



LA COCINA TRADICIONAL COMO ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DEL
PROYECTO DE AULA, EN ESTUDIANTES DEL GRADO SEGUNDO DE BÁSICA
PRIMARIA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGRÍCOLA DE GUACAVÍA DEL
MUNICIPIO DE CUMARAL META

RIVERA NAVARRO MARLENY ID: 334932

BAQUERO CASTAÑEDA YADY ELIANA ID: 327407

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS - UNIMINUTO

FACULTAD DE EDUCACIÓN

LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA INFANTIL

VILLAVICENCIO

2017

LA COCINA TRADICIONAL COMO ESTRATEGIAS PARA EL DESARROLLO DEL
PROYECTOS DE AULA, EN ESTUDIANTES DEL GRADO SEGUNDO DE BÁSICA
PRIMARIA EN LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGRÍCOLA DE GUACAVÍA DEL
MUNICIPIO DE CUMARAL META

RIVERA NAVARRO MARLENY ID: 334932

BAQUERO CASTAÑEDA YADY ELIANA ID: 327407

Trabajo de grado

Proyecto de investigación para optar el título en Licenciatura Pedagogía Infantil

Asesor

TERESA SERRANO ARIAS

Magíster en investigación

CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS - UNIMINUTO

FACULTAD DE EDUCACIÓN

LICENCIATURA EN PEDAGOGÍA INFANTIL

VILLAVICENCIO

2017

Nota de aceptación

TERESITA SERRANO ARIAS

Director de Grado

Dedicatoria

A Dios, por concedernos, paciencia, perseverancia y darnos la posibilidad en salud y sabiduría como herramientas para el logro de esta meta.

A nuestros padres, por su ejemplo en principios y valores, orientación y apoyo incondicional para logro de nuestros sueños.

A la familia, por su apoyo y factor fundamental de motivación y fortaleza sobre todo en los momentos de desaliento, para el alcance de este logro.

"Alcanzar los objetivos es una tarea heroica"

Ernie Larsen

Agradecimientos

Expresamos nuestros agradecimientos a:

Corporación universitaria UNIMINUTO por ofrecernos la oportunidad de crecer profesionalmente, por dar las herramientas para apropiarnos del conocimiento, competencias y por ende convertirnos en agentes de cambio en busca de la calidad educativa.

A Teresita Serrano Arias, asesora de trabajo de grado, por su paciencia, acompañamiento y asesoría en el desarrollo de la investigación, como proceso de formación universitaria, que nos permite crecimiento profesional y mejorar los procesos educativos especialmente el de enseñanza- aprendizaje.

A la Institución Educativa Agrícola de Guacavía, por brindar los medios necesarios para obtener la información requerida en el desarrollo de la investigación.

Título del proyecto

La Cocina Tradicional como Estrategias para el Desarrollo del Proyectos de Aula, en Estudiantes del Grado Segundo de Básica Primaria en la Institución Educativa Agrícola de Guacavía del Municipio de Cumaral Meta

Tabla de contenido

| | |
|---|----|
| Resumen..... | 7 |
| Abstract | 9 |
| Introducción | 11 |
| Capítulo 1..... | 14 |
| 1. Planteamiento del problema..... | 15 |
| 1.2 Formulación del problema..... | 16 |
| 2. Justificación | 16 |
| 3. Objetivos..... | 19 |
| 3.1 Objetivo General | 19 |
| 3.2 Objetivos específicos..... | 19 |
| Capítulo 2..... | 21 |
| 4. Marco referencial..... | 22 |
| 4.1 Antecedentes..... | 22 |
| 4.2 Marco teórico..... | 23 |
| 4.3 Marco contextual | 28 |
| 4.3.1 Descripción del contexto | 28 |
| 4.3.1.1 Contexto geopolítico del municipio de Cumaral, Meta, espacio en el que viven los estudiantes. | 28 |
| 4.3.1.2 Posición Geográfica del municipio de Cumaral..... | 29 |
| 4.3.1.3 Contexto institucional. | 30 |

| | |
|--|----|
| | 2 |
| 4.3.1.3.1 Fundación..... | 31 |
| 4.3.1.3.2 Escuela Guacavía, Municipio de Cumaral Meta..... | 34 |
| 4.3.1.3.3 Ubicación geográfica. | 34 |
| Capítulo 3..... | 36 |
| 5. Tipo de investigación..... | 37 |
| 5.1 Metodología..... | 37 |
| 5.2 Población y muestra | 37 |
| 5.2.1 Población. | 37 |
| 5.2.1.1 Unidad de análisis. | 37 |
| 5.2.2 La muestra..... | 38 |
| 6. Técnicas de recolección de la información..... | 38 |
| 6.1 Las técnicas empleadas para recoger información del proyecto de investigación fueron: | 39 |
| 6.1.1 Técnica entrevista no estructurada..... | 39 |
| 6.1.2 La observación, registro estructurado..... | 39 |
| 7. Procedimientos..... | 39 |
| 7.1 A que sabe el llano colombiano..... | 42 |
| 7.1.1 Pan de arroz. | 42 |
| - Latas de aluminio. | 43 |
| Horno..... | 43 |
| Colador o cedazo..... | 44 |

| | |
|--|----|
| 7.1.2 Ternera a la llanera más conocida en los llanos orientales como la mamona..... | 46 |
| Ternera | 48 |
| Preparación..... | 48 |
| 7.1.3 La Gallina embarrada..... | 49 |
| 7.1.4 Hayacas criollas del llano. | 53 |
| 8. Análisis de los datos..... | 55 |
| 9. Conclusiones..... | 58 |
| 10. Recomendaciones | 60 |
| Bibliografía | 62 |
| 11. ANEXOS | 68 |

Lista de imágenes

Imagen 1 Mapa Departamento del Meta, 29

Imagen 2 Mapa político de Municipio de Cumaral Meta. 30

Lista de fotografías

| | |
|---|----|
| Fotografía 1. Entrada IE Agrícola de Guacavía básica primaria..... | 34 |
| Fotografía 2. IE Agrícola de Guacavía básica primaria salón grado segundo | 34 |
| Fotografía 3. IE Agrícola de Guacavía planta física básica primaria..... | 35 |
| Fotografía 4. Molino antiguo | 43 |
| Fotografía 5. Latas de aluminio artesanal elaborada por Brígida Navarro de Rivera | 43 |
| Fotografía 6. Horno de greda artesanal elaborado por Julio Roberto Rivera Sanabria.... | 43 |
| Fotografía 7. Rosquillas de pan de arroz crudas elaboradas por los estudiantes de Uniminuto | 44 |
| Fotografía 8. Pan de arroz en el horno | 45 |
| Fotografía 9. Pan de arroz asado y listo para el consumo | 45 |
| Fotografía 10. Rosquillas de pan de arroz horneado por las estudiantes de Uniminuto | 45 |
| Fotografía 11. Ternero apto para preparar mamona..... | 48 |
| Fotografía 12. Carne cruda y sazonada | 48 |
| Fotografía 13. Carne en chuso asándose | 49 |
| Fotografía 14. Carne a la llanera lista para el consumo | 49 |
| Fotografía 15. La gallina cruda lavando para cocinar | 51 |
| Fotografía 16. La gallina envuelta en hoja de plátano listo para cocinar en el hueco | 51 |
| Fotografía 17. hueco hecho bajo tierra para cocinar la gallina | 52 |
| Fotografía 18. Gallina embarrada cocinada lista para el consumo | 52 |
| Fotografía 19. la gallina lista para comer..... | 52 |
| Fotografía 20. Hayacas listas para el consumo elaboras por las estudiantes de Uniminuto | 55 |

Lista de tablas

| | |
|---|----|
| Tabla 1 Registro preparación de la comida tradicional del Meta pan de arroz..... | 42 |
| Tabla 2 Registro preparación de la comida tradicional del Meta ternera a la llanera. | 46 |
| Tabla 3 Registro preparación de la comida tradicional del Meta gallina embarrada. | 49 |
| Tabla 4 Registro preparación de la comida tradicional del Meta hayacas. | 53 |

Resumen

El presente proyecto de investigación, tiene un objetivo general, Establecer desde la cocina tradicional, estrategias didáctica que permite el desarrollo de los proyectos de aula, en estudiantes del grado segundo de básica primaria en la Institución Educativa Agrícola de Guacavía en el municipio de Cumaral Meta.

En ella el método empleado por los docentes de la institución educativa, en la mayor parte del proceso para el desarrollo de su programa curricular el método tradicional, definido como por Not (1997) como el de transmitir el conocimiento” (p.27). Este método se combina con estrategias que implementa la maestra para alcanzar los objetivos propuestos en proceso de enseñanza-aprendizaje.

Reconociendo que los procesos educativos no son estáticos, y que en su constante evolución y cambios, se pueden construir estrategia que coadyuvar en el desarrollo del proceso de aprendizaje del estudiante, desde el programa de Pedagogía Infantil de la Corporación Universitaria Minuto de Dios Vicerrectoría Llanos, a través de las estudiantes que desarrollaron practicas pedagógica en la institución, Marleny Rivera Navarro y Yady Eliana Baquero Castañeda, se propuso estudiar y converger, algunos componentes de la cultura inmaterial del departamento, soportados en el aprendizaje significativo; los ambientes de aprendizaje y los proyectos de aula, esto con el fin de diseñar una cartilla- cuaderno de trabajo que se constituyera como la estrategia pedagógica, a través dela cual se iniciara al estudiante en el desarrollo de proyectos pedagógicos de aula.

Para su desarrollo y consecución del propósito, se estructuraron tres objetivos específicos que fueron: - Identificar el modelo pedagógico y las estrategias didácticas implementadas por la docente del grado segundo de la Institución Educativa Agrícola de Guacavía del municipio de

Cumaral, Meta, en el desarrollo de sus clases. – Comprender los entornos culturales como ambientes de aprendizaje de los estudiantes del grado segundo de Primaria de la Institución Educativa Agrícola de Guacavía. Definir los proyectos de aula como estrategias pedagógicas para la construcción de procesos de enseñanza-aprendizaje.

La metodología implementada para este proyecto es de enfoque cualitativo de tipo descriptivo, las técnicas para recoger información fueron, la entrevista no estructurada y la observación directa participativa. Los instrumentos diseñados para recoger la información, fueron cuestionarios y fichas de observación aplicadas a expertos en el tema de la cocina tradicional del departamento del Meta, seleccionadas por su experticia, y disposición.

La población sujeto de la investigación se escogió por conveniencia, maestra del grado segundo de la institución educativa Guacavía que dictaban clase en instituciones educativas que tenían convenio con el programa de Licenciatura en Pedagogía Infantil, de la Vicerrectoría, en la que desarrollaban sus prácticas pedagógicas las estudiantes investigadoras; la población indirecta, estudiantes del grado segundo de la institución. Los resultados fueron la estructuración de una cartilla cuaderno de trabajo en la que el estudiante pudo desarrollar paso a paso un proyecto de aula.

Palabras claves: Ambientes de aprendizaje, Proyecto de aula, Cultura, entornos culturales, Cocina tradicional.

Abstract

This current research has a general aim, which is, to establish from the traditional cooking, didactic strategies that allow the development of classroom projects for second grade students at Primary Educational Institution “Agricola de Guacavia” in the town of Cumaral Meta.

In it, the method used by teacher at the primary school with much frequency for the development of the curricula program, was the “traditional method”. This method is defined by Not (1997) the one to transmit knowledge (page 27). This method is combined with strategies that are implemented by teachers to reach the desired goal in the teaching and learning process.

Taking into account that educational processes are not static, and in their constant evolution and shift, teachers can create new strategies which foster the process of teaching and learning. From Children Pedagogy Program at Corporacion Universitaria Minuto de Dios Vicerrectoria Llanos, through students doing internship for the institution, Marleny Rivera Navarro and Yady Eliana Baquero Castañeda got together to study and propose some immaterial culture components of the department supported in the meaningful learning, the learning environment and classroom projects, it is aimed at creating a booklet that would be the pedagogical strategy, in which students support their learning practice in the development of classroom pedagogy projects.

For its development and the realization of this purpose, three specific aims were structured: - To identify the pedagogical model and didactic strategies used by the second grade teacher in the development of classes at Primary Educational Institution “Agricola de Guacavia” in the town of Cumaral Meta. – To understand the culture environment, for example, the learning environments at Primary Educational Institution “Agricola de Guacavia” in the town of Cumaral Meta. To

define the classroom projects as pedagogical strategies for the making of teaching and learning process.

The methodology implemented in this project is the qualitative approach descriptive type, the techniques to collect data were the unstructured interview, and participative direct observation. The instrument designed to gather information were questionnaires and observation cards applied to experts in traditional cooking issues of the Department of Meta, selected by their expertise and availability.

The project population was chosen by convenience, the second grade teacher at Primary Educational Institution “Agricola de Guacavia” who taught classes at some institutions which there was an educational agreement with the Children Pedagogy Program from Vice- academic chancellor. In here, there are also some researcher students who were doing internship, the indirect population, the second grade students at Primary Educational Institution “Agricola de Guacavia”. The results were the building- up of a booklet in which students can develop step by step a classroom project

KEY WORDS: learning environment, classroom projects, culture, culture environment, traditional cooking.

Introducción

El proyecto titulado, La Cocina Tradicional como Estrategias para el Desarrollo del Proyectos de Aula, en Estudiantes del Grado Segundo de Básica Primaria en la Institución Educativa Agrícola de Guacavía del Municipio de Cumaral Meta, forma parte de un macro proyecto que se titula Entornos culturales como ambientes de aprendizaje para el desarrollo de proyectos de aula en los grados de segundo de Básica Primaria, aprobado por la dirección general de investigación, para ser desarrollado por el semillero de investigación Pedagogociencia conformado por estudiantes de Licenciatura en Pedagogía Infantil de la Vicerrectoría Regional Llanos.

El proyecto la cocina tradicional, busca aportar al macroproyecto elementos que le permitan alcanzar el objetivo general, que es el, describir desde los entornos culturales como ambientes de aprendizaje, el desarrollo de proyectos de aula en los grados de Segundo de las Instituciones Oficiales de la Básica Primaria Ciclo I, de la ciudad de Villavicencio Meta Colombia.

Desde éste objetivo se estructuraron tres proyectos, que buscaban con un entorno cultural específico, la cocina tradicional, juegos tradicionales, cuentos, mitos y leyendas, en una institución educativa particular, aportar elementos que facilitaran el reconocimiento de un ambiente de aprendizaje para estructurar un proyecto de aula. Se hace necesario, tener en cuenta que se manejó, la misma línea de investigación, la misma metodología, y cercanos los objetivos, ya que de ellos se toman el consolidado de los resultados para el macroproyecto.

El aporte del proyecto, es construir desde la cocina tradicional estrategias pedagógicas y didácticas que permitan desarrollar el proyecto aula en los estudiantes del grado segundo de básica peinaría de la Institución Educativa Agrícola de Guacavía en el Municipio de Cumaral Departamento Del Meta.

Es así como teniendo en cuenta la cocina tradicional llanera encontramos las comida típicas como son “pan de arroz, la gallina embarrada, las hayas y la mamona”, tradiciones empleadas como excusa pedagógico para fortalecer el proyecto de aula, por otra parte rescatar las tradiciones de la región, como también general nuevos ambientes que permiten el aprendizaje significativo, aumentando en un alto grado la motivación y por ende mejorar los procesos educativos, puntualmente el de enseñanza-aprendizaje, es de resaltar que Kilpatrick & Dewey (como se citó en Cerda, 2001); donde proponen la herramienta de la educación por proyectos generando ambientes que permite llevar al estudiante a conectarse con la realidad, logrando entrar en un medio de apertura y flexibilización, colocándose a la vanguardia de las exigencia del mundo actual, situación que favorece los procesos educativos en el estudiantes ya que se lleva a tener experiencias reales.

Es de rescatar que el proyecto de aula presenta actividades que integran la comunidad a la escuela, como también fortalece los compromisos y trabajo en equipo entre estudiante-docente – padre de familia; estrategia que permite la integración de los diferentes actores de la comunidad al sector educativo y fortalece los procesos que en últimas se refleja en la calidad del servicio educativo, el cual redundará en el bienestar del estudiante y en mejorar su calidad de vida.

Por otra parte, se propone el enfoque cualitativo de tipo descriptivo, la observación directa, que permite orientar el aprendizaje significativo que según Ausubel (como se citó en Moreira 2011), citado por Marco Antonio Morería el aprendizaje significativo es donde la persona en este caso el estudiante adquiere conocimientos los organiza y los compara con los ya existentes, para obtener una mayor claridad y sustentar la fijación de nuevos conocimientos, cuando un nuevo saber se compara con los conocimientos previos, se logra que el estudiante tenga un aprendizaje significativo y perdure, de ahí la importancia de utilizar ambientes de aprendizaje reales,

novedosos y motivadores, que permite al estudiante desarrollar las diferentes competencias y le brinda facilidades para la apropiación del conocimiento; también el proyecto de aula facilita la transversalización de las diferentes áreas del conocimiento con el desarrollo de los estándares básicos de competencia y los derechos básicos de aprendizaje.

La población sujeto de investigación son estudiantes del grado segundo de básica primaria, que se encuentran en edades de 7 a 9 años aproximadamente, de la Institución Educativa Agrícola de Guacavía de carácter oficial, ubicada en la inspección de Guacavía del municipio de Cumaral Meta.

El proyecto de investigación se estructura en cuatro capítulos que permiten comprender el desarrollo del mismo, en el primer capítulo se desarrolla el planteamiento del problema la formulación del problema, la justificación y los objetivo; en el segundo capítulo se exponen los antecedentes que exponen algunos proyectos que se han investigado relacionados con el tema de investigación y que permiten contextualizar los avances que a nivel científico se han dado y las recomendaciones más pertinentes sobre el mismo. Se elabora un marco teórico que sustenta la propuesta, apoyado por componentes de la Ley General de Educación, que están relacionados con los lineamientos a nivel de Básica Primaria.

En el tercer capítulo, se expone el diseño metodológico, que se estructura para la consecución de la información necesaria que permitan evidenciar, sustentar y reforzar la situación problema estudiada, así como las características más pertinentes de la población sujeto de investigación, para entrar a señalar los resultados que arrojó el proceso investigativo; en el cuarto se sintetiza las recomendaciones que deja el presente trabajo de investigación, y por último se presentan las referencias bibliográficas y anexos entre ellos la propuesta de la cartilla.

Capítulo 1

1. Planteamiento del problema.

Desde las prácticas pedagógicas de las estudiantes del programa de Licenciatura en Pedagogía Infantil de la Corporación Universitaria Minuto de Dios Vicerrectoría Llanos, se evidenció que:

La educación en la Básica Primaria de Colombia, tiene sus fundamentos en la Ley General de Educación 115 (1994) que cita en su Artículo 1o. que su objeto es el ser “un proceso de formación permanente, personal, cultural y social que se fundamenta en una concepción integral de la persona humana (...)”. Que dada las características de los educandos, estructura el proceso de formación por ciclos, que tienen correspondencia con la edad y desarrollo cognitivo de los mismos. Estos niveles son la Básica, ciclos Primaria y Media, en los cuales se proponen objetivos que se deben cumplir.

Para el ciclo de Básica Primaria, propone específicamente en su Artículo 22, literales f y g, citan que los educando deben alcanzar f). La comprensión básica del medio físico, social y cultural en el nivel local, nacional y universal, de acuerdo con el desarrollo intelectual correspondiente a la edad; y g) La asimilación de conceptos científicos en las áreas de conocimiento que sean objeto de estudio, de acuerdo con el desarrollo intelectual y la edad (Ley General de Educación, 1994).

De igual manera se establece que las competencias sumidas desde el Ministerio de Educación Nacional, (2006) son establecidas como los “conocimientos, habilidades, actitudes, comprensiones y disposiciones cognitivas, socio afectivas y psicomotoras apropiadamente relacionadas entre sí, para facilitar el desempeño flexible, eficaz y con sentido de una actividad en contextos relativamente nuevos y retadores". (p.49)

Todo ello permite evidenciar que si el fin último de la educación formativa desde los primeros años de escolaridad es ir desarrollando en los estudiantes estos procesos antes mencionados, se hace necesario, estudiar no sólo el proceso de aprendizaje de los niños y niñas en edad escolar, sino los procesos de enseñanza impartidos en los diferentes escenarios y proponer, sin llegar a demeritar el esfuerzo de las docentes que lo imparten, sino de coadyuvar en éste, para un mejor desempeño.

Por ello y en miras a construir nuevas estrategias este proceso de investigación propone la siguiente pregunta de investigación.

1.2 Formulación del problema.

¿Cómo desde los entornos culturales, cocina tradicional, se estructura un proyecto de aula para los estudiantes del grado segundo de básica primaria en la Institución Educativa Agrícola de Guacavía del municipio de Cumaral Meta?

2. Justificación

Este proyecto tiene como objetivo general, establecer desde la cocina tradicional, una estrategia didáctica que permita el desarrollo de los proyectos de aula, en estudiantes del grado segundo de básica primaria en la Institución Educativa Agrícola de Guacavía en el municipio de Cumaral Meta. Esto puede ser útil en la medida en que:

Permite a las y los docentes de diferentes Instituciones Educativas, reflexionar sobre su quehacer pedagógico, ya que evidencia una alternativa que puede ayudar al desarrollo de las clases.

Permite a las y los docentes de diferentes Instituciones Educativas reconocer la importancia de integrar las diferentes áreas del conocimiento a través del desarrollo de proyectos de aula.

Implementar de manera objetiva y clara la transversalidad de actividades y tareas generadas desde los proyectos de aula.

Abrir espacios para comprender la importancia que tiene el crear y recrear ambientes de aprendizaje asociados a la cultura en la que se desarrolla el estudiante buscando construir aprendizajes significativos.

Crear alianzas, compromisos, estrategias entre las instituciones, como la familia y la Institución Educativa que están llamadas a educar y formar de manera integral a los hombres y mujeres del mañana.

Hacer partícipes de su proceso de aprendizaje a los estudiantes.

Crear ambientes educativos en donde la ciencia sea conocida, comprendida y utilizada en beneficio de la comunidad a través de la creación y desarrollo de proyectos de aula.

Hacer partícipe los padres de familia y comunidad en la educación y formación del estudiante

El proyecto de investigación la Cocina Tradicional como estrategias para el desarrollo del proyecto de aula, en estudiantes del grado segundo de básica primaria en la institución educativa agrícola de Guacavía del municipio de Cumaral Meta, centra su importancia en la orientación de nuevas estrategias didácticas y pedagógicas en la implementación de un proyecto de aula, rompiendo paradigmas en los procesos educativos y generando nuevos y novedosos ambientes de aprendizaje, que permite el desarrollo de competencias y facilidad de la apropiación del conocimiento y motivación del estudiante.

Es así como el proyecto de aula la cocina tradicional, permite rescatar las tradiciones ancestrales y se lleva como estrategia metodológica, que permitirá buscar nuevos escenarios educativos integrando al estudiante, docente y padre de familia en la labor educativa y su ves logra incluir diferentes actores de la comunidad que infieren en la institución educativa y en la

formación de los educandos, el proyecto busca fortalecer el proceso enseñanza-aprendizaje de manera práctica, recreativa donde el estudiantes se convierte en el centro de atención y artífice de su propio proceso formativo.

Por otra parte el proyecto de aula la cocina tradicional, plantea estrategias que integran de manera transversal todas las áreas del conocimiento y los estándares básicos, de acuerdo al MEN (2006), los estándares están agrupados por ciclos y tienen la particularidad de ir aumentando el grado de complejidad, por ello para que no se interrumpa el proceso es preciso que las instituciones educativas velen por que sus planes de estudio y las diferentes estrategias pedagógicas y didácticas garanticen que los estudiantes en los diferentes grados alcancen el logro de los estándares básicos y poder avanzar normalmente en la formación y cada día mejore las competencias para desenvolverse en un entorno social de manera competente.

También es de resaltar que el MEN (2015) estable los derechos básicos de aprendizaje con el fin de garantizar los aprendizajes mínimos por grados y generar condiciones de igualdad a la población estudiantil y están elaborados de acuerdo a los lineamientos curriculares y los estándares básicos de competencias, herramienta que facilita la planeación y orientación de nuevas estrategias educativas de acuerdo al contexto y dentro del marco del proyecto educativo institucional.

Es así, como las instituciones educativas tienen la responsabilidad de garantizar las mínimas condiciones orientadas por el ministerio de educación nacional en la educación de los estudiantes, pero también es responsabilidad que las instituciones de educación superior generen programas e investigaciones que permitan implementar herramientas que garanticen y fortalezcan procesos educativos, en busca de mejorar la calidad educativa en el país y por ende mejorar la calidad de vida de los habitantes

Por otro lado, Este proyecto de investigación permite llevar a la práctica los conocimientos adquiridos durante el proceso de formación universitaria, fortaleciendo las estrategias didácticas, pedagógicas y competencias para el desarrollo profesional y una asertiva orientación en la labor de enseñar, es así que mediante las practicas universitarias la Corporación Universitaria Minuto de Dios busca aportar y orientar proyectos de investigación que permitan fortalecer los proceso educativos y por ende mejorar la calidad educativa, en este caso con el proyecto de aula cocina tradicional, propuesta para la Institución Educativa Agrícola de Guacavía de la Inspección de Guacavía de Cumaral Meta

Por último esta investigación es innovadora y de gran importancia ya que se aprovecha el contexto en esta caso la cocina tradicional llanera como herramienta didáctica y pedagógica para orientar un proyecto de aula, generando nuevos ambientes de aprendizaje rescatando valores y tradiciones de la región como también integra a toda la comunidad en la labor educativa; fortalece en el educando la atención, su motivación, el sentido de autoformación y trabajo colaborativo.

3. Objetivos

3.1 Objetivo General

Establecer desde la cocina tradicional, una estrategia didáctica que permita el desarrollo del proyectos de aula, en estudiantes del grado segundo de básica primaria en la Institución Educativa Agrícola de Guacavía en el municipio de Cumaral Meta

3.2 Objetivos específicos

- Identificar el método pedagógico y las estrategias didácticas implementadas por la docente del grado segundo de la Institución Educativa Agrícola de Guacavía del municipio de Cumaral, Meta, en el desarrollo de sus clases.

- Comprender los entornos culturales como ambientes de aprendizaje de los estudiantes del grado segundo de Primaria de la Institución Educativa Agrícola de Guacavía.
- Definir los proyectos de aula como estrategias pedagógicas para la construcción de procesos de enseñanza-aprendizaje.

Capítulo 2

4. Marco referencial

4.1 Antecedentes

Existen investigaciones relacionadas con los ambientes de aprendizaje que ayudaron a comprender no sólo la importancia de conocer los avances que sobre el tema se han desarrollado, sino la importancia que tiene el continuar con ello, e implementarlos en cada uno de los espacios en los que se pretenda el desarrollo integral del individuo a nivel de educación Formativa.

Para este trabajo se estudiaron tres proyectos relacionados con los ambientes de aprendizaje que permitieron ver la importancia de su implementación a nivel de la básica primaria.

El proyecto titulado, Exploradores de la naturaleza: una experiencia de enseñanza de las ciencias en básica primaria, llevado a cabo por, Juan Carlos Orozco Cruz, Olga Méndez Núñez, Gladys Jiménez Gómez, Steiner Valencia Vargas e Ingrid Vera Ospina (2006), de la Universidad Pedagógica Nacional de Colombia. Este trabajo permite evidenciar que cuando el maestro, los estudiantes se constituyen como un equipo de trabajo, el proceso de aprendizaje no sólo se mejora, por el compromiso que genera la acción del trabajo en equipo y la conversión de intereses, sino que se puede llevar a la creación de conocimiento, es decir a hacer ciencia. Estas acciones desarrolladas en las Instituciones Educativas que toman las situaciones cotidianas como base para el desarrollo generan condiciones propicias para propender por un estudio que transforme que construya sentido de pertenencia con la comunidad donde habita el estudiante.

Otro proyecto de investigación es el titulado: Experiencias docentes, calidad y cambio escolar: investigación acción en el aula. Autora: Ruth Amanda Salcedo Área de Investigación Educativa IDEP. Para la autora, el aula de clase es considerada por muchos como un espacio jerarquizado con unas estructuras de poder que refleja la dinámica Sico-social de los involucrados. Busca comprender las relaciones que se dan dentro de un contexto educativo y las

diferentes formas vividas por los docentes y estudiantes. Título: Proyectos de aula secuencias didácticas y pedagógicas por proyectos.

Por ultimo tenemos a la autora: Blanca Yaneth González Pinzón. La investigadora evidencia el aula de clase como un espacio de reflexión y discusión en relación a la importancia que tiene la investigación en la medida en que transforma el currículo y las prácticas docentes, título: La organización del centro y del aula como claves facilitadoras del desarrollo curricular para responder a la diversidad.

4.2 Marco teórico

Hoy por hoy las instituciones educativas están llamas a proponer nuevas estrategias pedagógicas y didáctica, las Juventudes cambian a pasoso agigantados, por tal razón se hace necesario implementar nuevos paradigmas 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,

Es de resaltar a García, A. (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 este 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 ultimas lo lleva a que el educando tenga un aprendizaje significativo.

También se podría decir que para que haya un aprendizaje significativo se implementan estrategias consistentes como lo son los proyectos de aula, siendo estos un ejercicio de investigación formativa, realizado por los estudiantes con la orientación de sus docentes, para

construir y aplicar conocimientos, desarrollar competencias durante su proceso de formación integral y de esta forma articular la actividad académica con el entorno, cumpliendo las funciones sustantivas de docencia, investigación y función social

Es de tener en cuenta, según García, S. & Martínez, C. (2001), manifiestan que es evidente que la educación tradicional hoy por hoy no construye en el estudiante un aprendizaje significativo, aunque se evidencian cantidad de investigaciones y propuestas que sirve de herramientas para los docente, estos son reacios al cambio, a formular nuevos paradigmas, siguen la línea tradicional tanto en el currículo, como en la estrategia pedagógica y didáctica; sin duda alguna esta posición conlleva a que se generen ambientes monótonos y se pierda el talento de los estudiantes y por ende no hay motivación lo que conlleva a bajos rendimiento académico, esto lleva a reflexiona y orientar alternativas de cambio en las escuelas y en la forma de pensar de quienes tienen la responsabilidad de liderar procesos y transformaciones que respondan a la expectativas de su entorno y un mundo globalizado y competitivo.

Sin embargo manifiestan García, S. & Martínez, C. (2001), que una gran parte docentes han venido tomando conciencia de la importancia del trabajo práctico, que la observación y la manipulación logrando una mejor articulación de los conocimientos intelectuales y por ende en la resolución de problemas.

Es así también como Chávez, A. (2003), afirma que el docente no puede ser radical, por el contrario mirar 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 solo la dimensión cognitiva si no involucrar también la afectiva y la social, logrando un excelente desenvolvimiento del educando y por ende generando las capacidades que lo lleven a apropiarse del conocimiento.

Según Kilpatrick (citado por Benítez 2014) argumenta que a los estudiantes hay que buscarle otros escenarios educativos reales que le ayuden a pensar y actuar libremente por ello hay que orientar la educación con programas abiertos, defiende la escuela activa y promueve el aprendizaje significativo

Según Piaget (citado por Benítez 2014) el constructivismo da herramientas al estudiante permitiéndole crear sus propios procedimientos 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 con la interacción con el medio.

De acuerdo a lo anterior es importante resaltar que el Ministerio de Cultura, menciona que:

La cultura es un factor fundamental en la construcción de identidad y nacionalidad en Colombia, resaltando la importancia del reconocimiento y el respeto a la diversidad. Propende por la valoración, protección y difusión del patrimonio y resalta la importancia de articular el desarrollo económico con el desarrollo cultural. Ley 397 (1997).

Por otra parte tenemos el decreto 2941 de 2009, por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 397 de 1997 modificada por la Ley 1185 de 2008, en lo correspondiente al patrimonio cultural de la nación de naturaleza inmaterial, mención en lista representativa de patrimonio cultural inmaterial en el capítulo II artículo 8 inciso 11 menciona la cultura culinaria como prácticas tradicionales de transformación, conservación, manejo y consumo de alimentos; estas prácticas en sus principios eran transmitidas de generación en generación pero según un estudio realizado en Ecuador menciona que “la juventud prefiere dedicarse a seguir las nuevas modas o nuevas costumbres que encuentran en internet adoptando así nuevas modalidades que hacen que se pierdan nuestras raíces. (Valencia & Tatiana., 2016)

Según el ministerio de cultura en la política para el conocimiento salvaguardia y fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (2015):

Las cocina tradicional es un 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, eso quiere decir que se transmite de forma directa, porque se aprende es haciendo.

Estas recetas o cocinas culturales dependen de la posición geográfica donde se encuentren.

Ministerio de Cultura (2015)

Por ejemplo en el llano o la región de la Orinoquia, tienen productos gastronómicos culturales como: el pan de arroz, la mamona, la gallina embarrada y las hayacas, las cueles son preparadas por personas que se les ha transmitido ese conocimiento.

Por tal motivo este proyecto busca rescatar esa parte de la cultura culinaria tradicional, con el fin de enseñar de una manera más lúdica y así sembrar en los educandos un sentido de pertenecía por su cultura, rescatando así recetas de sus antepasados y de paso que él socialice y se convierta en la ruta para alcanzar las competencias que el docente propone para ellos.

Es por ello que la escuela no debe sellar las puertas y ser ajena a su entorno social y cultural es de resaltar:

No quiero mi casa amurallada por todos lados ni mis ventanas selladas. Yo quiero que las culturas de todo el mundo soplen sobre mi casa tan libremente como sea posible. Pero me niego a ser barrido por ninguna de ellas. Gandhi. M (1879)

La cita indica varios aspectos importantes que lleva a reflexionar sobre el patrimonio cultural. Por un lado, indica como lo material, entendido aquí como lo tangible, sea construido por el ser humano (lujos) o no (cultura), refleja y forma parte de la cosmovisión de una comunidad. Por otro, manifiesta como esa experiencia colectiva necesita ser refrendada por las instituciones adecuadas (la tradición del mundo). 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 nuestra identidad, nuestro país, nuestro departamento del Meta y nuestro planeta. Tienen la responsabilidad de preservar estos sitios para las futuras generaciones.

Es por ello que la escuela, los entornos naturales y artificiales, 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 facilitarlos (Piaget, 1984), (Vigotsky, 1988), (Not, 1997).

Dentro de estos procesos, el qué, el por qué, el 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-dicente, sino por toda la comunidad educativa.

Así el aprendizaje significativo de manera más concreta es como lo cita Galbán, Ocampo, Porras (como se citó en López, 2010) "(...) un proceso de apropiación, interiorización, valoración y reformulación de cualquier objeto de aprendizaje, lo cual conduce a la acción autónoma, innovadora y sustentada" (p.27-28)

Todo niño llega a la escuela con aprendizajes que ha adquirido de sus padres y pares; para Vygotsky, Señala (Carrera, 2001) "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 días de vida del niño" (p.43)

Desde estos componentes se puede evidenciar la importancia que tiene el identificar los conocimientos previos adquiridos por los infantes, a través de las relaciones con sus entornos familiares, base fundamental para la socialización y los procesos académicos. Así mismo se

puede comprender, cómo van adquiriendo nuevos conocimientos y creando lo que para Novak es la maya conceptual, que permite construir y reconstruir nuevos conocimientos.

Estudiar este proceso requiere de conocer las bases teóricas que la sustentan, por ello, es importante para el desarrollo del proyecto identificar y definir los conceptos claves que darán soporte al proceso investigativo.

Una de las teorías más importantes que cambió la forma en que se concebía a los niños y niñas, fue el postulado de Piaget, quien encamina no sólo la psicología por nuevas rutas del saber, sino que orientó de manera puntual la forma en que se educaban. Antes del teórico se pensaba que los niños eran organismos pasivos que podían ser moldeados por el que entorno, hoy se definen como organismos cambiantes, participantes de sus procesos.

4.3 Marco contextual

4.3.1 Descripción del contexto

4.3.1.1 Contexto geopolítico del municipio de Cumaral, Meta, espacio en el que viven los estudiantes.

En el presente trabajo se habla del contexto en el que se desarrolla la investigación, dado que es desde los entornos culturales desde donde se toman las bases para la temática tratada dentro de las cartillas – cuaderno de trabajo. El ubicar al estudiante dentro de un espacio geográfico y cultural, permite implementar estrategias que lo lleven a desarrollar su ubicación espacial, conocer los mapas, identificar lugares y relacionarlos con una vida familiar y social. Ello lo lleva a desarrollar una identidad, un sentido de pertenencia que mejoran el proceso de enseñanza-aprendizaje, así mismo.

En éste proceso:

El aprendizaje significativo, debe retomar aspectos culturales útiles para la vida diaria, aprovechando los conocimientos previos de las costumbres y la lengua de origen, reforzados con estrategias didácticas que permitan generar nuevos conocimientos culturales que contribuyan al rescate de la identidad cultural y el sentido de pertenencia. Coronado (2016, p 384)

Es por ello, que para este proyecto el municipio, base es Cumaral, este se encuentra localizado en la parte Noroccidental del Departamento del Meta, sus coordenadas son 4 grados 16'08" latitud norte y 73 grados 28'59" de longitud oeste. Zona del Piedemonte llanero. La altura sobre el nivel del mar, es de 452 metros.

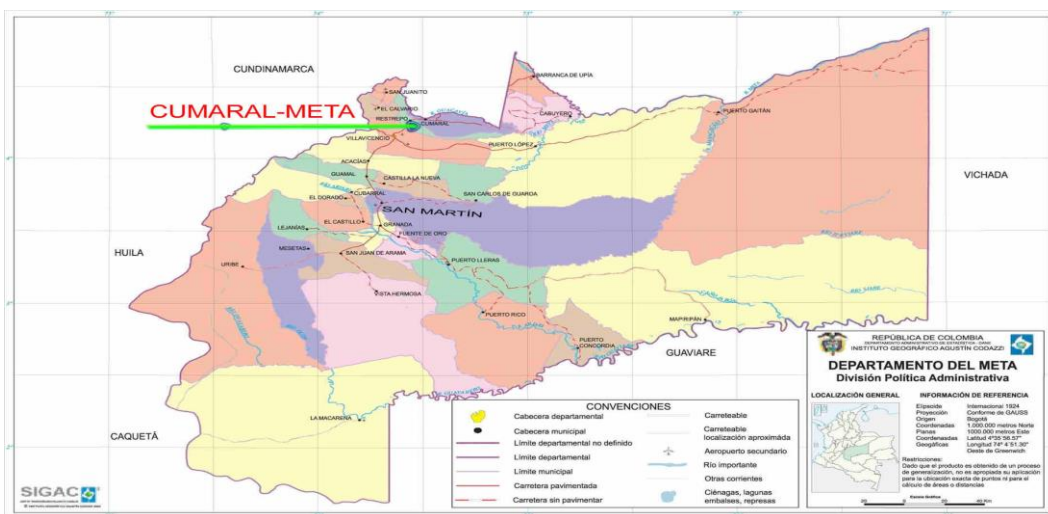


Imagen 1 Mapa Departamento del Meta,

Recuperado de http://www.mapa-colombia.com/Mapa_Departamento_Meta_Colombia.htm

4.3.1.2 Posición Geográfica del municipio de Cumaral.

Noroccidente del departamento del Meta. Límites de Cumaral Meta. Norte con el departamento de Cundinamarca y el municipio de San Juanito, al suroeste con el municipio de Restrepo al este con los municipios de Puerto López y Cabuyaro; y está a una distancia de 26 Km de Villavicencio capital del departamento del Meta (Alcaldía de Cumaral Meta, 2017).

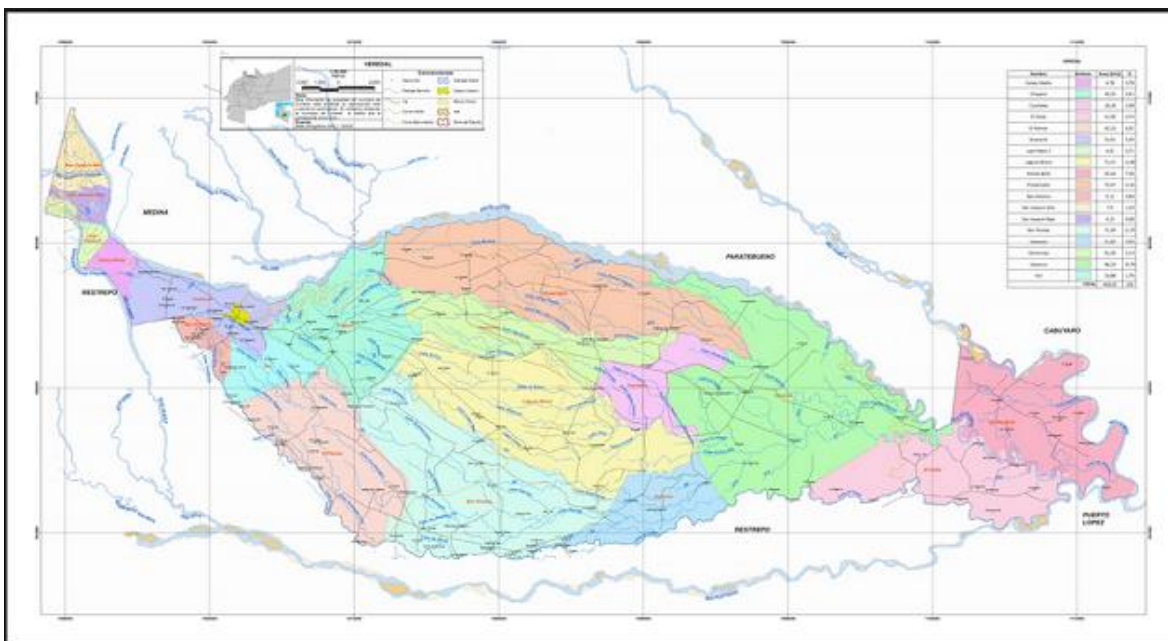


Imagen 2 Mapa político de Municipio de Cumaral Meta.

Recuperado de: <http://www.meta.gov.co/web/sites/default/files/adjuntos/Plano%20de%20Cumaral.png>.

En relación a la educación el municipio cuenta con cinco instituciones educativas privadas y cinco del sector público ubicadas en la cabecera municipal, con nueve sedes educativas en las veredas; están supervisadas por director de núcleo y pertenecen a la Secretaría de Educación Departamental del Meta. (Alcaldía de Cumaral Meta, 2017)

4.3.1.3 Contexto institucional.

De acuerdo al Proyecto Educativo Institucional (PEI, 2017), en su reseña historia manifiesta que la Inspección Guacavía está habitada por, emigrantes de determinadas partes del país, con un estatus social bajo, los cuales profesan diferentes religiones como: católicos, adventistas, evangélicos, entre otros. Cuenta con servicios públicos de agua, luz alcantarillado, recolección de basuras, gas natural. La fuente económica de sus habitantes es el ingreso obtenido por el trabajo en los viveros más cercanos y como encargados de finca, posee otras fuentes económicas como la lechería y la agricultura.

Hay un centro de salud que pertenece a la Empresa Social del Estado ESE Departamental, también se cuenta con espacios deportivos para las actividades de esparcimiento y aprovechamiento del tiempo libre, entre sus tradiciones culturales se realiza la fiesta patronal de San Isidro y la gastronomía típica es la ternera a la llanera, las hayacas, la gallina embarrada, el sancocho criollo, el pan de arroz, los envueltos de arroz, el masato de arroz.

En el contexto económico los ingresos de la población son provenientes esencialmente de la ganadería, la agricultura, el turismo y en la actualidad es importante destacar la implementación de viveros, que ocupan un buen número de personas de la inspección.

La institución es de carácter oficial, rural y cuenta con una sola jornada (mañana), sus ciclos de enseñanza son preescolar, básica primaria, básica secundaria, y la media técnica y su lema de formación es “Lideres con calidad humana y vocación por el sector agropecuario.”

4.3.1.3.1 Fundación.

En 1945 se fundó la Escuela Vocacional Agrícola, consiguiendo el título de Granjero Vocacional, de 1962 a 1980 pasos a ser Escuela Agropecuaria, otorgando el título de Práctico Agropecuario.

De 1981 a Julio de 1986 se le dio el nombre de Instituto Agrícola, confiriendo el título de Bachiller Agrícola y de Julio de 1986 en adelante Unidad Educativa Instituto Agrícola De Guacavía, al poner a funcionar en el plantel de Preescolar al grado undécimo, confiriendo el mismo título de Bachiller Agrícola, finalmente a partir del 9 de Agosto de 1997, como un premio de sus Bodas de Oro se inicia la primera Carrera intermedia, denominada Tecnología En Producción Agrícola, convenio con el Instituto Universitario Juan de Castellanos de Tunja, para conferir el título de Tecnólogo En Producción Agrícola debidamente autorizada por el ICFES.

A partir del 2.000, la Unidad Educativa Instituto Agrícola De Guacavía, según Resolución 1086 del 7 de Noviembre, expide el título de Bachiller Técnico con especialidad en Ciencias Agropecuarias.

Mediante Resolución 5661 del 27 de noviembre del 2006, la Secretaría de Educación Departamental Reconoce oficialmente a la Institución Educativa Instituto Agrícola de Guacavía, otorgándole el funcionamiento provisional en la prestación del servicio educativo en los grados décimo y undécimo del nivel Educación Media Académica y Media Técnica en “Ciencias Agropecuarias” jornada mañana, carácter mixto, naturaleza oficial y de propiedad del Departamento del Meta.

Desde el año 2006 la Institución se articuló con el SENA ofreciendo en la Media Técnica a los estudiantes del grado décimo dos programas “Técnico en Producción Agrícola y Técnico en Producción Pecuaria”.

En el 2007 la Institución inició en el grado décimo el programa “Operación y Mantenimiento de Hato Lechero” para continuar en su articulación con el SENA. Y los del grado undécimo terminaron en el programa para el cual se habían matriculado en el año anterior.

Teniendo en cuenta que cada programa articulado puede tener una duración de dos promociones consecutivas, para el año 2008 se proyectó un grupo para el programa de “Operación y Mantenimiento de Ganadería Lechera” y otro para el programa “Técnico en Agricultura Ecológica” debido a la necesidad de concientizar a los agricultores sobre la no utilización de químicos para la producción de sus cultivos.

Para el año 2009 los estudiantes de los grados undécimo terminaron las especialidades mencionadas y ante la no oferta de estas por el SENA, se inicia con los dos grados décimo las especialidades en Producción Agropecuaria y Producción Pecuaria.

En el año 2011 se implementa con el SENA para los grados décimo las especialidades de Mayordomía de Empresas Ganaderas y Explotaciones Agropecuarias Ecológicas; por lo tanto el Instituto durante este año brindó cuatro (4) especialidades en Convenio con el Sena.

Haciendo referencia al año 2012 y teniendo en cuenta que las modalidades de Producción Agropecuaria y Producción Pecuaria terminaron su ciclo; el Instituto continúa con Mayordomía de Empresas Ganaderas y Explotaciones Agropecuarias Ecológicas en el grado décimo y Undécimo; programas que se les dio continuidad de igual manera para los años 2013 y 2014. Para el año 2015 se finaliza estas dos especialidades e inician dos nuevos programas para la titulación del 2016 y 2017 como Técnico en sistemas de explotaciones agropecuarias ecológicas y técnico en producción pecuaria con énfasis en piscicultura según Resolución N° 4549 del 26 de septiembre de 2016, emitida por la Secretaria de Educación Departamental.

Tiene una extensión de 17 hectáreas. Cuenta con espacios amplios, iluminados y ventilados aptos para la orientación de los procesos educativos. La construcción del Instituto tiene un área de dos (2,5) Hectáreas aproximadamente, también cuenta con una serie de instalaciones para proyectos agropecuarios y de investigación.

Además cuenta con una parte administrativa como lo son las oficinas, cafetería, comedor para residentes, aula múltiple, biblioteca, salas de sistemas y bilingüismo, aula de audiovisuales, aula interactiva, internado.

El contexto social que predomina en El Instituto Agrícola de Guacavía está enmarcado dentro de los estratos 1 y 2, la mayoría de la población es flotante, tiene influencia cultural de diversos departamentos: Cundinamarca, Boyacá, Casanare y municipios cercanos como Restrepo y Villavicencio. Su mayor referente social es la Iglesia y la Junta de Acción comunal.

4.3.1.3.2 Escuela Guacavía, Municipio de Cumaral Meta.



Fotografía 1. Entrada IE Agrícola de Guacavía básica primaria

Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Guacavía Cumaral Meta, (2017)

4.3.1.3.3 Ubicación geográfica.

La planta física está ubicada en la parte céntrica del pueblo y la primaria está ubicada sobre la vía central que comunica a Villavicencio y Cumaral.

La escuela tiene como límites los siguientes linderos:

- Al norte: con el puesto de salud
- Al oriente: finca villa luisa
- Al occidente: vía pública
- Al sur: casa lote la esperanza.



Fotografía 2. IE Agrícola de Guacavía básica primaria salón grado segundo

Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Guacavía Cumaral Meta, (2017)

La básica primaria consta con una planta física en buen estado con 6 salones; uno para cada grado educativo, cuenta también con áreas de unidad sanitaria, campo deportivo, huerta escolar, actualmente en básica primaria hay 120 niños del grado cero a quinto de primaria, entre los que está el grado segundo con 28 estudiantes de los cuales 13 son niñas y 15 son niños, que se encuentran en las edades de 7 y 9 años.



Fotografía 3. IE Agrícola de Guacavía planta física básica primaria
Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Guacavía Cumaral Meta, (2017)

Capítulo 3

5. Tipo de investigación

5.1 Metodología

El enfoque propuesto para el desarrollo de la investigación es cualitativo que estructura su proceso es llevar a ser más comprensibles los fenómenos estudiado. “Es una metodología que utiliza como herramientas a las palabras, textos, discursos, dibujo, gráfico e imágenes (datos cualitativos) para comprender la vida social por medio de significados, desde una visión holística, es decir que trata de comprender el conjunto de cualidades que se al relacionarse producen un fenómeno determinado” (Bejarano, 2016, p.2).

El tipo de estudio asumido es el descriptivo que facilita al investigador caracterizar, sin ningún problema en extensión, o detalle, los rasgos más comunes, diferenciadores, o peculiaridades del fenómeno o situación estudiada (Sandoval, 2002).

5.2 Población y muestra

5.2.1 Población.

Docentes de la Básica Primaria Ciclo I, Grado Segundo del departamento del Meta que dicta clase en las instituciones educativas que tienen convenio con la Corporación Universitaria Minuto de Dios para el desarrollo de las prácticas pedagógicas del programa de Licenciatura en Pedagogía Infantil

Estudiantes del grado segundo de básica primaria de la Institución Educativas Agrícola de Guacavía de carácter oficial, de la Inspección de Guacavía del municipio de Cumaral Meta.

Muestra realizada a los habitantes de residencia más antigua en la inspección de Guacavía del municipio de Cumaral Meta.

5.2.1.1 Unidad de análisis.

Variable: modelo pedagógica y didacta utilizada.

Variable: Comportamiento en el aula de clase y desempeño académico.

Variable: Tradiciones culturales, gastronomía tradicional

5.2.2 La muestra.

Docente de la Instituciones Educativas Agrícola Guacavía del Municipio de Cumaral Meta del grado segundo de Básica, que tiene convenio con la Corporación Universitaria Minuto de Dios para el desarrollo de las prácticas pedagógicas del programa de Licenciatura en Pedagogía Infantil y jornada mañana y no está desarrollan proyectos de aula como estrategia en su proceso de enseñanza aprendizaje.

Los estudiantes del grado segundo de la Institución Educativa Agrícola de Guacavía y ocho habitantes seleccionados de los más antiguos de la inspección de Guacavía.

6. Técnicas de recolección de la información

Las técnicas empleadas para recoger información desde un enfoque cualitativo, tienen una finalidad y es la obtención de datos que se convierten en información, la cual es analizada y debe ayudar a responder a las preguntas de investigación que construyeron los objetivos específicos, así como a generar conocimiento. (Álvarez et al., 2011). La recolección de datos puede ser de diferentes tipos, el lenguaje escrito, el lenguaje verbal y no verbal, las conductas observables, imágenes, procesos (Fernández, Hernández y Baptista, 2005, p 4012).

En lo relacionados a la observación en la investigación cualitativa está relacionada principalmente con la exploración de ambientes, contextos, subculturas y la mayoría de los aspectos de la vida social (Grinnell, citado por Hernández, Fernández y Baptista 2005). Así mismo el describir comunidades, contextos o ambientes, las actividades que se desarrollan en éstos, las personas que participan en tales actividades y los significados de las mismas (Patton, citado por Hernández, Fernández y Baptista 2005, p 4012).

6.1 Las técnicas empleadas para recoger información del proyecto de investigación

fueron:

6.1.1 Técnica entrevista no estructurada.

(Ver anexo N° 2), (Ver anexo N° 3).

El instrumento que se diseñó fue un cuestionario guía de temáticas que orientaran la charla que ayuda al investigador a indagar sobre temas específicos del estudio (Álvarez et al., 2011), (Sandoval C, 2002). Se implementó para recoger información pertinente de los objetivos específicos.

6.1.2 La observación, registro estructurado.

La observación participante (Ver anexo N°4) (Ver Anexo N° 5) y registro estructurado de información (Ver anexo N°6), (Ver Anexo N° 7) implementada que permitió identificar las bases de la investigación y contextualizar la problemática a través de la caracterización de los entornos educativos y sociales en el que se desarrolla el estudiante.

Documentos y enseres que refiere, para esta investigación a los documentos oficiales de la Institución Educativa como el Proyecto Educativo Institucional (MacMillan & Schumacher, 2005, p. 52)

7. Procedimientos

El procedimiento llevado a cabo exigió una estructura por etapas, La primera etapa lleva a la consecución de información relevante para el primer objetivo y es el de Identificar el método pedagógico y las estrategias didácticas implementadas por la docente del grado segundo de la Institución Educativa Agrícola de Guacavía del municipio de Cumaral, Meta, en el desarrollo de sus clases. Se implementó para ello, la técnica entrevista no estructurada. Se desarrolló durante la práctica pedagógica de las estudiantes y baso su proceso en charlas informales que se

desarrollaban entre los actores de la investigación: docente directora del grado segundo e investigadoras, durante el tiempo y los momentos en que se tenía espacio para llevarse a cabo, como el descanso o finalización de la jornada académica.

La técnica de observación directa participativa, que se orientó con una ficha de observación, se llevó con permiso de la docente y directivos docentes, durante la permanencia de la estudiante como practicante. El propósito principal era el de observar la práctica docente, y la técnica en la preparación de la comida tradicional.

Para la segunda etapa que busca recoger información relevante relacionada con el segundo objetivo que era el de comprender los entornos culturales, cocina tradicional, donde habitan los estudiantes del grado segundo de Primaria de la Institución Educativa Agrícola de Guacavía. En ella se implementa la técnica de entrevista no estructurada que permite conocer la técnica y el procedimiento para la cocción de diferentes comidas tradicionales del departamento del Meta, que ayudan a acercar al estudiante a su cultura.

Se suma a ello, la técnica de documentos y enseres (Anexo N°4), que permite conocer los espacios en donde habitan los estudiantes como el espacio de donde toma la información.

Ayudo a construir el tercer objetivo que era el definir los proyectos de aula como estrategias pedagógicas para la construcción de procesos de enseñanza-aprendizaje, ya que facilito, al consecución de documentos, libros, CD de dónde se toma la información para la construcción de la estrategia pedagógica.

La entrevista no estructurada, así como la observación y los documentos y enseres, se desarrollaron durante la permanencia de las investigadoras como practicantes pedagógicas. Se buscó hablo con la docente directora del curso, quien dio el visto para continuar, y aseguro su ayuda en el proceso. Se gestionó el permiso con el directivo docente de la Institución Educativa

y se elaboraron los instrumentos, los cuales fueron convalidados por la docente de investigación, previa revisión del grupo Semillero Pedagogía.

Se buscó que el trabajo fuera centrado en un ambiente de cordialidad y colaboración, respetando las intervenciones de la docente directora del grupo. Se trató que fueran conversaciones que concretaran, justificaran lo observado por la investigadora en relación al método pedagógico que llevaba la docente en su salón de clase.

La observación, el cual evidencio que el método implementado por la docente directora del grado es tradicional, con clases direccionadas a la trasmisión de conocimiento. Se implementan actividades que buscan suplir un poco esta acción. Las actividades se limitan a adjudicar tareas que los estudiantes deben desarrollar con ayuda de los padres de familias o adultos mayores en sus casas. Las tareas están sugeridas para hacer consultas puntuales y cortas que dan respuesta a las preguntas asignadas, sin que ellas, en su mayoría, tengan que utilizar la consulta por internet, ya que las dificultades son varias, como el no tener computador, no tienen acceso al internet.

La entrevista a expertos en la preparación de comida tradicional del Meta, se llevó a cabo en los municipios donde ellos viven, el campo en el que ellos acostumbran a desarrollar estas actividades, en sus propias casas, alrededor de sus familias. Esto permitió que el ambiente fuera cómodo para ellos, y propicio para las investigadoras quienes recogían información de fuentes primarias, llenas de detalles en cuanto a los procedimientos, instrumentos y utensilios utilizados.

La observación directa participativa se llevó a cabo de manera simultánea con la entrevista.

La técnica de documentos y enseres, se desarrolló en todo el proceso del proyecto, se buscó información en base de datos que permitieron la estructuración del marco teórico, en documentos institucionales que permitieron conocer la institución educativa y el municipio donde viven.

7.1 A que sabe el llano colombiano

Los llanos orientales colombianos, tiene variedad de platos típicos entre los más conocidos o importantes se encuentran: la hayaca criolla, la gallina embarrada, el pan de arroz y por supuesto no puede faltar la famosa ternera a la llanera o más conocida en el llano colombiano como la: Mamona. (Que debe su nombre a que, esta carne se hace con los terneros que aún están mamando.)

Estas cenas no pueden faltar en ninguna celebración llanera, basares, bautizos, cumpleaños, matrimonios, y otros eventos, ya que es costumbre de los anfitriones llaneros de la fiesta atender a sus invitados de la mejor manera posible, y como hacerlo sin estos platos autóctonos.

Estas comidas se han transmitido de generación en generación, sin cambio alguno, y esto se debe a que los Llaneros son muy fieles a sus costumbres y tradiciones, por otra parte permiten que se compartan espacios de encuentro familiar logrado transmitiendo estos conocimientos de padres a hijos.

7.1.1 Pan de arroz.

Tabla 1 Registro preparación de la comida tradicional del Meta pan de arroz.

Objetivo: conocer la técnica para la preparación de la comida tradicional del departamento del Meta

Nombre : El pan de arroz

Fecha: _____

Lugar: Cumaral Meta

| Tema | Descripción |
|--------------|---|
| Ingredientes | 2 libras de arroz crudo |
| | 2 libras de cuajada, un poco curada, bien exprimida |
| | ¼ libra de mantequilla |
| | Sal al gusto |
| | Agua y Leche |

Mantequilla

Herramientas, utensilios

- Molino manual



Fotografía 4. Molino antiguo

Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Inspección Guacavía Cumaral Meta, (2017)

- Latas de aluminio.



Fotografía 5. Latas de aluminio artesanal elaborada por Brígida Navarro de Rivera

Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Inspección Guacavía Cumaral Meta, (2017)

Horno.



Fotografía 6. Horno de greda artesanal elaborado por Julio Roberto Rivera Sanabria

Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Inspección Guacavía Cumaral Meta, (2017)

| | |
|--|---|
| | Colador o cedazo. |
| Preparación | <ul style="list-style-type: none"> - El arroz se remoja por espacio de 3 horas mínimo. - Se echa el arroz mojado junto con la cuajada revolver bien y moler. - Agregar la sal - Se muele húmedo junto con la cuajada o el queso procurando que quede fino. - Se remoja con la leche, se le agrega la mantequilla y se amasa muy bien. - Se procede hacer las rosquillas, ir colocando a la lata. - Se arman rosquitas, se colocan en una lata engrasada y se llevan al horno precalentado a 250°C por 20 minutos |
| Productos agropecuarios | Leche |
| | Arroz |
| Tiempo de conservación | 10- 15 días |
| Simbolismo asociado a la preparación de alimentos, rituales, oraciones, música | <p>Es el alimento base del desayuno de las familias del Meta.</p> <p>Para su preparación se reúne toda la familia y cada uno tiene asignado un rol que debe cumplir en los tiempos determinados.</p> <p>Cuando la familia se ha extendido y conforman otros hogares, estos ayudan y llevan para su casa.</p> <p>Se reparte a amigos y vecinos como una ofrenda de amistad</p> |
| Fotografías | Rosquillas sin hornear |



Fotografía 7. Rosquillas de pan de arroz, crudas elaboradas por los estudiantes de Uniminuto

Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Inspección Guacavía Cumaral Meta, (2017)

Se forman rosquetes y se llevan al horno precalentado a 350° por minutos aproximadamente.



Fotografía 8. Pan de arroz en el horno

Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Inspección Guacavía Cumaral Meta, (2017)

No se debe dejar dorar mucho.



Fotografía 9. Pan de arroz asado y listo para el consumo

Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Inspección Guacavía Cumaral Meta, (2017)

Se pueden dejar blandos o tostados, eso queda al gusto de cada uno.



Fotografía 10. Rosquillas de pan de arroz horneado por las estudiantes de Uniminuto

Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Inspección Guacavía Cumaral Meta, (2017)

7.1.2 Ternera a la llanera más conocida en los llanos orientales como la mamona.

El más típico y popular de los platos llaneros, una ternera joven aun no destetada, que se asa a la brasa con calor indirecto, es un símbolo de la cultura, indispensable en reuniones sociales, tiene su origen en el pasado, en las grandes arrierías a campo abierto que duraban varios días y en las que, por razones de economía, era preferible sacrificar una hembra joven para las comidas, antes que un animal adulto o un macho que podía llegar a valer más en los mercados de destino. En este asado popular siempre aparecen los otros dos ingredientes que simbolizan la vida en las llanuras: La yuca, alimento amazónico por excelencia, que recuerda el estrecho contacto con las comunidades indígenas, y el plátano, el fruto traído por los españoles que sin duda se adaptó a las condiciones y al gusto de los seres humanos que pueblan la inmensa llanura.

Tabla 2 Registro preparación de la comida tradicional del Meta ternera a la llanera.

Objetivo: conocer la técnica para la preparación de la comida tradicional del departamento del Meta

Nombre: Ternera a la llanera / mamona

Fecha: _____

Lugar: Cumaral Meta

| Tema | Descripción |
|--------------------------|--|
| Ingredientes | Carne de res: ternera joven menos de un año de edad. Aceite Cebolla larga Leña Sal. |
| Herramientas, utensilios | Mesa de madera o el burro: es una construcción que hacemos de madera que armamos encima y al rededor del fuego. Cuchillo. Chusos Leña Espacio al aire libre. |
| Preparación | Se debe matar una ternera de aproximadamente un año. |

Lo que más se debe tener en cuenta a la hora de la preparación son los cortes de la carne, hay 4 clases de corte como lo son:

Todos los cortes de la carne se deben hacer cortando la piel Extra, para así envolver con ella todas las carnes que quedan Expuestas y cocemos con tiras de la misma piel de tal forma que toda la carne se dirija al horno parcialmente cubierta. la debemos adobar solamente con sal y debemos incluir la cabeza. por lo general se debe asar en horno de barro y ladrillo a una temperatura promedio de 250°C durante 8 o 12 horas continuas. la manera de conocer cuando **la ternera a la llanera** este lista es cuando los labios en la cabeza se encojen.

Asar a fuego lento durante 4 horas, sin tener que avivar el fuego para no chamuscar las carnes durante el proceso no debemos chuzar ni cortar las carnes, para que así no pierdan su suavidad o se resequen.

De esta misma forma asan diferentes carnes no solo la de ternera si no también carnes como la de cerdo, res, venado, picure, lapa entre otros. el único condimento que se le da es la sal.

La osa: Es la parte que comprende la papada, la mandíbula, lengua y el cogote. se corta desde la parte superior a la inferior de tal manera que se vaya extendiendo la carne.

Los Tembladores: Son todas las carnes Que se encuentran en la parte del pecho, y se deben cortar en tiras alargadas.

La Raya: Estos comprenden lo que son los Cuartos traseros, que se deben cortar desde la parte de arriba, desde las Ancas, incluyendo parte de los muslos y toda la cola y se debe cortar procurando darle una forma redonda.

La Garza: es solamente todo lo que se ubica en la ubre.

Productos agropecuarios Se acompaña de yuca, papa y plátano.

Simbolismo asociado a la preparación de alimentos, rituales, oraciones, música

Es un plato que nace al interior de las familias que cuidan las reses.

Participan de él todos los miembros de la familia

La preparación puede durar meses, semanas, días, está condicionado a que se lleve a cabo una preparación que puede durar hasta ocho días, con todo el ritual que hay alrededor de escoger la mejor ternera.

Es un festejo y puede incluir cumpleaños, bodas, reuniones de amigos

Fotografías

Ternera



Fotografía 11. Ternero apto para preparar mamona

Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Inspección Guacavía Cumaral Meta, (2017)

Preparación.



Fotografía 12. Carne cruda y sazónada

Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Inspección Guacavía Cumaral Meta, (2017)

Asado



Fotografía 13. Carne en chuso asándose
 Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Inspección Guacavía Cumaral Meta, (2017)

Carne asada



Fotografía 14. Carne a la llanera lista para el consumo
 Fuente: fotografía tomada por Marleny Rivera, Inspección Guacavía Cumaral Meta, (2017)

Observaciones

7.1.3 La Gallina embarrada.

Tabla 3 Registro preparación de la comida tradicional del Meta gallina embarrada.

Objetivo: conocer la técnica para la preparación de la comida tradicional del departamento del Meta

Nombre: Gallina embarrada

Fecha: _____

Lugar: Cumaral meta

Tema

Descripción

Ingredientes

1 gallina

| | |
|---|--|
| | 2 gajos de cebolla larga. |
| | 10 hojas de cilantron. |
| | 3 Hojas de plátano. |
| Herramientas, utensilios | <p>Agua</p> <p>Vasijas</p> <p>Cuchillo y hojas de plátano</p> <p>2 metros de cabuya y sal al gusto.</p> <p>Madera</p> |
| Preparación | <p>Se coge la gallina se sacrifica, se le consume en agua bien caliente para que las plumas desprendan de la piel, luego se procede a pelar o quitar las plumas, seguidamente se quema los pelos, después se procede a lavarla con buen jabón y con un cuchillo se raspa la piel para que quede limpia, luego se le quitan las patas, se abre para sacarle las vísceras, el buche.</p> <p>Quitar el pico, lengua y esófago.</p> <p>Después de lavada se adoba con la cebolla larga, el cilantron y la sal al gusto. Se envuelve en las hojas de plátano bien envuelta se amarra con una cabuya.</p> <p>Se hace un hueco en la tierra de tal forma que la gallina se pueda echar allí, se tapa y se le prende el fogón o candela encima durante 6 horas aproximadamente. Ojo siempre debe haber buena braza. Para que se logre la cocción de la gallina. Ya concluidas las 6 horas de cocción se saca la gallina y se sirve acompañada de envuelto de arroz o de estillas de yuca</p> |
| Productos agropecuarios | Yuca, papa, plátano y envueltos de arroz |
| Simbolismo asociado a la preparación de | La migración a los llanos ha permitido crear platos tan originales como la gallina embarrada, hecha en su jugo sin ollas |

alimentos, rituales,
oraciones, música

Fotografías

ni enseres que muchas veces no cargan los migrantes en su equipaje.

Arreglo de la gallina



Fotografía 15. La gallina cruda lavando para cocinar
Fuente: fotografía tomada por Yady Baquero, Municipio de
Cumaral Meta, (2017)

Amarado de la gallina



Fotografía 16. La gallina envuelta en hoja de plátano listo para
cocinar en el hueco
Fuente: fotografía tomada por Yady Baquero, Municipio de
Cumaral Meta, (2017)

Sitio libre donde se pueda abrir un hueco.



Fotografía 17. hueco hecho bajo tierra para cocinar la gallina
Fuente: fotografía tomada por Yady Baquero, Municipio de
Cumaral Meta, (2017)
 Gallina embarrada ya preparada



Fotografía 18. Gallina embarrada cocinada lista para el consumo
Fuente: fotografía tomada por Yady Baquero, Municipio de
Cumaral Meta, (2017)

Acompañamiento



Fotografía 19. la gallina lista para comer
Fuente: fotografía tomada por Yady Baquero, Municipio de

Cumaral Meta, (2017)

Observaciones

7.1.4 Hayacas criollas del llano.

Tradicionalmente el armado y el amarre de las hallacas se hacían en familia. Cuando se cocinan en fogón de leña su sabor es insuperable. (El fogón de leña le da el sabor original a toda comida criolla)

Al departamento del Meta quizá llegaron como llegó el arpa y el joropo a Villavicencio y son muchas las ofertas de hallacas que dicen ser originales recetas llaneras.

Hay una gran industria de las hayacas en Villavicencio, por lo general empresas familiares y cada empresario le pone su sello característico, unos las amarran con un cordel de verde de polivinilo, otros el aviso no lo escriben correctamente (Hayacas), hay quienes parten un tamal tolimense a la mitad y arman dos hallacas, las costosas de más de cinco mil pesos, tienen más pinta y sabor de tamal pero son sabrosas, otras no quiero mencionar a que se parecen cuando se destapan.

Tabla 4 Registro preparación de la comida tradicional del Meta hayacas.

Objetivo: conocer la técnica para la preparación de la comida tradicional del departamento del Meta

Nombre: hayaca criolla

Fecha: _____

Lugar: Cumaral Meta

Tema

Descripción

Ingredientes

2 kilos de carne de cerdo

2 kilos de carne de res

1 libra de cebolla

4 kilos de harina de maíz

1 kilo de papa cortada en rebanadas delgadas

1 libra de arveja seca cocida

| | |
|--------------------------|---|
| | 1 cabeza de ajo |
| | 2 ajíes pimentones |
| | 4 docenas de hojas de plátano o de bijao |
| | Aceite y sal al gusto |
| | Cabuya o ganchos de topocho |
| Herramientas, utensilios | Hojas de plátano |
| | Hoya grande |
| | Leña |
| | Lugar con buen espacio. |
| | Piola, cabulla. |
| Preparación | <p>Corte las hojas de plátano o de bijao, soáselas.</p> <p>Cocine la carne y córtela en trozos pequeños; haga la masa con la harina diluida en agua. Debe quedar espesa.</p> <p>En una vasija, olla o sartén con poca agua se coloca a cocer la papa picada en pedazos medianos, agregar aceite, sal al gusto, el pimentón picado en trozos pequeños. Luego de 20 minutos disminúyale el fuego y agréguele la carne, la arveja y la mayor parte de la masa preparada, revuelva constantemente hasta que el guiso quede semicuajado; deje enfriar por espacio de tres minutos.</p> <p>A la masa restante agréguele aceite y un poco de sal</p> <p>Coloque una capa delgada de esta masa en el centro de la hoja, arriba póngale una porción considerada del guiso y en el centro un huevo entero y un ají picante (opcional).</p> <p>Para envolverlas junte las dos primeras puntas del centro de la hoja y deles un quiebre hacia dentro y a las dos puntas restantes dóblelas hacia atrás, quedando una sobre la otra, se amarra con un gancho o pedazo de cabuya a lo ancho y a lo largo de los extremos. Ponga a cocinar las hayacas hasta que la hoja haya perdido su verdor (aproximadamente 1 hora).</p> <p>No todas las hayacas llaneras llevan huevo, como tampoco el</p> |

ají picante. Estos ingredientes son opcionales de las personas que las hacen.

Simbolismo asociado a la preparación de alimentos, rituales, oraciones, música

Un producto que llega con migrantes de otros departamentos y se va adecuando a la región, a sus productos y sus términos.

Es preparada por toda la familia y cada miembro especialmente la mujer se empodera de su preparación y de transmitir este conocimiento a las mujeres de la familia.

Se prepara en fiestas familiares como cumpleaños, navidad

Un ejemplo de ellos es la palabra Soasar es el término que se utiliza para pasar por unos segundos las hojas de plátano un poco sobre el fuego y que estas no se rompan cuando se vayan a armar las hallacas. Las hojas que se compran en algunos mercados ya se les ha realizado este procedimiento. En todo caso se aconseja limpiarlas previamente

Fotografías

Hayaca



Fotografía 20. Hayacas listas para el consumo elaboras por las estudiantes de Uniminuto

Fuente: fotografía tomada por Yady Baquero, Municipio de Cumaral Meta, (2017)

Observaciones

8. Análisis de los datos

Para las unidades de análisis que se asumieron, se tuvo en cuenta los objetivos propuestos y la definición de ellos dada por Fernández, Hernández y Baptista, (2005):

Al tratarse de seres humanos los datos que interesan son conceptos, percepciones, imágenes mentales, creencias, emociones, interacciones, pensamientos, experiencias, procesos y vivencias manifestadas en el lenguaje de los participantes, ya sea de manera individual, grupal o colectiva. Se recolectan con la finalidad de analizarlos y comprenderlos, y así responder a las preguntas de investigación y generar conocimiento. (Ibid,p 409)

Para el trabajo realizado se tienen en cuenta diferentes indicadores que ayudan a comprender y sistematizar los conocimientos y conceptos de los sujetos objeto de la investigación, así como los expertos que se hizo necesario entrevistar y observar para construir los objetivos específicos. Estos indicadores son: la práctica, los significados, los encuentros, los grupos.

La práctica docente, tomada como la conducta utilizada para el desarrollo de las clases. En éste proceso se evidencia que el método asumido y desarrollado, por la docente en sus actividades es el método tradicional en la que basa su trabajo en transmitir el conocimiento que posee a los estudiantes. El método no cambia significativamente en relación con el que le fue enseñado en su proceso de formación. El asumirlo y mantenerlo es justificado por la conveniencia que genera en el manejo que cree tener la docente, que por las necesidades de aprendizaje de los estudiantes o por tener interés en acercarse a otro método pedagógico.

Lo práctico del proceso implementado por la docente, lo evidencia en relación a la cantidad de estudiantes que tiene en el salón de clase, el grado segundo tiene entre 35 a 40 estudiantes. Las jornadas de estudio son de seis horas diarias, con tiempos de 60 minutos por clase, de Lunes a Viernes, lo cual representa para atención de estudiantes por parte de la docente en eventos como inquietudes, necesidades y refuerzos de 1.5 minutos por clase, lo que suma en la semana entre 8 y 10 minutos por estudiante.

De igual manera la maestra considera que los espacios dentro del salón son limitados, la cantidad de pupitres sólo permiten un espacio para caminar entre las líneas de pupitres. Así

mismo los elementos de clase son un tablero acrílico, un borrador, un marcado y libros dados por la Secretaría de Educación, que no suman 50. El salón no se cuenta con computadores, y los que hay se encuentran en la sala de sistemas, los cuales para su uso tiene un horario establecido de 60 minutos una vez a la semana y por cada tres estudiantes un computador.

Bajo estas condiciones la docente, considera que lo más práctico y que puede permitir la exposición de los conocimientos exigidos por el Ministerio de Educación y supervisados por la Secretaria Departamental y Municipal, son clases con un método tradicional, al que se le puede varia actividades para desarrollar algunos temas, la cuales son asumidas como innovadoras.

En relación a las comidas tradicionales, los indicadores son cuatro, y son, la práctica del experto, el significado de la comida tradicional, rol de los participantes es su elaboración y las relaciones que se generan.

En la comida tradicional la práctica de los expertos, es un saber que se da por transmisión de información al interior de las familias. Se da de generación en generación, de padres, madres a hijos e hijas, quienes a su vez, les enseñan a los hijos e hijas, buscando mantener no sólo la tradición, la historia alrededor de la preparación, sino el fortalecimiento de los lazos familiares, identidad y sentido de pertenencia. En esta práctica se aprende no sólo los ingredientes esenciales, que pueden ser los originales de los ancestros, cómo se siembran, cosechan, sino que pueden irse agregando ingredientes de otras culturas que requieren ser reconocidos. El género, representado en la mujer, se asume con respeto frente al conocimiento que se imparte y la forma como distribuye el trabajo a realizar. El ritual que se genera en el paso a paso, para su cocción es importante ya que lleva a la continuidad de un saber, a su transmisión. Determinar las normas en el qué se debe hacer de manera escalonada, así como el lugar, los materiales que se utilizan, las herramientas y el cómo deben ser consumidas. Genera lazos familiares y de unidad, de amistad.

La cocina se aprende haciendo y en este proceso de evidencia diferentes elementos que ayudan al desarrollo de los sentidos al manejar diferentes sabores y texturas, la motricidad, tonicidad y coordinación al tener que amasar; la mezcla o combinación de sabores o texturas, el ejercitar la memoria para recordar el nombre de los productos, su naturaleza, las recetas, y su preparación. Así mismo el conocimiento de la cultura de la historia.

9. Conclusiones

Con la implementación de la investigación la cocina tradicional como estrategias para el desarrollo de los proyectos de aula, en estudiantes del grado segundo de básica primaria en la Institución Educativa Agrícola De Guacavía Del Municipio De Cumaral Meta, se logró evidenciar que:

Los docentes de los grados de segundo tiene como práctica pedagógica el método tradicional, que alrededor de él desarrollan actividades que llevan a la realización de tareas y trabajos que permiten al estudiante indagar sobre temas específicos pero no ir más allá que el responder una pregunta preestablecida por la docente.

En relación a los proyectos de aula no se implementan y no está como un objetivo cercano para ser desarrollados por la docente del grado segundo.

El conocer y utilizar los conocimientos del entorno, puntualmente su cultura y tradiciones en la preparación de alimentos, se puede proponer desde la innovación, nuevas estrategias pedagógicas y didácticas que ayuden al desarrollo del aprendizaje del estudiante.

La búsqueda de innovadores ambientes de aprendizaje, en el que se involucre la participación de los estudiantes, desde un proyecto de aula, se hace importante en la medida en que permite aumentar la motivación del educando, y por ende mejorar los procesos de aprendizaje,

facilitando que el estudiante se apropie de los procesos, de los conocimientos y desarrolle de un manera eficiente las competencias.

También como aporte a esta investigación, se puede evidenciar que desde el aula se logran generar espacios de investigación que fortalecen las practicas pedagógicas del docente y a su vez se pueden transversalizar las diferentes áreas del conocimiento promoviendo la investigación en el aula.

Por otra parte con la elaboración de este proyecto, se puede comprender que la cultura del llano como es la cocina tradicional se puede utilizar en los procesos de aprendizaje con los estudiantes de las diferentes instituciones educativas ya que forman parte del contexto que vivencian las niños a diario y teniendo en cuenta los desempeños y deberes básicos del aprendizaje se pueden implementar logrando en los estudiantes aprendizajes colaborativos y significativos.

De acuerdo a la cultura del Meta, que es el contexto donde viven los estudiantes se desea desarrollar y aplicar una cartilla didáctica donde el niño pueda interactuar con ayuda del docente por medio de la aplicación de proyectos de aula ya que le permite al estudiante descubrir conocimientos y su aprender a aprendizaje a través de las experiencias vividas, ya que se aprender a través de la experiencia, de la práctica, de aprendizajes significativos.

Estos aprendizajes son asociaciones entre actividades como el preparar alimentos en la que tiene que aprender a seleccionar, medir, conservar, mezclar, combinar, los alimentos, permitiendo con ello, ampliar conceptos matemáticos, ciencias sociales, naturales y ambientales.

La implementación de sistemas de fermentación y maduración aportan a la química, a la observación, el experimento.

10. Recomendaciones

La innovación en las prácticas pedagógicas, en nuevos ambientes de aprendizaje logra optimizar el proceso de enseñanza aprendizaje por tal razón debe ser constante y continua, para logra cambios y por ende mejorar la calidad educativa afrontando las transformaciones actuales del mundo que se dan a una gran velocidad.

El docente está llamado a liderar y buscar nuevas estrategias y alternativas que permitan en el educando la facilidad de apropiarse del conocimiento y desarrollar de manera óptima las competencias, para desenvolverse en un medio social y competitivo con la capacidad de afrontar y resolver las dificultades de manera asertiva.

En cuanto a la investigación:

- Realizar proyectos de investigación dirigidos a estrategias pedagógicas y didácticas desde el aula de clase que ayudan a que los docentes implementen estrategias que van a impactar en el proceso de enseñanza aprendizaje en los niños y niñas teniendo como base de investigación el contexto donde el estudiante obtiene un aprendizaje significativo.
- Implementar proyectos de aula que permiten que el estudiante por medio de la interacción con su contexto tenga un alto grado de motivación en su proceso de aprendizaje y por ende facilidad en la apropiación del conocimiento y su aplicación en la vida cotidiana.
- Se recomienda utilizar para el proceso de enseñanza aprendizaje el contexto cultural como es la cocina tradicional
- Se debe aplicar la estrategia “la cartilla” en la institución educativa promoviendo y planeando su desarrollo en todos los grados.

- Esta investigación en su aplicación es una herramienta que promueve la integración de los diferentes actores de la comunidad en el que hacer educativo, fortaleza que debe ser aprovechada por las instituciones educativas.
- Socializar el proyecto con la comunidad educativa de la institución Agrícola de Guacavía de Cumaral Meta y realizar jornadas pedagógicas para compartir la experiencia con otras instituciones.

Bibliografía

- Álvarez, M., & Arturo, C. (2011). Metodología de la Investigación Cuantitativa y Cualitativa Guía Didáctica. Recuperado de <http://carmonje.wikispaces.com/file/view/Monje+Carlos+Arturo++Gu%C3%ADa,1001,C3>.
- Ausubel-Novak-Hanesian, 1983: Psicología Educativa: Un punto de vista cognoscitivo .2º Edición.<http://www.aprendizajesignificativo.es/mats/Variables%20del%20aprendizaje%20significativo%20para%20el%20desarrollo%20de%20las%20competencias%20basicas.pdf>
- Ausubel, D. P., Novak, J. D., & Hanesian, H. (1976). Psicología educativa: un punto de vista cognoscitivo (Vol. 3). México: Trillas. Recuperado de <https://www.if.ufrgs.br/~moreira/apsigsubesp.pdf>
- Ballester.A, 2002: El aprendizaje significativo en la práctica, Libro digital en www.aprendizajesignificativo.com.
- Camacho, I. B. Las estrategias de aprendizaje. Recuperado de: http://www.csif.es/andalucia/modules/mod_ense/revista/pdf/Numero_11/ISABEL_BENITEZ_1.pdf
- Carvajal. L (1993). Libro Metodología de la Investigación. Barcelona. Ed. Martínez Roca.
- Cerda Gutiérrez, H. (2001). El proyecto de aula. El aula como un sistema de investigación y construcción de conocimientos. Bogotá, Colombia: Editorial Magisterio.

Chacón, E. (2010, 24 de Junio). Resumen: “El aprendizaje por descubrimiento de Brener”

[blog].Recuperado de

<http://hablemosobreconstructivismo.blogspot.com.co/2010/06/resumen-el-aprendizaje-por.html>

Chávez, A. (2003). El Método de Proyectos: una Opción metodológica de enseñar en primer grado de educación primaria. Recuperado de <http://200.23.113.51/pdf/23044.pdf>.

Cultura., M. d. (7 de Septiembre de 2015). Las cocinas tradicionales como patrimonio.

Recuperado el 22 de Octubre de 2017, de Ministerio de cultura.:

<http://www.mincultura.gov.co/areas/patrimonio/patrimonio-cultural-inmaterial/politicas-planes-y-programas/Paginas/Lista-Representativa-de-Patrimonio-Cultural-Inmaterial-Pol%C3%ADtica-para-el-Conocimiento,-la-salvaguardia-y-el-fomento-de-la.aspx>

Daniel Raichvarg (1994, pp. 21-28), la palabra “ambiente“. Publicado por Jonathan Cape, Ltd., Londres.

De Zubiría, J. (1994). Los modelos pedagógicos. FAMDI. Vázquez, Y. A. (2001). Educación basada en competencias. Educar: revista de educación/nueva época, 16, 1-29. Recuperado de <http://e-cecal.chaco.gov.ar/wp-content/uploads/2014/06/Educación-basada-en-competencias-Yolanda-Argud%C3%A1n.pdf>

Diario Oficial 47.433 . (6 de Agosto de 2009). Decreto 2941 de 2009 Nivel Nacional.

Recuperado el 22 de Octubre de 2017, de

<http://www.alcaldiabogota.gov.co/sisjur/normas/Norma1.jsp?i=37082>

Díaz, B & Hernández, G. (1998), Estrategias docentes para un aprendizaje significativo.

Recuperado de [http://mapas.eafit.edu.co/rid%3D1K28441NZ-1W3H2N9-](http://mapas.eafit.edu.co/rid%3D1K28441NZ-1W3H2N9-19H/Estrategias%2520docentes%2520para-un-aprendizaje-significativo.pdf%20)

[19H/Estrategias%2520docentes%2520para-un-aprendizaje-significativo.pdf%20](http://mapas.eafit.edu.co/rid%3D1K28441NZ-1W3H2N9-19H/Estrategias%2520docentes%2520para-un-aprendizaje-significativo.pdf%20)

Duarte, G. C., Vargas, J. A., Martínez, S., Córdoba, X. I., Pedraza, M., & Amaya, G. F. (2006).

¿Qué competencias científicas promovemos en el aula? TED: Tecné, Episteme y Didaxis,

(20). Recuperado de <http://revistas.pedagogica.edu.co/index.php/ted/article/view/1061>

García Manzano, A. (2006). Primer Taller de Actualización sobre los Programas de Estudio.

Recuperado de <http://repositorio.utmachala.edu.ec/bitstream/48000/9014/1/ECUACE-2016-HT-CD00004.pdf>

Gardner, H. (1998). Inteligencias múltiples. Paidós. Recuperado de

<http://www.cepi.us/doctorado/didactica/03%20LAS%20INTELIGENCIAS%20MULTIPLES.pdf>

López, N. A. V. (2010). Estrategias de aprendizaje. Góndola, Enseñanza y Aprendizaje de las

Ciencias. (Bogotá, Colombia), 5(1), 27-37. Recuperado de:

<http://revistas.udistrital.edu.co/ojs/index.php/GDLA/article/view/5220>

Lucié Sauv  (1994, pp. 21-28) .Enseñar a pensar. Un reto para los profesores.Capítulo 13: La motivación. Tenerife. Tafor

Mahatma Gandhi (1879). Conservación del patrimonio cultural Editorial Morata. Madrid, Casa Goñi.

Mapa departamento del Meta, (2003). Recuperado de http://www.mapa-colombia.com/Mapa_Departamento_Meta_Colombia.htm

Mapa de Cumaral, Cumaral geográfico (2013), Recuperado de http://www.cumaral-meta.gov.co/mapas_municipio.shtml?apc=bcxx-1-&x=3017704

Martin del pozo, R. (2002) La Formación del Profesorado en un Contexto Constructivista 1. Recuperado de <file:///E:/Users/USUARIO/Downloads/561-1133-1-SM.pdf>

Ministerio de Educación (2014). Ley General de Educación. Recuperado de: <http://www.mineduacion.gov.co/1759/w3-channel.html>

Monje, C. (2011). Metodología de la investigación cualitativa y cuantitativa. Guía didáctica. Colombia. Universidad Surcolombiana. Recuperado de: http://congreso enfermeria.com/2016/sites/default/files/styles/monjecarlosarturo-guiadidacticametodologiadelainvestigacion_1421658502527.pdf

Piaget, J, Inhelder, B. (1984) Psicología del Niño. Madrid: Editorial Morata. Recuperado de <https://es.slideshare.net/jeanettetito123/psicologia-delniopiageteinhelder-1>

Piaget, (1984). Constructivismo. Psicología Educativa: Un punto de vista cognoscitivo .2º Edición. Recuperado de : Leer más: <http://constructivismo.webnode.es/autores-importantes/jean-piaget/>

Rivero, D. (2013). Metodología de la investigación. Recuperado de: http://yoprofesor.org/2016/03/23/metodologia-de-la-investigacion-por-behar-rivero-en-pdf/

Sampieri R.H. (2010). Metodología investigativa. Collado CF., Baptista Ma. P

Sandoval Casilimas, C. (2002). Investigación cualitativa. Programa de especialización en teorías, métodos y técnicas de investigación social. Instituto colombiano para la Educación Superior (ICFES).

Salgado Lévano, A. C. (2007). Investigación cualitativa: diseños, evaluación del rigor metodológico y retos. Liberabit, 13(13), 71-78. Recuperado de http://www.scielo.org.pe/scielo.php?pid=S1729-48272007000100009&script=sci_arttext&tlng=en

Serrano, J. (2011 05 de abril). El Constructivismo hoy: enfoques constructivistas en educación. Revista Electrónica de Investigación Educativa. Recuperado de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?pid=S1607-40412011000100001&script=sci_arttext

Taylor, S. J., & Bogdan, R. (1987). Introducción a los métodos cualitativos de investigación.

Recuperado de https://s3.amazonaws.com/academia.edu.documents/39626073/Taylor-Bogdan_observacion_part.pdf?AWSAccessKeyId=AKIAIWOWYYGZ2Y53UL3A&Expires=1505870871&Signature=L01IKbtNmYpa7pqpmzgukLfYjU4%3D&response-content-disposition=inline%3B%20filename%3DTaylor_Bogdan_observacion_part.pdf

Ramírez, L. O. (1994). Hacia una nueva creatividad. Mérida: Universidad de Los Andes, Consejo de Publicaciones.

Valencia, A., & Tatiana., A. (2016). La recuperación y realce de la importancia del conocimiento de las culturas y su incidencia de la vida actual. Machala: Machala : Universidad Técnica de Machala.

11. ANEXOS

Anexo N° 1 Autorización Rector de la Institución.


CORPORACIÓN UNIVERSITARIA MINUTO DE DIOS
VICERRECTORÍA REGIONAL LLANOS

Villavicencio, Meta. 25 de Marzo de 2017

Licenciado:
RAUL RUBIANO MORA
 Rector
 Institución Educativa Agrícola de Guacavía
 Cumaral Meta

Asunto: Autorización consulta y publicación de apartes del PEI.

Cordial saludo.

La Corporación Universitaria Minuto de Dios VRELL, se encuentra desarrollando un proyecto de investigación titulado Entornos culturales como ambientes de aprendizaje para el desarrollo de proyectos de aula en los grados de segundo de Básica Primaria, con el programa Licenciatura en Pedagogía Infantil.

Uno de los objetivos del proyecto es el de recoger información relacionada con música, cocina tradicional, cuentos, leyendas. Esto implica movilizarnos a diferentes municipios en los cuales encontramos expertos portadores de estas tradiciones, quienes nos colaboran en darnos la información.

En esta oportunidad nos dirigimos a Cumaral Meta inspección de Guacavía, donde se encontró un portador de cultura quien nos va a dar información importante y pertinente para nuestro proyecto razón por la cual vemos pertinente la aplicación del proyecto de investigación en la Institución Educativa Agrícola de Guacavía en el grado segundo de básica primaria, por tal motivo solicitamos su apoyo en la autorización para consultar, referenciar y publicar apartes del PEI como herramienta fundamental en el trabajo de investigación del proyecto de grado y su producto final será una cartilla titulada "A que sabe el llano colombiano" proyectada a ser aplicada en el grado segundo de esta institución.

Agradecemos de antemano su colaboración


 Teresa Serrano Arjas
 Docente Investigadora
 Coordinadora del Semillero de Investigación Pedagogociencia
 Uniminuto Vicerrectoría Regional Llanos

Recibido
 27-03-2017


Anexo N° 2.

Ficha técnica de la Institución Educativa

Entornos culturales como ambientes de aprendizaje para el desarrollo de proyectos de aula en la Básica Primaria / C116-032

FICHA REGISTRO INFORMACIÓN

Instituciones educativas

| | | | | |
|------------------------------------|--|-----------------------|------------------------|------|
| Nombre de la Institución educativa | INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGRÍCOLA DE GUACAVIA | | | |
| Fecha de fundación | 1945 se fundó escuela vocacional agrícola, 1962 a 1980 se llamó escuela agropecuaria, de 1981 a 1986 Instituto Agrícola, de 1986 en adelante Unidad Educativa Instituto Agrícola de Guacavía, en el 2016 se le dio el nombre Institución Educativa Agrícola de Guacavía. | | | |
| Calendario: | A | | | |
| Nombre del PEI | LIDERES CON CALIDAD HUMANA Y VOCACION POR EL SECTOR AGROPECUARIO | | | |
| Énfasis | El pleno desarrollo de la personalidad, dentro de un proceso de formación integral. | | | |
| Sector: | PUBLICO | | | |
| Zona: Jornada: | RURAL MAÑANA | | | |
| Dirección | INSPECCIÓN DE GUACAVIA CUMARAL - META Email:colguacavía@yahoo.es | | Teléfono 3208362184 | |
| Género: | | | | |
| Grados: | Número de grados | Número de estudiantes | | |
| | | Femenino | Masculino | GLTI |
| Preescolar | 1 | 6 | 9 | |
| Básica | 14 | 221 | 264 | |
| Media | 5 | 67 | 69 | |
| Docentes | | Número de docentes | | |
| Preescolar | | 1 | | |
| Básica | | 14 | 11 | |
| Media | | 10 | 10 | |
| Dirección: | INSPECCION DE GUACAVIA-CUMARAL -META | | | |

Responsable: 

Anexo N° 3.

Técnicas de recolección de la información

Entrevistas De Tipo Descriptiva Hecha En Cumaral Meta

El pasado sábado 17 de junio, nos fue concedida una entrevista por la señora Brígida Navarro, respondiéndonoslo siguiente:

| | |
|---|--------------|
| Entrevista Descriptiva, Cualitativa. | |
| Nombre del entrevistado: Brígida Navarro de Rivera | |
| Sexo: Femenino | Edad:76 años |
| ¿De dónde es?: Cumaral Meta | |
| ¿Dónde vive? Cumaral Meta vereda Guacavía. | |
| ¿Cuánto tiempo lleva viviendo en Cumaral Meta?: Toda mi vida 76 años. | |
| ¿Cuál es su actividad laboral?: Ama de Casa, cuidar de los animales y la finca. | |
| ¿Qué platos tradicionales llaneros recuerda de su infancia?: Hayacas y el pan de arroz o también cocido como rosquitas de maíz. | |
| ¿En qué lugar consume con mayor frecuencia platos tradicionales llaneros?: En mi finca nos reunimos con mi familia a cocinar. | |
| ¿Cuáles de las siguientes palabras describe mejor la cocina tradicional en su opinión? Familia x Corriente Gourmet Cultura x Encuentro | |
| ¿Quién de su familia sabe preparar platos de comida tradicional llanera? Mis hermanos, mi hijo y mis tíos. | |
| ¿Qué es lo más importante en un plato llanero tradicional? El sabor y cocinarlo bien para que a la familia le guste y se coman todo. | |
| ¿Cómo lleva usted a la práctica este arte de cocinar platos tradicionales llaneros empíricamente? Es el día a día y lo que hemos ido aprendiendo solo con mirar a mi mama cuando hacia esos platos deliciosos para navidad y hacer que la familia se integrara a lo largo de nuestra vida. Yo he tenido a un gran maestro como lo fue mi mamá que no estudio pero le gustaba hacer pan de arroz a las cuatro de la tarde con un buen café para que nos estuviéramos reunidos un buen rato. | |

Entrevistas De Tipo Descriptiva Hecha En Cumaral Meta.

El pasado viernes 11 de agosto, nos fue concedida una entrevista por al señor Gerardo Rodríguez más cocido en el pueblo como don Guacavo.

| Entrevista Descriptiva, Cualitativa. | |
|---|--------------|
| Nombre del entrevistado: Gerardo rodríguez más cocido en el pueblo como don Guacavo. | |
| Sexo: Masculino | Edad:53 años |
| ¿De dónde es?: Cumaral Meta. | |
| ¿Dónde vive? Cumaral Meta. | |
| ¿Cuánto tiempo lleva viviendo en Cumaral Meta?: 37 años. | |
| ¿Cuál es su actividad laboral?: Realizar instrumentos llaneros en madera. También tengo una academia de joropo con niños donde les enseño a tocar el arpa llanera y a bailar. | |
| ¿Qué platos tradicionales llaneros recuerda de su infancia?: La mamona, Sancocho, La Gallina embarrada. | |
| ¿En qué lugar consume con mayor frecuencia platos tradicionales llaneros?: En mi casa con mi familia nos reunimos y cocinamos. La que mayor frecuencia cocinamos es la gallina embarrada ya que es muy natural no tiene químicos ni nada de esas cosas. | |
| ¿Cuáles de las siguientes palabras describe mejor la cocina tradicional en su opinión? Familia Corriente Gourmet <u>Cultura x</u> Encuentro | |
| ¿Quién de su familia sabe preparar platos de comida tradicional llanera? Mi madre y mis hermanos mayores. | |
| ¿Qué es lo más importante en un plato llanero tradicional? El sabor a leña lo natural sin condimentos y que tenga acompañantes como la yuca y unas papas saladas. | |
| ¿Cómo lleva usted a la práctica este arte de cocinar empíricamente platos tradicionales llaneros? Me gusta la cultura llanera, a los niños que están en mi academia les inculco mucho sobre la cultura en ocasiones cocinamos con ellos enseñándoles también algo sobre la cocina tradicional. Les causa curiosidad sobre la Gallina tradicional ya que hoy en día este plato no se ve en los restaurantes, asaderos y en casas. De pronto porque en las familias llaneras no saben de este delicioso plato natural. | |

Anexo N° 4

Instrumento cuestionario de la entrevista no estructurada

Docente institución educativa Agrícola Guacavía

| Objetivo: conocer el método implementado por la docente de segundo grado de básica primaria de la Institución Educativa Agrícola Guacavía, municipio de Cumaral Meta | |
|---|---|
| Nombre del entrevistado: <u>ELISA DEL CARMEN ACOSTA</u> | |
| Nombre del entrevistador: <u>MARLENY RIVERA NAVARRO</u> | |
| Fecha: <u>JULIO 12 DE 2017</u> | Lugar: <u>AULA DE CLASE</u> |
| Temas | Descripción |
| Conceptos relacionados con el método implementado en el salón de clase | Trabajo por guías. Orientación dirigida. Actividades relacionadas a juegos. Trabajo en grupo |
| Percepción del trabajo y relación con estudiantes | La docente considera que los estudiantes por ser rurales su comportamiento y disciplina es manejable, considero que las relaciones con los estudiantes es buena, y con los algunos padres de familia. |
| Lo que cree del método que implementa y el desarrollo del proceso enseñanza-aprendizaje | Considero que el método es buenos, ya que los estudiantes cumplen con los trabajos y presentan buena disciplina en su mayoría presentan buen desempeño académico. |
| Su compromiso con el proceso enseñanza-aprendizaje | En cuanto al compromiso considero que se ha realizado la labor docente con vocación y responsabilidad, vivo pendiente del rendimiento académico y también pata que los estudiantes cumplan con los trabajos y tareas. |
| La experiencia que tiene y los cambios significativos en ellos a nivel de procesos | Mi experiencia como docente son 20 años, considero que desde que inicio ha habido bastantes cambios tanto en el parte pedagógico como en los métodos y estrategias. |

Observaciones _____ la docente en la institución, lleva laborando 14 años aproximadamente__

Anexo N° 5.

Instrumento cuestionario entrevista no estructurada a expertos en la comida tradicional del

Meta

| | |
|--|---|
| Objetivo: conocer la técnica para la preparación de la comida tradicional del departamento del Meta | |
| Nombre del entrevistado: __Ana lucia Navarro__ | |
| Nombre del entrevistador: __Marleny Rivera Navarro__ | |
| Fecha: __15 de julio del 2017__ | Lugar: _residencia de la entrevistada__ |
| Tema | Preparación |
| Gallina embarrada | <p>Ingredientes: la gallina, sal, cebolla, cilantron, hojas de bijao o de plátano, cabuya,</p> <p>Procedimiento: se arregla la gallina, se sazona luego se envuelve en las hojas y se amarra para que no se le entre el barro, luego se hace un hueco en la tierra se coloca la gallina envuelve y se tapa con tierra y encima de ella se realiza una hoguera por un tiempo de 5 a 6 horas, después se saca y se sirve.</p> |
| Pan de arroz | <p>Ingredientes: arroz, cuajada, sal, mantequilla.</p> <p>Procedimiento: se lava el arroz y se deja en remojo por 3 a 4 horas, luego se escurre en un colador, después se revuelve con la cuajada y se muele, luego con la masa homogénea se mezcla con sal y la mantequilla, se soba la masa y luego se arman los panes, se colocan en la lata para ser horneados y lis para el consumo.</p> |
| Mamona | Ingredientes: carne de ternera, sal, cebollas. Ajos, cerveza. |

| | |
|---------|---|
| | <p>Procedimiento: después de tener la carne lista, se adoba y se deja en este adobo mínimo por 3 a 4 horas, luego se coloca en los chuzos, previamente se debe hacer una hoguera con leña de yopo o naranjo para que haya buena braza, cuando se tenga la braza se colocan los chuzos alrededor hay que estar pendiente para que la carne se hace lentamente y no se queme, se espera que bien azada para su consumo, se acompaña de papa, yuca, plátano y en algunos casos de guacamole.</p> |
| Hayacas | <p>Ingredientes: harina de maíz, pollo, carne, cerdo, cebolla, cilantro, sal, zanahoria, arveja.</p> |
| | <p>Procedimiento: se sancochan las carnes, luego se sacan se pican y en esa agua se elabora la sopa adicionando la arveja, la zanahoria y la sal al gusto, luego se le echa la harina de maíz para que espese y las carnes, se revuelve todo se espera que tome consistencia y se arman en hojas de plátano o se envuelven, después se colocan a cocinar al vapor aproximadamente de 2 a 3 horas</p> |

Anexo N° 6.

Instrumento: Ficha de técnica de observación registro preparación de la comida tradicional del
Meta

| | |
|--|--------------|
| Objetivo: conocer la técnica para la preparación de la comida tradicional del departamento del Meta | |
| Nombre | |
| Fecha: _____ | Lugar: _____ |
| Tema | Descripción |
| Ingredientes | |
| Herramientas, utensilios | |
| Preparación | |
| Productos agropecuarios | |
| Simbolismo asociado a la preparación de alimentos, rituales, oraciones, música | |
| Fotografías | |
| Observaciones | |

Anexos No. 7

Cartillas

Proyecto de aula

Imagen del llano

Bandera:

Autores:

YADY ELIANA BAQUERO CASTAÑEDA ID: 000327407

MARLENY RIVERA NAVARRO ID: 000334932

PRESENTACIÓN

La serie de cartillas Proyectos de aula, son una recopilación de estrategias pedagógicas que buscan que los estudiantes y docentes aprendan, alrededor de una idea sencilla y clara, a desarrollar proyectos de aula.

INTRODUCCIÓN

Un proyecto desarrollado por el Semillero de Investigación PEDAGOCENCIA, de la Corporación Universitaria Minuto de Dios Vicerrectoría Regional Llanos, el cual busca enseñar, a través de conocer la cultura del departamento del Meta, cómo se pueden llevar los proyectos de aula en el Segundo Grado de Básica Primaria.

CONTENIDO

ESTANARES, DESEMPEÑOS Y DERECHOS BASICOS DE APRENDIZAJE

Proyecto de investigación

ETAPA 1. INSUMOS QUE NECESITAMOS PARA DESARROLLAR UN PROYECTO

FASE 1: TRABAJO EN EQUIPO PARA EL DESARROLLO DE MI PROYECTO

FASE 2: OBSERVO PARA APRENDER DE MI ENTORNO

ETAPA 2: SE EN QUE LUGAR ME ENCUENTRO

FASE 4. IDEA DE INVESTIGACIÓN G

ETAPA 2

ETAPA _____

ETAPA 6: _____

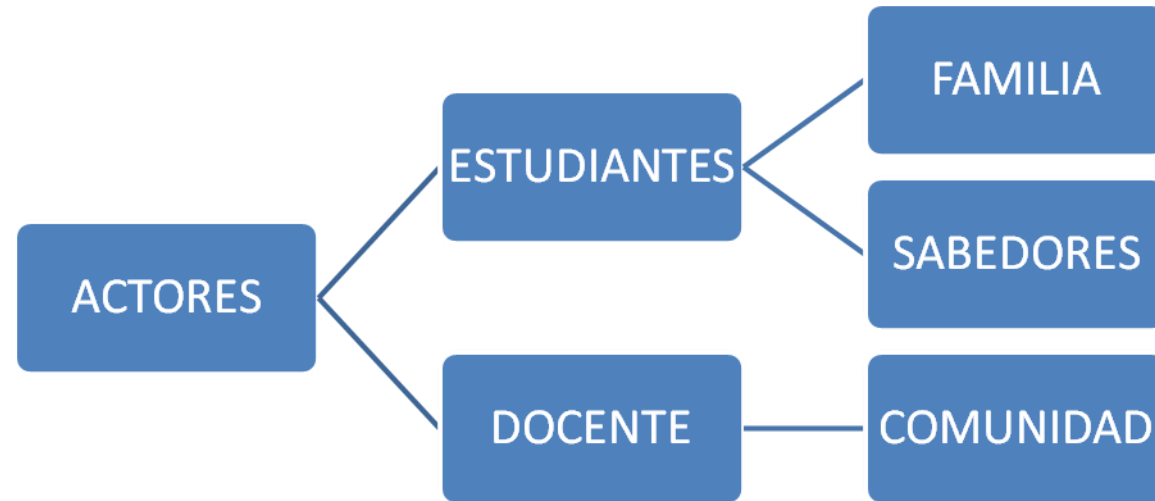
ETAPA 7: _____

ETAPA 8: _____

ETAPA 9: _____

ETAPA 10. Presentación del proyecto

ACTORES QUE PARTICIPAN EN LA ELABORACIÓN DEL PROYECTO



ESTANDARES Y DERECHOS BASICOS DE APRENDIZAJE

| PROPOSITO | ESTÁNDARES BÁSICOS | DERECHOS BÁSICOS DE APRENDIZAJE |
|--|---|--|
| 1. FORMAR PARTE DE UN EQUIPO DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE UN PROYECTO DE INVESTIGACIÓN. | MATEMATICAS: Pensamiento métrico y sistemas de medida. -Realizo estimaciones de medidas requeridas en la resolución de problemas relativos particularmente a la vida social, económica y de las ciencias. | MATEMATICAS: DBA 2: Tiene claro el concepto de unidad, decenas centena. Si le dan un número sabe cuál número va antes y cual va después. |
| | LENGUAJE: Produzco textos escritos que responden a diversas necesidades comunicativas -reviso socializo y corrijo mis escritos, teniendo en cuenta las propuestas de mis compañeros y profesor, y atendiendo algunos aspectos gramaticales (concordancia, tiempos verbales, pronombres) y ortográficos (acentuación, mayúsculas, signos de puntuación) de la lengua castellana. | LENGUAJE: DBA 10: Lee símbolos, señales, imágenes e historietas que están en libros, en la calle o en la escuela y expresa de manera escrita y oral que comprende de esta. DBA 11: Planea tus escritos a partir de dos elementos: ¿Qué quiero decir? y ¿para qué lo quiero decir? |
| | CIENCIAS SOCIALES: -Desarrollo compromisos personales y sociales. -Reconozco y respeto los diferentes puntos de vista. -comparo mis aportes con los de mis compañeras e incorporo en mis conocimientos y juicios elementos valiosos aportados por otros. | CIENCIAS SOCIALES: DBA 8. Reconoce y rechaza situaciones de exclusión o discriminación en su familia entre sus amigos y en los compañeros del salón de clase. |
| | CIENCIAS NATURALES: ... Desarrollo compromisos personales y sociales. Valoro y utilizo el conocimiento de diversas personas de mi entorno. | CIENCIAS NATURALES: DBA 2: Comprende que las sustancias pueden encontrarse en distintos estados (solido, líquido y gaseoso). |



Objetivo. El estudiante conoce y desarrolla competencias científicas mediante la elaboración de proyectos de aula que ayuden a la solución de problemas en su entorno.

Trabajemos juntos y construyamos el proyecto

Propósito 1**FORMAR PARTE DE UN EQUIPO DE TRABAJO PARA EL DESARROLLO DE UN PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.**

Meta. Comprendo que es trabajar en equipo y busco ser parte de uno de ellos.

Reto: Desarrollo las competencias necesarias que me permiten formar parte de un equipo de investigación.

Logro: Con ayuda de mi familia, docentes y amigos, identifico las habilidades y competencias que poseo para reforzarlas o desarrollarlas para trabajar en equipo.

Aquí tenemos algunas ideas...

Cuando vemos en nuestra comunidad, familia, amigos, escuela, existen algunos problemas por resolver y podemos ayudar a darle solución, nos reunimos varias personas, nos organizamos y entre todos aportamos ideas para mejorar la situación.

Las personas que entramos a formar parte del equipo, que busca darle solución a la problemática, contamos con habilidades y competencias diferentes que aportamos para resolver una parte del problema.

Meta 1.

Defino que es trabajo en equipo. Su significado lo puedo buscar en diferentes fuentes de información

| Trabajo en equipo | Definición |
|---|-------------------|
| | |
| Representación gráfica del trabajo en equipo | |

Meta 2.

Identifico y defino las habilidades y competencias que debemos tener para trabajar en el equipo

| Competencia | Definición de la competencia | Fuentes de información |
|--------------------|-------------------------------------|-------------------------------|
| | | |
| | | |
| | | |
| | | |

Meta 6.

Conformado el equipo de trabajo le damos un nombre y dibujamos un logo que lo identifique

Nombre del equipo:

Opciones, las personas que conforman el equipo pueden aportar ideas de cuál sería el nombre ideal, sino hay acuerdos podemos votar por uno.

| Nombre | Número de votos |
|--------|-----------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Logo del equipo:

ESTANDARES Y DERECHOS BASICOS DE APRENDIZAJE

| PROPOSITO | ESTÁNDARES BÁSICOS | DERECHOS BÁSICOS DE APRENDIZAJE |
|--|--|---|
| <p align="center">2.PROPONGO IDEAS QUE SEAN FACTIBLES PARA DESARROLLAR UN PROYECTO DE INVESTIGACIÓN</p> | <p>MATEMATICAS: Pensamiento variaciones y sistemas algebraicos y analíticos -Describo cualitativamente situaciones de cambio y variación utilizando el lenguaje natural, dibujos y gráficas.</p> | <p>MATEMATICAS: DBA 6:Puede hacer repartos equitativos</p> |
| | <p>LENGUAJE: Produzco textos escritos que responden a diversas necesidades comunicativas -Busco información en distintas fuentes: personas, medios de comunicación y libros entre otras.</p> | <p>LENGUAJE: DBA 7: lee y explica el mensaje principal de unos textos orales y escritos.</p> |
| | <p>CIENCIAS SOCIALES: ... Me aproximo al conocimiento como científico (a) social. -hago preguntas sobre mí y sobre las organizaciones sociales a las que pertenezco (familia, curso, barrio...) -Reconozco diversos aspectos míos y de las organizaciones sociales a las que pertenezco, así como los cambios que han ocurrido a través del tiempo.</p> | <p>CIENCIAS SOCIALES: DBA 3: Comprende la importancia de las fuentes históricas para la construcción de la memoria individual, familiar y colectiva. DBA 5: Analiza las actividades económicas de su entorno y el impacto de estas en su comunidad.</p> |
| | <p>CIENCIAS NATURALES: ...Me aproximo al conocimiento como científico (a) natural -Observo mi entorno -formulo preguntas sobre objetos, organismos y fenómenos de mi entorno y exploro posibles respuestas.</p> | <p>CIENCIAS NATURALES: DBA 2: Comprende que las sustancias pueden encontrarse en distintos estados (solido, líquido y gaseoso). DBA 4: Explico los procesos de cambios físicos que ocurren en el ciclo de vida de plantas y animales de su entorno, en un periodo de tiempo determinado.</p> |

Propósito 3**APRENDER DE MI ENTORNO UTILIZO LOS CINCO SENTIDOS PARA CONOCER LO QUE HAY A MI ALREDEDOR**

Meta Comprendo qué es una observación, los elementos que la conforman y los diferentes tipos de observaciones y busco aplicarla.

Reto: Desarrollo la competencia de observar desde sus diferentes dimensiones

Logro: Con ayuda de mi familia, docentes, amigos, comprendo que es la observación, nozco las habilidades y las potencializo para aprender a aprender a través de ellos.

Aquí tenemos algunas ideas...

La observación es una técnica de investigación que me permite comprender la realidad en la que me encuentro, a través de la relación que Yo como sujeto que observo, tengo mi entorno, el objeto que observo.

Las personas que entramos a crear un proyecto de investigación, que busca darle solución a una problemática, observada en el entorno en el que nos encontramos, debemos adquirir habilidades que me permiten desarrollar la competencia de observación. Nos podemos ayudar con instrumentos que nosotros diseñamos para ello.

Meta 2. Grafico lo observado y lo comparo con la realidad para verificar las diferencias.

| La observación | La realidad |
|----------------|-------------|
| | |

Meta 3. Planifico la observación que voy a llevar a cabo determinando las acciones, el lugar, las personas. Con ayuda de mis padres y maestros escojo un tema y elaboro una lista de indicadores.

Primera acción

| Indicadores | Descripción |
|---|-------------|
| Defino el objeto, situación, caso que vamos a observar. | |
| Defino los objetivos de la observación (para que se va a observar). | |

Meta 4 Observación científica.

Segunda acción

| Indicadores | Descripción |
|---|-------------|
| Defino la forma con que se van a registrar los datos. | |
| Observo cuidadosa y críticamente: | |

Meta 5. Observación científica.

Tercera acción

| Indicadores | Descripción |
|-----------------------------------|-------------|
| Elaboro conclusiones | |
| Elaboro el informe de observación | |

Para observar necesitamos

**Una Intención
Unos Conocimientos previos
Ser Selectivos
Poder Interpretar
Poder describir
Poder explicar**

Hacer un rompecabezas

ESTANDARES Y DERECHOS BASICOS DE APRENDIZAJE

| PROPOSITO | ESTÁNDARES BÁSICOS | DERECHOS BÁSICOS DE APRENDIZAJE |
|---|--|--|
| <p>4. ORGANIZO PARA GESTIONAR EL PROCESO LOGICO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.</p> | <p>MATEMATICAS: Pensamiento espacial y sistemas geométricos. - Reconozco nociones de horizontalidad, verticalidad, paralelismo y perpendicularidad en distintos contextos y su condición relativa con respecto a diferentes sistemas de referencia. - Desarrollo habilidades para relacionar dirección, distancia y posición en el espacio.</p> | <p>MATEMATICAS: DBA 7: Describe desplazamientos y referencia la posición de un objeto mediante nociones de horizontalidad, verticalidad, paralelismo y perpendicularidad en la solución de problemas. DBA 10: Clasifica y organiza datos, los representa utilizando tablas de conteo, pictogramas con escalas y gráficos de puntos, comunica los resultados obtenidos para responder preguntas sencillas.</p> |
| | <p>LENGUAJE: Comprensión e interpretación textual. - Comprendo textos que tienen diferentes formatos y finalidades. - Elaboro hipótesis acerca del sentido global de los textos, antes y durante el proceso de lectura; para el efecto, me apoyo en mis conocimientos previos, las imágenes y los títulos.</p> | <p>LENGUAJE: DBA 3: Identifica algunos elementos constitutivos de textos literarios como personajes, espacios y acciones. DBA 4: Comprende diversos textos literarios a partir de sus propias vivencias.</p> |
| | <p>CIENCIAS SOCIALES: Relaciones espaciales y ambientales. - Me ubico en el entorno físico y de representación (en mapas y planos) utilizando referentes espaciales como arriba, abajo, dentro, fuera, derecha, izquierda.</p> | <p>CIENCIAS SOCIALES: DBA 4: Explica cambios y continuidades en los medios empleados por las personas para transportarse en su municipio, vereda o lugar donde vive.</p> |
| | <p>CIENCIAS NATURALES: Ciencia, tecnología y sociedad. - Clasifico y comparo objetos según sus usos. - Asocio el clima con la forma de vida de diferentes comunidades.</p> | <p>CIENCIAS NATURALES: DBA 2: Comprende que las sustancias pueden encontrarse en distintos estados (sólido, líquido y gaseoso).</p> |

Propósito 4**ORGANIZO PARA GESTIONAR EL PROCESO LOGICO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN**

Meta Aprendo a elaborar un sistema de secuencia lógica para implementarlas en el desarrollo de las etapas del proyecto

Reto: Elaboro un cronograma de actividades que permitan llevar la secuencia lógica de mis acciones en el proceso de investigación.

Logro: Con ayuda de mi familia, docentes, amigos, hago la secuencia de las actividades que se van desarrollando en el proyecto como insumos para el informe final.

Meta 1.

Planifico el trabajo a realizar a través de una lista de actividades, tareas, fuentes de información, tiempo de realización, que puedo seguir para alcanzar un objetivo propuesto.

| | | |
|-------|-------|-------------------|
| <hr/> | <hr/> | <hr/> <hr/> <hr/> |
| <hr/> | <hr/> | <hr/> <hr/> <hr/> |
| <hr/> | <hr/> | <hr/> <hr/> <hr/> |
| <hr/> | <hr/> | <hr/> <hr/> <hr/> |
| <hr/> | <hr/> | <hr/> <hr/> <hr/> |

Meta 2. Diseño un diagrama que me permita ver el camino que se forma para alcanzar el objetivo propuesto y evidenciar los logros alcanzados.

Meta 3. Diseño un cronograma de actividades según el diagrama propuesto que me permita el adecuado desarrollo del proyecto y su exitosa culminación.

Meta 4.

Identificamos las fuentes de información primarias que nos puedan ayudar a encontrar documentación relacionada con la idea escogida para ir implementando el proyecto y ubicar los lugares donde se encuentran.

| Nombre de la fuente de Información | Ubicación / datos |
|---|--------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Meta 5.

Identificamos las fuentes de información secundarias que nos puedan ayudar a encontrar documentación relacionada con la idea escogida para ir implementando el proyecto y ubicar los lugares donde se encuentran.

| fFuente de Información | Ubicación / bases de datos |
|-------------------------------|-----------------------------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

ESTANDARES Y DERECHOS BASICOS DE APRENDIZAJE

| PROPOSITO | ESTÁNDARES BÁSICOS | DERECHOS BÁSICOS DE APRENDIZAJE |
|--|--|--|
| <p align="center">5. LA COMUNICACIÓN UNA MANERA ACERTIVA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN.</p> | <p>MATEMATICAS: Pensamiento numérico y sistemas numéricos. -Reconozco significados del número en diferentes contextos (Medición, conteo, comparación, codificación, localización entre otros). -Describo, comparo y cuantifico situaciones con números, en diferentes contextos y con diversas representaciones.</p> | <p>MATEMATICAS: DBA 11:Explica, a partir de la experiencia, la posibilidad de ocurrencia o no de un evento cotidiano y el resultado lo utiliza para predecir la ocurrencia de otros eventos.</p> |
| | <p>LENGUAJE: Ética de la comunicación. -Identifico en situaciones comunicativas reales los roles de quien produce y de quien interpreta un texto. -Identifico la intención de quien produce un texto.</p> | <p>LENGUAJE: DBA 6: Predice y analiza los contenidos y estructuras de diversos tipos de texto, a partir de sus conocimientos previos. DBA 7: Expresa sus ideas atendiendo a las características del contexto comunicativo en que las enuncia (interlocutores, temas, lugares).</p> |
| | <p>CIENCIAS SOCIALES: Relaciones con la historia y las culturas. -Identificó y describo algunos elementos que permiten reconocermme como miembro de un grupo regional y de una nación (territorio, lenguas, costumbres, símbolos patrios...). -Reconozco características básicas de la diversidad étnica y cultural en Colombia.</p> | <p>CIENCIAS SOCIALES: DBA 6: Compara las características de las viviendas de su municipio, vereda o lugar donde vive con las de otros lugares. DBA 7: Reconoce la organización territorial en su municipio, desde: comunas, corregimientos, veredas, localidades y territorios indígenas.</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>CIENCIAS NATURALES: ...me aproximo al conocimiento como científico(a) natural</p> <ul style="list-style-type: none"> -Observo mi entorno. -Formulo preguntas sobre objetos, organismos y fenómenos de mi entorno y exploro posibles respuestas. -Hago conjeturas para responder mis preguntas. -Diseño y realizo experiencias para poner a prueba mis conjeturas. -Identifico condiciones que influyen en los resultados de una experiencia. | <p>CIENCIAS NATURALES: DBA 3: Comprende la relación entre las características físicas de plantas y animales con los ambientes en donde viven, teniendo en cuenta sus necesidades básicas (luz, agua, aire, suelo, nutrientes, desplazamiento y protección).</p> |
|--|---|--|

Propósito 5

LA COMUNICACIÓN UNA MANERA ACERTIVA PARA EL BUEN DESARROLLO DEL PROYECTO DE INVESTIGACIÓN

Meta Aprendo a comunicarme para compartir conocimientos, experiencias y generar alternativas conjuntas de solución a problemas de su entorno social.

Reto: Elaboro diferentes tipos de texto que permiten dar informe sobre el procesos del proyectos de Investigación.

Logro: Con ayuda de mi familia, docentes, amigos, voy construyendo informes sobre las actividades que se desarrollan en el proyecto como insumos para el informe final.

La comunicación es el acto mediante el cual un individuo establece con otro u otros individuos un contacto que le permite transmitirles una información. La comunicación científica es la presentación de los hechos en forma objetiva, directa clara y precisa del proceso desarrollado.

Meta 1. Aprendo a hacer descripciones a través de

Meta 2. Elaborar documentos escritos en los que sistematizo el trabajo realizado para darlo a conocer

ESTANDARES Y DERECHOS BASICOS DE APRENDIZAJE

| PROPOSITO | ESTÁNDARES BÁSICOS | DERECHOS BÁSICOS DE APRENDIZAJE |
|--|--|--|
| <p align="center">6. SE EN QUE LUGAR ME ENCUENTRO TODOS VIVIMOS EN UN PLANETA LLAMADO TIERRA.</p> | <p>MATEMATICAS: Pensamiento espacial y sistemas geométricos. -Dibujo y describo cuerpos o figuras tridimensionales en distintas posiciones y tamaños. -Represento el espacio circundante para establecer relaciones espaciales. -Desarrollo habilidades para relacionar dirección, distancia y posición en el espacio.</p> | <p>MATEMATICAS: DBA 6: Clasifica, describe y representa objetos del entorno a partir de sus propiedades geométricas para establecer relaciones entre las formas bidimensionales y tridimensionales. DBA 7: Describe desplazamientos y referencia la posición de un objeto mediante nociones de horizontalidad, verticalidad, paralelismo y perpendicularidad en la solución de problemas.</p> |
| | <p>LENGUAJE: Producción textual. - Utilizo, de acuerdo con el contexto, un vocabulario adecuado para expresar mis ideas. -Expreso en forma clara mis ideas y sentimientos, según lo amerite la situación comunicativa. -Describo personas, objetos, lugares, etc., en forma detallada. -Describo eventos de manera secuencial.</p> | <p>LENGUAJE: DBA 2: Identifica la función que cumplen las señales y símbolos que aparecen en su entorno. DBA 6: Predice y analiza los contenidos y estructuras de diversos tipos de texto, a partir de sus conocimientos previos.</p> |
| | <p>CIENCIAS SOCIALES: Relaciones espaciales y ambientales. -Me ubico en el entorno físico y de representación (En mapas y planos) utilizando referentes espaciales como arriba, abajo, dentro, fuera, derecha, izquierda. -Establezco relaciones entre los espacios físicos que ocupo (salón de clase, colegio, municipio...) y sus representaciones (mapas, planos, maquetas...). - Reconozco diversas formas de representación de la</p> | <p>CIENCIAS SOCIALES: DBA 1 : .Comprende que el paisaje que vemos es resultado de las acciones humanas que se realizan en un espacio geográfico y que por esta razón, dicho paisaje cambia. DBA 2: Reconoce los puntos cardinales y los usa para orientarse en el desplazamiento de un lugar a otro. DBA 3: Comprende la importancia de las</p> |

| | | |
|--|---|--|
| | <p>Tierra.</p> <p>-Reconozco y describo las características físicas de las principales formas del paisaje</p> | <p>fuentes históricas para la construcción de la memoria individual, familiar y colectiva.</p> |
| | <p>CIENCIAS NATURALES:</p> <p>Entorno físico</p> <p>-Identifico tipos de movimiento en seres vivos y objetos, y las fuerzas que los producen.</p> <p>-Verifico las fuerzas a distancia generadas por imanes sobre diferentes objetos.</p> <p>-Registro el movimiento del Sol, la Luna y las estrellas en el cielo, en un periodo de tiempo.</p> | <p>CIENCIAS NATURALES:</p> <p>DBA 1: Comprende que una acción mecánica (fuerza) puede producir distintas deformaciones en un objeto, y que este resiste a las fuerzas de diferente modo, de acuerdo con el material del que está hecho.</p> <p>DBA 4: Explica los procesos de cambios físicos que ocurren en el ciclo de vida de plantas y animales de su entorno, en un período de tiempo determinado.</p> |

| | |
|--------------------|--|
| PROPOSITO 6 | SE EN QUE LUGAR ME ENCUENTRO TODOS VIVIMOS EN UN PLANETA LLAMADO TIERRA |
|--------------------|--|

Meta Conozco mi entorno

Objetivo: Desarrollar las competencias, nociones espaciales que me permitan desenvolverse en el espacio donde vivo.

Actividad: Con ayuda de mi familia, docentes, amigos, voy identifico y construyendo los conceptos necesarios, para desenvolverse en el espacio donde se vive.

Meta 1. Manejo de información geográfica desde los planos y mapas para ubicar a Colombia en el globo terráqueo.

Taller: diseño de un globo terráqueo

Grupo: _____

Objetivo: Que los estudiantes identifiquen la ubicación geográfica del municipio donde habitan

Tiempo para realizar la actividad: Tres horas

Lugar: Salón de clase

Materiales: bomba grande. Tiras de papel periódico, mezcla de colvon y agua como pegante

Herramientas: Tijeras, pincel.

Descripción de la actividad:

Meta 2. Manejo de información geográfica desde los planos y mapas para ubicar el departamento del Meta

Meta 3. Manejo de información geográfica desde los planos y mapas para ubicar el departamento del Meta

DENTIFICACIÓN DEL PROYECTO PASO A PASO

Las estudiantes de Licenciatura en Pedagogía Infantil que conforma en Semillero de Investigación pedagocencia diseñan desde los ambientes culturales un paso a paso de los proyectos de aula propuestos

CUENTO

Narrativa Debe ser construido por los estudiantes

Este cuento fue creado, inventado por la docente y los estudiantes crenado un imaginario...

Pueden partir de una imagen

De un video

De comer

PROPOSITO 7**COCINAR FORTALECE LA UNION FAMILIAR**

Meta Fortalecer lazos familiares

Objetivo: Aprender a trabajar en equipo

Actividad: ayudo a mi mamá en la preparación de los alimentos

Necesito saber que elementos debo utilizar

Lista de elementos

Delantal _____

rallador

ESTANDARES Y DERECHOS BASICOS DE APRENDIZAJE

| PROPOSITO | ESTÁNDARES BÁSICOS | DERECHOS BÁSICOS DE APRENDIZAJE |
|---|---|---|
| <p align="center">8. AMASIJOS HECHO POR MAMA</p> | <p>MATEMATICAS: Pensamiento métrico y sistemas de medidas. -Reconozco en los objetos propiedades o atributos que se puedan medir (longitud, área, volumen, capacidad, peso y masa) y, en los eventos, su duración. -Comparo y ordeno objetos respecto a atributos medibles.</p> | <p>DBA 6: Clasifica, describe y representa objetos del entorno a partir de sus propiedades geométricas para establecer relaciones entre las formas bidimensionales y tridimensionales.</p> <p>DBA 7: Describe desplazamientos y referencia la posición de un objeto mediante nociones de horizontalidad, verticalidad, paralelismo y perpendicularidad en la solución de problemas.</p> |
| | <p>LENGUAJE: Comprensión e interpretación textual. -Leo diferentes clases de textos: manuales, tarjetas, afiches, cartas, periódicos, etc. -Elaboro resúmenes y esquemas que dan cuenta del sentido de un texto.</p> | <p>DBA 1: Identifica las características de los medios de comunicación masiva a los que tiene acceso.</p> <p>DBA 2: Identifica la función que cumplen las señales y símbolos que aparecen en su entorno.</p> |
| | <p>CIENCIAS SOCIALES: Me aproximo al conocimiento como científico(a) social -Utilizo diversas formas de expresión (oral, escrita, gráfica) para comunicar los resultados de mi investigación. -Doy crédito a las diferentes fuentes de la información obtenida (cuento a quién entrevisté, qué libros miré, qué fotos comparé...).</p> | <p>DBA 3: Comprende la importancia de las fuentes históricas para la construcción de la memoria individual, familiar y colectiva.</p> <p>DBA 4: Explica cambios y continuidades en los medios empleados por las personas para transportarse en su municipio, vereda o lugar donde vive.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>CIENCIAS NATURALES: Entorno vivo</p> <ul style="list-style-type: none"> -Describo características de seres vivos y objetos inertes, establezco semejanzas y diferencias entre ellos y los clasifico. -Identifico y describo la flora, la fauna, el agua y el suelo de mi entorno. -Explico adaptaciones de los seres vivos al ambiente. | <p>DBA 3: Comprende la relación entre las características físicas de plantas y animales con los ambientes en donde viven, teniendo en cuenta sus necesidades básicas (luz, agua, aire, suelo, nutrientes, desplazamiento y protección).</p> <p>DBA 4: Explica los procesos de cambios físicos que ocurren en el ciclo de vida de plantas y animales de su entorno, en un período de tiempo determinado.</p> |
|--|--|---|

PROPOSITO 8**AMASIJOS HECHOS POR MAMÁ _____**

Meta: Rescatar y fomentar el espíritu investigativo entre los estudiantes.

Reto: Fomentar las habilidades sociales, domésticas y personales, necesarias para la vida diaria.

Logro: Facilitar su interacción con el entorno físico y humano donde se logra conseguir la implicación familiar.

INGREDIENTES Y PREPARACION DEL PAN DE ARROZ

“AMASIJO HECHO POR MAMA _____”

| | |
|------------------------------------|--|
| IMPLEMENTOS, UTENSILIOS | <ul style="list-style-type: none"> • Molino manual • Latas de aluminio • Horno • Colador o cedazo |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> • 2 libras de arroz crudo • 2 libras de cuajada, un poco curada, bien exprimida • ¼ libra de mantequilla • Sal al gusto • Agua • Leche • Mantequilla |
| PREPARACION | <ol style="list-style-type: none"> 1. El arroz se remoja por espacio de 3 horas mínimo. 2. se hecha en una puñada de arroz junto con la cuajada revolver bien. 3. agregar la sal al gusto 4. Se muele húmedo junto con la cuajada o el queso procurando que quede fino. 5. Se remoja con la leche, se le agrega la mantequilla y se amasa muy bien. 6. Se procede hacer las rosquillas, ir colocando a la lata. 7. Se pueden dejar blandos o tostados, eso queda al gusto de cada uno. 8. Se forman rosquetes y se llevan al horno precalentado a 350° por 20 minutos aproximadamente. 9. No se debe dejar dorar mucho. |

META 1.

Debes ir al mercado y vas a echar en el canasto los ingredientes que observas en la imagen .Coloréalos, recórtalos y pégalos sobre el **canasto**.

**PAN DE**

META 2.

Es tiempo de sembrar. Busca quince semillas de arroz y aplícales tempera amarilla.

META 3.

Lo que podemos hacer con el arroz que sembramos.....inténtalo hacer con un familiar. Recorta las fichas, arma el molino manual



PAN DE ARROZ:

ARROZ CON LECHE

ARROZ COCINADO:

HARINA:

META 4.

Moler el arroz con la cuajada queda una masa...pega un poco de la harina, masa que sacaste del molino...

Completa el texto

**Como moler el arroz con la
cuajada**

Debes dejar por 3 horas el arroz
en remojo

Debes echar con el arroz con la
cuajada en el recipiente del molino

_____ es una niña que vive en una ciudad que se llama _____. Tiene
_____ años y es morena. Su comida favorita es _____, tiene un hermano que se
llama _____. Sus padres son _____ y
_____, a ellos les encanta cocinar en familia.

META 5.

Pregúntale a tu abuelita o aun adulto mayor el significado de las siguientes palabras, escribe exactamente lo que te digan....

Moler: _____

Amasar: _____

Molino:

META 6.

Amasando, amasando lo voy logrando. Ordena alfabéticamente las siguientes palabras.

| | |
|---------------|--------------|
| AMASAR | |
| | MOLER |
| HARINA | |
| ARROZ | |
| | |
| PAN | LATAS |
| HORNO | |

| |
|--|
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |
| |

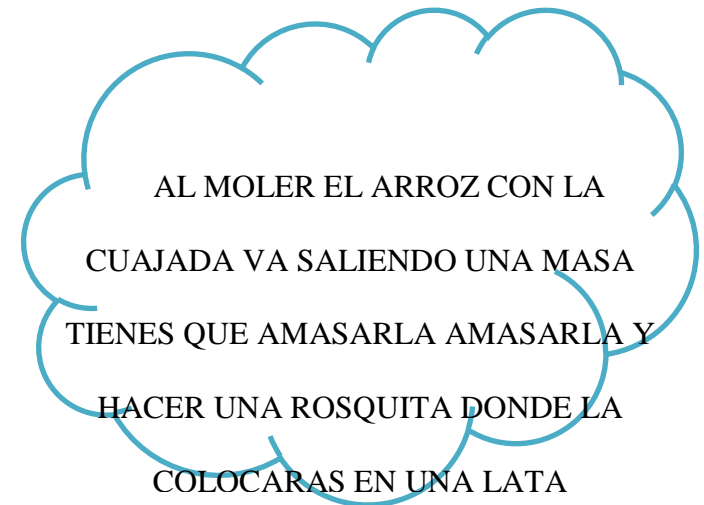
Qué significa amasar?

El amasado es la parte de la elaboración de un pan posterior al mezclado, y en el que lo que hacemos principalmente es desarrollar el gluten que contienen las harinas que la masa gana

META 7

Recorta las fichas con los pedazos de las roscas únelas y pégalas de tal manera que inserte bien.

Espacio para las fichas....



Con ayuda de tu abuelita, abuelito o un familiar dibuja una lata para hornear....



Cocina en casa haciendo un horno en greda. Elabora un horno en greda barro con ayuda de tu abuelo, luego de elaborarlo tómale una foto y pégala en este espacio.



EL HORNO: Puedes cocinar sus
alimentos, tan antiguo como la
humanidad.

META 9

Logre cocinar un amasijo llamado: _____ hecho por mama _____

Escribe la experiencia que tuviste al hacer el amasijo: pan de arroz

ESPACIO PARA ESCRIBIR

ESTANDARES Y DERECHOS BASICOS DE APRENDIZAJE

| PROPOSITO | ESTÁNDARES BÁSICOS | DERECHOS BÁSICOS DE APRENDIZAJE |
|--|--|--|
| <p>DELEITE LLANERO</p> <p>LA GALLINA EMBARRADA</p> | <p>MATEMATICAS: Pensamiento numérico y sistemas numéricos. -Reconozco significados del número en diferentes contextos (medición, conteo, comparación, codificación, localización entre otros). Pensamiento aleatorio y sistemas de datos -Interpreto cualitativamente datos referidos a situaciones del entorno escolar.</p> <p>Pensamiento numérico y sistemas numéricos. Resuelvo y formulo problemas en situaciones aditivas de composición y de transformación.</p> | <p>MATEMATICAS: DBA 1: Sabe contar de 0 a 999 empezando en cualquier parte (por ejemplo: 197, 198, 199, 200, 201, -).También puede contar de dos en dos, de cinco en cinco o de diez en diez (por ejemplo: 0, 5, 10, 15,...) si ve un numero puede decir su nombre y si escucha el nombre del numero los puede escribir (con numero). Sabe escribir los números los números del 0 al 99 con letras (por ejemplo, sabe que 65 y “sesenta y cinco” se refiere a lo mismo).</p> <p>DBA 12: Representa en forma gráfica grupos de objetos de acuerdo a cierta característica.</p> <p>DBA 3: Resuelve distintos tipos de problemas que involucren sumas y restas con números de 0 a 999, utilizando materiales concretos o haciendo dibujos.</p> |
| | <p>LENGUAJE: Medios de comunicación y otros sistemas simbólicos. -Entiendo el lenguaje empleado en historietas y otros tipos de textos con imágenes fijas. Producción textual Describo eventos de manera secuencial. -Utilizo, de acuerdo con el contexto, un vocabulario adecuado para expresar mis ideas.</p> | <p>LENGUAJE: DBA 10: Lee símbolos, señales, imágenes e historietas que están en libros, en la calle o en la escuela y expresa de manera escrita y oral que comprende de esta. DBA 7: Lee y explica el mensaje principal de un texto escrito o un gráfico.</p> |

| | | |
|--|--|---|
| | <p>CIENCIAS SOCIALES: Relacionado con la historia y las culturas.</p> <p>-Identifico y describo algunos elementos que permiten reconocermme como miembro de un grupo regional y de una nación (territorio, lenguas, costumbres, símbolos patrios...).</p> <p>-Me próximo al conocimiento como científico(a) social.</p> <p>Utilizo diversas formas de expresión (oral, escrita, gráfica) para comunicar los resultados de mi investigación.</p> | <p>CIENCIAS SOCIALES: DBA 5: Analiza las actividades económicas de su entorno y el impacto de estas en la comunidad.</p> |
| | <p>CIENCIAS NATURALES:</p> <p>-Desarrollo compromisos personales y sociales.</p> <p>Valoro y utilizo el conocimiento de diversas personas de mi entorno.</p> <p>...me aproximo al conocimiento como científico(a) natural</p> <p>Busco información en diversas fuentes (libros, Internet, experiencias propias y de otros...) y doy el crédito correspondiente.</p> | <p>CIENCIAS NATURALES:</p> <p>DBA 2: Comprende que las sustancias pueden encontrarse en distintos estados (solido, líquido y gaseoso).</p> <p>DBA 3: Comprende la relación entre las características físicas de plantas y animales con los ambientes en donde viven, teniendo en cuenta sus necesidades básicas (luz, agua, aire, suelo, nutrientes, desplazamiento y protección).</p> |

Propósito 9**DELEITE LLANERO “LA GALLINA EMBARRADA”**

Meta: Desarrollar en los estudiantes del grado segundo la comprensión lectora, la observación e identificación y relación de objeto mediante la aplicación del proyecto la “gallina embarrada” como elemento de las tradiciones de la región.

Reto: Desarrollar en el estudiante la observación como habilidad mental y la relación de objetos y nombres.

Logro: Fortalecer la investigación a nivel interno y externo de la escuela.

DELEITE LLANERO**LA GALLINA****EMBARRADA**

Preparación para 4 o 6 personas

Ingredientes

1 gallina, 2 gajos de cebolla larga, 10 hojas de pieroznada, 3 Hojas de plátano, 2 metros de cabuya, Sal al gusto

Preparación:

Se coge la gallina se sacrifica, se le consume en agua bien caliente para que las plumas desprendan de la piel, luego se procede a pelar o quitar las plumas, seguidamente se quema los pelos, después se procede a lavarla con buen jabón y con un cuchillo se raspa la piel para que quede limpia, luego se le quitan las patas, se abre para sacarle las vísceras, el buche. Quitar el pico, lengua y esófago.

Después de lavada se adoba con la cebolla larga, la pieroznada y la sal al gusto. Se envuelve en las hojas de plátano bien envuelta se amarra con una cabuya.

Se hace un hueco en la tierra de tal forma que la gallina se pueda echar allí, se tapa y se le prende el fogón a candle encima durante 6 horas aproximadamente. Que siempre debe haber buena brasa. Para que se legra

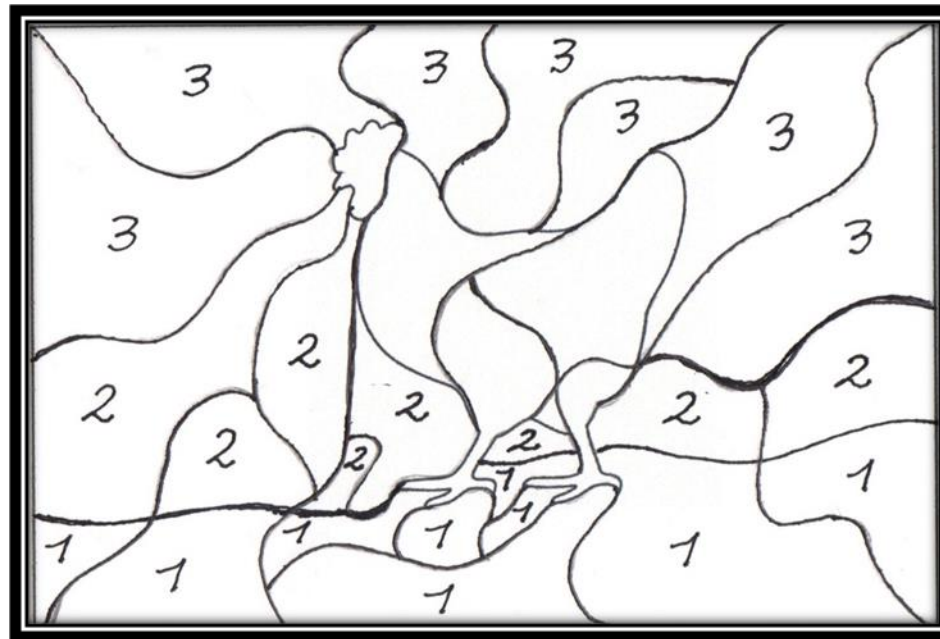
META 1.

*Sabía usted que.....
La gallina proviene del sudeste Asiático*

¡Hola amiguitos!

Descubra la imagen, para ello siga las instrucciones.

Colores los espacios con el numero uno de verde claro; los espacios con el numero dos coloréalalos de verde oscuro y los espacios con el número tres de azul claro. ¿Qué descubriste? _____ dele vida con colores ¡SUERTE!



META 2.

Colorea y coloca el nombre

Dibujar Sal

Silueta de una gallina para colorear

Dibujar hoja de plátano

Dibujar hojas de pieroznada

Dibujar un gajo de cebolla larga

META 3.

Organice la siguiente tabla (busque en la página tal)

| ingredientes | Cantidad |
|---------------------|-----------------|
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |
| | |

Sabías que...

Las gallinas son animales domésticos, ponen huevos y son omnívoras.

Escribe otro ingrediente que le añadiría a la

META 4.

INVESTIGA. Pregunta a tus padres, abuelos o vecinos otra receta de las hayacas llaneras. Copia y compara.

En cuatro gráficas muestre el proceso de preparación de la gallina

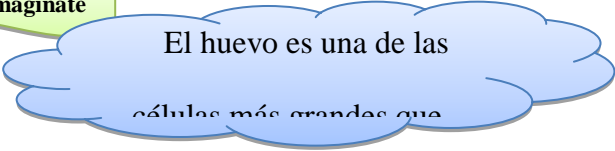
| | | | |
|----|----|----|----|
| a. | b. | c. | d. |
|----|----|----|----|

META 5:

Busque el significado de las siguientes palabras (utilice el diccionario)



Imagínate



El huevo es una de las
células más grandes que

Domésti

Omnívo

Huevo

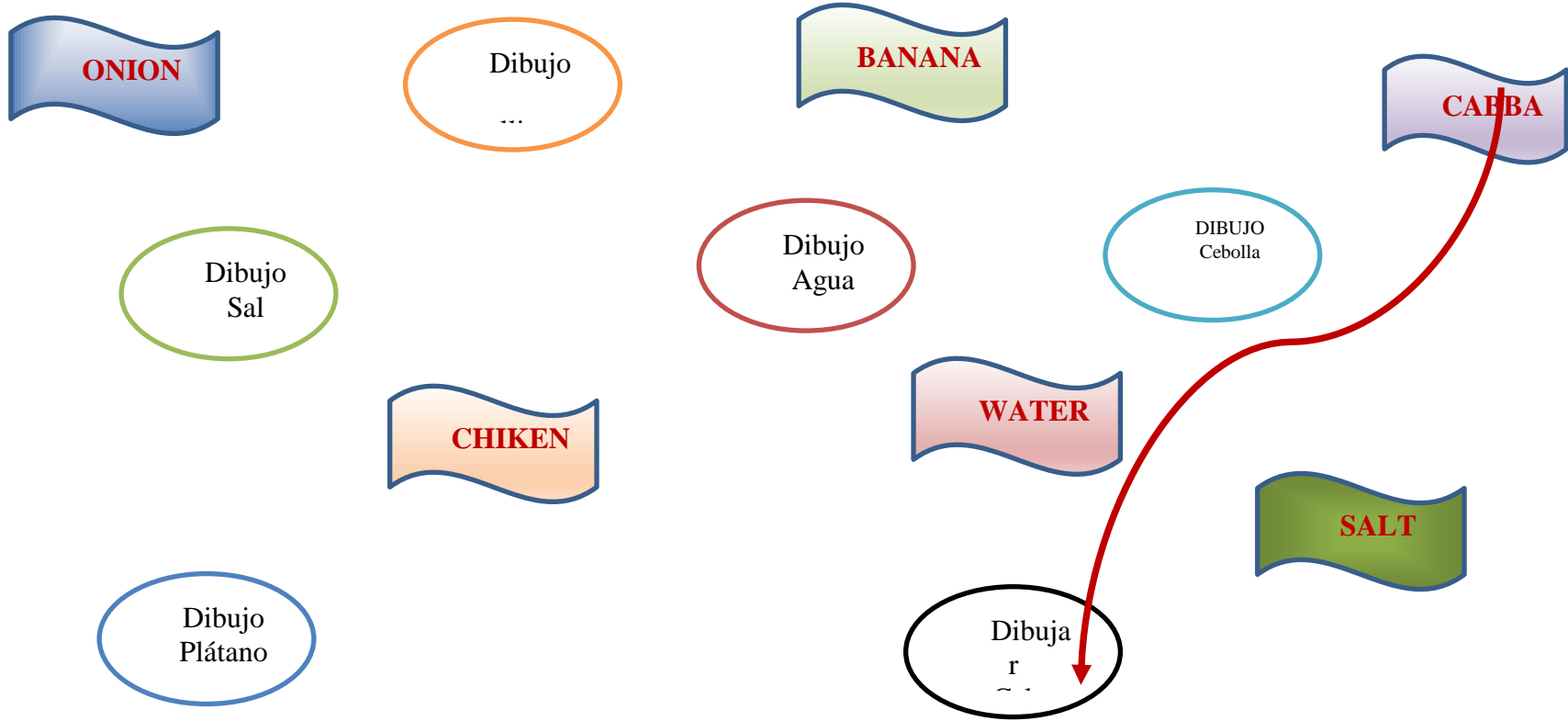
Desplu

Adobar

Chamus

META 6.

Actividad de relación: colorea el dibujo y busque la relación con la palabra en ingles uniéndolas con una



APLICA TU INGENIO:

Para la celebración del día de la madre en mi salón en compañía de nuestra docente se propone elaborar siete “gallinas embarradas” para brindarles el almuerzo.



Sabías que....

Que el periodo de incubación de los huevos de la gallina dura de 21



Relaciono los materiales según su estado

Hacer dibujos como hielo, agua, vapor de agua, gelatina, pollo.

Una columna con líquido, gaseoso, solido.

Investiga y escribe 5 materiales líquidos, 5 materiales gaseosos y 5 solidos diferentes a los anteriores.

ESPACIO PARA DIBUJOS

ESTANDARES Y DERECHOS BASICOS DE APRENDIZAJE

| PROPOSITO | ESTÁNDARES BÁSICOS | DERECHOS BÁSICOS DE APRENDIZAJE |
|--|---|--|
| <p>1. SABROSURAS DE MI LLANO “LA MAMOMA”</p> | <p>MATEMATICAS: PENSAMIENTO NUMÉRICO Y SISTEMAS NUMÉRICOS.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Reconozco significados del número en diferentes contextos (medición, conteo, comparación, codificación, localización entre otros). -Describo, comparo y cuantifico situaciones con números, en diferentes contextos y con diversas representaciones. -Describo situaciones que requieren el uso de medidas relativas. | <p>MATEMATICAS:</p> <p>DBA 2: Utiliza diferentes estrategias para calcular (agrupar, representar elementos en colecciones, etc.) o estimar el resultado de una suma y resta, multiplicación o reparto equitativo.</p> <p>DBA 5: Utiliza patrones, unidades e instrumentos convencionales y no convencionales en procesos de medición, cálculo y estimación de magnitudes como longitud, peso, capacidad y tiempo.</p> <p>DBA 7: Describe desplazamientos y referencia la posición de un objeto mediante nociones de horizontalidad, verticalidad, paralelismo y perpendicularidad en la solución de problemas.</p> |
| | <p>LENGUAJE: PRODUCCIÓN TEXTUAL</p> <ul style="list-style-type: none"> -Elaboro un plan para organizar mis ideas. -Reviso, socializo y corrijo mis escritos, teniendo en cuenta las propuestas de mis compañeros y profesor, y atendiendo algunos aspectos gramaticales (concordancia, tiempos verbales, pronombres) y ortográficos (acentuación, mayúsculas, signos de puntuación) de la lengua castellana. | <p>LENGUAJE:</p> <p>DBA 2: Identifica la función que cumplen las señales y símbolos que aparecen en su entorno.</p> <p>DBA 4: Comprende diversos textos literarios a partir de sus propias vivencias.</p> <p>DBA 6: Predice y analiza los contenidos y estructuras de diversos tipos de texto, a partir de sus conocimientos previos.</p> |

| | | |
|--|--|--|
| | <p>CIENCIAS SOCIALES: Relaciones con la historia y las culturas.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Identifico los aportes culturales que mi comunidad y otras diferentes a la mía han hecho a lo que somos hoy. -Reconozco conflictos que se generan cuando no se respetan mis rasgos particulares o los de otras personas. | <p>CIENCIAS SOCIALES: DBA 1: Comprende que el paisaje que vemos es resultado de las acciones humanas que se realizan en un espacio geográfico y que por esta razón, dicho paisaje cambia. DBA 5: Analiza las actividades económicas de su entorno y el impacto de estas en la comunidad. DBA 6: Compara las características de las viviendas de su municipio, vereda o lugar donde vive con las de otros lugares.</p> |
| | <p>CIENCIAS NATURALES: Me aproximo al conocimiento como científico(a) natural.</p> <ul style="list-style-type: none"> -Registro mis observaciones en forma organizada y rigurosa (sin alteraciones), utilizando dibujos, palabras y números. -Busco información en diversas fuentes (libros, Internet, experiencias propias y de otros...) y doy el crédito correspondiente. -Selecciono la información apropiada para dar respuesta a mis preguntas. -Analizo, con la ayuda del profesor, si la información obtenida es suficiente para contestar mis preguntas. | <p>CIENCIAS NATURALES: DBA 2: Comprende que las sustancias pueden encontrarse en distintos estados (sólido, líquido y gaseoso). DBA 4: Explica los procesos de cambios físicos que ocurren en el ciclo de vida de plantas y animales de su entorno, en un período de tiempo determinado.</p> |

| | |
|---------------------|---|
| Propósito 10 | SABROSURAS DE MI LLANO “LA MAMOMA” |
|---------------------|---|

Meta: Desarrollar los hábitos, conceptos y procesamiento de los datos automáticos, que ayuden al pensamiento complejo.

Reto: Crear concepciones especiales, las cuales dan coherencia a las estructuras del pensamiento

Logro: Formular soluciones a estas problemáticas desde el ámbito estudiantil.

**INGREDIENTES Y PREPARACION DE
SABROSURAS DE MI LLANO “LA MAMOMA”**

| | |
|---------------------|--|
| IMPLEMENTOS | <ul style="list-style-type: none"> • Ternera • Leña • Fósforos • Chuzo |
| INGREDIENTES | <ul style="list-style-type: none"> • 1 ternera de un año de edad • Sal • Condimentos • Cerveza |
| PREPARACION | <ol style="list-style-type: none"> 1. Saca las presas más características de la ternera como son la osa, la raya, las costillas, la garza, los pechos, los lomos, las pulpa negras, el entreverado, entre otros. 2. Prepara la hoguera con anticipación con el objetivo de que tenga más brasas que fuego. 3. Sazona cada una de estas presas con sal y comedimientos y ensártela en chuzos de madera o de hierro. 4. Pon la carne (los chuzos) a fuego lento, separadas unas de otras sin avivar el fuego para no quemar o arrebatarse la carne. 5. Baña las carnes con cerveza y voltéelas para que se cocinen completamente 6. Sácala del fuego y está lista la mamona para servir en los platos. |

META 1.

Completa la otra mitad del dibujo

MITAD DEL DIBUJO DE LA CARNE

META 1

Mi pensamiento de niñ@ es complejo. Ir con tus familiares a una finca donde allá ganado, obsérvalo, dibuja y describe.



La ternera es una
vaca que han
crecido seis meses
hasta que la llevan a
la fama a hacer

META 2.

Recorta las piezas, Constrúyelas las piezas para encontrar las partes de la ternera luego lee.

IMÁGENES PARA RECORTAR Y ARMAR UN ROMPECABEZAS

Consulta con un carnicero cual es la parte de la ternera que es vendida para hacer la mamona.

META 3

La ternerita sabrosita. Traza el camino para llegar al laberinto... a lo último escribe tres palabras aprendidas en la meta

En los llanos orientales de Colombia, la preparación de la mamona es en sí misma una fiesta. La pueden acompañar con yuca, plátano maduro o topocho.

LABERINTO

META 4

Lo conseguí investigando...Ordénalas, enumera del 1 al 6 para hacer la sabrosura de mi llano la mamona

| | |
|--|--|
| | Baña las carnes con cerveza y voltéelas para que se cocinen completamente |
| | Sácala del fuego y está lista la mamona para servir en los platos. |
| | Prepare la hoguera con anticipación con el objetivo de que tenga más brasas que fuego. |
| | Sazona cada una de estas presas con sal y condimentos y ensártala en chuzos de madera o de hierro. |
| | Saque las presas más características de la ternera como son la osa, la raya, las costillas, la garza, los pechos, los lomos, la pulpa negra, el entreverado, entre otros. |
| | Prepare la hoguera con anticipación con el objetivo de que tenga más brasas que fuego. |

Dile a tu familia si van a un asadero o si pueden asar carne a la llanera “la mamona”

Luego escribe los comentarios que hacen tus familiares... todo lo que realizan en el lugar...

ESTANDARES Y DERECHOS BASICOS DE APRENDIZAJE

| PROPOSITO | ESTÁNDARES BÁSICOS | DERECHOS BÁSICOS DE APRENDIZAJE |
|--------------------------------------|--|--|
| <p align="center">HAYACAS</p> | <p>MATEMATICAS: Pensamiento espacial y sistemas geométricos. Desarrollo habilidades para relacionar dirección, distancia y posición en el espacio.</p> <p>Pensamiento numérico y sistemas numéricos Describo, comparo y cuantifico situaciones con números, en diferentes contextos y con diversas representaciones.</p> <p>Resuelvo y formulo problemas en situaciones aditivas de composición y de transformación.</p> | <p>MATEMATICAS: DBA 7: Puede hacer dibujos sencillos donde representa un lugar y la posición de los objetos en este sitio.</p> <p>DBA 4: Ordena objetos o eventos de acuerdo a su longitud, área, capacidad, peso, duración, etc.</p> <p>DBA 3: Resuelve distintos tipos de problemas que involucren sumas y restas con números de 0 999, utilizando materiales concretos o haciendo dibujos.</p> |
| | <p>LENGUJE: Medios de comunicación y otros sistemas simbólicos Entiendo el lenguaje empleado en historietas y otros tipos de textos con imágenes fijas.</p> | <p>LENGUAJE: DBA 10: Lee símbolos, señales, imágenes e historietas que están en libros, en la calle o en la escuela y expresa de manera escrita y oral que comprende de esta.</p> <p>DBA 13: Reconoce la estructura de un texto y lo cuenta con sus propias palabras siguiendo la secuencia de la historia.</p> |

| | | |
|--|---|---|
| | <p>PRODUCCIÓN TEXTUAL Elaboro instrucciones que evidencian secuencias lógicas en la realización de acciones.</p> | |
| | <p>CIENCIAS SOCIALES: Relacionado con la historia y las culturas. Identifico y describo algunas características socioculturales de comunidades a las que pertenezco y de otras diferentes a las mías.</p> <p>Me aproximo al conocimiento como científico(a) social. Organizo la información, utilizando cuadros, gráficas...</p> | <p>CIENCIAS SOCIALES: DBA 5: Analiza las actividades económicas de su entorno y el impacto de estas en la comunidad.</p> |
| | <p>CIENCIAS NATURALES: ...me aproximo al conocimiento como científico(a) natural Selecciono la información apropiada para dar respuesta a mis preguntas.</p> <p>Registro mis observaciones en forma organizada y rigurosa (sin alteraciones), utilizando dibujos, palabras y números.</p> <p>Comunico de diferentes maneras el proceso de indagación y los resultados Obtenidos</p> | <p>CIENCIAS NATURALES:</p> <p>DBA 1: Comprende que una acción mecánica (fuerza) puede producir distintas deformaciones en un objeto, y que este resiste a las fuerzas de diferente modo, de acuerdo con el material del que está hecho.</p> |

Propósito 11**LAS RICURAS DEL LLANO COLOMBIANO LAS HAYACAS LLANERAS.**

Meta. Desarrollar en los estudiantes del grado segundo la comprensión lectora, la identificación y relación de objetos mediante el desarrollo del proyecto de las hayacas como elementos cultural de las tradiciones llaneras

Reto: Afianzar en los estudiantes del grado segundo la interpretación y secuencias lógicas mediante el desarrollo del proyecto de las hayacas.

Logro: Adquirir conocimiento y competencias sobre la cultura tradicional llanera.

Preparación

Corte las hojas de plátano o de bijao, soáselas.

Cocine la carne y córtela en trozos pequeños; haga la masa con la harina diluida en agua. Debe quedar espesa.

En una vasija, olla o sartén con poca agua se coloca a cocer la papa picada en pedazos medianos, agregar aceite, sal al gusto, el pimentón picado en trozos pequeños. Luego de 20 minutos disminúyale el fuego y agréguele la carne, la arveja y la mayor parte de la masa preparada, revuelva constantemente hasta que el guiso quede semicuajado; deje enfriar por espacio de tres minutos.

A la masa restante agréguele aceite y un poco de sal

Coloque una capa delgada de esta masa en el centro de la hoja, arriba póngale una porción considerada del guiso y en el centro un huevo entero y un ají picante (opcional).

Para envolverlas junte las dos primeras puntas del centro de la hoja y deles un quiebre hacia dentro y a las dos puntas restantes dóblelas hacia atrás, quedando una sobre la otra, se amarra con un gancho o pedazo de cabuya a lo ancho y a lo largo de los extremos. Ponga a cocinar las hayacas hasta que la hoja haya perdido su verdor (aproximadamente 1 hora).

No todas las hayacas llaneras llevan huevo, como tampoco el ají picante. Estos ingredientes son opcionales de las personas que las hacen.

INGREDIENTES

Es tradición del llanero utilizar Las Hojas de plátano o de bijao para envolver sus comidas.

META 1:

En la siguiente sopa de letras encontraras doce palabras que las puede encontrar en la lectura de la preparación de las hayacas

| | | | | | | | | |
|---|---|---|--|---|---|---|---|---|
| C | V | S | | L | L | Z | Y | L |
| L | L | L | | S | L | | Y | L |
| L | L | L | | L | L | C | L | L |
| S | C | L | | Y | Z | Y | C | L |
| L | Y | Z | | L | C | L | Y | Z |
| S | L | L | | L | C | L | L | L |
| L | L | C | | Y | Y | L | L | Z |
| L | L | L | | V | L | L | Y | Z |
| L | S | Y | | L | L | L | Z | Z |
| L | Y | L | | C | L | S | S | L |
| Z | V | L | | C | L | Y | L | L |
| L | L | C | | L | Y | L | L | Y |
| L | C | C | | L | V | L | C | Z |
| L | L | L | | L | L | C | L | Y |

Escribe las palabras que encontraste:

1. _____

2. _____

3. _____

4. _____

META 2.

¡Lo invito a descubrir!
 Queridos estudiantes cuales de los siguientes dibujos son ingredientes de las hayacas, colorea el triángulo correspondiente y escribe el nombre debajo.

Dibujo
Una yuca



Dibujo
Una cebolla



Dibujo
Pescado



Dibujo
Un marrano

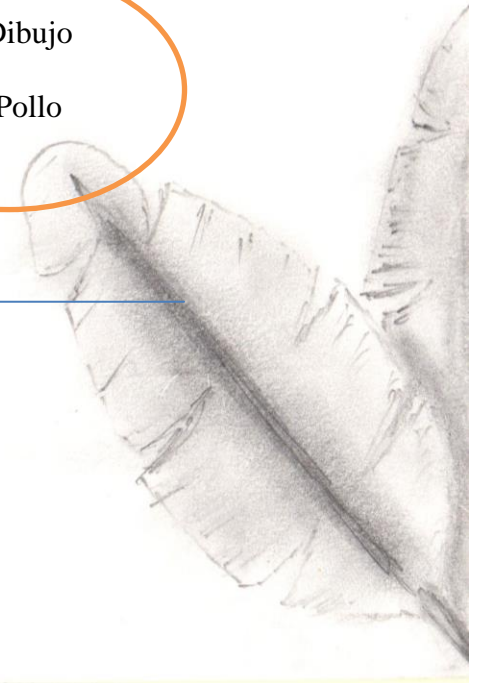
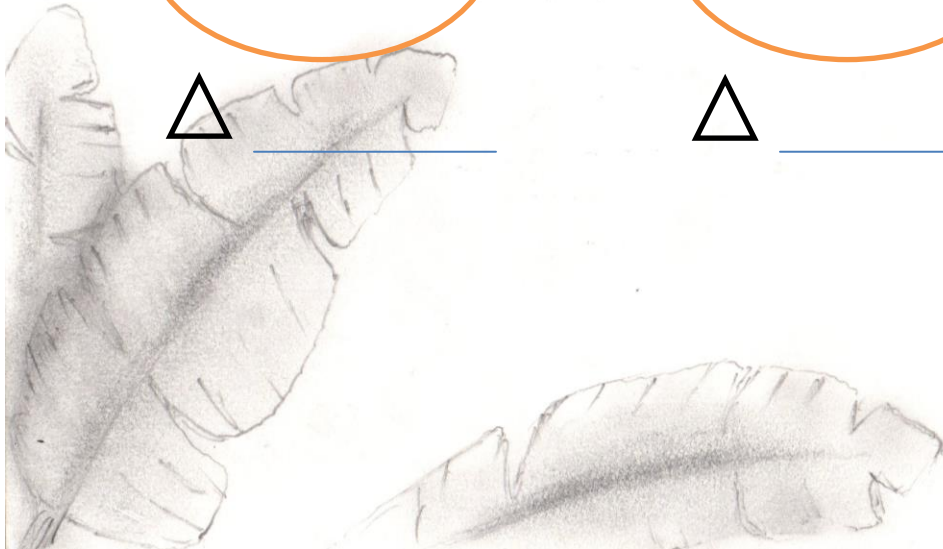


Dibujo
Mata coco



Dibujo
Pollo





META 3:

¡Amigos!

Atrévete a colorear los dibujos y de acuerdo a la lectura de la preparación de las hayacas ordena los dibujos de acuerdo a su preparación



Dibujo cocinando las
hayacas



Dibujo
Picando los
ingredientes



Dibujo
Armando hayacas



Dibujo
Cocinando la masa



Dibujo
Soasando las hojas



Dibujo
Cocinando las carnes

META 4:

Te invitamos a colorear los dibujos, luego coloque el nombre en español en el primer renglón y en el segundo escriba en inglés la palabra. puedes usar el diccionario.

Dibuj
o

Dibuj
o

Dibuj
o

Dibuj
o

Dibuj
o aceitá

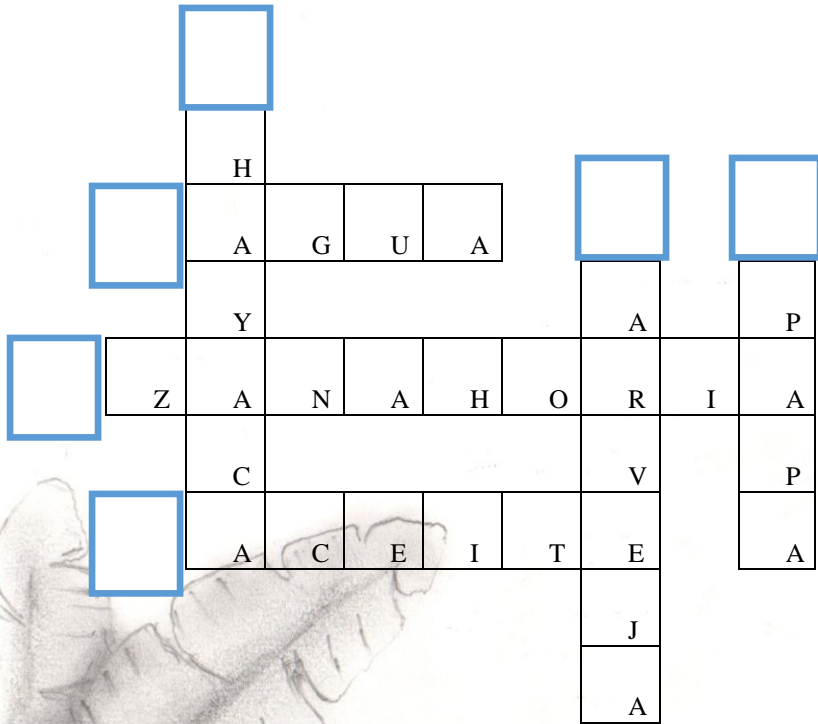
Dibujo
Harina de
maíz

Dibuj
o gallina

Dibuj
o tomillo

META 5.

En cada una de las casillas ubica las



Resuelva

Hay que elaborar 150
hayacas
¿Cuál sería la, lista de

¡Atrévete a investigar!

Consulta con tus padres o abuelos otra
fórmula de hacer hayacas y compáralas con la
que desarrollaste en esta actividad.



GLOSARIO LLANERO

AMASIJOS: Cantidad de harina amasada lista para hacer pan.

ANDÓN: Caballo de paso suave pero no lento

PISTUDO: Cuando la harina queda con partes duras.

BARBASCO: Arbusto que crece cerca a los caños (quebradas) y que en época de verano es comido por el ganado en ausencia de pastizales.

BUCARE: Árbol.

CABRESTERO: Persona que orienta una manada. Jinete que indica la ruta a seguir por parte del ganado.

GRUMA: Leche del ordeño.

GUAFA: Guadua; cosa del montón, que no es especial.

HAYACA: Tamal, comida envuelta en hojas de plátano o bijao.

HERRAR: Marcar el ganado con un hierro caliente; contra herrar.

LEBRUNO: Res de color crema oscuro.

LECHOSA: Cuando le sale agua blanca a la fruta papaya.

MAMONA: Becerra que aún mama; carne asada de ternero; plato típico llanero.

YAMÚ: Pez que abunda en la Orinoquía.

YARÉ: Jugo rayado de yuca, suero de leche.

EVALUACION

RECOMENDACIONES

BIBLIOGRAFIA