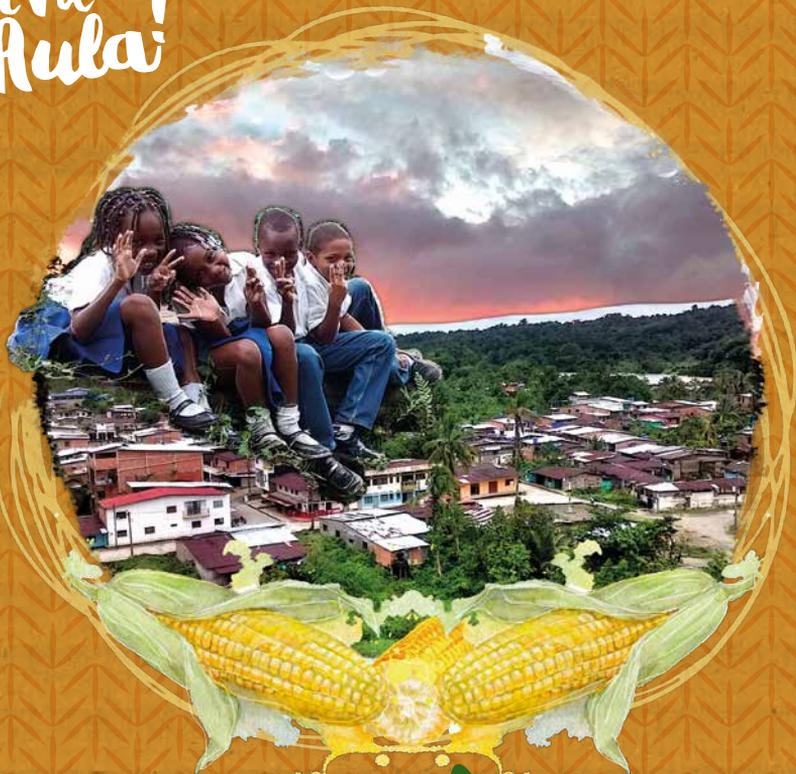


¡Viva
el Aula!

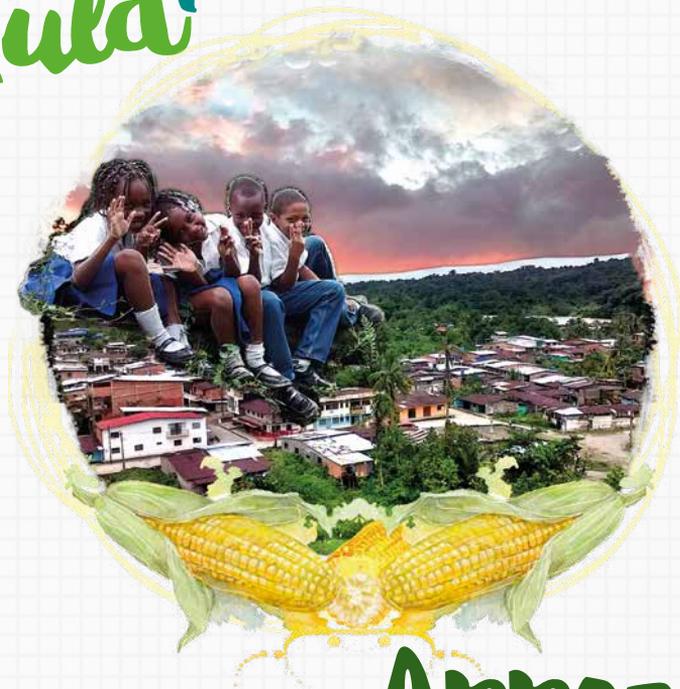


Arroz, de maíz

Cocinando saberes
afronoviteños en la escuela



¡Viva
el Aula!



Arroz,
de maíz

Cocinando saberes
afronoviteños en la escuela



UNICEF-COLOMBIA

Fondo de las Naciones Unidas para la Infancia

Roberto de Bernardi
Representante para Colombia

Viviana Limpias
Representante adjunta

Ana María Rodríguez Rodríguez
Especialista de educación

Claudia Camacho Jácome
Oficial de educación

Juliana Aguilar Forero
Oficial de Programas Chocó

CORPORACIÓN REGIÓN

Marta Inés Villa Martínez
Directora

Luis Fernando Herrera Gil
Coordinador Programa Derecho a la Educación

Lina María Betancur Blandón
Coordinadora territorial

Virgilio Bueno Rubio
Coordinador pedagógico

Didier Darío Gómez Ibagüen
Auxiliar operativo

SECRETARÍA DE EDUCACIÓN DEPARTAMENTAL DEL CHOCÓ

José Camilo Córdoba Chaverra
Administrador temporal

Miguel Ángel Mena Palacios
Director de calidad

Francisco Asprilla Cuesta
Profesional universitario de etnoeducación

INSTITUCIÓN EDUCATIVA CARLOS HOLGUÍN MALLARINO

Emiro Mena Maturana
Rector

Manuel Cristóbal Rivas Asprilla
Coordinador académico

Equipo pedagógico

Julia Placeres Murillo Asprilla
Yudy Maribeth Perea Sanclemente
Diocelina Asprilla Rivas
Ana Sixta Hurtado Rivas
Rosa Idalia Mosquera Becerra
Fanny Fidelia López García
Evelio Velásquez Lobón

Estudiantes

Héctor Mesías Gonzales Sánchez
Yirlenis Gómez Jordán
Heidy Yaneth Bonilla Ordóñez
Kevin Cristino Salazar Barco
Yorleidy Mosquera Mosquera
Adriana Lucía Murillo Ordóñez
Keifer Samir López Chávez
Leidy Yiseth Rivas Rivas
Estiber Rodríguez Mosquera
Luis Ángel Murillo López
Diyeyni Quiñones Chávez

PERSONAS DE LA COMUNIDAD

Felisa Eudocia Asprilla Ibagüen
José Auro Asprilla Ibagüen
Darlin Yoceth Ibagüen López
María Romelia Chávez

COMITÉ PEDAGÓGICO - EDITORIAL

Luis Fernando Herrera Gil
Coordinador Pedagógico

Lina María Betancur Blandón
Coordinadora Editorial

Virgilio Bueno Rubio

REVISIÓN DE ESTILO

Juan David Villa Rodríguez
María Andrea Kronfly

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Luisa Fernanda Santa Escobar

ISBN: xxxxxxxxxx

PREPrensa E IMPRESIÓN

Editorial Mundo Libro LTDA.

Nóvita, Chocó, Colombia, 2016.



Secretaría de Educación
Departamental del Chocó
Administración Temporal



CONTENIDO

PRESENTACIÓN

5

PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS

14

1. EL ARROZ DE MAÍZ TIENE HISTORIA

16

- Saberes integradores
 - Moviendo saberes
 - Nuestra palabra
-

2. ¿DE QUÉ ESTÁ HECHO EL ARROZ DE MAÍZ?

22

- Saberes integradores
 - Moviendo saberes
 - Nuestra palabra
-

3. PREPARACIÓN DEL ARROZ DE MAÍZ

32

- Saberes integradores
 - Moviendo saberes
 - Nuestra palabra
-

4. EL MAÍZ Y SUS DIVERSAS FORMAS DE CONSUMO

44

- Saberes integradores
 - Moviendo saberes
 - Nuestra palabra
-

5. VALORANDO Y RECREANDO LA EXPERIENCIA

48

¡Viva el Aula!

Esta cartilla forma parte de la estrategia Viva el Aula, que busca, por un lado, aportar al mejoramiento de las oportunidades de aprendizaje de niños, niñas y jóvenes en la escuela desde sus identidades culturales, sus saberes y sus prácticas ancestrales, siempre en perspectiva de un diálogo intercultural; y, por otro lado, Viva el Aula quiere ayudar a construir ambientes escolares propicios para el ejercicio de la democracia, el respeto de los derechos humanos y el reconocimiento de la diversidad.

Esta propuesta entiende que las aulas deben ser espacios para la felicidad; por eso deben ser dignas, bellas y estar siempre dispuestas para la acogida, para arropar las historias, los saberes y las experiencias tanto de estudiantes, maestras y maestros como de familias, comunidades, sabedores y sabedoras, y de la institucionalidad. Aula viva, aula abierta como espacio para encontrarse con la comunidad, como escenario para la palabra y el intercambio cultural.

Construir paz territorial pasa por entender al aula y a la escuela como territorios para restablecer las múltiples interacciones que la guerra destruyó. Abrir la escuela, abrir el aula es devolverle la vida para que la educación proteja, pero también sea protegida como apuesta social y cultural para la paz.

Además de esta cartilla sobre tradiciones de la cocina afronoviteña, también están incluidos los siguientes materiales, que esperamos sean un gran apoyo en la construcción de saberes en las aulas:

¡MEMORIAS VIVAS!

Relatando nuestras historias

TERRITORIOS CON SENTIDOS

Rutas y viajes por nuestros sentidos de vida

AULA-PALABRA

Una experiencia para crear, narrar y escribir en la escuela

HUERTAS ESCOLARES

Cultivando saberes para la vida

FORMAR, SENTIR Y TOMAR PARTE

Construyendo iniciativas escolares para la convivencia y la cultura de paz

FORMAR, SENTIR Y TOMAR PARTE

Pistas metodológicas para el proceso formativo

PRESENTACIÓN

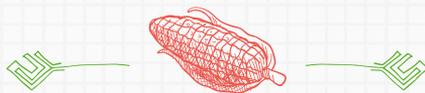
Fortalecer la educación propia es reconocer en las comunidades y sus organizaciones, en los maestros, maestras, directivas, niños, niñas, jóvenes y sus familias un saber profundo sobre el tipo de educación necesaria para construir la vida querida. Esto supone la promoción de la participación de cada agente educativo en los distintos espacios y procesos que le dan sentido e identidad a la escuela. La creación de material pedagógico es uno de ellos. Allí se entrecruzan elementos históricos y culturales, diálogos con otros pensamientos, con formas distintas de entender el mundo, de comprender los fenómenos de la naturaleza; alusiones a territorios cercanos, lejanos y extraños que les dan forma a las identidades, siempre en movimiento, siempre en contacto con los otros.

Esta cartilla es una iniciativa de maestras, maestros y estudiantes de la I. E. Carlos Holguín Mallarino en la que se quieren resaltar elementos de la cocina tradicional y, por otro lado, términos y expresiones ancestrales de las comunidades afronoviteñas. En esta oportunidad el arroz de maíz es la receta elegida. En torno a ella se tejerán historias y preguntas, y el saber territorial circulará sobre la preparación de este plato. Estas actividades incentivarán la pedagogía de la pregunta, el amor por la investigación y, por ende, la transformación de la práctica pedagógica en el aula.

En este ejercicio participaron maestras, maestros y directivas, núcleos familiares, niños, niñas, jóvenes, hombres y mujeres con sus tradiciones y sabiduría ancestrales, así como las organizaciones étnico-territoriales.

Tanto maestras y maestros como estudiantes y equipo de investigación recogieron información valiosísima mediante entrevistas a personas conocedoras del proceso del arroz de maíz, como la señora Eudocia Asprilla, sabedora afro, habitante del corregimiento de Pindaza en el Bajo Tamaná, y Anatividad Gil en la cabecera municipal de Nóvita. Además, se complementó con información obtenida por el equipo de la Corporación Región en visitas y talleres en comunidades de Nóvita.

También estuvieron acompañando, aprendiendo y compartiendo conocimientos la Secretaría de Educación Departamental del Chocó, la Corporación Región como socio implementador y UNICEF con su apoyo económico y de consultoría. La extensa lista de participantes da cuenta de la riqueza y dinamismo del proceso que busca provocar la creatividad, generar confianza y demostrar que es posible hacer de la educación propia una experiencia colectiva intercultural.



El sentido de este material

Esta cartilla está dirigida a maestras y maestros de todos los niveles (primaria y secundaria) y a personas que promueven la cultura de los territorios. Sugiere algunos ejercicios didácticos que llaman a profundizar en el terreno de las tradiciones, de la historia y de la propia cultura para fortalecer procesos de identidad, autorreconocimiento y valoración de la creatividad del ser afro. Este material aporta al mejoramiento de las oportunidades de aprendizaje de niños, niñas y jóvenes, por cuanto motiva la práctica de una educación integradora, abierta a las comunidades y sus conocimientos, y ve en la investigación un elemento central de la práctica pedagógica del aula.

Así mismo, este material se relaciona con los **campos de saber** definidos para orientar el desarrollo del etnocurrículo afronoviteño. Los **campos de saber** son relacionales y dinámicos, siempre están preguntándose por las alternativas de transformación para los problemas de la sociedad y la cultura, y por el aporte que la educación puede dar a esas transformaciones.

Pensar el etnocurrículo como campo de construcción de saberes posibilita la formación integral, la lectura crítica de la realidad, motiva el espíritu de indagación promoviendo la investigación en el aula y, sobre todo, la conciencia y el compromiso histórico de cada agente educativo con la transformación de las condiciones culturales, políticas y socioeconómicas que están en la base de la injusticia, la discriminación y la violencia.

Esta relación con los **campos de saber** es permanente y estará presente en todos los materiales de la estrategia Viva el Aula; por tanto, antes de comenzar con la experiencia es indispensable refrescar la memoria y reconocer las múltiples interacciones que pueden darse con la cartilla. Desde el principio es una invitación a utilizar el material en un sentido más amplio, articulado a un propósito, pero sobre todo pretende incentivar la imaginación, la creatividad, el movimiento del saber en la escuela, en las familias, en el territorio.



CAMPOS DE SABER

Espiritualidad, cosmovisión y sentidos de la vida para la paz

Áreas de conocimiento asociadas (ley 115): Educación religiosa, educación en ética y valores humanos, filosofía.



Propósito. Indaga la espiritualidad y las nociones del mundo trascendente como hechos antropológicos e histórico-sociales. Incentiva el conocimiento sobre los sistemas filosóficos de la humanidad que se preguntan por los sentidos de la vida y la existencia. Busca la identificación de elementos de la cosmovisión afro que constituyen la noción de lo moral, la norma y la ética. Aporta a la formación integral de niños, niñas y jóvenes promoviendo la protección y defensa de la vida, el respeto por la diversidad y la necesidad de construir un pacto ético que conduzca a la edificación de una cultura de paz.

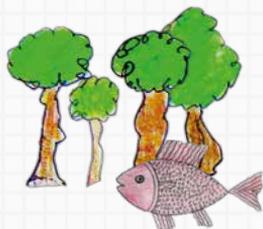


Territorios históricos e interculturales

Áreas de conocimiento asociadas (ley 115): Ciencias sociales, historia, geografía, Constitución Política y democracia.

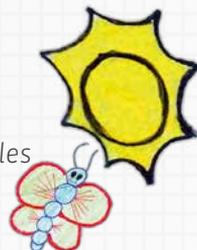


Propósito. Generar conocimiento pertinente sobre el territorio como espacio histórico-social y culturalmente construido en el que las sociedades expresan y concretan sus sentidos del buen vivir. Se indagan los fenómenos de tipo económico, ambiental, político y social de escala internacional, nacional, regional y local que afectan el territorio y los sentidos histórico-culturales que hay sobre él. Se pregunta por la construcción de ciudadanías y por la vivencia de los derechos desde las identidades culturales afro, y se reconoce una necesidad histórica de fortalecer la autonomía de los pueblos afro y la lucha por la eliminación de la discriminación y el racismo estructural.



Naturaleza y defensa de la vida

Áreas de conocimiento asociadas (ley 115): Ciencias naturales (física, química, biología) y educación ambiental.



Propósito. Conocer los fenómenos que explican las relaciones de interconexión y equilibrio con el universo como organismo vivo. Generar un compromiso con la defensa de la vida acudiendo a las relaciones ancestrales con el territorio y al saber propio de las comunidades afro sobre el mismo para lograr conciencia ambiental, para prevenir y atender las afectaciones de la economía extractivista y construir alternativas para esos fenómenos que afectan la existencia de vida y la pervivencia de los pueblos.



Comunicación, lenguaje y cultura

Áreas de conocimiento asociadas (ley 115): Humanidades, lengua castellana, idiomas extranjeros.

Propósito. Indaga cómo las sociedades han construido sus formas de comunicarse y de crear comunidades de sentido para identificarse y diferenciarse con respecto de otras. El reto mayor en este campo tiene que ver con mejorar el conocimiento de la cultura propia a través de la apropiación de las particularidades del lenguaje producto de relaciones de sincretismo cultural y del acceso a otras experiencias de lenguaje para construir desde allí relaciones interculturales.

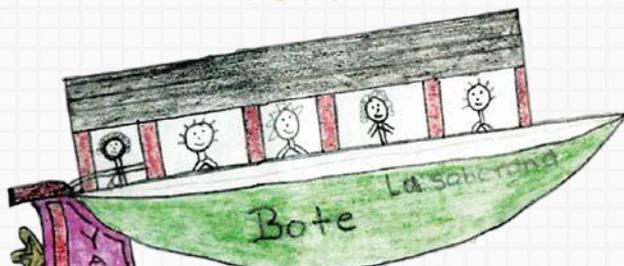


Recrear la vida: Deporte, arte y cultura

Áreas de conocimiento asociadas (ley 115): Educación física, recreación y deportes, y educación artística y cultural.



Propósito. Busca la promoción del mundo estético-corporal e incentivar las oportunidades de aprendizaje del mundo a través de la experiencia artística y deportiva. La creación y el reconocimiento de saberes ancestrales y de nuevas sensibilidades estéticas enmarcan este campo de saber y de experiencia que promueve la valoración de la vida, el respeto hacia el otro y el autocuidado.





Etnodesarrollo y creatividad

Áreas de conocimiento asociadas (ley 115): Tecnología e informática.

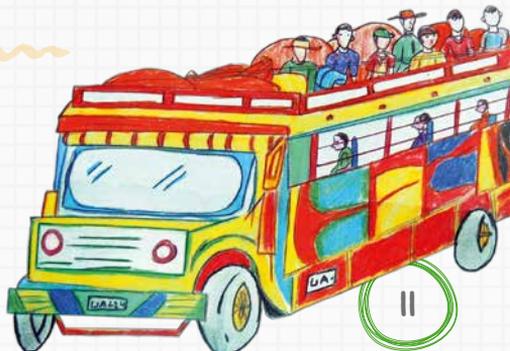
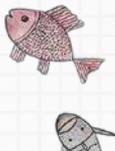
Propósito. Comprender la tecnología y la innovación como expresión de las identidades culturales. La tecnología está presente a lo largo de la historia y fundamenta su existencia en la resolución de problemas concretos y cotidianos, lo que dignifica la vida de las comunidades y de la sociedad. Investigar, crear, emprender y construir condiciones para mejorar la vida de todos y todas reconociendo los saberes y las experiencias propias.



Pensamiento matemático

Áreas de conocimiento asociadas (ley 115): Matemáticas.

Propósito. El reto es ir más allá de la representación y de la operación matemática, y avanzar en una concepción de pensamiento y de lógica en la que se reconozcan y se comparen las formas culturales afro de apropiación de fenómenos como medidas, pesos, cantidades, espacio, distancia y noción del tiempo con otros sistemas culturales.



¿Qué encontraremos en este material?

La primera sección es un acercamiento a la historia del plato denominado arroz de maíz, su procedencia, cómo surgió en la región y algunas prácticas asociadas a su consumo en las familias campesinas.

Las siguientes dos secciones explican los ingredientes y el proceso de preparación; contienen aspectos históricos, valores nutricionales y formas de medición de las cantidades, además de reflexiones sobre los roles de género presentes en esta tradición culinaria.

La cuarta sección está dedicada a las formas de consumo tradicional y a las posibilidades de comercializar el arroz de maíz como una alternativa de ingreso para las familias mediante el ejercicio de una actividad tradicional en muchas comunidades, como la producción de “vendajes”.

Cada sección tiene los siguientes componentes:



Saberes integradores. Propone los logros que tanto estudiantes como maestras y maestros construirán participativamente. No son fijos, pueden ser alimentados, modificados, ampliados de acuerdo con las necesidades de los contextos.



Moviendo saberes. Se proponen acciones de tipo investigativo y de comunicación comunitaria para ampliar los conocimientos.



Nuestra palabra. Recoge algunas de las expresiones asociadas al mundo culinario afrodescendiente.

La cartilla no es un instrumento cerrado; al contrario, se invita a maestras, maestros, estudiantes, comunidad nativa y foránea a enriquecerla; a que la lean, la discutan y amplíen los contenidos con libertad, creatividad y entusiasmo. Por eso, en la quinta sección se propone realizar un ejercicio de valoración para reconocer de qué manera la experiencia en el aula se relacionó con los **campos de saber** y valorar si fueron integrados algunos de los principios pedagógicos que se han propuesto; finalmente se invita a pensar qué otras actividades y ejercicios investigativos comunitarios se podrán desarrollar.

“Reconocer el origen y la naturaleza de los ingredientes del arroz de maíz.”

Reconocer el origen y la naturaleza de los ingredientes del arroz de maíz es una forma de contribuir a la articulación entre la tradición oral y la tradición escrita, tan necesaria en el fortalecimiento de la educación propia en perspectiva de interculturalidad vivencial, respetuosa y equilibrada.

PRINCIPIOS PEDAGÓGICOS

Asumir el universo simbólico afro, construido a partir de la herencia triétnica –africana, europea e indígena– que ha permitido la comprensión de un mundo donde lo trascendente es percibido como lo cotidiano y la naturaleza, con sus ritmos y tiempos, aconseja al ser humano relacionarse respetuosa y armónicamente con sus recursos para construir el buen vivir. Este mundo simbólico no puede estar fuera del aula, y si lo está, hay que ir a él. Por ello se proponen visitas a sabedores y sabedoras o que estas personas vengan a la escuela para compartir sus vivencias con la comunidad estudiantil.

Profundizar las relaciones interculturales vividas durante siglos en la cotidianidad compartida en el territorio. Se trata de partir del conocimiento y del respeto por la cultura propia para estar en capacidad de conocer, valorar y criticar las otras. La interculturalidad presupone también el reconocimiento del individuo como miembro de la sociedad plural y con todo derecho a actualizarse científica y tecnológicamente.

Fortalecer la identidad con el territorio y con la etnia; saber que la identidad no es constituida solamente por lo tradicional y lo pasado. Se requiere investigación para reconocer el legado de los antepasados



en la diáspora y cómo este ha evolucionado al contacto con las comunidades indígenas, con los antiguos esclavizadores y con quienes llevan esta herencia. Las actividades propuestas en la cartilla se orientan a fortalecer la historia y la cultura afro, y también a propiciar encuentros interculturales, a reconocer la identidad desde la valoración de las diferencias.

Construcción participativa del conocimiento, donde las personas etnoeducadoras tienen el rol de guías, sin posiciones verticales y rígidas, con apertura para animar al diálogo constructivo y al mutuo crecimiento, lo cual significa un desafío a la posición tradicional de maestras y maestros. En este sentido, en el proceso tienen cabida el saber de los mayores y la experiencia extraaula, permitiendo así un verdadero intercambio de experiencias y saberes con la comunidad.

Multiescenario. La etnoeducación no se limita al aula como escenario natural de la escuela tradicional. El conocimiento circula, se intercambia en múltiples espacios de la comunidad como el camino, el parque, la orilla del río, la quebrada, la costa y cualquier otro lugar que facilite el encuentro. Así, una caminata o un recorrido por el territorio inmediato se convierten en posibilidades para llevar a cabo el proceso educativo.

La etnoeducación es flexible e intencionada. En lugar de limitarse a la rigidez de la fórmula o del formato, es una forma de pensamiento educativo diferente, que se pregunta constantemente el para qué de cada actividad que se emprenda. Así, cada proceso irá reorientando los contenidos, las actividades, los materiales por utilizar, los espacios físicos, entre otros.

1. El arroz de maíz tiene historia



Saberes integradores

- La comunidad educativa reconoce y les da valor a los saberes ancestrales y a la tradición oral.
- Se reconocen elementos históricos y culturales asociados a la tradición culinaria del arroz de maíz en las comunidades afrodescendientes del municipio de Nóvita.



El arroz de maíz es un plato típico de la región Pacífico de Colombia. Según los pobladores, existe desde hace mucho tiempo en Nóvita y su nombre se debe a la textura que adquiere el maíz, semejante a la de los granos de arroz.

Algunas familias de escasos recursos dedicadas a la minería artesanal o a pequeños cultivos de pancoger alimentaban a sus hijos pequeños con el arroz de maíz. Cuenta la señora Eudocia, sabedora, habitante del corregimiento de Pindaza en el Bajo Tamaná, que para darle sabor especial al arroz de maíz se le agregaba la sustancia¹ que antiguamente era el pacó, fruto del árbol que lleva este mismo nombre, y empleaban también la sardina enlatada o sardina de tarro, la carne salada o carne caleña, pescados de río como el guacuco de palo, veringo, y crustáceos como el camarón.

Anatividad Gil, sabedora de Nóvita, cuenta: “Nosotros estábamos pequeños cuando mi papá y mi mamá se iban para el monte a *buscá* su granito [de oro]. Cuando venían de allá, como no tenían qué darnos a nosotros, ahí mismo se iban al molino, cogían su puñito de maíz y lo quebraban, hacían el arroz de maíz para entretenernos a nosotros”.

¹ Se refiere a la base que da sabor a algunas preparaciones como las sopas o, en este caso, el arroz de maíz. En otras regiones del país se usan vegetales, pollo o carne de cerdo como ingredientes para agregar sustancia a las recetas.

El arroz de maíz era empleado en la alimentación de enfermos convalecientes, niños y ancianos. En estos casos la forma de preparación era la tradicional; no era un plato especial, sino el que se consumía cuando en la casa no había más que comer.

Pero ¿será que el arroz de maíz se consume únicamente en el Chocó? Al parecer no. En algunas regiones de Colombia se conoce como “sopa de maíz” o “sopa de cuchuco”, como en el altiplano cundiboyacense, donde lo preparan agregando trigo y cebada. En Nóvita, algunos habitantes lo llamaban “quema pata”, pues al hervir puede salpicar fuera de la olla y quemar a quien se encuentre cerca.



Moviendo saberes

Investigando:

El saber se construye con otros, indagando, incentivando el espíritu de las preguntas y el trabajo colectivo. En esta actividad se conforman grupos de estudiantes y se les anima a que pregunten en casa y a sabedores de la comunidad cómo se cultiva el árbol de la bija, qué variedades existen y cómo se extrae. ¿Será que existen otros usos de la bija, además del culinario, como en medicina, artes, belleza corporal, rituales religiosos o mágicos?

Para la investigación es importante tener en cuenta que **la bija (Bixa orellana)** es una planta originaria de América



llamada también achiote, achote u onote. Y que en el Chocó se extrae artesanalmente de sus semillas un pigmento rojo que se utiliza como colorante en la cocina tradicional, muy especialmente en el arroz de maíz.

El grupo de estudiantes puede hacer entrevistas y, con autorización de las personas, realizar videos cortos o fotografías con un celular, que luego pueden presentar en clase. También podrían invitar al colegio a personas de la comunidad con estos saberes.

Es muy importante que maestras, maestros y estudiantes se integren en los ejercicios investigativos y reconozcan en cada uno saberes y habilidades; que les den cabida a las preguntas, a las dudas, a la curiosidad. Allí está la esencia de una educación propia, intercultural y transformadora, en la que se abren las oportunidades para el mejoramiento de aprendizajes desde la cultura y el territorio.

Construyendo y comunicando:

Comunicar lo que se aprende es ampliar el saber, democratizarlo. En unión, estudiantes, maestras y maestros podrían construir una estrategia para comunicar estos nuevos aprendizajes. Algunas preguntas que ayudarían



son: ¿cómo podrías contarle qué es la bija a alguien que no conoce Nóvita?, ¿lo escribirías?, ¿harías un dibujo, una canción, unos versos?

La memoria de lo que hacemos es muy importante para comprender nuestra historia, para avanzar en el diálogo entre generaciones. Aprender, enseñar, construir en colectivo es un acontecimiento que merece ser contado. Se propone que algunas de las evidencias de estos y otros ejercicios sean llevadas a un periódico mural de la institución o que se implementen espacios trimestrales de intercambio de las experiencias vividas.

Habilidades que se activan	Valores que se fortalecen
Investigación del saber tradicional	Respeto por las tradiciones
Lectoescritura	Trabajo en equipo
Comunicación-oralidad	Liderazgo
Uso de TIC	Cuidado esencial
Relación creativa con el territorio	Articulación institución-comunidad- autoridades tradicionales





Nuestra palabra



Bija (Bixa orellana)

Planta originaria de América llamada también achiote, achote y onote. En el Chocó se extrae artesanalmente de sus semillas un pigmento rojo que se utiliza como colorante en la cocina tradicional.



Carne caleña

Carne de res deshidratada y curada con sal como forma de conservación. Es utilizada para preparar diferentes platos que han pasado a llamarse típicos en regiones con población afrodescendiente, como el tapao con plátano verde, el atolado de arroz y el arroz de maíz.



Guacuco

Pez de río de caparazón dura. Apetecido por su deliciosa carne, se prepara en sopas, ahumado y en platos como el arroz de maíz.

Camarón

Crustáceo marino o de agua dulce, utilizado en la alimentación de los habitantes de las comunidades ribereñas. Antiguamente su pesca se realizaba en forma artesanal, pero ahora esta práctica casi ha desaparecido por causa de la contaminación que otras actividades, como la minería, producen en los ríos.

Sardina

Varias especies de peces de río de talla pequeña, que se consumen fritas en aceite, en caldos y sopas. De un delicioso sabor, las variedades más comunes son la lunareja y la rabicolorada.

Cuchuco

Es una sopa que se elabora con maíz, cebada o trigo en grano pelado y partido. Se considera un plato típico que se consume especialmente en el altiplano de los departamentos de Boyacá y Cundinamarca.

2. ¿De qué está hecho el arroz de maíz?



Saberes integradores

- Se comprenden las dinámicas ambientales y económicas que facilitan o impiden la conservación de las tradiciones ancestrales culinarias.
- Se identifican los valores nutricionales del arroz de maíz.
- Se reflexiona sobre los roles de género en las tradiciones culinarias afromoviteñas.



El ingrediente principal de este plato tradicional es el maíz. Este vocablo deriva de la palabra taína *mahís*, que para los indígenas del Caribe significaba “lo que sustenta la vida”. Fue llevado de América a Europa en el siglo XVII y actualmente es el cereal de mayor producción mundial, superando incluso al arroz y al trigo.



Los lugares donde más se siembra el maíz en Nóvita son Pindaza, Agua Clara, Guaraguao y Santa Rosa.

Cada región, país y cultura le da un nombre particular. En el antiguo Imperio Inca a la mazorca se le denominaba *sara sara* y a los granos, *mote*. En el Chocó, a la planta se le denomina maíz y a la espiga con los frutos, mazorca. Al corazón de la mazorca sin granos se le llama tusa. Al maíz tierno se le conoce como choclo o chócolo, y es usado para elaborar los envueltos de choclo y las arepas del mismo nombre.

Labores en el campo

En Nóvita se acostumbra sembrar el maíz *al voleo*: mientras unos trabajadores rozan² el monte, otros riegan la semilla. La cosecha se realiza en el mes de mayo, cuando el maíz está jecho³, y se recoge en la mañana cuando el clima está fresco; si se hace con el sol fuerte, se quema el maíz. La siembra es un trabajo propio de los hombres, aunque hay algunas mujeres que rozan y siembran maíz, como doña Eudocia, que también rozaba y, según ella, “le daba rabo a los hombres”. Es decir, podía realizar esta actividad con mayor eficiencia que ellos.

² Limpiar de malezas el monte que se va a cultivar. Generalmente se utiliza el machete para esta labor.

³ Se usa para designar algo que está en su punto máximo de madurez.



Es muy importante tener en cuenta los roles de los hombres y las mujeres en las tradiciones culinarias para preguntarse por su sentido, su validez y su posible relación con actitudes que vulneren la dignidad y los derechos de unos y otros, en especial de la mujer, que históricamente ha sufrido una triple discriminación asociada a su ser mujer, a su etnia y a su situación social⁴.

Por tradición, las mujeres han realizado todas las labores asociadas a la preparación del arroz de maíz, desde la siembra hasta la cosecha del grano, por ejemplo. ¿Será que los hombres no podrían hacer lo mismo y participar en labores de preparación en la cocina? La escuela es un buen lugar para reflexionarlo con los niños y las niñas.

Los demás ingredientes del arroz de maíz son:



- Verduras y legumbres de azotea como: cebolla de rama, ají dulce, tomate, poleo, cilantro y albahaca.
- Pacó (para darle sustancia).
- Carne salada o pescado de río o enlatado.
- Queso costeño.

⁴ Según estadísticas del Departamento Nacional de Planeación (DPN) (2004), el 90 % de las comunidades afrocolombianas viven en condiciones de pobreza y pobreza extrema.

Algunos ingredientes, como el ajo, la sal, la cebolla de cabeza o morada, no se producen en la región y se deben comprar en las tiendas.

La explotación minera a gran escala ha afectado considerablemente la producción agrícola en el territorio. En primer lugar, por la afectación sobre las aguas, la deforestación y la contaminación de los suelos, y en segundo lugar, por la transformación cultural de las comunidades que prefieren o se ven obligadas a cambiar sus hábitos productivos, a abandonar los cultivos propios, y se enfrentan a la compra, en muchas ocasiones a precios elevados, de los productos que anteriormente tenían en abundancia.



Moviendo saberes

Investigando:

Actividad 1

Recorrer, observar, preguntar y conocer.

En reunión con estudiantes, padres y madres de familia, directivas, docentes y miembros del Consejo Comunitario se prepara un recorrido desde la escuela hasta un río o quebrada cercana.

Durante el recorrido, personas adultas, maestras y maestros acompañantes establecen diálogos con el grupo de estudiantes sobre los tipos de árboles y plantas que encuentren en el camino, los accidentes geográficos, los insectos, aves, reptiles, etcétera. Se recomienda observar con atención y comentar



las huellas de la intervención humana en la naturaleza, tales como la contaminación de los ríos, la deforestación y, por supuesto, el impacto de la minería. Este es un momento para reflexionar sobre los cuidados necesarios al desplazarse por el territorio.



Se pueden tomar muestras de plantas u otros elementos para dibujarlas y compartirlas como parte de un conversatorio posterior en clase. Pueden utilizar cámaras o celulares para los registros.

Al llegar al río o quebrada, pueden realizarse varias actividades como pescar, dibujar o fotografiar el cauce. Las personas adultas tendrán la responsabilidad compartida de ser cuidadoras del bienestar del grupo de estudiantes y ellos, por su parte, cuidadores entre sí.

Incentivar preguntas relacionadas con:

- **Problemáticas del territorio:** Cultivos, estado de las aguas, fauna, flora, medios de acceso y comunicación.
- **Población:** Comunidades étnicas asentadas en el territorio, su historia, problemáticas e importancia para el territorio.

Las preguntas que resulten pueden ser compartidas con maestras y maestros de otras áreas y construir colectivamente un proyecto pedagógico integrador.

Actividad 2

Realizar una pequeña consulta sobre los ingredientes del arroz de maíz y sus lugares de origen. Se puede consignar la información en una tabla sencilla como la siguiente:

Ingredientes	Procedencia

Esta información se puede trasladar a un croquis de Colombia y sus departamentos. Cada ingrediente se dibuja en su lugar de procedencia y se traza la ruta de transporte hasta llegar a la cabecera municipal de Nóvita.

Esta actividad mejorará la comprensión del territorio y las relaciones con otras regiones del país. Además evidenciará que las sociedades buscan conectarse de diversas maneras a pesar de las distancias. También puede ser útil para reconocer cuáles son los productos que llegan desde afuera y que podrían producirse en el territorio para mejorar la economía familiar. Este ejercicio de cartografía se relaciona con la reivindicación de la seguridad alimentaria y nutricional de las comunidades.

Actividad 3

Finalmente, se propone construir una ficha nutricional de los ingredientes del arroz de maíz desde una perspectiva intercultural:

Se conforman dos grupos de trabajo. Uno de ellos investigará los valores nutricionales de los ingredientes según el saber científico. El otro investigará los valores nutricionales, medicinales y espirituales según el saber ancestral, para lo cual se acercarán a sabedores y sabedoras de la comunidad. En un espacio colectivo se socializarán los resultados y se establecerá un diálogo entre ambos saberes, con el propósito de reconocer en qué se diferencian, en qué se complementan, cuál saber es más utilizado en la vida cotidiana y de qué manera podrían fortalecerse mutuamente.

Saber científico

TOMATE

VALOR NUTRICIONAL

OTROS USOS

Saber ancestral

TOMATE

VALOR NUTRICIONAL

OTROS USOS



Construyendo y comunicando

Luego del recorrido se puede construir un mapa de Nóvita y trazar el trayecto realizado. Esto permitirá al grupo de estudiantes sensibilizarse sobre la lógica espacial y reconocer su capacidad de interpretación del espacio en lenguajes diversos como, por ejemplo, el de la cartografía.

Se recomienda que el mapa sea construido en un material resistente para que pueda ser utilizado en varios momentos y en distintas áreas⁵.

El mapa también podría ayudar a reflexionar sobre las transformaciones del territorio, los efectos positivos y negativos que las comunidades han generado en la naturaleza. Se podría tener en cuenta, por ejemplo, el ejercicio de

⁵ Tomar como base el mapa didáctico de este material pedagógico.

observación en la salida pedagógica e imprimir algunas de las fotografías que niñas, niños y adolescentes tomaron. Al ubicarlas en el mapa, se motivan debates acerca del cuidado de lo otro, del planeta, del territorio compartido.

Habilidades que se activan

Investigación científica y del saber tradicional

Lectoescritura

Comunicación-oralidad

Uso de TIC

Relación creativa con el territorio

Inteligencia y representación espacial

Dimensión estética

Valores que se fortalecen

Respeto por las tradiciones

Trabajo en equipo

Liderazgo

Cuidado del planeta

Relaciones de género respetuosas

Articulación institución-comunidad-
autoridades tradicionales





Nuestra palabra



La zotea o azotea

Es una plataforma elevada que se construye sobre guayacanes u horcones de madera. Suele utilizarse una canoa vieja que se llena de tierra fértil (tierra de hormiga u hojarasca) y allí se siembran las plantas.

Achín

Planta tuberculosa alimenticia también conocida como rascadera o papachina.

Afrecho

Salvado o residuo de la molienda de los cereales, compuesto principalmente por cáscara desmenuzada.

Aborrajado

Pescado frito muy aliñado, cubierto con harina y huevo, que luego se prepara en sopa.

Birimbí

Colada fermentada de maíz molido. Se le agrega canela o limoncillo.

Capacho

Envoltorio elaborado con hojas de algunas plantas y usado para transportar alimentos como plátanos, yuca, ñame, carne y otros.

Cachín

Arepa de maíz con queso asado envuelto en hoja de plátano.

Cucayo

Pegado de arroz cocido en el fondo de las ollas.

3. Preparación del arroz de maíz⁶



Saberes integradores

- Se fortalecen capacidades del grupo de estudiantes para el cálculo de medidas y el desarrollo de actividades secuenciales.
- Se promueve la valoración crítica de los roles de género asignados por la cultura culinaria de los afrodescendientes.

⁶ La narración oral de sabedoras es la fuente principal de este apartado que es, además, el resultado del proceso investigativo que dio vida a este material.



Según la señora María Romelia Chávez, habitante del municipio de Nóvita, en la preparación de arroz de maíz para cinco personas son necesarios los siguientes ingredientes con sus respectivas cantidades:

- » 500 gramos de maíz desgranado y molido
- » 250 gramos de tomate
- » 250 gramos de cebolla roja
- » 1 tallo de cebolla larga (de rama)
- » 500 gramos de pescado de río
- » 1 lata de atún (opcional)
- » 125 gramos de queso costeño
- » 4 cucharadas de aceite vegetal
- » Sal al gusto
- » 1 cucharada de bija o achiote

Yo ya aprendí,
yo ya aprendí
cómo se prepara el
arroz de maíz...⁷

⁷ Canción compuesta por la docente Fanny Fidelia López García para preescolar. I. E. Carlos Holguín Mallarino.





Preparación

1. Se debe quebrar el maíz hasta que quede un grano fino, “bien menu-dito”, se separa el afrecho y se lava nuevamente con agua, y se pone al fuego durante una hora aproximadamente. Cuentan las sabedoras que en época antigua, cuando no había molinos para quebrar el maíz, se utilizaban la piedra molendera y la hija, que es la mano de piedra (ver significado en el siguiente apartado de *Nuestra palabra*).
2. Cuando está cocido el maíz se agrega la sustancia, que puede ser sardina enlatada, pescado de río o el fruto del árbol llamado pacó, considerado como una carne vegetal. Para preparar la sustancia se hace un sofrito de verduras, se agrega el agua, el maíz y la sardina o el pescado, ya sea veringo, barbudo, charre o camarón de río.

En el caso del pacó, se debe cocinar muy bien en una olla aparte. Luego se muele y se agrega a la olla donde se cocina el maíz cuando este haya ablandado. Por su color ocre fuerte, el pacó es un colorante natural del arroz; si no se utiliza, puede ser remplazado por bija.

Si la sustancia es carne caleña, se debe ablandar preferiblemente en olla pitadora (de presión) y luego se le agrega a la olla en la que se cocina el arroz de maíz.

3. Algunas personas utilizan queso para esta preparación. En estos casos compran, en las tiendas de Nóvita, el queso que viene de Caquetá o la costa norte de Colombia. En la preparación del arroz de maíz, cualquiera que sea la sustancia, se debe revolver con el mecedor, cuidando de no quemarse con la salpicadura, pues “cuando comienza a hervir chispea bastante”.

Con la forma tradicional de preparar el arroz de maíz se utilizaban elementos de cocina sencillos y de fabricación artesanal, elaborados en madera, piedra y otros materiales, en una muestra de ingenio y aprovechamiento adecuado de las bondades de un territorio generoso y biodiverso. Fogón de leña, olla, mecedor, piedra molendera y su respectiva mano de piedra, sosunga o colador de totumo fueron soluciones prácticas de los afrodescendientes para adaptarse y vivir en armonía con su medio. Hoy estos elementos se han remplazado por objetos de la tecnología actual, aunque en algunas zonas aún se puede elaborar el arroz de maíz siguiendo la tradición.

El tiempo de preparación calculado en una hora corresponde a la cocción, sin contar con el proceso de desgranado y quebrada del maíz.







Moviendo saberes

Investigando

Actividad 1

Lee con atención



“En Nóvita, en el Alto Tamañá, se preparaba queso y quedaba muy bueno porque era bajo en sal. A la leche le agregaban unas pastillas y se cuajaba para obtener el queso”.

“Para darle gusto al arroz de maíz se utilizaban las verduras y legumbres sembradas... Ahora si no es con Knorr, la gente no puede comer”.

“En ese tiempo todo era natural. Vea, cuando no teníamos con qué comer, mi mamá secaba su arroz. Ella se bajaba a la zotea y cogía su poco de verdura, la refritaba, cogía su poco de ají, lo molía, lo echaba ahí y con eso uno bajaba su arroz”.

Estas son expresiones de doña Eudocia, sabedora del municipio de Nóvita. En ellas se pueden ver las valoraciones sobre cómo se hacían las cosas en otros tiempos y en territorios específicos. Por ejemplo, en la segunda expresión ella hace alusión al empleo de saborizantes como los caldos concentrados producidos industrialmente, en tanto ya se ha ido perdiendo la posibilidad de cultivos de pancoger en las casas.

Teniendo en cuenta que la receta del arroz de maíz ha cambiado con el tiempo y que además varía según el lugar, se propone construir una pequeña cartilla familiar en la que se explique cómo se preparaba antes y cómo se prepara hoy, identificando las variaciones y las razones por las cuales se dan estos cambios. Se debe incentivar a dibujar, escribir, pintar para que participe la mayor parte de los integrantes de la familia.

En clase se pueden aprovechar las cartillas para profundizar en reflexiones sobre la cultura y el cambio, sobre la economía del municipio y la transformación de los usos del suelo. Se sugieren preguntas como:

- ¿Por qué han desaparecido algunos productos indispensables para hacer el arroz de maíz?
- ¿Es posible recuperar estos productos?

Actividad 2

Lee con atención

De pesos y medidas

El maíz desgranado se medía en un mate grande que equivalía a una cuarta. Cuatro mates eran un almud. Cuando se medía sin desgranar, por mazorca, se contaba por “casas”: una casa son cuatro mazorcas y 60 casas, un almud. En el Baudó una casa equivalía a seis mazorcas.



¿Las anteriores unidades de medida utilizadas por nuestros ancestros, abuelos y abuelas, tienen equivalencias en los sistemas internacionales que hoy utilizamos? Cuando vas a comprar en la tienda maíz, frijol, papa, zanahoria, ¿cuáles medidas utilizas?



Se propone investigar cuáles son las equivalencias existentes en los sistemas internacionales de medida, masa, tiempo, entre otras, con las formas ancestrales.

Se puede incentivar la construcción de un juego que tenga como objetivo identificar similitudes y diferencias entre las formas de pesos y medidas estandarizadas internacionalmente y las de los saberes tradicionales.

“Donde nosotros, todos sabían hacer su cosa; cuando estábamos pequeños lo hacía mi mamá y después ya nosotros estuvimos grandes... Ellos se iban pa'l monte y cuando llegaban les guardábamos el arroz hecho”.

Construye y comunica

En la preparación del arroz de maíz, hombres, mujeres, niños y niñas participan de manera diferenciada. Estas prácticas culturales reflejan roles de género que, en muchas ocasiones, encierran violencias que no son interpeladas por las instituciones como la familia, la escuela, las organizaciones étnico-territoriales, entre otras.

Según la tradición, por ejemplo, las niñas aprenden de la madre a preparar el arroz de maíz y participan trayendo el agua y realizando actividades menores. Doña Eudocia recuerda: “Donde nosotros, todos sabían hacer su cosa; cuando estábamos pequeños lo hacía mi mamá y después ya nosotros estuvimos grandes... Ellos se iban pa’l monte y cuando llegaban les guardábamos el arroz hecho”.

Los hombres, con pocas excepciones, no se involucraban en el procesamiento de los ingredientes ni en la cocción. Participaban en la consecución de la leña y se sentaban a esperar para disfrutar del arroz cuando ya estaba listo. Como afirma doña Eudocia, “los hombres apenas estaban esperando su plato”.

Teniendo en cuenta lo anterior, se propone desarrollar una acción educativa y comunicativa en la escuela, la comunidad y la familia, con el fin de preguntarles sobre esos roles asignados por la cultura al hombre y a la mujer. Esta actividad motiva a los estudiantes a que entrevisten a, por lo menos, dos hombres de la comunidad que no sepan preparar el arroz de maíz y a dos hombres que sí sepan, con el propósito de reconocer cuáles son las razones que motivan a unos y a otros a participar o no en la preparación de los alimentos.

Posteriormente la institución educativa podría invitar a una escuela de familia y proponer como reto que sean los padres o acudientes hombres quienes lideren la preparación de un arroz de maíz para compartir, tomando como base las indicaciones de esta cartilla y sus saberes previos.

Con este ejercicio se pueden generar reflexiones alrededor del machismo presente en la cultura y sobre la necesidad de ir avanzando en relaciones más respetuosas e igualitarias.

También se pueden comparar los roles de género de otras culturas asociadas al mundo culinario y reconocer si existen transformaciones en las actividades asignadas a hombres, mujeres, niños y niñas.

Habilidades que se activan	Valores que se fortalecen
Investigación científica y del saber tradicional	Respeto por las tradiciones
Lectoescritura	Trabajo en equipo
Comunicación-oralidad	Liderazgo
Uso de TIC	Cuidado del otro
Relación creativa con el territorio	Articulación institución-comunidad- autoridades tradicionales
Inteligencia y representación espacial	Respeto y valoración de la diversidad
Dimensión estética	Principio de no discriminación
Reflexión crítica sobre roles de género en la cultura	



Nuestra palabra

Jujú

Plato típico preparado a base de plátano cocido, molido, con queso rallado, manteca de cerdo y sal al gusto.

Mano de piedra

Piedra que se utiliza para ayudar a cascar o moler el maíz en la piedra grande.

Masatudo

Masa que queda muy aguada. Arroz con mucha agua.

Suspiro

Plato típico hecho con la clara de huevo, azúcar y corteza de limón rallado.



Sosunga

Cedazo hecho en mate o totumo.

Tuga o atuga

Agua muy espesa. Agua de la leche del maíz o el arroz.

4. El maíz y sus diversas formas de consumo



Saberes integradores

- Se reconocen formas de innovación cultural en las prácticas alimenticias ancestrales que fortalecen la comunicación intergeneracional y la pervivencia de los saberes.



Además del arroz de maíz, hay muchos productos alimenticios que se pueden preparar. A lo largo y ancho de Latinoamérica el maíz es fundamental en la dieta de las comunidades, en la economía y en las prácticas espirituales.

La elaboración de vendajes es una muestra de ello. Estos son productos comestibles preparados tradicionalmente por mujeres con fórmulas aprendidas de sus mayores, que utilizan el maíz como materia prima. Se puede adicionar arroz, panela, huevos, etcétera, y están destinados a la venta a pequeña escala en la localidad. Se ofrecen mediante la venta ambulante, voceando el producto o en la puerta de la casa donde se prepara. Doña Eudocia conserva la tradición de elaborar diversos vendajes y explica que del maíz se pueden hacer arepas, cachín, almojábanas, envueltos, coladas, bizcochos, sopas, panchas, birimbí y otras preparaciones.



Moviendo saberes

Investigando

Actividad 1

Investigar las formas de presentación del arroz de maíz, cómo servirlo y cuáles pueden ser sus acompañamientos. También preguntarse por quiénes lo consumen: personas adultas, niños, niñas, jóvenes, personas enfermas (explicar la relación del consumo con la edad).

Se propone una actividad que invite al grupo de estudiantes a pensar en la posibilidad de crear una empresa que comercialice productos asociados al maíz; dicha actividad puede partir de las siguientes preguntas:

- ¿Cómo llamarías la empresa?
- ¿Qué productos podrían elaborarse?
- ¿Cuál sería la estrategia para que tu empresa sea exitosa?

Se recomienda incentivar la consulta de experiencias de otras regiones del país o del extranjero sobre iniciativas similares con el mismo producto o con otros.

Habilidades que se activan	Valores que se fortalecen
Investigación científica y del saber tradicional	Respeto por las tradiciones
Lectoescritura	Trabajo en equipo
Comunicación-oralidad	Liderazgo
Uso de TIC	Articulación institución-comunidad- autoridades tradicionales
Relación creativa con el territorio	Respeto y valoración de la diversidad
Inteligencia y representación espacial	



Nuestra palabra

Panocha y bizcocho

El maíz capio (blanco) se cierne y se le agrega miel de caña; se revuelve continuamente y se le adiciona un poco de sal; después se muele y se soba (se amasa), y se le agrega canela al molerlo. Esta masa se pone en moldes que se llevan al horno. El bizcocho se prepara de la misma manera, pero con miel de azúcar y poca agua.



La sopa de resplandor

Esta sopa se prepara en diversas zonas del Chocó y la fórmula tiene los pasos básicos que describe doña Eudocia: se muele el maíz, se le agrega agua y se cocina hasta lograr la consistencia de una colada. En ese momento se pone a reposar en una batea⁸. Aparte se prepara la sustancia (sopa con carne o pescado) y se adiciona la colada. Se deja hervir durante algunos minutos y se sirve.



⁸ Se pone a secar al sol. De allí el nombre de "resplandor".

Colada de maíz

Se prepara la atuga, que es el agua que queda después de lavar el maíz quebrado, sea amarillo o capio. Esta agua se deja asentar, se descarta la de encima y con el concho⁹ se hace la colada.



Runchas

Se cocina el maíz hasta dejarlo en un punto entre cocido y crudo. Se muele, se pone a pripiar y después se vuelve a moler para que quede bien fino. Después se arman las masas redondas y se llevan al horno. Pripiar es poner a hervir o cocuyar el maíz, pero sin dejar que se cocine del todo.



⁹ En este caso se refiere a la mezcla de agua y maíz finamente molido, que queda en el fondo del recipiente al retirar el agua superficial. También se habla de concho de café, de vino, de cerveza.

5. Valorando y recreando la experiencia



Es muy importante reconocer los logros, los avances, las nuevas preguntas y las dificultades en la construcción de los saberes. La evaluación debe ser un proceso continuo que aporte a la formación, que reconozca la importancia de las particularidades, los ritmos, los deseos y las potencialidades de los niños, las niñas y los jóvenes; la evaluación, en fin, debe ser un proceso en el cual se involucren los maestros y las maestras en la valoración de los propios aprendizajes construidos.



En este caso proponemos dos instrumentos para reflexionar sobre la práctica pedagógica; estos se constituyen en una invitación para innovar, para buscar formas creativas de valorar los avances en el proceso educativo.

Según su experiencia como maestro, maestra, facilitador o facilitadora, indique qué tanto se relaciona este material con los **campos de saber**:

CAMPOS DE SABER	NIVEL RELACIÓN				
	1	2	3	4	5
Espiritualidad, cosmovisión y sentidos de la vida para la paz					
Territorios históricos e interculturales					
Naturaleza y defensa de la vida					
Comunicación, lenguaje y cultura					
Recrear la vida: Deporte, arte y cultura					
Etnodesarrollo y creatividad					
Pensamiento matemático					

1. Totalmente. 2. En su mayoría. 3. Parcialmente. 4. Se relaciona poco. 5. No se relaciona.

Con el ánimo de seguir mejorando día a día la práctica pedagógica y así garantizar que niñas, niños y jóvenes construyan aprendizajes para la vida, analice la experiencia de aula que tuvo con este material:

PRÁCTICA PEDAGÓGICA	NIVEL RELACIÓN				
	1	2	3	4	5
Profundización por cuenta propia acerca de los componentes temáticos del material					
Preparación de los ejercicios propuestos en el material					
Preparación de ejercicios distintos a los propuestos en el material					
Invitación al aula a sabedores o personas de la comunidad					
Disposición del ambiente de aula para el desarrollo de las actividades					
Relación de las prácticas ancestrales con nuevos conocimientos					
Incentivo de la participación en el aula					
Incentivo del trabajo colectivo					
Incentivo del saber propio de las experiencias de niñas, niños y jóvenes					
Visita a otros espacios (institucionales o comunitarios)					
Fomento de una actitud reflexiva e investigativa					
Valoración de los saberes (evaluación colectiva de las actividades)					

Lo propio como creación y recreación de lo diverso

Este no es el final, no es un cierre. Al contrario, es un continuo crear y recrear esta aventura de asumir la propia visión del mundo para redireccionar y cualificar los procesos educativos, conscientes de que la historia se escribe día a día y de que la etnoeducación es la posibilidad de descubrirnos hijos e hijas de un territorio, de reconocernos corresponsables de su cuidado y preservación con los hermanos y hermanas de caminada, indígenas y mestizos, para que el etno-desarrollo no sea más una utopía inalcanzable y sí una realidad soñada y vivida.

Este material es una provocación. Debe incentivar la construcción de proyectos integradores, estar articulado a la vida de la escuela, del aula abierta y, por tanto, a la vida de las comunidades.

Lo propio se construye en contacto con lo diverso. Es, en consecuencia, una situación intercultural que nunca termina, que se dinamiza en el espíritu de indagación, en la práctica de una investigación pedagógica, en la construcción de relaciones respetuosas entre todos los agentes educativos.

Esta cartilla, que resalta las tradiciones culinarias afronoviteñas, es un paso adelante, un avance para hacer realidad el derecho a una educación propia que construya mejores oportunidades de aprendizaje para niños, niñas y jóvenes. Que aporte a la construcción de un país distinto en el cual la historia no se silencia, sino que se escucha para aprender de ella; un país donde la cultura diversa se protege y se promueve como expresión de una sociedad que transita hacia la paz.



Este cartilla se terminó de imprimir
en marzo 2017.



POR EL DERECHO A LA
EDUCACIÓN PROPIA



Secretaría de Educación
Departamental del Chocó
Administración Temporal



REGION

unicef

