

# Sabor a Campo Marquezuño



**PROYECTO PEDAGÓGICO:  
SABOR A CAMPO MÁRQUEZUNO**

**Daniela Rodríguez Salazar  
Diana Alejandra Rojas Sabogal  
Luisa Fernanda Ávila Gómez**

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL  
FACULTAD DE EDUCACIÓN  
DEPARTAMENTO DE PSICOPEDAGOGÍA  
LICENCIATURA EN EDUCACIÓN INFANTIL  
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN INTERCULTURALIDAD Y DIVERSIDAD**

**BOGOTÁ, COLOMBIA**

**2024**

**PROYECTO PEDAGÓGICO  
SABOR A CAMPO MÁRQUEZUNO**

**Tutora:**

**Rosa María Galindo Galindo  
Magíster en Desarrollo Educativo y Social**

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL  
FACULTAD DE EDUCACIÓN  
DEPARTAMENTO DE PSICOPEDAGOGÍA  
LICENCIATURA EN EDUCACIÓN INFANTIL  
LÍNEA DE INVESTIGACIÓN INTERCULTURALIDAD Y DIVERSIDAD**

**BOGOTÁ, COLOMBIA**

**2024**

Tabla de contenido	
DEDICATORIA.....	7
AGRADECIMIENTOS .....	8
Introducción .....	10
CAPÍTULO I.....	14
1. Elementos del contexto .....	14
1.1. Historia de La Calera.....	14
1.2 Vereda Márquez .....	18
1.3. Escuela Márquez.....	19
1.4. Niños y niñas de la Escuela Márquez.....	22
CAPÍTULO II .....	25
2. Situación problémica.....	25
2.1. Objetivo general .....	29
2.2. Objetivos específicos.....	30
2.3. Antecedentes .....	30
2.3.1. Prácticas Alimentarias .....	31
2.3.2. Tienda escolar.....	37
CAPÍTULO III .....	43
3. Marco conceptual .....	43
3.1. Educación rural.....	43

3.1.1. Lo rural .....	44
3.1.2. Educación rural .....	46
3.1.3. Educación para el campo .....	50
3.2. Soberanía alimentaria .....	53
3.2.1. El derecho a la alimentación.....	56
3.2.2. Alimentarse, una relación consciente .....	59
3.2.3. Las prácticas alimentarias en la primera infancia.....	61
3.3. Tienda escolar.....	64
3.3.1. Red PaPaz .....	66
CAPÍTULO IV .....	69
4. Propuesta pedagógica.....	69
4.1. Planteamiento de la propuesta.....	69
4.2. Justificación.....	71
4.3. Paradigma cualitativo .....	75
4.4. Taller como herramienta pedagógica .....	77
4.5. Instrumentos de recolección de información .....	80
4.5.1. La entrevista .....	80
4.5.2. Observación participante .....	82
4.5.3. Bitácoras .....	83
4.6. Desarrollo de la propuesta pedagógica.....	88

4.6.1. Primera fase: Conociendo nuestras raíces .....	88
4.6.2. Segunda fase: Manos a la cocina Márquezuna .....	93
4.6.3. Tercera fase: Vendiendo los sabores de mi tierra .....	100
5. Análisis de la propuesta.....	102
5.1. Fogón y prácticas alimentarias en la escuela rural. ....	103
5.2. Los cambios y transformaciones del alimento .....	109
5.3. El maestro como sembrador de vida.....	114
5. 4. Reflexiones finales .....	118
Referencias .....	123
5. 5. Anexos.....	130
Anexo No. 1: Entrevistas .....	130
Anexo No.2: Modelo Taller.....	139
Anexo No. 3: Historia.....	140
Anexo No. 4: Modelo Bitácora.....	1
Anexo No. 5: Recetas de los niños .....	6

## **DEDICATORIA**

*Dedico este trabajo de grado principalmente a Dios por haberme permitido avanzar en mi vida profesional como personal. A mis padres, por ser mi soporte, mi motor y fuerza durante este proceso. A mis hermanos quienes con sus sonrisas me motivaron en los momentos más difíciles.*

*A mi abuelita, quien, con su amor, sus caricias y sus constantes palabras de apoyo estuvo presente en cada paso del proceso. A mis tíos, a ellos que siempre estuvieron presentes en mi formación, apoyando y siendo mi ejemplo de perseverancia.*

***Alejandra Rojas***

*Hoy quiero expresar mi más profundo agradecimiento a mis padres, amigos y familia en general, por su incondicional apoyo durante todo el proceso de mi trabajo de grado. Sus palabras de aliento, su paciencia y su amor fueron esenciales para mí y me ayudaron a superar los momentos más difíciles; Sin duda alguna, este logro no hubiera sido posible sin su apoyo incondicional y constante. Gracias por brindarme las herramientas necesarias para alcanzar mis metas y por confiar en mí en todo momento, gracias por estar a mi lado en los momentos más importantes y por creer en mí incluso cuando yo misma dudaba.*

***Daniela Rodríguez***

*Principalmente quiero dedicar este trabajo de grado a Dios, mi principal soporte en todo momento; a mis padres y hermanos por ser ese motor que me impulsó a continuar aun en los momentos más difíciles, cuando me caía y sentía que no debía continuar, fueron quienes me dieron esas herramientas para guiarme en el camino. a mis amigos un gran agradecimiento por escucharme y ayudarme a buscar alternativas, por hacerme volver en sí, gracias por ser mi gran pilar en este proceso.*

***Fernanda Ávila***

## AGRADECIMIENTOS

Agradecemos profundamente a los docentes, niños y en general a la comunidad educativa de la escuela rural Márquez del municipio de La Calera por abrirnos las puertas de esta maravillosa familia, permitiéndonos crear experiencias con sentido y significado tanto para nosotras como docentes como para los niños.

A la docente Mónica Echeverría que, con su amor, su hermosa sonrisa y dedicación nos motivó en cada paso, agradecemos y admiramos su labor, fue nuestra guía y ejemplo a seguir en esta bella profesión pues su compromiso con los estudiantes es verdaderamente inspirador.

A la bella docente Dora Guevara quien fue y seguirá siendo nuestra mentora, guía y ejemplo de dedicación y amor por las infancias rurales, quien con su mirada afectuosa logra impactar en cada persona que está cerca de ella.

Nos sentimos verdaderamente afortunadas de haber tenido el privilegio de ser sus estudiantes, ustedes han dejado una huella muy significativa en nosotras. También agradecemos a nuestras familias, amigos, docentes y conocidos quienes nos brindaron a lo largo de esta experiencia sus palabras de aliento y motivación para persistir en este hermoso camino.

Por supuesto agradecemos a nuestra tutora de trabajo de grado Rosa María Galindo, quien, gracias a su acompañamiento constante, propuestas y consejos nos dejó grandes enseñanzas tanto a nivel personal como profesional permitiéndonos así culminar este proyecto pedagógico.

Por último, pero no menos importante agradecemos a nuestro segundo hogar la gran educadora de educadores, la Universidad Pedagógica Nacional quien nos permitió hacer parte de

este gran equipo durante estos años, formándonos con bases significativas y llenas de experiencias para nosotras.

## Introducción

*Más por hoy déjalo que arda,  
que nos sepa reunir a su lado,  
que pueda aliviar nuestra carga,  
que dé sentido al pasado.*

*Enrique Momigliano (2015)*

El fogón es aquel lugar donde las historias cobran vida y las recetas llenan de alegría nuestras almas, un entorno de sabiduría con mucho amor, donde los mayores siembran sus saberes desnudando su alma y compartiendo sabor; este es un lugar sagrado al cual todo el que se acerca se lleva un poco en el corazón, todos iguales y la mayoría en aprendizaje. Es así como evocamos recuerdos de la infancia en donde aquellas visitas a la abuela siempre estaban impregnadas por un fantástico olor a leña quemada acompañado de una comida que encantaba; el aprender de cero era el reto y comernos la pega el premio. Una familia reunida alrededor del fuego y el alimento, mezclando, asando, lavando, picando, amasando, riendo y llorando, todo dirigido por una voz que siempre mandaba “no lo cocine”, “mijo póngale sal”, “preste atención para que aprenda”, “como que con ocho años todavía no sabe cocinar”, “ el maggie para el arroz”, “pele las papas, pero sin quitarle la mitad”, pero sin importar día, hora, estudio u ocupación todos compartíamos en medio de alegría aquel plato tan anhelado lleno de magia y de sabor.

En la actualidad aun cuando se han incorporado nuevas prácticas de alimentación como pedir domicilios, ver televisión mientras comemos y posiblemente comprar comidas rápidas, que a largo plazo generan algunas dificultades en la salud, que pueden ir desde obesidad hasta problemas cardiovasculares, cáncer o diabetes. En este sentido, nuestro país Colombia ha venido implementado diferentes estrategias que velan por el derecho a una alimentación adecuada, como lo plantea la ley de comida chatarra, la cual tiene como objetivo que las personas tengan a su alcance información clara de lo que consumen; con este fin, nuestro proyecto pedagógico busca renovar esas prácticas ancestrales que han perdurado a lo largo de los años y hacerlas parte de la cotidianidad de cada uno de los actores que conforman la familia, todos de maneras muy diversas aplicamos algo de lo que en aquellos hogares se enseñaba ya sea los rituales antes de cenar, la forma de cocinar o simplemente el reunirnos en torno al fuego para aprender, hablar y escuchar.

Este proyecto pedagógico presenta a los lectores un ejercicio de investigación que se gesta desde la práctica pedagógica desarrollada en la Escuela Rural Márquez del municipio de La Calera- Cundinamarca, que nos permitió visibilizar la articulación de los conocimientos rurales, las prácticas alimentarias y educativas con el territorio caleruno. En esta vereda se observó una interacción directa del alimento con la comunidad, brindando espacios de reflexión y comprensión sobre las prácticas alimentarias saludables que allí se encuentran, los saberes culinarios campesinos y los alimentos propios que hacen parte de este municipio.

El origen de este trabajo está enmarcado a partir de experiencias generadas desde tres instancias: una, desde los espacios académicos donde se abordan asuntos como la soberanía alimentaria, la ruralidad y la escuela, otra desde los proyectos transversales que se están desarrollando en la Escuela Márquez los cuales giran sobre los saberes campesinos con la tierra; en particular, queremos destacar el aporte desde el seminario: Taller de ciencias naturales que

nos invitó a adentrarnos en el mundo alimentario que nos lleva como lo menciona el maestro Andrés Buitrago (2017) a reconocer:

La diversidad biológica, étnica y cultural de nuestra tierra, a valorar los frutos que cultivan nuestros campesinos que nos dan el sustento diario al pueblo colombiano y a la posibilidad de preparar las recetas culinarias que devienen de nuestros ancestros (párr. 2).

Es desde allí que se visibiliza la importancia de las prácticas alimentarias y su influencia en las dinámicas sociales, culturales o educativas que viven los niños cotidianamente y finalmente, este trabajo de grado también nace desde nuestro transitar como jóvenes campesinas que durante las diferentes etapas de vida han sido testigos del proceso alimentario que se vive en el campo colombiano, los saberes alimentarios que se transmiten de generación a generación logrando ser esencia dentro de cada familia. Sin embargo, es en la academia donde se ha afianzado más aquella necesidad de fortalecer vínculos entre el territorio y el alimento.

En esta mixtura de experiencias y saberes se construyó una propuesta colectiva que recoge los conocimientos que giran alrededor del alimento dentro de la comunidad, en particular los protagonistas fueron los niños de grados tercero, cuarto y quinto de la institución educativa, algunas familias, las maestras titulares y algunos líderes de la escuela. Esta nos permitió vislumbrar el transitar gestado alrededor de las tradiciones sobre el alimento, desde el proceso de siembra hasta la cosecha y las posibilidades de preparación de algunos alimentos que se producen en la Escuela Rural Márquez que ha sido reconocida por ser una institución que le apuesta a la soberanía alimentaria.

A continuación, se dará a conocer cada uno de los apartados que se consolidaron en la realización del proyecto pedagógico, en los cuales se recoge la historia y saberes culinarios de la comunidad educativa de la escuela rural Márquez del municipio de La Calera.

En el primer capítulo presenta la contextualización del territorio Caleruno ubicado en el departamento de Cundinamarca, la vereda Márquez y su escuela que lleva por ende su mismo nombre. Además de esto se encuentra una breve descripción de los protagonistas que son los niños que están en los grados tercero, cuarto y quinto de la institución.

En el segundo capítulo se realiza una apertura investigativa a nuestro proyecto pedagógico partiendo de la situación problémica junto con la pregunta de investigación, acompañada de los objetivos, los cuales fueron el horizonte hacia una indagación con sentido, de igual forma se encuentran los antecedentes que nos permitieron dar soporte a este proyecto, realizando un rastreo bibliográfico en los conceptos de prácticas alimentarias y tienda escolar desde el año 2010 a la fecha.

En el tercer capítulo se presenta el marco conceptual, el cual sustenta de una manera crítica y reflexiva el soporte teórico en torno a tres categorías: educación rural, y soberanía alimentaria y tienda escolar.

En el cuarto capítulo se detalla el planeamiento de la propuesta, la justificación que sustenta la importancia de la investigación desde el paradigma cualitativo durante el transcurso del proyecto, el taller como herramienta pedagógica junto con los instrumentos de recolección empleados en el desarrollo del proyecto (entrevistas, observación participante y bitácoras) y por último, el desarrollo de la propuesta, donde se exponen las fases de nuestro proyecto pedagógico.

Para finalizar, en el quinto capítulo se presenta el análisis de la experiencia desarrollada en la Escuela Márquez, las reflexiones finales que se suscitaron en este ejercicio investigativo, las referencias y los anexos.

## CAPÍTULO I

### 1. Elementos del contexto

En el capítulo inicial de esta investigación, se encuentra la contextualización del territorio en donde se realizó este proyecto pedagógico, empezando por un recorrido histórico - cultural del municipio de La Calera situado en el departamento de Cundinamarca. Luego, se realiza la presentación de la vereda Márquez junto un somero recorrido por su historia, donde se muestran a grandes rasgos los aspectos destacables de su pasado cultural, su crecimiento demográfico, su percepción actual, seguido de una breve descripción de la escuela Márquez y una presentación de los niños protagonistas de esta propuesta.

#### 1.1. Historia de La Calera

*"Con esta canción mi  
hermano  
Dedicada a La Calera  
Quiero recordar que hace  
años  
Se bendijo esta tierra  
Con trabajo y alegría  
Con tesón de campesino  
Los paisajes de mi tierra  
De mi patria lo más lindo"*

*Estrofa I, canción del Patiasao, Quintero y Olivos (2010)*



ancestrales y de nuestros antepasados indígenas no son muy mencionadas en el municipio. Por el contrario, se habla de la herencia campesina, la explotación minera que incluía el carbón y la agricultura tradicional de tubérculos, papa, maíz, cebada, entre otros, junto con la ganadería que, cabe mencionar, animales como los burros, caballos, ovejas, fueron traídos desde España para la explotación y uso de los suelos colombinos. (párr. 4)

En el rastreo histórico del municipio según Moreno (2009) se reconoce que en la época de la colonia el territorio era llamado Teusacá, debido a que se encontraba muy cerca del cauce del río con el mismo nombre; además de esto existían tres poblados indígenas llamados, Teusacá, el Tunjaque y Sauque en los cuales se cobraba una encomienda de alto valor, por lo que el primer poblado poco a poco empezó a quedar sin habitantes, es por esta razón que posteriormente se unieron convirtiéndose así en la hacienda La Calera, la cual pertenecía a los Ricaurte y León y Castellanos una de las familias más importantes de Santa Fe de Bogotá.

Más adelante esta misma familia decide unir su poder a otra de las familias más reconocidas de la región conformando la alianza matrimonial el 5 de septiembre de 1706 entre Joseph Pedro Tobar y Buendía y Doña Antonia María de Ricaurte y León y Castellanos recibiendo un dote significativo, entre lo que se encontraban; camas, cojines, almohadas, criadas, escritorios, mantas, sombreros y dos de las haciendas más grandes de los alrededores de Santa Fe (La Calera y Siecha), de este matrimonio se da origen a 7 hijos.

Don Diego Martin Tobar y Buendía y Ricaurte hijo menor de la pareja, luego de la muerte de sus padres aparece como el primer dueño de lo que hoy se conoce como el territorio caleruno, financiando la construcción de la casa principal, además de la capilla Nuestra Señora del Rosario la cual conocemos actualmente como la parroquia principal expandiendo así el territorio. (p. 33- 74).

Partiendo de esto y de los saberes de los abuelos retomamos la memoria, los recuerdos y las tradiciones de un pueblo que se autodenomina como gente berraca y trabajadora; personas que tal como lo menciona Olga Quintero y Andrés Olivos (2010) "como arrendatarios trabajaron en la tierra de hacendados y patrones, pero también poco a poco fueron haciendo sus finquitas, con sus huertas, gallinas y marranos"( p.16), es así que el territorio caleruno recuerda y da honor a su historia celebrando orgullosamente cada año el festival Patiasao<sup>1</sup>, tal como lo podemos observar en la Fig. No.2.

**Figura 2. Fiesta Patiasao**



**Fuente propia (2023)**

Por otro lado, el clima de este municipio es frío y su temperatura oscila entre los 7 y los 31 grados centígrados lo cual lo hace propicio para la siembra de cebolla, papa, zanahoria, lechuga, cilantro. Además de una gran variedad de plantas medicinales como lo son hierba buena, manzanilla, romero, tomillo, laurel, entre otros. Así mismo, encontramos gran variedad de fauna como el oso de anteojos característico de la región andina, el venado, el tucán Andino, el

---

<sup>1</sup> Patiasao: Festival caleruno donde los habitantes del municipio reconocen las tradiciones y recuerdos de sus antepasados campesinos.

cóndor de los Andes, el colibrí, el tunqui y gran cantidad de vacas debido a que es una zona ganadera.

## **1.2 Vereda Márquez**

Este proyecto se desarrolló en Márquez, una de las 33 veredas del municipio de La Calera, dado que en ella está ubicada la escuela donde hemos desarrollado nuestra práctica pedagógica. Esta vereda se encuentra aproximadamente a una hora del casco urbano, localizada al norte del territorio donde limita con el municipio Sopó, Cundinamarca al igual con veredas como Aurora baja, Aurora Alta, el Triunfo y San Cayetano.

Actualmente esta vereda se encuentra en una transición entre lo rural y lo urbano, pues su entorno geográfico se encuentra constituido por edificaciones propias de un desarrollo urbanístico, espacios tales como el teatro La Baranda, el salón comunal de la vereda, la extensión veredal de la biblioteca Amadeo Rodríguez ubicada en el centro del municipio, una de las distribuidoras lechera del pueblo, la iglesia Márquez y algunas otras entidades como guarderías, fundaciones y la escuela Márquez que acogen a la comunidad brindándoles oportunidades de progreso personal y comunitario.

La mayoría de los habitantes de esta vereda se dedican a la producción de leche de manera que no solo se elaboran queso, yogur y cuajada, sino que además existe una procesadora la cual se encarga de recolectar la leche, procesarla y llevarla a empresas como Alpina (en Sopó) y algunas empresas más pequeñas como Lecherita. Además de la leche en varias ocasiones la señora Solano y otros habitantes nos cuentan que “es común encontrar huertas en las viviendas aledañas a la institución, siendo uno de los cultivos más comunes el de la papa y hortalizas”(Nidia Solano, Comunicación personal, 2 de julio de 2023); La docente Guevara por

su parte menciona “que en muchos casos este interés nace a partir de la iniciativa de la escuela Márquez de construir el proyecto “las vivencias del campo una oportunidad para la vida”(Dora Guevara, comunicación personal, noviembre de 2022 )

Por otro lado, adentrándonos más en la comunidad se percibe que este es un territorio bastante agradable, con personas cálidas y amables. Sin embargo, como en cualquier lugar se presentan inconvenientes que con el tiempo se han aprendido a mediar. En cuanto al nombre de la vereda el presidente de la junta de acción comunal Carlos Casas nos compartió que “este hace referencia a la hacienda de un gran marqués, que habitaba en una tierra privada muy extensa y por costumbre al buscarla se preguntaba de esta manera, es así como esta vereda toma el nombre de Márquez”. (Carlos Casas, comunicación personal, 29 de septiembre de 2023).

### **1.3. Escuela Márquez**

La posibilidad de vivir en el territorio nos invita a compartir nuestra experiencia la cual nos configura como maestras, ya que esta hace parte de nuestra cotidianidad, de lo que fuimos, somos y seremos en un futuro; es por esto que desde allí nace el interés por lo rural y en especial por la hermosa Escuela Márquez esta ha tenido una larga trayectoria donde poco a poco ha transformado su infraestructura y prácticas educativas.

El presidente de la JAC nos compartió como “él hizo parte de la escuela, la cual en su momento era bastante diferente a nivel de dinámicas y tratos, en esta época se basaba en castigos que consideraba drásticos para su edad a pesar de que él creía que ya eran maduros para ingresar a la escuela (6-7 años). Sin embargo, en la actualidad afirma que agradece esta formación para su construcción como persona, aun cuando reconoce y aprecia cada una de las transformaciones que ha sufrido la escuela”. (Carlos Casas, comunicación personal, 29 de septiembre de 2023).

La escuela rural Márquez hace parte de la Institución Educativa Departamental La Aurora, entre las cuales encontramos La Aurora Alta, El Triunfo y San Cayetano; esta institución se caracteriza por ser una escuela con aulas multigrado, ya que allí hay seis grados a cargo de dos docentes titulares Mónica Echeverría y Dora Guevara. En cuanto al enfoque metodológico de la institución se propone en el PEI De la IED La Aurora (2023) que se encuentre:

Basado en los aporte de David Perkins y Howard Gardner, este último con su teoría de las inteligencias múltiples, el enfoque metodológico de IED La Aurora se basa en la enseñanza para la comprensión (EpC), como una propuesta que busca transformar las prácticas pedagógicas con una perspectiva que busca cambiar el instrumentalismo de la enseñanza y la transmisión de contenidos sin sentido...por un enfoque metodológico basado en la enseñanza para la comprensión la cual se sustenta a partir de Jean Piaget con la teoría del desarrollo cognitivo, la teoría del socio constructivismo de Lev Vygotsky al igual que la teoría del aprendizaje significativo planteada por David Ausbel, que llevan a un modelo pedagógico constructivista. (p.25- 26).

Lo anterior es fundamental en el desarrollo de nuestro proyecto pedagógico ya que se basa en una pedagogía transversal, la cual es orientada según Reyes y Henríquez (2009) a “Contenidos culturales relevantes y valiosos, necesarios para la vida y la convivencia, que dan respuesta a problemas sociales y que contribuyen a formar de manera especial el modelo de ciudadano que demanda la sociedad” (p.14), en pocas palabras transversalizar la escuela enriquece las vivencias y los aprendizajes de los niños en este caso desde la huerta escolar, la cual nos abre un gran espacio ya que esta se encuentra encaminada a la búsqueda de buenas prácticas alimentarias en la cotidianidad de los estudiantes de la escuela.

En cuanto a los planes de estudio se ha planteado una pedagogía por proyectos de tal manera que actualmente se viene desarrollando “Las vivencias del campo, una oportunidad para la vida”. Este proyecto se inicia desde el interés de las docentes, familias y principalmente de los estudiantes, el cual busca desde la escuela que los niños se apropien de su contexto, construyendo así su propia huerta escolar, de manera que se retoman los saberes de los estudiantes en el proceso de siembra, crecimiento y cosecha de plantas alimenticias, es por esto que la docente Guevara menciona “se busca desde este proyecto que los niños sean felices y libres” (Dora Guevara, comunicación personal, noviembre 2022).

En esta huerta encontramos diferentes hortalizas como; repollo, cebolla larga, remolacha, zanahoria, lechuga, cilantro, perejil, coliflor, entre otros, los cuales luego del proceso de cultivo y cosecha son vendidos a las familias de los alrededores en días específicos por los mismos niños, con la supervisión de las docentes, tal como se presenta en la Fig. No.3.

**Figura 3. Mercado campesino en la escuela**



**Fuente propia (2022)**

La comunidad Márquezuna es muy participativa y colaborativa en los proyectos de la escuela, gracias en gran parte a la buena relación de la escuela con las familias ya que esta las hace parte de los diversos proyectos que allí se gestan; los acudientes de los niños como lo son

padres, madres, abuelos e incluso hermanos, ocupan roles fundamentales en la construcción y configuración de cada proyecto, es por esto que es muy común verlos inmersos en los diversos talleres y actividades que en la escuela se desarrollan.

Aquí también se hace necesario mencionar a la profesora Guevara cuando nos menciona que “De igual forma, la parte administrativa es consciente de los diferentes proyectos realizados dándoles su aval, debido a que saben que es una educación transversal constructivista”. (Dora Guevara, comunicación personal, noviembre de 2022)

En una entrevista realizada a las docentes titulares, ellas expresaron “nos sentimos muy afortunadas por enseñar en zona rural, ya que buscamos salir de esa escuela tradicional y de esta manera brindarles a los niños otras alternativas; además consideramos que este espacio les genera libertad y felicidad, ya que pueden desarrollar diferentes actividades y vincularlas a su realidad”.(Dora Guevara, Mónica Echeverría, comunicación personal, noviembre del 2022) De igual forma, estas docentes también buscan que los estudiantes se alejen un poco de los “aparatos” electrónicos, buscando otras alternativas que les permitan apropiarse de su contexto, sin desconocer las diferentes problemáticas y dinámicas que componen la cotidianidad de los niños fuera de la escuela.

#### **1.4. Niños y niñas de la Escuela Márquez**

En la escuela rural Márquez encontramos un aproximado de 52 estudiantes, divididos en dos grandes grupos, el primero conformado por transición, primero, segundo y tercero cuarto, quinto. Para el desarrollo de este proyecto se abordó de manera especial con el segundo grupo, el cual comprende un total de 28 niños (Fig. No.4) y se encuentra a cargo de la docente Dora Guevara.

Estos niños se encuentran entre los 7 y 13 años, en su mayoría con un largo transitar dentro de la escuela, hijos de familias campesinas y antiguos estudiantes de la misma institución, los cuales trabajan en las fincas de los alrededores y constantemente se encargan de las distintas tareas agrícolas, de mantenimiento y mejoramiento del espacio escolar.

La maestra que los acompaña en su transitar por estos grados los describe como” un grupo maravilloso, el cual la llena de aprendizajes y retos, siendo esta escuela un lugar donde ella misma se siente feliz y es allí donde encuentra su lugar seguro encontrando paz y tranquilidad”. (Dora Guevara, comunicación personal, 2 de junio de 2023)

Por otro lado, dentro de lo observado logramos identificar y reconocer a un grupo que a pesar de la diferencia de edades se apoyan mutuamente, manteniendo una sana convivencia, liderando procesos de andamiaje entre ellos, participando activamente de las propuestas educativas y sociales de la escuela, buscando la resolución de problemas dentro y fuera del aula. Son un grupo risueño, alegre, con propósitos por cumplir, se esmeran por aprender cosas nuevas, logran trabajar en equipo; sin embargo, en ocasiones comportamientos propios de la edad hacen que la convivencia y tranquilidad del aula se vean afectadas. Así mismo, su necesidad por nuevos aprendizajes los lleva a reflexionar y cuestionarse constantemente de su entorno y las practicas que se viven dentro de él, tal como lo menciona una de las maestras titulares que hace parte de la institución “Esos básicamente son los contextos que forman nuestro proyecto y las vivencias del campo, vivencias porque allá todo lo que lo que trabajamos es a través de lo que los niños viven, de lo que pueden ellos mismos construir, de lo que ellos mismos pueden dar razón de lo que hacen, sí, y sobre todo que lo hacen contextualizado, lo hacen dentro de su medio.” (Dora Guevara, comunicación personal, 2 de junio de 2023).

**Figura 4. Los protagonistas**



**Fuente propia (2023)**

## CAPÍTULO II

En este segundo capítulo encontraremos el planteamiento del problema como parte del fundamento de esta propuesta; más adelante los objetivos generales y específicos los cuales brindan una dirección más clara a este trabajo y por último los antecedentes los que brindaron un soporte teórico a el proyecto pedagógico.

### 2. Situación problémica

*Levantaron sus ranchos con paja y adobe y también armaron fogones de tres piedras y construyeron sus hornos y aprendieron a cocinar amasijos: pandeyucas, pan de maíz y mantecadas acompañadas con chicha, guarapo o agüepanela: prendieron los hornos, pero por mítica y mágica tradición nunca los apagaron, los mantienen cálidos, vivos, vigilantes insobornables de la tradición, y a su vez, también hambrientos de nuevas brazas.*

*(Los Patiasaos: Historias de La Calera; Quintero y Olivos 2010, p.17)*

La Calera con su historia y tradición viajan a través del tiempo, de generaciones, llevando sus saberes, sabores, conocimientos y sentires para deleitarse con cada plato que esperan sus habitantes en la mesa cada día al volver del trabajo, una espera que se gesta alrededor de un fogón caliente, lleno de olor y con el calor del hogar. Aquella morada donde por décadas nuestros ancestros han transmitido sus tradiciones culinarias basadas en el transitar de la familia, el amor y la configuración de la misma, llevándonos a la construcción de algunas prácticas alimentarias que se encontraran presentes a lo largo de nuestra vida.

Con lo anterior es de resaltar que aquellas tradiciones muchas veces se encuentran orientadas hacia lo visual y momentáneo, es decir no es lo mismo comer desde el conocimiento

que comer desde la necesidad de saciar el organismo, es por esto que la maestra Rosa María Galindo (2013) afirmó lo siguiente:

La preocupación por asumir una alimentación saludable ha sido abordada desde diversas disciplinas que transita entre el espacio ecológico, biológico, psicológico, socioeconómico, educativo o político. Es así que desde diferentes ópticas teóricas y disciplinares se ha develado la relación entre alimentación, salud, educación y cultura a través de la exploración de lo que comemos, de cómo lo que comemos se articula no sólo con sistemas agrícolas, estéticos y simbólicos de las culturas globales y locales sino con los mercados que nos imponen desde diversas latitudes una única manera de alimentarnos. (p. 62)

Una imposición que se abre camino gracias a la ayuda del publicista, quien transforma y moviliza el pensamiento del consumidor, atrayendo al individuo con características sensoriales elaboradas al momento de la oferta del producto (como el color, el aspecto superficial del producto y el tamaño del mismo) logrando su objetivo vender visualmente, dejando expuestos en mayor medida a la población infantil que consume con mayor frecuencia productos procesados, como lo presenta los investigadores Albert Morales y Jeanette Jaime (2020) citando a Albertin (1994):

Si usted va a un supermercado y ve un producto cuya etiqueta dice hecho con pintura de veneno ¿se le ocurriría comprarlo? seguramente no. Pero el industrial y el publicista, con la anuencia de los gobiernos, cambian las palabras...además, agregan unos cuantos nombres químicos casi impronunciables y el consumidor, sin sospechar que se trata de algo peligroso para la salud lo consume con la mayor confianza”, lo cual nos hace pensar, que lo que consumimos puede ser manipulado negativamente y por ende hacernos daño sin

darnos cuenta. (p.92)

En este proceso es indudable que los niños están jugando un papel preponderante dentro del mercado del consumo dado que se han convertido en consumidores de productos y servicios, ya sea por adquisición directa de estos, o influenciados por las decisiones de consumo de los adultos a cuyo cargo se encuentran pues son ellos quienes se encargan de transmitir y crear hábitos de consumo en la infancia.

Esta situación también ha generado que nuestros alimentos ancestrales estén en vía de extinción porque se ha homogeneizado la dieta alimentaria gracias a los mercados globales y esto conlleva a la desaparición del patrimonio étnico de los pueblos que habitan nuestro territorio. Es allí donde se gesta la preferencia de ciertos alimentos, en la elaboración sólo de recetas orientadas por las marcas más vendidas en el mercado, a la construcción de ciertos hábitos sedentarios, a las tendencias dietarias lejanas de una vida saludable y de políticas nutricionales que están afectando la vida de nuestros niños y jóvenes. (Arango y Arocha, 2009; citado por Galindo 2013, p. 23).

Afortunadamente, en nuestro país se ha tramitado ante el Congreso Colombiano la ley 233 de 2017, en la cual se regula “La publicidad dirigida a niños, niñas y adolescentes suministrada a través de medios de comunicación masivos digitales o análogos y de campañas de mercadeo directo” (párr.2), la cual puede ser una gran ayuda a esta problemática tanto en el hogar, como en la escuela.

En medio de este panorama alimentario orquestado por los medios de comunicación que nos hipnotizan bajo la falta de educación y la confianza en la publicidad para tomar decisiones

que nos imponen los mercados extranjeros es que se han generado los problemas relacionados no solo con la salud infantil sino con la homogeneización de nuestra dieta.

Es desde aquí que nosotras como educadoras infantiles nos preguntamos: ¿Cuál es el papel de la escuela en este asunto alimentario desde lo global-local donde viven nuestros niños? ¿Cómo podemos volver sobre nuestras prácticas alimentarias y de nuestros abuelos y abuelas para valorarlas y convertirlas en objeto de investigación en el aula? y finalmente, ¿Cómo imaginar una ruta de trabajo que permita una conexión profunda que debe existir entre lo que se hace en la escuela y la vida cotidiana de los niños de la escuela rural de Márquez?

Estas preguntas se han convertido en el punto de partida que nos anima en este proceso de investigación dado que afortunadamente estamos desarrollando la práctica educativa en la Escuela Márquez, institución que adelanta un currículo flexible que está articulado con el contexto rural donde se valora el alimento como patrimonio de la comunidad.

En este sentido, la escuela Márquez institución donde se llevó a cabo nuestro proyecto pedagógico, desde el año 2019 se viene desarrollando un proyecto transversal que lleva por nombre “ Los saberes del campo una oportunidad para la vida”, enfocado a la huerta escolar que busca la producción y comercialización de diferentes alimentos y hortalizas (zanahorias, lechugas de diferentes tipos (verde y morada), espinacas, cilantro) y algunas plantas medicinales (caléndula, hierbabuena, tomillo, menta), permitiéndole a los niños labores de siembra, cosecha y venta de alimentos a las familias de la comunidad.

En este proceso de inmersión en la escuela nos encontramos que existe una tienda escolar la cual se considera como una oportunidad para asumir responsabilidades como el trabajo colectivo con los niños en la siembra, cuidado, cosecha y venta de plantas alimenticias, es desde

allí que se promueve el desarrollo de cálculos matemáticos, habilidades de comunicación e intercambios de saberes. Sin embargo, los productos que ahí se comercializan están en contravía con el proyecto de la escuela, dado que se ofrece para la venta diferentes paquetes (papas, galletas) y dulces (chicles, chokolatinas, bombombun), productos con altos niveles de azúcar y con gran cantidad de conservantes.

Es precisamente desde allí donde consideramos que puede ser nuestro aporte como maestras en este territorio que requiere de parte de nosotras asumir el reto de soñar, recrear y reconfigurar nuestro ejercicio investigativo con los niños de la vereda Márquez para abordar algunas prácticas alimentarias que aporten a enriquecer la tienda de su escuela, las cuales requieren ser pensadas y organizadas con la ayuda de las familias y de las maestras que acompañan el proceso de formación para la vida en esta institución rural.

Nuestra apuesta es reconocer los sabores y saberes alimentarios de los abuelos, padres o madres de los niños para apoyar la tienda escolar, articulada con el proyecto transversal relacionado con la huerta escolar que se desarrolla en la escuela Márquez. Con este panorama es que nace nuestra pregunta de investigación: **¿Cómo construir un proyecto pedagógico que enriquezca la tienda escolar de la escuela rural Márquez en el municipio de La Calera con los niños y niñas de grados tercero, cuarto y quinto?**

### **2.1. Objetivo general**

- Construir un proyecto pedagógico que enriquezca la tienda escolar de la escuela rural Márquez en el municipio de La Calera con los niños de los grados tercero, cuarto y quinto.

## **2.2. Objetivos específicos**

- Valorar algunas prácticas culinarias de las familias de la escuela Rural Márquez que contribuyan a enriquecer la tienda escolar.
- Identificar las posibilidades, tensiones y los retos que emergen en la formación del educador infantil que busca contribuir al mundo alimentario en la escuela rural.
- Visibilizar los procesos involucrados en la preparación de los alimentos desde la experiencia realizada en la escuela rural Márquez.

## **2.3. Antecedentes**

En este apartado se retoman algunos trabajos de grado los cuales permiten reconocer a otros maestros de diversos territorios que han valorado la importancia del alimento y sus múltiples relaciones de manera que nos brindaron posibilidades o caminos para imaginar y hacer posible nuestro trabajo investigativo.

Para desarrollar nuestro trabajo de grado “Sabor a Campo Márquezuno” en La Calera, se realizó un rastreo bibliográfico de algunas tesis de grado que se contemplan desde el año 2012 hasta el 2023; Para esto se realizó un somero recorrido por el repositorio institucional de la Universidad Pedagógica Nacional, la Universidad Pedagógica y Tecnológica de Colombia, la Universidad Nacional, la Corporación Universitaria Minuto de Dios, la Pontificia Universidad Javeriana y la Universidad de Salamanca en España.

La información recolectada se organizó desde dos elementos claves en la construcción de nuestra propuesta: las prácticas alimentarias y la tienda escolar con la intención de reconocer los conocimientos elaborados por otros maestros y los indicios para orientar nuestra búsqueda investigativa, además de identificar las relaciones que se dan entre las tradiciones y el alimento, el trabajo de los docentes rurales en Colombia encaminado a la soberanía alimentaria y la puesta

en marcha de propuestas educativas que contemplan la tienda escolar como recurso que acopla varias áreas de la educación.

### **2.3.1. Prácticas Alimentarias**

En este apartado se retomaron siete investigaciones que se han desarrollado en torno a prácticas alimentarias, las cuales han generado un impacto en la necesidad de enlazar la escuela rural con el territorio, el alimento y la infancia como parte fundamental del proceso investigativo, de manera que se articulan las problemáticas sociales con las propuestas pedagógicas que se adelantan en las instituciones escolares. Se presentan a continuación algunas experiencias donde se hace visible esta relación:

- Material Educativo que reconoce los Saberes Campesinos en torno al alimento de la Vereda Frailejón en La Calera- Cundinamarca. Fue un trabajo de grado realizado en el año 2022 por las Licenciadas en Educación Infantil de la Universidad Pedagógica Nacional Ángela Mellizo y Judy Castro que se desarrolló en el municipio de La Calera- Cundinamarca, en la escuela rural Frailejón.

Este material educativo se realizó con estudiantes de primaria, específicamente de grados tercero, cuarto y quinto, sus familias y comunidad educativa en general, con la finalidad principal de reconocer y valorar los saberes campesinos y la soberanía alimentaria que está presente en las familias de la vereda Frailejón. En dicha experiencia se desarrollaron diferentes momentos que se encuentran centrados en el reconocimiento del territorio, el trabajo de campo se gestó desde la observación participativa, la realización de entrevistas a campesinos de la comunidad y el análisis de información recogida en el trabajo de campo. Desde allí fue posible construir una cartilla que lleva por nombre “Sembrando semillas de soberanía”, en la cual se recogen los

saberes en torno a las prácticas de alimentación, el significado y relación que tienen con la naturaleza, con los niños (as), los padres de familia y la comunidad en general.

- El intercambio de saberes y conocimientos en la escuela como estrategia para renovar y reorientar los hábitos alimenticios en los estudiantes de la Institución Educativa Técnica San Bartolomé, Municipio de Sutatenza- Boyacá.

Fue un trabajo de grado desarrollado en el periodo 2012-2013 por las licenciadas en biología Diana Sánchez y Mabel Vargas de la Universidad pedagógica Nacional, centro Valle de Tenza, su interés principal fue renovar y orientar los hábitos alimentarios de los estudiantes de sexto- séptimo grado de la Institución Educativa Técnica San Bartolomé en Boyacá construyendo en conjunto un recetario de platillos tradicionales del municipio, llegando a la conclusión de la importancia de hablar de buena alimentación en la escuela como agente renovador y de cambio en la vida de las personas especialmente de los niños y niñas.

Al finalizar la investigación se logró cumplir con los objetivos principales del proyecto que es la renovación de los hábitos alimentarios de los jóvenes estudiantes, la concientización por parte de ellos sobre los saberes tradicionales y la orientación nutricional para la etapa en la que se encuentran.

- Prácticas alimentarias, consumo alimentario y percepción del peso corporal en estudiantes adolescentes de una institución educativa en Bogotá durante el confinamiento por la pandemia del covid-19

El presente trabajo busca caracterizar e identificar las prácticas alimentarias y cómo aquellas se transformaron por el confinamiento del Covid-19, contribuyendo a hábitos y prácticas

que ayuden a la salud de adolescentes de la Institución Educativa San Gregorio Hernández en la ciudad de Bogotá.

Fue realizado por la nutricionista dietética Gabriela Rodríguez Bautista de la Pontificia Universidad Javeriana, en el año 2021, con un enfoque descriptivo, transversal y observacional donde la población de estudio fueron jóvenes de 16- 17 años, obteniendo como resultado de la investigación que las prácticas alimentarias se ven influenciadas por el contexto, las características de cada sujeto y las costumbres familiares, es por esto que se hizo necesario recomendar a la Institución incluir dentro de sus saberes las prácticas alimentarias saludables para fomentar y orientar hábitos saludables en los jóvenes.

- Una propuesta didáctica de acercamiento de la escuela a los saberes campesinos, en el contexto rural del Municipio de Subachoque, esta propuesta fue escrita por la Licenciada en Educación Infantil Luisa Fernanda Silva Castañeda de la Universidad Pedagógica Nacional, en el lapso de tiempo 2021.

Es una propuesta didáctica que nace desde la mirada crítica y reflexiva que se dio en el escenario de práctica pedagógica, específicamente en la vereda Tibagota en el municipio de Subachoque, la cual tiene como iniciativa principal poner en diálogo los saberes que se desarrollan dentro de la escuela con los saberes propios del territorio campesino.

Dando como resultado la creación de una cartilla digital que lleva por nombre “Apropiándonos del valor cultural de Subachoque”, la cual fue organizada gracias a los relatos de los habitantes de este territorio que busca reconocer las costumbres, saberes y la cotidianidad de la vida de la población rural del municipio de Subachoque, como parte del aprendizaje escolar en la Institución Ricardo González; además de dar bases para el apropiamiento histórico-cultural del municipio.

- Conocimientos tradicionales alrededor de la gastronomía del clan Amenan+ (gente de palo), pueblo uitoto (la chorrera- Amazonas)

Este proyecto pedagógico fue realizado por el Licenciado en Biología de la Universidad Pedagógica Nacional Ángel Cerityatofe, en el año 2013. Con este proyecto él busca destacar los conocimientos tradicionales alrededor de la gastronomía del clan Amenan+ (gente de palo), que se encuentran ubicados en el corregimiento de Chorrera- Amazonas del del grupo étnico Uitoto, recopilando la historia de la autonomía alimentaria del Clan, además de relacionar los animales y vegetales usados en la cocina con las actividades cotidianas; de igual forma pretende enseñar estos conocimientos tradicionales en aulas educativas indígenas y no indígenas.

Esta investigación se realizó por medio de las palabras relatadas por la comunidad, charlas nocturnas, encuestas y un método propio de investigación el cual se realizaba en el ritual del mambe y se buscaba llegar al sabedor con diferentes preguntas ya previamente estructuradas. Se desarrollaba en este espacio puesto que para acercarse al sabedor debían tener en cuenta algunos requisitos específicos y llevar algunas cosas como lo son la hoja de coca, el tabaco, entre otras.

- Soberanía alimentaria, una alternativa para el reconocimiento de derechos del campesinado. La experiencia de Inza Cauca (Colombia). Esta investigación fue desarrollada por Santiago González Magíster en Gestión y Desarrollo Rural de la Universidad Nacional De Colombia en el año 2020.

En este estudio de caso se pretende evidenciar el rol protagónico de las mujeres campesinas para dirigir y desarrollar propuestas alternativas que se encuentran enfocadas a un avance rural en sus territorios y a la importancia de reivindicar sus derechos por medio de un

trabajo conjunto, de igual forma esta investigación establece una relación entre la soberanía alimentaria y los derechos del campesinado; ya que en el Cauca, territorio al cual pertenecen experimentan abundante seques y tierras infértiles con disminución en nutrientes y cantidad de materia orgánica.

La metodología usada en esta investigación fue cualitativa, de igual forma se implementó un estudio de caso para identificar los aspectos relevantes de la relación entre soberanía alimentaria y derechos del campesinado que permitan ser transferibles a otras realidades. Así mismo realizó estudios focales y observación de la comunidad, talleres participantes entre otros.

- Propuesta pedagógica hacia la construcción y consolidación de los territorios campesinos agroalimentarios en la unión, región del norte de Nariño. Esta propuesta pedagógica fue realizada por Katherine Bernal, Licenciada de Ciencias Sociales de la Universidad Pedagógica Nacional en el año 2020.

Este trabajo busca contribuir desde la producción del territorio campesino y la soberanía alimentaria de la población, reconociendo el ser y el saber campesino, teniendo en cuenta la labor que ellos realizan en la producción de alimentos. Es decir, lo que se pretende con el planteamiento de la propuesta pedagógica, es fortalecer el movimiento campesino apoyando la formación práctica y políticamente en torno a las propuestas que estas mismas comunidades gestaron en Norte de Nariño.

La propuesta parte de la necesidad de la comunidad de fortalecer lo práctico, por ello esta iniciativa se da a partir de una caja de herramientas desde la practicidad más que desde la teoría, tiene como objetivo llamar la atención de los/as jóvenes para que se motiven a trabajar en el territorio favoreciendo así su autonomía y soberanía.

- Prácticas alimentarias de las mujeres rurales: Desarrollo del concepto, este trabajo fue escrito por Rosa Nury Zambrano Bermeo en el año 2019, Doctora en Enfermería en la Universidad Nacional de Colombia.

En este, la autora tiene como énfasis el reconocimiento del concepto de prácticas alimentarias de las mujeres rurales y sus atributos como algo vital para el desarrollo del conocimiento disciplinar, dando una definición más clara sobre lo que son las prácticas alimentarias, las cuales se conforman a través de hábitos, consumos, patrones y conocimientos sobre la alimentación.

Como resultado final de este trabajo de grado se concluyó la importancia de entender las prácticas alimentarias en las mujeres rurales como la conexión de costumbres, tradiciones y muchos otros elementos que se evidencian en el ámbito cultural, social y político.

- Educación alimentaria escolar, este trabajo de grado fue escrito por Sonsoles Martín Sánchez, docente en Educación Infantil de la Universidad de Salamanca de España en el año 2013. Tiene como propósitos recolectar información que permita ubicar las intervenciones educativas en torno a una alimentación adecuada, conocer los principales intereses o aversiones en la alimentación de los estudiantes, indagar el contexto en que se encuentra este grupo para plantear una intervención educativa pensada en las necesidades y, por último, descubrir los cambios que deben introducirse para mejorar la actual dieta.

Es por eso que como resultado se obtuvo que los alimentos más agradables para los niños son aquellos que tienen azúcar o dulce y los menos apetecibles para ellos son legumbres o alimentos salados llegando así a la conclusión que dentro del grupo de clase, los hábitos

alimentarios no son adecuados para el proceso de desarrollo en el que se encuentran, ya que no hay un equilibrio en el consumo de los alimentos.

A través de la lectura de las investigaciones mencionadas, se evidenció la conexión de algunos de estos trabajos de grado con nuestro proyecto pedagógico “ Sabor a Campo Márquezuno” entre las que se destacan iniciativas como el fortalecimiento y recuperación de saberes campesinos en torno a las costumbres alimentarias de las comunidades, el trabajo de profesores rurales en las escuelas, la implementación de propuestas en instituciones educativas que gira en el mejoramiento de la salud con las prácticas alimentarias saludables y para finalizar el aprender- desaprender sobre la alimentación.

Además de fortalecer y diferir en algunos conceptos como prácticas alimentarias, soberanía alimentaria, entre otros brindando así un sustento teórico que permita afianzar no solo terminología para esta propuesta sino incluso para la cotidianeidad. En este sentido la labor del docente en educación infantil que busca contribuir al mundo alimentario se construye desde las experiencias, los conocimientos ancestrales, las vivencias en la escuela, el contexto y el valor cultural que posee cada comunidad.

### **2.3.2. Tienda escolar**

En este apartado de nuestro proyecto pedagógico se retomaron cinco trabajos de grado los cuales hacen referencia a la iniciativa de varios educadores interesados en desarrollar propuestas que fomentan el uso de la tienda escolar, como un instrumento que permite a los estudiantes y educadores desarrollar habilidades de una manera transversal dentro de la escuela, además de hacer de la tienda escolar un lugar donde se fomenta el bienestar y las buenas prácticas alimentarias.

- Propuesta de tiendas escolares saludables con inclusión social y construcción de seguridad alimentaria y nutricional en comunidades educativas del municipio de Madrid Cundinamarca

Este documento fue escrito por Mauricio Gabriel Segura Bermúdez en la Universidad Nacional de Colombia en el año 2019, Magíster en seguridad alimentaria y nutricional, el cual fue desarrollado en varios centros e instituciones de Madrid Cundinamarca.

Su propósito inicial es establecer una propuesta pensada hacia las transformaciones de las tiendas escolares en entornos propicios para una alimentación adecuada, apoyado en estudios que han confirmado que la alimentación en la escuela es un instrumento fundamental que no sólo influye en la continuidad de los estudiantes en la escuela, sino que además permite fortalecer sus habilidades académicas propiciando espacios donde se enriquece la atención y los procesos de aprendizaje de los niños.

- Propuesta de sistematización de práctica tienda escolar en la I.E Gimnasio la Magdalena Campestre de Girardot, Cundinamarca, este trabajo fue escrito por Alejandra Cardozo Briñez, María Mercedes Carrillo y Daniela Ortiz Herrera de la Corporación Universitaria Minuto de Dios en el año 2019, Licenciadas en Educación Infantil. Este trabajo se desarrolló en la I.E Gimnasio la Magdalena Campestre de Girardot Cundinamarca con el grado primero.

Este trabajo se justifica desde los ideales de tres pedagogos: David Ausubel, Piaget y Pestalozzi, fortaleciendo los saberes adquiridos orientando así procesos de enseñanza y aprendizaje en los estudiantes. Teniendo en cuenta que a través del disfrute de las matemáticas se crea un interés mayor que incentiva el conocimiento en los estudiantes.

Esta es una sistematización que nace de las falencias de los niños al desarrollar operaciones básicas, al momento de ubicar y reconocer cantidades; de allí nace también la idea de trabajar las matemáticas con la tienda escolar con el propósito de potenciar el aprendizaje con sentido de forma experiencial, ya que esto permite incentivar y motivar a los niños a querer participar, aprender cada día más en la tienda; esta estrategia fue fundamental para que ellos mismos desarrollaran su propio aprendizaje, las sumas, restas y en general procesos matemáticos.

- **Las loncheras azules: Una alternativa alimentaria en la Escuela Pedagógica Experimental**

La iniciativa “Loncheras azules” nace en la Escuela Pedagógica Experimental (EPE), la cual es una institución de carácter alternativo fundada en el año de 1977, cuyo principio busca la construcción crítica, reflexiva y analítica de los sujetos. Es así que ha dado vida a varias propuestas alternativas, una de ellas mencionada anteriormente, que refiere al alimento convirtiéndose en una experiencia innovadora, enfocada en mejorar la alimentación de los estudiantes, centrándose así en el valor nutricional que posee cada uno de ellos.

Este proyecto nace a partir de la preocupación frente a la alimentación de los estudiantes de la EPE, es una apuesta de la escuela junto con los padres de familias que se cuestionan sobre los aspectos más importantes relacionados con este tema, por ello se planteó una experiencias educativa llamada “Loncheras Azules” en donde lo que buscan es construir una alternativa en la alimentación de la comunidad educativa pensando en el bienestar nutricional de los niños desde talleres hasta algunos blog en donde se encontrará la respectiva información ya sean recetas, noticias o actividades relacionadas con las “loncheras azules”.

A partir de lo anterior se diseñaron talleres educativos sobre nutrición, destinados tanto a estudiantes como a padres de familia. Estos incluyen información sobre la importancia de una alimentación balanceada, la elección de alimentos saludables y la preparación de loncheras nutritivas; también se creó un blog o sección dedicada a compartir recetas saludables y fáciles de preparar para las loncheras, proporcionando así información nutricional detallada sobre los alimentos ayudando a los padres a tomar decisiones acerca de la alimentación de sus hijos.

- **Análisis de la problemática en las loncheras escolares entre los niños de 2 a 4 años**

La diseñadora gráfica Juliana Vélez en su trabajo de grado aborda una problemática que surge desde la preocupación de un grupo de padres que se cuestionaban sobre la alimentación de sus hijos, específicamente en cuanto a las loncheras y lo que consumen los niños y de qué manera corresponde a un riesgo de enfermedades tempranas.

Este proyecto se dio en la institución “Liceo Éxito del Saber “de Bogotá, con niños de grado Pre-Kínder y Kínder, con edades aproximadas entre los 2 a 4 años, allí se plantea una cartilla que cuenta con diferentes propuestas de loncheras según la edad y sus requerimientos alimenticios, de igual forma se lleva un registro de talla y peso de cada uno de los estudiantes. Es importante tener en cuenta que esta propuesta está pensada para todas las personas que conforman la institución y aportan al desarrollo de la misma, sin embargo, a pesar de que los niños son los protagonistas, no son el público objetivo sino, sus padres, ya que son estos los que toman la decisión sobre la comida que consumen sus hijos.

- **Proyecto Agricultura- Fundación Inti Huasi**

La Fundación Inti Huasi Casa del Sol, es una institución de carácter privado, que gestó sus primeros pasos desde comienzos de año 2000 respondiendo a la necesidad creciente de algunos padres de familia que buscaban que sus hijos se desarrollaran en un espacio libre, donde desde el arte se potencie el proceso cognitivo, individual y social, además de la importancia que todo girara en un ambiente saludable, donde la naturaleza jugará un papel preponderante.

Con el esbozo mencionado anteriormente, nos adentraremos al proyecto agricultura, que está orientado de forma transversal buscando establecer un espacio que posibilite la conexión con la naturaleza y las vivencias por las que atraviesan los niños a través de diferentes procesos como siembra, cuidado y cosecha de alimentos naturales.

En este sentido es importante destacar que las tiendas escolares deben de ir en concordancia con lo mencionado anteriormente brindando siempre espacios de reconexión con el territorio, sus saberes, formas de vida y tradiciones alimentarias, pero también con la buena alimentación y desarrollo integral de la niñez.

A través de la lectura de las investigaciones mencionadas, se evidencia la necesidad de generar espacios que inviten a la reflexión en torno a las prácticas alimentarias de manera que nos permita impulsar iniciativas que estén orientadas a la soberanía alimentaria en cada territorio. Esto requiere que los maestros promuevan acciones pedagógicas que involucren a los niños y sus familias de manera que se geste una conexión profunda con la naturaleza lo que conlleva reconocer los saberes y las múltiples relaciones de nuestros ancestros con el entorno que los ha llevado a sentir, interpretar y cuidar a la Madre Tierra.

Es desde allí que resulta indispensable para las educadoras infantiles imaginar, construir y hacer posibles propuestas pedagógicas, que superen la idea de concebir el territorio como una

mera extensión de tierra, sino que se valore como un tejido de vida en el que se construyen vínculos sociales, culturales, de historia, de resistencia y la reivindicación de una educación para el campo. En este panorama es que consideramos pertinente nuestro proyecto pedagógico “Sabor a Campo Márquezuno” que busca valorar algunas prácticas culinarias de las familias de la escuela Rural Márquez que contribuyan a enriquecer la vida de los niños en una escuela que ha sido reconocida por su iniciativa en torno al rescate de la soberanía alimentaria.

## **CAPÍTULO III**

### **3. Marco conceptual**

En nuestro proyecto pedagógico consideramos pertinente retomar tres categorías claves que se gestan desde la lectura crítica del contexto de la escuela rural Márquez, de sus características y del proyecto “Las vivencias del campo una oportunidad para la vida” desarrollado en la institución acompañado por las docentes titulares. Es así como se reconoce que esta escuela aborda las propuestas transversales, como una necesidad de articulación entre los conocimientos, de manera que las maestras han valorado los saberes y haceres de las familias con el plantel educativo. Esta perspectiva, nos invitó a las maestras en formación de la LEI a aportar en la construcción de este proyecto articulado con el contexto rural desde la posibilidad de enriquecer las prácticas alimentarias en el refrigerio con la huerta escolar.

Es por ello por lo que consideramos necesario aproximarnos a algunos elementos conceptuales que nos permitan orientar la mirada en torno a la educación rural, la soberanía alimentaria y la tienda escolar; esta tríada permite construir y reconstruir los saberes necesarios para el desarrollo de este proyecto pedagógico.

#### **3.1. Educación rural**

Dentro de nuestro proyecto pedagógico resulta pertinente abordar la categoría de educación rural, dado que nuestra investigación se desarrolló en una escuela donde transitan los niños que viven en el campo colombiano, permitiendo evidenciar los retos y desafíos que enfrentan diariamente los maestros rurales y las comunidades junto con la importancia de aquella educación contextualizada que guíe el sendero para los docentes que deseen seguir el camino

rural en Colombia. Es por esto que se abordaron tres conceptos claves en esta categoría: lo rural, la educación rural y la educación para el campo.

### **3.1.1. Lo rural**

Al referirnos a lo rural en muchas ocasiones lo concebimos con una única mirada dejando de lado factores implicados en la construcción social, cultural y vivencial de las personas. Es por esto por lo que es necesario aludir a lo rural, la educación rural y la educación para el campo como la tríada necesaria para acercarnos a comprender la complejidad de abordar lo rural.

Lo rural ha sido aceptado por muchas personas desde diferentes posturas, las cuales varias veces dejan de lado el bosquejo histórico que trae consigo y es fundamental para el desarrollo adecuado de esta categoría. Es así como en este recorrido se plantea que aproximadamente en los siglos XIX y XX se tenía una visión diferenciada de lo rural con lo urbano considerando al primero como un espacio lleno de pobreza y al segundo como un espacio denominado el padre del primero. Es por esto como lo menciona Juan Romero (2012) citando a Newby y Sevilla (1981) “es posible distinguir lo rural como una realidad de características propias y aisladas que al principio se contraponen a la realidad urbana” (p.9).

En este sentido es importante recalcar que la visión de rural con el paso del tiempo ha venido renovándose hasta llegar al mundo contemporáneo, como lo menciona Castro y Reboratti (2008) citando a Abramovay (2000), quien menciona que “existen tres formas predominantes de delimitación de lo rural: administrativa, ocupacional y poblacional” (p.53), es decir que cada país está bajo distintas miradas de lo rural en el mundo.

Es necesario mencionar que lo rural no se puede definir desde una sola perspectiva puesto que se plantea como una construcción social que tiene sus cambios en el territorio desde el cual

se ve, nuestro país Colombia, considera lo rural como una sociedad socioeconómica, como lo menciona Pérez (2001) citando a Ramos y Romero (1993)

- Un territorio que funciona como fuente de recursos naturales y materias primas, receptor de residuos y soporte de actividades económicas.
- Una población que, con base en un cierto modelo cultural, practica actividades muy diversas de producción, consumo y relación social, formando un entramado socioeconómico complejo.
- Un conjunto de asentamientos que se relacionan entre sí y con el exterior mediante el intercambio de personas, mercancías e información, a través de canales de relación.
- Un conjunto de instituciones públicas y privadas que vertebran y articula el funcionamiento del sistema, operando dentro de un marco jurídico determinado. (p.23).

Es decir, que lo rural es considerado por Colombia como un territorio donde se gestan procesos socioeconómicos, intercambios culturales y de saberes, la producción agrícola mediado por los recursos naturales que se encuentran en el territorio, además de esto el soporte económico del país. En este sentido, es necesario mencionar la perspectiva que se adopta desde la mirada de las poblaciones rurales donde conciben lo rural como aquel espacio lleno de conocimiento y sabiduría campesina, donde día tras día se realizan labores propias del territorio, se gestan procesos de enseñanza, dialogo y encuentros enmarcados hacia la herencia cultural, poblacional y familiar.

De otro lado, el Periódico El Derecho (2022) presenta la concepción que tiene el DANE entre lo rural y lo urbano enfocada en explicitar estos dos términos en nuestro país

**Área urbana:** Se caracteriza por estar conformada por conjuntos de edificaciones y estructuras contiguas agrupadas en manzanas, las cuales están delimitadas por calles,

carreras o avenidas, principalmente. Cuenta por lo general, con una dotación de servicios esenciales tales como acueducto, alcantarillado, energía eléctrica, hospitales y colegios, entre otros. En esta categoría están incluidas las ciudades capitales y las cabeceras municipales restantes.

**Área rural o resto municipal:** Se caracteriza por la disposición dispersa de viviendas y explotaciones agropecuarias existentes en ella. No cuenta con un trazado o nomenclatura de calles, carreteras, avenidas, y demás. Tampoco dispone, por lo general, de servicios públicos y otro tipo de facilidades propias de las áreas urbanas. (Párr.2-3)

Es decir, se sigue viendo lo rural como lo lejano, lo sobrante y lo pobre de las sociedades que se encuentran constituidas en el mundo, dejando de lado el valor cultural, social y demográfico que posee.

Para resumir lo rural se considera como una construcción social que ha ido creciendo con el paso del tiempo, que no es igual en todos los países, pero donde se da relación al poder administrativo y poblacional.

### **3.1.2. Educación rural**

La educación rural implica un recorrido histórico-cultural que lleva consigo el reconocimiento de las formas de vida, las particularidades, los saberes y hábitos que allí se desarrollan por lo cual la aproximación a esta categoría implica abrirnos a nuevas realidades sociales- culturales. Dentro de nuestro proyecto pedagógico tiene sentido porque se encuentra vinculada a un escenario rural, en la escuela Márquez del municipio de La Calera, donde priman las características singulares del territorio, el cual se mencionó anteriormente como un espacio demográfico, social y cultural. Además, se logró evidenciar como la educación rural dentro de

esta institución se desarrolla bajo una perspectiva diversa, que articula en su enseñanza a la comunidad y día tras día incluyen a los niños en experiencias con sentido y significado, logrando hilar un puente entre el territorio, la comunidad y la escuela.

Por lo tanto, entender y comprender la educación conlleva visibilizar el territorio rural, el cual está sujeto a cosmovisiones, hábitos, saberes, conocimientos y formas de vida que los hacen únicos en cada espacio en el que se habita. Es por esto por lo que esta educación necesita maestros capaces de asumir este desafío, de dar conocimiento desde los propios saberes de los habitantes rurales sin dejar de lado a la propia comunidad base fundamental del aprendizaje. En este sentido el maestro Álvaro García (2016) citando a Zamora (2010) menciona lo siguiente:

La educación rural es una categoría necesaria que debe llenarse de contenido, a partir de una resignificación de la propia categoría de ruralidad y de un reconocimiento de las particularidades que tiene el trabajo de los educadores en tales medios, por una parte, y de los nuevos retos que afronta el mundo actual y que exigen una visión actualizada de lo rural y de su relación con lo urbano (p.98).

Es por esto por lo que el gran reto para el maestro rural es poder diferenciar lo urbano de lo rural, una visión que debe ser construida desde sus propios saberes, experiencias vividas con otros como consigo mismo. El conocer y reconocer la trayectoria que se ha ido gestando con el paso del tiempo en torno a las experiencias y creación de instituciones rurales ahonda en la necesidad de hacer un bagaje histórico de nuestra profesión, de lo éramos, somos o seremos en un futuro no muy lejano, reconstruyendo saberes enfocados a las formas de vida socioculturales de nuestros campesinos. Es así que la maestra Adriana Mendoza (2018) nos muestra las condiciones en las que surge la escuela rural

La presencia de instituciones educativas en la ruralidad dispersa del campo colombiano se dio a principios del siglo XX, como respuesta a una necesidad de cualificación de la mano de obra para los procesos de industrialización del trabajo agropecuario; desde entonces, se conoce como educación rural. Una educación que desde sus orígenes ha estado ligada a una concepción del campo como centro de producción alimentaria, y a sus habitantes como trabajadores sin tierra y sin letra. (p. 8).

Es decir, que la construcción de escuelas rurales en Colombia surgió meramente por el proceso de industrialización, así como las necesidades que tiene el estado para la formación de seres que produzcan para el desarrollo global, nacional-local. Esta situación poco ha cambiado ya que en algunas escuelas aún se enseña desde un currículum tradicional, el cual tiene como objetivo una educación homogénea que poco toma en cuenta el contexto y la cultura de los habitantes.

Es así cómo podemos identificar como los planes de trabajo referidos a la educación rural en Colombia responden a unas necesidades crecientes de la globalización dejando de lado la incursión del mundo rural en la misma, sin que se tenga en cuenta el contexto, las necesidades del campo y los niños que habitan el territorio. Al hacer referencia a educación rural no se puede desconocer el trabajo de los maestros en los territorios, son en muchas zonas la única presencia del estado, encargados de liderar procesos de construcción social. Es por esto que al referirnos a ellos debemos tener claro las diferentes formas de acción pedagógica que han transformado el sentir vivencial y profesional de cada sujeto. Es así como lo menciona el investigador José Soler (2016) citando a Zamora (2006):

La cuestión de cuál es el ejercicio docente rural surge del supuesto de que existe una cierta especificidad del trabajo rural, y la respuesta puede dirigirse a lo que hace el educador rural o a cómo lo hace. Por otro lado, las destrezas exigidas por el desempeño docente en estos contextos pueden referirse tanto a habilidades de naturaleza profesional o técnica, como también personal. (p. 298)

Cabe resaltar que con el paso del tiempo el mundo ha ido cambiando su mirada y específicamente en Colombia se han dado diferentes modelos educativos para el desarrollo de una “óptima educación rural”, así como lo afirma Luis López (2006) “Es de resaltar, en resumen, que el país cuenta con modelos educativos pensados para lo rural y que han sido evaluados positivamente tanto por el Ministerio como por evaluadores externos.” (p.151). En este sentido, los modelos han cambiado con el paso de los años, logrando impactar en las formas de acción pedagógica que se han venido replicando en el país, como es el modelo de Escuela Nueva que potencia la educación y en específico la rural, creando textos guías que son dialogantes con el territorio permitiendo el acceso a ellos, centrados en la exploración de los niños como agentes de cambio y pensados para facilitar el trabajo de los maestros rurales en escuelas multigrados, tal como lo menciona la maestra Vicky Colbert (2018):

Entonces, lo que pensó Escuela Nueva hace años de garantizar acceso y calidad y reducir inequidad es lo que hoy se pide y nos abre puertas, porque logramos el “chasis básico” para repensar la manera de aprender, de pasar de transmisión de información a construcción social de conocimientos; pudimos hacer realidad el cambio de paradigma pedagógico de pasar de una escuela centrada en el docente a una educación centrada en el alumno. (p. 130)

Sin embargo, estas medidas están muy alejadas de las realidades de los niños (as) que viven dentro del campo, dejando por fuera sus cosmovisiones, sus tradiciones y formas de vida. Además, olvidando las problemáticas socioeducativas que se viven en las instituciones rurales, donde en la mayoría de los territorios carecen de materiales básicos como cuadernos, colores, pupitres o en el peor de los casos de un espacio digno para los estudiantes. Es desde allí que se hace necesario también reconocer, pensar y reflexionar sobre lo mencionado por el maestro Jairo Arias (2017):

Con una violencia que aún persiste y territorios libres para explotaciones mineras...con todo eso, la política educativa rural no es pertinente; entre otras cosas, porque bajo esas circunstancias se da cabida un modelo educativo para ciudadanos cosmopolitas, como imagen precisa de saberes que prepara a sus estudiantes para ser buenos consumidores, obviando, en aulas perdidas en montañas, valles y páramos del campo, toda la ruralidad de nuestro país. (p. 55).

Enlazando lo anteriormente dicho sobre lo rural y la educación rural se hace necesario una educación contextualizada, abordada desde el campo y para el campo, desde los saberes junto con las necesidades campesinas, de allí surge la educación para el campo.

### **3.1.3. Educación para el campo**

Pensar en la educación para el campo cambia la perspectiva de lo que conocemos hoy en día como educación rural, que supere el beneficio de lo global y la configuración de intereses meramente comerciales. Es urgente construir una nueva mirada que aborde las realidades del campo, tal como lo menciona la Antropóloga Andrea Parra (2016):

Urge generar nuevas estrategias que entiendan que es posible la creación de una escuela construida desde las necesidades de los contextos, en diálogo con lo universal y que se pueda articular desde el vínculo comunitario propio de las zonas rurales. Esta transformación implica que todos aportemos a la misma meta, partiendo del reconocimiento de la ruralidad y sus condiciones geográficas y culturales. (Párr.8)

De este postulado y muchos otros surge esta propuesta educativa orientada al campo colombiano, a la relación de la educación con el mismo, las necesidades crecientes, los campesinos y los múltiples actores que conforman el territorio, iniciativas donde se valoran los elementos del contexto, las prácticas que se desarrollan allí, los saberes con la importancia de los aprendizajes guiados por experiencias y no por la información ni la memorización de contenidos alejados de sus contextos propios.

Durante el paso de los años diversos grupos sociales han debatido las diversas problemáticas que se viven en el campo relacionados a la educación y las formas de impartirse en el territorio, de allí nace esta propuesta educativa enfocada a una educación contextualizada en los territorios.

Algunos países como Brasil han empezado a gestar iniciativas educativas pensadas desde y para el campo, contando con diferentes movimientos importantes en torno a lo rural los cuales han tenido grandes avances respecto al campo, así como para las personas que allí trabajan, uno de ellos es el Movimiento de los Trabajadores Rurales Sin Tierra (MST), el cual se estableció en 1984 en el estado de Paraná específicamente en el municipio de Cascavel, actualmente cuenta con 40 años de existencia. Es una organización de carácter social que apoya la propuesta de una reforma agraria que redistribuye las tierras de manera justa, así como legal generando la

implementación de una educación libre, contextualizada, ligada al contexto campesino, es así que se convirtió en uno de los movimientos pioneros en esta propuesta educativa.

En este sentido se puede visibilizar cómo se articula la lucha por una reforma agraria para los campesinos y las posibilidades de una educación pública de calidad que conlleva reconocer que el territorio es un tejido vital donde es necesario identificar los derechos básicos de las comunidades campesinas, como lo mencionan los maestros Beate Jungemann y Francis Mary Guimaraes (2014):

La Educación del Campo nace desde las prácticas de lucha por la tierra y los derechos sociales y económicos no dirigida hacia la inclusión social a la sociedad capitalista existente enfoque representado por la concepción oficial de la Educación Rural de las instituciones del Estado, sino orientada hacia la transformación de los sujetos sociales del campo en un horizonte de cambio del modelo de capitalismo agrario. Por esto el MST busca resignificar la Educación Rural a través de la materialización de una Educación del Campo autónoma (p. 200)

Una educación del campo que conlleva una transformación para generar escuelas itinerantes en la ruralidad brasileña, reafirmando la importancia de una educación contextualizada que responda a las necesidades de las familias trabajadoras del territorio, construida con elementos de la misma comunidad con un fin en común, la preservación cultural campesina.

En Colombia se ha ido abarcando la educación para el campo desde diferentes miradas, sin embargo, aún no es catalogada como tal sigue siendo una situación compleja dado que deja

de lado lo cultural, identitario y significativo del territorio, tal como lo menciona el maestro Jairo Arias (2017):

Así es el modelo de la educación rural tradicional, donde la vida diaria y real del campesinado, los indígenas y demás moradores, desaparece totalmente cuando se asiste a la escuela. Es una educación para olvidar la vida rural y las prácticas del campo, que las reemplaza por la felicidad ofrecida por el desarrollo de la adquisición de objetos y el mercado de productos llamados desarrollo (p. 59)

Si bien es cierto, en Colombia se han ido transformando algunas prácticas educativas tradicionales, que guían al estudiante por un camino homogéneo y globalizado, por aquellas que reconocen el valor cultural que posee cada uno de los territorios tanto rurales como urbanos; es así que aún en varios lugares los procesos de resignificación están cobrando vida aportando el granito necesario para emprender un nuevo viaje.

### **3.2. Soberanía alimentaria**

La soberanía alimentaria entretiene aspectos ambientales, políticos, económicos y culturales que implican reconocer la dimensión geográfica, territorial y espacial donde emerge las relaciones entre el ser humano y el alimento, por lo cual se hace necesario ser conscientes, críticos y reflexivos sobre el territorio que habitamos reconociendo la crisis alimentaria presente en nuestro país, tal como lo menciona el sociólogo Hernán Correa y la antropóloga Juliana Millán (2015):

Estamos ante un fenómeno global porque sus causas y efectos se combinan en todo el planeta, afectando o destruyendo la diversidad natural y cultural base de la alimentación actual del mundo, en función del interés de las transnacionales, a través de los TLC y de

políticas de desarrollo rural centradas en la explotación de los recursos naturales, y no en el uso sustentable de la tierra para la producción de alimentos. (p.57).

En este sentido, es importante resaltar que gran parte del territorio colombiano en la actualidad se está empleando con fines de explotación minera, ganadera y petrolera reduciendo significativamente el espacio destinado para la producción agrícola. Por tal razón, consideramos enfocar este asunto en nuestro ejercicio investigativo, debido que de acuerdo con las experiencias que hemos vivenciado en los últimos años respecto a las crisis alimentarias, el olvido de aquellos saberes campesinos y tradicionales de nuestros abuelos, de nuestros padres han ocasionado que evidenciamos el poco reconocimiento que le damos a la labor campesina en el proceso de cuidado de la tierra, al igual que la siembra y cultivo de los alimentos que hacen parte de nuestra alimentación cotidiana. De igual forma, estos conocimientos y la preparación de recetas tradicionales entretejen en cada una de nosotras una identidad como colombianas.

Es por esto que a lo largo de los años el ser humano ha venido vislumbrando una necesidad latente por gestar una relación consiente con la naturaleza, el alimento y sus formas de alimentación, propiciando luchas, movimientos, organizaciones que impulsan el mundo alimentario hacia la búsqueda de políticas agroalimentarias que conserven el patrimonio cultural, familiar y natural de cada pueblo. Es así, como es importante mencionar el trabajo realizado por La Vía Campesina, movimiento campesino internacional fundado en el año 1993, en Bélgica, cuyo fin es defender la agricultura campesina por medio de la soberanía alimentaria, tal como se menciona en la Cumbre Mundial de la Alimentación por La Vía Campesina en 1996:

Soberanía Alimentaria es el derecho de cada nación para mantener y desarrollar su propia capacidad para producir los alimentos básicos de los pueblos respetando la diversidad productiva y cultural. Tenemos el derecho a producir nuestros propios alimentos en nuestro

propio territorio. La Soberanía Alimentaria es una precondition para la seguridad alimentaria genuina. (2021, párr.2)

En este orden, podemos definir este concepto como el poder que tienen los pueblos para decidir lo consumen y producen de su propio alimento, el que, el cuándo, el cuanto y el cómo alimentarse, teniendo en cuenta las características de sus contextos, las tradiciones culinarias y geográficas de las comunidades, pero además se convierte en ese derecho continuo por la tierra; así mismo es necesario aclarar que este es un término en constante transformación que mantiene a través de la historia y de los diferentes contextos cuatro principios fundamentales sobre los cuales reposa, tal como lo menciona Karina Causa (2003) citando a Actuemos-Ceres (2022):

**Autonomía de decisión:** derecho de cada país a definir sus políticas agrícolas y alimentarias, niveles de apertura al comercio exterior, entre otros. Actualmente, también se entiende en relación con el deber de los gobiernos a tomar una posición activa respecto al derecho a la alimentación y seguridad alimentaria.

**Justicia y equidad:** estos principios se orientan principalmente hacia el marco en el que se realiza el comercio. La soberanía alimentaria apunta hacia el bienestar buscando generar un sistema de intercambio socialmente justo.

**Producción local:** la soberanía alimentaria destaca el rol de la producción local con el fin de resguardar la seguridad alimentaria, y la importancia valoración de los aspectos que constituyen parte de la identidad de un territorio. Las importaciones complementan la producción local.

**Sostenibilidad:** La sostenibilidad busca la satisfacción de las necesidades de las generaciones actuales, sin comprometer las posibilidades de las del futuro, considerando las dimensiones de economía, medio ambiente y sociedad. Este principio tiene como

objetivo que el desarrollo económico y social se establezca de forma respetuosa con el medio ambiente. (p.10-11)

De esta manera, podemos mencionar que la soberanía alimentaria se convierte en un derecho importante dentro de la vida de los seres humanos, permitiendo gestar diálogos, encuentros, transformaciones, intercambios, relaciones de manera justa y equitativa con los alimentos, territorios e individuos, propiciando así prácticas de alimentación consientes y saludables en cualquier etapa de desarrollo.

Esta categoría se abordará dentro de nuestro proyecto pedagógico debido a la necesidad latente de renovar algunas prácticas alimentarias en la escuela Márquez, lo que posibilita pensarnos en propuestas educativas planteadas para el campo, invitándonos a valorar los saberes, los haceres y las cosmovisiones de los territorios rurales que están relacionadas con el alimento. Es desde allí que nuestro proyecto busca valorar algunas prácticas culinarias de las familias Márquezunas, identificando las tensiones, retos y posibilidades que emergen en la formación del educador infantil que contribuye al mundo alimentario en la Escuela Rural Márquez.

Para abordar este asunto decidimos no solo se retoma la alimentación como un derecho de los pueblos sino como practica social en la cual las personas que producen o consumen alimentos tienen la posibilidad de elegir qué alimentos consumen en su alimentación cotidiana y que esta articulada con sus tradiciones culturales, con las características geográficas del territorio donde habitan las comunidades y con las imposiciones del mercado agroalimentario a través de los tratados de libre comercio TLC. Es desde allí que se reconoce la necesidad de gestar una formación temprana para lograr una relación consciente con el alimento que promueva practicas alimentarias saludables.

### **3.2.1. El derecho a la alimentación**

En la convención de los derechos del niño propuesta por la Organización de la Naciones Unidas ONU (1989), se presentan los derechos fundamentales de la infancia, entre los cuales se encuentra el derecho a la alimentación, retomado por los colombianos en la Constitución Política de Colombia de 1991 en el artículo 44 como un derecho fundamental de los niños, haciendo una mención especial a la alimentación equilibrada; pero es en el folleto número 34 de los Derechos Humanos de la ONU donde se plantea que:

El derecho a la alimentación es un derecho incluyente. No es simplemente un derecho a una ración mínima de calorías, proteínas y otros elementos nutritivos concretos. Es un derecho a todos los elementos nutritivos que una persona necesita para vivir una vida sana y activa, y a los medios para tener acceso a ellos. (2010, p. 3)

Es aquí donde se hace necesario ahondar en la situación específica que viven los niños que habitan algunos de los territorios rurales en Colombia, referente a la vulneración de este derecho, partiendo de cifras como las mencionadas por el director ejecutivo de la FoodFirst Information and Action Network en Colombia (FIAN) Juan Carlos Morales (2010):

Al menos el 41 % de los hogares colombianos se encuentran en inseguridad alimentaria<sup>2</sup>. Infortunadamente las zonas rurales, que en principio tienen mayores facilidades para el acceso físico a los alimentos, son las que más inseguras se encuentran. De hecho, su porcentaje de inseguridad alimentaria es del 58,3 %, con 23 puntos porcentuales por encima de lo registrado para las áreas urbanas (...) Regionalmente hablando, la zona Atlántica

---

<sup>2</sup> El termino inseguridad alimentaria hace referencia según la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO, 2004) a una persona que carece de acceso regular a suficientes alimentos inocuos y nutritivos para un crecimiento y desarrollo normales y para llevar una vida activa y saludable. Esto puede deberse a la falta de disponibilidad de alimentos y/o a la falta de recursos para obtenerlos. La inseguridad alimentaria puede experimentarse a diferentes niveles de severidad. (párr. 4).

(departamentos de La Guajira, Cesar, Magdalena, Atlántico, San Andrés, Bolívar, Sucre y Córdoba) y la Oriental (Santander, Norte de Santander, Boyacá, Cundinamarca y Meta), son las que tienen los mayores niveles de inseguridad alimentaria, con valores del 51,7 % y 47,2 %, respectivamente. Ahora bien, si tomamos como indicador del hambre en Colombia la desnutrición en menores de 5 años, debemos decir que al menos el 20 % de estos niños y niñas la padecen. (p. 85).

A partir de lo anterior, se puede evidenciar que estas cifras nos muestran la situación de hambruna que viven los niños en los territorios mencionados, a pesar de que la población rural es la encargada de producir más del 80% de los alimentos que se consumen en los hogares colombianos. También, estos territorios presentan un alto índice de vulneración al derecho alimentario, dado que la comercialización y globalización a cargo del Tratado de Libre Comercio TLC en Colombia ha desencadenado un impacto sobre las comunidades rurales del país, como lo presenta Aurelio Suárez:

Hay que recordar que por lo menos la mitad de la producción de alimentos en Colombia está en manos de comunidades rurales y de pequeños productores, producida por comunidades que se encontrarán en franca desventaja para producir sus propios alimentos, pero los efectos del TLC no pueden medirse solo en el comercio, también hay otros efectos adicionales, como los que se derivan del patentamiento de las semillas, o los que exigen la comercialización de semillas solamente certificadas (2014, p. 65)

Lo que claramente ha afectado a nuestro país, impidiendo la producción agrícola desde las semillas propias del territorio, reemplazándolas por variedades importadas de otros países con un alto costo monetario impactando en las economías del sector rural, llevando a que las

comunidades productoras en el país no gocen de autonomía alimentaria, perdiendo las costumbres ancestrales presentes en el territorio y dejando de lado el campo como espacio productor de alimento por la globalización que se ha generado en el mundo con productos ultraprocesados bajos precios pero también con bajos valores nutricionales.

Desde esta perspectiva se hace pertinente vincular nuestro proyecto pedagógico con el derecho a la alimentación, ya que como se mencionó con antelación además de ser vital para el desarrollo integral de la vida, este se encuentra construido desde el bienestar, caracterizado por precisar la necesidad de varios elementos nutritivos para el organismo, no solo lo básico o mínimo; así mismo se especifica que es un derecho universal y aplicable a todo el mundo tanto rural como urbano.

### **3.2.2. Alimentarse, una relación consciente**

Reconociendo que la alimentación es un proceso fundamental desde el momento de la concepción en la vida de los seres humanos, se hace necesario resaltar el impacto que posee en el desarrollo físico, social, psicológico, emocional y cognitivo de las personas; es decir que el alimento se constituye en un factor biológico importante en el proceso de desarrollo del individuo acompañándolo durante cada una de las etapas de crecimiento del mismo.

Además de estar presente en la construcción y configuración del ser sentipensante que relaciona el sentir con la razón. En este sentido se aborda al docente Deyby Espinosa (2019) retomando las palabras dichas por un pescador de San Benito de Abad al sociólogo Orlando Fals Borda (2002) “Nosotros actuamos con el corazón, pero también empleamos la cabeza, y cuando combinamos las dos cosas así, somos sentipensantes”(párr.3) es decir los seres humanos

buscamos articular los pensamientos, emociones y sentimientos que se generan al momento de llevarnos un alimento a la boca sin dejar de lado lo relacionado al bienestar y la salud.

A partir de lo anterior se hace necesario explicitar que el alimento son todos aquellos elementos comestibles que permiten adquirir los nutrientes para el desarrollo de cada ser vivo en cualquier territorio en el que se encuentre, tal como lo menciona Julián y María Merino (2021):

Alimento es aquello que los seres vivos comen y beben para su subsistencia. El término procede del latín alimentum y permite nombrar a cada una de las sustancias sólidas o líquidas que nutren a los seres humanos, las plantas o los animales. (p.1)

Así mismo podemos referir el alimento como una fuente vital para la subsistencia de cualquier ser vivo, tomando en cuenta líquidos y sólidos necesarios para la preservación de la vida, los cuales en unión con otros aspectos vitales contribuyen al desarrollo integral de la misma; es justamente desde allí donde se hace necesario mencionar una relación ser humano-alimento la cual se gesta desde el inicio de nuestra existencia.

Esta relación, en un principio es mediada por la madre quien por medio del cordón umbilical le brinda el alimento al bebé, más adelante es mediado por el núcleo familiar y contexto en el cual se encuentra inmerso el individuo, dando paso así a múltiples posibilidades de alimentarse. En este sentido, la nutricionista Julieta Pulido plantea que “la relación entre el ser humano y el alimento es fruto de múltiples realidades y no como una realidad única y objetiva.” (2016, p.1), estas relaciones dependen de variedad de aspectos, tales como las emociones, culturas, contextos, prácticas alimentarias del entorno, dando lugar a preferencias o rechazo a ciertos alimentos.

Es desde allí que se hace necesario que desde la primera infancia gestar relaciones sanas con el alimento, las cuales nos permitan entrever lo mencionado por Pulido (2016):

La relación del ser humano con el alimento como una construcción integradora que permite movilizar la comprensión del sentido en tres instancias significadoras, una es la relación con la naturaleza, de donde proviene el alimento, una segunda se da con los otros, a través de las prácticas sociales y culturales, en las que el alimento juega diversos papeles simbólicos que da cuenta de lo que somos y pensamos, y una última instancia con nosotros mismos. De esta manera la relación con el alimento atraviesa diferentes entornos, visibilizando la forma de ser y estar en el mundo que nos rodea. (p.5)

De esta manera, tal vez podemos comprender que la posibilidad de establecer una relación consciente con el alimento implica una conexión con la naturaleza que conlleva valorar los procesos de siembra, crecimiento y cosecha del alimento; con las prácticas sociales y culturales que permiten compartir, celebrar y degustar diversos platos con los otros que están inmersos en cada cultura y finalmente, con nosotros mismos para interiorizar preferencias, rechazos o deseos de ampliar nuestro paladar culinario.

### **3.2.3. Las prácticas alimentarias en la primera infancia**

A través de los años se ha venido vislumbrando que los diversos hábitos, formas y estilos de alimentación que posee cada cultura nacen a partir de una lógica social, familiar o cultural enmarcada en las diferentes prácticas que se viven dentro del entorno al cual se refiere, lo cual se transmite por medio la memoria, los recuerdos y los saberes de cada una de las generaciones, siendo el alimento uno de los elementos centrales del desarrollo de este proceso.

En relación con lo anterior se puede afirmar que aquellas prácticas alimentarias que se desarrollan en cada uno de los hogares se gestan desde una memoria colectiva y social, tal como lo refiere la maestra Rosa María Galindo (2013) estas “constituyen una práctica social, son una acción humana, políticamente intencionada, que se desarrolla en tiempos históricos y territorios específicos, cuyos actores son seres humanos productores de cultura.” (p. 19), permitiendo a cada sujeto ser un constructo de todo lo que los rodea, así mismo se hace necesario complementar con lo mencionado por la nutricionista Sandra Franco (2010):

Las prácticas de alimentación entienden como el conjunto de actividades cotidianas llevadas a cabo por las familias para satisfacer su necesidad de alimentación. Éstas abarcan un proceso completo que incluye el acceso, almacenamiento, selección, preparación y consumo de alimentos, hasta la recogida de los desechos. (p.155)

Partiendo de lo mencionado con antelación es importante referir a la diversidad de prácticas que encontramos en nuestro país Colombia donde cada región, departamento y municipio posee formas de alimentación diferente que gracias a la globalización existente en el territorio se modifican de acuerdo a los intereses mercantiles de las comunidades, priorizando la premura del tiempo, dejando de lado aspectos como la salud y buena nutrición. Tal como lo menciona la investigadora María Isabel Martín (2007):

Es frecuente escuchar que los ciudadanos actuales viven a un ritmo rápido, demasiado deprisa, con la sensación continua de falta de tiempo para poder descansar o realizar otras actividades distintas a las rutinas habituales. Un ritmo trepidante, «el fast life», que no es inocuo, sino todo lo contrario, pues trae consigo patologías asociadas. El estrés, la ansiedad,

la hiperactividad y otros muchos males son achacados a esta vida rápida y a la falta de tiempo. (p. 116)

Es así como de manera indirecta se homogenizan las diversas prácticas alimentarias, a tal punto que a nuestros niños llega con gran facilidad alimentos ultraprocesados con poco valor nutricional, siendo el pretexto perfecto la falta de tiempo y facilidad que brindan estos al momento de la preparación. En este sentido, UNICEF (2019) nos plantea que:

Para que los sistemas alimentarios funcionen mejor para los niños, debemos responder a los desafíos que los niños, los jóvenes, las mujeres y las familias afrontan en todo el mundo: los desiertos alimentarios, el alto costo de los alimentos saludables, las presiones del tiempo, la limitada disponibilidad de frutas y verduras frescas en muchas comunidades, y la presión que muchos niños, adolescentes y familias sienten a causa de la comercialización y la publicidad. (p.17)

Cabe resaltar que con base a lo anterior se ha evidenciado la creación e implementación de nuevas propuestas educativas que giran en torno a fomentar prácticas alimentarias saludables dentro o fuera de las instituciones desde los más pequeños, partiendo de un reconocimiento del territorio, sus familias, las memorias colectivas y las formas de vida, de ser y estar en el mundo. Sin embargo, estas iniciativas aún no han logrado conectar los ámbitos escolares, familiares y comunitarios. Por tal motivo el investigador de nutrición y obesidad Barry Popkin (2020) menciona:

Las escuelas están destinadas a proporcionar un entorno saludable para las mentes y los cuerpos de los niños. Como lugares de educación, las escuelas tienen la oportunidad de

fomentar una alimentación saludable tanto dentro como fuera del entorno escolar. Entregar y promover alimentos poco saludables en las escuelas y en sus alrededores contribuye a una nutrición deficiente. Los estándares para los vendedores escolares deben reflejar los de las comidas escolares. (p.13)

Partiendo de lo mencionado por el investigador Popkin, se hace necesario que el sistema educativo propicie espacios de concientización que motiven a la comunidad educativa a implementar prácticas alimentarias saludables dentro de su diario vivir, entendiendo estas como un aspecto fundamental en el desarrollo integral de los niños; además las escuelas desde la tienda escolar posibilitan esta interacción entre el alimento y el territorio.

### **3.3. Tienda escolar**

Para el desarrollo de este proyecto es pertinente retomar algunos elementos relacionados con la tienda escolar, ya que está desempeña un papel importante dentro de las instituciones educativas siendo este el lugar donde se puede generar vínculos estrechos entre los aprendizajes escolares con el contexto inmediato es así que en la escuela rural Márquez se propone un espacio en donde los niños participen activamente tanto en la compra como en la venta y administración de la tienda.

Sin embargo, es importante resaltar que esta iniciativa debe articularse a las diferentes experiencias pedagógicas transversales que se desarrollan en la escuela como lo son la huerta escolar, “las vivencias del campo, una oportunidad para la vida” recogiendo las memorias y tradiciones de la comunidad, vinculando los procesos y pensando no solo en los criterios

establecidos para la selección de los productos alimenticios en venta, sino tener en cuenta la relación con la salud y el contexto campesino.

En este sentido es vital reconocer lo que se propone desde el Ministerio de Salud y Protección Social (2019) el cual define la tienda escolar como “el espacio que está ubicado dentro de los establecimientos educativos destinados al expendio de alimentos para el consumo de la comunidad educativa” (p.15), es decir que para este organismo de orden nacional la tienda escolar no sólo se habilita para el uso de los niños sino además para cada uno de los actores que se encuentran dentro de la institución.

Desde lo descrito anteriormente es importante tener en cuenta la variable que para el Ministerio de Salud y Protección Social (2019) es fundamental dentro de las instituciones educativas del país, esta se denomina “la tienda escolar saludable” entendiéndola como:

Un establecimiento o local, dentro de las instituciones educativas donde se preparan, expenden o distribuyen alimentos para el consumo de la comunidad educativa pero que promueven un entorno que fomente la alimentación saludable y los estilos de vida saludables(...) con el fin satisfacer las necesidades de energía y nutrientes en todas las etapas de la vida(...) se caracteriza por ser una alimentación completa, equilibrada, suficiente, adecuada, diversificada e inocua que previene la aparición de enfermedades asociadas con una ingesta deficiente o excesiva de energía y nutrientes (p. 15-16).

Es por esto que en la actualidad se logra visibilizar en varias instituciones de orden nacional la implementación de esta propuesta vinculando los saberes, tradiciones y el contexto de cada institución para el desarrollo integral de cada uno de los niños que circundan el territorio, además de esto es importante recalcar que las administraciones escolares han ido consolidando

proyectos duraderos y transversales como lo son las huertas escolares, las cuales buscan poner en marcha la iniciativa del MSPS.

De acuerdo con lo anterior, parafraseando al MSPS en compañía del Ministerio de Educación colombiano en el año (2019) referenciado en la FAO (2017) establecen algunos requisitos para tener en cuenta al momento de la preparación, consumo y venta de alimentos dentro de las tiendas escolares, buscando fomentar una alimentación saludable que enriquezca el desarrollo de capacidades y habilidades dentro de los planteles educativos; entre estos podemos encontrar la promoción y venta de alimentos variados y nutritivos, medidas de higiene en la preparación, infraestructura adecuada, control de calidad de los alimentos, fomentar prácticas de bienestar, entre otras. (p. 16)

Por todo lo anterior en esta categoría se abordará un elemento que permite enriquecer y orientar la apertura a las tiendas escolares saludables, logrando impactar significativamente en el desarrollo de este proyecto pedagógico; este es Red Papaz.

### **3.3.1. Red PaPaz**

Desde el Estado Colombiano afortunadamente se han empezado a generar iniciativas que dan importancia a legislar, promover y fortalecer la buena alimentación como parte primordial del desarrollo de cada individuo, contribuyendo en la configuración social y personal de la sociedad; es así como las prácticas alimentarias saludables se convierten en una construcción social, cultural y familiar. Iniciativas que van en concordancia a lo propuesto por UNICEF (2019) “Los gobiernos deben promover entornos saludables para la alimentación escolar, lo que incluye proporcionar comidas escolares equilibradas y limitar la venta y la publicidad de

productos nocivos en las proximidades de las escuelas y los patios de recreo” (p.8), es así que varios países le apuestan a transformar las prácticas de alimentación que tienen sus habitantes.

Es por esto que se hace necesario vincular la tienda escolar, con el alimento, organizaciones y la formulación de leyes que contribuyan a la causa anteriormente descrita; una de las entidades en el contexto colombiano que ha logrado impactar de manera positiva en cada uno de estos aspectos es Red PaPaz la cual es definida en su página web como:

Una corporación sin ánimo de lucro fundada en el año 2003 que tiene como propósito superior abogar por la protección de los derechos de las niñas, niños y adolescentes en Colombia y América Latina y fortalecer las capacidades de los actores relevantes para garantizar su efectivo cumplimiento. (2021, párr. 5)

Esta es uno de los principales organismos de la defensa de los niños en Colombia, conformada por padres, madres y directivos de aproximadamente 34 colegios de Bogotá, los cuales unieron sus fuerzas para recuperar y exigir las condiciones dignas para el desarrollo de la niñez, preocupados por el uso desmedido de los medios de comunicación, las malas prácticas alimentarias y el impacto que estas tiene sobre la primera infancia, entre otras.

Actualmente en el territorio colombiano existe la Ley 2120 del año 2021 denominada “ley de comida chatarra” gestionada e impulsada por Red PaPaz, cuyo objetivo es promover entornos alimentarios saludables a través de información clara y honesta que permita al consumidor identificar los alimentos ultraprocesados, buscando prevenir la mala nutrición en los niños y adolescentes, es así como el Congreso de la República en el artículo 5° de esta ley decreta:

**Etiquetado Frontal de Advertencia.** Todos los productos comestibles o bebibles clasificados de acuerdo a nivel de procesamiento con cantidad excesiva de nutrientes críticos establecidos por el Ministerio de Salud y Protección Social, deberán implementar un etiquetado frontal donde se incorpore un sello de advertencia, que deberá ser de alto impacto preventivo, claro, visible, legible, de fácil identificación y comprensión para los consumidores, con mensajes inequívocos que adviertan al consumidor de los contenidos excesivos de nutrientes críticos. (p. 2)

Además, Red Papaz indica que uno de los entornos más importantes y significativos para los niños es el escolar, pues allí permanecen gran parte de su vida, por esta razón lo que se busca es que sean saludables y que den cumplimiento al derecho a la alimentación. Es por ello que los ambientes escolares deben fomentar el consumo de alimentos adecuados evitando productos ultraprocesados en pro de la creación de hábitos de vida saludable, es así como indica Froggin English for Kids (2022) “Si llevamos un estilo de vida saludable y una alimentación equilibrada y personalizada a nuestros requerimientos, garantizamos un correcto funcionamiento de nuestras neuronas y neurotransmisores, logrando así un mejor aprendizaje, mejor análisis, pensamiento más rápido, buena memoria y concentración”. (párr. 2).

Esta perspectiva también se hace visible en el Plan Nacional de Desarrollo 2010 – 2014 con el Programa de alimentación escolar se ha comprobado que la alimentación escolar es uno de los aspectos que contribuye, no sólo a la permanencia de los niños en el sistema educativo, sino también a mejorar sus desempeños escolares, ya que mejora la capacidad de atención de los estudiantes y por ende sus procesos de aprendizaje.

## **CAPÍTULO IV**

### **4. Propuesta pedagógica**

En el presente apartado se dará a conocer la manera como emerge nuestro proyecto pedagógico, las condiciones que lo propiciaron y el sentido de esta búsqueda pedagógica que a través de ocho talleres desarrollados con los niños de tercero, cuarto y quinto de primaria se convirtieron en nuestra herramienta posibilitadora de saber, además de un pequeño esbozo que orientó nuestro transitar pedagógico en la institución.

#### **4.1.Planteamiento de la propuesta**

Nuestro proyecto pedagógico surgió desde la inmersión que se gestó en la Escuela Rural Márquez en el desarrollo de nuestra práctica de profundización en los últimos tres semestres de la Licenciatura en Educación Infantil, brindándonos la posibilidad de leer este contexto rural el cual nos permitió comprender la realidad desde saberes compartidos por las docentes, niños y comunidad en general. Es así que se reconoce que existen algunos proyectos transversales como “la tienda escolar” que busca integrar las diferentes áreas del conocimiento con las acciones cotidianas como lo es la compra y venta de alimentos dentro de la institución y “Las vivencias del campo, una oportunidad para la vida” que orienta su mirada hacia la soberanía alimentaria desde los saberes de la comunidad, logrando vincularlos al currículo que se abordan en la escuela.

En esta perspectiva se logra un diálogo con las maestras titulares donde se exponen conjuntamente las tensiones alrededor del proyecto transversal, tales como; el consumo diario de alimentos ultraprocesados dentro de la institución, el desinterés por las prácticas alimentarias del territorio, la pérdida de los alimentos cosechados en la huerta, llegando a un consenso de que no

se está logrando interrelacionar aquella propuesta enfocada hacia la soberanía alimentaria con la tienda escolar, naciendo así nuestro proyecto pedagógico “ Sabor a Campo Márquezuno”.

De este modo se planteó construir, deconstruir y desarrollar algunos talleres para valorar las prácticas culinarias de las familias de la escuela Márquez hacia el enriquecimiento de la tienda escolar, recuperar la memoria de la comunidad encaminada hacia la buena alimentación e identificar las posibilidades, tensiones y retos que se viven en el camino de los maestros rurales que contribuyen al mundo alimentario, todo lo anterior con niños de grados tercero, cuarto y quinto.

Tomando en cuenta lo anterior, es necesario mencionar que nuestra inmersión en el territorio se articuló a aquellos referentes teóricos que se convirtieron en la base fundamentada de nuestro proyecto pedagógico, es decir, nuestra experiencia se construyó desde la mirada crítica de la práctica y la teoría. Así como lo menciona el documento orientador de trabajos de grado de la Facultad de Educación de la Universidad Pedagógica Nacional (2006)

Se entiende el proyecto pedagógico como un constructo teórico práctico que articula principalmente dos ámbitos: uno, el análisis crítico y la reflexión sobre la práctica pedagógica y, dos, las acciones que este proceso de reflexión y análisis suscita, con el propósito de afectar dicha práctica. Cuando en este proceso se crean nuevas posibilidades de lo presente y estas posibilidades aparecen como opciones realizables, se tiene un proyecto pedagógico. Se puede decir, que un proyecto pedagógico surge de la intencionalidad explícita de afectar situaciones problemáticas en donde se desarrolla la práctica educativa. (p. 2)

Es así que nuestro equipo de trabajo decidió optar por desarrollar un proyecto pedagógico que impacte, posibilite y transforme la realidad que se presenta en la escuela rural de la Vereda

Márquez, partiendo siempre de la observación participante como un elemento principal de reconocimiento- aprendizaje, además de siempre ir de la mano con aquellos teóricos de distintos ámbitos los cuales han vislumbrado el camino para abordar el mundo alimentario dentro de la escuela rural.

Para finalizar planteamos una experiencia que fuera acorde a aquellas observaciones que se han gestado dentro y fuera del espacio educativo, permitiendo validar la voz, pensamientos, sentimientos y saberes no solo de los niños sino, también de nosotras como maestras en formación que apuestan a una educación rural de calidad en los campos colombianos, donde es necesario reconocer el rol del campesino y propiciar espacios donde la soberanía alimentaria juegue con un papel importante en el desarrollo integral de las infancias.

#### **4.2. Justificación**

A lo largo de los años los seres humanos hemos sido permeados por múltiples tendencias alimentarias que se han ido transformando de generación en generación, llegando a descubrir la importancia que posee el alimento como elemento vital de la subsistencia dentro de la vida de cada individuo, es así que se han venido gestado diferentes movimientos que promueven la necesidad de conservar la biodiversidad agrícola de nuestro planeta, con el fin de favorecer la diversidad de cultivos y la soberanía alimentaria de los pueblos.

En este sentido, es imprescindible mencionar la urgencia por preservar la variedad de semillas y plantas nativas con las cuales no solo se resguardará el alimento, sino que se tendrá presente la cultura, la soberanía alimentaria y las prácticas alimentarias implícitas en los territorios como lo menciona Aristos Georgiou en relación a “La Bóveda del Juicio final”

construida en Noruega en el año 2008, donde se almacenan gran cantidad de semillas de diferentes países:

El gran alcance del depósito de semillas realizado hoy refleja la preocupación del mundo sobre el impacto del cambio climático y la pérdida de biodiversidad en la producción de alimentos, pero lo más importante es que demuestra un creciente compromiso mundial por parte de las instituciones y países que han hecho los depósitos de hoy y, de hecho, de todo el mundo, con la conservación y el uso de la diversidad de cultivos que es crucial para los agricultores en sus esfuerzos para adaptarse a las cambiantes condiciones de crecimiento. (2020, párr. 9)

Nuestro país comprometido con esta iniciativa por parte de los campesinos de los territorios más distantes se han organizado de manera autónoma para ser los guardianes de los territorios, de manera que han venido gestando custodios de semillas, que a largo plazo permitirán la conservación agroalimentaria dentro del territorio, lo cual favorece la soberanía alimentaria<sup>3</sup> de los pueblos posibilitando la elección de lo que se siembra, se produce y se consume, no solo a partir del cultivo de semillas nativas sino en la diversidad de los alimentos que producen encarna una sabiduría compartida por nuestros ancestros.

Desde esta perspectiva, sentimos que desde el proceso de inmersión en la práctica pedagógica en la Escuela Rural Márquez se logró generar una reflexión crítica alrededor de cómo estos saberes se vinculan desde la huerta escolar donde se percibe la soberanía alimentaria como eje importante para la formación de los niños. En esta institución fue posible lograr un proceso de resignificación campesina, donde cada persona tiene la posibilidad de valorar los alimentos

---

<sup>3</sup> El término soberanía alimentaria según el sociólogo Hernán Correa y la antropóloga Juliana Millán (2015) es entendido como poder, capacidad de un país, un pueblo o una comunidad para decidir qué, cómo, cuándo y cuánto produce y consume de alimentos. (p.12)

propios de su territorio y tal vez, poder decidir sobre los que se llevan a la boca, a pesar de las campañas publicitarias que invitan a las familias a consumir alimentos ultraprocesados que son avalados por una cultura global.

Es desde allí que esta iniciativa colectiva gestada desde la escuela, las familias y las maestras titulares de la institución Márquez busca hilar los saberes campesinos con la educación rural a través de la soberanía alimentaria implementada desde la huerta escolar; desde una propuesta enmarcada en el reconocimiento-renovación de aquellas prácticas alimentarias que han perdurado con el paso del tiempo en cada una de las familias Márquezunas, logrando evocar las memorias, los recuerdos y conocimientos en torno al alimento; siendo los niños de tercero a quinto quienes identifican, proponen, valorarán y dan voz a aquellas recetas tradicionales de sus familias (Ver anexo No. 5).

En este sentido, podemos afirmar que la escuela Márquez a través de una pedagogía decolonial, esto es, una pedagogía "desde la cual se nos permite salirnos del saber globalizador denominado como lo único real y pasar a la siembra de algo distinto, diverso y que se encuentra en constante transformación (Walsh, 2021, min. 4, seg 11). Esta perspectiva conlleva procesos de construcción y deconstrucción de un currículo estandarizado, construyendo así una apuesta educativa ligada a las costumbres, los saberes, las necesidades del territorio, sus intereses y en general a su contexto donde el cotidiano se convierte en uno de los elementos fundamentales de su re-elaboración constante. Es desde allí, que se plantea la necesidad de que las instituciones educativas propicien espacios de aprendizaje a partir de un currículum contextualizado que permita el acercamiento de los niños a experiencias vivenciales con su entorno, a su realidades próximas y sociales además de que estas acciones sean construidas con sentido y significado como lo mencionan los docentes Yolanda Gómez y Alfonso Torres (2017):

Comprender el currículo como una práctica de significación posibilita no sólo reconocer que los estudiantes y profesores ingresan a la escuela con saberes previos que son reelaborados y recreados, así como reconocidos y reflexivos, den la vida escolar. De este modo, los aprendizajes de los estudiantes...deben recuperar su carácter fundamentalmente productivo desde la experiencia de los sujetos que en la vida y procesos escolares se va configurando (p. 22).

Estas formas de resolver de las instituciones y de los sujetos para enfrentar tales imposiciones han llevado a generar unas prácticas de resignificación del currículo que ha posibilitado reconocer en algunas instituciones educativas como espacios culturales, mundos de la vida donde circulan, se reproducen y producen imaginarios, creencias, representaciones y significaciones e identidades sociales. Es desde allí que el currículo se concibe como una construcción colectiva de la comunidad educativa, el cual toma en cuenta el contexto, las realidades, aprendizajes y saberes propios logrando potenciar las habilidades de los niños al igual que el de los docentes.

Para finalizar, esta mirada de co-creación del currículo se articuló con el proyecto pedagógico “Sabor a Campo Márquezuno” que buscó evocar, recuperar y reconocer aquellos saberes culinarios ancestrales de la comunidad educativa, construyendo una memoria colectiva en los niños que les posibilitó no solo degustar, saborear y amasar diversas preparaciones sino lograr la participación de las familias en hacer memoria de algunas recetas que han sido transmitidas por varias generaciones. Es desde allí que esta propuesta intenta aportar a la Línea de Investigación Interculturalidad y diversidad dado que la mirada plural nos invita a comprender los procesos educativos donde se rescata la diferencia como inherente a lo humano, donde el acercamiento al territorio de la Calera, nos permite hacer lecturas más complejas sobre las

infancias en y para la educación, en un país que se reconoce por la diversidad biológica, genética, lingüística, cognitiva, agrícola y paisajística, que conlleva el reconocimiento de la alteridad y la diferencia que se expresa en los saberes del otro y de lo otro, en la relación ser humano con la naturaleza que nos llama a reconocer otras formas vinculares y de cuidado en torno a la Madre Tierra.

### **4.3. Paradigma cualitativo**

La propuesta pedagógica en mención tiene como propósito vislumbrar aquellas prácticas alimentarias ancestrales en la escuela rural Márquez, desde una perspectiva real, cercana con el entorno y las formas de vida que allí subyace, es por esto que se considera pertinente abordar esta desde un paradigma cualitativo, el cual posibilita el análisis y comprensión de la realidad sociocultural desde una mirada histórica, teniendo en cuenta los saberes, experiencias, tradiciones y voces de los participantes. En este sentido el ingeniero Héctor Daniel Lerma (2009) menciona que lo anterior:

Se refiere a estudios sobre el quehacer cotidiano de las personas o de grupos pequeños. En este tipo de investigación interesa lo que la gente dice, piensa, siente o hace; sus patrones culturales; el proceso y significado de sus relaciones interpersonales y con el medio. Su función puede ser describir o generar teoría a partir de los datos obtenidos (p.40).

En este sentido, desde esta premisa se buscó visibilizar los saberes y experiencias de la comunidad Márquezuna por medio de talleres pedagógicos que giran en torno al alimento y sus formas ancestrales de preparación, tomando en cuenta el contexto en el cual se encuentran inmersos, la subjetividad, la interpersonalidad de cada sujeto junto con su cultura y las diversas

realidades. Tal como lo menciona Gildardo Moreno (2008) citando a Valderrama en el año (2000):

Un primer punto importante dentro del marco de las investigaciones cualitativas es que no se trata de entender desde cualquier lugar el significado de las acciones sociales, sino desde el punto de vista del actor. La presencia del otro es fundamental en la totalidad del proceso de investigación. Son las subjetividades de los sujetos de estudio (de la otredad) sus visiones, sus intenciones, sus actos, sus saberes, los que estarían aportando al conocimiento y a las acciones a que este conocimiento da lugar. Un segundo aspecto relevante es que el sentir, el decir de los actores depende de la forma como ellos definen el mundo (p. 57)

Es por esto que el docente desde su rol de investigador debe ser un ente activo, dispuesto a escuchar, observar y sobre todo cuestionarse acerca de las vivencias de la práctica educativa, los cambios que allí surgen, todo ello aquello desde la mirada, creencias e información que se da desde el grupo focal, en esto coincide con Albert (2007) citando a Saudín (2003):

Es una actividad sistemática orientada a la comprensión en profundidad de los fenómenos educativos y sociales, a la transformación de prácticas y escenarios socioeducativos, a la toma de decisiones y también hacia el descubrimiento y el desarrollo de un cuerpo organizado de conocimientos (p.147).

En resumen, el paradigma cualitativo nos permitió ahondar a profundidad en el contexto Márquezuno entendiendo las diversas dinámicas que se crean allí, las conductas de cada uno de los sujetos participantes, las problemáticas y así gestar transformaciones activas dentro del

contexto; además permite ir más allá de los datos estadísticos sin dejar de lado la esencia humana.

#### **4.4. Taller como herramienta pedagógica**

Dentro del equipo de trabajo consideramos pertinente abordar el taller como una herramienta por medio del cual los niños de la escuela rural Márquez son reconocidos dentro de esta investigación, posibilitando un espacio relacional donde se crean vínculos emocionales, sociales y culturales, desde este punto de partida se hace necesario mencionar como el maestro Alfredo Ghiso define el taller (1999) “Como un conjunto multilineal compuesto por elementos - líneas- de diferente naturaleza, como son: sujetos, intenciones, lenguajes, reglas, visiones, ubicaciones, objetos de estudio y técnicas, entre otros, dispuestos para facilitar haceres conjuntos” (p. 143). Es decir, el taller entendido como un dispositivo de acción- transformación en el cual influyen diversos actores que posibilitan la construcción de conocimientos, donde prima la unión de todos los haceres.

En relación con lo anterior Ghiso (1999) describe como el taller se reconoce “Como un instrumento válido para la socialización, la transferencia, la apropiación y el desarrollo de conocimientos, actitudes y competencias de una manera participativa y pertinente a las necesidades y cultura de los participantes” (p. 141-142), es así que en el proyecto pedagógico se decidió construir, debatir y evaluar de manera permanente esta estrategia puesto que permitió una relación vivencial, dialógica, creativa y sin autoridad ejercida sobre los sujetos que hacen parte de este ejercicio investigativo.

En este sentido se puede decir que el taller rompe con aquellos estereotipos de poder implantados tradicionalmente en los espacios educativos, permitiendo el disfrute, acercamiento, la construcción de saberes o conocimientos y transformaciones desde una perspectiva libre, sin la

mirada vigilante del investigador señalando o gestando temor- miedo entre los participantes, es acá donde se acopla en gran medida con el postulado del maestro Alfredo Ghiso (1999)

Consideramos desde una perspectiva socio-crítica y humanista que el taller como dispositivo de investigación permite fisurar la autoridad dominante del investigador, democratizándolos y constituir sujetos de conocimiento y acción capaces de verse y ver al que los ve, beneficiándose con la apropiación de los productos de la investigación. Por consiguiente, el dispositivo deberá contemplar las pautas que entretejan las líneas o los componentes en un orden ético, estético y político que favorezcan la equidad y las relaciones democráticas de poder-saber, qué es lo mismo que decir: que todos puedan verse y ver lo que hacen visible. (p. 143-144).

El taller como lo afirma el maestro Alfredo Ghiso nos permitió confirmar que el docente no es el único sujeto portador de poder, dado que los niños se convirtieron en agentes participativos del proceso, donde sus opiniones, sus sentimientos, sus formas de ver e interactuar con el mundo fueron tenidas en cuenta construyendo saber en conjunto.

Por otro lado, Ghiso (1999) expone cinco elementos que hacen parte de aquellas redes de relación fundamentales dentro de la estructura del taller, las cuales permiten abrir el horizonte, buscar el camino y guiar la mirada en la construcción de cada dispositivo, buscando que sea oportuno en el trabajo con los niños.

**Poder:** Construcción plural de las formas de ejercicio del poder por parte de los sujetos involucrados en el desarrollo del dispositivo (...) ejercicio del poder por medio de interacciones democráticas (...)

**Ético:** Construcción plural de la norma, es un dispositivo consensuado, asume la falibilidad y provisionalidad de saberes y de las construcciones del conocimiento (...)

**Interacción:** Se basa en el reconocimiento de la diversidad y desde esta propicia el encuentro, contextualiza, da pertinencia, valida y legitima todo proceso de creación y construcción del saber (...)

**Saber:** Este dispositivo asume el constructivismo dialógico (...)

**Subjetividad:** Aporta el mundo vital del sujeto al recrear sus experiencias y saberes. Le da al dispositivo la posibilidad de moverse en el tiempo del sujeto. recuperar, deconstruir. reconstruir. proyectar y expresar su historia. (p. 146).

Lo que hace que el taller sea una herramienta pertinente para abordar las prácticas alimentarias saludables con los 30 niños de grados tercero, cuarto y quinto de la escuela rural Márquez en el municipio de La Calera, por supuesto sin dejar de lado la importancia que surge en este proceso de aquellos ámbitos configurativos como parte esencial de la puesta en escena de un taller como dispositivo. Tal como lo menciona Alfredo Ghiso (1999)

Los ámbitos configurativos del dispositivo que reconocemos desde nuestra experiencia y que esclarecimos al acercarnos a las reflexiones de otros investigadores, los denominamos de la siguiente manera: contextual, emocional. intencional, corporal, conversacional y dramático...los ámbitos configurativos de los talleres se interrelacionan entre sí y es tarea de los sujetos que utilizan el dispositivo dar cuenta de estas interrelaciones configurativas. (p. 147)

En síntesis, el taller se convierte en ese dispositivo por medio del cual el investigador tiene la posibilidad de interactuar con los demás sin ejercer un rol de poder, entendiendo los procesos sociales, culturales y familiares de los participantes, por otro lado los sujetos partícipes desarrollan un papel predominante en la investigación, se convierten en agentes productores de

saber, que son vistos, escuchados y tomados en cuenta antes, durante y después de la ejecución de cada encuentro colectivo.

#### **4.5. Instrumentos de recolección de información**

A través de los instrumentos de recolección de información, se posibilita una aproximación al contexto investigado, permitiendo al investigador recolectar información que se desarrolló en el marco del proyecto pedagógico “Sabor a Campo Márquezuno”, de tal manera que se hace necesario visibilizar la diferencia entre técnica e instrumento, entendiendo la primera como un paso a paso que debemos seguir con el fin de alcanzar un objetivo y la segunda como aquella forma donde se registran datos e información importante del proceso educativo, a continuación, se presentan una breve referencia de cada instrumento utilizado:

##### **4.5.1. La entrevista**

La entrevista dentro del proyecto “Sabor a Campo Márquezuno”, desarrolló un papel fundamental en la recolección de la información, propició el vínculo entre las docentes, los niños y la comunidad en general con los sujetos investigadores, permitiendo identificar de forma cercana las prácticas alimentarias que se encuentran dentro de la comunidad Márquezuna. En correspondencia con lo anterior Janesick (1998) referenciado por Hernández (2014) define a la entrevista:

Como una reunión para conversar e intercambiar información entre una persona (el entrevistador) y otra (el entrevistado) u otras (entrevistados). En el último caso podría ser tal vez una pareja o un grupo pequeño como una familia o un equipo de manufactura. En la entrevista, a través de las preguntas y respuestas se logra una comunicación y la construcción conjunta de significados respecto a un tema. (p. 403).

De igual forma desde este postulado es importante también retomar lo mencionado por los docentes Dorio, Massot y Sabariego (2004) aludiendo a esta como:

Una técnica cuyo objetivo es obtener información de forma oral y personalizada, sobre acontecimientos vividos y aspectos subjetivos de la persona como las creencias, las actitudes, las opiniones, los valores, en relación con la situación que se está estudiando. (p. 336).

Partiendo de los aportes anteriormente mencionados se empleó la entrevista, utilizando como instrumento de recolección de información específicamente la entrevista semiestructurada, entendiendo esta como un conjunto de preguntas formuladas por el investigador dirigidas a las categorías de análisis, sin embargo, posibilita la formulación de preguntas fuera del guion establecido, las respuestas abiertas con visión más amplia por parte del investigador y del sujeto entrevistado. En este sentido partimos del postulado de los maestros Dorio, Massot y Sabariego (2004), que la define como:

Las entrevistas semiestructuradas parten de un guion que determina de antemano cuál es la información relevante que se necesita obtener. Por lo tanto, existe una acotación en la información y el entrevistado debe remitirse a ella. Las preguntas, en este formato, se elaboran de forma abierta lo que permite obtener una información más rica en matices. Es una modalidad que permite ir entrelazando temas e ir construyendo un conocimiento holístico y comprensivo de la realidad. (p. 337).

Es así que esta se convirtió en uno de los elementos claves dentro de la investigación, nos permitió como sujetos investigadores acercarnos de forma respetuosa, libre y sobre todo flexible aquellos saberes que circundan en la comunidad Márquezuna en torno a las prácticas alimentarias y el alimento en general.

Para finalizar, las entrevistas a las docentes titulares de la institución, a los líderes sociales como el presidente de la Junta de Acción Comunal, La señora Emilia Escobar abuela que forma parte de la escuela y demás integrantes de la comunidad Márquezuna, nos permitieron acercarnos de manera respetuosa a las distintas realidades que se viven dentro del territorio, posibilitándonos gestar una mirada desde el dialogo, el encuentro y el saber comunitario compartido. Como se puede observar en el anexo No. 1.

#### **4.5.2. Observación participante**

Es una herramienta fundamental para el desarrollo de esta propuesta pues es bastante valiosa para comprender las dinámicas educativas, las interacciones entre los estudiantes y los docentes, así como las particularidades del entorno Márquezuno de forma detallada y estrecha. Es así que el maestro Tomás Campoy y la maestra Elda Gómez (2015) definen la observación participante como:

Aquella en la que el observador participa de manera activa dentro del grupo que se está estudiando; se identifica con él de tal manera que el grupo lo considera uno más de sus miembros. Es decir, el observador tiene una participación tanto externa, en cuanto a actividades, como interna, en cuanto a sentimientos e inquietudes (p.277).

La observación participante en este contexto contribuye significativamente a mejorar la comprensión del entorno educativo pues la inmersión en el ámbito escolar Márquezuno nos permitió escuchar, relacionarnos, mientras compartíamos diferentes experiencias significativas alrededor del alimento. En consecuencia, con lo anterior Dorio, Massot y Sabariego (2004), señala que:

Es importante enfatizar dos elementos esenciales en el diseño de la observación participante. Por un lado, el grado de participación (aproximación observador y

observados) y por otro lado, el acceso o estrategia para introducirse en el contexto natural de observación (p. 333).

Es desde este punto de vista donde se hizo necesario que el investigador fuese un observador activo, el cual constantemente busque la forma de acceso oportuno, preciso y respetuoso con cada uno de los participantes, con su cultura y cosmovisiones. Esto también nos permite desarrollar relaciones con los niños, educadores y demás miembros de la comunidad escolar, logrando generar confianza mutua mientras el investigador participa en la construcción de propuestas afines a las necesidades, interés y particularidades observadas durante el proceso.

Es así, que desde nuestro proceso de inmersión en la práctica pedagógica dentro de la Escuela Rural Márquez se abrió paso a una interacción constante entre nosotras las docentes en formación, las docentes titulares y los niños que hacen parte de la escuela propiciando una participación de manera activa en el proceso que viven los estudiantes diariamente, un encuentro desde las vivencias y un saber desde lo ancestral, logrando unir de manera metafórica el territorio, la escuela, las maestras y los niños a los procesos de enseñanzas en torno al alimento.

#### **4.5.3. Bitácoras**

Como tercer instrumento de recolección de información elegimos la bitácora, ya que esta permite realizar no solo una narración detallada de los talleres realizados con los niños y niñas, sino además un pequeño análisis de aquellas situaciones específicas, tal como lo menciona la Universidad de las Américas Puebla (2015):

La bitácora es un cuaderno en el que se reportan los avances y resultados preliminares de un proyecto de investigación. En él, se incluyen con detalle, entre otras cosas, las

observaciones, ideas, datos, de las acciones que se llevan a cabo para el desarrollo de un experimento o un trabajo de campo (p. 1).

Permitiendo así recopilar la información de una manera detallada y exacta, por ejemplo, para el desarrollo de nuestro proyecto pedagógico se tomaron en cuenta algunos datos como lo fueron fechas, grupos, tiempos, espacios, entes involucrados, entre otros, todo lo anterior con el fin de enriquecer el documento.

De la misma manera es importante referir que la bitácora no tiene una estructura específica, ya que según lo descrito por el licenciado Gilberto Farias (2024) “No existe un modelo único de bitácora, ya que estos registros dependen en gran medida, del contexto en que se lleva a cabo” (párr. 12), es así que para este caso en específico se hizo uso de una estructura organizada de la siguiente manera:- registro detallado, reflexión inicial y análisis.

En este primer apartado denominado “registro detallado” se describe a detalle el desarrollo de cada uno de los talleres de esta propuesta, en la segunda parte, se dio paso a algunas reflexiones en torno a aspectos como ¿Qué se logró?, ¿que hizo falta?... y en el tercero se realizó un pequeño análisis desde diversos referentes teóricos; en conclusión, esta herramienta fue de gran utilidad en el desarrollo de esta propuesta, permitiéndonos recolectar, sustentar, reflexionar todo alrededor de la información sin perder detalle.

En este sentido, en nuestro proyecto pedagógico las bitácoras se utilizaron como aquella herramienta que nos permitió recoger la información de manera detallada, mostrando aspectos importantes que sucedieron durante el transcurso de cada una de las intervenciones realizadas, además de permitirnos orientar nuestro interés al de los niños, recogiendo las necesidades, las sugerencias, las motivaciones y las opiniones de cada uno de los actores, rescatando en la

elaboración de ellas la flexibilidad, precisión y puesta en escena que posibilitan una encuentro de forma vivencial pero también textual. (Ver anexo No. 4)

### **4.3. Desarrollo de la propuesta**

La propuesta pedagógica “Sabor a Campo Márquezuno” en la escuela rural Márquez involucró a 30 estudiantes, con edades entre los 8-13 años, esta se llevó a cabo en tres fases haciendo uso de los talleres (Ver anexo No. 2) como estrategia metodológica, los cuales se clasificaron de acuerdo a los intereses propuestos en cada uno de ellos; la primera de ellas llamada “Conociendo nuestras raíces”, la segunda “Manos a la cocina Márquezuna” y la tercera fase “Vendiendo los sabores de mi tierra”, es así que a continuación se describirán en el orden correspondiente.

**Primera fase:** Conociendo nuestras raíces: esta fase se diseñó para fortalecer los conocimientos previos sobre historia, tradiciones, origen y vivencias de antepasados, así como la diversidad del territorio y alimentos cultivados, se encuentra compuesta por tres talleres iniciales

Taller 1: Lleva por nombre ¡Conociendo nuestra historia!, en este taller se identificó los saberes previos de los niños sobre su cultura o formas de alimentación, acercando a los estudiantes a la historia del territorio; además se dio a conocer la propuesta pedagógica entre los participantes.

Taller 2: ¡Conociendo Nuestras Raíces!, en el desarrollo de este se buscó fomentar la valoración de la diversidad étnica y cultural de nuestro pueblo colombiano, además de reconocer otros idiomas diferentes al español que han sido invisibilizados en el país. Este enfoque contribuye a una comprensión más amplia y respetuosa de la riqueza cultural.

Taller 3: Dando forma a la historia, esta intervención propició un espacio donde los niños activaron sus manos para dar forma física a su imaginación por medio de la arcilla, al tiempo que se recogen saberes culinarios ancestrales del territorio.

**Segunda fase:** Manos a la cocina Márquezuna. Esta se encuentra compuesta por cuatro talleres, los cuales resaltan la diversidad culinaria del territorio, recuperando tradiciones y recetas típicas de la comunidad Márquezuna.

Taller 1: Cocinando con la abuela Emilia, en esta sesión, los niños lograron apropiarse de una de las recetas tradicionales del territorio por medio de la voz de la comunidad específicamente una de las abuelas que hace parte de la institución educativa.

Taller 2: Caricias de la abuela, para esta intervención se trabajó sobre el reconocimiento de los hábitos de higiene que se deben utilizar a la hora de preparación de los alimentos y destacar la conexión entre la comida y las expresiones de afecto.

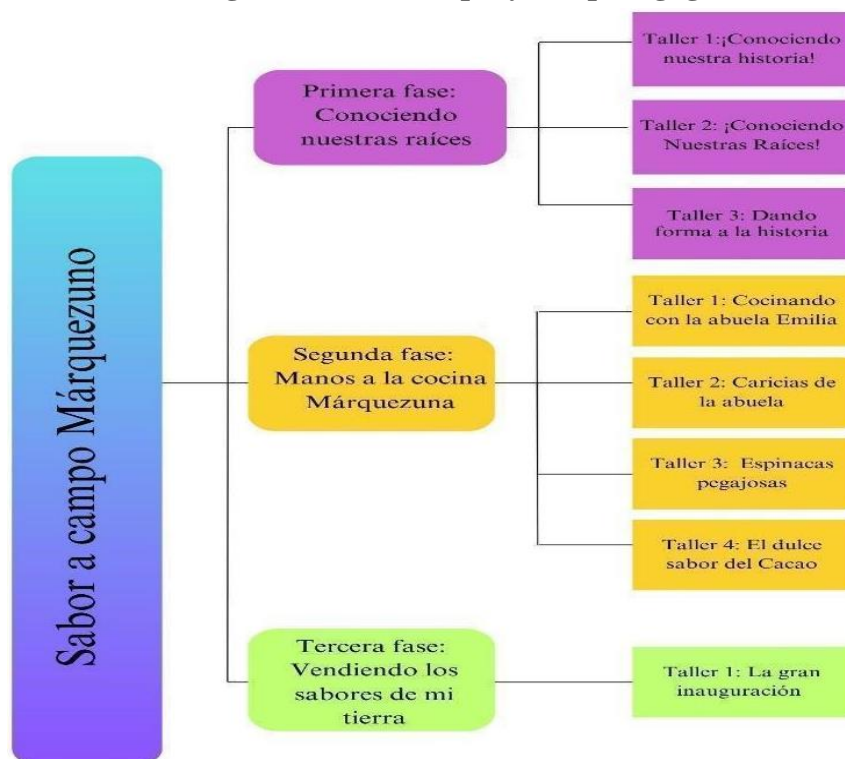
Taller 3: Espinacas pegajosas, dentro del desarrollo del taller se buscó crear entornos donde los niños puedan identificar algunos alimentos y adquirir conocimientos sobre la cocina tradicional, en colaboración con la huerta escolar.

Taller 4: El dulce sabor del Cacao, en esta intervención los niños realizaron una deliciosa torta de chocolate reconociendo las recetas propias del territorio, de igual forma se modificaron algunos ingredientes por otros más saludables.

**Tercera Fase:** Vendiendo los sabores de mi tierra, esta fase buscó articular las recetas culinarias que se desarrollaron en la segunda fase con la tienda escolar, potenciando así habilidades que los niños desarrollan según su etapa de crecimiento, está conformada por un solo taller el cual recoge el proceso que se ha ido gestando en torno al alimento.

Taller 1: La gran inauguración, a través de este taller se buscó fomentar el reconocimiento y disfrute del territorio por parte de niños y niñas, donde nuevamente se inauguró la tienda escolar con alimentos que parten de las recetas que los niños elaboraron a lo largo del proyecto pedagógico, como se logra evidenciar en la Fig. No. 5

**Figura 5. Fases del proyecto pedagógico**



**Fuente propia (2023)**

Por lo anterior las tres fases estipuladas logran potenciar en los niños de la escuela Márquez el reconocimiento cultural, histórico y alimentario del municipio específicamente de la vereda y la comunidad que allí reside.

## 4.6. Desarrollo de la propuesta pedagógica

En este apartado se presenta brevemente cada uno de los talleres que hicieron parte de nuestra propuesta pedagógica, de acuerdo a cada una de las fases que se mencionaron anteriormente.

### 4.6.1. Primera fase: Conociendo nuestras raíces

**Propósito:** Fortalecer los conocimientos previos en cuanto a la historia, las tradiciones, el origen y las vivencias de nuestros antepasados, la diversidad del territorio y alimentos que se cultivan allí.

#### Taller 1: ¡Conociendo nuestra historia!

**Momento 1, raíces:** Para iniciar realizamos una exploración con los niños en el rincón que denominamos Teusaca, el cual fue un espacio ambientado con materiales representativos de la cultura Muisca, donde encontramos elementos, tales como maíz, sal, carbón, oro, arcilla, plumas, lana virgen, papa, cal, agua y quinua con los cuales pudimos interactuar; Todo alrededor de algunas preguntas orientadoras; ¿Reconoces algunos de estos elementos?, ¿Que sabemos acerca de los elementos? ¿Para qué se usan? ¿Qué relación encontramos entre ellos? ¿Sabes de dónde vienen?, ¿En tu casa los utilizan? Si es así ¿Cómo?

**Momento 2, tallos:** Nos desplazamos al rincón de las sombras, el cual está ubicado en el salón de audiovisuales, este espacio se encontraba ambientado con todos los elementos para realizar sombras tales como papel celofán, linterna, figuras de las sombras y velas aromáticas. Las docentes en formación realizaron el teatro de sombras en relación con el cuento “Un viaje a

través de la historia Muisca” (Ver anexo No. 3) creado por ellas mismas, sobre algunos datos interesantes de la cultura (Donde vivían, sus deidades, sus actividades agrícolas y orfebrería.

**Momento 3, frutos:** Para terminar, nos dispusimos a manera de “Círculo de la palabra”, espacio en el cual se gestaron preguntas acerca del taller, tales como, ¿Qué les gustó de la cultura Muisca? ¿Cómo la relacionan con su vida cotidiana?, ¿Cultivan alguno de los alimentos que vieron en el rincón Teusaca?, mientras ellos iban moldeando con arcilla alguno de los elementos que les pareció significativo durante todo el recorrido y que lo pudiesen ligar con su realidad.

**Tiempo:** 3 horas

### **Desarrollo**

A lo largo de este primer taller en compañía de los niños se realizó un acercamiento al proyecto pedagógico “Sabor a Campo Márquezuno”, pero sobre todo a los saberes de nuestros ancestros, específicamente aquellos saberes de la cultura Muisca en torno al alimento, donde el maíz fue y es una planta ancestral sinónimo de poder, es así, como se logra observar en la Fig.

No.6

**Figura 6. Primer encuentro**



**Fuente propia 2023**

## **Taller 2: ¡Conociendo Nuestras Raíces!**

**Momento 1, hablemos de la historia:** Se dio inicio con la canción de “Tierra” del Semillero Artístico Vuelo, en donde los invitamos a estar atentos a la letra para así desde allí abordar sus sentires acerca de la canción y lo que esta quería expresar, formulamos algunas preguntas orientadoras: ¿Por qué creen que se hizo esta canción?, ¿Qué nos quiere decir la canción?, ¿Por qué es importante el cuidado de la tierra?, ¿Cómo podemos cuidar la tierra?

**Momento 2, te cuento de las culturas:** Abordamos los conocimientos previos de los niños en torno a las culturas indígenas, se les pregunto: ¿existen los indígenas en nuestro país?, ¿Cuáles han escuchado?, ¿Cómo se los imaginan?, ¿Cómo creen que se comunican?, ¿Han escuchado o conversado con alguien que hable otra lengua? Las maestras en formación se encontraban caracterizadas con atuendos de una cultura en específico: Luisa (Arhuacos), Alejandra (Wayyu) y Daniela (Awá)

Allí contamos parte de su historia, su alimentación y su lengua nativa, recalcando en todo momento que Colombia es un país pluriétnico y por lo tanto el español no es la única lengua en Colombia.

**Momento 3, hilando las vivencias:** Para el momento final retomamos algunas historias cortas y canciones significativas de cada cultura, socializamos los aprendizajes, escuchamos los aportes de los niños, solucionamos preguntas y reflexionamos sobre lo que escuchamos, su significado y el gran valor que estas culturas representan dentro de nuestro país.

**Tiempo:** 2 horas

### **Desarrollo**

En este taller los niños pudieron acercarse un poco más a las diversas culturas de nuestro país, entendiendo que este es pluricultural y por ende rico en diversidad, lengua nativas y formas de expresión, tal como se evidencia en la Fig. No.7

**Figura 7. Segundo encuentro**



**Fuente propia 2023**

### **Taller 3, Dando forma a la historia**

**Momento 1, ¡Jugando con la imaginación!:** Para dar apertura a este tercer taller, se inició con la lectura de algunas creaciones de los niños, hechas en anteriores talleres en torno a los alimentos y utensilios tradicionales necesarios para cada una de las preparaciones que realizaban los ancestros y que nosotros hemos realizado. Luego abordamos algunas preguntas orientadoras tales como: ¿Qué herramientas usas para cocinar en tu casa?, ¿tienes algún utensilio de cocina heredado por tus abuelos?, ¿Qué alimento no puede faltar en tu casa?, ¿Qué alimentos se cultivan en tu casa?, entre otras, luego en el patio principal realizamos una actividad de movimiento e iniciación del segundo momento.

**Momento 2, ¡Imagina, imagina y crea!:** Para este segundo momento dispusimos en el patio una bola de arcilla para cada niño y algunas herramientas, con las cuales cada uno tuvo la oportunidad de crear a su gusto e imaginación un elemento, instrumento o alimento relacionado con su cocina, todo lo anterior orientado por las docentes y en especial por una docente especialista en el manejo de la arcilla. Seguidamente se marcaron y luego del proceso de creación se dio el tiempo de receso para el secado necesario, previo a dar color a la imaginación.

**Momento 3, ¡Dale color a tu imaginación!:** Posteriormente cuando las piezas se encontraban en secado de cuero se dispuso por equipos los engobes que son pinturas especiales para arcilla y algunas herramientas necesarias para el pintado de nuestras creaciones, siendo aquí donde dimos color a la imaginación de cada uno, para luego llevarlos al fogón, espacio sagrado dentro de la cultura para que se realice el proceso de quemado con el fin de inmortalizar las creaciones con el fuego.

**Tiempo:** 4 horas

## Desarrollo

En esta sesión los niños lograron dar forma no solo a su imaginación, sino además a aquellos saberes que han ido adquiriendo con el paso del tiempo por medio de su cultura, familia y en general su entorno social, entendiendo que el fogón es aquel espacio sagrado dentro de la comunidad Márquezuna, lo cual se hace visible en la Fig. No. 8

**Figura 8. Tercer encuentro**



**Fuente propia 2023**

### 4.6.2. Segunda fase: Manos a la cocina Márquezuna

**Propósito:** Propiciar espacios donde se reconozca prácticas alimentarias típicas de la vereda por medio de alimentos que se producen dentro de la misma, recuperando los saberes y las recetas tradicionales desde la voz de la comunidad.

#### **Taller 4: Cocinando con la abuela Emilia**

**Momento 1, mis abuelos me cuentan:** En compañía de los niños comentamos las historias acerca del alimento que les contaron previamente sus familias. Luego desarrollamos una ronda de preguntas: ¿Qué receta de todas las que escuchaste te llama más la atención? ¿Quién cocina en la casa?, ¿Ayudas a tu mamá a cocinar?, ¿Cuál te parece más deliciosa?, ¿En tu casa aún hay fogones de leña?

**Momento 2, una receta de las abuelas:** Partiendo del momento anterior, la abuela Emilia que hace parte de la institución compartió con todos los niños sus saberes culinarios, en especial su receta estrella (las arepas de chóclo, receta que está hecha principalmente de la mazorca y se asocia significativamente al maíz y al recorrido que hemos tenido de él con las culturas indígenas, además de ser preparado principalmente por ella en los fogones de la escuela). Además de esto los niños contaron sus saberes acerca del maíz, sus vivencias con el mismo y cómo lo utilizan. Los niños participaron en la elaboración de la receta, teniendo la posibilidad de explorar con todo a su alrededor siempre bajo la vigilancia de un adulto.

**Momento 3, Deleite de sabor:** Para el momento final nos reunimos y compartimos el tan esperado momento de la degustación, nos contaron que fue lo que más les gusto, sus vivencias y la emoción que sintieron dentro del espacio culinario, luego entre todos reconstruimos la receta a través de la escritura y el dibujo para compartirla con las familias.

**Tiempo:** 3 horas

### **Desarrollo**

Para este taller los niños tuvieron la oportunidad de contar con la presencia de una de las abuelas de la institución, la cual a viva voz les compartió de sus saberes y experiencia por medio

de una receta que priman dentro de la comunidad caleruna; vinculando así los saberes del presente, pasado y futuro, como se presenta en la Fig. No.9.

**Figura 9. cuarto encuentro.**



**Fuente propia 2023**

### **Taller 5: Caricias de la abuela**

**Momento 1, construyendo nuestro camino:** Se dio inicio retomando las construcciones de los niños acerca de la receta de las arepas de choclo, escuchando sus aportes y reflexiones acerca de él mismo. Con base a esto se realizó la creación de un gorro que nos identifica como cocineros en reconstrucción de saberes.

**Momento 2, manos a la obra:** Para este segundo momento nos desplazamos a la cocina con nuestros gorros de chef para así dar inicio a nuestra deliciosa receta del día " las Caricias de la abuela" cuyo ingrediente principal es la harina de maíz amarillo, mezclado con endulzante, huevos campesinos y una pizca de sal. Este espacio se encontraba dispuesto con los materiales

necesarios para la elaboración, de esta manera se dio inicio a la preparación de nuestras deliciosas caricias, donde se llevaron al fogón esas pequeñas arepitas que más adelante se convirtieron en una deliciosa preparación guardada en el corazón Caleruno.

**Momento 3, deleite del sabor:** Para el momento final nos reunimos y compartimos el tan esperado momento de la degustación, donde los niños nos contaron que fue lo que más les gusto, sus vivencias y la emoción que sintieron dentro del espacio culinario, luego entre todos reconstruimos la receta a través de la escritura y el dibujo para compartirla con las familias, adicional la investigación de 10 datos curiosos sobre la espinaca.

**Tiempo:** 3 horas

### **Desarrollo**

Esta sesión permitió vincular el alimento con los recuerdos personales, familiares y culturales de los niños, reflejando así sentimientos y emociones a la hora de la preparación, al igual que en el momento de la degustación. Tal como se evidencia en la Fig. No. 10

**Figura 10. Quinto encuentro**



**Fuente propia 2023**

## **Taller 6: Espinacas pegajosas**

**Momento 1, descubriendo sabores de la huerta:** Para iniciar realizamos una ronda de preguntas donde reconocemos los saberes y experiencias previas de los niños y las niñas, como: ¿Qué verduras te gustan?, ¿Cuál es tu favorita?, ¿Cuáles has probado?, ¿Cuál definitivamente no comerías?, ¿Qué recetas conoces para preparar las verduras? ¿Has preparado recetas con los alimentos de la huerta?, además de aquellas preguntas y comentarios que surgieron de cada uno de los niños. Retomando así la tarea propuesta de la anterior sesión.

**Momento 2, Deleite de la huerta:** Para este momento nos dirigimos a la huerta escolar en donde encontramos algunas espinacas, las cuales serían nuestro alimento estrella para esta receta; con los debidos cuidados recolectamos las espinacas que estaban listas para cosechar, se hizo un ejercicio transversal donde se midió el tamaño, peso; se observó el color, la forma, el diámetro del lugar en el cual se encontraban, se lavaron y prepararon para llevarlas a la cocina y así dar paso a esta nueva receta.

**Momento 3, probemos nuevos sabores:** Ya en la cocina los niños se encargaron de la preparación de las gomitas, donde rasgaron en pedazos pequeños la espinaca, cortaron en trozos el mango para luego ponerlo en la licuadora, donde se le agrego miel y gelatina sin sabor previamente disuelta en agua.

Para finalizar se incorporó la mezcla en pequeños moldes y se dejó reposar hasta conseguir la consistencia deseada. Les pedimos que realicen un texto narrativo teniendo en cuenta la experiencia.

**Tiempo:** 3 horas

## Desarrollo

Este taller fomento en los niños la curiosidad y el uso de alimentos que se encuentran en la huerta escolar, que pocas veces son llamativos para ellos, logrando incentivar el disfrute por la interacción con los mismos, además enseñándonos la importancia del proceso dentro de la preparación, así como se evidencia en la Fig. No. 11

**Figura 11. Sexto encuentro**



**Fuente propia 2023**

### **Taller 7: El dulce sabor del Cacao**

**Momento 1, Mezclando saberes:** Para iniciar este momento abordamos preguntas haciendo referencia a la procedencia de algunos alimentos que usamos en la preparación del día, como referencia. ¿Qué es la avena?, ¿Has utilizado avena en tu casa?, ¿Cuál es el proceso de la avena?, ¿De dónde crees que viene la avena?, ¿Has escuchado del chocolate?, ¿Cuál es el proceso del chocolate?, ¿Dónde podemos encontrar el chocolate?, ¿Podemos sembrar estos

alimentos en el territorio?, ¿Que creen que vamos a cocinar?; luego de esto se dio inicio al proceso de higiene, para así ingresar a la cocina.

**Momento 2, Saberes al fogón:** Por equipos de trabajo ingresamos a la cocina, donde en cada mesa encontramos dispuestos los utensilios e ingredientes necesarios para la preparación del día “Torta de chocolate con avena”, además de un texto instructivo que los guiaría en la elaboración de la receta.

Posteriormente ellos escogieron un líder, el cual fue el responsable de llevar sus creaciones al fogón, donde le dieron vida a aquella deliciosa preparación, además de estar al pendiente de las mismas.

**Momento 3, Degustando nuestros saberes:** Para finalizar entre los equipos de trabajo compartieron y degustaron sus creaciones, luego alrededor de la comida tuvimos un espacio de socialización de saberes y aprendizajes.

Tiempo: 3 horas

## **Desarrollo**

El desarrollo de esta sesión avivó la curiosidad de los niños por el alimento, sus sabores, formas de preparación e imaginación, pero principalmente resaltó la importancia de equilibrar lo saludable con lo dulce que nos llega al corazón, tal como se puede observar en la Fig. No. 12

**Figura 12. Séptimo encuentro**



**Fuente propia 2023**

#### **4.6.3. Tercera fase: Vendiendo los sabores de mi tierra**

**Propósito:** Identificar y reconocer la importancia de la tienda escolar en los saberes que se articulan dentro de la escuela potenciando la venta y compra de alimentos saludables ricos en nutrientes y hechos de las propias recetas tradicionales del territorio.

#### **Taller 8: La gran inauguración**

**Momento 1, organizándonos para la gran apertura:** Para este primer momento nos organizamos en equipos de trabajo, donde cada grupo cumplió una función de acuerdo a las habilidades y necesidades de cada uno.

Todo lo anterior en torno a preguntas orientadoras tales como ¿Por qué no volvieron abrir la tienda escolar?, ¿que se vendía en la tienda escolar ?, ¿les gustaría vender las preparaciones que hemos realizado, en la tienda escolar?, ¿cuáles?

**Momento 2, preparándonos para la gran venta:** Para este momento estuvimos divididos en 2 grupos de trabajo, donde el primero se encargó realizar los cálculos matemáticos

acerca de los precios y las posibles promociones y el segundo grupo se encargó de realizar las decoraciones, afiches, distribución entre otros, luego 6 niños se encargaron de vender los alimentos a los demás.

**Momento 3, Inaugurando sueños:** Para finalizar en este tercer momento se realizó la reapertura de la tienda escolar, donde se dio inicio a la venta de algunos alimentos de los cuales fueron preparados y llevados al fogón a lo largo de nuestro proyecto pedagógico; posteriormente volvimos al salón donde en equipo contamos el dinero recogido, se hizo una tabulación de ganancias o pérdidas según sea el caso y hablamos acerca de la experiencia.

**Tiempo:** 4 horas

### **Desarrollo**

En el transcurso de este taller se logró vincular a los niños desde sus saberes, experiencias y aprendizajes a la creación de una tienda escolar saludable permitiendo evidenciar la necesidad de articular el alimento a los procesos de enseñanza. Es así, que en el transcurso de nuestro último taller se realizó la venta de alimentos elaborados a partir de las recetas compartidas por los niños, tal como se evidencia en la Fig. No.13.

**Figura 13. Último encuentro**



**Fuente propia 2023**

## CAPÍTULO V

### **5. Análisis de la propuesta**

En el presente capítulo se dará paso al análisis del proyecto pedagógico “Sabor a Campo Márquezuno”, la cual tuvo lugar en la escuela Márquez una de las sedes de la Institución Educativa Departamental La Aurora. Para este ejercicio se tuvo en cuenta las bitácoras que fueron parte esencial del registro sistemático y escritural de lo que sucedió en cada uno de los talleres construidos colectivamente con los niños, así mismo se retomaron las discusiones, los debates, los diálogos colectivos desarrollados de manera permanente con nuestra asesora Rosa María y las maestras de la escuela; estos encuentros colectivos permitieron identificar aquellas situaciones que se dieron dentro y fuera del aula en el desarrollo de los talleres, hacer un balance de las posibilidades y las dificultades después de cada taller y poder proyectar el siguiente encuentro de manera que la puesta en escena de cada intervención fue una co-creación colectiva como se puede evidenciar en las bitácoras de nuestro proyecto.

En esta co-creación que se dio a partir de la experiencia vivida y la construcción teórica que sustentó nuestra búsqueda se dio paso a la construcción de tres categorías en las cuales se identificó un puente común relacionado con el territorio rural donde emergen propuestas pedagógicas que articulan el contexto con la Escuela de Márquez y que nos vislumbra posibilidades, tensiones y retos para un educador infantil en un territorio campesino en torno a las prácticas, alimentarias. A continuación, se presentan una breve análisis en torno a cada una de ellas: fogón y prácticas alimentarias en la escuela rural, los cambios y transformaciones del alimento y para finalizar el maestro como sembrador de vida.

### **Convenciones de las categorías de análisis**

Bitácora 1, párrafo 3: B1P3

Bitácora 6, párrafo 1: B6P1

Bitácora 6, párrafo 3: B6P3

Bitácora 4, párrafo 4: B4P4

Bitácora 7, párrafo 3: B7P3

#### **5.1. Fogón y prácticas alimentarias en la escuela rural.**

A lo largo de la historia el fuego se ha convertido en uno de las principales avances de la civilización humana, que significó la supervivencia para protegerse del inclemente clima, ahuyentar a los animales, iluminar los caminos y cocer los alimentos, de manera que se han explorado nuevos sabores, olores y texturas a través de múltiples preparaciones que se han convertido en el sustento de la vida en diversas latitudes.

Es desde allí que se valoran los alimentos ancestrales que están arraigados con las costumbres de nuestros antepasados y que podemos disfrutar porque hacen parte de la memoria de las familias que en cada encuentro festivo los lleva a recordar diversas recetas que hacen parte del repertorio de nuestra Colombia. En este sentido, como olvidar las ricas picadas colombianas con ají, el arroz con leche con una copita de licor, la sopita de mazamorra con tallos, la aguapanela con arepa de maíz pelado que son tradicionalmente preparadas por las madres y abuelas que han heredado las recetas familiares que hacen remembranza de los fogones de leña que llegan del pasado al presente para dar vida, sabor y encuentro familiar.

Nuestros recuerdos familiares más preciados se han gestado alrededor del fuego, de la preparación de algún alimento o de aquella estufa de leña construida años atrás por nuestros ancestros con la ilusión profunda de que sus familias recibieran en la mesa el tan anhelado plato del final las labores; recorrer los verdes campos con machete en mano en compañía de la familia buscando leña seca que sirviera de insumo para acrecentar el fuego, es tarea casi cotidiana de las comunidades rurales, correr por quien llegaba primero con su carga a la casa o discutir quien llevaba más leña son recuerdos fugaces que pasan frente a nuestros ojos llenándonos de alegría y felicidad.

Este es el caso de algunos territorios rurales donde aún perduran los fogones de leña, que van desde los más improvisados de tres piedras para hacer el sancocho, los envueltos de mazorca o la chicha campesina o las estufas de carbón donde se prepara el cocido boyacense o las papas saladas con cuajada que llenan de alegría cada encuentro, siendo escenario de múltiples experiencias campesinas cargadas de sentido y significado.

Un significado que huele a infancia cuando se recuerda a mamá junto con la abuela poner tanto amor a la preparación de cada alimento, atizar el fogón, esperando con ansias poder probar el delicioso sudado de pollo, los frijoles con chicharrón o un sabroso arroz con pollo, con sabor a campo, a leña, a fogón de la abuela; por fortuna algunas prácticas alimentarias se han logrado transmitir de generación en generación, desde nuestros bisabuelos a los abuelos, luego a nuestros padres y de ellos a sus hijos, guardando todas aquellas recetas dentro del baúl de los recuerdos que emergió en este ejercicio investigativo donde logramos conectar nuestra propia historia para proyectar a los niños de la escuela de Márquez.

Por otro lado, sería injusto no mencionar esas largas noches en las que el fogón brindaba calor a esas historias de vida contadas por nuestras familias, esos mitos o fábulas que al final de la noche dejaban una enseñanza recordando siempre que la unión familiar sobresale sobre todas las cosas, donde compartimos una aguapanelita bien cargada con unas arepitas de maíz y queso, rodeadas de estos sentires podemos afirmar que el fogón da vida y calor familiar.

Con este panorama, es que hizo visible las memorias, los saberes y sabores tradicionales alrededor del fogón, que requieren ser recordados y valorados desde la escuela para que en una construcción colectiva de padres, madres, hijos y comunidad en general nos permita valorar las sabidurías propias de cada comunidad. Es así que, el Consejo Regional Indígena del Cauca CRIC en específico Lucélida Quilindo integrante del Pueblo Kokonuko en (2023) menciona “los jóvenes deberían ser educados para conocer la importancia y los significados del fogón, cuyos valores deberían ser conservados como parte de las tradiciones culturales de nuestras comunidades” (Párr.7), reconociendo las historias gestadas en torno al mismo, las memorias de los antecesores y las cargas emocionales que posee cada uno.

Es así como desde nuestro proyecto pedagógico se pudo evidenciar que la Escuela Rural Márquez, se convirtió en el punto de encuentro de los niños y las maestras en formación, donde afloraron saberes, tradiciones, culturas y conocimientos campesinos en torno a las prácticas alimentarias, reconociendo que estas son unas de las principales formas unión familiar, social y escolar dentro del contexto rural. Siendo así como el territorio se convirtió en aquel elemento clave, el cual logra hilar aquellas cosmovisiones rurales con las tradiciones alimentarias.

Partiendo de lo anterior es necesario rescatar lo mencionado por Nadia Umaña (2024) en el conversatorio sobre los territorios campesinos agropecuarios llevado a cabo en la ciudad de Bogotá donde nos plantea “No hay territorio sin campesinos, no hay vida sin alimento y no hay

alimento sin agua”, entendiendo que el territorio y el alimento son un conjunto construido desde varios componentes que posibilitan la interacción con los mismos, construyendo así las prácticas alimentarias forjadas desde las vivencias ancestrales que han pasado de generación en generación hasta llegar a lo que hoy conocemos como “la deliciosa torta de chocolate, las maravillosas arepas de choclo, las caricias de la abuela y las espinacas pegajosas”, que han sido construcciones familiares compartidas por los niños a nosotras las docentes en formación como sugerencias para realizar algunas de estas en la institución.

Así mismo es importante resaltar lo referido en el marco conceptual donde se menciona que aun cuando existen desde los inicios de la escuela rural algunas pedagogías que buscan homogeneizar la educación en los territorios, las cuales se encuentran guiadas por los inicios globalizadores del siglo XIX- XX, se logran vislumbrar en la actualidad propuestas que permiten la relación de los niños con la naturaleza, el territorio, las formas de vida y su contexto. Tal como se evidencio en la escuela Márquez donde hay una búsqueda constante por articular las propuestas campesinas con los saberes propios de la comunidad alrededor de los alimentos.

En este orden de ideas, nuestra inmersión en la práctica pedagógica nos ha permitido divisar como la Escuela Rural Márquez se convierte<sup>4</sup> en una de las instituciones rurales de orden nacional que se suman a la iniciativa propuesta por el Movimiento de Trabajadores Sin Tierra (MST ) de Brasil, donde lo que se busca es una educación rural contextualizada, liberadora, que se rija bajo los saberes propios de la comunidad, dejando de lado aquellas prácticas impuestas

---

<sup>4</sup> La Escuela Rural Márquez en el año 2022 participo en el concurso organizado por La Gobernación de Cundinamarca denominado ¡Maestros que dejan Huella 2022!, donde lograron el tercer lugar en la categoría **Educando en el campo: mejores prácticas pedagógicas de maestros en contextos rurales**, gracias al proyecto desarrollado en la institución “Las vivencias del campo una oportunidad para la vida”.

por la sociedad capitalista, es decir una educación que le apuesta a la preservación cultural campesina.

De igual manera en el desarrollo de los talleres pudimos evidenciar que los niños tienen una aproximación previa a lo que se denomina prácticas alimentarias, no solo a las propias, sino además a las de sus antepasados, conocen de su historia, los procesos de alimentación que se viven dentro del territorio, las tradiciones alrededor del fogón y la importancia de saber equilibrar lo dulce, salado, ácido y amargo en cada preparación; tal como se evidencia en algunas de las respuestas dadas por los estudiantes *“esto también lo usaban los indígenas”, “en mi casa hay maíz sembrado”, “la papa también la cultivamos acá”, “eso todavía lo usan en mi casa” “ profe nosotros tenemos una piedra para partir la panela”, “ mi mamá hace arepas de maíz”* (B1P3), es de aquella forma que como maestras en formación logramos reconocer que cada uno de los niños poseen una idea próxima sobre las prácticas alimentarias implícitas en el territorio aunque no conocen el término global para definirlo.

También se pudo reconocer a través de los talleres, la apropiación cultural que poseen los niños campesinos sobre el territorio que los circunda logrando cruzar las fronteras comunitarias y abarcando el ámbito escolar, donde se desdibujan los límites haciendo parte de aquel conocimiento todas las actividades cotidianas que se viven dentro de la escuela, es por esto que el desarrollo del proyecto pedagógico se basó en los recuerdos, la memoria, las experiencias, los saberes populares y las emociones de cada uno de los estudiantes, todo ello en torno a las prácticas alimentarias.

Es así como estas se convierten dentro de la institución en una dulce espera que inicia desde la mañana, al abrir las puertas de la escuela, logrando capturar con sus espléndidos aromas

que emanan desde la cocina principal a cada uno de los niños, hasta el anhelado descanso donde ellos tienen la posibilidad de degustar aquellos sabores que día tras día se preparan en esta cocina; es desde allí que las intervenciones trajeron a la memoria esos saberes culinarios tradicionales de las familias de la escuela, se escucharon y realizó democráticamente una votación de aquellas recetas que se querían llevar al fogón. Todo lo anterior se ve reflejado en algunas de las creaciones realizadas por los niños de grados tercero, cuarto y quinto, las cuales se presentarán con la escritura exacta de los niños.

*“las carisias de mi abuela  
son tan dulces para mi  
alma, como lo son para  
mi pansa las arepas por  
la mañana” B6P1*

*“Caricias de la abuela  
tan ricas como un helado  
voy donde mi abuela  
y siempre a nevado” B6P1*

A manera de síntesis, podemos afirmar que el fogón se convierte en un crisol donde se articulan saberes en torno al alimento, procesos agrícolas y tecnológicos que develan las historias familiares, sociales y culturales de cada comunidad. Esto se posibilita, gracias a las múltiples relaciones que emergen dentro de los territorios, lugares sagrados donde se gesta cada alimento, cada preparación con unos rituales particulares, con cada historia que nos muestra un vínculo estrecho entre escuela rural, las prácticas alimentarias y los fogones de vida y esperanza para nuestra infancia.

## 5.2. Los cambios y transformaciones del alimento

En la vida de los seres humanos los procesos están íntimamente relacionados con la cotidianidad, permitiéndonos crecer, evolucionar, transformar, aprender, desaprender, recordar, reflexionar y vislumbrar la vida desde perspectivas o miradas distintas, dando inicio así a nuestra segunda categoría de análisis denominada **Los cambios y transformaciones del alimento**, donde se vislumbró cada uno de los procesos implícitos en el campo alimentario, los cuales se evidencian desde el momento de la preparación de la tierra, siembra, cosecha, recolección, selección, distribución, manipulación, cocción y por último aquel que ocurre al llevarlos a la mesa donde se comparten los sabores de la tierra.

En este sentido es necesario resaltar la diversidad de procesos culturales que podemos encontrar dentro de la institución en torno al alimento, entendiendo estos como aquellos donde la comunidad Márquezuna comparten de su sabiduría, conocimiento y tradición los cuales han sido transmitidos de generación en generación evidenciándose en aquellos encuentros, diálogos y debates permanentes dados en espacios donde se articulan los saberes comunitarios con las enseñanzas gestadas desde la escuela como lo es la huerta escolar, es decir logrando generar una educación con sentido enfocada hacia un mundo alimentario saludable que retome las prácticas alimentarias de la comunidad para y por las infancias implícitas en el territorio.

En este orden de ideas aquellos saberes que se encuentran inmersos en lo cultural se convierten en un elemento indispensable, palpable y de suma importancia al iniciar el proceso agrícola en la huerta escolar, donde se hace visible la riqueza ancestral de cada familia con comentarios en clase por parte de los niños, tales como “ *las lombrices hacen compost, eso es abono para la tierra*”, “ *mis papás me dijeron que para sembrar primero toca arar la tierra*”, “

*mi abuelo decía que para sembrar es mejor en menguante, que en creciente*”, “*profe en mi casa abonan las matas con el estiércol del caballo*”, dando paso así a procesos agrícolas que van desde la disposición y fertilización de la tierra, arándola-dividiéndola en surcos con el fin de fomentar la vida, abriendo paso a la siembra en el cual tierra y semilla buscan gestar una nueva existencia, que de la mano de los cuidados como el deshierbar, regar, abonar da como resultado la cosecha, aquel momento donde no solo se recogen los alimentos sino que se agradece a la madre tierra por los frutos recibidos.

En este sentido se puede observar que en gran parte de estos procesos, se recogen y comparten saberes previos y aprendizajes por parte de los participantes, como en “*espinacas pegajosas*” donde los niños mencionaban “*las espinacas tiene muchas vitaminas*”, “*es de color verde*”, “*mide más o menos 32 cm*”, “*sabe a pasto*” B6P3 o en las caricias de la abuela donde se hace referencia a estos desde la cocina, lugar donde se dan paso a varios cambios mediados por los procesos tecnológicos y las transformaciones químicas que afectan las características propias de los alimentos como por ejemplo su sabor, textura, forma, dureza, olor, color... como se evidencia al momento de licuar, picar, cocer, condimentar, llevar a la nevera o al horno donde su temperatura cambia significativamente o como se logra vislumbrar en la transformación de la materia como por ejemplo al agregar agua a la gelatina cambia su estructura pasando de sólido a líquido... tal como lo mencionan las maestras Rosa Galindo, Rosa Pedreros y el maestro Dino de Jesús Segura (2003):

La idea de un universo que está en continua transformación y con ello la introducción del tiempo como una variable, es una novedad. Los cambios se estudian con respecto al tiempo y el tiempo se mide por los cambios que se dan, ¿Será que eso tiene que ver a la hora de preparar los alimentos? (...) El calor, como una variable que conduce a las

transformaciones, se reafirma en la discusión con los niños. Notemos cómo las interacciones entre los diferentes alimentos y el calor son diferentes y a la vez, cómo las bajas temperaturas pueden detener los procesos. (p. 11-12)

En este sentido, entendiendo los cambios y transformaciones que se gestan en torno al alimento y en la cocina como aquel lugar donde sucede gran parte de la interacción entre los procesos, esta se convirtió en el punto de encuentro de cada receso que da paso a degustar de deliciosas preparaciones realizadas por Paola Mendivelso (persona encargada de la preparación de los alimentos en la escuela Márquez) en aquel espacio sagrado de la cocina, el fogón donde cada vez que cocinábamos recordábamos un poco de nuestra historia, su sazón y el lugar donde los ancestros compartían su sabiduría en torno al alimento.

Es así que este proyecto pedagógico de manera indirecta avivó recuerdos en los niños como “ *mi mamá hace arepas con maíz, pero de forma diferente*”, “ *mis abuelas muelen el maíz para hacer las arepas*”, “ *en mi casa compramos la harina ya lista para preparar*”, “ *mis papás le ponen queso campesino y no tajado*” B4P4, pero también en nosotras las docentes en formación esos recuerdos se ligaron a nuestro lugar favorito, el fogón en donde los almuerzos, los ajiaquitos y las cenas conservaban su sabor a leña, a historias con amor en cada preparación, pues como decían nuestras abuelas así lo preparaban en su casa.

El fogón también era el lugar donde nacían las preparaciones que satisfacían los caprichos de nosotros, los hijos y los nietos, desde deliciosos postres hasta agüitas especiales como el agua de panela con canela y hierbas aromáticas que mezcladas sanaban cualquier cosa, todo cobraba vida en aquel fogón de leña. La magia de ver a nuestras abuelas transformar simples ingredientes en delicias culinarias nos llenaba de alegría y nos dejaba con recuerdos imborrables de afecto y

cuidado. Aquel fogón no solo era el centro de las comidas familiares, sino también el escenario donde se forjaban vínculos inquebrantables entre generaciones.

Es importante resaltar la importancia de los procesos en torno al alimento y las diversas prácticas que se encuentran allí inmersas, como dar las gracias antes y después de comer, pedir el favor, lavarnos las manos, no poner demasiado dulce o sal, lo cual se hizo aún más evidente en el momento de realizar la preparación de los alimentos con los niños *“primero va la harina y luego la sal”*, *“mi mamá muele el maíz”*, *“primero se pone un chorrito de leche”* B7P3. En pocas palabras el transitar dentro de la Escuela Rural Márquez, nos permitió evidenciar que las prácticas alimentarias van más allá de la preparación de los alimentos y están presentes en cada uno de los procesos inmersos en este. En este sentido es necesario mencionar lo descrito por Mariana Garcés (2012) en la presentación realizada a la Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia:

La cultura colombiana es la suma de diversas culturas regionales, e igual su cocina. No existe un plato que pudiéramos llamar “nacional”, que condense todas las cocinas locales. La fortaleza de la cocina colombiana se encuentra precisamente en esa diversidad, en su capacidad para integrar diferentes productos y técnicas, y en la permanente conexión cultural con las expresiones culinarias de sus vecinos latinoamericanos, en un intercambio cada vez más fluido e interesante. (p.9)

A partir de lo anterior, se hace visible la diversidad agroalimentaria existente en nuestro país, donde cada región, departamento, ciudad o municipio cuentan con diferentes formas de ser y estar en la sociedad, donde el alimento se convierte en un elemento primordial sinónimo de tradición, cultura, diferencia y unión dentro del país. En relación a lo mencionado, es necesario

hacer referencia a aquellos procesos que se viven alrededor del alimento dentro de la escuela pero en concordancia con la tienda escolar, donde a través de los talleres realizados se buscó vincular aquellos productos provenientes de la huerta a la oferta y demanda que se gesta dentro de la institución, es decir se profundizó en las prácticas alimentarias de las familias que hacen parte de la escuela, articulando así la buena alimentación con la implementación de las tiendas escolares saludables como lo sugiere el Ministerio de Salud y Protección Social, dejando de lado los alimentos ultraprocesados que están presentes cotidianamente en la vida de los seres humanos por medio de la comercialización, proceso por el cual muchas veces se deja de lado la importancia de una buena alimentación dentro de las familias y se opta por alimentos con un valor nutricional bajo que poseen gran cantidad de conservantes en su interior.

En este sentido, se hizo visible dentro del desarrollo de nuestra práctica pedagógica en la Escuela Rural Márquez como nuestro proyecto logro fortalecer aquellos procesos relacionados con la tienda escolar de forma consciente y reflexiva, ya que en nuestro transitar por este espacio pudimos identificar aquellos alimentos que se vendían en el establecimiento tales como papas, chicles, jugos de caja gomas, bombombunes y chocolates; Sin embargo a partir de algunas recetas propuestas desde los hogares de los niños y preparadas dentro de la institución por los estudiantes, maestras, la señora ecónoma y los abuelos, se logra dejar una semilla de transformación y reflexión cargada de sabiduría marquezuna y prácticas alimentarias saludables tal como se refleja en las intervenciones de los participantes *“caricias de la abuela, una por 300 dos por 500”*, *“voy a hacer una tacita o un pocillo a referencia de que ellos hacían eso para tomar”*, *“ es que usted no puede comprar pan para vender pan, porque le tienen que quedar ganancias de lo que vende ”*, *“profe como no se vendió la vamos a dejar en promoción”*, *“profe, yo pensé que la torta iba a saber feo, porque no le pusimos sino el banano”* o *“profe no le*

*pongamos nombre a la tienda, eso sale después”*, es así que la tienda escolar se convirtió en un espacio donde gestan diálogos, se transmiten saberes y se potencian algunos talentos ocultos.

### **5.3. El maestro como sembrador de vida**

*Ahí está la semilla, el alumno y ahí también la tierra, el medio o el escenario propio para que este apetito de vida germine. Nazca. Educar entonces, parece ser una tarea de cultivo, de labranza. Y el punto final- la cosecha- es conseguir que el alumno semilla sea fruto, que él mismo se convierta en fuente de vida para otras vidas.*

*(Vásquez 2000 p.36).*

Esta analogía del maestro como sembrador que nos presenta el investigador Fernando Vásquez no lleva a pensar que la posibilidad de cosechar semillas de vida con la infancia conlleva sembrar esperanza de vida que requiere que un maestro esté dispuesto a preparar la tierra, a untarse de ella, a gestar los cuidados que la propician, a mostrar las orientaciones adecuadas y los acompañamientos con las comunidades para construir colectivamente una escuela para el campo con las comunidades rurales. En este sentido, el maestro surge como un cuidador en el proceso que inicia en la siembra, germina y luego se cosecha, permitiendo la emergencia de los saberes propios porque propicia experiencias basadas en la escucha activa, el reconocimiento del territorio y la participación de los niños para lograr una educación que articula lo cotidiano con aquello que gira en torno al mundo de la escuela.

Es así que esta iniciativa por la escuela Márquez nos permitió visibilizar el papel que juegan las docentes titulares dentro y fuera de la institución, gestando iniciativas que responden a las necesidades del territorio, como lo es el proyecto denominado “Las vivencias del campo una

oportunidad para la vida” el cual busca propiciar espacios de aprendizaje desde los saberes propios de la población campesina en torno a la soberanía alimentaria, tal como lo menciona la docente Mónica Echeverría en la entrevista realizada en el año 2023 *“los proyectos de la huerta surgen a raíz del espacio tan bonito con el que contamos, también como una propuesta diferente para los niños, cuyos objetivos son una alimentación saludable, el gusto por las hortalizas, verduras y demás alimentos nutritivos y un enfoque transversal por medio del cual las asignaturas se dan de manera conectada con la huerta, para que los niños trabajen en ella a la vez que van viendo contenidos temáticos de las diferentes asignaturas. La idea es que los niños sean muy felices allí, que puedan disfrutar de su huerta, de estos proyectos, de estos ambientes de aprendizaje, los cuales siempre van a tener esa connotación de ser muy importantes para los niños y de darles un aprendizaje significativo y sostenible”*, es por esto que dentro de la comunidad se habla del maestro como sembrador de esperanza, lucha, persistencia y experiencias enmarcadas hacia el reconocimiento de los saberes ancestrales.

Así mismo como docentes en formación consideramos que en nuestro paso por esta maravillosa institución logramos sembrar en los niños una pequeña huella de curiosidad hacia los procesos alimentarios, permitiendo que ellos reconozcan de forma respetuosa sus saberes, los de sus familias, compañeros y comunidad en general; dejando en ellos una semilla que esperamos les permita caminar el mundo alimentario de una manera más consciente y reflexiva, comprendiendo la conexión con lo natural, cultural e individual, tal como lo menciona Julieta Pulido (2016) *“El alimento y la alimentación, son considerados como elementos y momentos privilegiados que aportan sentidos y significados a los niños, que movilizan su comprensión sobre su relación consigo mismos, con los demás y con el mundo que los rodea”*. (p.6)

A partir de lo anterior se logró evidenciar un trabajo en equipo entre la escuela, las maestras, los niños y las familias, propiciando espacios de re-conexión con el territorio a partir de experiencias con la huerta escolar, donde cada uno de los actores mencionados con antelación hacen parte importante del proceso agrícola que se gesta en el espacio destinado para la siembra de alimentos, tal como lo menciona la docente Mónica Echeverría en el año 2023 “ *la participación de los padres de familia es muy activa, ellos nos ayudan a mantener la huerta, iniciamos haciendo los círculos sostenibles, también iniciamos trabajando en ellos, todo con la participación de diferentes grupos de padres que tienen unos roles y unas actividades de trabajo específicas, por lo cual la participación de los padres es muy importante, constante, desinteresada y muy valiosa para nosotros*”. Además, de compartir parte de los saberes culinarios, culturales y familiares en favor de una educación contextualizada y de calidad para sus hijos en los campos colombianos.

Esta situación se pudo evidenciar en aquellos encuentros realizados en la escuela donde las familias, niños y docentes ponen en marcha los saberes de cosecha en la huerta, donde ellos son los encargados de deshierbar, surcar o hasta en algunos casos sembrar ciertos alimentos, también en las ferias donde se vendía lo cosechado en la escuela a toda la comunidad. Para finalizar, aquellos encuentros mañaneros donde los abuelos aprendían y compartían su sabiduría en las clases de alfabetización dadas en la escuela.

En el proceso de inmersión durante la práctica pedagógica pudimos visibilizar a las maestras titulares como cuidadoras de la vida dado que se promueven aquellas prácticas innovadoras que le apuestan al reconocimiento, cuidado y fortalecimiento de diversos procesos de enseñanza- aprendizaje desde la huerta escolar que promueve la soberanía alimentaria que busca el bienestar por y para los niños, tal como lo menciona la docente Dora Guevara en la entrevista

realizada en el año 2023 *“Entonces es maravilloso verlos como ellos en la huerta, como viven los diferentes procesos con las diferentes asignaturas, construyendo y es una manera muy agradable, es una manera a la vez lúdica, donde no es bajo presión, sino es porque es algo muy agradable y realmente podemos ver en esto, podemos ver , notar como nuestros niños realmente se les nota esa alegría, esa felicidad de ese convivir en ese, dentro de ese medio, realizando las diferentes actividades propuestas, pero que ellos también a su vez proponen, algunas de ellas las proponen también ellos. Entonces de verdad que es maravilloso tener la oportunidad de trabajar de esta manera con proyectos, creemos que esa es la manera de una manera que podamos transversalizar todas las asignaturas, que no se vea esa fragmentación en las diferentes asignaturas, sino que todo sea algo integral y eso es lo que realmente estamos haciendo y nos ha dado un resultado maravilloso porque vemos cómo los estudiantes construyen su conocimiento”*.

Es desde allí, que se retoma el lugar del maestro hacia el cuidado de las semillas de vida que son los niños, “esto es de ser germen fructífero, de ser semilla, conlleva el cuidado permanente, de la deshierba oportuna, del abono, de la preparación de la tierra, del arado para que brote de nuevo la vida” (Galindo y Colorado 2021 p. 20).

En este orden de ideas podemos comprender que el establecer una relación consciente con el alimento desde la primera infancia es un trabajo mancomunado entre los maestros como sembradores de esperanza, las familias como primer agente socializador y el contexto como potencializador de experiencias, permitiendo desde las voces de los actores involucrados sembrar la semilla que guiará el camino hacia un mundo alimentario saludable con sentido y significado; así mismo podemos referir que de manera simbólica la siembra, los cuidados y la cosecha se asemejan a los procesos educativos desarrollados cotidianamente en las instituciones de orden nacional y global, así mismo, es necesario permitir que sea el niño el que hile aquellos saberes en

beneficio propio y comunitario, donde el rol del adulto sea guiar pero sin cortar la esencia del estudiante.

#### **5. 4. Reflexiones finales**

La posibilidad de construir nuestro proyecto pedagógico “Sabor a Campo Márquezuno” nos permitió un tránsito por el mundo alimentario de manera consciente, dado que, si bien somos lo que comemos, lograr develar el significado de esta frase nos llevó a explorar, conocer, compartir, discutir y dialogar para propiciar un escenario de transformación social desde la escuela Márquez. De manera, que fue posible reconocer algunos procesos inmersos en el alimento, que van desde la siembra, el cultivo y la cosecha de alimentos propios de este territorio.

Esto fue posible gracias a la unión del equipo de trabajo, a la persistencia para reinventar la escuela y a la sabiduría de los niños, las familias y las maestras titulares que nos permitieron tener una experiencia vivencial con la tierra, con las manos en la masa y en la remembranza de una infancia marcada por la memoria del fogón de leña de nuestras familias. Es desde allí que al construir este proyecto pedagógico se entrecruzaron fronteras personales, familiares y profesionales en una escuela rural de la Calera, para enriquecer la tienda escolar que nos llevó a valorar la pedagogía por proyectos, invitándonos a retomar al pedagogo Jaume Carbonell (2015) cuando se refiere:

Es evidente, por tanto, que no se trata de un método, sino de una nueva concepción integral de la educación, y de una forma diferente de pensar y estar en la escuela que rompe con currículos encorsetados y con la obsesión de la programación de actividades y la obtención de resultados. Por el contrario, se concibe como un espacio lleno de experiencias

compartidas y reflexionadas, con distintas rutas de acceso al conocimiento, que facilitan un aprendizaje más sólido, crítico y comprensivo. (p.222)

En este sentido, los talleres desarrollados tomaron en cuenta los intereses, las problemáticas, las necesidades, el contexto y la cotidianidad de los niños de tercero, cuarto y quinto posibilitando que la tienda escolar se convierta en un espacio propicio para gestar diálogos, saberes y nuevas habilidades que giran en torno a los saberes campesinos, logrando que la venta y consumo de alimentos que se dan dentro de la institución estén en conexión con el territorio, las costumbres, las tradiciones o las prácticas alimentarias de la comunidad Márquezuna; es así que en pocas palabras nuestro proyecto logró vincular la huerta escolar con la tienda, enriqueciendo a la construcción de espacios enmarcados hacia lo saludable pensando en el desarrollo integral de la niñez y de la comunidad educativa, siempre de la mano con lo cultural, lo identitario y familiar del territorio.

De este modo resaltamos la importancia que dentro de la Escuela Rural Márquez se generen vínculos con las familias que hacen parte de la institución y la comunidad, propiciando un espacio de conocimiento campesino, saberes, tradiciones o costumbres que fomentan una educación contextualizada con sentido y significado para todos los actores implícitos en el proceso educativo; de esta forma nuestro proyecto pedagógico se ligó a lo mencionado con antelación partiendo de los recuerdos, las memorias y las experiencias de los niños Márquezunos, partiendo desde su realidad familiar con algunas recetas escritas llevadas al aula, primero para compartir conocimientos y posteriormente para realizar una elección democrática en las preparaciones que se querían realizar colectivamente.

En cuanto a las posibilidades de nuestro proyecto pedagógico se puede decir, que se logró vincular lo cotidiano con el mundo alimentario, abriendo paso a nuevos aprendizajes que están relacionados con la apertura de los habitantes de este territorio con nosotras, compartiendo saberes que no solo se quedan en la escuela sino van mucho más allá haciendo parte de nuestro diario vivir. Así mismo, la disposición por parte de las docentes titulares en las intervenciones realizadas buscando en conjunto recuperar aquellos saberes ancestrales en torno al alimento, por último, la fortuna que tuvimos en este escenario pedagógico al tener una huerta dentro de la escuela ya que al tener un enfoque hacia la soberanía alimentaria nos permitió conectar nuestra búsqueda hacia una alimentación saludable en la primera infancia con los intereses de los niños.

Para desarrollar este proyecto se gestaron algunas tensiones que están mediadas por la cultura global que hace que se consuma lo más fácil, lo más rápido y lo más colorido avalado por la publicidad especializada en la primera infancia, de manera que no es un tránsito sencillo pensar en recuperar nuestras recetas cotidianas. Otro elemento complejo, está relacionado con las condiciones de la escuela, dado que solo se cuenta con el comedor donde se preparan los alimentos para todos, entonces, la participación colectiva no era posible de todos al mismo tiempo porque cocinar conlleva cuidado, hábitos de limpieza y condiciones de aireación adecuadas y finalmente, los tiempos de intervención en la escuela Márquez que se fueron restringiendo a medida que avanza cada semestre.

En cuanto a los múltiples retos que conlleva para el educador infantil generar iniciativas en torno al asunto alimentario implica un proceso de auto-reflexión para lograr concientizarnos de la homogenización alimentaria que está orientada desde un modelo de globalización impuesta desde las grandes multinacionales y que tiene implicaciones sociales, ambientales y culturales. Este proceso tal vez permite direccionar experiencias articuladas con los contextos que

posibiliten generar iniciativas escolares que apoyen una alimentación saludable para las infancias que conlleva resignificar el papel del educador en los contextos rurales como aquel sembrador de vida, esperanza, sabiduría en torno a los saberes, las memorias y las diversas maneras de ser y estar en los territorios para promover la soberanía alimentaria en nuestro país.

Así mismo, se hace necesario resaltar los diferentes procesos que encontramos dentro de la institución a la hora de preparar los alimentos, como los agrícolas, culturales, culinarios y tecnológicos, los cuales inician desde la siembra en la tierra, luego con los cuidados necesarios se recoge el fruto del trabajo realizado, para continuar con la cosecha donde se disponen y escogen los alimentos que llevan a la venta comunitaria y algunos a la cocina principal de la institución para así realizar deliciosas y diversas preparaciones que satisfacen el interés alimentario de los niños; además, es posible vislumbrar aquellos procesos tecnológicos que se encuentran implícitos en la preparación como lo son el lavado, picado, amasado, sazonado, permitiéndonos reflexionar acerca de la diversidad que existe en las familias del territorio, haciendo aún más visible la riqueza gastronómica de nuestro país.

Así mismo, como maestras en formación que le apuestan a contribuir a un mundo alimentario saludable dentro de la escuela, reflexionamos sobre la necesidad de que nuevos maestros dejen de concebir el territorio como una mera extensión de la tierra y lo valoren como un tejido de vida por medio del cual se logra la construcción de vínculos culturales, sociales, familiares y naturales, es así que consideramos importante que día tras día los maestros estén abiertos a la constante transformación de su labor, reconociendo e identificando las diversas características, retos y posibilidades del contexto, abriendo paso así a una construcción colectiva de nuevas preguntas, experiencias y saberes.

Para terminar, consideramos que nuestro proyecto pedagógico nos permitió reflexionar sobre las infancias de nuestro país, haciendo visible la importancia de darles voz y voto, propiciando espacios donde se cuestionen acerca de su realidad social, familiar, cultural y política logrando así que los niños se conviertan en ciudadanos críticos, emancipados y transformadores de su realidad. En esta perspectiva se hace necesario resaltar el lugar de los maestros para ayudar en la defensa de los currículos como una creación cotidiana, que implica la visibilización de los aspectos culturales que envuelven su organización y práctica pedagógica en los escenarios educativos, es desde allí que nuestra propuesta busca apostar a los intereses de la comunidad educativa, como lo son las prácticas alimentarias en la escuela rural, permitiendo a los diversos entes tomar parte activa a lo largo de los talleres, lo cual da paso a una perspectiva socio-crítica, direccionada a hilar la construcción social de las realidades que se viven dentro de la vereda Márquez; de tal manera podemos afirmar que nuestra propuesta se encuentra enmarcada en una educación emancipadora que respeta, valora y propicia la participación de los sujetos dando paso así a la pedagogía crítica.

## Referencias

- Albert, M. J. (2007). *La investigación educativa: claves teóricas*. Madrid, España: McGraw Hill.
- Alcaldía Municipal (2013). *ALCALDIA MUNICIPAL DE LA CALERA*. Obtenido de <https://www.lacalera-cundinamarca.gov.co/MiMunicipio/Paginas/Pasado-Presente-y-Futuro.aspx>
- Arias, J. (5 de septiembre de 2017). Problemas y retos de la educación rural colombiana. *Conocimiento y Políticas Públicas Educativas*.
- Aurora, I. E. (2023). Proyecto Educativo Institucional PEI 2023. 43. La Calera, Colombia: Institución Educativa Departamental La Aurora.
- Buitrago, A. (24 de abril de 2017). *Escuela Pedagógica Experimental*. Obtenido de <https://epe.edu.co/semana-de-reflexion-por-la-soberania-alimentaria/>
- Campoy, T. y Gómez, E. (2015). Técnicas e instrumentos cualitativos de recogida de datos. En A. Pantoja, *Manual básico para la realización de tesinas, tesis y trabajos de investigación* (págs. 273-300). Madrid: EOS universitaria.
- Carbonell, J. (2015). *Pedagogías del siglo XXI: Alternativas para la innovación educativa* (Vol. Primera Edición). Barcelona, España: Ediciones Octaedro, S.L.
- Castro H y Reboratti C. (2008). *REVISIÓN DEL CONCEPTO DE RURALIDAD EN LA ARGENTINA Y ALTERNATIVAS POSIBLES PARA SU REDEFINICIÓN*. Buenos Aires, Argentina: Serie estudios e investigaciones No. 15. Obtenido de <https://slidepdf.com/reader/full/reboratti-revision-del-concepto-de-ruralidad>
- Causa, K. (noviembre de 2023). Qué entendemos por soberanía alimentaria. ODEPA. Ministerio de Agricultura.

- Colbert, C. V. (2018). Escuela Nueva, Escuela Unitaria, educación personalizada, pedagogía activa, educación a distancia, tecnología educativa, modelos flexibles, aprendizaje colaborativo, destrezas siglo XXI. En J. D. Herrera González, *21 voces: historias de vida sobre 40 años de educación en Colombia*. Bogotá, Colombia: Ediciones Uniandes.
- Congreso De La República (30 de Julio de 2021). *Función Pública*. Obtenido de [https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma\\_pdf.php?i=168029](https://www.funcionpublica.gov.co/eva/gestornormativo/norma_pdf.php?i=168029)
- Colombia, E. C. (28 de marzo de 2017). *V lex, Información jurídica, tributaria y empresarial*. Obtenido de <https://vlex.com.co/vid/proyecto-ley-233-2017-676164337>
- Correa, H., y Millán, J. (2015). La construcción alternativa de políticas populares: hacia la soberanía, seguridad y la autonomía. Bogotá. Colombia: Ediciones desde abajo.
- Departamento Nacional de Planeación (2014). *Ficha de caracterización*. La Calera.
- Derecho, P. E. (12 de septiembre de 2022). COLOMBIA, DIVISIONES TERRITORIALES. *Periodico El Derecho*.
- Dorio, I. Massot, I. y Sabariego, M. (2004). ESTRATEGIAS DE RECOGIDA Y ANÁLISIS DE LA INFORMACIÓN. En R. Bisquerra, *METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN EDUCATIVA* (pág. 459). Madrid: Editorial La Muralla, S.A.
- Espinosa, D. R. (2019). Una educación sentipensante: hacia una escuela diferente. *Grupo Geard Colombia*.
- Facultad de Educación (2006). *CRITERIOS GENERALES SOBRE LA PRESENTACION DE TRABAJOS DE GRADO*. Bogotá: UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL.
- FAO (2024). Hambre e inseguridad alimentaria. *Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura*. Obtenido de <https://www.fao.org/hunger/es/>

Farías, G. (23 de enero de 2024). Bitácora. *Enciclopedia Concepto*. Obtenido de

<https://concepto.de/bitacora/>.

Franco, S. M. (2010). APORTES DE LA SOCIOLOGÍA AL ESTUDIO DE LA

ALIMENTACIÓN FAMILIAR. *Revista Luna Azul* (No. 31), 139- 155.

Galindo, R. M. (22 de agosto de 2013). *Centro de investigaciones CINDE*. Obtenido de

<https://repository.cinde.org.co/bitstream/handle/20.500.11907/1362/GalindoGalindo2013.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

García, A. (19 de junio de 2016). *Repositorio Institucional Universidad Pedagógica Nacional*.

Obtenido de

<http://repositorio.pedagogica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12209/1079/TO-19901.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Galindo, R., y Colorado, A. (2021). Maestros cuidadores de las semillas de vida. *Revista Nodos y Nudos*, 7(No. 51), 13-26.

Galindo, R., Pedreros, R., y Segura, D. (2003). La enseñanza de las ciencias: Transformar las practicas. *Escuela Pedagógica Experimental*, 1(No. 3).

Garcés, M., y Ministerio de Cultura. (2012). Manual introductorio Biblioteca Básica de Cocinas Tradicionales de Colombia. Bogotá: Ministerio de Cultura. Obtenido de

<https://www.mincultura.gov.co/Sitios/patrimonio/bibliotecas-de-cocinas/tomos/tomo16.pdf>

Georgiou, A. (2020). La “bóveda del fin del mundo” es la mayor reserva de semillas de la Tierra.

Newsweek en Español. Obtenido de <https://newsweekespanol.com/2020/02/26/mayor-reserva-semillas-mundo/>

- Gómez, Y. y Torres, A. (octubre de 2017). El currículo cotidiano: entre las regulaciones y la emancipación. *Educación y cultura* (No. 122), 18-25.
- Ghiso, A. (1999). Acercamientos: el taller en procesos de investigación interactivos. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, No.9, 141-153.
- Hernández, R. (2014). *Metodología de la investigación*. México D.F, México: McGRAW-HILL / INTERAMERICANA EDITORES, S.A. DE C.V.
- Jungemann B y Guimaraes F. (Julio de 2014). Resignificación de la educación rural desde el movimiento de los trabajadores rurales sin tierra (mst) de Brasil, estado Paraná: el caso de las escuelas itinerantes. *Perfil de Coyuntura Económica*.
- Kids, F. E. (27 de octubre de 2022). ¿Cómo influye la alimentación en el aprendizaje de los niños? *Froggin English for Kids*. Obtenido de <https://www.froggin.com.mx/2022/10/27/alimentacion-aprendizaje-infancia/>
- La Via Campesina. (16 de Noviembre de 2021). <https://viacampesina.org/>. Obtenido de <https://viacampesina.org/es/1996-declaracion-de-roma-de-la-via-campesina-que-define-por-primera-vez-la-soberania-alimentaria/>
- Lerma, H. (2009). *Metodología de la investigación: propuesta, anteproyecto y proyecto*. Bogotá: ECOE Ediciones. Obtenido de <https://archive.org/details/metodologia-de-la-investigacion-propuesta-anteproyecto-y-proyecto/mode/2up?view=theater>
- López, L. R. (2006). Ruralidad y educación rural. Referentes para un Programa de Educación Rural en la Universidad Pedagógica Nacional. *Revista Colombiana de Educación* (51), 138-159. Obtenido de <https://www.redalyc.org/pdf/4136/413635245006.pdf>
- Martín, M. I. (2007). *Nuevas tendencias en la publicidad del siglo XXI*. Sevilla: tacación social Ediciones y publicaciones.

Mendoza, A. P. (Julio de 01 de 2018). La urgencia de una educación del campo colombiano.

*Revista Nodos y Nudos*, 6(45).

Ministerio de Salud (septiembre de 2019). Ministerio de Salud y Protección Social. *Documento*

*técnico de soporte para la reglamentación de tiendas escolares saludables*. Bogotá,

Colombia. Obtenido de

<https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/documento-tecnico-regalmentacion-tiendas-escolares.pdf>

Momigliano, E. (2015). Fogón. Sociedad Poética. Obtenido de

<https://sociedadpoetica.wordpress.com/2015/04/02/fogon/>

Morales A y Jaime J (2020). *Nutrición y calidad de vida*. Bogotá: ECOE EDICIONES.

Morales J. C. (2010). *HAMBRE Y VULNERACIÓN DEL DERECHO A LA ALIMENTACIÓN EN*

*COLOMBIA*. Bogotá, Colombia: ARFO Editores e impresores Ltda. Obtenido de

<http://www.oda-alc.org/documentos/1341422286.pdf>

Moreno, G. (agosto de 2008). *CENTRO INTERNACIONAL DE EDUCACION Y DESARROLLO*

*HUMANO – CINDE*. Obtenido de

[https://repository.cinde.org.co/bitstream/handle/20.500.11907/1791/MorenoCanadas\\_2008.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://repository.cinde.org.co/bitstream/handle/20.500.11907/1791/MorenoCanadas_2008.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Moreno, W. U. (2009). *La CALERA historia de un pueblo*. (A. Olivos Ed.) La Calera, Colombia:

Alcaldía Municipal de La Calera.

ONU (2010). *El derecho a la alimentación adecuado- Folleto informativo No. 34*. Génova,

Suiza: Oficina de Alto Comisionado Para Los Derechos Humanos.

PaPaz, R. (2021). *Red PaPaz: aprendiendo a ser papaz*. Obtenido de

<https://paz.redpapaz.org/que-es-la-resolucion-pacifica-de-conflictos/>

- Parra, A. (25 de abril de 2016). Educación rural: un mínimo indiscutible para la paz. *La Silla Vacía*. Obtenido de <https://www.lasillavacia.com/red-de-expertos/red-de-la-educacion/educacion-rural-un-minimo-indiscutible-para-la-paz-d44b52fe/>
- Pérez, E. (2001). Repensando el desarrollo rural. En E. Pérez, *Hacia una nueva visión de lo rural* (pág. 15). Buenos Aires: CLACSO, Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Pérez, J y Merino, M. (14 de junio de 2021). Alimento - Qué es, clasificación, función y tipos. *Definición.ed*. Obtenido de <https://definicion.de/alimento/>
- Popkin, B. M. (2020). El impacto de los alimentos ultraprocesados en la salud. *Alimentación, agricultura y desarrollo rural en América Latina y el Caribe* (34).
- Pulido, J. (abril de 2016). *Repositorio Institucional Universidad Pedagógica Nacional*. Obtenido de <http://repository.pedagogica.edu.co/bitstream/handle/20.500.12209/796/TO-19140.PDF?sequence=1&isAllowed=y>
- Quilindo, L. (8 de agosto de 2023). El fogón, un espacio sagrado. *Consejo Regional Indígena del Cauca*. Obtenido de <https://www.cric-colombia.org/portal/el-fogon-un-espacio-sagrado/>
- Quintero y Olivos. (2010). *LOS PATIASAOS: Historias de La Calera*. (A. Olivos, Ed.) La Calera, Colombia: Alcaldía Municipal de La Calera.
- Reyes y Henríquez (2008). *La transversalidad: un reto para la educación primaria y secundaria*. San José, Costa Rica: Editorama, S.A.
- Romero, J. (2012). LO RURAL Y LA RURALIDAD EN AMÉRICA LATINA: CATEGORÍAS CONCEPTUALES EN DEBATE. *PSICOPERSPECTIVAS INDIVIDUO Y SOCIEDAD*, 11(1), 24.
- Suárez, A. (enero de 2014). Los TLC y la crisis del sector rural tocó fondo. *Revista Semillas*. Obtenido de [revista-semillas-53-54.pdf](#)

- Soler, J. E. (noviembre de 2016). Educación Rural En Colombia: Formación De Maestros En Entornos Rurales, Su Trayectoria Y Retos. *International Journal of Humanities and Social Science*, 6(11).
- Universidad de las Américas Puebla (2015). *Géneros escritos: centro para el aprendizaje de la escritura y pensamiento crítico*. Obtenido de <https://www.udlap.mx/centrodeescritura/files/bitacora-Contenido.pdf>
- Umaña, N. (2024). Los territorios campesinos agroalimentarios, avances, retos y oportunidades. Bogotá.
- UNICEF, F. d. (octubre de 2019). Niños, alimentos y nutrición Crecer bien en un mundo en transformación. *Oficina de Perspectivas y Políticas Mundiales de UNICEF*.
- Vásquez, F. (2000). *Oficio de maestro*. Santafé de Bogotá: Pontificia Universidad Javeriana.
- Walsh, C. (2021). Fragmento sobre pedagogías decoloniales. Obtenido de [https://youtu.be/nz1Hm9Ei4\\_Y?si=9E80DM6GCg0H5jw4](https://youtu.be/nz1Hm9Ei4_Y?si=9E80DM6GCg0H5jw4)

## 5. 5. Anexos

### Anexo No. 1: Entrevistas

#### **Emilia Escobar- Abuela Márquezuna (2023)**

**M:** ¿Cuánto tiempo lleva viviendo acá?

**E:** *Más de 50 años.*

**M:** ¿Qué nos quisiera contar de la vereda?

**E:** *Es una vereda que le ha gustado progresar, a pesar de las discapacidades de las carreteras, pero ha progresado mucho. Les gusta tener como decir la guardería, el salón comunal, las escuelas, siempre las juntas han sido muy, ¿cómo se dice?, les ha gustado mantener las cosas al día en esos servicios.*

**M:** ¿Sumercé que sabe que se siembra en la vereda?

**E:** *En la vereda se siembra papa, maíz, bueno, cubios y todas esas cositas, manzanas, manzanos, tienen aromáticas. Todo eso.*

**M:** ¿Cuáles son los animales que Sumercé considera que encontramos acá?

**E:** *La ganadería, lo de los cerdos, los gallinas, gallina, cómo se dice galpones de gallinas y ovejitas, cabritos.*

**M:** ¿Cómo le parece Sumercé la educación y los servicios de acá de la vereda

**E:** *Muy bien, se han esmerado por tener los niños y la educación muy bien, me parece muy buena calidad*

**M:** ¿Cuáles problemáticas considera que afectan a la vereda?

**E:** *Las problemáticas lo principal la carretera, la carretera que esta mejor dicho terrible, antes las colectivas vienen*

**M:** Muchas gracias por regalarnos un espacio de su tiempo y compartirnos su valiosa experiencia

**Carlos Casas- presidente de la Junta de Acción Comunal (2023)**

**M:** Buenas tardes, Don Carlos, primero que todo ¿estás de acuerdo con que te grabemos?

**C:** *Si señora, no hay ningún problema*

**M:** Nombres y apellidos por favor

**C:** *Mi nombre es Carlos Felipe Casas Acosta*

**M:** Lugar de nacimiento

**C:** *Bogotá*

**M:** ¿Hace cuánto tiempo vives en la vereda?

**C:** *Hace 62 años*

**M:** ¿A qué se dedica?

**C:** *Yo fui. Soy mecánico, actualmente pensionado, mecánico en cementos Samper- Mina la Esperanza*

**M:** ¿Qué le gusta del territorio y que no le gusta de este territorio?

**C:** *No, me gusta todo no me disgusta nada, un territorio muy bonito, hermoso, paisaje, la gente muy cálida, muy amorosa, muy colaboradora, como en todo lado hay gente que molesta, gente que no, pero a la hora de colaborar son muy colaboradores*

**M:** Si lo hemos visto, una de las cosas que más resaltamos de acá es la calidez de las personas. ¿Tuviste la oportunidad de ir a la Escuela Márquez?

**C:** *Si hay yo aprendí a leer, de ahí salí para la Juan XXIII que hice mi quinto en ese entonces y después en Pablo VI y termine en Bogotá en el Liceo Colombia*

**M:** ¿Qué era lo que más le gustaba de venir a esta escuela?

**C:** *Pues primero las profesoras, en ese entonces era muy drástica la enseñanza, eso lo cogían a uno de los oídos, le jalaban las orejas, le echaban vara donde uno hiciera, era bueno, pero eso también le enseñó a uno a forjarse como persona*

**M:** *¿Te sabes la historia de la escuela?*

**C:** *Pues es una escuelita que tiene aproximadamente unos 50 años, 60 años y fue esos terrenos los donó un señor de apellido García, si no recuerdo el nombre, Tomás me parece, no recuerdo y ahí esos terrenos los donó al municipio eso es terreno totalmente del municipio.*

**M:** *¿Qué experiencias han marcado su vida en este territorio?*

**C:** *Ser presidente de la junta de acción comunal por más de 30 años.*

**M:** *¿Qué destaca de la educación multigrado?*

**C:** *No destaco mucho porque es un grupo bastante grande y son tres cursos o dos cursos, tres cursos, porque en la época mía también eran dos cursos y la profesora pues si daba abasto, ahorita con tres y los muchachos, hoy, son muy hiperactivos en esa época pues uno era uno tan...Sí, porque era distinto, porque a uno en esa época, en esa época lo venía a la escuela después de los siete u ocho años, ya uno venía ya maduro. Hoy en día los muchachos a los cinco años, en todo el momento de ser quemar energías, quemar, entonces es muy complicado el mantenimiento de los muchachos.*

**M:** *¿Qué sugerencias tiene para las maestras en formación que deciden acompañar los procesos pedagógicos en este ámbito rural?*

**C:** *Ay Dios. ¿Qué consejo les daría? No, pues es que uno ya hoy en día está todo tan avanzado, más bien casi los nuevos maestros le dan a uno consejos, no haga esto, porque uno tiene todavía, digámoslo, no tan enchapado, porque uno tiene que ir avanzando a la época, pero sí le queda a uno mucho de lo antiguo, casi sí pero siempre es necesario.*

**M:** *¿De pronto si su merced recordara el tiempo en la escuela, que diría Sumercé?, ¿qué espera usted de pronto de un docente?*

**C:** *Porque en ese tiempo la escuela pues eran dos jornadas, entraba uno a las 8:00 a.m salía a las 11, regresaba a la una y hasta las 4:00 p.m. Entonces también eso, uno tenía ocupado mucho el tiempo en la escuela, prácticamente todo el tiempo. Hoy en día ya es una jornada y los muchachos les queda, bien sea en la tarde o en la mañana, les queda libre, entonces son más toca que los mismos padres de familia estén al tanto de sus hijos, porque ese tiempo si están solos, no se sabe con qué compañías están y si están con los padres, porque ya no es lo mismo. En ese entonces si uno tenía un tiempo, lo dedicaba a que vaya aparte, vaya ordene, vaya, llévele el almuerzo al papá, lo ponían a uno a hacer, vaya pique la leña, vaya traiga. Hoy en día ya eso ya no existe, entonces los muchachos están más libres, tienen más libertad.*

**M:** Don Carlos, una pregunta. ¿Usted sabe por qué me llaman a esta vereda Márquez?

**C:** *Sí, exactamente. Tengo por acá la historia de la vereda es creada una persona, eso era porque era una hacienda de un marqués como todos los sitios quedan marcados por cierta persona, vayan donde el marqués, hay donde el marqués, entonces quedo ese. Márquez, si porque nosotros le decimos vereda Márquez, pero debería ser vereda el marqués. Por ese señor, por ese marqués que había ahí, entonces le dimos nosotros otra connotación. No el marqués sino Márquez*

**M:** Don Carlos muchísimas gracias

**C:** *No a la orden y espero hayan quedado satisfechas con la entrevista, para este de pronto les puedo pasar si necesitan la historia, como es.*

### **Formato de entrevista a las docentes titulares de la Escuela Rural Márquez**

1. ¿Cuáles son sus nombres?
2. ¿Hace cuánto tiempo están trabajando aquí?
3. ¿Cómo surgieron los diferentes proyectos como la huerta?
4. ¿Cómo es la participación de los padres de familia y administrativos?
5. ¿Qué es lo primero que piensan cuando van a trabajar a una zona rural?
6. Si han trabajado en una zona urbana. ¿Qué diferencias encuentran entre esta y lo rural?

### **Relato Docente titular Escuela Rural Márquez- Dora Guevara**

*Buenos días, mi nombre es Dora Beatriz Guevara, soy una docente de la zona rural de la Institución Educativa la Aurora, sede Márquez. Soy multigrado, trabajo con multigrado, tengo a mi dirección los grados tercero, cuarto y quinto. Los diferentes proyectos o el proyecto, sobre todo el proyecto que estamos llevando a cabo en nuestra sede, surgió por esa necesidad de salir como de lo tradicional, de ver a nuestros niños como niños, niños felices realmente, que construyeran el conocimiento dentro de su propio contexto, que fuera algo realmente construido por ellos mismos, con el apoyo nuestro, con la orientación nuestra.*

*Es así que surgió el proyecto, un proyecto maravilloso como es las Vivencias del campo, una oportunidad para la vida. Entonces este proyecto está formado por la huerta escolar, por los murales, esa parte artística, esa parte tan importante en nuestros niños también, donde ellos pueden plasmar todas sus emociones. Esos básicamente son los contextos que forman nuestro proyecto y las vivencias del campo, vivencias porque allá todo lo que lo que trabajamos es a través de lo que los niños viven, de lo que pueden ellos mismos construir, de lo que ellos mismos pueden dar razón de lo que hacen, sí, y sobre todo que lo hacen contextualizado, lo hacen dentro de su medio.*

*Entonces es maravilloso verlos como ellos en la huerta, como viven los diferentes procesos con las diferentes asignaturas, construyendo y es una manera muy agradable, es una manera a la vez lúdica, donde no es bajo presión, sino es porque es algo muy agradable y realmente podemos ver en esto, podemos ver, notar como nuestros niños realmente se les nota esa alegría, esa felicidad de ese convivir en ese, dentro de ese medio, realizando las diferentes*

*actividades propuestas, pero que ellos también a su vez proponen, algunas de ellas las proponen también ellos. Entonces de verdad que es maravilloso tener la oportunidad de trabajar de esta manera con proyectos, creemos que esa es la manera de una manera que podamos transversalizar todas las asignaturas, que no se vea esa fragmentación en las diferentes asignaturas, sino que todo sea algo integral y eso es lo que realmente estamos haciendo y nos ha dado un resultado maravilloso porque vemos cómo los estudiantes construyen su conocimiento de las diferentes asignaturas con ese solo proyecto.*

*Entonces de verdad que ojalá muchas instituciones educativas tuvieran en cuenta esa manera, que esa es la manera de realmente llegar a los estudiantes, esa es la manera de hacer niños felices y dentro de su propio contexto. Respecto a la ruralidad, yo no he tenido la oportunidad de trabajar en la zona urbana, nunca he trabajado en la zona urbana, si conozco algunas vivencias o situaciones de pronto de lo urbano, de pronto es porque me las han compartido, pero toda mi experiencia, es una experiencia, una experiencia aproximada de 30 años, ha sido rural, nunca la cambiaría, a pesar de que no he trabajado en lo urbano, pero pues sí conozco a través de otros ese contexto rural.*

*Entonces, la verdad que nunca cambiaría esta oportunidad maravillosa que me ha dado la vida de trabajar en la zona rural. La zona rural es lo más maravilloso que puede uno tener. Ese contexto es algo enriquecedor, es donde el niño puede vivenciar todos los procesos dentro de un ambiente muy sano, no necesita más, de verdad que no necesita ni tanta tecnología, ni tantas otras cosas avanzadas, porque todo lo tiene y todo lo puede construir a través de ese entorno como es la zona rural, que es un entorno maravilloso, de verdad que es un entorno maravilloso.*

*Entonces eso es lo que yo puedo decir de la zona rural, de esa ruralidad, porque eso es lo que he vivenciado durante 30 años largos de práctica en esa zona, de convivir con niños de las zonas rurales, entonces pues invitar a todos los docentes, a todas instituciones educativas que no importa el medio en el que estén pero que siempre la educación que se dé sea contextualizada, sí, que sea construida con los niños y que busquemos sobre todo un propósito hacer niños felices, de verdad que en muchas ocasiones los niños vienen cargados de problemas de sus hogares, vienen niños maltratados y la escuela no puede continuar con el maltrato, la escuela tiene que cambiar, la escuela tiene que mirar que puede hacer niños realmente felices, niños que así sea en ese contexto, así sea en unas horas que comparte con el docente, sean una horas de*

*felicidad por lo menos. Eso es lo que realmente, a mi modo de ver y por toda mi experiencia invitaría a todos los docentes a tener en cuenta sobre todo ese propósito.*

### **Relato Docente titular Escuela Rural Márquez- Mónica Echeverría**

*Buenas tardes, mi nombre es Mónica Echeverría, docente en propiedad de la Institución Educativa Departamental La Aurora, sede Márquez.*

*Estoy trabajando allí desde el año 2015 nombrada en esta sede, los proyectos de la huerta surgen a raíz del espacio tan bonito con el que contamos, también como una propuesta diferente para los niños, cuyos objetivos son una alimentación saludable, el gusto por las hortalizas, verduras y demás alimentos nutritivos y un enfoque transversal por medio del cual las asignaturas se dan de manera conectada con la huerta, para que los niños trabajen en ella a la vez que van viendo contenidos temáticos de las diferentes asignaturas.*

*La idea es que los niños sean muy felices allí, que puedan disfrutar de su huerta, de estos proyectos, de estos ambientes de aprendizaje, los cuales siempre van a tener esa connotación de ser muy importantes para los niños y de darles un aprendizaje significativo y sostenible por otra parte, la participación de los padres de familia es muy activa, ellos nos ayudan a mantener la huerta, iniciamos haciendo los círculos sostenibles, también iniciamos trabajando en ellos, todo con la participación de diferentes grupos de padres que tienen unos roles y unas actividades de trabajo específicas, por lo cual la participación de los padres es muy importante, constante, desinteresada y muy valiosa para nosotros por parte de los administrativos, el señor rector siempre nos ha dado ese ese visto bueno hacia los proyectos porque sabe que son para bienestar de los niños, para satisfacción de ellos y para trabajar de una manera constructivista con ellos y de manera transversal, por eso confía mucho en nosotros y sabe que estamos trabajando de la mano con padres de familia, con niños y con todas las personas que externamente se involucran en estos proyectos, en estos proyectos transversales, entonces esto es demasiado importante y el señor rector, el señor coordinador lo conocen, nos apoyan y están pues muy, muy conscientes y contentos de todos los resultados que hemos obtenido de este proyecto.*

*Lo primero que se piensa cuando uno va a trabajar en una zona rural, es niños de campo, mucha naturaleza, fue lo que yo primero pensé cuando empecé a vincularme a la zona rural, dije es otro ambiente, yo dentro de mí decía debe ser muy bonito trabajar allí, sí, y ahora lo compruebo, es un ambiente maravilloso, rodeado de recursos naturales maravillosos, un*

*ambiente precioso, mucho espacio, entonces la verdad es demasiado especial trabajar en la zona rural cuando más son niños de campo, los papás también conocen el proceso de la agricultura, aprendemos mucho tanto de los papás como de los niños, su manera de ver la vida es muy sencilla, es muy amable, es muy amorosa, son muy cariñosos, son también unos niños muy entregados y muy agradecidos, entonces trabajar en la zona rural es bastante especial sin embargo, también piensa uno será que si hay recursos, falta, falta, falta, pero ahí están las personas externas, nuestro trabajo, nuestra vocación, para que todos esos falta si esos faltantes tanto económicos como muchas veces de mano de obra se den, se den por sí solos entonces es muy especial trabajar en la zona rural.*

*La diferencia en la zona urbana, porque yo he trabajado también, para mí fue encerramiento, porque el colegio era bastante encerrado, muy lineal, muy tradicional, pensaríamos que no, pero en mi caso sí, tradicional, lineal, encerramiento, ruido para mí, porque trabajé en la zona rural nueve, en la zona urbana, perdón, nueve años al trabajar en la zona rural fue un cambio totalmente diferente, grande, precioso, que amo, que adoro, porque es una terapia, es escuchar ese ruido, ese sonido de la naturaleza, esos sonidos de los diferentes animalitos que hay allí o sea, es un cambio totalmente grande, trabajar en la parte rural también el trabajo con los niños es muy diferente, sus maneras de pensar, de hablar, de ser, sus familias, su contexto, sus viviendas, todo es demasiado diferente muy humilde muy especial y se valora mucho esa parte.*

*Esa es mi percepción o lo que yo opino de la diferencia entre las dos zonas, no, hay una tranquilidad muy importante en la zona rural en la zona urbana no tanto y en la zona urbana pues fue encerrado, no, fue un colegio que fue bastante encerrado entonces yo creo que los niños ni tienen ese espacio lúdico para aprovecharlo así como lo estamos haciendo en la rural de poder disfrutar de estos proyectos maravillosos de vida, que son proyectos que van a ser sostenibles que van a perdurar por toda su vida que van a recordar, esos conocimientos que van allí inmersos encada uno de los proyectos se va a recordar día tras día por que fue con base en el juego, con base en el trabajo colaborativo, con base en las experiencias de ellos, en las expectativas, en lo que ellos querían, si, entonces todo este trabajo va a ser bien importante para ellos no solo ahora, si no para siempre. Muchas gracias*

## **Anexo No.2: Modelo Taller**

### **Talleres Sabor a Campo Márquezuno**

#### **Universidad Pedagógica Nacional**

#### **Facultad de Educación**

#### **Licenciatura en Educación Infantil Escuela Márquez- La Calera**

#### **Taller #1: ¡Conociendo nuestra historia!**

#### **Propósito**

- Identificar y enriquecer los conocimientos previos de los niños acerca del pueblo indígena Muisca relacionándolos con sus vivencias cotidianas.

#### **Agenda del taller**

Bienvenida y saludo a los niños y docente titular de la escuela Márquez del municipio de La Calera

#### **Descripción general**

En el marco de la propuesta pedagógica, se plantea este primer taller enmarcado hacia la importancia de los conocimientos previos acerca de prácticas alimentarias y las raíces de estas. Lo cual, además nos permite hacer una pequeña apertura a los siguientes talleres, basados principalmente en los saberes culinarios de los abuelos y padres Márquezunos.

#### **Momento 1: Raíces**

Para iniciar haremos una exploración con los niños en el rincón que denominaremos Teusaca, será un espacio ambientado con materiales representativos de la cultura Muisca, donde encontraremos elementos, tales como el maíz, sal, el carbón, el oro, la arcilla, plumas, lana virgen, papa, cal, agua y quinua con los cuales podremos interactuar; Todo alrededor de algunas preguntas orientadoras cómo ¿Reconoces algunos de estos elementos?, ¿Que sabemos acerca de

los elementos? ¿Para qué se usan? ¿Qué relación encontramos entre ellos? ¿Sabes de dónde vienen?, ¿En tu casa los utilizan? Si es así ¿Cómo?

### **Momento 2: Tallos**

Nos desplazaremos al rincón de las sombras, el cual será en el salón de audiovisuales, este espacio se encontrará ambientado con todos los elementos para realizar sombras tales como papel celofán, linterna, figuras de las sombras y velas aromáticas.

Las docentes en formación harán las sombras en relación con una historia creada por ellas mismas, sobre algunos datos interesantes de la cultura (Donde vivían, sus deidades, sus actividades agrícolas y orfebrería.

### **Momento 3: Frutos**

Para terminar, nos dispondremos a manera de “Círculo de la palabra”, espacio en el cual podremos hacer preguntas acerca del taller, tales como, ¿Qué les gustó de la cultura Muisca? ¿Cómo la relacionan con su vida cotidiana?, ¿Cultivan alguno de los alimentos que vieron en el rincón Teusaca?, mientras se va moldeando con harina de trigo y agua algún elemento que les pareció significativo durante todo el recorrido y que lo puedan ligar con su realidad.

**Tiempo:** 3 horas

**Grado:** Tercero, cuarto y quinto

**Fecha:** 21- abril -2023

**En este enlace puede encontrar todos los talleres:**

<https://docs.google.com/document/d/1MHi4sDtCOIx8HQOU5UjnIw70tTJK7hP/edit?usp=sharing&oid=100858495344154686951&rtpof=true&sd=true>

### **Anexo No. 3: Historia**

#### **Un viaje a través de la historia Muisca**

Hola amiguitos, ¿cómo están?

Nos queremos presentar con ustedes, nosotros somos Bura y Unay tenemos 11 años, pertenecemos a la comunidad Muisca, el día de hoy les queremos compartir algunos datos importantes sobre nuestra cultura.

Queremos saber si alguno de ustedes sabe sobre los Muiscas.....

Ahora nosotros les contaremos sobre nuestra cultura.

Somos un pueblo indígena que habla la lengua Chibcha, el cual se hablaba anteriormente en Boyacá y Bogotá.

Nuestro pueblo se considera extinto por el proceso de conquista de los españoles, sin embargo, aún se distinguen algunos indígenas reconocidos como Muiscas en Boyacá, Bogotá y en Cundinamarca.

Nosotros nos ubicamos en la parte central de Colombia específicamente en la cordillera oriental, lo que hoy conocemos como el Altiplano Cundiboyacense.

Nos dedicamos principalmente a la producción agrícola, cultivando maíz o tubérculos de todas las clases, también nos dedicamos a la elaboración de cerámicas con barro, como las ollas, jarrones o macetas. Al igual que la comercialización de los mismos y la lana virgen de los animales.

Nuestra cultura es muy religiosa, creemos en el dios del sol Sué y la diosa de la luna Chía, los adoramos con grandes ceremonias donde les damos ofrendas caracterizadas con pequeñas figuras de oro.

Esperamos les haya gustado nuestra cultura y se animen a investigar más sobre nosotros. Gracias amiguitos, nos vemos en otra ocasión.

**Anexo No. 4: Modelo Bitácora**

**UNIVERSIDAD PEDAGÓGICA NACIONAL  
PROGRAMA DE EDUCACIÓN INFANTIL  
PRÁCTICA RURAL SEMESTRE VII  
BITÁCORA**

**Grupo:** Tercero, cuarto y quinto

**Fecha:** 21-abril-2023

**Responsable:** Daniela Rodríguez, Alejandra Rojas, Luisa Fernanda Ávila

**Institución:** Escuela Rural Márquez

**Propósito:** Identificar y enriquecer los conocimientos previos de los niños acerca del pueblo indígena Muisca relacionándolos con sus vivencias cotidianas.

**Nombre:** Taller #1: ¡Conociendo nuestra historia!

<b>Registro detallado</b>	<b>Reflexión Inicial</b>	<b>Análisis</b>
Hoy iniciamos nuestro primer taller “Conociendo nuestra historia”, en el marco del proyecto pedagógica “Sabor a Campo Márquezuno” ambientado en tres espacios el primero en el comedor (con una mesa organizada con varios elementos representativos de la cultura Muisca),tales como el maíz, caña, papa, carbón,	A lo largo del desarrollo del primer taller logramos enriquecer nuestros conocimientos ya que los niños lograron impactar en nosotras desde sus saberes previos, cambiando así el	En esta experiencia pudimos evidenciar que como maestras se hace necesario estar en constante análisis e innovación de saberes, lo cual nos permitirá tener un plan alternativo para el desarrollo de las sesiones. Todo lo anterior enmarcado en las planeaciones, las cuales movilizan nuestro hacer docente

<p>agua, lana... el segundo en la sala de audiovisuales (el cual fue oscurecido y ambientado con una linterna, papel celofán, algunas sombras y varias sillas), el tercero y último espacio en el patio interno (donde encontramos la arcilla), para así iniciar nuestro primer taller.</p> <p>Se dio inicio con el saludo y bienvenida, el recordar de nuestros nombres y la intención de nuestro proyecto pedagógico, luego juntó con los niños nos desplazamos al primer espacio en el comedor, donde nos dispusimos a manera de círculo ya que así se facilitaba la observación y participación de todos. En este espacio comenzamos una charla con los estudiantes, primero presentándonos junto con nuestro proyecto y que queríamos hacer , para continuar alrededor de preguntas orientadoras cómo: ¿Conocen estos elementos?, ¿Cuáles?, ¿Cómo los usan?, ¿ Algunos los cultivan en su casa?, alrededor de lo cual los niños con base a sus experiencias nos comenzaron a contar cuáles de</p>	<p>imaginario que nosotras llevamos acerca de que ellos no tenían muchos conocimientos de la cultura indígena Muisca y su relación con el alimento.</p> <p>Teniendo en cuenta lo anterior es importante recalcar la buena disposición de las docentes titulares, estudiantes y la comunidad educativa en general, abriéndonos el espacio con una calurosa bienvenida cargada de afectividad y llena de emoción que logró impactar en nosotras de tal forma que nos motivaron y llenaron de ilusión por el futuro.</p> <p>Los pequeños son un grupo muy activo, participativo que con sus hermosas miradas</p>	<p>así como lo mencionan los docentes Reyes, Diaz, Bustamante “Educar sin planificar, es como construir una casa sin plano o escribir una novela sin borrador. El arte de educar requiere esfuerzo, análisis racional, pensamiento crítico y creatividad.”</p> <p>Sin embargo, como docentes se evidencia como la planeación es un instrumento modificable en la acción pedagógica.</p> <p>Por otro lado, es necesario reconocer en la planeación los saberes previos de los niños los cuales se van construyendo con ayuda de sus ancestros, abuelos o padres y desde allí permitir la exploración vivencial con sentido de los niños y niñas.</p> <p>Es así como la Alcaldía Mayor de Bogotá en el año 2013 menciona:</p> <p>Todo es camino, todo es origen. Todo camino tiene su origen, origen que se camina. Todo es camino. Desde el origen se va haciendo una historia sustentada en el origen, en el principio y en el misterio. En las narraciones está la historia,</p>
--	---	---

<p>estos conocían, la papa, el maíz, sal y sus diferencias, el proceso de cultivo de estos, de donde sacaban la lana, las cenizas y cómo las usaban.</p> <p>Para continuar y teniendo en cuenta las respuestas de los niños (tales como “esto también lo usaban los indígenas”, “en mi casa hay maíz sembrado”, “la papa también la cultivamos acá”, “eso todavía lo usan en mi casa” “ profe nosotros tenemos una piedra para partir la panela”, “ mi mamá hace arepas de maíz”) pudimos hacer una apertura a las culturas indígenas con preguntas como ¿Qué cultura conocen?, para lo cual sus primeras respuestas tuvieron que ver con Muisca, Chibchas y su lugar de origen. Luego empezamos a unir todo haciendo una relación de los elementos que encontramos en la mesa y estas culturas en especial la Muisca.</p> <p>Para finalizar en este espacio pudimos en grupos interactuar con los diferentes elementos e intentar pintar algo con ayuda de la ceniza y el agua, dando espacio a plantear preguntas y saberes aún</p>	<p>permiten acercarnos y guiar nuestro horizonte buscando siempre un mejor futuro para ellos.</p>	<p>está el origen. p.22, es por esto que tal como lo menciona el autor el volver a nuestras raíces y nuestra historia nos permitirá reconocernos y quizás brindar un valor a nuestros orígenes.</p>
---	---	---

más específicos como “Al cazar los animales, ellos ( los indígenas) eran tan inteligentes que le daban doble uso la alimentación y su piel la usaban para hacer su ropa”.

En nuestro segundo espacio nos desplazamos al salón de audiovisuales, momento en el cual los chicos se sorprendieron bastante y preguntaban” ¿Vamos a hacer sombras?, luego comenzamos a contarles la historia “Un viaje a través de la historia Muisca” la cual creamos con el fin de acercarlos un poco más a la historia de nuestros antepasados y las formas de vida que se dieron dentro del pueblo, fue un espacio durante el cual ellos se encontraron muy participativos, anexando datos tales como “profe los indígenas usaban la piel de los animales para comer y vestirse, las plumas las usaban para hacer las coronas de poder”...los cuales nosotras quizás no conocíamos

Luego de hablar alrededor de la experiencia anterior se dio paso al momento final, donde nos desplazamos al patio y encontramos la arcilla,

<p>comenzamos a moldear un objeto que fuera representativo para nosotros acerca de la cultura Muisca.</p> <p>Entre estos objetos moldeados encontramos platos, comida, copas, hachas, vasijas, ollas y los dioses Muisca.</p>		
---	--	--

**En este enlace puede encontrar todas la Bitácoras:**

<https://docs.google.com/document/d/1Ufvc4jA1o4uqVECtSZmOzhRHEFDpjSZP/edit?usp=sharing&oid=100858495344154686951&rtpof=true&sd=true>

### Anexo No. 5: Recetas de los niños

Se pone la salsa de tomate con la carne aparte en el molde y le echa matequilla por los lados y coloca una capa de pasta luego le echa la carne encima y luego le pone una capa de queso y le agrega una capa de salsa bechamel luego otra capa de pasta y queso y la echa al horno a 350 grados y luego la saca del horno

*Receta*  
**DANIEL**  
**LA ZANA**

TÍTULO: Lasaña

INGREDIENTES:

- carne molida
- tomate
- cebolla cabezona
- aceite
- pasta la zana
- queso
- condimentos
- salsa matequilla

PREPARACIÓN:



se coloca agua a hervir con sal y se echa la pasta dura 10 minutos ~~se echa~~ la salsa sin romperla se pone en un sartan a saffreir la carne molida aparte se corta la cebolla se echa los condimentos para mezclarlos con los ingredientes.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

① 15 horas

NOTAS:

eso se sirve con papas y con pan tostado con una bebida fría

# Receta

TÍTULO: Pechuga de pollo en leche

INGREDIENTES:

- 1. Pechuga
- 1. taza de leche condensada
- 1. cebolla roja picada
- 1. cucharada de sal
- 1. cucharada de ajo
- 1. cucharada de oregano
- 1. cucharada de pimienta
- 1. cucharada de paprica

1. cucharada de mantecilla  
1. poco de queso rallado

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

18 minutos

NOTAS:

PREPARACIÓN:

cortar la pechuga en trozos y licuarla con la leche cuando este bien triturada se agrega a un bol añadir una cebolla picada ya incorporada agregale sal, ajo, oregano, pimienta y paprica y cebolla en un sartén agregar mantequilla, agregar la pechuga y con un tenedor espacarla, ahora tapar y dejar cocinar, pasado el tiempo con la ayuda de un plato darle la vuelta, tapar y dejar cocinar por unos minutos luego agregar queso oregano y perejil picado y dejar cocinar hasta que se derrita el queso y esta listo



# Receta

TÍTULO: Panqueques de mamá

INGREDIENTES:

- Harina
- Azucar
- Sal
- Huevo
- Agua

Karol

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

200 Minutos

NOTAS:

PREPARACIÓN:

Se mezclan los ingredientes en un recipiente que no queda agudado en un sartén se echa mantequilla se echa la mezcla que se dora por un lado y por el otro y listo queda los panqueques deliciosos



pipe Bertel

# Receta

TÍTULO: Maltizado de caramelo

INGREDIENTES:

- Hielos
- leche
- vainilla
- chocolate
- café
- AZÚCAR
- caramelo
- 

PREPARACIÓN:



colocar el hielo de tu preferencia dentro de la licuadora por un litro de leche colocar el chocolate y café luego colocar la vainilla, después echar la azúcar y el caramelo de preferencia.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

⌚ 10 minutos

NOTAS:

no hay que echar mucho azúcar

# Receta

TÍTULO: Yogurt Casero

INGREDIENTES:

- yogurt de tu preferencia
- 5 litros de leche
- pulpa de fruta de tu preferencia
- 
- 
- 

PREPARACIÓN:

primero que debemos hacer es poner a calentar el leche a temperatura de 40 grados luego de eso se echamos el yogurt y dejamos reposar por 24 horas en un lugar oscuro, al día siguiente se echamos la pulpa de fruta y tendremos listo



TIEMPO DE PREPARACIÓN:

⌚ 1 día

NOTAS:

Rico para disfrutar en familia

Nicolas

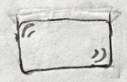
# Receta

Hellen z.

TÍTULO: **EL QUESO DE MI ABUELA**

INGREDIENTES:

- leche
- un cuajo
- una estera ra
- un trapo o tela
- sal



TIEMPO DE PREPARACIÓN:

⌚ 20 minutos

NOTAS:

Dejarlo toda la noche

PREPARACIÓN:

se tibia la leche depende la cantidad de leche, en un posillo con agua se echa el cuajo y se mezcla con la leche, despues se tapa por unos 5 o 10 minutos, despues con una cuchara de palo se parte y se saca el suero, a la cuajada se le echa sal y se pone el trapo en la estera y se echa la cuajada y se tapa y se pone algo pesado encima.



# Receta

TÍTULO: sopera

INGREDIENTES:

- Leche
- sopera
- papes en foforito

PREPARACIÓN:

se le echa la leche en una caja con la sopera y se pone a hervir

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

⌚ 2.5 minutos

NOTAS:



3. preparación de la salsa bechamel  
 coge medio cuarto de mantequilla  
 lo pones en una sartén y le  
 agrega un cacharado de harina de  
 trigo asta ser un compacto que  
 quede la mezcla convertida en  
 una mezcla

4. coge una tasa de leche y ase  
 la preparasih para la salsa bechamel  
 y la deca preparada a parte

5. la preparación de la salsa de  
 tomates vamos a cocinar dos tomates  
 cuando los tomates están cocinado  
 los saca y los pela picas rebolla  
 bien pequeña y la sofríe con  
 tomillo laurel le agrega sal y  
 condimentos le agregas los tomates  
 ligados y la ube con los ingredientes  
 si y lo pones a embir por 8 minutos

6. Buena noche

# Receta

TÍTULO: Yogur

INGREDIENTES:

- Yogur
- leche
- ~~dejar cortar la~~
- leche
- 
- 
- 
- 

PREPARACIÓN:

Primero se pone  
la leche asta  
que corte  
huejo que corte  
le leche el:  
Yogur luego de  
darme en una  
codiga y esta  
Mañana.

TIEMPO DE PREPARACIÓN:

Ⓞ una noche

NOTAS: James Alejandro Mart: Ⓞ

