



**Recuperando nuestras raíces zenúes**

**Samir José Pertuz Sibaja**

**Institución Universitaria Politécnico Grancolombiano**

**Licenciatura en Ciencias Sociales**

**Artículo de investigación**

**Director: Dr. Juan Pablo Díaz Rodríguez**

**Co-directora: Mg. Deisy Lorena González Blanco**

**Colombia, 30 de septiembre**



**Recuperando nuestras raíces zenúes**

**Samir José Pertuz Sibaja**

**Para Optar al Título de: Licenciado en Ciencias Sociales**

**Director:**

**Dr. Juan Pablo Díaz Rodríguez**

**Co-directora:**

**Mg. Deisy Lorena González Blanco**

**Institución Universitaria Politécnico Gran Colombiano**

**Colombia, 30 de septiembre**

## **Dedicatoria.**

A mis padres, **Hugo Pertuz y Juana Sibaja**, quienes con su amor, esfuerzo y sacrificio han sido el faro que ha iluminado mi camino. A ustedes les debo cada logro, cada paso que he dado en este viaje hacia mi formación profesional. Gracias por creer en mis sueños incluso cuando parecían lejanos, por enseñarme con su ejemplo que la constancia y la dedicación son el verdadero motor del éxito. Este triunfo es tanto mío como suyo, pues cada palabra, cada idea, está impregnada del apoyo y la inspiración que siempre me han brindado. Los amo profundamente y les dedico este logro con todo mi corazón.

A mis compañeros del semillero de investigación, quienes compartieron conmigo este apasionante desafío. Su entusiasmo, creatividad y compromiso fueron fundamentales para que este proyecto se convirtiera en una realidad. Gracias por su trabajo arduo y por las interminables horas de discusión y aprendizaje compartido. Este trabajo es un reflejo del esfuerzo colectivo, de nuestra capacidad para superar obstáculos y de nuestra pasión por contribuir al conocimiento y la sociedad.

## **Agradecimientos**

En primer lugar, a Dios, por ser esa fuente inagotable de sabiduría y fortaleza, por guiarme a lo largo de este camino académico y personal, permitiéndome culminar con éxito este proyecto.

A la Universidad Politécnico Grancolombiano, por brindarme las herramientas y el espacio para crecer como profesional y como ser humano, y por ser el lugar donde encontré inspiración para profundizar en el conocimiento y la cultura.

A los docentes **Juan Pablo Díaz Rodríguez** y **Deisy Lorena González Blanco**, mis mentores y guías en este proceso. Sus dedicaciones, paciencia y compromiso fueron fundamentales para la realización de este proyecto de investigación. Gracias por creer en mí, por sus valiosas orientaciones y por acompañarme con su generosidad intelectual en cada paso de esta investigación. Su apoyo constante me impulsó a superar los desafíos y a dar lo mejor de mí en cada momento.

Un agradecimiento especial al señor **Martín Vega Macias** y a la señora **Dionisia Candelaria Coy**, guardianes de la tradición y sabiduría del pueblo indígena Zenú. Su conocimiento sobre la gastronomía ancestral y su disposición para compartir sus saberes fueron esenciales para enriquecer esta investigación. Sus historias, experiencias y enseñanzas no solo iluminaron mi trabajo, sino que también dejaron una profunda huella en mi corazón. Ustedes me enseñaron a ver más allá de las palabras, a valorar cada ingrediente y cada preparación como una manifestación viva de identidad y resistencia cultural.

A mi familia y amigos, por su apoyo incondicional, por creer en mis sueños y por ser mi refugio en los momentos de duda. A todos aquellos que de una u otra forma contribuyeron a este logro, mi más sincero agradecimiento. Este proyecto no habría sido posible sin la red de apoyo que me rodea y me fortalece cada día.

Al centro Educativo Gardenia sede Venecia, por haberme permitido llevar a cabo mi proyecto de investigación como requisito de mi opción de grado como futuro licenciado.

Finalmente, dedico este trabajo a la comunidad Zenú, con la esperanza de que este pequeño aporte contribuya a la preservación y valorización de su invaluable legado cultural. Que el eco de sus voces ancestrales continúe resonando en las aulas y corazones de las nuevas generaciones, promoviendo un mundo más inclusivo y respetuoso de nuestra diversidad.

## **Resumen**

Este trabajo de investigación se enfoca en la enseñanza de la historia a través de la gastronomía ancestral en la comunidad indígena Venecia de Córdoba, Colombia, con especial atención a los estudiantes de quinto grado. La comunidad de Venecia, perteneciente al municipio de San Andrés de Sotavento y ubicada a 8 kilómetros del casco urbano, es una comunidad rural que alberga una sede del Centro Educativo Gardenia. Esta sede nació en respuesta a las necesidades de la población, que cuenta con alrededor de 500 personas, principalmente dedicadas a la artesanía (elaboración del sombrero fino vueltiao) y la agricultura (siembra de ame, yuca, plátano, frijol, entre otros). La problemática abordada se centra en la falta de conocimiento y valoración de la gastronomía ancestral en esta comunidad, lo que resulta en la pérdida de identidad cultural y la influencia creciente de la comida rápida y procesada en la vida de los estudiantes. El objetivo principal de este proyecto es preservar y transmitir las tradiciones culinarias y culturales ancestrales a las nuevas generaciones. La relevancia de preservar estas tradiciones culinarias radica en que la gastronomía ancestral representa un pilar esencial de la identidad cultural de la comunidad indígena Venecia. La comida no solo es un aspecto fundamental, sino que también sirve como medio para transmitir tradiciones, conocimientos y valores que han perdurado de generación en generación. La pérdida de estas tradiciones no solo implica una desconexión con la identidad cultural, sino también una falta de aprecio por la diversidad gastronómica y la importancia de conservar las tradiciones culinarias.

**Palabras claves:** gastronomía ancestral, enseñanza de la historia, identidad cultural, comunidad indígena, conocimiento tradicional.

## **Abstract**

This research focuses on teaching history through ancestral gastronomy in the indigenous community of Venecia, Córdoba, Colombia, with special attention to fifth-grade students. Venecia, part of the municipality of San Andrés de Sotavento and located 8 kilometers from the urban center, is a rural community that hosts a branch of the Gardenia Educational Center. This branch was created in response to the needs of the population, which consists of around 500 people primarily engaged in crafts (the production of the traditional fine Vueltiao hat) and agriculture (growing yam, cassava, plantain, beans, among others). The issue addressed focuses on the lack of knowledge and appreciation of ancestral gastronomy within this community, which has resulted in a loss of cultural identity and the growing influence of fast and processed food in students' lives. The main goal of this project is to preserve and pass on ancestral culinary and cultural traditions to future generations. The relevance of preserving these culinary traditions lies in the fact that ancestral gastronomy represents a key pillar of the cultural identity of the indigenous community of Venecia. Food is not only a fundamental aspect but also serves as a means to transmit traditions, knowledge, and values that have been passed down through generations. The loss of these traditions results in both a disconnection from cultural identity and a lack of appreciation for gastronomic diversity and the importance of preserving culinary traditions.

**Keywords:** ancestral gastronomy, teaching history, cultural identity, indigenous community, traditional knowledge.

## Tabla de Contenido

Capítulo I: Introducción.....	10
1.1. Introducción .....	10
1.2. Antecedentes.....	12
Capítulo II: Marco Teórico.....	13
2.1. Referentes teóricos y literarios. ....	13
Capítulo III: Metodología.....	21
3.1. Método.....	21
3.2. Los pasos para la Etnografía en este Estudio fueron: .....	21
3.2.1. Observación Participante:.....	21
3.2.2. Construcción de Propuesta: .....	22
3.2.3. Entrevistas en Profundidad:.....	22
3.2.4. Análisis y Síntesis de Datos: .....	22
3.2.5. La encuesta: .....	23
3.2.6. La entrevista, .....	24
Capítulo IV: Resultados.....	25
4.1. Resultados.....	25
Capítulo V: Propuesta.....	30
5.1. Propuesta .....	30
5.2. Fases .....	30
5.2.1. Fase I. Observación y análisis de la problemática.....	30
5.2.2. Fase II. Elaboración de materiales didácticos interactivos.....	30

5.2.3. Fase III. Planificación de eventos.....	31
5.2.4. Fase IV. Diseño de métodos de evaluación.....	31
5.3. Subactividad: .....	32
5.3.1. Rúbrica para la evaluación del muestrario .....	32
5.3.2. Instrumentos de evaluación: .....	32
Capítulo VI: Discusiones.....	33
6.1. Discusiones.....	33
6.1.1. RECETARIO:.....	35
Capítulo VII: Conclusiones .....	42
7.1 Conclusiones.....	42
Capítulo VIII: Anexos. ....	43
8.1. Anexos propios del trabajo.....	43
Anexo 8.1.1: Bosquejo o esqueleto de la encuesta:.....	43
Anexo 8.1.2: Bosquejo o esqueleto de las entrevistas realizadas. ....	44
8.2. Anexos institucionales:.....	51
Capítulo IX: Referencias .....	52
9.1. Referencias. ....	52

## **Capítulo I: Introducción**

### **1.1.Introducción**

La gastronomía ancestral es mucho más que una simple alimentación; es un puente que conecta el pasado con el presente, un vínculo profundo con la identidad cultural y una forma de transmitir tradiciones de generación en generación. En el corazón de la comunidad indígena Venecia de Córdoba-Colombia, se encuentra un tesoro culinario que encapsula siglos de historia y cultura. Sin embargo, la falta de conocimiento y valoración de esta gastronomía ancestral en las nuevas generaciones plantea una preocupación significativa.

Este trabajo de investigación se adentra en la enseñanza de la historia a través de la gastronomía ancestral en la comunidad indígena de Córdoba, con un enfoque particular en los estudiantes de quinto grado. La premisa subyacente es que la comida es una poderosa herramienta pedagógica que puede preservar la herencia cultural y fortalecer la identidad de la comunidad. La importancia de recuperar estas tradiciones gastronómicas radica en que la gastronomía ancestral es un aspecto fundamental de la identidad cultural de esta comunidad. A través de la alimentación, se transmiten tradiciones, conocimientos y valores que han perdurado de generación en generación.

A lo largo de las generaciones, la comunidad indígena Venecia ha acumulado un valioso conocimiento sobre la gastronomía ancestral que representa un tesoro cultural inestimable. Este conocimiento va más allá de simples recetas; abarca la identificación precisa de plantas autóctonas, técnicas de cultivo y cosecha sostenible transmitidas de padres a hijos, y métodos de preparación únicos que han evolucionado y refinado a lo largo de siglos de tradición. Este legado incluye un profundo entendimiento de las propiedades medicinales y nutricionales de las plantas locales, lo que ha permitido a la comunidad no solo alimentarse, sino también mantener la salud y el bienestar a través de generaciones.

Sin embargo, estos legados culturales están en peligro. Uno de los riesgos más significativos es la pérdida gradual de este rico conocimiento culinario ancestral. A medida que las generaciones jóvenes se alejan de las prácticas tradicionales y adoptan dietas modernas

influenciadas por la comida rápida y los alimentos procesados, existe el peligro de que se pierdan técnicas de preparación, recetas y el conocimiento profundo sobre plantas autóctonas y sus usos beneficiosos para la salud. Esto puede resultar en una desconexión con las raíces culturales y la pérdida de una parte esencial de la identidad comunitaria.

Mantener estas tradiciones es esencial no solo para preservar la identidad cultural, sino también para transmitir conocimiento. Las prácticas culinarias ancestrales encierran un profundo conocimiento sobre la selección de ingredientes, las técnicas de preparación y los métodos de conservación que han sido perfeccionados a lo largo de generaciones. Perder este conocimiento sería un empobrecimiento cultural y un desperdicio de sabiduría acumulada durante siglos.

La recuperación de la gastronomía ancestral no es solo un esfuerzo por conservar el pasado, sino que también tiene implicaciones significativas en el presente y el futuro. Estas tradiciones culinarias, en muchos casos, se basan en ingredientes locales y naturales, promoviendo la sostenibilidad y la armonía con el entorno. En un momento en el que la agricultura industrial y la comida procesada plantean desafíos tanto para la salud como para el medio ambiente, el retorno a prácticas culinarias más tradicionales puede ser beneficioso en términos de nutrición y sostenibilidad.

La recuperación de la gastronomía ancestral también fomenta la cohesión social y la transmisión intergeneracional de conocimientos. Los ancianos de la comunidad suelen ser guardianes de estas tradiciones, y al involucrar a las generaciones más jóvenes en la recuperación y práctica de estas costumbres, se crea un puente vital entre pasado y presente. Esto no solo fortalece la comunidad, sino que también brinda a los jóvenes una comprensión más profunda de su herencia cultural. En un mundo donde la globalización y la influencia de la comida rápida amenazan las tradiciones culinarias, esta investigación se erige en una vía para preservar y transmitir un valioso patrimonio cultural.

El proyecto se apoya en un enfoque etnográfico y utiliza metodologías cualitativas para estudiar las prácticas culinarias, las narrativas culturales y la memoria oral en la comunidad. La investigación se lleva a cabo en estrecha colaboración con miembros respetados de la comunidad, incluyendo a los ancianos, quienes poseen un profundo conocimiento de la cultura local y la gastronomía ancestral. Estas entrevistas y observaciones han sido esenciales

para establecer una sólida conexión histórica con cada plato de comida y comprender la riqueza cultural que rodea a la gastronomía ancestral

De esta manera, se espera contribuir a la preservación y valoración de la cultura gastronómica ancestral en las nuevas generaciones, a través de responder la siguiente pregunta: ¿Qué estrategias pedagógicas fomentan la enseñanza de la historia de la gastronomía ancestral para fortalecimiento de la identidad cultural, la preservación de las tradiciones de la comunidad indígena de Venecia perteneciente al municipio de San Andrés de Sotavento Córdoba, en los estudiantes de quinto grado del Centro Educativo Gardenia sede Venecia?

## **1.2. Antecedentes.**

En el artículo de Fusté (2016), titulado “Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario” se quiere dejar en claro que, el legado culinario constituye un vehículo de expresión cultural, reflejando tanto las costumbres arraigadas de una sociedad como las particularidades geográficas de una región. La culinaria y el arte culinario entrañan una conexión inseparable entre la vida en el campo y la industria de hospitalidad. Por consiguiente, la gastronomía no solo impulsa el progreso local, sino también el desarrollo turístico.

Se pueden encontrar algunos trabajos de investigación como *"La comida de nuestra gente: Etnografía de la alimentación entre los Miraña"*, es un artículo de investigación elaborado por Tapia (2009), donde se destaca la importancia de la gastronomía entre los Miraña, un pueblo indígena de la zona amazónica de Colombia. Para los Miraña, la idea central es que "somos lo que comemos". Esta investigación proporciona una visión reveladora al relacionar el conocimiento culinario con las manifestaciones y expresiones culturales que constituyen el patrimonio inmaterial de la sociedad Miraña.

Otro trabajo que puede contribuir al tema que se aborda, está enmarcado en el trabajo de grado de España y Atencio (2019), titulado *"promover la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en los estudiantes de 4° y 5° de la Institución Educativa Tablón Dulce"* se plantea la necesidad de que las nuevas generaciones tengan presente sus raíces y costumbres ancestrales, las cuales hacen parte de su cultura y de su razón de ser, en esta

investigación se llevó a cabo una metodología cualitativa y se promovieron las prácticas tradicionales de la gastronomía típica de la comunidad afrodescendiente con los estudiantes.

## **Capítulo II: Marco Teórico**

### **2.1. Referentes teóricos y literarios.**

Este trabajo tiene como propósito abordar la falta de conocimiento y valoración de la gastronomía ancestral en la comunidad indígena Venecia, en Córdoba-Colombia, a través de estrategias didácticas que emplean la riqueza cultural y las tradiciones culinarias como herramientas pedagógicas. La enseñanza de la historia a través de la gastronomía ancestral se convierte en un enfoque teórico esencial para abordar esta problemática.

En este contexto, se busca brindar una sólida base teórica que respalde la integración de la gastronomía ancestral en el proceso educativo. El enfoque teórico de esta investigación se centra en la noción de que la gastronomía ancestral es un vehículo de enseñanza poderoso, capaz de preservar la memoria histórica y fortalecer la identidad cultural de la comunidad. A través de esta metodología, se pretende que la enseñanza de la historia a través de la gastronomía ancestral sea más accesible y atractiva para los estudiantes, permitiendo una conexión más profunda con sus raíces y tradiciones culturales.

Este enfoque teórico se basa en la idea de que la comida tradicional no solo nutre el cuerpo, sino que también nutre el alma y conecta a las personas con su herencia cultural. Además, al aprovechar la gastronomía ancestral como una estrategia didáctica, se busca fomentar la participación activa de los estudiantes y promover una comprensión más profunda de la historia y la cultura de la comunidad indígena de Venecia, Córdoba. Entendiendo que es importante a través de la gastronomía ancestral **la enseñanza de la historia**, hay que reconocer su sustancial aporte en este trabajo, ya que es lo que se busca; muchos docentes reconocen en la historia no sólo la posibilidad de aprender, sino reflexionar y ampliar opciones de pensamiento en el sujeto y la sociedad.

Entiendo por enseñanza de la historia la construcción de significados sobre el pasado dentro de la escuela. Esta construcción es situada, histórica y culturalmente, en la que entra en primer plano la institución escolar que norma y disciplina formas particulares de pensar la historia, reglas que responden según el

momento histórico a lógicas curriculares, códigos lingüísticos y extralingüísticos específicos, relaciones de poder dentro de la escuela y al papel que desempeñan diferentes sujetos del proceso educativo. Asimismo, el pasado o más bien los pasados que se disputan un lugar hegemónico en las aulas proceden de múltiples fuentes, como los metarrelatos nacionales, corrientes historiográficas, memorias colectivas, historias locales, culturas juveniles y tradiciones docentes, entre otros (Plá, 2011, párr. 21).

La historia supone un tipo de inteligencia diferente del conocimiento sociológico, económico o político, por lo que uno de sus propósitos fundamentales es coadyuvar a que el hombre desarrolle la comprensión de su devenir histórico y el de la humanidad; por lo que queda claro que no se trata de delimitar fechas y narrar acontecimientos, sino de comprender por qué se dieron los hechos y de qué manera afectaron el desarrollo de los procesos sociales, económicos, políticos y culturales en determinada época y lugar; así como poder interpretar a su vez, cómo afectaron el presente y cómo pueden afectar el futuro de la región en la cual conviven.

Es necesario replantearse las formas, modelos y metodologías que se están empleando hoy en día en las aulas, para el aprendizaje de la historia. Todo se concentra en la memorización de sucesos importantes, el alumno no toma el papel de líder para exponer sus conocimientos. Las clases son tan monótonas que no pasan más allá del discurso del letrado, el estudiante no es capaz de poner en práctica las narrativas que le permitan enriquecer su pensamiento y la conciencia histórica. Las clases deben pasar del modelo tradicional donde el profesor orienta actividades para llevar a cabo el proceso, que no le permite al estudiante desarrollar conceptos y habilidades de mayor complejidad (Lahera y Pérez, 2022, párr. 34 y 35).

Es relevante reconocer que a través de la gastronomía ancestral también se está promoviendo la **identidad Cultural**. El concepto de identidad cultural implica una sensación de pertenencia a un grupo social con el que se comparten características culturales, como tradiciones, valores y creencias. Es importante destacar que la identidad cultural no es estática ni inmutable, sino que se construye y se reconstruye de manera constante, tanto a nivel

individual como colectivo. Además, esta identidad no existe en un vacío, sino que se ve influenciada y enriquecida de manera continua por las interacciones y las influencias externas. En resumen, la identidad cultural es un proceso dinámico y en constante evolución que se forma a través de la interacción entre la cultura propia y las influencias externas (Molano, 2007).

La identidad cultural de un pueblo viene definida históricamente a través de múltiples aspectos en los que se plasma su cultura, como la lengua, instrumento de comunicación entre los miembros de una comunidad, las relaciones sociales, ritos y ceremonias propias, o los comportamientos colectivos, esto es, los sistemas de valores y creencias (...) Un rasgo propio de estos elementos de identidad cultural es su carácter inmaterial y anónimo, pues son producto de la colectividad (González Varas, 2000: 43 como se citó en Molano, 2007, p. 73).

La identidad cultural de un pueblo se construye a lo largo del tiempo a través de diversos aspectos que reflejan su rica herencia, como la lengua que actúa como nexo de comunicación, las relaciones sociales que dan forma a sus conexiones comunitarias, las celebraciones y prácticas que simbolizan tradiciones arraigadas, y los comportamientos colectivos que encarnan sistemas de valores y creencias compartidos.

(...) por lo tanto al referirse a “identidad cultural” se toma el término de una manera metafórica siendo indudablemente una representación, como lo afirma Candau: “No faltan ejemplos que muestran que, de manera constantemente renovada, los individuos se perciben como miembros de un grupo y producen diversas representaciones en cuanto al origen, la historia y la naturaleza de ese grupo.” (Candau, 2008, como se citó en Sierra y Flórez, 2018, p. 33)

Mediante lo anterior expuesto se está suscitando al **constructivismo y Aprendizaje Significativo**, siendo el constructivismo una teoría educativa que sostiene que los estudiantes no son receptores pasivos de información, sino que construyen activamente su conocimiento a través de la interacción con su entorno y la reflexión sobre sus experiencias.

El constructivismo, en esencia, plantea que el conocimiento no es el resultado de una mera copia de la realidad preexistente, sino de un proceso dinámico e

interactivo a través del cual la información externa es interpretada y reinterpretada por la mente. En este proceso la mente va construyendo progresivamente modelos explicativos, cada vez más complejos y potentes, de manera que conocemos la realidad a través de los modelos que construimos ad hoc para explicarla (Serrano y Pons, 2011, párr. 44).

En el contexto de la enseñanza de la historia a través de la gastronomía ancestral, esto implica que los estudiantes participan activamente en la exploración y preparación de alimentos tradicionales, lo que les permite construir un conocimiento significativo sobre su herencia cultural y culinaria.

Para Ausubel el aprendizaje significativo es un proceso que consiste en relacionar el nuevo conocimiento o una nueva información a la estructura cognitiva que ya en el aprendiz, pero esta incorporación se realiza en una forma no arbitraria (aislada respecto a su estructura cognitiva) y sustancial (es decir no literal, sino comprensiva y expresada con su propio dominio lingüístico, es decir, no memorístico). Esta incorporación sustantiva y no arbitraria produce una interacción entre lo nuevo y la presencia de ideas, conceptos y proposiciones claras y disponibles en la mente del aprendiz, que precisamente dotan de significado al nuevo contenido. Esta explicación, hace suponer que existe una estructura cognitiva previa en la mente del aprendiz (Contreras, 2016, párr. 15).

Así mismo está partícipe en este trabajo el concepto de **etnografía educativa**, que describe la metodología de investigación y que, en este caso, se utilizaría para estudiar las dinámicas culturales y educativas en la comunidad indígena Venecia en Córdoba, centrándose en cómo la gastronomía ancestral se integra en la vida cotidiana y la educación de los estudiantes, incorporando de igual manera las **narrativas culturales**, las cuales son relatos y cuentos transmitidos oralmente que encapsulan aspectos de la cultura, como mitos, leyendas y tradiciones.

(...) basada en la idea de narrativas culturales que se conforman sobre la base de narrativas de vidas compartidas e individuales que van cambiando histórica y socialmente. Entiende que las culturas son la sumatoria de varias narrativas de vida

que se solapan, se entrecruzan o, incluso, compiten entre sí. Propone un modelo narrativo para conceptualizar identidades (Carabelli, 2022, p. 43).

En el contexto de la enseñanza de la historia a través de la gastronomía ancestral, las narrativas culturales pueden utilizarse como herramientas pedagógicas para transmitir conocimiento y valores culturales, conectando a los estudiantes con su herencia culinaria a través de historias y relatos significativos.

Las narrativas especifican los límites construidos y simbólicos de la ciudad, por lo que el espacio se liga a actos nominativos. Igualmente, expresan los vínculos identitarios y conforman una dialéctica entre la satisfacción y la insatisfacción, entre lo propio y lo ajeno, y muestran las maneras en que los actores se asocian con los espacios que recorren (Yero, 2021, p. 6).

En cuanto a la **memoria y la tradición oral**, los cuales son procesos fundamentales para la transmisión cultural en comunidades que no tienen una tradición escrita sólida. Esto involucra la preservación de la historia y la cultura a través de la narración de historias, mitos y leyendas transmitidos de generación en generación de manera oral.

Es en la memoria donde residen los imaginarios que contemplamos como identidades en la actualidad, las que lejos de ser poéticas del pasado, son el resultado de diversas imbricaciones culturales y eventos históricos que un grupo humano experimentó a lo largo del tiempo, que nos entregan información invaluable para comprender la toma de decisiones, la mentalidad y las formas de relacionarse, estas por lo general se mantienen en esencia hasta en la actualidad (Rock, 2016, párr. 6).

La memoria, como depositaria de los imaginarios que definimos como identidades contemporáneas, no solo constituye poesía del pasado, sino que también refleja una compleja red de interacciones culturales y eventos históricos experimentados por un grupo humano a lo largo del tiempo. Estos elementos proporcionan información invaluable para comprender las decisiones tomadas, la mentalidad colectiva y las formas de interacción que, en esencia, han perdurado hasta el presente. La memoria actúa como un archivo fundamental que alberga conocimientos adquiridos a través de diversos medios, como la observación, la transmisión

auditiva y el aprendizaje directo guiado. Así, la memoria se convierte en un espacio vital para la exploración de la historia y la cultura, estructurada jerárquicamente según los intereses individuales o grupales y los enfoques de estudio.

La memoria es uno de los espacios más importantes en el momento de pensar la historia y la cultura. En ella habitan los cimientos de cualquier conocimiento, además de una temporalidad, atempo-ralidad o simultaneidad que estará jerárquicamente organizada, ya sea por interés del individuo o del grupo como de quienes la estudien. Este archivo (memoria) tiene conocimientos aprendidos por diversos medios. Los que más reconocemos son: la observación, desde lo auditivo o desde el aprendizaje directo guiado (Rock, 2016, párr. 9).

La tradición oral implica mucho más que una mera transmisión de relatos y costumbres de generación en generación. Se trata de un concepto amplio que engloba la expresión del mundo contemporáneo, contribuyendo al desarrollo cultural y a la identidad intangible de una comunidad. En este sentido, la oralidad se integra como un componente fundamental de los principios culturales distintivos de un grupo de personas (Paredes, 2019).

(Fernández y Candejejo 2017, como se citó en Paredes, 2019) sostienen que los rasgos culturales heredados de los ancestros actúan como marcas indelebles que se transmiten a las nuevas generaciones, desempeñando un papel crucial en la definición de la identidad intangible asociada a la tradición oral de un colectivo específico. Esta transmisión abarca una diversidad de elementos orales, contribuyendo de manera significativa a la comunicación efectiva y a la educación de los miembros de una familia en el seno de la comunidad.

En el contexto del proyecto, la memoria y la tradición oral se explorarían como medios de preservación y transmisión de las tradiciones culinarias ancestrales en la comunidad indígena de Córdoba, Colombia.

Este trabajo está centrado en la **gastronomía ancestral**, entendiendo este concepto como

Una disciplina con una amplia historia es una ciencia que día a día se va renovando y va descubriendo nuevas formas de transformación de los alimentos, gracias a la experimentación e ingenio de los cocineros, de igual manera se concibe como un arte,

pues genera una experiencia estética y expresa un significado (Marian Mejías, 2014 como se citó en Saltos, 2018, p. 6).

La gastronomía arraigada en la historia de una comunidad sirve como un vivo testimonio de la mezcla de culturas y de los sabores distintivos que caracterizan a una región. Estos platos, al actuar como evidencia culinaria, revelan el escenario en el que surgieron, los ingredientes que estaban disponibles en ese momento y la esencia de la alimentación diaria de esa época. Esta concepción integral de la gastronomía ancestral abarca tanto su aspecto científico como su función como arte, yendo más allá de la simple elaboración de alimentos al convertirse en una forma de expresión que transmite aspectos culturales e históricos.

Asimismo, para Carlo (2009): La gastronomía ancestral de un pueblo es un testimonio de mestizaje y sabores que identifican a una región y ofrecen el reconocimiento de un pasado en común; como testimonio, los platillos de una región muestran el medio en que fueron creados, los ingredientes que había en ese momento y con los cuales se creaba la comida de todos los días. (p. 33 como se citó en Gómez, 2020, p. 30).

La gastronomía ancestral se refiere a las prácticas culinarias, alimentos y tradiciones alimenticias que han sido transmitidos de generación en generación en una comunidad o cultura específica a lo largo de un período prolongado de tiempo. Estas prácticas y alimentos pueden tener un profundo significado cultural, histórico y social, y a menudo están arraigados en la identidad de una comunidad o grupo étnico.

Este trabajo también abarca el tema de **tradiciones y expresiones orales**, estos abarcan una inmensa variedad de formas habladas, como proverbios, adivinanzas, cuentos, canciones infantiles, leyendas, mitos, cantos y poemas épicos, sortilegios, plegarias, salmodias, canciones, representaciones dramáticas, etc. Las tradiciones y expresiones orales sirven para transmitir conocimientos, valores culturales y sociales, y una memoria colectiva. Son fundamentales para mantener vivas las culturas.

La tradición oral se refiere a la transmisión de conocimientos, historias y cultura de generación en generación a través de relatos verbales en lugar de la escritura. En esta investigación, la tradición oral desempeña un papel fundamental al transmitir las historias y saberes culinarios ancestrales de la comunidad indígena Venecia. La importancia de la

tradición oral radica en su capacidad para preservar la autenticidad de las prácticas culinarias y conectar a las generaciones más jóvenes con su herencia cultural viva, contribuyendo a la preservación de las tradiciones gastronómicas y la identidad de la comunidad.

Algunos tipos de expresiones orales son de uso corriente y pueden ser utilizadas por comunidades enteras, mientras que otras están circunscritas a determinados grupos sociales, por ejemplo, los varones o las mujeres solamente, o los ancianos de la comunidad. En muchas sociedades, el cultivo de las tradiciones orales es una ocupación muy especializada y la comunidad tiene en gran estima a sus intérpretes profesionales, que considera guardianes de la memoria colectiva (UNESCO, s.f. párr. 1-2).

De igual manera, se destaca la noción de **conocimiento ancestral**, el cual se refiere a un cuerpo de saberes acumulados a lo largo de generaciones, transmitidos oralmente y basados en la experiencia práctica de una comunidad en particular. En esta investigación, el conocimiento ancestral es de suma relevancia, ya que es la base de las tradiciones culinarias de la comunidad indígena Venecia en Córdoba, Colombia. Este conocimiento no solo encierra las técnicas de preparación de alimentos y la elección de ingredientes, sino también la conexión profunda con la historia y la cultura de la comunidad. Su relevancia radica en que preservar y transmitir este conocimiento es esencial para mantener viva la identidad cultural de la comunidad y promover la apreciación de la diversidad gastronómica.

Por último, se intenta a través de esta investigación, impactar a una **Comunidad indígena**, que son catalogados como.

Grupos sociales y culturales distintos que comparten vínculos ancestrales colectivos con la tierra y los recursos naturales donde viven, ocupan o desde los cuales han sido desplazados. La tierra en la que viven y los recursos naturales de los que dependen están inextricablemente vinculados a su identidad, cultura y medios de subsistencia, así como también a su bienestar físico y espiritual. A menudo buscan ser representados por sus líderes y organizaciones tradicionales, que son distintas o están separadas de aquellas de la sociedad o cultura dominante (...) (Banco Mundial, 2023, párr. 1).

## **Capítulo III: Metodología**

### **3.1. Método.**

La investigación cualitativa es el procedimiento metodológico que utiliza palabras, textos, discursos, dibujos, gráficos e imágenes para construir un conocimiento de la realidad social, en un proceso de conquista-construcción-comprobación teórica desde una perspectiva holística, pues se trata de comprender el conjunto de cualidades interrelacionadas que caracterizan a un determinado fenómeno. La perspectiva cualitativa de la investigación intenta acercarse a la realidad social a partir de la utilización de datos no cuantitativo (Álvarez et al, s.f., párr. 20).

El método elegido para esta investigación fue la **etnografía**, esta es una metodología de investigación cualitativa que implica la inmersión del investigador en el entorno social o cultural que está estudiando. Su objetivo principal es comprender las prácticas, las creencias y las interacciones de un grupo de personas en su contexto natural. En este estudio, la etnografía es relevante porque permite una comprensión profunda de la gastronomía ancestral y su contexto cultural dentro de la comunidad indígena de Venecia. Esto incluye la observación participante y la interacción cercana con miembros de la comunidad para capturar sus conocimientos, tradiciones y prácticas culinarias.

De manera general, la etnografía es considerada una rama de la antropología que se dedica a la observación y descripción de los diferentes aspectos de una cultura, comunidad o pueblo determinado, como el idioma, la población, las costumbres y los medios de vida (...) (Peralta, 2009, p. 37).

### **3.2. Los pasos para la Etnografía en este Estudio fueron:**

**3.2.1. Observación Participante:** El investigador se sumerge en la comunidad de Venecia, participando activamente en eventos, actividades culinarias y rituales relacionados con la gastronomía ancestral. Esto implica observar y, en la medida de lo posible, participar en la preparación y consumo de platos tradicionales.

**3.2.2. Construcción de Propuesta:** Durante la observación participante, se construye una propuesta educativa que integra la enseñanza de la historia de la gastronomía ancestral en el currículo de quinto grado. Esta propuesta se basa en la comprensión obtenida a través de la etnografía y tiene como objetivo fomentar la preservación de las tradiciones culinarias.

**3.2.3. Entrevistas en Profundidad:** Se realizan entrevistas en profundidad con miembros respetados de la comunidad, especialmente ancianos, para obtener información detallada sobre las prácticas culinarias, las narrativas culturales y la memoria oral en relación con la gastronomía ancestral. Estas entrevistas ayudan a dar forma a la propuesta y a comprender la riqueza cultural de la gastronomía.

**3.2.4. Análisis y Síntesis de Datos:** Los datos recopilados a través de la observación, las entrevistas y otras técnicas etnográficas se analizan y se sintetizan para identificar patrones, temas y aprendizajes clave. Esto proporciona una base sólida para la construcción de la propuesta educativa.

Para la realización de esta investigación se realizaron entrevistas importantes, como se ha venido comentando, las cuales fueron de apoyo, con el objetivo de realizar un recetario de los platos más importante de la cultura zenú. Las personas entrevistadas fueron: **DIONISIA CANDELARIA COY** (sabedora ancestral). **MARTIN VEGA MACIAS** (conocedor de la cultura).

Las personas antes mencionadas colaboraron en el proyecto con información de algunos platos típicos, ya que son conocedores de la cultura indígena Zenú, por ejemplo la señora Dionisia tiene un amplio conocimiento de las comidas del resguardo por su larga trayectoria en el campo y transmitido por sus antepasados de generación en generación, ha sido miembro de organizaciones de mujeres indígenas donde realizaban eventos culturales relacionados con comidas en las diferentes comunidades del resguardo, con el fin de seguir conservando la identidad cultural.

En el caso del señor Martin Vega su conocimiento de la cultura ha sido a través de la investigación, estudio y contacto con los adultos sabedores de la tradición, ya que le ha parecido muy interesante todo lo relacionado con las comidas típicas de la cultura y cada día se esfuerza por seguir aprendiendo por lo que ha acompañado a algunas señoras en su labor

de cocina para tener de primera mano los pasos o procedimientos de las preparaciones con el fin de transmitir estos conocimientos a las generaciones futuras, ha participado en algunas ferias gastronómicas del resguardo y enseñando a jóvenes en la preparación de algunos platos típicos con el fin que los jóvenes sigan el legado cultural de los sabedores de la cultura.

#### Unidad de análisis y técnicas de recolección

Se llevó a cabo una lectura de contexto en el Centro Educativo Gardenia sede Venecia, ubicado en el municipio de San Andrés de Sotavento, Córdoba, con un grupo de 15 niños (9 niños y 6 niñas) de edades comprendidas entre 8 y 9 años. El propósito de esta lectura fue identificar y comprender la percepción de los estudiantes de quinto grado en relación con la importancia de la gastronomía ancestral en su entorno educativo. Esta acción inicial proporcionó información valiosa para orientar la investigación en curso y definir de manera más precisa el tema a investigar en este contexto particular.

En una etapa posterior, se llevó a cabo una presentación a los docentes sobre el tema del proyecto de investigación. Además, se administró una encuesta a un total de 6 docentes para evaluar su percepción y comprensión de la gastronomía como una herramienta de aprendizaje de la cultura zenú. Estas acciones son fundamentales para involucrar a los educadores en el proceso de investigación y para obtener una visión más completa de cómo la gastronomía ancestral podría ser integrada de manera efectiva en el ámbito educativo de la comunidad indígena Zenú en Venecia, Córdoba.

**3.2.5. La encuesta:** es un método de recopilación de datos que implica hacer una serie de preguntas estandarizadas a un grupo de personas con el fin de obtener información cuantitativa sobre un tema específico. En el contexto de la investigación, se utiliza para obtener datos estadísticos y conocer las opiniones, actitudes y comportamientos de un grupo de personas en relación con el tema de estudio. En este caso, se aplicó a los docentes para evaluar su comprensión y percepción de la gastronomía como herramienta de aprendizaje cultural.

La encuesta, es una técnica que utiliza un conjunto de procedimientos estandarizados de investigación, mediante los cuales se recoge y analiza una serie de datos de una determinada población o universo que se pretende explorar, describir, predecir y/o

explicar una serie de características. En este entendido, la herramienta principal para lograr el objetivo es el Cuestionario, que es un medio para recoger información en forma escrita y que debe resolverse sin la intervención del investigador (López y Pérez, 2011, párr. 4).

**3.2.6. La entrevista**, por otro lado, es un enfoque cualitativo que implica conversaciones cara a cara con individuos o grupos específicos para obtener información detallada y en profundidad sobre un tema. A través de las entrevistas, los investigadores pueden explorar ideas, experiencias, opiniones y conocimientos en profundidad. En este proyecto, las entrevistas se llevaron a cabo con miembros respetados de la comunidad, especialmente ancianos, para obtener una comprensión más rica de las prácticas culinarias, las narrativas culturales y la memoria oral en la comunidad, lo que proporciona información valiosa para la investigación.

La entrevista es una técnica para recolectar datos para una investigación, que consisten en un diálogo entre dos personas: El entrevistador "investigador" y el entrevistado; se realiza con el fin de obtener información de parte de este, que es, por lo general una persona entendida en la materia de la investigación.

En la entrevista se considera necesario que exista interacción y diálogo entre el investigador y la persona; para obtener información profunda, ampliar datos, recabar nuevas ideas (López y Pérez, 2011, párr. 34-35).

Para este trabajo se escogió el enfoque **cualitativo**, el cual se caracteriza por la recopilación de datos no numéricos y se centra en comprender fenómenos sociales desde una perspectiva holística. En lugar de buscar respuestas cuantitativas, este enfoque se centra en la comprensión en profundidad y la interpretación de los contextos, las experiencias y las perspectivas de las personas. En el caso de este trabajo, se eligió un enfoque cualitativo porque permite explorar la riqueza cultural y las experiencias de la comunidad indígena de Venecia en relación con su gastronomía ancestral. Este enfoque es adecuado ya que se busca comprender y dar sentido a las prácticas, las tradiciones culinarias y la importancia cultural de la gastronomía ancestral.

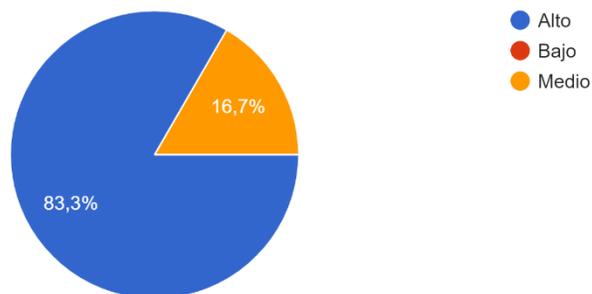
## Capítulo IV: Resultados

### 4.1. Resultados

Después de aplicar la encuesta a los docentes del Centro Educativo Gardenia sede Venecia en el municipio de San Andrés de Sotavento Córdoba se obtuvo la siguiente información.

1. Dentro de su área de desempeño ¿Qué utilidad o importancia tiene la gastronomía ancestral en la formación de los estudiantes?

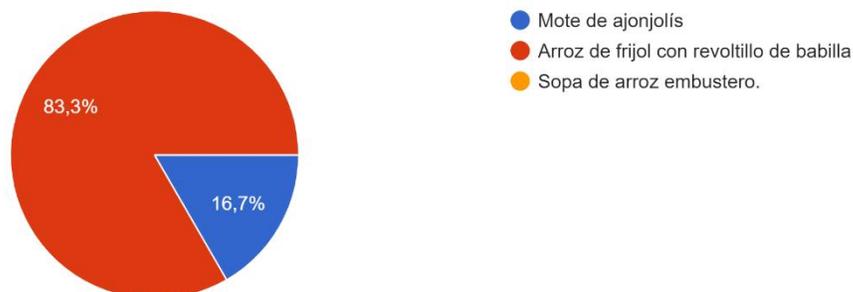
6 respuestas



**Interpretación:** De los 6 docentes entrevistados un 83,3% respondieron que la gastronomía ancestral tiene un nivel alto en la formación de los estudiantes y un 16,7% tiene un nivel medio.

2. ¿Cuál es el plato mas importante de la gastronomía ancestral del pueblo zenú?

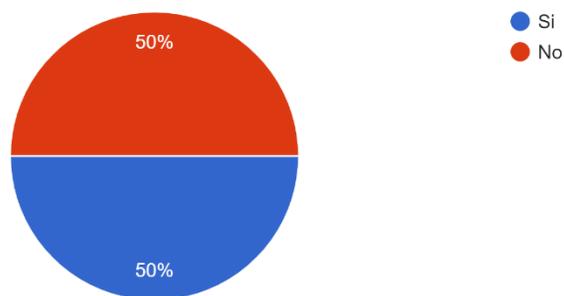
6 respuestas



**Interpretación:** Un 83,3% de los docentes respondieron que el plato más importante de la gastronomía ancestral del pueblo zenú es el arroz de frijol con revoltillo de babilla y un 16,7% respondieron que es el mote de ajonjolís.

3. ¿Ha trabajado algún proyecto de investigación con los estudiantes?

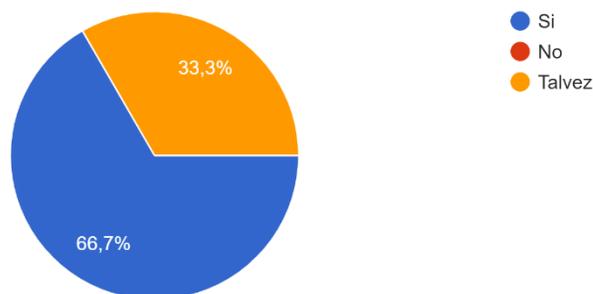
6 respuestas



**Interpretación:** Un 50% de los docentes respondieron que si han trabajado con los estudiantes un proyecto y un 50% respondieron que no han trabajado con los estudiantes un proyecto de investigación.

4. ¿Cree usted que desde su área de desempeño promueve y contribuye al mejoramiento de la enseñanza de la gastronomía ancestral del pueblo zenú de San Andrés de Sotavento Córdoba?

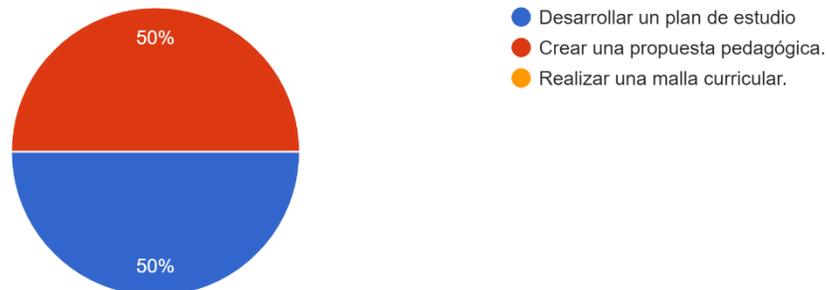
6 respuestas



**Interpretación:** De los seis docentes encuestados un 66,7% respondieron que desde su área de desempeño promueven y contribuyen al mejoramiento de la enseñanza de la gastronomía ancestral del pueblo zenú y un 33,3% que tal vez promueven dicha enseñanza.

5.¿Qué estrategia pedagógica se debe implementar para enseñar a los estudiantes sobre los platos más importante de la gastronomía zenú?

6 respuestas



**Interpretación:** 50% respondieron que la estrategia pedagógica que se debe utilizar para la enseñanza a los estudiantes sobre los platos típicos más importante es desarrollar un plan de estudio y un 50% opinaron que se debe implementar una propuesta pedagógica.

6.¿Cuál considera que sea la causa principal de la perdida de la enseñanza de la gastronomía en los estudiantes?

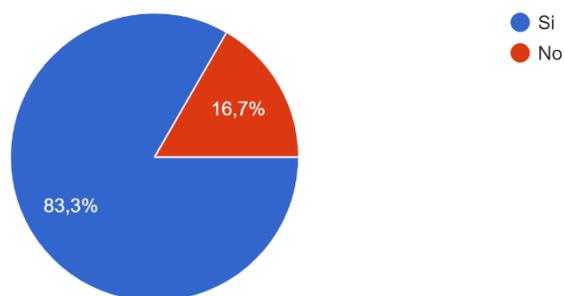
6 respuestas



**Interpretación:** Un 66,7% respondieron que la causa principal de la perdida de la enseñanza de la gastronomía en los estudiantes es porque el PEI no tiene en cuenta el contexto de los estudiantes y un 33,3% opinaron que es por causa de perdida de los conocimientos de los abuelos.

7. ¿Identifica los platos típicos de la cultura zenú conoce?

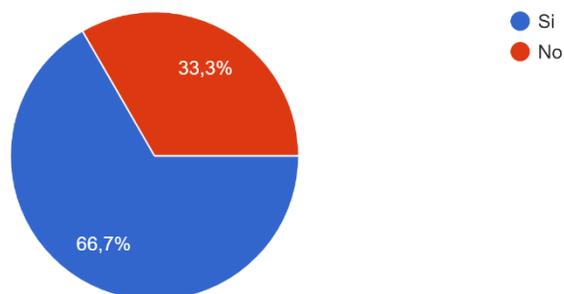
6 respuestas



**Interpretación:** un 83,3% de los docentes respondieron que si identifican los platos típicos de la cultura zenú y un 16,7% no los identifican.

8. ¿Ha preparado algún plato de la gastronomías zenú?

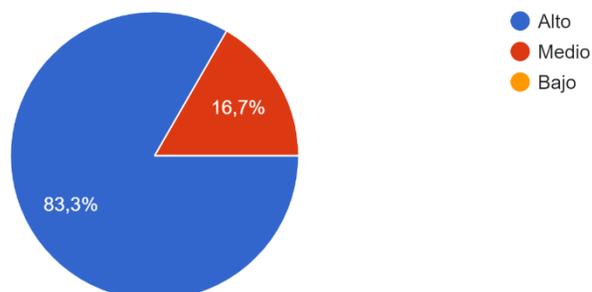
6 respuestas



**Interpretación:** Un 66,7% respondieron que si han preparado algún plato de la gastronomía zenú y un 33,3% no lo han preparado.

9.¿Qué importancia cree que tiene recuperar la tradición de la gastronomía zenú en los estudiantes?.

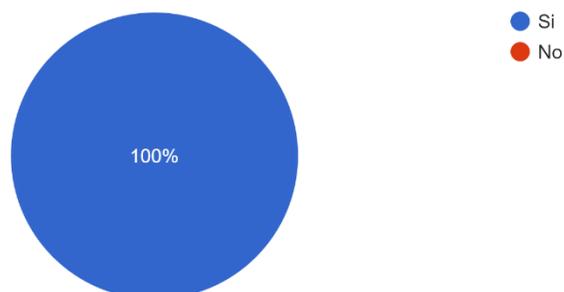
6 respuestas



**Interpretación:** Un 83,3% de los docentes opinaron en un nivel alto que es importante recuperar la tradición de la gastronomía zenú en los estudiantes y un 16,7% respondieron en un nivel medio dicha pregunta.

10. ¿le gusta la preparación de las comidas típicas de la cultura zenú?

6 respuestas



**Interpretación:** De los 6 docente encuestados del Centro Educativo Gardenia sede Venecia todos respondieron en un 100% que les gusta la preparación de las comidas típicas de la cultura zenú.

## **Capítulo V: Propuesta**

### **5.1. Propuesta**

Esta propuesta de investigación tiene como objetivo abordar la falta de conocimiento y valoración de la gastronomía ancestral en la comunidad indígena de Venecia, Córdoba, Colombia. La enseñanza de la historia a través de la gastronomía ancestral se plantea como unas estrategias pedagógicas efectivas para fortalecer la identidad cultural y promover la preservación de las tradiciones culinarias. A lo largo de esta propuesta, se describen las fases clave de la investigación y se diseñan actividades o estrategias para cumplir con los objetivos planteados.

### **5.2. Fases**

#### **5.2.1. Fase I. Observación y análisis de la problemática.**

En esta etapa inicial, se llevarán a cabo observaciones directas en la comunidad para identificar platos gastronómicos tradicionales y recopilar información sobre su historia y relevancia cultural. Además, se entrevistarán a miembros ancianos de la comunidad para obtener información detallada sobre las historias detrás de los platos seleccionados. A partir de esta investigación, se seleccionarán los platos con mayor relevancia y trascendencia de generación en generación, basados en la retroalimentación de la comunidad y su importancia histórica y cultural.

#### **Actividades o estrategias:**

- Se investigará por medio de la observación y preguntas los diferentes platos gastronómicos y sus historias.
- Se seleccionarán los platos con mayor relevancia y trascendencia de generación en generación.

#### **5.2.2. Fase II. Elaboración de materiales didácticos interactivos.**

En esta fase, el objetivo principal es crear materiales didácticos interactivos que sirvan como herramientas educativas para la transmisión de la gastronomía ancestral en la comunidad Venecia. Se busca preservar no solo las recetas, sino también las historias, tradiciones y elementos culturales asociados a cada plato. La participación activa de los

miembros más ancianos de la comunidad es crucial para garantizar la autenticidad y profundidad de la información transmitida.

**Actividades o estrategias:**

- Realización de entrevistas detalladas a expertos conocedores de la gastronomía ancestral en la comunidad Venecia.
- Exploración de historias, técnicas de preparación, y significados culturales asociados con los platos tradicionales.
- Desarrollo de un recetario integral basado en las entrevistas.
- Inclusión de detalles sobre las tradiciones, elementos culturales y pasos detallados para la preparación de cada plato

**5.2.3. Fase III. Planificación de eventos.**

Para promover una comprensión más profunda de la gastronomía ancestral, se organizarán ferias gastronómicas en la comunidad. En estas ferias, los estudiantes serán los narradores de las historias representativas de cada plato. Los miembros más jóvenes de la comunidad tendrán la oportunidad de presentar lo que han aprendido sobre la gastronomía ancestral y su importancia histórica y cultural. Además, se llevarán a cabo talleres de cocina tradicional, en los que los estudiantes participarán activamente en la preparación de los platos seleccionados. Esto permitirá que experimenten de primera mano la conexión entre la gastronomía y la historia.

**Actividades o estrategias:**

- Crear ferias gastronómicas y talleres de cocina tradicional, en donde los estudiantes sean quienes narren las historias representativas de cada plato.
- Involucrar activamente a los estudiantes en experimentar la conexión entre la gastronomía y la historia.

**5.2.4. Fase IV. Diseño de métodos de evaluación.**

Esta fase se enfoca en implementar métodos de evaluación que no solo midan el conocimiento teórico, sino que también fomenten la creatividad, la investigación y la apreciación de la diversidad cultural. La evaluación estará centrada en la presentación de los estudiantes, destacando la narración de historias y la comunicación efectiva. Se

incorporará una actividad práctica de gran relevancia cultural para evaluar la comprensión y aplicación de la gastronomía ancestral.

#### **Actividades o estrategias:**

- Muestrario de Platos Típicos: Organización de un evento donde los estudiantes preparen y presenten un muestrario de platos típicos de la gastronomía zenú.  
Evaluación de la autenticidad, presentación y conocimiento asociado a cada plato.

**5.3. Subactividad:** Previamente a la actividad, se realizará una sesión informativa y demostrativa donde se mostrará a los estudiantes cómo deben exponer y explicar los platos para la evaluación.

#### **5.3.1. Rúbrica para la evaluación del muestrario**

Muestrario de Platos Típicos (40 puntos):

Autenticidad (15 puntos):

- Reflejo fiel de la gastronomía zenú.
- Uso correcto de ingredientes tradicionales.

Presentación (15 puntos):

- Estética y armonía en la disposición de los platos.
- Cuidado en los detalles, como la vajilla y la decoración.

Conocimiento Asociado (10 puntos):

- Explicación clara y precisa de la historia y significado de cada plato.

#### **5.3.2. Instrumentos de evaluación:**

Lista de Verificación para el Muestrario de Platos:

- Verificación de autenticidad y uso de ingredientes tradicionales.
- Evaluación estética de la presentación de los platos.

## **Capítulo VI: Discusiones**

Durante el desarrollo de esta investigación centrada en la enseñanza de la historia a través de la gastronomía ancestral en la comunidad indígena de Venecia - Córdoba, Colombia, se lograron avances significativos en varios aspectos.

### **6.1. Discusiones**

Uno de los logros más destacados de este proyecto ha sido el aprendizaje de los estudiantes. Durante el proceso de enseñanza de la historia a través de la gastronomía ancestral, los estudiantes han adquirido conocimientos teóricos y habilidades culinarias prácticas. Sin embargo, el impacto va más allá de lo académico. Los estudiantes han experimentado un cambio en su actitud hacia su herencia cultural. Han comenzado a apreciar y valorar sus raíces de manera más profunda, lo que ha impactado positivamente en su autoestima y sentido de pertenencia.

Además, este proyecto ha generado impactos significativos en la comunidad indígena. La identidad cultural se ha fortalecido, ya que los estudiantes se han reconectado con sus tradiciones y las han valorado de manera significativa. Se han observado cambios notables en las actitudes y comportamientos de los estudiantes, que se han vuelto más conscientes de su cultura y más dispuestos a preservar sus tradiciones. El impacto emocional y psicológico ha sido positivo, ya que los estudiantes se sienten más conectados con su comunidad y han experimentado un aumento en su autoestima y sentido de pertenencia.

La implementación clave de la investigación fue la realización de un muestreo de platos típicos de la gastronomía zenú a los estudiantes de quinto grado. Esta actividad consistió en llevar platos tradicionales preparados por miembros de la comunidad indígena de Venecia al Centro Educativo Gardenia sede Venecia. Durante esta actividad, se presentaron platos auténticos que representaban la riqueza y la diversidad de la gastronomía ancestral zenú.

Tal como se evidencia en las siguientes fotos:



**Imagen 1.** Muestreo de platos típicos de la gastronomía zenú a los estudiantes de quinto grado. 2023



**Imagen 2.** Muestreo de platos típicos de la gastronomía zenú a los estudiantes de quinto grado segunda foto. 2023

Para esto se llevaron platos como revoltillo de Maturuco, revoltillo de Membrillo, arroz de frijol con revoltillo de babilla entre otros, que son ejemplos de la gastronomía zenú. Los estudiantes pudieron ver, oler y probar estos platos tradicionales. Se organizaron mesas de degustación donde los estudiantes podían experimentar la comida tradicional de la comunidad indígena de Venecia.

Esta actividad permitió a los estudiantes entrar en contacto directo con la gastronomía ancestral zenú. Pudieron ver la presentación de los platos, aprender sobre los ingredientes utilizados y degustar sabores auténticos. Esto contribuyó significativamente a la comprensión y la apreciación de la gastronomía como parte de la cultura zenú.

En el proceso de investigación, se llevó a cabo una etapa fundamental que involucró la construcción de un recetario propio. Este recetario se desarrolló tras exhaustivas observaciones y entrevistas a dos miembros destacados de la comunidad, quienes compartieron sus conocimientos sobre la gastronomía ancestral zenú. La importancia de incluir este recetario en los resultados o la discusión radica en que constituye un hallazgo tangible y aplicable de la investigación. No se trata solo de una recopilación de recetas, sino de un documento que encapsula la autenticidad y singularidad de la gastronomía zenú,

ofreciendo a las generaciones futuras una guía práctica para preservar y practicar estas tradiciones culinarias. La inclusión del recetario no solo enriquece los resultados, sino que también destaca la relevancia de la gastronomía ancestral en la identidad cultural, sirviendo como herramienta pedagógica valiosa para futuras iniciativas educativas y acciones de preservación cultural.

Construcción de recetario -Historia de la alimentación Zenú (autoría propia)

### **6.1.1. RECETARIO:**

#### **Revoltillo de Membrillo:**

En medio de estas adversidades, la fruta del membrillo se destacó como un recurso valioso. Los zenúes, con su ingenio y profundo conocimiento de la naturaleza, comenzaron a experimentar con esta fruta que crecía abundantemente en su región. Descubrieron que, aunque el membrillo era inicialmente un poco dulce, su sabor podía cambiar de manera sorprendente cuando se le agregaba huevo.

En tiempos de escasez, cuando no había suficiente comida para todos, los zenúes recurrieron a esta combinación inusual para saciar su hambre y nutrirse. Así nació el "revoltillo de membrillo". Este plato se convirtió en una expresión de la resiliencia de los zenúes, una muestra de cómo podían transformar los recursos limitados en algo delicioso y nutritivo.

La receta del revoltillo de membrillo se transmitió de generación en generación, no solo como una tradición culinaria, sino como un símbolo de la determinación y la creatividad de los zenúes para enfrentar los desafíos que la vida les presentaba. A lo largo de los años, esta receta se enriqueció con historias y anécdotas, convirtiéndose en un emblema de la comunidad zenú y su capacidad para prosperar en un entorno a menudo hostil.

Hoy en día, el revoltillo de membrillo sigue siendo un plato apreciado en la región zenú, recordando a las generaciones venideras la importancia de la adaptabilidad, la creatividad y la solidaridad en la búsqueda de la supervivencia y la preservación de la cultura. Esta historia culinaria es un tributo a la fortaleza y la resiliencia de un pueblo que aprendió a convertir la adversidad en oportunidad, una lección que perdura a lo largo del tiempo.

El revoltillo de membrillo surge de la curiosidad de cocinar esta fruta y al probarla su sabor era un poco dulce y luego se le agrego huevo y cambio su sabor, generando así un plato típico de la región el cual es conocido como revoltillo de membrillo ya que es muy parecido al huevo revuelto, este plato nace de la necesidad de comer, ya que a veces se debían probar diferentes frutas para equilibrar el sustento diario.

Receta:

Se pela y se cocina el membrillo, después se muele, seguidamente se sofríen los siguientes ingredientes con aceite (cebolla en rama, ajo y sal al gusto), se revuelve y se adicionan los huevos sin dejar de revolver hasta que de una constancia entre duro y suave y posteriormente se puede servir con arroz o con cualquier otro acompañante.

### **Sopa de arroz embustero.**

Esta sopa hace referencia a la poca accesibilidad a la carne de cualquier especie que tenían a disposición nuestros antepasados por lo que ellos decidieron elaborar este plato agregando todo tipo de verduras y vituallas y se podía degustar al medio día, este plato su característica principal era que no tenía lo que en la costa le llaman presa o liga y de allí su particular apodo sopa de arroz embustero.

Receta:

Se sofríe la cebolla en aceite, ajo machucado, comino entero, ají finamente picado y sal al gusto, después se le agrega agua y se deja hervir durante un tiempo en el fuego, seguidamente se le añade el ñame, plátano, yuca y el arroz, y estará lista cuando se note un poco espesa y que todos los ingredientes están bien cocidos, luego se puede servir y al gusto le pueden echar limón al gusto.

### **Revoltillo de Bleo. (ver imagen 3)**

El Bleo es una planta de monte y se encuentra por lo general a orillas de los afluentes de agua miden aproximada mente medio metro de altura y es muy poblada de hojas, nuestros

antepasados miraron en esta planta unas características semejantes a una planta de ají dulce y en la curiosidad de probar si era comestible lo cual les resulto dulce y beneficiosa para el cuerpo, por lo que se decidieron ir un poco más allá y realizar un plato de comida con esta planta.

**Receta:**

Consiste en picar finamente las hojas, cocinarlas por 10 minutos aproximadamente luego se machucan, se sonríen en un sartén con ajo, cebolla y sal al gusto, y por último se le agrega huevo

### **Cabeza de Gato.**

El nombre de este plato se da al momento de machucar el plátano verde cocido del cual se hacen unas bolas que parecen una cabeza de gato, la preparación de este plato consiste en pelar, picar y cocinar en trozos los plátanos por un periodo de 20 a 25 minutos aproximadamente, luego se retiran del fuego y con la ayuda del mortero se trituran o machacan los plátanos y poco a poco se va agregando la cebolla y sal al gusto, cuando este proceso finaliza las abuelas se agregan aceite de cocina en las manos para amasar y elaborar las bolas de plátano y con esta preparación se degusta con suero y café con leche o café tinto

Nota: Este plato se puede hacer también con “papoche” y guineo verde.

### **Revoltillo de Babilla.**

La babilla por lo general se consumía en trozos o desmechada y en busca de encontrar otras alternativas para su preparación, los abuelos decidieron que sería bueno hacerla como el Bleo y el membrillo en revoltillo, por lo que ahumaban la babilla, luego la cocinaban con hojas de espinacas, cilantro de monte se dejaba reposar para poder desmechar o deshebrar para así llevarla a moler, en una olla se sofreía la cebolla, ajo, ají dulce y pimentón cuando estos ingredientes estaban sofreídos se agrega la babilla, aceite con achiote y sal al gusto para comer con cualquier vitualla o arroz

Nota: Este plato es más usado en época de semana santa o en cualquier evento especial

### **Mote de Guandul.**

El guandul es un arbusto que da una semilla muy parecida al frijol por lo que nuestros antepasados vieron en este fruto una alternativa para su alimentación.

Receta:

Primeramente, se recogen las vainas luego se desgranar se limpian y se cocinan hasta que este blando, en una olla aparte se sofríe la cebolla en aceite y se agregan ajo, comino entero, sal, esta preparación se adiciona al guandul y esperar un tiempo, posterior a esto se le añade ñame, yuca, popocho o popoche o chopo y también con plátano. (Limón al gusto)

### **Calducho de Ajonjolí.**

El ajonjolí es un cereal que se da por lo general en temporada seca y se pueden preparar muchos platos típicos de la región como lo es uno de ellos “el calducho” este plato es fácil de preparar, el ajonjolí se debe tostar y luego moler para hacerlo bola y para la preparación del calducho se toma una de estas bolas y se disuelve en una totuma con agua hasta que quede un diluido semi-espeso se le adiciona cebolla picada, sal al gusto limón y ají picante dependiendo al gusto.

### **Mote de Palmito.**

El palmito es una planta que es utilizada de muchas formas en nuestra cultura desde hace mucho tiempo, ya que esta planta nos ha servido de protección para nuestros techos ya que sus hojas por la resistencia y durabilidad en el tiempo y de sustento alimenticio por su tallo que contiene altos nutrientes, para la preparación del mote de palmito se toma el tallo se pica y se guarda por unos minutos en agua de limón para extraer su sabor amargo, en una olla aparte se sofríe ajo y cebolla se agrega un poco de agua a la preparación ñame picado

en trozos pequeños sal al gusto hasta que espese y así servir en totumas acompañadas con un buen plato de arroz de coco y jugo de corozo.

#### **Revoltillo de Maturuco (ver imagen 4)**

El maturuco es una planta silvestre que se encuentra en zonas pantanosas a orillas de los arroyos que produce una flor comestible, los abuelos al ver este tallo sintieron curiosidad ya que tiene un parecido al repollo pero más pequeño, por lo que decidieron tomarlo y probarlo pero su sabor era un poco simple pero atractivo, pensando en su gastronomía ancestral miraron la posibilidad de utilizarlo en sus preparaciones cotidianas y como tenía un parecido al repollo decidieron hacerlo como revoltillo, donde en primera instancia extrajeron la flor de la mata la lavan muy bien para luego picarla y cocinarla por un periodo de 15 a 20 minutos, pasado este tiempo se retiraba del agua y se dejaba enfriar para así machacar con el mortero y en otra olla se colocaba a freír cebolla y ajo cuando esta preparación estaba lista se agregaba el maturuco machucao y se adicionaba huevo y sal al gusto y esta preparación era degustada con yuca.

#### **Machucao de ají picante (chocho o pava de ají).**

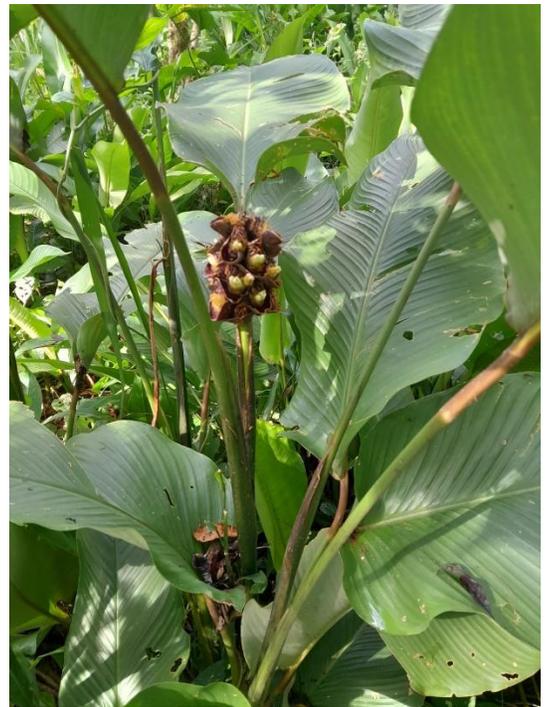
El ají picante es una planta que se encuentra a orillas de arroyos y es muy utilizada en la preparación de todo tipo de alimento en nuestra cultura desde hace muchas décadas y un plato muy autóctono es el machucao de ají o también llamado como chocho o pava de ají, y su preparación consta de cocinar el ají picante durante un periodo de tiempo de 20 minutos aproximadamente, después se deja escurrir y se machuca en un chocho de barro con el mortero mientras se sofríe la cebolla o cebollín con manteca que queda al freír los chicharrones o las morcillas y se agrega al machucao se adiciona sal al gusto y poder deleitar con bollo.

Con la anterior información se realizó un muestrero de la gastronomía zenú en el aula de clase con los estudiantes de quinto grado del Centro Educativo Gardenia sede Venecia, donde se les dio a conocer la preparación y los ingredientes de los platos típicos de la cultura zenú.

Enriqueciendo la presentación de la propuesta gastronómica y cultural, se incluyen imágenes detalladas de las plantas típicas utilizadas en las recetas ancestrales. Estas fotografías servirán como un elemento visual clave para destacar la autenticidad y conexión con la naturaleza de la gastronomía zenú. Al exhibir las plantas que dan vida a los ingredientes tradicionales, se ofrece a la audiencia una visión más completa y apreciación por la riqueza botánica que sustenta la culinaria ancestral. Además, estas imágenes proporcionarán una oportunidad para profundizar la comprensión de la relación simbiótica entre la comunidad zenú y su entorno, destacando la importancia de la sostenibilidad y la armonía con la naturaleza en la preservación de las tradiciones culturales.



**Imagen 3.** Planta de Bleo, su parte comestible son las hojas que se acompañan con huevo en una presentación de revoltillo. 2023



**Imagen 4.** Planta de Maturuco, su parte comestible es su flor tierna (es decir antes de abrir los pétalos). 2023



**Imagen 5.** Planta de Aji picante, su parte comestible es su fruto sea verde o maduro. 2023



**Imagen 6** Planta de Ajonjolí, su parte comestible es su semilla seca (cereal). 2023



**Imagen 7.** Planta de Membrillo, su parte comestibles es su fruto cuando está maduro.

**Nota:** Todas las fotos fueron tomadas con el celular del estudiante SAMIR JOSE PERTUZ SIBAJA.

## **Capítulo VII: Conclusiones**

### **7.1 Conclusiones**

Este estudio, orientado hacia la enseñanza de la historia a través de la gastronomía ancestral en la comunidad indígena de Venecia, ha revelado estrategias pedagógicas significativas para fortalecer la identidad cultural y preservar las tradiciones en los estudiantes de quinto grado del Centro Educativo Gardenia sede Venecia en San Andrés de Sotavento, Córdoba.

En primer lugar, la investigación destacó la importancia de involucrar a los estudiantes en la experiencia directa de su propia cultura a través de técnicas etnográficas como la observación participante. Al introducir a los docentes en el tema y realizar encuestas, se creó una base sólida para comprender la falta de conocimiento y valoración de la gastronomía ancestral en la comunidad.

La creación de materiales didácticos interactivos, en colaboración con los miembros más ancianos de la comunidad, demostró ser una estrategia efectiva. Entrevistas a conocedores ancestrales permitieron la construcción de un recetario propio, reflejando a profundidad las tradiciones y gastronomía ancestral. Este recetario, que surgió de observaciones y entrevistas a dos personajes clave, se erige como un testimonio tangible de la cultura culinaria de la comunidad.

En la fase de evaluación, la propuesta se ajustó para incorporar un muestrario de platos típicos presentados por los estudiantes. Esta actividad no solo sirvió como método de evaluación, sino también como un ejemplo concreto de cómo deberían presentarse los platos, asegurando un enfoque práctico y participativo en la evaluación del aprendizaje.

Al final, estas estrategias se fusionan para responder de manera efectiva a la pregunta problema del estudio. La enseñanza de la historia de la gastronomía ancestral no solo se vuelve un ejercicio académico, sino una experiencia inmersiva que conecta a los estudiantes con su identidad cultural, fomentando un aprecio más profundo por las tradiciones y la diversidad gastronómica de la comunidad indígena zenú de Venecia.

## **Capítulo VIII: Anexos.**

### **8.1. Anexos propios del trabajo**

#### **Anexo 8.1.1: Bosquejo o esqueleto de la encuesta:**

1. Dentro de su área de desempeño ¿Qué utilidad o importancia tiene la gastronomía ancestral en la formación de los estudiantes?
  - a. Alto
  - b. Bajo
  - c. Medio
  
2. ¿Cuál es plato más importante de la gastronomía ancestral del pueblo zenú?
  - a. Mote de ajonjolís
  - b. Arroz de frijol con revoltillo de babilla
  - c. Sopa de arroz embustero.
  
3. ¿Ha trabajado algún proyecto de investigación con los estudiantes?
  - a. Si
  - b. No
  - c. Nunca.
  
4. ¿Cree usted que desde su área de desempeño promueve y contribuye al mejoramiento de la enseñanza de la gastronomía ancestral del pueblo zenú de San Andrés de Sotavento Córdoba?
  - A. Si
  - B. No
  
5. ¿Qué estrategia pedagógica se debe implementar para enseñar a los estudiantes sobre los platos más importante de la gastronomía zenú?
  - a. Desarrollar un plan de estudio
  - b. Crear una propuesta pedagógica.
  - c. Realizar una malla curricular.

6. ¿Cuál considera que sean la causa principal de la pérdida de la enseñanza de la gastronomía en los estudiantes?
  - a: Falta de interés de los padres de familia.
  - b. El PEI no tiene en cuenta el contexto de los estudiantes
  - c. Pérdida de conocimientos de los abuelos.
  
7. ¿Identifica los platos típicos de la cultura zenú conoce?
  - a. Si
  - b. No
  
8. ¿Ha preparado algún plato de las gastronomías zenú?
  - a. Si
  - b. No
  - c. Nunca
  
9. ¿Qué importancia crees que tiene de recuperar la tradición de la gastronomía zenú en los estudiantes?
  - a. Alta
  - b. Medio
  - c. Bajo
  
10. ¿Le gusta la preparación de las comidas típicas?
  - a. Si
  - b. No

### **Anexo 8.1.2: Bosquejo o esqueleto de las entrevistas realizadas.**

#### **Entrevista al señor Martín Vega.**

Samir: Buenos días espero que se encuentre bien.

Mi nombre es Samir José Pertuz, en el día de hoy me encuentro en la Comunidad de Venecia, en el municipio de San Andrés Sotavento, Córdoba. Con el objetivo de entrevistar al señor Martín Vega sobre el proyecto de investigación que estoy haciendo con las comidas típicas del pueblo indígena de San Andrés de Sotavento Córdoba, en el grado V del Centro Educativo Gardenia se de Venecia.

Martín Vega: Buenos días, como dijo el compañero mi nombre es Martín Vega, soy oriundo del Magdalena y hace un buen tiempo vivo acá, en la zona del resguardo indígena.

Samir: Bueno, el objetivo de esta entrevista es que el señor Martín me dé a conocer algunos platos típicos de la región, los más importantes de la cultura zenú.

¿Me gustaría que me explicara si usted conoce algunos platos típicos de nuestra región?

Martín Vega: Bueno Samir siempre me ha gustado la cocina. Me ha gustado mucho lo que tiene que ver con todo eso y he investigado un poco sobre las comidas típicas de acá, de resguardo indígena.

¡Me parecen muy interesantes!

Revoltillo de babilla, el ají picante, el mote de bleó, en fin, hay muchos platos que de verdad se son muy buenos aquí en la región indígena.

Samir: Ha ok, ósea cuando usted menciona el mote de Guandul, ¿eso en qué consiste o cómo se hace o cuáles son los ingredientes?

Martín Vega: El mote de Guandul, es como un frijol. Este frijol se pone a cocinar, se hierve y luego cuando ya está un poco blandito, se le agrega todos los ingredientes cebolla, ajo y eso es una delicia para aquí para la zona zenú.

Samir: Ha ok, igualmente se le añade ñame, plátano, yuca y todo eso.

Martín Vega: Ahí le puedes agregar algunas cosas adicionales, como lo que usted está diciendo ñame, yuca. Pero la idea es que sea un mote bien cargadito, bien espesito.

Samir: Ha ok, en mi investigación que yo estoy haciendo con este proyecto de investigación, también he investigado que está un calducho que se llama ajonjolís.

Martín Vega: Para hacer el calducho de ajonjolís se tuesta con sal y luego se muele muy lentamente, para obtener una consistencia suave.

Samir: ¿Cuáles son los ingredientes?

Martín Vega: A eso se le agrega sal, cebolla y cuando tengas todo eso molido se diluye el ajonjolís con agua al gusto.

Samir: ¿Ha escuchado sobre el mote de palmito?

Martin Vega: Si he investigado un poco con las señoras de la región sobre la preparación de este plato, el palmito es una variedad de palma que crece muy alta, sus hojas son tomadas para el techo de las casas y el tallo del palmito más joven se corta y se pela y se pica como si fuese repollo y se pone a cocinar para que de una sopa espesa y se le agregan condimentos al gusto, pero lo más tradicional es la cebolla, ajo y ñame.

Samir: ¿Con que se acompaña este plato y tiene alguna fecha especial para consumirlo?

Martin Vega: Si, estas comidas son consumidas en semana santa y algunas personas lo tiene como eventos especiales o familiares y lo acompañan con arroz, pero lo tradicional es acompañarlo con bollo poloco.

Samir: ¿En qué consiste ese bollo?

Martin Vega: Es un bollo de maíz pilado en pilón, es un plato muy típico de la región y se puede acompañar con ajonjolís.

Samir: ¿Conoce usted el machucado de ají?

Martin Vega: No he tenido la oportunidad de prepararlo, pero si he visto como lo hacen precisamente por una señora que lo preparo en días pasados, se toma el ají picante y se machica en un mortero se le hecha cebolla, ajo, y después se sirve en un plato y se degusta con bollo dulce.

Samir: ¿Usted alguna vez ha hecho un proyecto o a sistematizado lo que sabe de las comidas típicas?

Martin Vega: Como proyecto no se ha realizado sin embargo me gusta investigar el área de cocinas, he organizado con los niños para darles base sobre la gastronomía del pueblo zenú.



### **Entrevista al señor MARTIN VEGA MACIAS.**

<https://youtu.be/D7Bffna50bI?si=i5-MtJK9RhiG12ap>

### **Entrevista a Dionisia Coy.**

Samir: Hola buenas tardes mi nombre Samir Pertuz hoy me encuentro en la comunidad de Venecia con la señora Dionisia Coy, el objetivo de esta visita es que ella me explique sobre las comidas típicas del pueblo zenú, ya que estoy haciendo un proyecto de investigación en el Centro Educativo Gardenias Sede Venecia con los estudiantes de quinto grado.

Dionisia Coy: Buenas tardes mi nombre es Dionisia Coy. Y estoy brindando la información sobre las comidas típicas y voy a Coméntales primero lo que es el revoltillo de membrillo, esto es fruta que se da por aquí, se puede comer así (cruda) o se hace en revoltillo o en sopas, en revoltillo es muy rico, su preparación consiste en pelar el membrillo, luego se cocina quedando entre cosido y crudo y después de eso se muele como si fuera carne y después de eso se pone en una sartén, ya teniendo listo lo que es el ajo, el comino en grano, la cebolla y eso se pone a fritar cuándo eso está ya frito se le añade el membrillo ya molido y lo revolvemos constantemente de 10 a 15 minutos y ya está listo para comer, y si desea le agrega huevos.

¿Cómo he aprendido yo a preparar cada uno de los platos que yo sé? Lo he aprendí de mi mamá, donde muy pequeña yo mirará todo lo que ella hacía y de esa forma aprendí.

Samir: ¿Qué otro plato conoce que se estén perdiendo y que es de gran importancia que los niños conozcan?

Dionisia: Bueno también tenemos cabeza de gato.

Samir: ¿En qué consiste el cabeza de gato?

Dionisia: El cabeza de gato se hace de plátano y Hay dos formas de hacerlo, plátano cosido o asado, para ambas formas se machuca (masera) el plátano y se realiza el mismo proceso que en el revoltillo de membrillo (se frita cebolla, ajo y después se le agrega el plátano machucado y está listo para comer.

Samir: ¿De dónde surge el nombre cabeza de gato?

Dionisia: No hay una razón exacta del nombre así lo conocí de mi mama y mi abuela

Samir: ¿Qué otro plato conoce usted?

Dionisia: También tenemos el plato de sopa de arroz embustera, consiste en que se le agrega todo lo ingredientes como ajo, cebolla, ají, pimentón, después se le agrega el arroz y se le da vueltas hasta que se cocina, ¿Por qué embustera? Por qué el olor es como si tuviera carne, pero en realidad no tiene y se acompaña con popocho asado.

Samir: ¡tal vez tiene este nombre porque anterior mente la carne era escasa y costosa!

Dionisia: También tenemos el revoltillo de babilla.

Samir: ¿En qué consiste este revoltillo de babilla?

Dionisia: Se dice que el plato de babilla es el plato principal del pueblo zenú.

Samir: ¿Por qué es el plato principal?

Dionisio: Porque es parte de la identidad cultural de lo zenúes, y es el plato que más se consume dentro de la zona.

Samir: ¿Cómo se prepara y cuáles son sus ingredientes?

Dionisia: Se compra a babilla ahumada, con los ingredientes principales como el ají, ajo, cebolla, comino en grano.

Se cocina la babilla con pimienta de olor y para preparar el revoltillo hay dos formas una es molida y la otra es desmechada; se deben tener los ingredientes previamente sofreídos se le agrega sumo de coco y se le agrega huevo (este es opcional).

Samir: ¿Conoce el revoltillo de bleó?

Dionisia: Si, este revoltillo también es llamado gallinazo, ya que cuando se está preparando tiene un aroma a guiso de gallina, primero se lava y se cocina, seguidamente se sofríe otros ingredientes como cebolla, ajo, comino y sal, después se le anexa el bleó picado y revuelve y está listo para comer.

Samir ¿Dónde consigo este Bleó?

Dionisia: Anteriormente el bleó se conseguía a orilla de los cultivos, pero a través del tiempo se ha ido perdiendo esta planta, ya que la nueva generación no consume esta planta.



**Entrevista a la señora DIONISIA CANDELARIA COY.**

<https://youtu.be/A1aNk9Llcnw?si=jUwZ-h4cx0-HqqDy>



**Explicación a los estudiantes sobre los platos típicos y un poco de su historia**

<https://youtu.be/c-YZ6pkvtX0?si=xo5eEVQaUXAw9uhF>

## 8.2. Anexos institucionales:



**Bandera del Centro Educativo Gardenias Sede Venecia**



**Escudo del Centro Educativo Gardenias Sede Venecia**

## Capítulo IX: Referencias

### 9.1. Referencias.

Álvarez, J. L. Camacho, S. M. Maldonado, G. Trejo, C. A. Olgún, A. y Pérez, M. (s.f.). *La investigación cualitativa*.

<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/tlahuelilpan/n3/e2.html>

Carabelli, P. (2022). Las narrativas culturales de Seyla Benhabib como noción heurística adicional en la conformación de sociedades inclusivas y dialógicas. *Revista de Filosofía*, 79, 39-59

<https://revistas.uchile.cl/index.php/RDF/article/view/69292/71951>

Contreras, F. (2016). El aprendizaje significativo y su relación con otras estrategias. *Horizonte de la Ciencia*, 6(10), 130-140.

<https://www.redalyc.org/journal/5709/570960870014/html/>

España, A. y Atencio, R. (2019). Promover la gastronomía ancestral como estrategia pedagógica en los estudiantes de 4° y 5° de la Institución Educativa Tablón Dulce. [Trabajo de grado para optar al título de Licenciado en Etnoeducación].

<https://repository.unad.edu.co/bitstream/handle/10596/26244/ratenciod.pdf?sequence=1&isAllowed=y>

Fusté, F. (2016). Los paisajes de la cultura: la gastronomía y el patrimonio culinario.

[http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0797-36912016000100001](http://www.scielo.edu.uy/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0797-36912016000100001)

Gómez, A. (2020). Rescate de las tradiciones y técnicas ancestrales gastronómicas en el programa profesional de gastronomía y alta cocina de la UNAB para el fortalecimiento del patrimonio cultural colombiano.

<https://repository.unab.edu.co/handle/20.500.12749/11811>

Lahera, D. y Pérez, F. (2022). *La enseñanza de la historia en las aulas: un tema para reflexionar*. [https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2594-29562021000100129](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2594-29562021000100129)

López, V. y Pérez, J. (2011). Técnicas de recopilación de datos en la investigación científica. *Revista de Actualización Clínica Investiga*.

[http://www.revistasbolivianas.ciencia.bo/scielo.php?lng=pt&pid=S2304-37682011000700008&script=sci\\_arttext](http://www.revistasbolivianas.ciencia.bo/scielo.php?lng=pt&pid=S2304-37682011000700008&script=sci_arttext)

Molano, O, L. (2007). Identidad cultural un concepto que evoluciona. *Revista Opera*. 7, 69-84. <https://www.redalyc.org/pdf/675/67500705.pdf>

Paredes, A. (2019). La memoria y la tradición oral en la formación del conocimiento. una mirada al desarrollo de la identidad cultural. *Revista de Ciencias Humanísticas y Sociales (ReHuSo)*, 4 (2). 25-35.

<https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=673171022003>

Peralta, C. (2009). Etnografía y métodos etnográficos. Análisis, *Revista Colombiana de Humanidades*, 74, 33-52. <https://www.redalyc.org/pdf/5155/515551760003.pdf>

<https://www.redalyc.org/pdf/5155/515551760003.pdf>

Plá, S. (2011). *La enseñanza de la historia como objeto de investigación*.

[https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0186-03482012000300007](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0186-03482012000300007)

RAE, Real Academia Española. (s.f.). *Definición de historia*. <https://dle.rae.es/historia>

Rock, M. (2016). *Memoria y oralidad: formas de entender el pasado desde el presente*.

[https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0719-26812016000100012](https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0719-26812016000100012)

Salto, G. (2018). Identificación de la gastronomía ancestral en la mejora del turismo sostenible caso Cantón San Vicente. [Trabajo para obtener el título ingeniería de administración de empresas turísticas].

<https://repositorio.ulead.edu.ec/bitstream/123456789/1112/1/ULEAM-HT-0014.pdf>

Serrano, J. y Pons, R. (2011). *El Constructivismo hoy: enfoques constructivistas en educación*.

[https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S1607-40412011000100001#:~:text=El%20constructivismo%2C%20en%20esencia%2C%20plantea,y%20reinterpretada%20por%20la%20mente](https://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1607-40412011000100001#:~:text=El%20constructivismo%2C%20en%20esencia%2C%20plantea,y%20reinterpretada%20por%20la%20mente).

Sierra, M. y Flórez, H. *Fortalecimiento de la identidad cultural colombiana a través de textos literarios en estudiantes de grado cuarto*. [Proyecto de grado Licenciatura en Educación Básica con énfasis en Humanidades e Idioma]. Repositorio Universidad libre.

<https://repository.unilibre.edu.co/bitstream/handle/10901/15692/Fortalecimiento%2>

[0de%20la%20identidad%20cultural%20colombiana%20a%20trav%c3%a9s%20de%20textos%20literarios%20en%20estudiantes%20.pdf?sequence=1&isAllowed=y](https://www.scielo.org.mx/pdf/cultural/v5n9/v5n9a3.pdf?sequence=1&isAllowed=y)

Tapia, C. (2009). Améjímínaa majcho: “La comida de nuestra gente” Etnografía de la alimentación entre los miraña. Culturales. V (9).

<https://www.scielo.org.mx/pdf/cultural/v5n9/v5n9a3.pdf>

Tapia, C. (2009). Améjímínaa majcho: “La comida de nuestra gente” Etnografía de la alimentación entre los miraña. Culturales. V (9).

<https://www.scielo.org.mx/pdf/cultural/v5n9/v5n9a3.pdf>

Yero, M. (2021). *Narrativas culturales de un espacio público modificado: desarrollo de nuevas relaciones con el espacio en el Paseo bayamés.*

<https://www.redalyc.org/journal/259/25973280004/>