vínculos de cohesión e identidad con su región y su comunidad. Las cocinas tradicionales también fortalecen los procesos colectivos de la memoria y contribuyen al bienestar cultural de las familias y las personas, es importante rescatar a Padilla (2006) quien hace un diálogo donde las cocinas regionales constituyen una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se ha denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades. Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones, que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración.

Desde lo Pedagógico Chávez (2003) manifiesta la importancia de trabajar en los estudiantes actividades extracurriculares y donde los docentes deben buscar todos los elementos que intervienen en el proceso educativo y ubicarlos en el contexto para darles el correcto uso; de la misma manera García (2006) Resalta en su taller que los maestros asumen el compromiso de fortalecer su actividad profesional para renovar sus prácticas pedagógicas con un mejor dominio de los contenidos curriculares y una mayor sensibilidad ante los estudiantes, sus problemas y la realidad en que se desenvuelven. Con ello, los maestros contribuyen a elevar la calidad de los servicios que ofrece la escuela a los jóvenes y niños en el acceso, la permanencia y el logro de sus aprendizajes, autores como Freire (1979), Piaget(1984) y Vygotsky(1979) nos aportan la importancia del reconocimiento del otro como un ser pensante, con conocimientos previos donde cada persona tiene sus propias vivencias y conocimientos que pueden aportar a sí mismo y al entorno donde se desenvuelven, rescatando los saberes tradicionales que los abuelos pueden aprender de los niños y jóvenes y viceversa y así poder entablar una comunicación real de los diferentes conocimientos que se han adquirido a lo largo de sus vidas

Desde lo comunicativo encontramos a Barbero (1987), Mora y Muñoz (2016) nos aportan, el

cómo se da la mediación, donde se dan procesos de interacción con los medios de comunicación y que se dan en diferentes lugares como la escuela, la familia y la cultura, los cuales tienen varias características, que son importantes para la interacción con el medio en el que se desarrollan los seres humanos y las diversas formas que adquirimos conocimientos en diferentes ámbitos, rescatando la parte intergeneracional donde los conocimientos son transmitidos desde los abuelos, los ancestros y el mundo que nos rodea. Estos autores nos aportan el rescate de saberes tradicionales teniendo en cuenta la escuela, la familia y el entorno donde se desarrollan y cómo podemos enfocarlo hacia la gastronomía donde haya un contacto transgeneracional y se rescaten los saberes y los apliquen.

Por lo anterior podemos evidenciar que los abuelos del municipio de Usme han luchado por mantener sus costumbres, sus pensamientos, para así divulgarlos de generación en generación y no perder su identidad. Pero los jóvenes han demostrado poco interés por conservar sus tradiciones debido a las brechas comunicativas entre generaciones llevando a estos a ser influenciados por la globalización perdiendo así su acercamiento con los antepasados, sus costumbres y prácticas culinarias.

Lo que hoy queremos rescatar es la voluntad de algunos, para que permanezca la tradición como lo demuestra la gastronomía, ya que esta da energía a la espiritualidad de las personas en la valoración de lo tradicional. Un Municipio como Usme, ha estado luchando por fortalecer sus costumbres y continuar demostrando las tradiciones de su labor cotidiana, aunque otros pueblos no corrieron con la misma suerte, desapareciendo su cultura e historia; Fortalecer la tradición no es tan fácil, por lo que siempre se presentan obstáculos ya sea económico, social y competitivo, pero lo importante es conservar la tradición como un patrimonio que debería ser reconocido por el estado. Es por esta razón que la Gastronomía popular y tradicional es el medio de acercamiento a

la comunidad infantil y Juvenil, sus tradiciones y raíces. La aceptación de la comida está inseparablemente vinculada al ámbito cultural, ya que ésta cambia sólo si el ambiente cultural cambia. La comida es un fenómeno cultural, cada grupo social tiene su manera única de alimentarse. La comida influye en la forma de la comunidad, la personalidad y las familias. Teniendo en cuenta a Expeitx (2011) El estudio de la forma alimenticia contribuye al entendimiento de las personas a través de períodos culturales e históricos; la comida incluso comparte una estructura perdida y una organización a través de la población, es por esto que cada cultura es apasionada acerca de su propia cocina y establece su identidad cultural a través de su apego a ella, es decir, que cada cultura se distingue una de otra a través de sus diferentes hábitos, maneras o formas de cocinar y de comer.

Cabe resaltar que la cultura en la gastronomía se convierte es un instrumento por excelencia a través del cual los seres humanos construimos la interpretación de la realidad que nos circunda y con la cual establecemos mecanismos colectivos de adaptación, entendiendo este proceso como lo que es viable para la continuidad de la vida y su fuerza inmanente que le da sentidos y contenidos al quehacer humano; entonces, la cultura es el mecanismo que garantiza la vida y su continuidad, el cual se legitima de esta manera y, no obstante, puede en un momento dado ponerla en peligro y amenazarla casi hasta su extinción, como de hecho se evidencia en el acontecer del siglo XX y XXI

Si la cultura es una construcción social e histórica, es vigente sólo en la medida en que mantiene su capacidad para hacer posible la vida y se convierte ilegítima socialmente cuando ya no es así, donde le da un sentir a la cultura como base principal de existir de la comunidad. (Martínez, 2012, p. 45).

De este modo se debe agregar que la importancia de la gastronomía radica de la manera cómo cada región del mundo habla de su cultura, de cada uno de sus pueblos a los que pertenecen, pues, para nadie es un secreto que la gastronomía, además de proporcionar sabores deliciosos y platos únicos, puede hablar de forma directa sobre las costumbres y estilos de vida de los habitantes de cada región.

Vale la pena resaltar que los alimentos y bebidas consumidos actualmente tienen la influencia de la globalización, sobre todo por la forma en que se están estandarizando las maneras de alimentar a las comunidades y sus visitantes. La influencia mundial de la cocina industrial y de la comida rápida ha provocado que las tradiciones culinarias locales entren en competencia o sean fusionadas con las extranjeras, por lo que son susceptibles de perder el apego al territorio y la gastronomía como forma de resistencia.

Desafortunadamente, hay otros desafíos para la gastronomía tradicional en especial del municipio de Usme, porque además de la industrialización, debe sortear el abandono de las tierras de cultivo, el deterioro de la flora y la fauna, la inserción de productos en cadenas comerciales con su respectivo encarecimiento, los tiempos más cortos para la preparación de la comida, el cambio en la alimentación familiar tras el ingreso de mujeres al mundo laboral, el aumento de familias pequeñas o personas que viven solas, la poca o nula transmisión de saberes y prácticas culinarias que se transmitían de generación en generación; pues el tiempo actual no alcanza para esas prácticas ancestrales.

Teniendo en cuenta Navarro (2010) Conjuntamente, los prejuicios sobre lo popular como inferior a una cultura hegemónica, pueden derivar en dinámicas sociales que por moda favorezcan el consumo de alimentos que no generan identidad.

Hoy por hoy las instituciones educativas están llamadas a proponer nuevas estrategias pedagógicas y didácticas, las Juventudes cambian a pasos agigantados, por tal razón se hace necesario implementar nuevas metodologías en la escuela que permitan estimular y motivar al estudiante en la formación y orientación de su proyecto de vida y además encontrar herramientas que permitan rescatar las culturas y tradiciones ancestrales de su entorno y por qué no hacerlo a través de la gastronomía, es de resaltar a García (2006), quien manifiesta la importancia de los proyectos colaborativos como estrategia de aprendizaje, donde se utilizan todos los recursos posibles y se optimiza su entorno como herramienta de aprendizaje, se busca su interacción con el mundo cercano, las relaciones interpersonales en lo diario, lo cotidiano, el estudiante vivencia día a día sus avances y los colectivos; sin duda alguna, esta relación con el medio ayuda a que el estudiante obtenga experiencias reales y por ende busque soluciones a las problemáticas que se le presenta a diario, lo que en últimas lo lleva a que el educando tenga un aprendizaje significativo

Es así también como Chávez (2003), afirma que el docente no puede ser radical, por el contrario debe buscar todos los elementos que intervienen en el proceso educativo y ubicarlos en el contexto para darles el correcto uso, y de esta manera tener en cuenta no sólo la dimensión cognitiva si no involucrar también la afectiva y la social, logrando un excelente desenvolvimiento del estudiante y por ende generando las capacidades que lo lleven a apropiarse del conocimiento.

Además a los jóvenes hay que buscarles otros escenarios educativos reales que le ayuden a pensar y actuar libremente, por ello, hay que orientar la educación con programas abiertos, defendiendo la escuela activa y promoviendo el aprendizaje significativo y obviamente la gastronomía puede ser una opción.

Cabe resalta que Piaget (1984) El constructivismo da herramientas al estudiante que permite crear sus propias técnicas para resolver un problema, la cual implica modificar los conceptos previos y crear nuevos conceptos, es un proceso dinámico, participativo e interactivo, propone la construcción del conocimiento interactuado con el medio, es por esto que se considera la gastronomía como escenario perfecto para que el estudiante pueda iniciar su proceso de autoconocimiento.

Las cocinas tradicionales, es importante comprender la existencia de los sistemas culinarios, los cuáles son procesos constantes que mantienen las relaciones de las cocinas tradicionales y sus portadores. Comienzan desde la disposición y obtención de los recursos naturales, hasta las diferentes formas culturales de preparación y consumo de los alimentos, pues en las regiones colombianas, las cocinas se acompañan de música, juegos, rituales, sistemas de salud y enfermedades, etc. (Ministerio de cultura, 2012, p.2).

Esto quiere decir que se transmite de forma directa, porque se aprende haciendo. Estas recetas o cocinas culturales dependen de la posición geográfica donde se encuentren. Con ello se está apuntando algo muy importante: Teniendo en cuenta a Piaget e Inhelder (1997) Los lugares culturales y naturales forman el entorno del que los seres humanos dependen psicológica, religiosa, educacional y económicamente. Su destrucción, e incluso su deterioro, serán perjudiciales para la supervivencia de su identidad, su país, Es por esto que en la escuela, los entornos y la cultura ayudan a este proceso, de ahí la importancia de conocer no sólo el momento histórico en el que se desarrolla el individuo y al cual va a entrar a formar parte, sino los procesos que se construyen para facilitar.

Dentro de estos proceso, el qué, por qué, para qué, los medios y métodos con los que el individuo aprende, así como el cómo aprende, entran a considerarse insumos importantes que definen su acción en la sociedad. Es importante resaltar a López (2010) El aprendizaje significativo, hoy develado en muchas instituciones, se da, cuando cada uno de estos interrogantes es resuelto no sólo por el docente y estudiante sino por toda la comunidad educativa. Así el aprendizaje significativo de manera más concreta un proceso de apropiación, interiorización, valoración y reformulación de cualquier objeto de aprendizaje, lo cual conduce a la acción autónoma, innovadora y sustentada.

Todo niño llega a la escuela con aprendizajes que ha adquirido de sus padres y pares; para Vygotsky (1979), “que todo aprendizaje, en la escuela siempre tiene una historia previa, todo niño ya ha tenido experiencias antes de entrar en la fase escolar, por tanto aprendizaje y desarrollo están interrelacionados en los primeros años de vida del niño”(p.43) Desde estos componentes se puede evidenciar la importancia que tiene el identificar los conocimientos previos adquiridos por los niños y jóvenes, a través de las relaciones con sus entornos familiares, base fundamental para la socialización y los procesos académicos.

Los niños y jóvenes ya traen conocimientos previos y vivencias que han tenido a lo largo de su vida, lo cual pueden compartirlo con sus pares y con los mismos docentes, hay aprendizajes que se pueden dar desde el adulto y viceversa, ya que las partes pueden enseñar y aprender mutuamente reforzando y desaprendiendo conocimientos.

Buscando estos aprendizajes y con el fin de rescatar saberes tradicionales a través de la cocina tradicional, se destaca a Freire quien ha sido uno de los propulsores de la educación liberadora, interesado por la formación de un individuo más pensante, en el cual se destaca lo siguiente: La

pedagogía de Freire de la educación alfabetizadora implica no solamente leer la “palabra”, sino también leer el “mundo “denota un intercambio dialogal entre profesores y estudiantes, en la cual ambos aprenden, cuestionan, reflexionan, y participan en buscar significados. Por ello, debemos tener empatía con los niños y jóvenes para que el aprendizaje sea fructífero, sea de agrado para ellos y también para que el aprendizaje adquirido para ellos sea importante y aplicable en la vida. Debemos recordar que los niños y jóvenes traen conocimientos de sus propias vivencias y pueden aportar para mejorar y desarrollar otros aprendizajes, que le pueden aportar a su familia y al entorno donde se desarrollan.

Cabe resaltar que Freire (1979). La pedagogía de la liberación es un movimiento educativo cuyo principal representante es La educación liberadora, el cual es un proceso de renovación de la condición social del individuo, considerando al sujeto como un ser pensante y crítico, reflexionando de la realidad que vive y un escenario donde los niños y jóvenes tengan un acercamiento a la gastronomía tradicional de su entorno, permitirá dicho proceso de renovación donde los estudiantes pondrán a prueba sus propios conocimientos y los aprendidos de sus antepasados.

El ser humano está expectante ante su realidad, observa todo lo que lo rodea, lo cual hace propuestas para mejorar su vida y su entorno, en las aulas debemos lograr que los niños y jóvenes sean creativos, sensibles, críticos y competentes para que logren ver el mundo de otra manera y sean receptivos ante la realidad en que viven.

La educación liberadora propuesta por Freire encamina hacia la formación de seres humanos pensantes, comprometidos con su futuro. Pensar hace libres a los seres humanos para opinar, criticar constructivamente, proponer, crear; en conclusión, el pensamiento es la reafirmación de la

existencia de los individuos. Aunque Freire nos habla del desarrollo del pensamiento, no podemos dejar de lado el avance de la ciencia y la tecnología a través del tiempo, las cuales han exigido una mayor formación académica del ser humano y es por esto que los saberes y la gastronomía se encuentra inmersa en los medios de comunicación. Según dicen Mattelar y Piemme (1993) los medios de comunicación se convierten en un elemento que llevará los conocimientos del ser humano a un futuro, sin dejar de lado los saberes tradicionales y donde obviamente la gastronomía como un fenómeno de comunicación y relación social.

El patrimonio culinario es un elemento de comunicación cultural, y en ello se manifiestan tanto las tradiciones propiamente culturales como las idiosincrasias naturales de un lugar. La cocina y la gastronomía implican una indisoluble relación entre la vida rural y el sector de los servicios. Es de resaltar que según Muñoz y Amador (2019) "La actividad humana en la que se construyen significados compartidos entre congéneres, hace posible la reproducción, distribución y transformación de la cultura y el orden social" (p. 4) Y obviamente la gastronomía hace parte de esta transformación ya que es un símbolo territorial, una muestra tanto de la cultura como de la naturaleza que nos define como seres humanos con arraigo a un determinado lugar. La gastronomía típica que se asocia a cada contexto es parte del patrimonio de la sociedad, un trazo de su identidad que se refleja a través del cultivo, los productos y platos típicos, o las formas de servir y consumir, que son tan nuestras pero a la vez tan diferentes en contextos culturales extraños simplemente por no ser propias o no estar habituadas a ellos.

También es de gran importancia resaltar a Muñoz y Mora (2016) Se da la comunicación desde las diferentes formas de compartir saberes y cómo desde la diferencia se adquieren aprendizajes rescatados desde lo ancestral, lo popular, maestros y abuelos, donde la principal herramienta es

comunicar saberes y que muchas veces se hacen desde un lenguaje no verbal, donde se muestra por medio de las experiencias, las cuales son más vivenciales y donde se aprende recíprocamente.

Otra forma de comunicación y para adquisición de conocimientos actualmente la tecnología nos ha ayudado, pero se ha perdido el contacto directo, donde haya una comunicación recíproca, donde está el contacto, donde aprendemos unos de los otros y esté lleno de experiencias, anécdotas y forma de vida que ayuden a rescatar saberes culturales de una región o pueblo.

Se rescata que el aprendizaje y la adquisición de saberes es importante a partir de la experiencia y vivencias de las personas, buscando compartir saberes entre los abuelos y los niños y jóvenes; la gastronomía es importante rescatarla desde el conocimiento que tienen nuestros abuelos, nuestros ancestros y cómo podemos acercar a los niños y jóvenes hacia este conocimiento que viene de la parte experiencial y vivencial de las personas mayores de la localidad de Usme. La gastronomía se ha convertido en un fenómeno de comunicación, ya que con sólo verla o probarla podemos identificar y rescatar saberes y sabores de la comida, reconociendo su historia.

Como ya señalaron Lazarsfeld y Merton (1977) los problemas que ocupan la atención de los hombres cambian, de acuerdo a las exigencias de la sociedad y la economía. Es un mundo cambiante y donde siempre se dan acontecimientos públicos que involucran a personas, organizaciones y movimientos sociales.

Según Gómez (2003) nos dice que todavía se piensa, sobre todo en América Latina que lo importante en la comunicación es el emisor, y que el contenido es el mensaje, y que entre la gente es algo prioritario; tanto entre la comunidad académica de la comunicación como entre la gente común y corriente. Se busca promover la unión de los lazos sociales entre varias generaciones que

apuntan a una transformación de las expectativas y usos sociales de las audiencias en relación a las personas, los medios y tecnologías de información.

De igual manera se habla sobre los estudios de recepción entendida como una forma de comprender las interacciones intergeneracionales donde se transmiten conocimientos, aprendizajes y se rescatan diferentes formas de vida a medida que el mundo es cambiante y donde las formas de comunicación van evolucionando de acuerdo a las necesidades que el ser humano va teniendo, y donde busca desarrollo y facilidad para desenvolverse en la sociedad donde vive y viendo que también somos parte de la globalización.

Teniendo en cuenta a Barbero (1987) afirma que se establecen múltiples relaciones entre la mediación, la cultura y la comunicación, donde empieza a ser importante el trabajar con la parte teórica pero seguida de la práctica, para que sea una adquisición de conocimiento más vivencial y de acuerdo a los entornos donde se desarrollan cada una de las personas, donde hay diversidad cultural, buscando la motivación y el interés de los niños y jóvenes de conocer la gastronomía de su región, para que la desarrollen y la puedan aplicar en sus casas, familias y por qué no, con sus pares para que después logren llevarlo a sus mesas.

Para Cubides y Valderrama (1996) Es este momento donde los jóvenes tienen una visión de mundo, estilos de vida y comportamientos, donde hay culturas diversas, historias, etnias que aportan al mundo actual y que va cambiando de acuerdo a intereses y motivaciones especialmente en niños y jóvenes, nos habla que hay una brecha en la parte de la educación con el mundo de afuera, hay un atraso de la educación en cuanto a la inmersión de tecnología y ciencia, donde se debe relacionar y consolidar los conocimientos que adquiere en la escuela con los que a traer de

su propio mundo, donde haya una comunicación asertiva y no sean dos mundos diferentes sino que los niños y los jóvenes lo interrelacionan.

Con la gastronomía se quiere que los niños y jóvenes vivencian estos conocimientos, que los apliquen y los utilicen para su vida y que, desde la escuela, sea donde se imparten estos conocimientos y los relacionen con el mundo en el que ellos se desenvuelven, buscando la relación entre lo práctico y teórico y así se logre un mayor acercamiento intergeneracional

CAPITULO III

Metodología

Teniendo en cuenta las investigaciones tenemos un enfoque transformador socio-crítico cualitativo, ya que el curso se generará a través de relatos y obviamente con ayuda directa de intervención de la comunidad, se debe relacionar estrechamente las cualidades de los actores participantes, así como la disposición que apunta esencialmente a un proceso pedagógico de evaluación del individuo frente a lo educativo y al ambiente externo, con fines adaptativos y toma de decisiones es decir busca un cambio en el aprendizaje de tipo cognitivo, ideológico y demostrativo.

El método utilizado fue Investigación- acción; ya que es una forma de indagación Introspectiva colectiva emprendida por participantes en situaciones sociales que tiene el objeto de mejorar la racionalidad y la justicia de sus prácticas sociales o educativas, así como su comprensión de esas prácticas y de las situaciones en que éstas tienen lugar; que para el caso que ocupa el grupo de trabajo de estudiantes se analizaron las experiencias, vivencias y conocimientos acerca de la promoción de la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en los estudiantes del IED San Cayetano, tradiciones y saberes ancestrales a través de la utilización de herramientas pedagógicas; tales como deconstrucción, reconstrucción y evaluación, la **deconstrucción** tiene por finalidad estudiar la realidad de los estudiantes a través de diálogos, con el propósito de investigar la orientación de sus conocimientos generando bases frente a sus saberes previos gastronómicos de lo que creen los estudiantes, estas mismas estrategias se utilizan con los abuelos donde más adelante se confrontan las dos partes y se evidencian las problemáticas comunicativas que tienen las dos generaciones.

A partir de la deconstrucción podemos **reconstruir** nuevos conocimientos donde se tendrán en cuenta las intervenciones de las dos generaciones implementando estrategias pedagógicas tales como el diálogo directo, el debate, la dramatización, la lluvia de ideas, la discusión guiada, juego de roles, diálogo simultáneo, experiencias propias y prácticas culinarias en el aula, donde las dos generaciones trabajarán de la mano con el fin de reconstruir el conocimiento de saberes tradicionales culinarios, lo cual permitirá un acercamiento intergeneracional reduciendo la brecha comunicativa.

Finalmente se realizará una **evaluación** cualitativa donde la valoración se dará entre las dos generaciones. Lo que permitirá ubicar la comprensión de la vida misma y su interacción con el contexto, por lo tanto, estudiantes y abuelos se constituirán como sujeto de investigación, a los que se les puede obtener información relevante desde su forma de ser, de pensar, de actuar, y de aprender.

Teniendo en cuenta Molano (2013) quien en sus entrevistas nos habla de la importancia de la comunicación a través de las experiencias y del contacto con el otro; no tiene mayor relevancia los medios de la comunicación sino el contacto social, además rescata los saberes de los antepasados ya que se aprende a través de la intuición, empirismo y experiencias de vida. Proceso en el cual se trabajará con las dos generaciones involucradas en la investigación.

Referencias

- Alvarez, M. (2002). *La cocina como patrimonio(in)tangible*. Buenos Aires : Comision para la preservacion del patrimoiniko Historico.
- Barbero, J. (2011). De los medios a las mediaciones. Comunicacion cultura y hegemonia . *Libros basicos en la historia del campo Iberoamericano de Estudios de comunicacion*, 75.
- Chavez, A. (2003). El Método de Proyectos: una Opción metodológica de enseñar en primer grado de educación primaria. *El Método de Proyectos*. Sinaloa, Mexico: El Método de Proyectos: una Opción metodológica de enseñar en primer grado de educación primaria.
- Colombia, M. d. (2012). *Politica para el conocimiento la salvaguardia y el fomento para la alimentacion y las cocinas tradicionales de Colombia* . Bogota.
- Cubides, H y Valderrama C. (1996). Comunicacion- educacion algunas propuestas investigativas. *Nomadas*, 5.
- Expeitx, H. (2011). *Sabores culturales: ensayos sobre la alimentacoion y cultura*. Barelona: Montesinos.
- Freire, P. (1979). *P. edagogia de la liberacion de la educacion opresora a la educación liberadora*.
- Garcia, M. (2006). *Primer Taller de actualizacion sobre los programas de estudio*. Mexico: Estatal.
- Gomez, G. (2003). Los estudios de recepción: de un modo de investigar, a una moda, y de ahí a muchos modos. . *Porto Alegre*, 1-13.
- Gomez, G. (2012). Una coartada metodologica. *Abordajes cuialitativos en la investigacion en comunicacion, medios y audiencias*. Mexico: Tintable.
- Lazarsfeld, P y Merton, R. (1977). Comunicacion de Masas ocular y accion social organizada. *Muraro*.
- Lopez, A. (2010). Estrategias de aprendizaje . *Gondola, enseñanza y aprendizaje de las ciencias* , 27-37.
- Martinez, C. (2012). De nuevo la vida. El poder de la No violencia y las tranformaciones cuñturales. *Corporacion universitaria minuto de Dios* , 123.
- Mattelart,A y Piemme, J. (1981). La television alternativa . *Anagrama*, 21.
- Ministerio, C. (2012). *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*. Bogota: Colombia.
- Molano, A. (4 de Octubre de 2013). Una vida haciendo camino. (S. Rivas, Entrevistador)

- Muñoz, G y Amador, J. (2018). Comunicacion-educacion en Abya yala la popular en la reconfiguracion del campo. *Nomadas* , 47-67.
- Muñoz, G. y Mora, A. (2016). *Comunicacion, educacion en la cultura para America Latina* . Bogota: Uniminuto.
- Navarro, F. (2010). Turismo en los pueblos rurales de Argentina. *estudios y perspectivas en turismo*, 909-929.
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnografico. *Ponencia*. Quito, Ecuador: Congreso de sociologia.
- Piaget, J. (1984). Teoria constructivista y significacion para la pedagogia contemporanea . *Dominio de la ciencia* .
- Piaget, J. y Inhelder, B. (1997). *Psicologia del niño*. Madrid: Morata SL.
- VYGOTSKY, L. (1978). *Desarrollo de los procesos psicologicos superiores*. Barcelona: Grijalbo.

Anexos

Matriz de Antecedentes

#	AÑO	FUENTE (Título, auto (es) referencia bibliográfica, link de acceso, etc.)	DESCRIPCION	METODOLOGIA	PALABRAS CLAVES	RELACION CON EL PROYECTO
1	2012	El recopilador de saberes entrañables La cocina como patrimonio (in)tangible	<p>La primera definición del autor es: “La alimentación humana es un acto social y cultural donde la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales.”</p> <p>El acto de comer pone en juego movimientos de producción y consumo tanto material como simbólico, diferenciado y diferenciador. Y en este sentido, el consumo de alimentos contribuye a la constitución de las identidades colectivas a la vez que expresa relaciones sociales y de poder entre las clases. Para entender la alimentación como patrimonio cultural, hay que</p>	Empírico - analítica	Patrimonialización, gastronomía	<p>Porque trabaja temas relacionados con saberes de la alimentación donde lo representa como algo cultural, donde rescata la parte histórica, social y económica rescatado la identidad de un pueblo y esto no se sirve para rescatar la gastronomía a partir del conocimiento de los abuelos hacia los jóvenes y los niños.</p>

			<p>entender este último concepto no como algo fijo y dado asociado, en el mejor de los casos, a un Estado Nación que patrimonialista; sino como una construcción social. Ello permite reconocer las fracturas y el conflicto tanto en su proceso de selección de sus contenidos como en el diseño de las políticas de preservación.</p>			
2	1980	<p>El recopilador de saberes entrañables La cocina como patrimonio (in) tangible</p>	<p>Este estudio trata de analizar el impacto que tienen las nuevas tecnologías de la comunicación sobre el sistema radiotelevisión dado en ese momento en Bélgica, de igual manera se investigaba sobre las experiencias de utilización alternativa de las nuevas tecnologías por las comunidades locales. También los autores pensaron sobre que significaba una aportación teórica importante para todos aquellos que se niegan a «autonomizar» el problema de la tecnología y se preguntan acerca de las</p>			<p>Este artículo es importante porque nos habla de las tecnologías y los medios de comunicación, cómo se fueron incorporando en la sociedad y cómo la televisión se volvió masiva, este tema nos puede apoyar en la parte de la gastronomía como comunicación la cual se da por sí misma y es de alguna manera dado para todas las personas.</p>

			posibilidades de las nuevas tecnologías para participar en un proceso de descentralización democrática».			
3	1987	La televisión alternativa	<p>En este texto habla de la importancia de conceptualizar lo que es pueblo y masa, así como la importancia de la cultura en la que se debe rescatar la RAZÓN Y PALABRA. Para conceptualizar la masa y lo masivo en la sociedad es con la revolución de 1848 cuando se comienza a instaurar una percepción del peligro que pueden causar las masas al sistema establecido y se configura el término de multitud entrelazado por el poder que ésta posee.</p> <p>Para Martín Barbero es necesario observar cómo se contextualiza esta idea por medio de abordajes sociológicos, psicológicos y metafísicos. En primer lugar, Tocqueville,</p>	Empírico - analítico	Medios, mediaciones, comunicación, cultura, hegemonía.	La importancia de la cultura donde tiene como principal componente rescatar la razón y la palabra y esto no puede ayudar a rescatar los aprendizajes que traen nuestros abuelos a través de la gastronomía y compartirlos los jóvenes y niños de la localidad de Usme.

		<p>desde la sociología, entiende a la multitud como la clave para construir la democracia moderna, aunque no se dejan de ver los problemas que conlleva una sacralización de las ideas por la cantidad de las personas que las siguen. En segundo lugar, desde la psicología, con base en las ideas de Gustave Le Bon y Sigmund Freud, concluyendo este apartado con los primeros estudios relacionados con la multitud y la comunicación que se dan en el entorno de la psicología social. En último lugar, la metafísica de la concepción de la masa, revisando los pensamientos de Ortega y Gasset y de Oswald Spengler, quienes perciben el cambio como proveniente de los factores culturales que envuelven a los individuos en la sociedad y se realiza una crítica al</p>			
--	--	--	--	--	--

			establecimiento hegemónico que produjo la occidentalización de las reflexiones.			
4	2003	De los medios a las mediaciones. Comunicación, Cultura y Hegemonía	<p>Busca que la metodología de los docentes sea asertiva, ya que los docentes son quienes construyen y reconstruyen los conocimientos en los niños. Depende de las estrategias curriculares que se empleen y el establecimiento de la comunicación y las relaciones sociales de la concepción que tiene de sus alumnos, así como de sus actitudes, es como propicia el conocimiento y el aprendizaje.</p> <p>Los docentes no debemos ser radicales en una sola postura privilegiando un elemento en el proceso educativo, sino que se debe utilizar en los procesos de enseñanza - aprendizaje involucrando la parte social, afectiva y cognitiva para propiciar las condiciones necesarias que los estudiantes puedan desenvolverse en un ambiente que les permita</p>	Método de proyectos. Una opción metodológica de enseñanza en primer grado de educación primaria.	Escuela nueva, método, proyectos.	En el aula se pueden rescatar muchos conocimientos, donde aprenden y reaprenden; la importancia que tiene el docente para crear estrategias de aprendizaje que ayude a los estudiantes a potencializar sus conocimientos y puedan desenvolverse en su parte afectiva, cognitiva y social.

			desarrollar sus habilidades y les permita potenciar sus aprendizajes.			
5	2019	El Método de Proyectos: una Opción metodológica de enseñar en primer grado de educación primaria	<p>Las pautas alimentarias se insertan en sistemas culturales específicos, dado que la elección de los alimentos está ligada a la satisfacción de las necesidades del cuerpo, pero también, en la gran medida, a las de la sociedad.</p> <p>Los textos reunidos en este libro nos permiten abordar la relación entre alimentación y cultura a distintos niveles, desde temas más generales que nos llevan a reflexionar sobre fenómenos actuales de alcance social amplio (las biotecnologías, los alimentos transgénicos, las migraciones...) hasta reflexiones de carácter más específico que nos conducen hacia aspectos tales como las preferencias alimentarias, la lengua y los giros idiomáticos o la historia de productos específicos, pasando por aspectos que afectan especialmente a los</p>	Empírico - analítica	Alimentación, cultura.	La importancia de rescatar la parte gastronómica desde edades tempranas y lo que pueden aportar para su vida y para su comunidad.

			individuos es tanto que seres sociales (género, edad, medicina, trastornos, alimentarios...).			
6	1979	Sabores culturales: ensayos sobre alimentación y cultura	Con la caída del Muro de Berlín y de la Unión Soviética, la Pedagogía de la Liberación se asumió también superada y las obras de Paulo Freire obsoletas. No cabía ya más la interpretación de opresores y oprimidos. En este trabajo, no solo indicamos lo contrario, sino que la desarrollamos desde la óptica del mundo del siglo XXI, demostrando que sigue tan vigente como cuando se escribió por primera vez.		educación liberadora, Paulo Freire, filosofía de la educación, amor, pedagogía crítica	Como podemos innovar en la educación para que no sea un aprendizaje bancario y donde los niños no sólo vayan al colegio a aprender y a recibir conocimiento sino que fortalezcan los aprendizajes aprendidos, pero debemos rescatar que los estudiantes también traen conocimientos propios de su entorno
7	2018	Freire, Paulo: 1979. Pedagogía de la liberación De la Educación opresora a la Educación liberadora. Pensamiento Actual. Universidad de Costa Rica.	Los maestros saben que no sólo basta poner los conocimientos básicos, estar actualizado con el fin de renovar las prácticas pedagógicas donde se logre la permanencia y se logre el aprendizaje en los niños y los jóvenes. Los docentes deben renovar la parte académica para que no sea un aprendizaje forzado y se busque la formación integral de los	Empírico - cualitativo	Aprendizaje, proyectos, educación	

			seres humanos con valores, respeto y enseñanza aprendizaje aplicados a los educandos y que sean vivenciados en su vida y entorno.			
8	2003	Primer Taller de Actualización sobre los Programas de Estudio.	En este texto se hace un repaso de algunos de los elementos y contextos más significativos que conformaron históricamente el desarrollo de los estudios de recepción y marcan su presente y futuro. El énfasis es en su trayectoria en América Latina. Se sustenta en el texto que actualmente los estudios de recepción se encuentran con un potencial explicativo importante frente a la creciente interacción mediático-informática desde la que se constituyen y reconstituyen los sujetos sociales. Estos son asumidos y distinguidos como miembros de múltiples audiencias. Membresía que les confiere un evo estatus y a la vez es la fuente de un desafío para la investigación multidisciplinaria de la recepción.	Empírico - cualitativo	Estudios de recepción, América Latina	Cómo rescatamos aprendizajes donde la comunicación es recíproca y mediática y este tema nos aporta para el desarrollo y aprendizaje de la gastronomía el cual es dado de manera fructífera por parte de los abuelos y hay una comunicación transgeneracional.

<p>9</p>	<p>2010</p>	<p>Los estudios de recepción: de un modo de investigar, a una moda, y de ahí a muchos modos.</p>	<p>El presente artículo tiene como objeto hacer una aproximación conceptual a la noción de “estrategias de aprendizaje”, con el fin de entender cómo el hecho de reconocerlas y sistematizarlas conceptual y operativamente provoca cambios fundamentales en cualquier proceso de enseñanza-aprendizaje-evaluación. Analizar las estrategias de aprendizaje mediante perspectivas cognitivistas e interaccionistas ofrece aportes conceptuales que permiten visualizar formas de concebir, aplicar, sistematizar y evaluar principios que faciliten la optimización de ambientes de aprendizaje, y, por tanto, la cualificación del quehacer docente.</p>	<p>Empírico - cualitativo</p>	<p>Estrategias de aprendizaje; aprendizaje significativo; estrategias cognitivas; estrategias interaccionistas</p>	<p>Las diferentes maneras en que nos podemos acercar a los niños y jóvenes por medio del conocimiento, podemos hacer que ellos aprendan de una forma significativa, que no sea aprendida memorísticamente sino que tenga una apropiación de lo que se quiere que los jóvenes aprendan pero que sea aplicable a su vida.</p>
<p>10</p>	<p>2012</p>	<p>Estrategias de aprendizaje. Góndola, Enseñanza y Aprendizaje de las Ciencias.</p>	<p>Es una investigación para contribuir a la construcción de la paz y hacer un aporte al campo específico de la No-violencia, entendida como una propuesta de transformación cultural. A partir de identificar los</p>	<p>Empírico analítico</p>	<p>Transformación, cultura</p>	<p>La importancia de lograr que los niños y jóvenes retomen los saberes ancestrales desde la escuela y la aplicabilidad en su vida. Como por medio de la gastronomía podemos</p>

			<p>imaginarios atávicos que han regido la cultura hegemónica, y evidenciando la crisis en la que se encuentran, el libro visibiliza las alternativas culturales que se han venido construyendo desde los movimientos sociales. Todo con miras a aunar la conciencia de estar llegando a los límites de la supervivencia. Lo que demanda la construcción de nuevos referentes culturales que den paso a una nueva cultura emergente, la cultura de la No-violencia. Los imaginarios culturales se legitiman por su capacidad para proteger y garantizar la continuidad de la vida, en un proceso permanente de conservación y cambio. La conservación protege y garantiza la continuidad; y el cambio sucede cuando dichos imaginarios, o algunos de ellos, se muestran incapaces de garantizar la vida, apoyando la creación de nuevas realidades culturales.</p>			<p>llegar a cambiar la vida de muchos niños y jóvenes, a través de nuevos saberes y aprendizajes dados por los abuelos de la localidad de Usme.</p>
--	--	--	---	--	--	---

<p>11</p>	<p>2012</p>	<p>De nuevo la vida. El poder de la No violencia y las transformaciones culturales Corporación Universitaria Minuto de Dios.</p>	<p>Los conocimientos y tradiciones populares asociados a la producción, preparación y el consumo cotidiano de alimentos constituyen uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación. Las cocinas tradicionales, como manifestación del patrimonio cultural inmaterial, comprenden complejos conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias que tienen raíces indígenas, ibéricas, africanas y notables influencias, muy visibles en la región caribe, de la culinaria árabe y de los países vecinos. Las cocinas tradicionales, como patrimonio cultural, tienen como principales características y efectos, los siguientes: 1. Son el resultado de un largo proceso histórico y colectivo que resulta en un saber transmitido principalmente en el seno de la familia, de generación en generación. Cada cocina tiene su historia y su propia narrativa, así</p>	<p>Empírico analítico</p>	<p>Política. alimentación, cocina tradicional</p>	<p>Rescatar la política pública que nos ayuda a que rescatemos saberes de la gastronomía, en nuestro caso tenemos encuentra a los abuelos quienes son los que nos van a dar el conocimientos de la cocina ancestral y cómo podemos hacer una relación intergeneracional con los niños y jóvenes.</p>
------------------	-------------	---	---	---------------------------	---	--

		<p>como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa. La cocina se aprende haciendo. 2. Expresan la relación con el contexto ecológico y productivo del cual se obtienen los productos que se llevan a la mesa; es decir, dependen de la oferta ambiental regional y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos. 3. Cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica. Alrededor de ellas se reúnen las familias, se fomentan la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas. 4. Son un ámbito por excelencia –aunque no exclusivo– del saber femenino. 5. Cada sistema culinario, con sus recetas, platos y formas de consumo, remite a una tradición y a un universo simbólico particular, así como a un</p>			
--	--	---	--	--	--

			<p>“orden culinario” política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia 10 que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas particulares.</p>			
12	2016	<p>Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia.</p>	<p>Este libro es un ejercicio para comprender el campo C-E-C (Comunicación-Educación en la Cultura) como emergente e innovador y pensar desde allí la vida social y política. Es una apuesta para buscar su renovación en la perspectiva de lo "Cultural", a partir de los saberes ancestrales y populares que en la vida cotidiana producen sentidos socialmente compartidos. Es además, una propuesta que busca una radicalización en términos epistemológicos (Pensamiento Social de Sur) que conlleva profundas consecuencias en la pedagogía, así como en todas las demás variables de la formación</p>	Empírico - analítico	<p>Comunicación Educativa, América Latina , Pedagogía, .Enseñanza, Aspectos Culturales</p>	<p>Cómo la educación, la comunicación y la educación nos ayuda a que los niños y jóvenes rescatan saberes tradicionales desde los abuelos y personas que viven en la localidad de Usme</p>

13	2018	Comunicación- educación en la cultura para América Latina.	El artículo aborda el tema de la tercera generación del campo Comunicación-Educación a partir de los hallazgos de la investigación titulada "Prácticas de comunicación-educación popular en organizaciones de jóvenes de tres regiones de Colombia", con el fin de aportar elementos empíricos y teóricos que evidencian la reconfiguración del campo. Por esta razón, en la segunda parte expone los propósitos y metodología de la investigación, así como las características de las organizaciones que participaron en el estudio. Al final, basado en los resultados, presenta las tres categorías que están reconfigurando el campo desde lo popular.	Empírico Analítico	Comunicación-Educación; popular; pueblo; subalternada; comunicación del común; comunidad.	La gastronomía es intergeneracional, la comida habla por sí misma desde la forma de preparar y esto puede identificar de qué región es; lo cual debemos rescatar la cultura y los saberes de la cocina, por medio de los abuelos.
14	2010	Muñoz González y Juan Carlos Amador 2018 Comunicación - educación en Abya Yala; los populares en la reconfiguración del campo. Pendiente	Las pequeñas poblaciones rurales próximas a las grandes ciudades argentinas buscan beneficiarse con el turismo desarrollando algún producto específico que atraiga visitantes, ya sean éstos turistas como excursionistas. En este	Con un enfoque participativo, permitan centrar la atención en los factores o problemas de mayor importancia en los tres ámbitos de la sostenibilidad	Pueblos rurales, turismo rural, gastronomía, indicadores de sustentabilidad, pueblos rurales, Tomás Jofré.	Como el turismo puede activar la economía y rescatan los saberes gastronómicos, la cultura y cómo los ancestros nos pueden enseñar sus aprendizajes y vivencias.

			<p>trabajo se hace referencia a los pequeños pueblos rurales cercanos a la ciudad de Buenos Aires, en especial la localidad de Tomás Jofré, que combinan tranquilidad, patrimonio rural y gastronomía para posicionarse en el mercado. Se ha podido observar que independientemente de sus atracciones, lo que más atrae es la gastronomía pero el simple acto de “ir a comer” trae aparejada una serie de impactos negativos que deben ser tenidos en cuenta a tiempo para evitar que los flujos turísticos se retraigan.</p>	(ambiental, económico y social).		
15	2012	<p>Navarro, F. y Schluter, R. (2010). El turismo en los pueblos rurales de Argentina ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo? Estudios y Perspectivas en Turismo, p.19, 909- 929.</p>	<p>Es una apuesta por simplificar el proceso metodológico propio del ámbito académico de la comunicación y las ciencias sociales, y si bien este es un libro dirigido principalmente a los actores del estudio de la comunicación, puede ser tomado por otras disciplinas debido a su capacidad didáctica. En este sentido, este documento se vislumbra (cada vez más)</p>	Cualitativa		<p>Cómo entender los procesos científicos y los recursos tecnológicos disponibles para enriquecer y facilitar la experiencia de investigación, propone en forma muy precisa conceptos, nociones y es hacer una distinción entre los paradigmas científicos que han guiado la producción y la generación de</p>

			como un referente entre los libros de metodología publicados en los últimos años en el campo de la comunicación, de los medios y de las audiencias. Los autores			conocimiento académico.
16	2006	Una coartada metodológica. Abordajes cualitativos en la investigación en comunicación, medios y audiencias.	Las cocinas regionales constituyen una de las expresiones culturales más contundentes de lo que se ha denominado el patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades. Dicho patrimonio intangible u oral se distingue por su capacidad de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que en cada ocasión se materializan en un platillo o una manufactura para el paladar y la celebración. Por ello en torno a las cocinas, históricamente se han organizado las sociedades dando forma a una gama inmensa de estilos de vida relacionadas con la producción en el campo, los sistemas de abasto y comercialización de			Este artículo nos sirve para dirigir el proyecto y poder rescatar el Patrimonio, la diversidad, la tradición, continuidad, donde podamos identificar las cocinas regionales, y Cómo podemos hacer que los niños y niñas vean la importancia de rescatar saberes gastronómicos.

			<p>alimentos, las técnicas y procedimientos de prepararlos, los artefactos y objetos de uso y los modos de compartir la mesa. Es decir que los alimentos forman parte fundamental de las economías regionales y locales y su conservación, preservación y aprecio posibilitan estimular su potencial e impacto sobre otras vertientes de la vida material y simbólica de cada lugar</p>			
17	1977	Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico	<p>Los problemas que ocupan la atención de los hombres cambian, de acuerdo con las modificadas exigencias de la sociedad y la economía. Como lo indican multitud de recientes conferencias, libros y artículos, la función de la radio, la letra impresa y el film en la sociedad ha pasado a ser un problema que interesa a muchos y origina la preocupación de algunos. Este vuelco en el interés público parece ser el producto de diversas tendencias sociales.</p>			<p>La comunicación en la gastronomía es importante porque son la base para que abuelos, jóvenes y niños retroalimenten sus conocimientos y sea una enseñanza - aprendizaje recíproca</p>

<p>18</p>	<p>1984</p>	<p>Paul F. Lazarsfeld y Robert K. Merton Comunicación de masas, gusto popular y acción social organizada Publicado en MURARO, Heriberto (comp.). La comunicación de masas, Centro Editor de América Latina, Buenos Aires, 1977.</p>	<p>La idea de un enfoque constructivista en el aprendizaje y en el currículo ha entrado con fuerza en América Latina, y se encuentran publicaciones acerca del constructivismo en diversas universidades y editoriales. Algunos países plantean que su currículo es o debe ser constructivista; existen cursos universitarios acerca del constructivismo, y diversos especialistas se identifican como constructivistas. Gran parte de este enfoque surge de la reforma curricular de España (Ministerio de Educación, 1989) y los trabajos de Coll (1985, 1989), además de las ideas de Piaget (1978), pero con frecuencia se encuentran educadores que parecen no haber estudiado cuidadosamente el campo. estructuras están compuestas por esquemas, representaciones de una situación concreta o de un concepto, lo que permite que sean manejados internamente para enfrentarse a situaciones</p>			<p>Los procesos de aprendizaje, busca rescatar saberes; donde los niños y jóvenes aprendan a codificar, categorizar y evaluar la información que uno les ofrece y que ellos aprenden de su entorno.</p>
------------------	-------------	---	--	--	--	---

			iguales o parecidas a la realidad (Carretero, 1994)			
19	2000	Constructivismo. Psicología Educativa: Un punto de vista cognoscitivo.	Se presentan enfoques específicos de Vygotsky, Piaget, Bandura y Bruner, grandes constructores de la Psicología del Desarrollo durante finales del siglo. Los psicólogos educativos y los docentes están muy interesados en conocer cómo los autores mencionados abordan la problemática de las relaciones entre los factores socio-culturales y el desarrollo cognitivo, interrelación clave en la explicación de la educación y la inserción en la sociedad. Sobre la base de lo expuesto, en este análisis se intenta examinar algunas de sus posiciones extrayendo de sus postulados las ideas que tengan elementos comunes pero que por ser explicados con marcos teóricos e ideológicos diferentes, han sido conceptualizados como contradictorias. El propósito de estas reflexiones es concentrar el énfasis en la complejidad, la diversidad y			Como intervienen los procesos de desarrollo en los niños y como al desarrollarse van adquiriendo nuevos conocimientos y aprendizajes que le ayudan en su vida.

			<p>similitud de posiciones, en vez de las diferencias y antagonismos. En esta dirección, el planteamiento central es presentar una síntesis comparativa de los aspectos más resaltantes presentados sobre el desarrollo y derivar puntos de convergencia que sirvan de marco referencial para organizar y orientar la enseñanza de sus postulados, y a la vez estimular y reorientar las prácticas educativas de acuerdo a la complejidad de los diferentes niveles del desarrollo.</p>			
20	1996	<p>Aportes de las teorías de Vygotsky, Piaget, Bandura y Bruner paralelismo en sus posiciones en relación con el desarrollo.</p>	<p>Este artículo es, sin pretender ser exhaustivos, señalar algunos campos que nos parecen prioritarios para la investigación en el eje de la comunicación-educación, de tal manera que en el corto plazo se pueda iniciar una tarea investigativa de carácter más sistemático y coherente que permita abordar este ámbito estratégico para cualquier proyecto de sociedad que queramos construir</p>			<p>Cono la educación - comunicación intervienen en el acto educativo, aquí muestra como la educación no se ha actualizado y sigue en procesos atrasados y que no son dinámicos y los cuales muchas veces no aportan a la sociedad actual.</p>

21	2009	Cubides C., Humberto J. Valderrama, Carlos Eduardo Comunicación-educación: algunas propuestas investigativas Nómadas (Col), núm. 5, 1996 Universidad Central Bogotá, Colombia	Aprendizaje y desarrollo y precursores para el desarrollo de la lectura la escritura, orígenes sociales del lenguaje y del pensamiento y habla de los mecanismos de la cultura se convierte en una parte de la naturaleza humana.			La importancia que tiene el mundo que lo rodea y como influye en los comportamientos y en los aprendizajes del mundo en que vive. La cultura es parte importante para la adquisición de conocimientos.
22	2013	El desarrollo de los procesos psicológicos superiores	El cómo se rescata la comunicación a través de las vivencias y de las situaciones de vida teniendo en cuenta las experiencias, formas de vida y de interacción con los demás que es donde se dan los aprendizajes.			Importancia de la comunicación a través de las experiencias y del contacto con el otro; no tiene mayor relevancia los medios de la comunicación sino el contacto social, además rescata los saberes de los antepasados ya que se aprende a través de la intuición, empirismo y experiencias de vida.