



Uniendo saberes y sabores en la escuela

Disminuyendo brechas comunicativas generacionales a través de la Gastronomía

Erika Paola Vargas Céspedes

Jenny Elizabeth Arias Díaz

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Sede Principal

Sede Bogotá D.C. - Sede Principal

Programa Maestría en Comunicación - Educación en la Cultura

Junio de 2022

Uniando saberes y sabores en la escuela

Disminuyendo brechas comunicativas generacionales a través de la Gastronomía

Erika Paola Vargas Céspedes

Jenny Elizabeth Arias Díaz

Monografía presentada como requisito para optar al título de Magíster en Comunicación -

Educación en la Cultura

Asesor(a)

Carmen Lucia Bohórquez Bello

Magister en Educación

Corporación Universitaria Minuto de Dios

Rectoría Sede Principal

Sede Bogotá D.C. - Sede Principal

Programa Maestría en Comunicación - Educación en la Cultura

Junio de 2022

DEDICATORIA

Este trabajo está dedicado inicialmente a Dios, quien día a día nos dio su bendición para continuar con nuestros estudios profesionales en maestría, 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 nuestros padres, familia, amigos y equipo de acompañamiento, de manera especial queremos agradecer a nuestro “coinvestigador” Dieguito quien a sus 4 y 5 años de edad siempre nos acompañó en todas nuestras visitas en este recorrido por el hermoso oriente cundinamarqués.

Con mucho cariño y admiración Mil gracias a la docente Carmen Lucia Bohórquez Bello por compartir sus experiencias, sus recomendaciones y apoyo en la elaboración de esta investigación, 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 frío, pero bello IED SAN CAYETANO porque nos ha permitido no solo brindarnos experiencia a nivel profesional sino personal, ya que este 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 Maestría.

A todos ustedes Mil gracias...

CONTENIDO

Lista de tablas	Pág. 7
Lista de Anexos	Pág. 8
Resumen	Pág. 10
Abstract	Pág. 12
Introducción	Pág. 14
Justificación	Pág. 17
1. CAPÍTULO I	
1.1. Descripción Del Problema	Pág. 18
1.2. Pregunta Problema	Pág. 22
1.3. Objetivos	Pág. 23
2. CAPÍTULO II	
2.1. Antecedentes	
2.1.1. Desde lo Cultural	Pág. 24
2.1.2. Desde lo pedagógico	Pág. 25
2.1.3. Desde lo Comunicativo	Pág. 26
3. CAPÍTULO III	
3.1. Marco Teórico	
3.1.1. Gastronomía tradicional	Pág. 38
3.1.2. Cultura	Pág. 40
3.1.3. Relevo Generacional	Pág. 42
3.1.4. Estrategias pedagógicas	Pág. 43
3.1.5. Comunicación	Pág. 46

4. CAPÍTULO IV

4.1. Marco metodológico Pág. 49

4.1.1. Fases de la praxeología Pág. 50

5. CAPÍTULO V

5.1. Análisis de resultados

5.1.1. Mapeo Georreferencial Pág. 60

5.1.2. Entrevistas Biográficas Narrativas Pág. 66

5.1.3. Trabajo en el aula Pág. 71

5.1.4. Feria Gastronómica y empresarial Pág. 76

6. CAPÍTULO VI

6.1. CONCLUSIONES Pág. 79

6.2. RECOMENDACIONES Pág. 82

6.3. REFERENCIAS Pág. 84

6.4. ANEXOS

6.4.1. Talleres Pág. 87

6.4.2. Imágenes Pág. 93

6.4.3. Audiovisuales Pág. 101

6.4.4. Matriz Pág. 103

6.4.5. Documentación Pág. 116

LISTA DE TABLAS

Tabla N° 1: En esta matriz se toma en cuenta características del oriente Cundinamarqués donde se tienen en cuenta tres aspectos, costumbres del municipio, productos relevantes y preparaciones con el almidón de sagú.

LISTA DE ANEXOS

ANEXOS DE TALLERES

- a. Taller No 1; Reconociendo productos de mi región
- b. Taller N°2: Reconocimiento de territorio, Flora Fauna y sus bondades
- c. Taller N°3: Acercamiento a los campesinos de la región

ANEXOS IMÁGENES

Imagen N° 1: Mapeo geo-referencial acerca del recorrido del oriente cundinamarqués y sus características.

Imagen N° 2: Collage de imágenes acerca de la visita del municipio de Usme.

Imagen N° 3: Collage de fotografías de las plazas principales de los municipios visitados del Oriente Cundinamarqués.

Imagen N° 4: Collage de fotografías con la preparación de productos de sagú y cuajada en el Municipio de Cáqueza con el joven Alejandro Reina.

Imagen N° 5: Collage de imágenes taller-almuerzo Urama con la sabedora Ana Beatriz Acevedo y su arroz bendecido.

Imagen N° 6: Fotografías relacionadas con los corrales y cocheras de animales de la región.

Imagen N° 7: Prácticas agrícolas por parte de los campesinos de la región. Imagen N° 9: Fotografías plantación y extracción de la papa

Imagen N° 10: Transeúntes de la región de Usme.

Imagen N° 11: Páramo Sumapaz - Cruz Verde

Imagen N° 12: Fuentes hídricas de la Región (Salida Senderismo Estudiantes)

Imagen N° 13: Collage de fotografías de la feria gastronómica

2. ANEXOS AUDIOVISUALES

- a. **Audiovisual N° 1:** Entrevista al señor Germán Vargas Ríos, Municipio de Quetame, 2 de mayo del 2021.
- b. **Audiovisual N° 2:** Entrevista a la señora Ana Cruz, Municipio de Chipaque, 9 de mayo del 2021
- c. **Audiovisual N° 3:** Entrevista a la señora María de los Ángeles Ríos, Municipio de Fómeque, 23 de mayo del 2021
- d. **Audiovisual N° 4:** Entrevista a la señora María Bravo, Municipio de Fómeque, 23 de mayo del 2021
- e. **Audiovisual N° 5:** Entrevista con la joven emprendedora Natalia Riveros, Municipio de Choachí, 30 de mayo del 2021
- f. **Audiovisual N° 6:** Entrevista con la docente Victoria de la Morena llevada a cabo el 24 de Julio del 2021.
- g. **Audiovisual N° 7:** Video por parte de los estudiantes de grado 7° del año 2021 como evidencia del taller N°1
- h. **Audiovisual N° 7:** Video por parte de los estudiantes de 8° y 10° del año 2022 como evidencia del taller N°3

3. ANEXOS DOCUMENTOS

- a. Consentimientos informados de estudiantes

RESUMEN

En esta investigación se dará evidencia de las estrategias pedagógicas utilizadas desde la escuela para la disminución de las brechas comunicativas generacionales a través de la apropiación de saberes tradicionales gastronómicos que se encuentran en la localidad de Usme, trabajando con los jóvenes estudiantes del IED San Cayetano. Para esta investigación se utilizó estrategias como, el diálogo de saberes, reconocimiento y recorrido por el territorio, la sistematización de experiencias y la praxeología como enfoque, todo con el fin de conocer la población en estudio.

Para generar este acercamiento generacional se debe reconocer en las cocinas tradicionales características de la vida social, económica y productiva de las familias, así como aquellos cambios que han ocurrido en su estilo de vida y cómo éstos se reflejan en la alimentación y, en especial, en la desaparición y adaptación de saberes y prácticas gastronómicas entre generaciones.

Por otra parte, se analiza cómo han influido las nuevas generaciones para que se produzca la transformación alimentaria tanto en la urbanización como en la globalización y las nuevas condiciones del mercado. Así mismo, se plantea que las cocinas tradicionales de nuestra población en estudio, constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de la economía de la localidad; esto, con el fin de disminuir las brechas comunicativas entre las generaciones, ya que se evidencia como problema principal para el rescate de saberes tradicionales, en especial los gastronómicos.

Palabras clave: Gastronomía, estudiantes, cultura, saberes tradicionales, estrategias pedagógicas, comunicación

ABSTRACT

This research will provide evidence of the pedagogical strategies used from the school to reduce generational communication gaps through the appropriation of traditional gastronomic knowledge found in the town of Usme, working with the young students of the IED San Cayetano.

For this research, strategies were used such as the dialogue of knowledge, recognition and tour of the territory, the systematization of experiences, and praxeology as an approach, all in order to know the population under study.

To generate this generational rapprochement, traditional kitchens must recognize the characteristics of the social, economic and productive life of families, as well as those changes that have occurred in their lifestyle and how these are reflected in food and, especially, in the disappearance and adaptation of knowledge and gastronomic practices between generations.

On the other hand, it analyzes how the new generations have influenced the food transformation to take place both in urbanization and in globalization and the new market conditions. Likewise, it is argued that the traditional kitchens of our population under study constitute part of the intangible heritage of societies and communities, which are in turn an element of identity and a fundamental piece of the economy of the locality; this, in order to reduce the communication gaps between generations, since it is evident as the main problem for the rescue of traditional knowledge, especially gastronomic knowledge.

Keywords: Gastronomy, Students, Culture, Traditional knowledge, pedagogical strategies, communication

INTRODUCCIÓN

Desde el campo de la comunicación se decide realizar esta investigación, porque se observa que la mayoría de los estudiantes que asisten al IED San Cayetano desconocen las tradiciones de su localidad, generando así una brecha generacional en la transmisión de conocimientos gastronómicos tradicionales, por lo cual se considera que al trabajar esta temática aporta y enriquece el acercamiento y conocimiento de nuestros estudiantes con las raíces gastronómicas del municipio de Usme, haciendo el relevo generacional desde la transformación en la escuela; teniendo en cuenta que los jóvenes presentan una brecha comunicativa con sus antepasados, con relación a la gastronomía tradicional, desconociendo los platos típicos de su comunidad y los ingredientes necesarios para prepararlos; 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 la identidad la cual 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 contextualizar, el IED San Cayetano, está ubicado en la zona semi rural a minutos de la urbe Bogotana, siendo parte del páramo Sumapaz- Cruz Verde y el conocido parque entre Nubes, se cuenta con una población que sobrevive en la ciudad, gracias a oficios aprendidos como la culinaria, la ebanistería, ornamentación, entre otros.

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 hacer el relevo generacional con los conocimientos adquiridos y que se siga manteniendo en la actualidad con respecto a la gastronomía tradicional de su sector e incorporando los saberes de los abuelos.

Ahora bien, este proceso de investigación tuvo su inicio en el mismo núcleo familiar, donde los abuelos ya no cuentan sus tradiciones ancestrales y a los jóvenes les interesa poco escucharlas y al pasar el tiempo los adultos mayores fallecen llevándose consigo esos conocimientos invaluableles.

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, alimentos y al mismo tiempo permite que disminuyan las brechas de comunicación entre las generaciones.

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.

Cabe resaltar que esta investigación aporta a la escuela de pensamiento, propuesta por la maestría, desde la cultura, lo político y el buen vivir, como un ejercicio de profundización de esta línea que devela pistas para alimentar el campo de estudio.

JUSTIFICACIÓN

Teniendo en cuenta las brechas generacionales que se presentan en el Municipio de Usme desde lo cultural y en especial acerca de saberes gastronómicos tradicionales, 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 tradicional a partir de la gastronomía.

Desde el campo de la comunicación se encontraron brechas generacionales comunicativas, por esta razón se 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 desde la escuela, mejorando no solo el diálogo interno en las familias, sino promoviendo un acercamiento entre los jóvenes y abuelos mejorando su comunicación y formando lazos afectivos donde los saberes tradicionales podrían mantenerse.

Este proyecto ayudará a apropiarse los saberes gastronómicos tradicionales de los abuelos de la localidad de Usme a través de prácticas pedagógicas y comunicativas que aportan identidad a los jóvenes del IED San Cayetano generando acercamiento a 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 disminuyan y se pueda aportar a la identidad de los jóvenes en su comunidad.

1. CAPÍTULO I

1.1. DESCRIPCIÓN DEL PROBLEMA

Es importante reconocer que existe una brecha entre las generaciones, debido inicialmente por la falta de espacios donde las familias puedan reunirse, compartir experiencias y dialogar, ya que cada integrante se encuentra en sus ocupaciones diarias ejerciendo sus roles y obligaciones, además, las nuevas generaciones tienen la mayor parte de su atención centrada en manejar habilidades sociales a través de las redes, lo cual origina desinterés en establecer vínculos de diálogo con personas mayores de su casa, ya que estos no tienen cercanía y aptitudes hacia las nuevas tecnologías, por otro lado realizando una observación directa en el IED San Cayetano, donde los estudiantes cuentan con desayuno y almuerzo en la escuela, se pudo evidenciar que los jóvenes están alejados no sólo de las prácticas gastronómicas de su localidad (probablemente por falta de conocimiento e interés), sino de los productos que son extraídos de su región particularmente porque generan condiciones saludables, los cuales al ser incluidos en la dieta habitual de la entidad educativa terminan siendo desperdiciados y finalmente desechados.

Cabe resaltar que las instituciones hegemónicas globalizantes son las encargadas de llenar la alacena familiar con productos ricos en sales, carbohidratos y azúcares, el cual afecta su salud, tal como lo manifiesta el ministerio de salud

“Los factores causantes del sobrepeso y obesidad se relacionan con el consumo excesivo de alimentos procesados con altos contenidos en sodio, azúcares, calorías y grasas, así como la falta de actividad física. Los niños y adolescentes colombianos tienen una gran preferencia por los alimentos procesados. Las malas dietas alimentarias infantiles se asocian con

una mayor probabilidad de obesidad, discapacidad y muerte prematura en la edad adulta, así como con múltiples enfermedades no transmisibles. Además, los niños obesos sufren dificultades respiratorias, tienen mayor riesgo de fracturas e hipertensión, y presentan marcadores tempranos de enfermedades cardiovasculares, resistencia a la insulina y efectos psicológicos”. (Vallejo,2019, p.1)

La información anterior nos demuestra una problemática de salud pública, esta situación podría mejorar si las nuevas generaciones se acercaran a los abuelos y aprendieran de la importancia de los alimentos cultivados en casa sin el uso de preservantes y productos que están generando enfermedades en la juventud y niñez colombiana, los alimentos de origen orgánico, aprovechamiento de la tierra y productos del sector, donde su mayoría son naturales y ayudaría a la problemática de obesidad y demás enfermedades manifestadas en los menores debido a las malas costumbres alimentarias.

Teniendo en cuenta las problemáticas identificadas hace que se limite el diálogo que vincule a los jóvenes con los saberes tradicionales gastronómicos de sus abuelos; lo que nos lleva a reconocer el problema de investigación el cual se expresa de la siguiente manera: Cómo identificar estrategias que permitan disminuir las brechas generacionales comunicativas apropiando los saberes gastronómicos tradicionales de los abuelos de la localidad de Usme a través de prácticas pedagógicas que les aportan identidad a los jóvenes del IED San Cayetano.

Se debe iniciar por identificar los saberes tradicionales gastronómicos, que buscan 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 generacional. Se debe reconocer que los abuelos son quienes tienen el saber y por esto se busca que los jóvenes se

apropien de los conocimientos gastronómicos, generando así un acercamiento directo no solo con los mayores sino con sus tradiciones, que aportan de manera directa a su identidad.

La educación de los jóvenes se debe enfocar en la formación de personas con sentido de pertenencia con su contexto cultural, que posea conocimientos académicos y universales bien estructurados 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, que permitan fortalecer la educación desde los aportes familiares y comunitarios, convirtiéndose la familia en agente participativo en la educación de los jóvenes, y la escuela es quien brinda los conocimientos académicos.

Es por esto que se busca generar un acercamiento entre los jóvenes y los abuelos donde permita establecer una disminución de las brechas generacionales comunicativas a partir de la gastronomía popular convirtiéndose en la apuesta de las tesis.

Cabe resaltar que los jóvenes no tienen diálogos o acercamiento a los abuelos para adquirir apropiación con respecto a la gastronomía, ya que son los abuelos los que tiene el conocimiento y la experiencia frente a este tema, intentando que el rescate de las tradiciones se recupere, porque se ha perdido la memoria en cuanto a saberes tradicionales de gastronomía, falta de apropiación y reconocimiento de su territorio. Estas tradiciones debemos llevarlas a las cocinas y no olvidar que éstas 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. (Padilla, 2006)

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 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.

La falta de diálogo de los abuelos con los jóvenes hace que haya una brecha generacional comunicativa con respecto a los saberes gastronómicos, este saber se va perdiendo por la inmersión de nuevos productos procesados al mercado, y los jóvenes ya no identifican los productos que fueron sembrados y conocidos por los abuelos y que eran cultivados de manera natural.

Esa pérdida de identidad con los saberes ancestrales se evidencia en una ruptura de las relaciones generacionales y por ello es oportuno profundizar en problemáticas como las que se expresan en la siguiente pregunta de investigación

1.2. PREGUNTA PROBLEMA

¿Cómo identificar las estrategias que permitirían disminuir las brechas generacionales comunicativas apropiando los saberes gastronómicos tradicionales de los abuelos de la localidad de Usme a través de prácticas pedagógicas que les aportan identidad a los jóvenes del IED San Cayetano?

1.3. OBJETIVOS

General

Identificar las estrategias que permitirían disminuir las brechas comunicativas generacionales comunicativas apropiando los saberes gastronómicos tradicionales de los abuelos de la localidad de Usme a través de prácticas pedagógicas que les aporten identidad a los jóvenes del IED San Cayetano

Objetivos específicos:

- Indagar acerca de las prácticas gastronómicas tradicionales que realizan los abuelos de la localidad de Usme que se ven reflejados en las poblaciones del oriente Cundinamarqués.
- Resaltar los saberes gastronómicos tradicionales que permitan el acercamiento generacional entre los abuelos y los jóvenes del IED San Cayetano.
- Generar espacios pedagógicos en la escuela donde existan encuentros generacionales de saberes tradicionales gastronómicos, estableciendo estrategias pedagógicas-comunicativas como intercambio de saberes gastronómicos entre abuelos y jóvenes.

2. CAPITULO II

2.1. ANTECEDENTES (estado del arte)

Nuestro problema de investigación hace referencia al rescate de 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, 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 & Schluter, 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 (Martinez, 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 (Alvarez, 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 cultura, 2012) donde sobresale la cultura culinaria tradicional, presentado

como un campo ideal para comprender cómo los conocimientos y las 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 (Chavez, 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 (Garcia, 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 P. , 1968), (Piaget, 1980) y (Vygotski, 1996) 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, 1998) y (Mora & Muñoz , 2016) quienes 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 generacional donde los conocimientos son transmitidos desde los abuelos, los ancestros y el mundo que nos rodea. Estos autores proponen 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 generacional 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 y sus pensamientos con el fin de transmitir sus saberes tradicionales, 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.

Pero no podemos dejar toda la responsabilidad a los jóvenes ya que estos están inmersos en una hipercultura cibernética perdiendo el acercamiento a los abuelos, además de la masificación de los productos saturados, que desestimulan a los jóvenes por aprender de las tradiciones gastronómicas, por otro lado, existe una industria alimentaria que bombardea de manera directa, deslegitimando las tradiciones gastronómicas en las nuevas generaciones.

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.

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 (Espeitx, 2011) Cabe resaltar que la cultura en la gastronomía se convierte en 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 sentido y contenido al quehacer humano; entonces, la cultura es un espacio

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. (Martinez, 2012) De este modo se debe agregar que la importancia de la gastronomía radica en la manera en que cada región del mundo construye la 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. 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 (Navarro & Schluter, 2010) 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 (Chavez, 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.

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. (Piaget, 1980) Por esta razón debemos rescatar que la cocina tradicional es como saber que se transmite de generación en generación, y su producto es el resultado de un proceso histórico largo y colectivo, el cual se caracteriza por ser un aprendizaje que es vivo. (Ministerio cultura, 2012). 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: 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. (Piaget, 1980) Dentro de estos procesos, 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. 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 es un proceso de apropiación, interiorización, valoración y reformulación de cualquier objeto de aprendizaje, lo cual conduce a la acción autónoma, innovadora y sustentada. (Lopez, 2010) Todo niño llega a la escuela con aprendizajes que ha adquirido de sus padres y pares; para (Vygotski, 1996), “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” 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 P. , 1968) quien ha sido uno de los creadores de la educación liberadora, interesado por la formación de un individuo más pensante, en el cual se destaca la educación alfabetizadora, la cual implica no solamente leer la “palabra”, sino también leer el “mundo “ denota un intercambio dialogal entre docentes y estudiantes, en la cual ambos aprenden, cuestionan, reflexionan, y participan en buscar significados.

Por ello, debemos tener empatía con los estudiantes para que el aprendizaje sea fructífero y sea de su agrado, para que el aprendizaje adquirido para ellos sea importante y aplicable en la vida.

Debemos recordar que los estudiantes 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.

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. (Freire P. , 1968).

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 (Mattelart & Piemme, 1981) 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. "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 (Muñoz & Amador, 2018)

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.

Para (Mora & Muñoz , 2016)la comunicación se expresa 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 adquisición de conocimientos actualmente es la tecnología, la cual ayuda para la conexión a distancia, pero limita el contacto directo, donde se dé una comunicación recíproca, 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 jóvenes; la gastronomía es importante rescatarla desde el conocimiento que tienen nuestros abuelos, y cómo podemos acercar a las nuevas generaciones 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 & 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 (Gomez, 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 generacionales 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, 1998) 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.

En este momento, donde los jóvenes tienen una visión de mundo, estilos de vida y comportamientos, donde hay culturas e historias 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 adquiridos desde su propia experiencia, donde haya una comunicación asertiva y no sean dos mundos diferentes sino que los niños y los jóvenes los interrelacionan. (Cubides & Valderrama , 1996)

Con la gastronomía se pretende que los estudiantes puedan vivenciar estos conocimientos tradicionales, 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 generacional.

Realizando una consulta de otras experiencias que aportan a nuestra investigación se pudo hacer un acercamiento con otras experiencias relacionadas con la gastronomía, en la parte cultural, algunas rescatan pautas alimentarias, se revisó trabajos donde hay olvido de las costumbres, las prácticas y los saberes gastronómicos, (España & Atencio, 2019) aquí hablan de desplazamiento forzado lo cual hace que acaben con cultivos propios de la región del país, por lo que hace que las personas que tienen el conocimiento gastronómico se vayan a otros lugares y muchas veces se pierdan los saberes, porque donde llegan tienen que adaptarse a nuevas formas de vida, nuevos productos, nuevas locaciones de vida por lo cual las autoras buscaron promover la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica de los cursos superiores de primaria para que no olviden los conocimientos ancestrales con referencia a la gastronomía de su región.

También se consultó a (Acebedo, 2017) el cual nos habla sobre el interés que tienen los estudiantes en el programa profesional en Gastronomía y Alta Cocina con el fin de recuperar la parte cultural de la gastronomía en Santander en el cual crean un semillero con el fin de crear un grupo de investigación para salvaguardar la gastronomía de la región.

3. MARCO TEÓRICO

Los saberes tradicionales de la población en estudio se realiza a través de la gastronomía teniendo en cuenta que se hace referencia directamente a comunidades campesinas, estos saberes gastronómicos han sido transmitidos de generación en generación donde cada miembro de estas familias cumplen con actividades dentro del hogar, para que las tradiciones culinarias se mantengan, las cuales generan resistencia frente a los cambios tan fuertes que la actualidad y la globalización intervienen en la transmisión de dichos saberes.

En esta perspectiva la finalidad es que todos los miembros de estas familias puedan establecer relaciones de equilibrio y reciprocidad con los familiares, vecinos y particularmente con los abuelos quienes son la voz viva para el rescate de saberes tradicionales y en especial de los gastronómicos, donde se tejen los lazos que definen al sujeto y lo incorporan en la sociabilidad de prácticas como las relaciones afectivas, las expresiones lúdicas, el humor ; es evidente que el arte de compartir sentidos y aún más fuerte las tradiciones gastronómicas alrededor de la estufa, las cuales tejen relaciones comunicativas donde se logra disminuir las barreras entre generaciones dando así un diálogo de saberes, es decir, expresarse en formas libres, creativas y mediáticas logrando disfrutar del intercambio de sensibilidades, experiencias y diálogos generacionales los cuales buscan comprender, teorizar y contextualizar los problemas y necesidades que tiene una comunidad mediante la reflexión, basándose en la palabra de la misma población, además de visibilizar y resignificar el conocimiento tradicional y campesino a través de la importancia de la oralidad de igual manera se busca promover el acercamiento generacional ya que el diálogo permite generar identidad en los jóvenes.

En este apartado se pretende conceptualizar las siguientes categorías de análisis y su vinculación teórica con el pensamiento decolonial e intercultural: primero, **la gastronomía** tradicional como uno de los múltiples saberes de las comunidades que identifican la cultura campesina, segundo **la cultura**, la cual es el motor de vinculación y tejido del sentido de pertenencia e identidad de las comunidades, tercero, **las estrategias pedagógicas** las cuales son el canal para generar diálogos entre generaciones, y por último **la comunicación** como eje fundamental para el acercamiento de las generaciones, teniendo en cuenta los saberes tradicionales que los identifica como comunidad; cada una de estas categorías permiten cumplir con el objetivo principal de esta investigación enfocada en disminuir las brechas comunicativas generacionales apropiando los saberes gastronómicos tradicionales de los abuelos de la localidad de Usme a través de prácticas pedagógicas y comunicativas que les aportan identidad a los estudiantes de la institución San Cayetano IED.

Para iniciar debemos identificar que la **gastronomía** es uno de los conceptos que identifican la cultura de la mano con el idioma y las costumbres; la gastronomía es considerada como uno de los pilares del patrimonio cultural inmaterial de la nación, entendiendo que es una expresión de la cultura que da cuenta de la historia de un pueblo o comunidad, es expresión de la comprensión y relacionamiento propio con el entorno, que se expresa en el saber tradicional del uso de los recursos para la preparación de alimentos, y constituye parte fundamental de la identidad de los pueblos y comunidades. Las cocinas tradicionales, como manifestación del patrimonio cultural inmaterial, comprende complejos conjuntos de conocimientos y prácticas culinarias que tienen raíces ancestrales.

Es evidente que las cocinas tradicionales, son patrimonio cultural, tienen como principales características y efectos, primero 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.

Donde cada cocina en el mundo tiene su historia y su propia narrativa oral, así como un acervo de conocimientos y prácticas que se transmiten de manera viva y directa a través de las vivencias que se generan alrededor de la misma estufa, el fuego, el calor y los olores, es decir que la cocina se aprende haciendo donde no sólo la narrativa oral es la protagonista sino también la práctica, por otro lado, se identifica que en la cocina se expresa 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 y están asociadas de manera profunda con la producción tradicional de alimentos. Así mismo cumplen además una función cohesionadora, ya que generan, por excelencia, sentimientos de identidad, pertenencia y continuidad histórica.

Alrededor de la cocina se reúnen las familias, se fomenta la asociatividad y valores como la generosidad y la solidaridad entre las personas.

Y, por último, 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 “orden culinario” que contiene reglas de comportamiento, prescripciones y prohibiciones culinarias, rituales y estéticas que caracterizan la comunidad.

Pero no podemos dejar de lado que la comida es un tema cultural y político por excelencia. Lo que comemos y cómo lo consumimos son el resultado de procesos de selección y transformación de plantas, animales y sustancias que consideramos culturalmente comestibles y a los cuales damos valor social y sentido simbólico. La variabilidad alimentaria es expresión de la diversidad, la creatividad y el cambio cultural en el tiempo y el espacio. La comida es un medio de comunicación, de constitución de vínculos afectivos y de identificación y

diferenciación social. También hace parte de un mundo de relaciones, intereses y tensiones en la esfera pública y en el ámbito privado.

Desde lo **cultural** el rescate de saberes tradicionales tal como lo manifiesta (Mora & Muñoz , 2016) la implantación del desarrollo se levantó sobre la exclusión, no sólo de las comunidades indígenas, sino además de las campesinas y populares, negando su pasado, su historia y su conocimiento. La expansión del desarrollo se realizó para generar condiciones necesarias para un estilo de vida moderno, que funcionó como modelo de progreso para la humanidad. Dichas prácticas coloniales no solo impusieron una idea de desarrollo, sino de conocimiento: los saberes ancestrales de los indígenas, afrodescendientes y otras etnias no entraban en la clasificación hegemónica de la matriz de poder; estos saberes fueron rechazados por el pensamiento desarrollado

La gastronomía no ha sido exenta de estas prácticas de exclusión, donde la pérdida de identidad hace que los saberes tradicionales se pierdan entre las mismas generaciones. La apuesta por la decolonización de pensamiento gastronómico en un mundo donde la hegemonía interviene alterando los ciclos de producción y alimentación de manera masiva, se hace necesaria para resistir y reexistir.

La gastronomía tradicional ha sido un modo de resistencia, gracias a nuestro campesinado colombiano que continúa manteniendo las tradiciones en los diferentes territorios, mientras los emporios económicos alimenticios imponen unos productos en detrimento de la salud de los consumidores, su identidad y sus costumbres.

“el capitalismo se hace mundial, eurocéntrico y el colonialismo y la modernidad se instalan, como los ejes constitutivos de este específico patrón de poder” (Quijano, 2017, p. 94), permitiendo que este orden hegemónico no sea cuestionado. por eso, para entrar al nuevo orden,

es necesario que todos entren al mundo del trabajo industrializado, y en este caso la cocina tradicional se ve gravemente afectada por la aparición de la producción en masa y el mal llamado progreso que crece a pasos agigantados, tecnificando y actualizándose según el ritmo de vida de los seres humanos, dejando a un lado todo lo tradicional, ancestral y popular.

Para el mismo autor es obvio que desde tiempos de la colonia el concepto de subordinado y aceptación de nuevos modelos o culturas parte de las relaciones de poder entre conquistador y conquistado, promulgando el desprecio hacia la población indígena, negra y a su vez, idealizar la identidad blanca como pilar de privilegios y estatus. (Quijano, 2014), de esta pauta podemos entender el término de “mejorar la raza” como acto de blanquear o “purificar” a las generaciones futuras. El pensamiento eurocéntrico se impone como hegemónico, generando que los pobladores cuestionan su idioma, costumbres, pensamiento e identidad dudando de si son “aptas” (según el pensamiento “moderno”), para sobrevivir en la sociedad de esa época, pero dicha sobrevivencia elimina un pensamiento cultural desde las raíces, produciendo la pérdida de identidad en las nuevas generaciones ya que incorporan un modus de vida hegemónico, impuesto en las dinámicas de vida social actual, poniendo en riesgo lo popular, los saberes tradicionales y las prácticas sanas de alimentación, tal como se logra evidenciar en la población de Usme.

Es por esto que desde esta investigación se propone un fortalecimiento en la identidad de las nuevas generaciones a través de estrategias pedagógicas donde su objetivo principal sean el rescate de saberes tradicionales, teniendo en cuenta que en la comunidad de Usme las prácticas hegemónicas han permeado, lo ancestral y popular, por lo tanto, es importante tener en cuenta el relevo generacional, este entendido como

“Un proceso complejo que transcurre en cuatro etapas: la de iniciación, la de integración, la de

mando conjunto y la de retirada progresiva; durante este proceso, predecesor y sucesor se hacen interdependientes con el objetivo de conseguir la supervivencia de los saberes” (Rodríguez & Rodríguez, 2015, p. 22)

Teniendo en cuenta lo anterior se establecen cuatro etapas para generar un relevo generacional, donde la **iniciación** es la primera etapa, allí se anuncia la identidad del sucesor, (es posible que haya más de un candidato) analizando sus capacidades, actitudes y aptitudes para transmitir el conocimiento, después de esto se realiza la segunda etapa la cual se establece una **integración** donde se delega de manera progresiva, funciones y responsabilidades al sucesor, en la tercera etapa encontramos el **mando conjunto** donde el transmisor y el sucesor trabajan de la mano, para que quien continúa poniendo en práctica los conocimientos, tenga confianza y pueda aplicar lo aprendido y durante la cuarta etapa el sucesor recibe cada vez más responsabilidades ya que el transmisor comienza a realizar su **retirada progresiva** e ir disminuyendo su participación en las actividades que conlleva a la transmisión de dichos saberes.

La intención del relevo generacional es continuar con aquellos aprendizajes que dominan los antecesores y que estos conocimientos sean transmitidos de generación en generación, teniendo en cuenta los lazos familiares y afectivos que debe haber entre las personas que tienen el conocimiento y a quienes se les transmite; sin dejar de lado que los jóvenes también pueden adquirir los conocimientos de manera propia y que pueda aportar a esta sucesión de saberes generacionales.

En el caso puntual del trabajo investigativo adelantado en el IED San Cayetano con los estudiantes, se pretende que sean los abuelos quienes enseñen a los jóvenes a continuar con las prácticas gastronómicas que ayudan a generar apropiación de los saberes tradicionales, por otro lado, les permite condiciones para que sean independientes en sus quehaceres diarios y

continúen con la transmisión de las tradiciones gastronómicas, permitiendo que sean compartidas con las futuras generaciones.

Como **estrategias pedagógicas** es importante involucrar a los jóvenes con su comunidad, para que generen un reconocimiento y apropiación acerca de la importancia del rescate de saberes tradicionales donde puedan ser voz viva de estas prácticas, tal como lo menciona (Freinet , 1977) quien nos habla de la educación popular como una educación donde el aprendizaje y la práctica deben ir de la mano, se trabaja desde puntos específicos en la formación del estudiante como lo es, la libertad de expresión, trabajo en equipo y una devolución a la sociedad según lo aprendido de forma creativa y productiva.

Esta educación debe ser abarcada con el fin de enfrentarse a los desafíos que trae la sociedad día a día, para esto buscamos familiarizar a los estudiantes del IED San Cayetano a las experiencias propias de la Comunidad de Usme, en este caso al rescate de saberes gastronómicos donde se busca el gusto por conocer los productos propios de la comunidad, para que estos aprendizajes sean a su vez transmitidos a nuevas generaciones.

Teniendo en cuenta que la educación actual hereda una propuesta hegemónica, en la cual los conocimientos se transmiten de manera vertical, donde al parecer se evita el diálogo de saberes entre las generaciones, no solo por falta de empatía entre jóvenes y abuelos, sino tal vez por la hiper información, nuevos roles en las familias, consumo de productos industrializados, a los que se ven expuestos de manera directa las nuevas generaciones, limitando así un proyecto de vida donde la innovación, la creatividad, no salen a flote porque se han olvidado prácticas pedagógicas que identifique al estudiante como eje principal del aprendizaje, en cuanto al entorno, cultura, tradiciones y comunidad.

Por otro lado, (Freire, 1996) hace referencia a la importancia del educador en la pedagogía y enseñanza de los estudiantes en el que se busca reflexionar sobre el desarrollo de la vida personal, social y académica; además hace una crítica fuerte a la educación tradicional a la cual llama bancaria porque está centrada en el maestro que es quien da los conocimientos y el estudiante solo los recibe sin tener en cuenta las experiencias y saberes previos que cada uno de ellos traen, por lo que le apuesta a una educación crítica y reflexiva ya que todos nacemos con la capacidad de leer la realidad, siendo ingenua al principio para después convertirla en una lectura crítica frente al mundo que los rodea.

Para esto se busca que por medio de la comunicación de los jóvenes del IED San Cayetano con los abuelos de la comunidad de Usme establezcan un acercamiento a los saberes gastronómicos tradicionales, que se han transmitido de generación en generación y que por medio de la prácticas culinarias, el recorrido y acercamiento al territorio, y el diálogo de saberes generacionales, se logre generar un pensamiento crítico frente a las problemáticas gastronómicas actuales donde el consumo de alimentos altos en grasas y azúcares, que perjudican no solo la salud de los comensales sino que se desdibujan las prácticas gastronómicas tradicionales y sus secretos.

Cuando acercamos a los jóvenes a la comunidad podemos observar que se identifican con los abuelos no sólo porque comparten un territorio sino porque realizan actividades que los asemejan, así como lo menciona (Inhelder & Piaget, 1969) quien considera que los estudiantes comprenden el mundo que los rodea, el cual les ofrece aprendizajes previos y adquisición de saberes nuevos a través de su entorno, el autor también afirma que el desarrollo cognitivo es la parte principal del ser humano, el lenguaje es innato al conocimiento y la comprensión se adquiere a través del desarrollo cognitivo y las experiencias vividas. Desde la gastronomía se

busca que los abuelos dialoguen con los jóvenes acerca de saberes tradicionales que les permita recordar que estas prácticas culinarias legendarias se realizan desde tiempo atrás en sus hogares, pero que debido a las dinámicas actuales de vida no ha permitido que se originen acercamientos a dichas prácticas gastronómicas.

Teniendo en cuenta la búsqueda del rescate de saberes gastronómicos generacionales se considera que en la teoría dada por (Vygotsky, 1995) propone que los estudiantes aprenden cuando se le dan actividades lúdicas, donde explora y descubre el mundo por medio de la experiencia, esta se basa en la interacción social del individuo y es la forma donde adquieren los conocimientos; teniendo en cuenta que el desarrollo de la persona se da a través de la socialización con el medio y con el otro, de esta manera se da aplicabilidad al proyecto rescatando sabores y saberes gastronómicos, dando relevo generacional de la gastronomía desde los abuelos a los jóvenes, resaltando además que los estudiantes a pesar de su poca interacción con el mundo gastronómico, aprenden unas prácticas culinarias mínimas de manera empírica, observando cómo miembros de su familia realizan dichas actividades, tal vez desconociendo el trasfondo generacional y ancestral a la hora de cocinar; cabe resaltar que los jóvenes sienten empatía a la cocina, ya que reconocen que alrededor del calor, los sabores y los alimentos se puede realizar un acercamiento directo con quienes están en la mesa para dialogar y compartir un momento en familia.

Así mismo lo propone (Fals B, 1998) comprende que la observación de la realidad es importante para después generar reflexiones que se deben hacer desde la práctica, realizando planificación, desarrollo y sistematización de experiencias para la producción de conocimientos en el campo de la educación popular. El conocimiento siempre se da a la situación en la que se está viviendo, teniendo en cuenta los intereses de cada uno de los individuos, se debe hacer un

vínculo entre el pensamiento científico, el contexto cultural y la estructura de poder de la sociedad. En este sentido se quiere que los jóvenes por medio de sus conocimientos previos adquieran otros, por medio del diálogo con los abuelos sobre saberes gastronómicos de Usme.

Desde el campo de la **comunicación** es importante identificar que el disminuir la brechas comunicativas también ayuda a los jóvenes a sentirse identificados con los abuelos de su comunidad tal como lo anuncia (Barbero, 1998) 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 estudiantes de conocer la gastronomía de su comunidad, para que la desarrollen y la puedan aplicar en sus hogares, es por esto que la comunicación juega un papel supremamente importante para la transmisión de saberes, en especial los gastronómicos ya que le permite dialogar acerca de situaciones diferentes y generar un momento de reconocimiento e identidad a través de las narraciones de los abuelos.

“La comunicación y el cambio social tienen unas metas, tienen un horizonte, tienen unos propósitos muy claros, que es la transformación social hacia una sociedad equilibrada y justa, democrática, participativa, todo lo que soñamos, donde la gente no pase hambre, tenga las mismas oportunidades, sea visible a todo el mundo” (Cadavid,2013, p.1)

Y como no empezarlo a través de esta fusión tan importante como la educación, la comunicación y la cultura, tres subcampos que ayudan de manera inmediata con el inicio del proyecto que permite no solo disminuir las brechas comunicativas entre jóvenes y abuelos de la comunidad de Usme sino también un acercamiento a las familias, hacia lo local, y en especial a sus saberes gastronómicos y culinarios.

Sin olvidar lo anterior y teniendo en cuenta que “Comunicar es una aptitud, una capacidad. Pero es sobre todo una actitud. Supone ponernos en disposición de comunicarnos, cultivar en nosotros la voluntad de entrar en comunicación con nuestros interlocutores. Nuestro destinatario tiene sus intereses, sus preocupaciones, sus necesidades, sus expectativas. Está esperando que le hablemos de las cosas que le interesan a él, no de las que nos interesan a nosotros.” (Kaplun, 1985, p. 689)

Y si partimos de los intereses entre abuelos y estudiantes, de sus percepciones, será posible entablar un diálogo en donde la importancia radica en preguntarnos qué queremos decir, qué esperan tanto los estudiantes como sus familias escuchar y, a partir de ahí, buscar el punto de equilibrio donde se establece un acercamiento, un encuentro. La verdadera comunicación no comienza hablando sino escuchando.

La principal condición del buen comunicador es saber escuchar. Así mismo se debe trabajar con los jóvenes, estableciendo no solo un acercamiento y que conozcan de sus raíces a través de la gastronomía, sino que se genere una identificación frente a lo aprendido, que sienta el territorio donde vive como propio, además deben ser voz viva y pasar a ser los receptores de los diálogos e iniciar a ser los emisores de éstas, y así continuar con unas prácticas tradicionales desde la cocina donde la narrativa oral sea la protagonista.

Este tipo de comunicación nos lleva a establecer un reconocimiento de la importancia del relevo generacional visto como la herencia ancestral cognitiva que se delega a otro, rescatando la cultura como parte primordial de la humanidad, teniendo en cuenta a (Martinez H, 2014) las personas tienen un mecanismo de adaptación e interpretación de acuerdo a la realidad que los rodea, la humanidad es retada constantemente por el medio natural y social el cual es cambiante y dinámico de acuerdo a las necesidades y avances de la sociedad.

Con esto la cultura busca establecer movimientos adaptativos frente a las construcciones históricas de la protección de la vida “En muchas ocasiones esta fuerza trascendente se ha expresado en la sacralización de los mecanismos exitosos, ayudando y facilitando su aceptación social, pero también corriendo el peligro de neutralizarlos, es decir, haciendo de ellos verdades supra históricas, una especie de cuenco contenedor que predetermina la posibilidad necesaria de cambiar”. (Martínez, 2012, p 36).

Con esto queremos que los jóvenes del IED San Cayetano rescaten saberes tradicionales, pero sin dejar de lado los avances que en la vida actual se han establecido, desde lo gastronómico se propone a los jóvenes que se reinventen, tomando los saberes tradicionales, haciéndolos propios y luego generar una transformación sin perder la esencia de dichos conocimientos, aprovechando no solo los avances y teorías actuales sino la tecnología para la creación de nuevos saberes gastronómicos, y a partir de estos ser protagonistas de las nuevas narrativas orales a través de la cocina.

4. CAPITULO IV

4.1. MARCO METODOLÓGICO

Este proyecto inicia al identificar las brechas comunicativas entre los abuelos y estudiantes del IED San Cayetano utilizando como herramienta principal los saberes tradicionales gastronómicos de la localidad, generando estrategias pedagógicas donde se busca motivar a la comunidad con la adquisición del conocimiento, pero debido a las dinámicas de la vida actual se dejan a un lado y no es posible transmitirlos perdiendo lo tradicional y la importancia para la creación de identidad en las nuevas generaciones.

Al identificar las diferentes formas de vida de la comunidad, 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. (Alvarez, 2002).

La cocina tradicional 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.

La metodología es participativa donde se fomenta la apropiación de saberes gastronómicos y donde los participantes pueden contribuir a través de las experiencias; para esto

se utiliza como elemento principal la praxeología, teniendo en cuenta que es una disciplina que se fundamenta en la idea de que los seres humanos realizan acciones de manera consciente y deliberada, orientadas a alcanzar objetivos puntuales, la cual permite la construcción de saberes en torno a la práctica, dando paso a la formalización, validación y programación de actividades que normalmente se hacen de forma espontánea, empírica e intuitiva, además de generar una reflexión sobre los resultados obtenidos utilizando las fases de la misma, inicialmente con el **análisis de la población objetivo** (Jóvenes y abuelos de la localidad de Usme), lo que quiere decir que para esta etapa se identifica la población en estudio y las problemáticas que se presentan con respecto a la transmisión de saberes gastronómicos tradicionales, esta observación se realiza desde el recorrido y acercamiento del territorio, la cartografía social y el mapeo participativo; como segunda fase la cual se identifica por **juzgar** se revisan las posibles formas de identificar la problemática a través del diálogo de saberes, las entrevistas a sabedores y expertos en el tema de rescate de saberes y sabores además de las experiencias junto con los estudiantes del IED San Cayetano en aula , la tercera fase se maneja el **actuar**, allí se implementan las actividades que ayudan a generar aportes, en este caso se realiza diálogos entre las generaciones participantes y como última fase de la praxeología se generarán actividades de **devolución creativa** donde se origina una reflexión acerca de las actividades realizadas y donde se busca determinar cuáles fueron los aprendizajes obtenidos durante la aplicación del proceso, para esta fase se muestran algunas intervenciones por parte de los estudiantes y cómo se logra la disminución de brechas comunicativas a través de prácticas gastronómicas tradicionales de su localidad con la participación de sus hogares en especial de las personas mayores.

Para iniciar con el proceso metodológico se establecen estrategias como la cartografía social ya que esta hace parte del método participativo de investigación colectiva que se origina

desde la integración de la comunidad, mediante la cual se construyen las realidades culturalmente por las personas, desde sus experiencias, interpersonales y políticas, las cuales influyen en la representación mental, gráfica, subjetiva y material del contexto socio-cultural.

“La cartografía social permite conocer y construir un conocimiento integral del territorio para que se pueda elegir colectivamente una mejor manera de vivirlo, desde una mejor comprensión de la realidad territorial, de cómo vivimos el territorio que habitamos y cómo construimos el futuro territorio que deseamos” (Habegger & Mancila, 2006, p. 6)

Dicha cartografía se trabajó de la mano con el diálogo de saberes los cuales se conocen como “Un método cualitativo que busca comprender, sintetizar, teorizar y contextualizar el conocimiento; permite entender los problemas y necesidades que tiene la población, mediante la reflexión y discusión de los actores, basándose en las palabras de la misma población (Hernandez et al. 2017, p 5), por otro lado y según (Salas, 2013) el diálogo de saberes hace parte de la metodología de Investigación Acción Participativa; la cual se basa en la interacción entre los distintos actores para el reconocimiento de los problemas de su territorio u organización, y así plantear alternativas de mejoramiento las cuales requieren de la participación de la comunidad y generan aprendizaje mutuo; durante todo el proceso de la investigación se trabajó de la mano con el reconocimiento y recorrido del territorio, la sistematización de experiencias y el trabajo en el aula con estudiantes y familia.

Teniendo en cuenta la observación de la población se inicia con la estrategia de la **cartografía social** como **observación de la población** la cual permite obtener la información de una manera dinámica y visual a través del mapeo georreferencial, ayudando a identificar la percepción sobre la manera en que jóvenes y abuelos de la localidad de Usme se relacionan con el entorno y las interacciones que se generan con el contexto y el territorio. Este Mapeo

georreferencial se dio a través del recorrido por el Oriente Cundinamarqués con el fin de reconocer el territorio, los lugares representativos y la identificación de la población, con el fin de conocer los productos representativos de cada uno de los municipios en los cuales se hizo un reconocimiento de los cultivos y el cuidado de animales.

El Mapeo georreferencial del espacio. “Consiste en localizar y marcar los diferentes manejos que tienen lugar dentro del territorio comunitario o de la experiencia que se va investigar” (Ardon, 2006) (Ver Anexos Imagen N° 1)

Cabe resaltar que este mapeo georreferencial es el resultado del recorrido y reconocimiento del territorio que se planteó como objeto principal para la realización de la pasantía en la maestría de comunicación, educación en la cultura, siendo el punto de partida de la investigación realizada donde dicho itinerario se inicia en Usme Pueblo, el día 25 de abril del año 2021 donde se indaga a las personas del territorio a través de entrevistas informales, donde se determina que este mapeo se debe extender ya que la mayoría de familias que se encuentran en Usme provienen de municipios del oriente cundinamarqués.

Para lograr un acercamiento más profundo a quienes han indagado y trabajado en el tema de rescate de saberes gastronómicos, la importancia de reconocimiento del territorio hasta llegar a una transición urbano rural, se hace una sistematización de experiencias donde se da la oportunidad de conocer personas expertas y sabedoras del tema y cómo podemos transmitirlos a nuevas generaciones sin perder la identidad. Donde se habla de la importancia de regresar al campo y cómo podemos llegar a ser una vida autosostenible y los sabedores hablan de cómo la cocina puede hacer que los jóvenes sean independientes y conozcan más de su gastronomía.

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 culinario

A partir de las entrevistas informales con la comunidad de Usme (Ver Anexos Imagen N° 2) inicia nuestro recorrido por algunos de los municipios del oriente cundinamarqués tales como; Chipaque, Cáqueza, Quetame, Choachí, Ubaque, Fómeque, este recorrido se utiliza como estrategia pedagógica para las docentes investigadoras, ya que permite realizar la observación del territorio, las personas, las costumbres y en especial la gastronomía (Ver Anexos Imagen N° 3).

Durante este **recorrido y acercamiento al territorio** se logra obtener conversaciones directas con los habitantes de la región, personas campesinas que se dedican no solo al cultivo de alimentos o crianza y cuidados de animales, sino a enseñar a sus familias prácticas del campo que le ayudarán a las nuevas generaciones a subsistir; se pone en marcha la primera visita de recorrido el cual se hace el día 2 de mayo del 2021 en el municipio de Quetame, en este territorio se realiza una conversación con el señor German Vargas, campesino emprendedor (Ver Anexos audiovisual N° 1) quien se dedica a cultivar productos de la temporada, por otro lado el día 9 de mayo de 2021 en el municipio de Chipaque se establece un diálogo con la Señora Ana Cruz quien fundamenta su trabajo en el campo a través de la crianza y cuidados de animales, además de los productos que dichos animales producen para el consumo y venta del mismo (Ver Anexos audiovisual N° 2), para el día 23 de mayo de 2021 en el municipio de Fómeque se entabla un acercamiento con la Señora María de los Ángeles madre de hogar, campesina dedicada a los quehaceres de su finca y la elaboración de productos horneados a través de la harina y extracciones de Sagú (Ver Anexos audiovisual N° 3) para este mismo día un habitante de este

mismo municipio se establece una conexión con la Señora María Bravo (Ver Anexos audiovisual N° 4) quien manifiesta un agradecimiento invaluable frente a las bondades del horno de adobe y sus beneficios frente a la cocción de los alimentos.

Otro de los puntos claves de nuestro recorrido se lleva a cabo el día 30 de mayo de 2021 en el municipio de Choachí, se hace una proximidad a los jóvenes emprendedores campesinos de la región teniendo como representante a Natalia Riveros y sus huertas Caseras, las cuales le permite identificar los beneficios de su territorio a nivel de fertilidad del suelo, la eliminación de pesticidas y el aprovechamiento de los residuos orgánicos que se producen, en especial de la cocina con el fin de que estos nuevos cultivos sean aprovechados por los habitantes de su población y su familia. (Ver Anexos audiovisual N° 5)

Así mismo el día 4 de junio de 2021 en el municipio de Cáqueza se realiza una entrevista con el joven Alejandro Reina quien demuestra como el Sagú (planta autóctona de la región) es base fundamental para la preparación de productos. (Ver Anexos Imagen N° 4), además de la preparación de panes con cuajada elaborados con harina de sagú, teniendo en cuenta que este almidón es un producto que se puede evidenciar en cada una de las preparaciones gastronómicas a través de las visitas a los municipios del oriente cundinamarqués, con esta información se elabora una tabla donde se compara los productos gastronómicos relevantes, las costumbres del municipio y la preparación de productos a base de sagú. (Ver Anexos Tabla N° 1)

Cabe resaltar que durante este diálogo con el joven Alejandro él manifiesta que siempre ha vivido de la producción de la tierra, pero en esta ocasión está manejando la tala de árboles como el eucalipto y pino, ya que existen varios de estos ejemplares en su finca y están

secando las aguas del terreno, pero a su vez está reforestando con árboles frutales para una producción de alimento e ingresos a futuro.

Para Alejandro es de gran importancia conservar los saberes de su familia ya que todos son campesinos y han podido conseguir “sus cositas”. A pesar de ser un hombre joven es responsable, y colabora con las actividades del campo y obviamente de la casa en especial con los amasijos ya que en su casa es él quien aprendió a través de sus abuelos y padres el arte de los amasijos.

En esta ocasión Alejandro nos enseña la preparación de arepas de Sagú un amasijo a base de harina de sagú, mantequilla y mucha cuajada, según Reina es la que le da ese “saborcito” salado. En la finca Vereda el páramo lugar donde habita Alejandro y su familia cuentan con un horno de adobe de gran dimensión donde cada ocho días hacen sus amasijos para el consumo de la familia, el Señor Carlos Reina padre de Alejandro nos enseña cómo prenden el horno y la importancia del calor en la preparación de los amasijos.

Para la Familia Reina el horno cumple varias funciones importantes en especial porque se puede utilizar durante todo el día, ya que el calor que circula en el horno es continuo, se puede usar también para quemar materiales de desechos como madera, ramitas, hojas secas, diarios, cartón y cáscaras de cereales además habla de la función más importante el cual es el ahorro en gas y energía, recursos un poco limitados ya que encuentran un poco retirados del casco urbano. Una vez están las arepas de Sagú listas se acompaña con un delicioso café obtenido de la misma Finca, una actividad que como podemos evidenciar en los pueblos cundinamarqueses hacen parte de sus costumbres y tradiciones

Continuando con las fases de la praxeología continuamos con el **Juzgar** desde allí se realiza una **entrevista biográfica narrativas**, para que alimenten la investigación con sus

conocimientos en el rescate de saberes tradicionales; para llevarlo a cabo se realizan dos conexiones importantes, una de ellas, con la sabedora en Ana Beatriz Acevedo quien nos invita a la Universidad de la Tierra y la Memoria Orlando Fals Borda (Ver Anexos Imagen N° 5) a participar del Taller almuerzo de comida Chocoana Uramba, con el fin de tener un diálogo de saberes a través de la preparación de un arroz bendecido, esta sabedora ancestral en la (Sanchez, 2017) la describe así:

“Beatriz es una viuda, cabeza de familia y víctima del conflicto armado, quien se desplazó a Bogotá, y cinco años después convive con el luto de su pareja y con las ganas de sobrevivir al lado de sus paisanas, también de origen afrodescendiente.

A la Sabedora Beatriz se le reconoce en la mayoría de los espacios de las comunidades negras, raizales, afrocolombianas y palenqueras donde su discurso se basa en la reivindicación del saber y quehacer de sus talentosos hombres y mujeres. Su ferviente y férrea defensa de sus asociadas tiene que ver con la reclamación de tierras, guiar a sus afiliadas para que construyan sus propias empresas y que sean incluidas en los programas de protección a sus vidas y en los proyectos de vivienda, entre otras acciones sociales que ofrece la capital colombiana.

Quienes la conocen, dicen que su experiencia y formación en liderazgo político, la ubican como una de las mujeres a consultar y proponer cambios en las estrategias sociales que diseñan los entes gubernamentales y privados”

Por otro lado, se hace conexión el día 24 de Julio con la docente Victoria de la Morena (Ver Anexos audiovisual N°5) con el fin de conocer algunas reflexiones sobre la relación entre la comunicación y el desarrollo sustentable en las eco aldeas, las cuales nacen de los resultados de una investigación que se enmarca las prácticas de comunicación para cuidar a la madre Tierra mejor llamadas como Eco aldeas

“El objetivo central es presentar el alcance de la sustentabilidad como alternativa al modelo de desarrollo hegemónico que pasa por realizar prácticas sustentables en la vida cotidiana, las cuales constituyen en sí mismas prácticas de comunicación en las que el interlocutor principal es la propia naturaleza” (De la Morena, 2019, p.216)

Para continuar con la aplicación de las fases de la praxeología continuamos con el **trabajo en el aula- el actuar**, es esta fase ponemos en práctica lo observado por medio del reconocimiento y recorrido del territorio a través de la aplicación de talleres, ayudas audiovisuales obtenidas, diálogo con las familias, los cuales fueron desarrollados por los estudiantes desde su hogar con ayuda de los padres de familia, debido al confinamiento de la crisis sanitaria por el COVID 19 y al regresar a la “nueva normalidad” se trabajó con los estudiantes en el aula de mano de las familias y los abuelos; donde se identificaron las dificultades que se presentan con la población debido a las brechas comunicativas entre las generaciones; para iniciar con las actividades que ayudarán a mejorar dichas problemáticas, se debe trabajar con los jóvenes de manera directa y que mejor escenario que el aula.

Para iniciar, con el reconocimiento de productos de la región, se propone durante el confinamiento debido a la pandemia ocasionada por el COVID 19, la realización de un taller llamado “Nuestra cocina y su producto estrella” trabajado desde el área de emprendimiento y gestión empresarial (Ver Anexo Taller N° 1) donde los estudiantes de grado Séptimo debían escoger un producto de su cocina que fuera representativo en su región, explicar su origen, proceso de extracción y recetas que se puedan realizar con dicho producto. Una vez identificado debía elaborar una receta utilizando dicho producto y explicar el proceso de preparación. Al finalizar la preparación debía contestar preguntas como ¿quién le enseñó a realizar la preparación y esa persona a quien se lo aprendió? Además de que “secreto de cocina” podía revelar la

preparación de su receta. Estas evidencias se tomaron a través de videos que los estudiantes enviaban por medios electrónicos (Ver Anexos audiovisual N° 7) Teniendo en cuenta que la implementación de las salidas de campo como estrategia pedagógica son una herramienta valiosa en el proceso formativo para los estudiantes y los docentes, al permitir fortalecer el reconocimiento del territorio desde una mirada sistémica e integradora que enriquece su conocimiento y apropiación del territorio de Usme y sus orígenes en el oriente cundinamarqués.

Para esto se realiza una salida de campo con los estudiantes de grado Octavo donde se espera que se realice una observación y reconocimiento del territorio, los productos representativos, dialogar con los pobladores, la riqueza que tienen la localidad en cuanto a cultura, flora y fauna, la importancia de las fuentes hídricas y fortalecer los lazos de compañerismo entre ellos, teniendo en cuenta que vienen de una situación de confinamiento y los procesos sociales se ven un poco afectados (Ver Anexo imagen N° 12)

Para el día 24 de Febrero del 2022 y aprovechando el recorrido y reconocimiento del territorio del oriente cundinamarqués, realizado por las docentes investigadoras, se hace un taller donde se muestra la comunidad estudiantil (grupo focal) las evidencias audiovisuales de la población campesina del oriente cundinamarqués, acerca de la obtención de alimentos a través de la agricultura, crianza y cuidados de animales y sus preparación; además se busca que los estudiantes entiendan acerca de la importancia del rescate de saberes tradicionales gastronómicos de su región.

Para obtener evidencia y opiniones por parte de los estudiantes se realiza una guía taller donde los estudiantes puedan plasmar sus experiencias frente a lo observado inicialmente con características trabajo del campesino, importancia del territorio, como los campesinos resisten frente a las políticas gubernamentales, los roles de las familias, emprendedores juveniles,

herramientas fundamentales en el campo.

Para finalizar y como última fase de la praxeología y teniendo en cuenta la **devolución creativa** se origina una reflexión a través de la realización de la feria gastronómica San Cayetano donde participan las familias y los estudiantes de grado octavo, a través de la elaboración de un producto representativo de la región donde además de realizar actividades comerciales debe explicar qué saberes tradicionales gastronómicos se rescatan de la región, por otro lado y como petición para participar de dicha actividad, la familia de cada estudiante participa activamente en la creación del stand, creación de un stand donde se ubicará, el producto además de material visual donde se explica la historia de la materia prima principal, sus insumos y los saberes tradicionales adquiridos desde su hogar

Al realizar la feria gastronómica en el IED San Cayetano se pueden ver productos gastronómicos que son aprendidos desde su hogar, para complementar se realiza la matriz, (ver anexo matriz N° 1) la cual da cuenta de los municipios visitados del Oriente Cundinamarqués haciendo un reconocimiento del territorio; se tienen en cuenta categorías como son las costumbres de cada uno de los lugares visitados, los productos gastronómicos relevantes y las diferentes preparaciones que se realizan con el producto estrella, en este caso el sagú. A partir de esta matriz podemos hacer una lectura de lo que caracteriza cada uno de los municipios y cómo aporta al rescate de saberes gastronómicos de la Localidad de Usme, con el fin de disminuir las brechas generacionales.

5. CAPITULO V

5.1. ANÁLISIS DE RESULTADOS

Este análisis se realiza teniendo en cuenta las metodologías propuestas sin olvidar las categorías principales de esta investigación como es la gastronomía tradicional, la cultura, las estrategias pedagógicas y la comunicación con el fin de demostrar algunas estrategias que ayuden a disminuir las brechas comunicativas generacionales apropiando los saberes gastronómicos tradicionales de los abuelos de la localidad de Usme que les aportan identidad a los estudiantes de la institución San Cayetano IED

Desde la **cartografía social** se resalta el reconocimiento y recorrido del territorio donde se logró identificar en los habitantes provienen de varios municipios aledaños a la localidad de Usme, debido al desplazamiento no solo por violencia sino por la búsqueda de nuevas oportunidades abandonado en ocasiones sus territorios propios, por otro lado, con la convicción de que la Urbe es generadora de Empleo y solución de ingresos en las familias.

Por otro lado, con el **Mapeo georreferencial** se logra reconocer las características de la población y su territorio, encontrando algunas diferencias y similitudes no solo en sus costumbres sino en sus prácticas gastronómicas. Desde las similitudes se encontró que los municipios del oriente cundinamarqués en su gran mayoría se dedican a la agricultura en la parte rural y pequeños comercios en la parte urbana, por lo general cultivan los mismos productos debido a que están ubicados en la misma zona climática, se encontraron productos como: Papa blanca, guatita, papa criolla, pepino hueco, frijol, habas, arveja, cebolla y en especial el producto protagonista de la región encontrado en todos los municipio visitados fue el Sagú.

El Sagú es una planta autóctona de la región oriental cundinamarqués cultivada en Colombia para la obtención de almidón a partir de sus rizomas. El almidón es utilizado en su

mayoría como materia prima en la fabricación de tortas, pan, coladas, colaciones y otros productos autóctonos de consumo local y regional. (Ortega et al. 2020) Otra similitud encontrada en las visitas realizadas a los municipios del oriente cundinamarqués fue la forma de la crianza, cuidados y sistema de producción de los animales, ya que estos se alimentan con los mismos productos, en su mayoría alimentos que se producen en la región para el levante de animales tales como sales, pastos, caña, mogolla, entre otros; los lugares de cercado donde agrupan los animales también llamadas cocheras o corrales, son muy parecidos ya que se elaboran en madera dejando una extensión de tierra en la parte central (Ver Anexo Imagen N° 6), además los productos que los animales generan, se utilizan en su mayoría para el consumo de las propias familias y el restante para la venta entre vecinos, son muy pocos los cultivadores y productores que llevan alimentos fuera de la región, a pesar de la popularidad de este territorio en ser parte de la despensa bogotana, pero estos grandes abastecimientos se encuentran en manos de pocos, quienes son los mayores productores debido a su alto nivel adquisitivo y su mayor extensión en tierras.

Esta situación se logra evidenciar en nuestro recorrido por la población de Chipaque con la señora Ana Cruz quien a través de un diálogo nos cuenta acerca de su pequeña finca y la crianza y cuidado de animales tales como gallinas, pollos, vacas, cerdos, perros, gatos, comenta que ella con sus animalitos saca alimento tanto para la casa como para la venta, además nombra los productos de origen animal que extrae como: leche, cuajada, huevos, entre otros.

La señora Ana es quien se dedica a la casa y al cuidado de los animales que como anteriormente se mencionó al realizar la venta de los diferentes productos obteniendo dinero para su familia.

Mientras su esposo está afuera realizando trabajos en otras fincas o en el cuidado de siembras que son más grandes y que necesitan de abono y de mayor cuidado. En su casa tiene estufa de leña, la leña la saca de los árboles que ya cumplieron su ciclo y siembran para reponer los árboles que cortan y que utilizan para cocinar, así van renovando los árboles y van realizando nuevos cultivos. También es un ahorro del gas y es un gasto menos en su hogar, porque utilizan la madera se obtiene en la misma finca.

A través de las entrevistas logradas con los pobladores de los municipios visitados se obtienen evidencias audiovisuales que más adelante serán utilizados como material en el diálogo de saberes que se entablará con los estudiantes del IED San Cayetano. ya que se busca comprender, sintetizar y contextualizar dichos saberes mediante la reflexión basándose en las palabras de la población objetivo.

Otra semejanza reconocida en la visita de los municipios de Usme es el acercamiento a estas familias campesinas a través del reconocimiento y recorrido del territorio que permitió conocer de primera mano sus características, roles, responsabilidades, secretos de casa, formas de trabajo y demás. Desde el ámbito gastronómico podemos resaltar que los campesinos no solo sostienen a sus familias con sus cultivos, sino también su dieta alimentaria según los productos obtenidos, es decir que la alimentación se basa según el calendario de siembras y productos de la temporada.

Las familias visitadas son campesinas y tienen definidas las actividades del hogar; las mujeres en la cocina, en casa y con los niños; mientras que los hombres permanecen todo el día fuera trabajando bien sea en la tierra, talando, conduciendo carros y haciendo las rutas de transporte desde las veredas al pueblo o comercializando productos en la capital del país.

Cabe resaltar que durante el recorrido aparte de tener mayores similitudes encontramos unas pocas diferencias, una de ellas es, a pesar que los campesinos cuentan con parcelas no todos se dedican a la crianza, cuidado y sistema de producción animal ya que prefieren utilizar sus tierras para prácticas agrícolas (Ver Anexo imágenes N° 7) Lo logramos evidenciar en el municipio de Quetame con el Señor Germán Vargas quien nos recibe de manera muy atenta en su casa, hombre de 54 años aproximadamente, soltero (extraño en esta región), trabajador y muy orgulloso por los estudios que ha realizado a nivel técnico con el SENA, mejorando sus conocimientos en temas agropecuarios, El señor Germán en la parte trasera de su casa mantienen cultivos de diferentes productos según la temporada y mejor pago de precio, para esta ocasión tiene pepino hueco aunque ya se está recogiendo el cultivo. El señor Germán Vargas ha sido campesino durante toda su vida, gran conocedor del trato y manejo de los cultivos, precio, dedicación y tiempos.

Las semillas las obtiene de la región en especial de la misma cosecha e inicia su explicación con el proceso de cómo cultivar el pepino, enseña orgullosamente de la distancia, los tiempos de abono, limpieza y procesos, bien sea de entablado o de cuerda que realiza en su cultivo, cuando se le pregunta acerca de los secretos o agujeros explica que para el pepino se siembra en el mes de Octubre analizando el tiempo para obtener buenos precios, sin olvidar la calidad, comenta que a pesar de seleccionar semillas debe utilizar pesticidas, para insectos, las bajas temperaturas, además resalta que espera que sus conocimientos puedan ayudar en la investigación, se finaliza la visita con tintico y obviamente un pan de Sagú autóctono de la región

A pesar que el sagú es un producto autóctono de la región, los pobladores manifiestan que la producción es bastante dispendiosa y a su vez costosa ya que necesitan maquinaria apropiada (Ver Anexo imágenes N° 8) para la extracción de este almidón, por lo que algunas familias deciden cultivar y realizar proceso para consumo exclusivo de su familia.

Así como lo pudimos evidenciar en nuestro recorrido con la señora María de los Ángeles en el municipio de Fomeque, una mujer trabajadora, encargada del cuidado de sus hijos, de igual manera se dedica al cuidado de las plantas que tienen en la finca, las cuales son utilizadas muchas veces para el autoconsumo, también se dedica a la crianza de algunos animales.

La Señora Angela nos explica sobre cómo realizan la siembra del sagú y el proceso que se debe hacer para sacar la harina, con el cual se pueden realizar diferentes productos como coladas, galletas y pan.

El proceso para sacar la harina de Sagú lo hacen con máquinas especiales que por lo general son utilizadas por los hombres. El sagú es cultivado para su consumo y no para la venta ya que cultivan muy pocas matas lo cual hace que sea difícil venderlo. Se realizó el pan de sagú, utilizando ingredientes como mantequilla, cuajada, sal y por ende la harina de sagú, este debe amasarse de forma adecuada ya que la masa debe quedar moldeable para poder realizar los panes. La masa de Sagú es difícil de moldear ya que tiene su estrategia a la hora de amasar y realizar el pan de sagú. Este saber se lo han dado a los hijos, ya que ellos son quienes mantienen la tradición y son quienes más adelante les enseñarán a futuras generaciones.

Para resaltar la estrategia de saberes tradicionales a través del recorrido y reconocimiento del territorio se logró identificar que las familias intentan hacer un relevo

generacional en cuanto a los saberes, ya que muchas de las prácticas gastronómicas les han permitido a las familias construir un hogar y una forma de vida, aprovechando los alimentos de la región, teniendo en cuenta la temporada y producción en abundancia de dichos productos.

Los campesinos son cuidadores del medio ambiente, ya que se preocupan por defender las semillas, aprovechan la madera de los árboles más viejos, en especial el pino que es el que seca el agua y lo reemplazan por un árbol nuevo que no sea tan abrasivo con la humedad del suelo y para evitar el deslizamiento de la tierra, además de la creación de las huertas caseras para garantizar su seguridad alimentaria, en época de escasez, también utilizan los desechos de la cocina para alimentar algunos de los animales en especial los cerdos, entre otras actividades a favor del medio ambiente; los campesinos son actores de conservación, porque han convertido su territorio en un lugar sostenible ante un sistema económico y social que es complejo para el sostenimiento del ser humano y la naturaleza a largo plazo; cabe resaltar que dichos saberes son aprendidos de manera empírica, gracias al diálogo de saberes generacionales ya que todos los días interactúan y conviven con las dinámicas de sus tierras. Se debe tener en cuenta que este territorio hace parte de la memoria colectiva de los mismos campesinos.

Actividades que se lograron evidenciar en nuestro recorrido por el municipio de Choachí con la Joven Natalia Riveros, campesina durante toda su vida, risueña, elocuente y muy segura de sus saberes, aunque es muy joven (16 años) conoce de las circunstancias, problemáticas y virtudes del suelo de su región, ha aprovechado de sus clases en la Escuela Normal Superior Santa Teresita para crear esta idea de negocio y de alimentación sostenible para su familia a través de huerta familiar donde maneja semillas, no solo de la región sino traída de lugares que tienen por característica el mismo clima de este territorio; Durante la Visita Natalia nos cuenta

que la idea surge a raíz de la pandemia del año 2020 y nos muestra inicialmente las semillas y pequeñas plantas tales como Limón, curuba, sagú, granadilla, entre otras.

Natalia prefiere las semillas frutales ya que los campesinos casi no las cultivan en la región. Se siente orgullosa al decir que sus abonos son orgánicos, mayormente extraídos de los cafetales, así como los abonos encontrados bajo las plantas de su finca, residuos de cocina y animales. El propósito es generar ingresos a través de la venta de sus productos, pero por el momento es para el consumo de Natalia y su familia. En el proceso de aprendizaje, Natalia resalta los conocimientos transmitidos a través de generaciones desde su abuelita Rosa María a su Mamá María de los Ángeles y cómo estos conocimientos en manos de ella, puede hacerlo llegar a otras personas.

Las personas mayores (Abuelos) en los hogares son parte importante para que a través de las narrativas orales y las prácticas de saberes tradicionales permitan realizar construcciones colectivas y dinámicas que ayudan a organizar los quehaceres del campesinado en estas poblaciones, por esta razón dan a conocer y a enseñar a las nuevas generaciones de dichas prácticas, para que no se pierdan las costumbres ya que son las que les han permitido vivir en familia y generar un medio de ingresos económicos, en especial el rescate de los saberes tradicionales gastronómicos ya que el campesino reconoce que los alimentos son base principal para sobrevivir y satisfacer las necesidades alimentarias de todos los integrantes de la comunidad.

Teniendo en cuenta las entrevistas biográficas narrativas con líderes y lideresas como lo son Ana Beatriz Acevedo y Victoria De La Morena, se logra tener como resultado una interacción con personas, que de manera propia han podido experimentar no solamente el rescate

de saberes tradicionales sino la importancia del campo en la vida de las personas. A pesar de ser expertas de diferentes campos, se logra obtener conocimientos de primera mano.

El acercamiento con la sabedora Ana Beatriz se hace en un taller almuerzo donde se llevó a cabo un diálogo de rescate de saberes tradicionales a través de la preparación de un arroz endiablado pero la sabedora lo enuncia como “Arroz bendecido” ya que todos los alimentos llegaron a nuestra mesa y debemos ser agradecidos con la madre naturaleza; en ese momento la sabedora Beatriz inicia el diálogo contando su historia de vida, dice que su lugar de origen lo dividieron, que ella es chocoana pero que el lugar donde ella nació fue una parte hurtada por Antioquia, es decir que a pesar de que sus documentos son Antioqueños, su corazón, sus costumbres y su memoria es chocoana, También nos cuenta que recuerda con gran tristeza el abandonar su lugar de origen , porque allí dejó, sus raíces y perdió el amor de su vida con quien tenía una familia debido al conflicto armado.

Luego nos enseña los productos con los que prepara el *arroz bendecido* y como secreto es dejar todo preparado con anterioridad antes de llevarlo a la olla, y que el amor es la mejor sazón en la cocina, durante este diálogo se le pregunta sobre qué estrategias usa para que las nuevas generaciones se apropien de las costumbres y tradiciones de su región, en especial sus hijos que quienes conviven la mayor parte del tiempo con ella en medio de sus clases, reuniones y demás obligaciones, ya que los niños llevan bastante tiempo residiendo en Bogotá, a lo que contesta que ella trata de enseñarles de la manera más sencilla como realizar actividades donde no olviden sus raíces, siempre enseña a sus hijos en un ambiente de igualdad donde sin importar su edad, su estatura, género y diferencias, donde todos deben aprender a realizar las actividades de casa, pero que no olviden sus costumbres porque no solo se les recordará su memoria sino su raza y que el pacífico colombiano también es una región muy rica en cultura y diversidad

Los hijos de Beatriz no son muy conversadores, pero en lo poco que expresan se sienten cómodos con la crianza de su mamá ya que no sienten diferencias en el trato de ella, y tienen claro que más adelante serán ellos quienes deban seguir con la tradición sin perder su raíz. Además, reconocen que es importante continuar con las tradiciones porque es una conexión entre el lugar de origen y sus tradiciones. Para finalizar se dan las gracias a la vida por el *arroz bendecido* y se comparte con los asistentes.

Podemos rescatar de este encuentro que los saberes tradicionales no tienen fronteras, que muchas familias y comunidades luchan desde sus territorios para conservar estos saberes que llevan consigo una identidad y memoria, estos saberes están anclados a las raíces de las formas de vida del territorio y teniendo en cuenta lo que menciona (Martinez H, 2014) donde la cultura es parecido a un cuenco, a un contenedor en el que se encuentra la realidad en la vivimos, aquí se determinan las comprensiones, alcances, limitaciones y donde hay pocas posibilidades de transformación.

La narrativa oral ayuda a fortalecer los saberes, ya que sirve para contar esas historias donde se pueden transmitir ideas y emociones, más aún cuando se quiere rescatar una tradición que poco a poco se ha ido perdiendo y por esto es que las comunidades con tradiciones tan arraigadas, no pierden el momento para darse a conocer y mostrarle a otros sus saberes.

El recorrido fue revelador, pues se hizo evidente que no solo las personas que viven en el campo o que, aunque viven en la ciudad tienen un arraigo cultural desde la gastronomía. Se pudo evidenciar cómo se está dando un tránsito importante de quienes viven en las grandes

ciudades hacia el campo y cómo se empieza a hablar en muchos lugares sobre el cuidado del medio ambiente y la importancia de no solo volver a los saberes ancestrales sino de generar procesos de transición y producción más consciente. Por lo anterior otro paso importante en la investigación fue el contactar con la docente Victoria de la Morena García* ¹¹

donde se hace un diálogo sobre las transformaciones, estilos en los cambios de vida y las transiciones de las intermediaciones culturales; ha trabajado más desde la investigación la parte de transición de la perspectiva ambiental, buscando el rescate de todos los saberes que están ligados con el cuidado ambiental y la adaptación del ser humano al medio ambiente, donde hay un movimiento en transición que se está dando a nivel global.

A partir del neoliberalismo se han creado estilos de vida donde el consumo de bienes y servicios es excesivo, generando problemáticas como la inequidad, la discriminación, la falta de oportunidades entre los habitantes, además del uso de productos que no están a favor del cuidado y protección del medio ambiente; este estilo de vida se vuelve insostenible para las personas, en especial aquellas que sus ingresos son limitados, ya que un gasto tan desmedido no permite que se enfoquen en lo realmente necesario ya que se basa en una cultura de apariencia.

¹¹ * Magíster en Comunicación, Desarrollo y Cambio Social de la Corporación Universitaria Minuto de Dios (UNIMINUTO). Especialista en Comunicación y Educación de UNIMINUTO. Docente investigadora de UNIMINUTO. Promotora, activista de permacultura y de eco aldeas como alternativa de vida; las eco aldeas pueden servir como inspiración y guía al resto de sociedad para ver ejemplos reales, efectivos y posibles de nuevas maneras de comprender, estar y hacer en el mundo, desde la perspectiva de relación con la Naturaleza, que permitan afrontar la gran crisis civilizatoria en la que estamos sumidos.

El sistema capitalista en este momento maneja un discurso donde el desarrollo sostenible se debe equilibrar con prácticas que protejan el medio ambiente sin dejar a un lado las actividades industriales que en su mayoría se basan en políticas monetarias.

No podemos olvidar que desde la década de los 80´se han hablado de políticas donde el medio ambiente debe trabajar de la mano con la economía, pero es obvio que es la economía quién debe trabajar para el medio ambiente y su buen uso de los recursos naturales ya que en su mayoría no son renovables, al cuidar de la naturaleza se tendría un beneficio importante para la comunidad, a nivel de alimentación, de calidad en el aire, recursos hídricos potables que son importantes para la satisfacción de necesidades básicas.

Por lo anterior es importante resaltar que la cultura campesina se plasma en sus saberes ancestrales; en cuanto a la gastronomía se puede decir que se toca mucho con el tema de transiciones en el aspecto de la soberanía alimentaria y las prácticas agropecuarias, que lo que comen es producto de lo que cosechan, es lo local, lo que da la tierra, lo que da la temporada y las prácticas que no impacten al medio ambiente.

Los rescates de saberes tradicionales rurales hacen parte de las expectativas del movimiento de transiciones que es retornar al origen, que se refiere a la forma de gestionar la tierra, donde se trabaja la diversidad de especies, donde no utilizan fertilizantes, ni pesticidas. Aunque la cultura campesina se ha visto permeada por las lógicas del desarrollo, y que desde hace algunos años debido a la falta de cuidados del medio ambiente, los campesinos se han visto en la obligación de usar químicos para proteger sus cultivos, pero no podemos dejar a un lado que muchos de los cultivos de los campesinos deben ser fumigados para que puedan ser comercializados en las grandes ciudades ya que las políticas gubernamentales frente al manejo del tratamiento de tierras se obliga a el uso de productos pesticidas.

Dentro del diálogo, la docente Victoria trae en la conversación el tema del monocultivo, el cual es una práctica agrícola donde sólo se siembra un producto, tiene efectos colaterales con el medio ambiente ya que al cultivar en grandes extensiones de tierra un solo producto, se está invadiendo el ecosistema de varias especies, las cuales pasan de ser animales de la región a ser plagas, debido a la falta de diversidad de plantas las cuales son fuente de alimentación de dichas especies, por otro lado, el proceso de cosecha y cultivo constante, no permite que el suelo recupere los nutrientes para permitir otras siembras lo que conlleva a un desgaste de fertilidad del suelo.

Teniendo en cuenta lo anterior, se propone volver hacia las prácticas agropecuarias ancestrales, ya que se debe tener el fortalecimiento en procesos ecológicos, donde la flora y la fauna sean protegidas, una de las formas de lograr este cuidado del medio ambiente es con la creación de las eco aldeas, las cuales son comunidades pequeñas, autosuficientes que viven por y para el medio natural; estas comunidades se desarrollan en áreas rurales donde el trabajo en equipo, la cooperación, el autoconsumo, los materiales ecológicos y las energías renovables son base para la construcción de estas sociedades. Hay que resaltar que en las ecoaldeas se promueve el respeto, la alimentación saludable, la eliminación del consumo masivo y la práctica de actividades equitativas.

Esto con el fin de retornar a los saberes tradicionales, la intuición de quienes viven en lo urbano y de cómo se puede hacer la transición al campo y la recuperación de saberes que aportan al diálogo generacional son fuente principal para iniciar el trabajo desde la escuela con los estudiantes.

Para iniciar este **trabajo en aula** se aborda desde un **taller práctico** en casa donde los estudiantes evidenciaban un producto de la región y preparaban una receta, para este trabajo

académico-práctico se obtiene una respuesta bastante favorable por parte de los estudiantes, demostrando que conocen de algunos productos de su localidad, donde poseen actitudes y aptitudes culinarias.

Por otro lado, la participación de la familia fue fundamental en el desarrollo del taller, ya que en varios vídeos recibidos se vio la participación de madres, padres o abuelos en la elaboración de las recetas, además de explicar algunos secretos familiares y reconocer que generaciones anteriores fueron los precursores de dicha elaboración.

En esta actividad se logra evidenciar las fases del relevo generacional como la **iniciación**, ya que en la visualización de los videos enviados por los estudiantes se logra evidenciar la participación de los abuelos o padres de familia transmitiendo sus secretos culinarios; también se logra visibilizar la fase de **integración** ya que los abuelos van dirigiendo la preparación, pero quienes realmente realizan la recetas son los estudiantes, así mismo se le permite a los jóvenes experimentar a través de la realización práctica, lo cual les permite preguntar y obtener respuestas de quien orienta la realización de alimento, es decir, que se genera el **mando conjunto**, cuando el video finaliza se habla de la experiencia en la cocina, secretos que le gustaría compartir con la audiencia lo cual se logra observar **retirada progresiva** ya que disminuye la participación de los mayores y les permite a los estudiantes expresar su experiencia y aprendizaje frente a la actividad.

Cabe resaltar que el audiovisual enviado por los estudiantes se constituye como una herramienta utilizada por los jóvenes para contar cómo ocurre la transferencia de saberes a partir de la narrativa oral lo cual se identifica como un proceso decolonial.

Una vez regresando a la presencialidad post pandemia “Nueva normalidad académica” se realiza una salida de campo donde se logra implementar jóvenes dicha actividad con los jóvenes de grado Octavo 2021, buscando que los estudiantes puedan identificar el territorio, además de reconocer la importancia de las riquezas naturales de la región y todas sus bondades, cabe resaltar que muchos de ellos, a pesar de vivir en la localidad desconocen los beneficios de su entorno.

Durante el recorrido se tiene la oportunidad de ver como muchos de los pobladores se dedican a actividades agropecuarias como lo es la extracción de papa (Anexo imagen N° 9) y se dan cuenta que este trabajo es bastante arduo e importante para la producción de alimentos no solo a nivel local, sino que en su mayoría sirve como despensa de la ciudad, por otro lado los estudiantes logran realizar diálogos con personas transeúntes que llevan vacas y caballos generando una conversación frente a las actividades e importancia de los animales en los quehaceres campesinos. (Anexo imagen N° 1)

Se comenzó con una **actividad de senderismo** para que los estudiantes reconocieran lugares de la localidad de Usme, en especial del páramo Sumapaz - Cruz verde, su flora, fauna y sus bondades; para esta actividad se hace un taller escrito que luego se aplica en el aula, pero teniendo en cuenta lo observado en el recorrido. (Ver Anexo Taller N° 2)

De la actividad de senderismo se obtuvo que parte del territorio es un páramo, denominado como Sumapaz-Cruz Verde el cual se ha reconocido por ser el más grande del mundo, provee el agua y energía para ciudades y municipios del centro de Colombia, por eso es

responsabilidad de todos proteger y cuidar este territorio ambiental, a pesar, de estar dentro de zona ecológica protegida, ha sido objeto de extracción durante los años gracias a su utilidad para la elaboración de elementos de construcción y prácticas agropecuarias, esta extracción hace que el terreno sufra alteraciones morfológicas, por lo que se busca el respeto y conservación del territorio.

El páramo Sumapaz-Cruz Verde (Ver Anexo Imágenes N°11) alberga una gran variedad de frailejones y helechos, entre los más bellos paisajes vegetales del mundo se cuentan los valles de frailejones. Cuando se hace el recorrido se logra observar una gran cantidad de frailejones encapuchados, en medio de la neblina.

Teniendo en cuenta que el páramo se encuentra en las zonas altas, hace que el territorio sea bastante húmedo, lo cual se convierte en un lugar apropiado para nacimientos de agua, que a medida que bajan, ruedan por las montañas y las rocas, comienzan a formar quebradas y ríos de agua dulce. Es por esta razón que los páramos son considerados como fábricas de agua.

Este recorrido fue fundamental para que los estudiantes observarán de manera directa su territorio apropiándose de los saberes que se promueven en su región, lo cual permite disminuir las brechas comunicativas generacionales ya que tienen contacto directo con algunos habitantes del sector (En su mayoría campesinos) y donde a través de preguntas acerca de sus actividades, y diario vivir les permite identificar los saberes tradicionales de la localidad de Usme.

Aprovechando el recorrido que realizaron las docentes investigadoras en el oriente cundinamarqués, se hace un grupo focal de estudiantes que podrán observar las ayudas audiovisuales obtenidas durante dicho acercamiento a la localidad y sus alrededores, para este

caso se elabora una Guía taller (Ver Anexo Taller N° 3) donde los estudiantes plasmaron acerca de sus experiencias frente a lo observado.

En este taller-guía se logra identificar que los estudiantes aman su territorio y generan un acercamiento a este, en especial la flora y la fauna, manifiestan en sus escritos que existen flores y plantas bastante llamativas, y que a pesar del frío se sienten privilegiados de las fuentes hídricas de su región, tanto así que hacen salidas familiares los fines de semana a un lugar llamado la alemana donde aprovechan para nadar en la quebrada que por allí pasa. (Ver Anexo Imágenes N° 12)

Los estudiantes también rescatan el valor del trabajo del campesino, ya que consideran que es un trabajo muy arduo, resaltan la paciencia a la hora de sembrar y esperar la cosecha, también destacan las habilidades de los campesinos para la crianza y cuidados de los animales no solo para el consumo de las familias sino también de cómo en ocasiones algunos animales se convierten en aliados para la realización de actividades en sus fincas (Burros y caballos), manifiestan que las personas de la urbe no valoran el trabajo del campesino y que el estado los tienen abandonados que a pesar de que los mandatarios durante sus campañas políticas hablan de ayudar al sector agropecuario, una vez son elegidos se olvidan de este sector, siendo los menos favorecidos durante los gobiernos.

En la solución de la guía de trabajo también se logra evidenciar que los estudiantes conocen de varios productos de su sector en especial del Sagú, que a pesar de no ser cercanos a la producción de este almidón, los jóvenes han consumido varios productos a base de Sagú como el natilla, tortas, panes, galletas, coladas, entre otros. Aprovechan para explicar cómo es sus hogares realizan actividades culinarias las cuales les permite dialogar acerca de los procesos de

preparación de alimentos más sencillos y en ocasiones logran escuchar algunas historias de sus abuelos.

Por otro lado, se logra realizar unas entrevistas con los estudiantes (Ver Anexo audiovisual N° 8) donde hacen algunos comentarios acerca de su experiencia frente a la realización del Taller N° 3, los estudiantes logran expresar la admiración del trabajo de los campesinos, porque a pesar de vivir en una zona urbano y rural identifican la importancia del agricultor como proveedor principal en la despensa de muchos habitantes, tanto en su localidad como en la ciudad. Por otro lado, realizan una reflexión frente al trato que se le da al campesino ya que han sido olvidados por la comunidad y el estado, los agricultores tienen limitaciones para acceder a la educación, a las vías de acceso, atención médica; donde empresas capitalistas hegemónica se han apropiándose del mercadeo de los productos que son sembrados, cultivados y extraídos por el campesinado.

Para finalizar en la **devolución creativa** al realizar la feria gastronómica IED San Cayetano (Ver Anexo imágenes N° 13), se logra identificar que las familias tienen tradiciones fuertes desde su lugar de origen ya que varios estudiantes llevaron el mismo producto, pero cada uno tiene su forma y estilo de preparación.

Los estudiantes del IED San Cayetano, después de los talleres, charlas y salida de campo, logran hacer un acercamiento a los abuelos para dialogar acerca de los saberes tradicionales de la gastronomía de la región y poder tener una participación activa en la muestra de productos durante la Feria Gastronómica.

Las Familias de las instituciones IED San Cayetano son muy colaboradoras en la elaboración del stand, el producto y su respectiva decoración. Se logró evidenciar que los productos elaborados en la mayoría corresponden a comestibles con Sal, los cuales fueron

vendidos de manera satisfactoria donde muchos de los productos logran obtener una utilidad mayor al 30%, ya que eran alimentos conocidos y tradicionales.

La sensación de los participantes una vez terminada la feria gastronómica IED San Cayetano manifiestan gratitud frente a actividades donde se tome en cuenta, al campesino, el territorio, las familias y los estudiantes.

Las madres y padres de familia expresan que esta actividad ayudó a que los estudiantes se acercarán a los mayores del hogar para la elaboración de los productos y las historias que hay detrás de dicha elaboración lo cual se evidencia de manera directa el diálogo de saberes generacionales y cómo la comunicación entre jóvenes y abuelos hace parte de la resistencia y existencia de los saberes tradicionales ya que se configuran como un elemento fundamental de conciencia del mundo y realidad, que se entrelaza con un saber tradicional en este caso lo gastronómico debido a que no sólo designa las cosas, sino que las transforma; por lo tanto, se genera una unión entre acción y reflexión generacional, donde la palabra permitiría entonces la significación, el paso a la praxis y transformación del mundo.

Teniendo en cuenta que la problemática principal de esta investigación es disminuir las brechas generacionales comunicativas apropiando saberes gastronómicos en los estudiantes del IED San Cayetano utilizando la metodología de la praxeología pedagógica y los saberes académicos a través de actividades con el territorio y prácticas en el aula con estudiantes, se logra realizar un diálogo comunicativo generacional mejorando las relaciones dentro de la familia, donde los jóvenes establecen una reflexión frente a la importancia de los saberes ya que no solamente los encuentran a través de las redes sino que cuentan con personas que son sabedoras en temas que les genera procesos de identidad, por otro lado los jóvenes manifiestan

que es un poco triste conocer de estas tradiciones de su territorio únicamente por las narrativa oral de su comunidad y no porque esté documentado y se pueda impartir en varias asignaturas a lo cual los chicos agradecen la intención de las maestras investigadoras de acercarlos no solamente al territorio sino a algo que les gusta mucho, la comida.

Cabe resaltar que la gastronomía aporta a la escuela de pensamiento porque ayuda a que los jóvenes vuelvan a identificar los diferentes alimentos y preparaciones de su región y que eran realizados por los abuelos, reconociendo su territorio y buscando que los estudiantes se apropien y tomen conciencia de rescatar productos que son cultivados de manera natural, sin preservantes y que no afecten su salud, de igual forma la gastronomía debe ser primordial al momento de comprender que hace parte de nuestros ancestros y que debe ser reconocida por los jóvenes para que vuelvan a sus prácticas teniendo en cuenta toda esa riqueza gastronómica que hay presente desde sus cocinas.

6. CAPITULO VI

6.1. CONCLUSIONES

La gastronomía tiene como característica incluir a todas las personas de una comunidad, por esto es importante fortalecer dichos saberes, ya que en medio de las prácticas culinarias aparece la narrativa oral, la cual fortalece la identidad de los oyentes, por ello durante la investigación se encuentran hallazgos no esperados, como la reflexión de los estudiantes donde reconocen la importancia de los campesinos, y como la escuela a pesar de trabajar con población del territorio no los tienen en cuenta como sabedores de la región, lo cual permitiría que los estudiantes fortalezcan su identidad teniendo mayor acercamiento a lo local; por otro lado, y debido a la participación activa de las familias en la feria Gastronómica San Cayetano, se inicia un proceso de Cultivo en los grados de primera infancia para el reconocimiento de productos de territorio como la lechuga, zanahoria y tomate Cherry, con la intención de promover alimentos saludables y orgánicos, al igual que sus bondades y beneficios.

Cabe resaltar que durante la realización de la pasantía siempre se tomó como producto estrella el Sagú, ya que en todos los municipios visitados en el oriente cundinamarqués se elaboran varios productos con este almidón, pero durante la realización de la feria gastronómica no se evidenció ningún alimento elaborado con esta materia prima, a lo cual la comunidad explica que conocen de los alimentos a base del Sagú, pero desconocen la preparación y proceso culinario,

Los aprendizajes se dan desde el rescate de saberes tradicionales por parte de los abuelos que son quienes tienen el conocimiento y son la parte fundamental para transmitir los saberes gastronómicos a los jóvenes, buscando que estos adquieran los conocimientos, los apropien y los

hagan sobresalientes en su estilo de vida, además que sean el canal de transmisión de dicho conocimiento a las próximas generaciones, el diálogo de saberes permite fundamentalmente un rescate de lo tradicional a través de la narrativa oral, situaciones que incluyen de manera directa los jóvenes, entablando prácticas donde la identidad es la base fundamental para que los conocimientos se puedan transmitir entre generaciones.

La comunicación en el aula es fundamental para adquirir en todos los procesos de enseñanza- aprendizaje una relación más amena entre estudiantes - docentes con el fin de acercar a los estudiantes al territorio donde se comparten saberes a los jóvenes para identificar parte de su identidad, los cambios en las dinámicas familiares de los estudiantes en cuanto a lo gastronómico y culinario, se interesan por estar en constante aprendizaje, ya que dichos saberes generan identidad, porque muchos de los productos visualizados se encuentran en la alacena de su hogar; la educación actual tiene un gran desafío, porque debe convertirse en “educación para la vida” rompiendo esquemas eurocéntricos de la modernidad, transformando la mentalidad no sólo del estudiante sino del maestro, quien es quien planifica y dirige la enseñanza, por lo cual es importante proponer prácticas decolonizantes en la escuela, ya que le permite al estudiante rescatar saberes y fortalecer identidad, teniendo en cuenta que se siente parte de una comunidad donde se puede percibir la igualdad, además permite explorar nuevas posibilidades donde no solamente se centre en lo cognitivo de manera individual sino cultivar saberes desde lo colectivo; por esto la investigación permitió valorar los conocimientos innatos de la tradición oral por parte de los abuelos, ya que son poseedores de los saberes tradicionales gastronómicos, los cuales se manifiestan a través de la narrativa oral, ya que es su medio de transmisión de saberes, porque muchos de ellos no cuentan con una educación formal.

La escuela debe ser el espacio donde el estudiante identifica su territorio a partir de procesos educativos-comunicativos impulsados en aulas abiertas que les permite interactuar y comprender la realidad, teniendo en cuenta la experiencia de la comunicación con el territorio otorga a los jóvenes una manera de apropiar el conocimiento que superan los resultados de la educación tradicional, ya que se evidenciaron procesos reflexivos en las intervenciones de los estudiantes durante las prácticas en el aula, es importante incluir en las prácticas pedagógicas actividades que le permitan a los estudiantes reconocer su territorio, ya que le permite identificar problemáticas que lo involucran, y ser parte de la solución de estas, los aportes se dan en el establecimiento de procesos pedagógicos que vinculen a los abuelos y jóvenes en ese relevo generacional el cual se busca transmitir y rescatar saberes gastronómicos propios de la localidad de Usme, iniciando este proceso a través del recorrido y reconocimiento del territorio ya que esto nos ayuda a visualizar a las familias y los contextos donde se encuentran los jóvenes del IED. San Cayetano identificando los diferentes productos que se producen en el sector.

Para fortalecer los saberes tradicionales es importante darle una mirada a la construcción de las eco aldeas ya que su propósito principal es demostrar la sostenibilidad económica, ecológica y social a través de la cooperación y el autoconsumo generando cambios positivos significativos en las dinámicas de vida.

6.2. RECOMENDACIONES

1. Se deja la puerta abierta a seguir generando estrategias pedagógicas vinculantes y que promuevan intercambios y fortalezcan el tejido social y familiar.
2. Teniendo en cuenta lo anterior se recomienda continuar con la investigación profundizando en la importancia de la participación de la mujer en el trabajo en el campo y en acciones culinarias dando mayor relevancia a la misma.
3. Promover el trabajo con los jóvenes ya que se descubrió que ellos sorprenden, quieren, saben, lo hacen en algunos niveles y lo proyectan.
4. Seguir vinculando a los abuelos en el trabajo del conocimiento sobre la gastronomía ya que son parte esencial para el rescate de saberes tradicionales que se han olvidado.

6.3. REFERENCIAS

1. Acebedo, M. (2017). Rescatando los productos y la sazón de nuestros pueblos: crónica del acompañamiento a las “maestras de la gastronomía santandereana. (19), 102-107. Bucaramanga, Colombia: La Tercera Orilla.
2. Alvarez, M. (2002). La cocina como patrimonio (in) tangible. Buenos Aires, Argentina: omisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural.
3. Ardon, M. (2006). Métodos e instrumentos para la investigación etnoecológica participativa, . *Etnoecológica*, VI(8), 129-146.
4. Barbero, J. (1998). De los medios a la mediaciones: comunicación, hegemonía y cultura (Vol. 5). Convenio Andrés Bello.
5. Cadavid, A. (2013). Es una misión muy fuerte la que tenemos:. (M. S. Bernat, Entrevistador) Questions.
6. Chavez, A. (2003). *El Método de Proyectos: una Opción metodológica de enseñar en primer grado de educación primaria*. Sinaloa, México.
7. Cubides, H., & Valderrama , C. (1996). Comunicacion-educacion: algunas propuestas investigativas. *Nomadas*, 8-9.
8. De Morena, V. (2019). *Ecoaldeas: prácticas de comunicación para cuidar a la madre Tierra. Buen vivir, cuidado de la casa común y reconciliación*. Bogota: Univeridad Javeriana.
9. España, A., & Atencio, R. (2019). Promover la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en los estudiantes de 4 y 5 de la Institución Educativa Tablón Dulce. Pasto, Nariño: Universidad Nacional Abierta y a distancia (UNAD).

10. Espeitx, E. (2011). Sabores culturales: ensayos sobre alimentación y cultura. Barcelona, Montesinos: Ensayo.
11. Fals B, O. (1998). Participacion popular. Retos del futura (Vol. I). Bogota, Colombia: Tercer Mundo Editores .
12. Freinet , C. (1977). Tecnicas de Freinet en la escuela moderna. Barcelona, España: Kalandraka.
13. Freire. (1996). Pedagogia de la autonomia. Sao Pablo, Brasil: Paz e terra sa.
14. Freire, P. (1968). La pedagogia del oprimido. Siglo XXI editores.
15. Garcia, A. (2006). Primer Taller de Actualización sobre los Programas de Estudio. Primera. Argentina.
16. Gomez, G. (2003). Los estudios de recepción: de un modo de investigar, a una moda, y de ahí a muchos modos. 1-13. Intexto, Porto Alegre.
17. Habegger , S., & Mancila, I. (2006). El poder de la Cartografía Social en las prácticas contrahegemónicas o La Cartografía Social como estrategia para diagnosticar nuestro territorio. (U. d. Malaga, Ed.) 1-10.
18. Hernandez, E., Lamus, F., Carratala, C., & Orozco, D. (2017). Diálogo de saberes: propuesta para identificar, comprender y abordar temas críticos de la salud de la población. Centro de Estudios en Salud Comunitaria. 33(2).
19. Inhelder, B., & Piaget, J. (1969). La psicología del niño. Morata S.L.
20. Kaplun, M. (1985). Comunicador Popular. (M. H. Desarrollo:, Ed.) Ecuador.
21. Lazarsfeld, P., & Merton, R. (1977). comunicación de masas, gusto popular y acción social organizada. Buenos Aires, Argentina: Centro Editor de América Latina.

22. Lopez, A. (2010). estrategias de aprendizaje. Góndola, Enseñanza y Aprendizaje de las Ciencias. (Vol. V). Bogota, Colombia .
23. Martinez H, C. E. (2014). En medio de una crisis de civilización: reflexiones sobre algunas evidencias. III.
24. Martinez, C. E. (2012). De nuevo la vida. El poder de la No-violencia y las transformaciones culturales. (o. U. UNIMINUTO, Ed.) 123-125.
25. Mattelart, A., & Piemme, J. M. (1981). La television alternativaA. Barcelona: Anagrama S.A.
26. Ministerio cultura, C. (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Artículo. Colombia.
27. Mora , A. I., & Muñoz , G. (2016). Comunicación- educación en la cultura para América Latina. Bogota: Corporacion Universitaria Minuto de Dios UNIMINUTO.
28. Muñoz, G., & Amador, J. C. (2018). Comunicación - educación en Abya Yala; los populares en la reconfiguración del campo. Nómadas.
29. Navarro , F., & Schluter, R. (2010). El turismo en los pueblos rurales de Argentina ¿Es la gastronomía una opción de desarrollo? Estudios y Perspectivas en Turismo (cENTRO I ed., Vol. XIX). Buenos aires Argentina.
30. Ortega, M., Mojica , S., Vergara , E., & Cardona , P. (2020). Entomofauna asociada al cultivo de achira *Canna indica* (Cannaceae) en tres zonas de Colombia. Colombiana de entomologia, 46(1).
31. Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico. Ecuador: ponencia presentada en el VII Congreso Internacional de Sociología Rural.

32. Piaget, J. (1980). Teoría del desarrollo cognitivo.
33. Quijano, A. (2014). Colonialidad del poder, eurocentrismo y América latina, Cuestiones y horizontes: de la dependencia histórico-estructural a la colonialidad/descolonialidad del poder. 94. Buenos Aires, Argentina: Clacso.
34. Rodríguez, J., & Rodríguez, M. (2006). El relevo generacional en la empresa familiar y el juego de la distribución del beneficio empresarial. (5), 15-34. Cuaderno de reflexión .
35. Vallejo, S. (2019). Obesidad infantil: una amenaza silenciosa. Obtenido de Ministerio de salud:

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/DE/PES/resumen-politica-obesidad-infantil-amenaza-silenciosa.pdf>
36. Salas, M. (2013). Diálogo de Saberes. En Los Sabores y las Voces de la Tierra: Visualizando la Soberanía Alimentaria en los Andes. Redes de sabios. Bolivia- Perú.
37. Sánchez, A. (2017). La mujer desplazada que quiere ser presidenta de Colombia. El afroboyanense.
38. Vygotsky, L. (1996). El desarrollo de los procesos psicológicos superiores. Barcelona.
39. Vygotsky, L. S. (1995). Pensamiento y lenguaje: teoría del desarrollo cultural de las funciones psíquicas. Quito: Fausto.

6.4.ANEXOS

6.4.1. ANEXOS DE TALLERES

Taller No 1

Se trabaja con los estudiantes de grado Séptimo durante cuarentena, con el fin de generar en los estudiantes un reconocimiento de un producto que fuera representativo de la región.

	NOMBRE DEL DOCENTE:	ERIKA PAOLA VARGAS CESPEDES
	MEDIOS DE CONTACTO: (Correo, WhatsApp, entre otros)	Email: erikapvargasc@gmail.com Cel. 310 342 59 15
	ASIGNATURA:	EMPENDIMIENTO Y GESTION EMPRESARIAL
	GRADO:	SEPTIMO
COMPETENCIA		
EMPENDIMIENTO		
Relacionar en el entorno las condiciones y oportunidades de crear una idea de negocio		
DESEMPEÑOS		
Saber – Hacer Realizar las diferentes actividades con referencia a las temáticas de emprendimiento		
Saber – Saber- Saber Reconocer los conceptos básicos emprendimiento y las estrategias utilizadas		
Saber – Ser Entregar de manera puntual y con trabajos de calidad los trabajos del primer semestre académico		
GUÍA N° 4 SEPTIEMBRE		

OBJETIVO:

- Reconocer los conceptos básicos de emprendimiento y su aplicación en su idea de negocio



FUNDAMENTACION TEORICA

IDEAS DE NEGOCIO

La **idea de negocio** es, básicamente, el servicio o producto que se quiere ofrecer, la forma en que se conseguirán los clientes y



cómo se espera recibir ganancias de esta. ¿El emprendedor nace o se hace? El exitoso escritor Stephen King suele decir que **"lo que separa el talento individual del éxito es la cantidad de trabajo esforzado y difícil que la persona pone"**.

Algunos niños nacen con una mente brillante para los negocios como el británico Henry Patterson, que sus a sus nueve años de edad ya tenía tres negocios. Otros niños desarrollan habilidades relacionadas con los negocios como la inversión y el ahorro a lo largo del tiempo. Sin importar en cuál de estas dos categorías entre tu hijo(a), sobrino(a) o alumno(a), es recomendable enseñar herramientas de administración y organización en la infancia para que las apliquen tanto en su vida personal o en un negocio.



La primera aclaración que debes hacerle es la siguiente: **¡No hay que ser un adulto para emprender!** Todos conocemos el puesto de limonadas o del bazar improvisado de objetos



de segunda mano en el garaje de nuestro vecino para generar un poco de dinero.

ACTIVIDAD

Elaboraremos un video no superior a 4 minutos donde tendremos en cuenta los siguientes pasos:

ejemplo

Hola Mi Nombre es
Juan y soy del Curso
Séptimo 2



Paso # 1

Debes presentarte con tu nombre completo y curso (Juan te está dando un ejemplo)

Paso # 2

Escogeremos un producto de **NUUESTRA COCINA** y explicaremos:

- Origen
- Proceso de extracción
- Productos que se pueden realizar con dicho producto

Debes dar una explicación breve pero que todos podamos entender

ejemplo



El maíz es un producto que se origina en ...

Su proceso inicia en un cultivo a partir de un granito y luego...

Podemos preparar diferentes productos como:

Paso #3

Elaboraremos una receta donde utilizemos el producto explicado anteriormente. NO olvidemos que durante el video debemos exponer el proceso de preparación.

ejemplo

Ya que escogimos el maíz hoy prepararemos una sopita....

El paso para crear nuestra sopita es....



Paso #4

Una vez finalizada la preparación contestaremos la siguiente pregunta:

1. ¿Quién te enseñó a realizar la preparación? Y ¿esta persona a quien se lo aprendió?
2. ¿Que "secretico" de cocina puede darnos con la preparación de tu producto?

ejemplo



Hola mami... ¿quién te enseñó hacer esta sopita de maíz tan rica?

Mi secretico de cocina es....



Paso #5

Al finalizar nuestra preparación le daremos un Nombre y su presentación (Debe ser creado por ti) y así finalizaremos nuestro video.

ejemplo

¡¡Muy bien amiguitos!!! esta deliciosa sopa de maíz tiene el nombre de Sopita de Juan y su presentación será en Plato de porcelana servida a la mesa



REGLAS DEL JUEGO

1. El estudiante debe estar muy bien presentaco
2. El estudiante es quien debe hablar durante todo el video así que organiza tus ideas, habla claro y fuerte
3. Toma en cuenta los ejemplos, estos te ayudaran a saber que realizar durante el video
4. ¡No olvides enviarlo!!!

Taller N°2

Reconocimiento de territorio, Flora Fauna y sus bondades

	NOMBRE DEL DOCENTE:	ERIKA PAOLA VARGAS CESPEDES
	GRADO:	JENNY ELIZABETH ARIAS
	NOMBRE DEL ESTUDIANTE:	Cecilia Torres Candiano


TALLER N° 2

RECONOCIMIENTO DE TERRITORIO, FLORA FAUNA Y SUS BONDADES

1. Teniendo en cuenta el recorrido, ¿qué actividades se destacaron?

Me gustaron los frailejones, y algunos animales, pero me gustó más hablar con los campesinos

2. Dibuja lo que más te gusto de la actividad



3. ¿Qué opinas del trabajo del campesino?

Son muy pacientes porque deben esperar que las cosechas den su alimento; además la crianza de los animales es muy fuerte

	NOMBRE DEL DOCENTE:	ERIKA PAOLA VARGAS CESPEDES
	GRADO:	JENNY ELIZABETH ARIAS
	NOMBRE DEL ESTUDIANTE:	Miguel Angel Gomez


TALLER N° 2

RECONOCIMIENTO DE TERRITORIO, FLORA FAUNA Y SUS BONDADES

1. Teniendo en cuenta el recorrido, ¿qué actividades se destacaron?

Me gustaron las plantas, en especial las que dan agua, las frailejones, aunque había retamo que me picaba.

2. Dibuja lo que más te gusto de la actividad



3. ¿Qué opinas del trabajo del campesino?

Que es pesado, cultivar para vender o para consumir en casa, los alimentos en algunas ocasiones tienen insecticidas.

4. ¿Habla con una persona de la región, qué experiencia te deja el diálogo con el entrevistado?

Que conocen muy bien la región y sus productos, Quieren mucho los animales y el medio ambiente y es feliz con sus cosechas.


5. ¿Dejarías la vida de la ciudad por vivir en el campo cambiando su estilo de vida?

No, porque el trabajo en el campo, es agotador además criar animales también y solo una en vacaciones unos días.

6. En la actividad de senderismo que especie de flora lograste identificar

frailejones, arboles, retamo espinoso y plantas.

7. Dibuja la flora identificada



4. ¿Habla con una persona de la región, qué experiencia te deja el diálogo con el entrevistado?

Los saberes que tengo sobre el campo y como los hijos los aprenden, también como siembran y cuidan los animales.


5. ¿Dejarías la vida de la ciudad por vivir en el campo cambiando su estilo de vida?

No porque no podría salir con amigos y no se cultivar, me gustaría porque descanso y es de vacaciones.

6. En la actividad de senderismo que especie de flora lograste identificar

Las plantas como frailejones, el retamo, árboles, flores.

7. Dibuja la flora identificada



8. ¿Cuál crees que es la importancia del páramo?

Es importante porque da agua y es importante porque nos da la vida y es muy vital para vivir.

9. ¿Qué actividades crees que dañan el ecosistema del páramo?

Quemar las plantas para hacer coque y cultivar alimentos, hacer fogatas.

10. ¿Crees que en el páramo hay vida animal? Explica

Sí porque eso que es un lugar donde pueden vivir los animales porque es fresco y hay agua y oro de anteoja.

11. Dibuja animales identificados en el recorrido



8. ¿Cuál crees que es la importancia del páramo?

Es importante porque son fabricas de agua, y hacen parte de los pulmones de Bogotá

9. ¿Qué actividades crees que dañan el ecosistema del páramo?

Las fogatas, cultivar cosas tumbando los frailejones y talar arbales.

10. ¿Crees que en el páramo hay vida animal? Explica

Sí, hay insectos, conejos, roedores, aves y dicen que el oso de anteojos

11. Dibuja animales identificados en el recorrido



Taller N° 3 Acercamiento a los campesinos de la región

	NOMBRE DEL DOCENTE:	ERIKA PAOLA VARGAS CESPEDES JENNY ELIZABETH ARIAS
	GRADO:	OCTAVO
	NOMBRE DEL ESTUDIANTE:	ANA MARÍA ALMIRON

TALLER N° 3

ACERCAMIENTO DE LOS ESTUDIANTES A LA REGIÓN

1. ¿Qué opinas acerca de tu territorio?

Es muy lindo porque tiene muchas flores y plantas, hay aire puro y muchas quebradas aunque hay muchos montañas.

2. Teniendo en cuenta los videos observados, ¿cuál cree que es la importancia del campesino?

El campesino es muy importante porque cultiva la tierra y cuida los animales que luego nosotros consumimos.

3. ¿Qué actividad agropecuaria observa en el video? Escribe y elabora un dibujo

Se observan que cultivan pepino o es producto que de mejor precio, también cuidan los animales y que con el sagú hacen panes y tortas.

4. ¿Sabe que es el sagú?

Que hay productos hechos con sagú como todas tortitas y pan, pero se se como lo cocinan para hacer esos productos.

5. ¿Qué productos has consumido de lo que cosechan los campesinos?

En mi hogar, la papa, arveja, alcachofa, cebolla, lechuga, zanahoria...

6. ¿Qué saberes tradicionales se logran rescatar a través de los videos?

El rescate de los conocimientos, el cultivo, el proceso de preparación, recetas de cocina y de la tierra.

7. Elabore un dibujo representando la elaboración del pan del sagú y el horno

	NOMBRE DEL DOCENTE:	ERIKA PAOLA VARGAS CESPEDES JENNY ELIZABETH ARIAS
	GRADO:	OCTAVO
	NOMBRE DEL ESTUDIANTE:	SAMUEL MUÑOZ

TALLER N° 3

ACERCAMIENTO DE LOS ESTUDIANTES A LA REGIÓN

1. ¿Qué opinas acerca de tu territorio?

Es muy chévere, porque podemos jugar en las quebradas, en la Alemania.

2. Teniendo en cuenta los videos observados, ¿cuál cree que es la importancia del campesino?

Son importantes porque cultivan para luego vender y lo traen a las ciudades para nosotros comprar y comer.

3. ¿Qué actividad agropecuaria observa en el video? Escribe y elabora un dibujo

Que siembran pepino, sagú y como lo sacan para preparar matilla, celadas, achoras, también siembran aromáticos.

4. ¿Sabe que es el sagú?

Si, es una harina donde se puede preparar galletas, matilla, celadas, pero no se el proceso.

5. ¿Qué productos has consumido de lo que cosechan los campesinos?

pepino, papa, arveja, lechuga, y algunos aromáticos para preparar.

6. ¿Qué saberes tradicionales se logran rescatar a través de los videos?

La preparación del pan de sagú, el cultivo de pepino, el uso del horno y el cuidado de animales.

7. Elabore un dibujo representando la elaboración del pan del sagú y el horno

8. ¿Qué características tienen las personas entrevistadas?

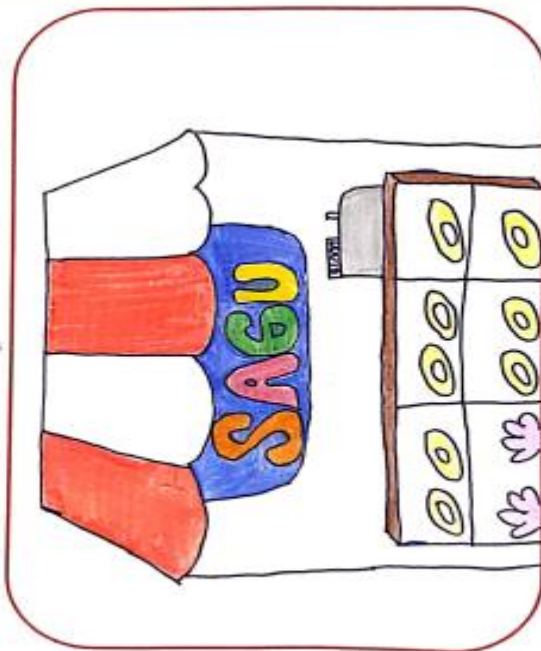
Las entrevistas muy trabajadoras, aman su
trabajo y lo que producen, también lo gusta
el pan.

9. ¿Crees tú que es importante ser emprendedor a través del sector primario?

Sí, porque puede vender los productos de
sus fincas y los panes de maíz.

10. ¿Si fuera emprendedor que actividad del agro resaltaría? Dibuja tu argumento

Me gustaría vender los productos de
maíz en lugares donde casi no se
vend, porque es muy rico.



8. ¿Qué características tienen las personas entrevistadas?

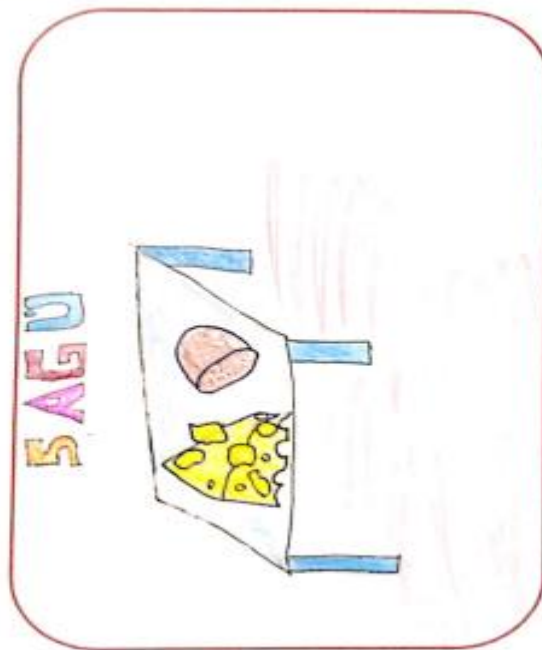
son humildes, sencillas, nos explican
y son personas tranquilas.

9. ¿Crees tú que es importante ser emprendedor a través del sector primario?

Sí, porque cultivan y venden los
apomadas y los productos que ellos
doran, y también pueden comer en casa.

10. ¿Si fuera emprendedor que actividad del agro resaltaría? Dibuja tu argumento

Yo haría productos con sagú que
sean ricos porque utilizo queso
campesino.



6.4.2. ANEXOS IMAGENES

Imagen N° 1: Mapeo participativo del recorrido del oriente cundinamarqués y sus características. El siguiente Link le permitirá conocer un poco más la comunidad

<https://acortar.link/rh9PgC>



Imagen N° 2: Collage de imágenes acerca de la visita del municipio de Usme.



Imagen N° 3: Collage de fotografías de las plazas principales de los municipios visitados del Oriente Cundinamarqués.



Imagen N° 4: Collage de fotografías con la preparación de productos de sagú y cuajada en el Municipio de Cáqueza con el joven Alejandro Reina.



Imagen N° 5: Collage de imágenes taller-almuerzo Uramba con la sabedora Ana Beatriz Acevedo y su arroz bendecido.



Imagen N° 6: Fotografías relacionadas con los corrales y cocheras de animales de la región.



Imagen N° 7: Prácticas agrícolas por parte de los campesinos de la región.



Imagen N° 9: Fotografías plantación y extracción de la papa.



Imagen N° 10: Transeúntes de la región de Usme.



Imagen N° 11: Páramo Sumapaz - Cruz Verde



Imagen N° 12: Fuentes hídricas de la Región (Salida Senderismo Estudiantes)



Imagen N° 13: Collage de fotografías de la feria gastronómica



6.4.3. ANEXOS AUDIOVISUALES

Audiovisual N° 1: Entrevista al señor Germán Vargas Ríos, Municipio de Quetame, 2 de mayo del 2021.

Tema: Cultivos y su importancia.

<https://www.youtube.com/watch?v=6u0c5Th3pXs>

Audiovisual N° 2: Entrevista a la señora Ana Cruz, Municipio de Chipaque, 9 de mayo del 2021

Tema: Crianza y cuidado de animales

<https://youtu.be/UlhONJG-bgg>

Audiovisual N° 3: Entrevista a la señora María de los Ángeles Ríos, Municipio de Fómeque, 23 de mayo del 2021

Tema: Preparaciones horneadas a base de sagú.

<https://youtu.be/OwTVpAaJQ80>

Audiovisual N° 4: Entrevista a la señora María Bravo, Municipio de Fómeque, 23 de mayo del 2021

Tema: Horno de adobe

<https://youtu.be/qoK34VeWatY>

Audiovisual N° 5: Entrevista con la joven emprendedora Natalia Riveros, Municipio de Choachí, 30 de mayo del 2021

Tema: Jóvenes campesinos y sus huertas caseras

<https://youtu.be/4PM-NsC7wzM>

Audiovisual N° 6: Entrevista con la docente Victoria de la Morena llevada a cabo el 24 de Julio del 2021.

Tema: Transiciones Ciudad - Campo e importancia de las eco aldeas

https://drive.google.com/file/d/1Pss7TwEcm7cIA_pUKt78CR8Tmbi4OUty/view?usp=sharing

Audiovisual N° 7: Video por parte de los estudiantes de grado 7° del año 2021 como evidencia del taller N°1

Tema: Reconocimiento de producto de la Región

https://drive.google.com/file/d/1RTGX7Oi9bMhBHLHFCNR1teLcB9-Hm_zM/view?usp=sharing

Audiovisual N° 7: Video por parte de los estudiantes de 8° y 10° del año 2022 como evidencia del taller N°3

Tema: Acercamiento a los campesinos de la región.

<https://www.youtube.com/watch?v=bUEQnQVOnM4&t=12s>

6.4.4. ANEXOS MATRIZ

Tabla N° 1: En esta matriz se toma en cuenta características del oriente Cundinamarqués donde se tienen en cuenta tres aspectos, costumbres del municipio, productos relevantes y preparaciones con el almidón de sagú.

MUNICIPIO	COSTUMBRES DEL MUNICIPIO	PRODUCTOS GASTRONÓMICOS RELEVANTES	PREPARACIÓN CON EL SAGÚ
------------------	-------------------------------------	---	------------------------------------

<p>USME</p>	<p>Las familias de Usme son en su mayoría de origen campesino y provienen de municipios del oriente cundinamarqués, razón por la cual nuestra experiencia se extiende en el territorio de estas ricas tierras. Usme es un gran territorio que cuenta con atractivos turísticos naturales, con una inmensa historia y patrimonio cultural y con una diversidad humana que comprende poblaciones urbanas y campesinas. Es por eso que este lugar a pesar de estar ligado a la mala imagen del sur de la</p>	<p>La gallina criolla con papas chorreadas y saladas, acompañadas con la tradicional bebida de la chicha, y obviamente los famosos amasijos de sagú que son muy populares en esta región.</p>	<p>Los secretos de cocina que son propios para hacer el pan y torta de sagú.</p>
--------------------	---	---	--

	<p>ciudad de Bogotá, es un territorio que vale la pena conocer desde el punto de vista turístico. Usme cuenta con maravillosos y diversos paisajes ideales para hacer caminatas, senderismo, agroturismo, turismo ecológico sin salir de Bogotá.</p>		
--	--	--	--

<p>QUETAME</p>	<p>El Municipio se caracteriza por su tranquilidad y paz, un lugar cerca a Bogotá, en donde al caminar por sus hermosos paisajes, se evidencia la majestuosidad y belleza natural innata de los mismos. En Quetame cuando llega a una casa lo reciben con un tinto y Pan de Sagú déjese atender de un Quetamero, que con su amabilidad le contará lo que lo hace orgulloso de su pueblo. También se puede realizar Caminatas Ecológicas, cabalgatas y otras actividades que lo</p>	<p>Los productos que tienen representativos son el tinto y el Pan de sagú</p>	<p>Realizan la siembra del sagú y el proceso que se debe hacer para sacar la harina con el cual se pueden realizar diferentes productos como coladas, galletas y pan. El proceso para sacar la harina de Sagú lo hacen con máquinas especiales que por lo general son utilizadas por los hombres. El sagú es cultivado para su consumo y no para la venta ya que cultivan muy pocas matas lo cual hace que sea difícil venderlo. Se realiza el pan de sagú, utilizando ingredientes como mantequilla, cuajada, sal y por ende la harina</p>
-----------------------	--	---	---

	llevarán por páramos, montañas, fincas y en ellas conozca el proceso de una molienda, proceso para hacer una dulce panela. Conozca su escuela Normal Superior Santa Teresita, única formadora de Maestros de la Región, Institución que forja jóvenes íntegros y con gran sentido de pertenencia.		se sagú, este debe amasarse de forma adecuada ya que la masa debe quedar moldeable para poder realizar los panes.
CHIPAQUE	Este municipio es el más cercano a la ciudad Bogotá, La palabra Chipaque es de origen muisca su significado es bosque de nuestro padre. Chipaque se ha caracterizado por tener	Chipaque se caracteriza por la producción de productos lácteos Piqueteras Mantecada Torta de cuajada Amasijos con harina de sagú	economía del municipio basada en la agricultura especial la producción de harina de Sagú, en la cordería y algunas industrias pequeñas como agricultura, porcicultura y avicultura. Por otro lado, este

	<p>a lo largo de su historia a estas famosas piqueteras, mujeres que se han dedicado a través de los años a cocinar piquete de la mejor calidad para comercializar, la visita en este municipio se centró en un nuevo pasaje cultural donde aparte de tener los restaurantes más populares y reconocidos del lugar, este pasaje cuenta con sillas para descansar y compartir en familia, además de varios letreros informativos donde muestran con mucho respeto y orgullo los lugares más</p>		<p>municipio cuenta con una de industrias más tradicionales de producción amasijos en especial los Sagú llamado Amasijos a abuela Ana.</p>
--	--	--	--

	<p>conmemorativos de Chipaque, sus fiestas, cultura, costumbres y turismo.</p>		
CÁQUEZA	<p>Cáqueza tiene al igual que los otros municipios de la región un significado muisca “cercado o región sin bosque” y es considerado el municipio central o de cabecera del oriente cundinamarqués.</p> <p>Cáqueza también ofrece a los turistas atractivos como la Catedral, la Capilla del Humilladero y el antiguo Colegio María Auxiliadora.</p>	<p>Los productos representativos de la región encontramos delicias gastronómicas representadas en la morcilla, gallina cocida, almojábanas y los panes en harina de sagú, que se han convertido en el deleite de los viajeros desde hace muchas décadas.</p> <p>Cáqueza fundamenta su economía del municipio, en la agricultura, aunque existe presencia de otras actividades comerciales que constituyen los</p>	<p>economía del municipio, fundamentada en la cultura, aunque existe presencia de otras actividades comerciales que constituyen los sistemas productivos. En cuanto a la producción agrícola que fundamenta su economía en este sector, cuenta con cultivos visitorios como Arveja, olla bulbo, Habichuela, y obviamente sagú.</p>

	<p>En cuanto a su estética natural comprende las tierras cubiertas por hierba densa de composición florística dominada principalmente por gramíneas, dedicadas a pastoreo permanente por un periodo de dos o más años. Comprende las tierras ocupadas por pastos limpios, la realización de prácticas de manejo y el nivel tecnológico utilizado impiden la presencia de otras coberturas. Muchas de sus áreas están cubiertas con pastos los cuales se han estructurado potreros</p>	<p>sistemas productivos. en este sector. En cuanto a la producción agrícola cuenta con cultivos transitorios como Arveja, cebolla bulbo, Habichuela, maíz y obviamente sagú.</p>	
--	---	--	--

	con presencia de árboles distribuidos en forma dispersa.		
CHOACHÍ	<p>Es uno de los municipios cundinamarqués, Choachí llamado oficialmente San Miguel de Choachí, es un municipio colombiano del departamento de Cundinamarca, ubicado en la Provincia de Oriente,</p> <p>cerca al oriente de Bogotá. El origen del nombre del municipio es muisca. “La Chorrera” Cascada escalonada El páramo de Cruz Verde, Chingaza, sus aguas termales. Aquí vemos la iglesia que hace parte de sus creencias.</p>	<p>Su exquisita muestra gastronómica y sus tradiciones como son las arepas de sagú, las almojábanas y la picada. En este municipio se inició con los chicos del Sena la implementación, el proceso, y preparación del yogurt de sábila y guatila, los cuales son productos autóctonos de la región. La manutención, producción y auto sostenimiento por medio del cuidado de las gallinas, ellos viven de la producción de los huevos,</p>	<p>exquisita muestra gastronómica y sus tradiciones como son las arepas de sagú, donde se hace el proceso parecido a arepa tradicional, pero con el sabor indiscutible del sagú</p>

		<p>salen aproximadamente 5 cubetas de huevos, los cuales los venden. Tienen lugares en el parque central donde las personas ofrecen sus productos y tienen las muestras representativas tanto de la parte gastronómica como de la parte artesanal.</p>	
FÓMEQUE	<p>Aquí podemos observar uno de los líderes del municipio quien fue José Antonio Vargas Ríos, un hombre menor de 11 hermanos, quien en su tiempo fue el secretario de educación de Cundinamarca. Ayudó a la creación del colegio y la emisora, le dio oportunidad a los</p>	<p>Cuentan con una plaza la cual les ayuda a comercializar los productos de la región, los cuales son muy variados y producidos por sus campesinos. También se dedican a la crianza de los animales como es el ganado la cual ayuda para la producción de la leche y sus derivados. Tienen el pan de sagú,</p>	<p>La preparación del pan de sagú, lo realizan con harina, cuajada, mantequilla y hacen que sea inconfundible el sabor de este almidón.</p>

	<p>jóvenes para que se educaran ya que veía la gran importancia en la educación de los niños y jóvenes campesinos, a los cuales apoyaba dándoles becas y los fines de semanas los chicos prestaban el servicio militar como apoyo a la comunidad. Compró herramientas que aportaron a los campesinos para los cultivos y el arado de la tierra, haciendo recorrido por las veredas, era un líder que la población y se le recuerda con gran estima.</p>	<p>amasijos de harina de maíz, garullas, almojábanas, pan de yuca, sopa de maíz, fritanga.</p>	
--	---	--	--

<p>UBAQUE</p>	<p>Es un municipio ubicado en el oriente cundinamarqués atractivo para sus visitantes, cuenta con la iglesia, parque principal y en medio de las montañas del cañón del río.</p>	<p>Los productos de la región son el Piquete de cerdo: Es una preparación típica cundinamarquesa que incluye carne de cerdo, rellena, chicharrón, asaduras, papa blanca, papa criolla y yuca, acompañados con ají y guacamole. Mazamorra chiquita: Es un plato típico de la gastronomía cundi-boyacense con base de maíz amarillo y complemento de habas verdes, frijol verde, arveja, arracacha, papa blanca y papa criolla con vísceras de res (menudo), y aliñado con ajo, cebolla y cilantro. Cuchuco de espinazo: Es una preparación típica de los alrededores de Bogotá. Se</p>	<p>En cuanto al Pan de sagú: Es una preparación característica del Oriente cundinamarqués, hecha con almidón de sagú, cuajada, mantequilla y sal. Aunque el pan de sagú es común a todo el Oriente de Cundinamarca. En Ubaque se realiza rosquilla de sagú.</p>
----------------------	--	---	---

		<p>realiza con maíz y espinazo de cerdo.</p> <p>Las granjas avícolas y la crianza de cerdos los cuales son para la venta y el consumo, lo que ayuda a la producción independiente y el auto sostenimiento</p>	
--	--	---	--

6.4.5. ANEXOS DOCUMENTOS

**AUTORIZACIÓN PARA LA GRABACIÓN EN VÍDEO Y FOTOGRAFÍAS DE
MENORES DE EDAD.**

El Sr./Sra. María del Carmen Urrego Garavito, con Cedula de ciudadanía No 51793271, padre/madre o tutor/tutora del joven María Camila Vargas Urrego, doy mi consentimiento a **ERIKA PAOLA VARGAS CESPEDES** y **JENNY ELIZABETH ARIAS DIAZ** para el uso o la reproducción de las secuencias filmadas en vídeo, fotografías o grabaciones de la voz de este menor.

Entiendo que el uso de la imagen o del testimonio del menor, será principalmente para fines de la realización de la tesis investigativa

"SABERES Y SABORES EN LA ESCUELA"

**Disminuyendo brechas comunicativas intergeneracionales a través de la
Gastronomía**

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material.

Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en vídeo o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la investigación y para los fines que se indican en este documento.

He recibido una copia de este formulario de autorización.

María del Carmen Urrego Garavito

Nombre del padre/madre o tutor/tutora legal

María del Carmen Urrego G

Firma del padre de familia o del tutor legal:

CC. 51793271 Bogotá D.C

Dirección: Cra 13ª este # 73-55 sur

Teléfono: 3123758926

En _____, el _____ de _____ de 20__

AUTORIZACIÓN PARA LA GRABACIÓN EN VÍDEO Y FOTOGRAFÍAS DE MENORES DE EDAD.

El Sr./Sra. Claudia Mirella Lasso Giraldo, con Cedula de ciudadanía No. 1.026.569.476 Etd., padre/madre o tutor/tutora del joven Juan David Fuentes Lasso, doy mi consentimiento a **ERIKA PAOLA VARGAS CESPEDES** y **JENNY ELIZABETH ARIAS DIAZ** para el uso o la reproducción de las secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de la voz de este menor.

Entiendo que el uso de la imagen o del testimonio del menor, será principalmente para fines de la realización de la tesis investigativa

"SABERES Y SABORES EN LA ESCUELA"

Disminuyendo brechas comunicativas intergeneracionales a través de la Gastronomía

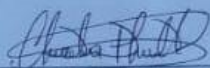
No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material.

Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la investigación y para los fines que se indican en este documento.

He recibido una copia de este formulario de autorización.

Claudia Mirella Lasso Giraldo

Nombre del padre/madre o tutor/tutora legal



Firma del padre de familia o del tutor legal:

CC. 1.026.569.476 Etd.

Dirección: Cll 90B sur # 21-51 este

Teléfono: 313 571 1662 - 321 287 5180

En Viernes, el 25 de Marzo de 2022

AUTORIZACIÓN PARA LA GRABACIÓN EN VÍDEO Y FOTOGRAFÍAS DE MENORES DE EDAD.

El Sr./Sra. Ana Milena Gómez Puentes, con Cedula de ciudadanía No 1023985252, padre/madre o tutor/tutora del joven Paula Daniela Marcelina Gómez, doy mi consentimiento a **ERIKA PAOLA VARGAS CESPEDES** y **JENNY ELIZABETH ARIAS DIAZ** para el uso o la reproducción de las secuencias filmadas en video, fotografías o grabaciones de la voz de este menor.

Entiendo que el uso de la imagen o del testimonio del menor, será principalmente para fines de la realización de la tesis investigativa

"SABERES Y SABORES EN LA ESCUELA"

Disminuyendo brechas comunicativas intergeneracionales a través de la Gastronomía

No existe ningún límite de tiempo en cuanto a la vigencia de esta autorización; ni tampoco existe ninguna especificación geográfica en cuanto a dónde se puede distribuir este material.

Esta autorización se aplica a las secuencias filmadas en video o fotografías que se puedan recopilar como parte del desarrollo de la investigación y para los fines que se indican en este documento.

He recibido una copia de este formulario de autorización.

Ana Milena Gómez Puentes
Nombre del padre/madre o tutor/tutora legal

Ana Milena Gómez
Firma del padre de familia o del tutor legal:
CC. 1023985252

Dirección: Cll 90B5 # 19E51e-28

Teléfono: 310 6364960

En Bogotá, el 28 de Marzo de 2022