

DE LA COCINA A LA ESCUELA: LA COMIDA EN LA ARTICULACIÓN DE LAS CIENCIAS SOCIALES



UN PLAN DE CURSO CON PERTINENCIA TERRITORIAL PARA
LA I.E EZEQUIEL SIERRA SEDE JUAN MARÍA GALLEGO EN
EL MUNICIPIO DE GUARNE-ANTIOQUIA

TABLA DE CONTENIDOS

Página

1. Presentación	2
2. Unidad uno: Hombres y Mujeres del Maíz.....	4
3. Unidad dos: Antioquia: sopas, sabores y saberes.....	21
4. Unidad tres: Paneliando la memoria.....	38
5. Unidad cuatro: Territorio es comida, comida es territorio	51
6. Unidad cinco: La cocina, un aula más.....	66
7. Unidad seis: Frutas y especias: un viaje por el mundo sin salir de la cocina.....	82
8. Unidad siete: Cuerpo, territorio, arte, comida.....	98
9. Unidad ocho: De la variedad: Tres cadenas alimentarias y siete cereales.....	113
10. Unidad nueve: Tres círculos, tres tazas y un universo de la mano de la comida.....	129
11. Unidad diez: Las recetas y los cultivos: conocimiento acumulado para entendernos en cultura.....	141
12. Referencias Bibliográficas.....	156



PRESENTACIÓN

Comer es quizás la práctica cultural de mayor cotidianidad por su relación directa con la supervivencia, el sustento y el bienestar. Pero la comida no sólo teje una relación directa con lo bueno o malo para comer según sus componentes nutricionales. Comer estructura nuestra cultura en tiempo y espacio por lo que las construcciones culturales alrededor de la comida han sido de igual importancia para la conservación de la vida. La comida nos construye, define encuentros y desencuentros, posibilita intercambios económicos, asigna roles en la sociedad y ordena nuestra vida cotidiana. Entendemos la comida como una construcción socio-cultural, donde a partir de la pregunta por los alimentos se teje una red de sentidos simbólicos, económicos, políticos, territoriales, históricos, geográficos, subjetivos y pedagógicos. Permittiéndonos hablar de diversidad y contemporaneidad a partir de la codificación que cada comunidad dota de sentido desde su propia mirada.

El presente plan de curso es el resultado de un proceso investigativo en el que buscamos analizar las posibilidades educativas de la comida como estructurante cultural para la articulación de las Ciencias Sociales en la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en el municipio de Guarne. Pretendemos poner la comida al centro del pensamiento en búsqueda de alternativas para que ingrese al escenario escolar como la base articuladora de las diferentes disciplinas de las Ciencias Sociales.

Este plan de curso vincula talleres abordados durante la práctica pedagógica e incorpora nuevas propuestas derivadas del análisis de dichos encuentros y de intervenciones en otros escenarios educativos como el Mova -Centro de innovación del maestro- en donde como grupo de práctica hemos trabajado con maestros de la ciudad de



Medellín. Proponemos diez unidades, cada una de ellas con una duración de cuatro semanas y una intensidad de cuatro horas por semana. Dentro de cada unidad, se encuentran objetivos, justificación, metodología y la descripción paso por paso de cada uno de los encuentros para finalizar con el análisis de los mismos - dependiendo de su grado de implementación en la Institución Educativa- y con algunos de los saberes que se articulan de las Ciencias Sociales en cada unidad.

UNIDAD UNO

HOMBRES Y MUJERES DEL MAÍZ



*“Cuentan
nuestras gentes
más ancianas,
nuestros jefes,
que los dioses
hicieron al
mundo,
hicieron a los
hombres y a
las mujeres de
maíz primero.*

*Y que les
pusieron precisamente el corazón de maíz”*

Subcomandante Marcos.

Duración: cuatro semanas, 16 horas.

Intensidad: 4 horas/ 240 minutos por semana, una sola jornada.



Objetivos¹:

- Recorrer con los sentidos las geografías, las historias, relatos y palabras que produce la comida.
- Generar el encuentro entre Tutores/Tutorados para aproximar estudiantes, escuelas, maestros y territorios.
- Generar relatos de identidad con los alimentos que nos acompañan en su contenido subjetivado.

Justificación

La presente unidad es una ofrenda que constituye la voz de un sujeto que expresa territorios, relatos y memorias de la comida a través de un alimento como el maíz. Es la personificación de lo que constituye el relato en América de Hombres y Mujeres del Maíz. Saber que compartimos no solo una geografía, sino que este alimento ha marcado nuestro camino y sigue hoy tan vivo como siempre, es nuestro aporte al banco mundial de alimentos que provee a la población humana, y que además engrandece capitales por cuenta de sus usos y destinaciones tan variadas como el forraje, la medicación, la cosmetología, los combustibles, etc. Tanta participación en nuestra vida amerita que nos aproximemos a este alimento con respeto y recreando su grandeza, pero también problematizando aquello en lo que lo han convertido las grandes corporaciones y esquemas de mercado internacional,



¹ Esta unidad es el resultado de diferentes intervenciones realizadas en el marco de esta propuesta, por tanto, contiene elementos que fueron trabajados y otros que se proponen de acuerdo a los ajustes que se consideran pertinentes, entendiendo el taller como una posibilidad de construcción y no solamente de ejecución.

advirtiéndole entonces, el riesgo de cultivarlo en extensión para menesteres diferentes a la alimentación, a riesgo de comprometer los suelos desgastados por cultivos extensivos y con poca probabilidad alimentaria para las poblaciones que lo cultivan, además del acaparamiento de

semillas que han realizado las corporaciones con el sistema de patentes, y muchas otras situaciones que en el camino se van develando en un encuentro que se propone para ser sostenido en el tiempo, para generar interacción y relacionamientos recíprocos.

En este espacio de construcción colectiva, le damos nombre a nuestro personaje portador de maíz, otorgándole una voz para que narre historias sobre su procedencia, su importancia y los lugares donde es cultivado de manera intensiva, y que además nos ofrenda palabras que nos permiten ampliar la comprensión sobre lo que significan en nuestro mundo, pretendemos construir palabra dulce para saborearla e incorporarla.



Cada personaje creado para portar maíz, es la metáfora que constituye la comida al centro del pensamiento como el propósito central de nuestro recorrido. Es una ofrenda entre tutor/tutorado para acompañarse en este

camino de construcción. Es un personaje para oler y palpar, para recorrer, para ubicar, para leer, para pintar. Con todas estas posibilidades que ofrece el personaje ofrendado, se pretende llamar la atención de los tutorados, sobre el contenido que convoca al pensamiento para hacerlo incluyente, recíproco, colectivo, creativo, y con ello generar un compromiso educativo de nuestra atención,



participación y comprensión como sujetos en el encuentro permanente para sabernos y respetarnos.

De igual manera, como punto de partida para esta propuesta, es necesario recolectar las construcciones alimentarias de cada tutorado para guiar nuestro camino y unificar nuestra relación con el alimento a partir de un enrutante que nos puede permitir generar una conexión al interior de un territorio y las formas de relacionamiento que se tejen alrededor de la adquisición, transformación y consumo.

Es necesario recolectar la información sobre lo que se dispone en la comensalía y la manera cómo se organiza la comida en la cotidianidad. Pensar las maneras como acceden al alimento, como cocinan, quienes hacen la transformación alimentaria, quienes son los proveedores, cómo se constituye el relacionamiento social, las principales recetas que reconocen, las maneras de relacionarse alrededor de la comida, y en general, todos los aspectos que reclaman la posición relevante de la comida en la escena social y que la hacen protagónica de la vida de cada individuo. Con la comida como propósito de pensamiento, y el enrutante como la manera de encontrarnos y constituir comunidad, nos acercamos a los tutorados para intercambiar nuestras formas de alimentarnos diariamente.

Metodología ¿Qué tipo de propuesta es?

Es la presentación de una propuesta didáctica, que convierte el papel en posibilitador de contenidos, asumiendo una personificación que nos lleva a la recreación de un





mundo posible creativamente, y que nos permite ampliar la dimensión de nuestros sentidos para disponerlos al aprendizaje. El papel es transformado en personajes para contener una cartografía del maíz desde el punto de ubicación municipal de los tutorados, hasta el encuentro con América en la conformación de los pueblos del maíz. La cartografía es revelada al tacto por marcaciones que permiten cerrar los ojos y hacer un recorrido con las palmas de las manos, encerrar en el mapa de Colombia las semillas del maíz que más se consumen en nuestras mesas para palparlo. Desde palpar y nuestra sensación táctil nos encontramos con el personaje del maíz. Con el olfato olfateamos sensaciones vaporosas, que se encuentran con el aire, la marea del viento, y la manera como inundan el cuerpo para no pasar inadvertidos.

Es una unidad donde la invitación es a que el cuerpo de los participantes se disponga con todos sus sentidos para incorporar la comida en el pensamiento. La intención de la unidad es el encuentro con el otro, es el cuerpo presente a través de la metáfora de Hombres y Mujeres del Maíz, personificadas para que los sujetos encuentren los relatos de su mundo social a través de la comunicación que trasciende el lenguaje, que nos entrega memorias, y nos aporta preguntas para caminar la cotidianidad.

En el personaje hemos planteado una perspectiva estética asociada a la manifestación de los sentidos como expresión significativa de la acción comunicativa. Cada parte del personaje se ancla a razonamientos de identidad, memoria, territorios que se manifiestan en la comida como universo simbólico; por ello la metáfora de Hombres y Mujeres del Maíz en la personificación de un elemento didáctico, como es el personaje construido de papel, nos resulta emocional y afectivo, cargado de elementos evocativos para afectar el encuentro y disponernos a recibir los relatos que nos constituyen, para razonar lo que vivimos, para construir conocimiento para liberar el pensamiento. El encuentro, la reciprocidad, es lo que



plantea el escenario didáctico de esta unidad, una carga subjetivada para una construcción razonada.

¿ Quiénes participan?

Los estudiantes del grado octavo de la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo del municipio de Guarne, los integrantes del grupo de práctica pedagógica de la Facultad de Educación, la maestra acompañante del proceso por parte de la Institución Educativa y la maestra asesora de la práctica por parte de la Universidad de Antioquia.

¿ En qué escenario se realiza?

Se debe contar con un espacio amplio, que en este caso es el aula de clase del grado octavo de la Institución Educativa. Se requiere de trabajo sobre piso, para manipular y hacer intervenciones en el personaje ofrendado. Si hay mesas o sillas para cada estudiante, pueden ser utilizadas.

¿Cuál es la trama de la unidad? A continuación, describimos paso por paso cada uno de los encuentros

Encuentro uno

La comida como enrutante: un hipertexto para conocer la realidad.

Duración: 4 horas /240 minutos.

Paso a paso:



- Se realiza ofrenda de masa de maíz de tutor a tutorado para establecer vínculo inicial.
- Elaboración de pieza artística a partir de la ofrenda y exposición de lo elaborado.
- Entre tutor/tutorado se teje una conversación que ha de mostrar lo que comen unos y otros.
- Se proponen 7 tarjetas, por si son necesarias, para que cada grupo tutor/tutorado, describa las rutinas alimentarias y pueda ubicarse la comida un día en la vida de...
- El tutor debe hacer el registro de cada alimento descrito y puede utilizar imágenes para recrear lo que comen sus tutorados, esta labor es conjunta. Es importante que los tutorados participen en la elaboración del menú.
- Una vez identifiquen el paso del día a través de la comida. Las tarjetas son elaboradas para llevarlas a exposición.
- Una vez las tarjetas estén hechas, se tienden en galería para exponerlas y hacer un recorrido con todas/os los participantes.
- Durante el recorrido en la galería, los tutores y tutorados van conversando con todo el grupo alrededor de preguntas orientadoras como: ¿Qué es lo que más te gusta de lo que comes? ¿sabes las recetas de las preparaciones? ¿cuáles son? ¿quién prepara los alimentos en tu familia? ¿dónde adquieren los ingredientes necesarios para las preparaciones? Esto con la finalidad de encontrar vínculos y diferenciaciones alrededor de la comida y el gusto.
- Para finalizar, quien guíe el encuentro, debe recoger esas similitudes y diferencias con la finalidad de seleccionar un alimento enrutante que es el punto de partida al funcionar como hipertexto para caminar y conocer la realidad que los asiste.

El camino recorrido

En el desarrollo de esta propuesta investigativa fue posible llevar a cabo el anterior encuentro que, si bien se hizo en un tiempo más



reducido, hace posible el análisis de algunos elementos que se presentan a continuación:



En este primer encuentro que dio apertura a todo el proceso con los tutorados en la Institución Educativa, se comenzaron a establecer las bases de la relación de reconocimiento recíproco. En uno de los momentos, el tutor, al

conocer por primera vez a su tutorado le ofrendó una pequeña bola de masa de maíz con la que ambos construyeron una figura que les evocara el palpar, oler, saborear y moldear esa masa. La esfera de maíz en las manos de inmediato la necesidad de hacer algo con ella, el deseo de juntar los dedos para elaborar alguna figura, pero no solo eso, provocó también movimientos en la memoria, algunos tutorados hablaron de sus abuelas, de la elaboración de las arepas, la molida o pilada del maíz.



Así, se dio comienzo a la construcción de una relación horizontal entre tutores y tutorados, que prosiguió en el mismo taller con la mediación de la pregunta ¿Qué comemos? con la que se elaboró a partir del diálogo, los menús que hacen parte de la comensalía de cada sujeto, buscando puntos en común pero también diferencias



que nos permitieron problematizar nuestros mundos de manera mutua. Y es que tanto tutores como tutorados, llevábamos un conocimiento al aula para ser explorado e involucrar



nuestras vidas en el propósito educativo a partir de un universo como el de la comida.

La elaboración de los menús de cada uno y la conversación en torno a ello fue un acierto para comenzar a conocernos, encontramos las diferencias y vínculos en nuestros platos y empezamos a recorrer un camino de respeto al entendernos en la diversidad.

Como resultado de este ejercicio de construcción conjunta encontramos que adentrarnos un día en la vida de los tutorados nos permitió conocerlos a través de lo que cotidianamente se encuentra en sus platos, las preparaciones que nos unen y a la vez nos diferencian, son:

Tragos: esta comida los tutorados la realizan entre las 6:30 - 7:00 am en la casa, ya que es la primera comida antes de iniciar la jornada escolar; generalmente los chicos inician su día con chocolate, aguapanela, café (en leche o negro) galletas o arepa.

Desayuno: el desayuno es una comida que se hace recurrente entre todos los menús de los tutorados, bien sea porque viene del restaurante escolar como también puede ser parte de los alimentos que los tutorados traen de sus casas; ésta comida la realizan entre las 8:30 - 9:30 am y siendo muy similar a los “tragos”, tienen los mismos alimentos, sólo adicionándoles -en algunos pocos casos- yogurt y en la mayoría de los menús el huevo se convierte en un alimento fundamental durante la mañana

Media mañana: aquí es importante reconocer que sólo una pequeña parte de los tutorados la reconocen como media mañana, sin embargo, a lo largo de la lectura de los menús se puede identificar a las 11:00 am -en promedio- el consumo de mecate, papitas, dulces entre otros, que los obtienen de la tienda escolar en su mayoría y que los describen muy ampliamente como parte de aquellos alimentos que consumen durante su estadía en la escuela.



Almuerzo: es uno de los puntos más importantes a reconocer dentro de esta actividad, ya que aquí directamente estamos hablando del Programa de Alimentación Escolar (PAE) de la Institución y la relación que los chicos tienen con el mismo, ya que esta comida está adosada -en la mayoría de menús- al restaurante escolar, ello hace que se presenten recurrencias en los alimentos que se consumen durante este horario (12:30 m - 2:30 pm).

Algo: aquí es importante tener en cuenta que el “algo” se convierte en “la comida” para algunos de los tutorados, este tiene como lugar de comensalía la casa y está ubicado en el horario de las 5:00 pm, en esta comida la mayoría de ellos habla acerca de la colada como uno de los alimentos recurrentes y de mayor importancia, además del aguapanela con quesito, chocolate, quesito con arepa y huevo.

Comida: la comida es una de las preparaciones que puede ser suplantada **reemplazada** en ocasiones por el algo o por otra pequeña preparación, por ello en este apartado durante la lectura de los menús, nos encontramos con diversas variedades de comidas, las más recurrentes son los frijoles con arroz y tajadas, la carne con arroz y papitas y la arepa con quesito y huevo acompañadas de aguapanela o en algunas pocas ocasiones del chocolate.

La elaboración de este menú conjunto como resultado de este primer encuentro, permitió establecer un alimento enrutante que sería la panela y el cacao al ser los alimentos que tienen mayores consumos entre todos y que por tanto están presentes en sus vidas de manera permanente, este alimento enrutante funcionó como un hipertexto durante todo el proceso al permitir conocer otros elementos a partir del mismo, como si fuese un camino para conocer la realidad.



Encuentro dos

Somos Hombres y Mujeres de maíz.

Duración: 4 horas, 240 minutos.

Paso a paso:

- Se debe poner a cada tutorado una banda tapa ojos para que se facilite la experiencia sensorial.
- Una vez cubiertos sus ojos, el tutor debe entregar al tutorado su Hombre o Mujer de maíz y el tutorado debe ir palpando lo que ha recibido, teniendo el cuidado de no ir a dañarlo.
- Se inicia con el mapa de América Latina que está elaborado con texturas de maíz para que ellos las palpen y las olfateen.
- Luego se pasa a Colombia que es la cajita que contiene las semillas para que la pongan a sonar, para que la escuchen.
- Se procede a destapar con ayuda del tutor el personaje para extraer el mapa de Antioquia y recorrerlo con sus manos.
- Luego se ubica el mapa regional y el municipio, palpando y oliendo.
- Por último, se olfatea toda la pieza para relatarle a su tutor las sensaciones.
- Cada tutor debe ir anotando en sus cuadernos de trabajo las sensaciones que cada uno de ellos le relate.
- Esta etapa culmina cuando quienes guíen el encuentro indiquen que retiren los tapa ojos a los tutorados.
- Una vez abiertos los ojos se entra a una nueva etapa en la que se encuentran abiertos completamente los ojos, con los mapas por fuera.
- Se pide a los tutorados que observen el primer recorrido que hicieron con ojos tapados, indicando que esta es América y la procedencia del maíz en este continente. Algunas notas históricas sobre su importancia y la ofrenda que como continente le hicimos al planeta.



Además de algunos aspectos concernientes a sus usos más allá de la alimentación.

- Luego se revisa el contenido de la cajita donde se encuentra el mapa de Colombia, y los tutores hablan de la presencia del maíz en el país. Los consumos regionales y las recetas más frecuentes. Algunos datos sobre la producción de forraje y combustibles y la degradación de suelos por cultivos extensivos. La cajita se abre en esta parte y luego se cierra con ayuda del tutor.
- Con el mapa de Antioquia, se les indica el recorrido que hicieron cuando estaban con los ojos tapados y se les ayuda a ubicar la región del Oriente Antioqueño. La presencia del maíz en el departamento y la importancia de la arepa como elemento identitario, también elaboraciones como buñuelos, natilla y lo que marcan estas comidas en la cotidianidad de cada uno de nosotros.
- Por último, el mapa de la región y puntualmente de Guarne, para ubicarnos todos donde nos encontramos y que ellos cuenten como viven el maíz y dónde lo han visto sembrado.
- Al finalizar, los diferentes hombres y mujeres del maíz serán puestos en circulación para nutrirse de los elementos diferenciadores.

El camino recorrido

En el desarrollo de esta propuesta investigativa fue posible llevar a cabo el anterior encuentro que, si bien se hizo en un tiempo más reducido, hace posible el análisis de algunos elementos que se presentan a continuación:

Al entregar a cada tutorado el material didáctico elaborado para el encuentro, que, en este caso, son los Hombres y Mujeres del Maíz, el cual fue elaborado por cada tutor con la finalidad de generar una experiencia sensorial e inclusiva. Al interior del hombre o mujer del maíz, los tutorados encontraron los mapas del continente americano, de Colombia, de Antioquia y del municipio de Guarne.



Mapas que se encontraban diseñados con diferentes texturas que permitieron realizar un recorrido por sus formas y dimensiones. Además, estaban acompañados de olores



que se dieron a partir de la inclusión de algunas especias dentro del material y de sonidos a partir de la elaboración de una pequeña caja donde se guarda, en forma plisada, el mapa de Colombia y en la que se encuentran algunas semillas que se hacen sonar durante la experiencia.

Posterior a ese primer momento del taller, los tutorados se quitaron la venda de los ojos y pudieron observar por primera vez lo que su tacto, olfato y audición habían experimentado. Se les preguntó por las cartografías que se les presentaron: ¿qué mapas son? ¿qué elementos están en ellos? ¿dónde nos ubicamos nosotros? es un momento para compartir esos saberes que nos permiten ubicarnos en el espacio geográfico partiendo del maíz, su sitio de origen, las variedades conocidas, diferentes formas de preparación, lugares de



de cultivo, utilidad en la industria, recetas y saberes de las abuelas, entre otros aspectos que se incorporan a la conversación. Se trató de entablar un diálogo entre esas

cartografías y algunos conocimientos específicos sobre el maíz y su importancia en América, con la experiencia propia de los tutorados.



En este punto, muchos de ellos, trajeron a la memoria los cultivos de maíz que antes eran más comunes en el territorio, la arepa al desayuno o la desgranada de las mazorcas. Así, se partió del reconocimiento de un espacio geográfico que nos atraviesa a partir de la comida, en este caso, del maíz como alimento unificador de nuestro continente.

En esta etapa se realizó de nuevo el recorrido por cada uno de los mapas que podían observar dentro del material didáctico que se utilizó y es de destacar el hecho de que algunos de los tutorados no recuerdan haber visto el mapa de América, algunos lo recuerdan de la clase de Ciencias Sociales, pero no su nombre. A su vez, pocos de ellos pueden ubicar a Colombia dentro de América. Sin embargo, todos reconocen el mapa de Antioquia, pero no identifican por sí solos, en el mapa, el municipio que habitan. Esto da cuenta de la lejanía con que la escuela, en algunas ocasiones presenta los contenidos a los estudiantes y da pie para afirmar una vez más que mientras el estudiante no se encuentre involucrado como sujeto en el proceso educativo, pocas posibilidades de transformación posee la educación.

Encuentro tres²

Cinema Dignidad “Sunú”

Duración: 4 horas, 240 minutos.

Paso a paso:

² Este encuentro no se desarrolló en la Institución Educativa. Es el resultado del proceso investigativo que nos mostró la necesidad de profundizar en algunos aspectos en relación a los contenidos de la presente unidad.



- El aula de clase es convertida en un cinema, se buscan elementos para tapar la luz y adecuar el espacio.
- Para acompañar la proyección de la película, tenemos una primera etapa en la cocina de la Institución Educativa en la que cocinaremos crispetas de maíz pira y guandolo.
- Una vez realizadas las preparaciones, nos disponemos en el suelo del aula y comienza la proyección de la película “Sunú” esta es una película “sobre uno de los mayores tesoros del mundo. Visto a través de los pequeños, medianos y grandes productores de maíz en México, SUNÚ hilvana distintas historias sobre un mundo rural amenazado. Viaja al corazón de un país donde los pueblos alientan su determinación a seguir siendo libres, a trabajar la tierra y cultivar sus semillas, a vivir su cultura y su espiritualidad en un mundo moderno que no los valora, pero, a la vez, los necesita. Revela cómo el maíz y todo lo que engendra está en riesgo de perderse para siempre y comparte un tapiz generoso de mensajes sencillos y sentidos para campesinos del mundo y la gente de ciudad que, si no actúa, pronto puede perder la posibilidad de elegir” (Sunú, 2015)
- Cada uno de los tutorados debe tener a su disposición cinco tarjetas, en cada una de ellas deben consignar aspectos de la película en relación a: economía, geografía, cultura, comida, ruralidad.
- Al finalizar la película, la conversación gira en torno a cada una de estas tarjetas. Quien guíe el encuentro debe moderar las intervenciones, aportar y aclarar dudas.



Encuentro cuatro³

Maíz, palabra dulce.

Duración: 4 horas, 240 minutos

Paso a paso:

- Se trabaja con el personaje de Hombres y Mujeres del Maíz que debieron conservar los tutorados.
- En el personaje al interior de su sobre interno, se encuentran tres tarjetas, cada una debe contener una palabra para la realización de un relato sobre el maíz.
- La primera tarjeta es una palabra empática que le ofrece el tutor al tutorado para que le indique qué significa para que esta palabra los conecte.
- La segunda tarjeta está vacía para que el tutorado ofrenda al tutor con una palabra que haya oído a sus mayores asociadas al maíz. Es la palabra de los abuelos. Debe indicar de cuál de sus mayores es y qué significa. La debe anotar en la tarjeta.
- La tercera tarjeta también está vacía, y deben construirla entre ambos, una vez el tutor le comente algunos aspectos que son negativos para el maíz en sus cultivos y para la humanidad. Esta es la palabra antipática. Se pone en la tarjeta.
- Cuando las tres palabras estén. El tutorado debe construir en una cuarta tarjeta de tamaño más grande, que también están al interior del personaje de Hombres y Mujeres de Maíz, un relato o una imagen para expresar el contenido de las tres palabras.
- Una vez realizado el relato se teje con él una colcha que ayudarán a formar todos los facilitadores del presente encuentro. Se hace un

³ Este encuentro no se desarrolló en la Institución Educativa. Es el resultado del proceso investigativo que nos mostró la necesidad de profundizar en algunos aspectos en relación a los contenidos de la presente unidad.



pequeño recorrido por ellas y el taller finaliza con la lectura del cuento de Hombres y Mujeres del Maíz, escrito por el subcomandante Marcos del ejército Zapatista de Liberación Nacional de Chiapas, México.

Articulación de saberes

Se hacen presentes en esta unidad las Ciencias Sociales en toda su complejidad, Historia, para reconocernos como hombres del maíz, alimento que ha permitido la consolidación de la vida de nuestros antepasados en todo el territorio americano. Geografía, para el reconocimiento de ese territorio que compartimos y para sabernos como un solo pueblo. Ciencia política, para entendernos como sujetos políticos y sobrepasar la visión nutricional del alimento para comprender su potencial en la consecución de una soberanía. Antropología y Sociología, como las Ciencias Sociales más olvidadas por la escuela, para que nuestra propia vida sea pensada a partir de la comida, a partir del maíz. Economía, para vislumbrar aspectos de la cadena alimentaria industrial que se fundamenta en el maíz y sus múltiples usos que incluso, van más allá de la alimentación y también para entender su papel en la construcción de las formas del relacionamiento que nos atraviesa como sujetos.



UNIDAD DOS

ANTIOQUIA: SOPAS SABORES Y SABERES

4



*“Comer nos pone en contacto con todo
aquello que compartimos*

*con el resto de los
animales y con lo
que nos separa de
ellos.*

Comer nos define”

Michael Pollan

Duración: cuatro semanas, 16 horas.

Intensidad: 4 horas/ 240 minutos por semana, una sola jornada.

Objetivos⁵:

⁴ Imagen recuperada de <https://co.pinterest.com/pin/838514024340848330/>

⁵ Esta unidad es el resultado de diferentes intervenciones realizadas en el marco de esta propuesta, por tanto, contiene elementos que fueron trabajados y otros que se proponen de acuerdo a los ajustes que se consideran pertinentes, entendiendo el taller como una posibilidad de construcción y no solamente de ejecución.



- Construir la comida bajo la perspectiva del enfoque territorial para generar educación.
- Recorrer geografías, historias, culturas atadas a la diversidad del departamento de Antioquia desde la comida.
- Resignificar el papel de las sopas dentro de nuestras preparaciones alimentarias desde su importancia como comida plural.

Justificación

Antioquia es un departamento diverso en aspectos geográficos, históricos, culturales, económicos y políticos que definen a quienes habitan cada territorio en múltiples sentidos, pertenecemos a un mismo departamento, pero las variadas características del medio, definen la diversidad de las comunidades. En esta unidad, se trata de generar conexión entre territorios para conocer el lugar que se habita desde la problematización de otros territorios marcadamente diferenciados. La propuesta de trabajar nuestro departamento desde la comida va en la vía de la profundización en algunos aspectos en los que se identificaron dificultades en la unidad anterior, por ejemplo, el reconocimiento de las geografías próximas y el lugar que se tiene en ellas.

Esta unidad, está orientada a trabajar el enfoque territorial a través de la conexión Guapante Abajo-Churido Pueblo. El primer lugar, como ya sabemos, alude a la vereda en la que se encuentra la Institución Educativa en la que se desarrolla esta propuesta, y el segundo lugar hace referencia a un corregimiento del municipio de Apartadó en el Urabá Antioqueño al cual realizamos el viaje expedicionario mencionado en párrafos anteriores en el marco de la propuesta “Expedición Dignidad: la comida al centro del pensamiento”. Propuesta que, busca conectar maestros, escuelas y territorios a lo largo del país. Es por ello que en Churidó se conforma un semillero de investigación anclado a Expedición Dignidad, semillero en el que también llevamos procesos de tutorías y con el



cual se buscó entablar conexiones con los tutorados de Guapante Abajo. Es decir, como tutores de ambos procesos, acompañamos tutorados tanto en la Vereda Guapante Abajo como en el corregimiento Churidó. Esta unidad busca un reconocimiento en doble vía de las realidades de ambos tutorados para aportar a la realidad propia.

La diversidad del territorio en los términos mencionados anteriormente se hace visible y presente en nuestros platos. Lo que comemos no puede de ninguna manera desvincularse de lo que somos, de nuestra identidad y nuestro territorio. En esta unidad, giramos entorno a una forma de preparación que está presente en todo nuestro continente, que se plantea como referencia de la comida plural, como parte de un escenario que se propone colectivo, para ser compartido, por ello es la sopa, el centro de toda esta unidad, en el reconocimiento, justamente de su elaboración que en general es una ofrenda que se realiza para otros. Las diferentes sopas que se preparan desde el municipio de Guarne hasta Churidó y pasando por cada uno de los municipios y subregiones son el hilo conductor que permite conocer estos diversos territorios.

Metodología ¿Qué tipo de propuesta es?

Es una propuesta que busca reconocer la diversidad de algunos territorios del departamento de Antioquia desde la comida, en específico, desde las sopas. Se trata de que la ruta Guapante Abajo hasta Churidó, sea recorrida a modo de expedición en búsqueda de recetas, cultivos, formas de producción e intercambio de alimentos, cosechas, alimentos de mayor consumo, entre muchos otros elementos alrededor de la comida que hacen posible el conocimiento de cada territorio.

Se trabajan cuatro subregiones del departamento, representadas por una sopa de mayor preparación en cada una de ellas. Para la



subregión del Oriente y Valle de Aburrá -abordadas en conjunto- se elige la sopa de frijoles y en particular, la receta de sopa de frijoles que nos compartió Catalina, la mamá de uno de los tutorados que menciona que es la preparación de mayor recurrencia e importancia dentro de su menú. Para la subregión de Occidente, se elige el mondongo, receta que nos regala la cocinera Patricia Muñoz durante el recorrido por el municipio. El sancocho de bagre aparece en representación de la subregión del Urabá, receta cocinada con mujeres de Necoclí durante la propuesta “Expedición Dignidad”.

Cada una de estas sopas es el punto de partida para problematizar diversos elementos de la realidad de cada subregión, desde la sopa propuesta para cada una, es posible hablar de geografías, formas de producción, transformaciones alimentarias, intercambios económicos, organización social alrededor de la comida, vocaciones de los municipios y elementos particulares como conflicto armado, comunidades indígenas, turismo, fumigaciones, fronteras agrícolas, transporte, entre muchos otros aspectos. Así, las sopas presentan la cocción de un territorio que se entiende diverso y a la vez vinculante.

Se plantean, para esta unidad, cuatro encuentros. Los tres primeros buscan conocer la realidad de las subregiones a partir de la comida. Para esto, se elabora de manera conjunta, en cada uno de los encuentros una instalación performática a partir del análisis de la receta que se elige para cada región. Se trata de poner en circulación los saberes y sentires en torno a cada sopa y a partir de ello ir profundizando en contenidos pertinentes y propios de las Ciencias Sociales. Las sopas, en este sentido son las articuladoras de saberes. En el último encuentro, se hace la instalación performática completa -de las tres sesiones anteriores- se recorre la ruta de nuevo para la recolección de diferentes ingredientes de mayor producción en cada subregión para la elaboración de una sopa de mote costeño que hace posible incorporar el territorio recorrido a partir del alimento.



Esta última instalación performática funciona como un rompecabezas (puzzle), donde cada estación contiene el mapa de la subregión y sus municipios que le corresponde como fragmento de una geografía de mayor extensión, que los tutorados van recogiendo para incluirlos en el mapa de Antioquia, posibilitando la construcción de conocimiento desde lo que se constituye como una ruta geográfica que nos muestra las alturas de cada estación sobre el nivel del mar, la distancia desde la Institución Educativa hasta el centro urbano de Medellín y la extensión del municipio. Además, sin desligarnos de la idea de pensar una educación inclusiva y hacer esfuerzos para alcanzar procesos educativos que tengan dicho carácter, es un recorrido auditivo, es decir, no se centra únicamente en el sentido visual, pues en dicho recorrido se trata de ambientar la ruta con las grabaciones realizadas en el trayecto acumulado, y adicionalmente se agregarán olores y texturas para cada estación, posibilitando el acercamiento a través de todos los sentidos a lo que allí se encuentra.



La instalación performática, propuesta para el último encuentro de esta unidad, nos permite presentar cada lugar para ir recogiendo la materia prima de nuestro menú a cocinar en el último encuentro. Esto implica los productos de siembra de mayor relevancia en cada





estación para conformar el menú completo a cocinar; también contiene los relatos derivados de las entrevistas realizadas para ir conformando historias de los sujetos en cada territorio; al igual que las recetas de cada lugar con las técnicas utilizadas; además de las fotografías de plazas y centros de acopio de la comida.

¿ Quiénes participan?

Los estudiantes del grado octavo de la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo del municipio de Guarne, los integrantes del grupo de práctica pedagógica de la Facultad de Educación, la maestra acompañante del proceso por parte de la Institución Educativa y la maestra asesora de la práctica por parte de la Universidad de Antioquia.

¿ En qué escenario se realiza?

Se debe contar con un espacio amplio, que en este caso es el aula de clase del grado octavo de la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo del municipio de Guarne.

Se requiere de trabajo sobre piso. De igual manera para el último encuentro, es necesario utilizar el patio central, la cocina y restaurante escolar.

¿Cuál es la trama de la unidad?: A continuación, describimos paso por paso cada uno de los encuentros

Encuentro uno

Nos gusta mucho hacer frijoles

Duración: 4 horas / 240 minutos.

Paso a paso:

- Elaboración del pasaporte expedicionario que es utilizado en esta unidad y en otras pertenecientes a este plan de curso. Dicho pasaporte debe tener aspectos de identificación. La portada del pasaporte ha de ser como se muestra la siguiente imagen.



Este pasaporte se elabora como un cuadernillo que hace las veces de bitácora de viaje, en él, se consignan aspectos de cada uno de los municipios de la expedición: recetas, cultivos, altitudes, relatos, alimentos y otros. El pasaporte funciona como elemento organizador de lo abordado y a la vez como herramienta para la evaluación.

- Para dar inicio al viaje, se tiene en la primera hoja del pasaporte un mapa de Antioquia con la ubicación de la vereda y los demás municipios y subregiones que abarcan la ruta que ha de ser recorrida. En este punto, se conversa en torno a ese recorrido, identificando los saberes que poseen los tutorados y poniéndoles en conversación.
- Tutor y tutorado dan comienzo al viaje expedicionario que para el primer encuentro se enfoca en las subregiones Oriente y Valle de Aburrá que se hacen presentes en la sopa de frijoles, receta que nos regala Catalina, mamá de uno de los tutorados y que describimos a continuación:



“Nos gusta mucho hacer fríjoles y de revuelto pues que llamamos le echamos cidras con zanahoria y con hogaito, los calo con hogaito, y ya cuando los pongo a calar les pico un poquito de cilantro y les echo un poquito de salsa de tomate y los revuelvo y ya sirvo. Y otras, pues, o sea, así como de nosotros, también comemos, pues nos gusta pues el frijol variado, otras veces caladito con zanahoria solamente, u otras veces con coles, frijoles con coles y un pedacito por ejemplo de garra (Recorrido territorial, conversación con madre de familia, mayo del 2019)

- Para este encuentro, se llevan granos de diferentes variedades de frijol que se palpan, abren y se pasan por el sentido del olfato para terminar en unos momentos de juego tipo triki en el que los granos se convierten en un alimento identificador.
- Posterior a esto, se llevan imágenes de cultivos de frijol y se conversa sobre las particularidades de sus plantas. En este punto se trata de que tutores y tutorados evoquen como ha sido el paso de este alimento por sus vidas, qué recuerdos les merece, que otras preparaciones se realizan con este alimento, como es la presencia o ausencia de este alimento en la vereda, y otros elementos que consideren importantes.
- Se busca hacer conscientes los lugares y formas en las que se adquiere el frijol en la vereda, las lógicas de transporte, los precios, las formas de preparación y en general todos los aspectos relacionados con lo económico y político alrededor de este alimento. Dichos aspectos deben consignarse en el pasaporte expedicionario.
- Al finalizar el encuentro, tutores y tutorados deben tener una elaboración propia, sea relato, cuento, dibujo, poema, canción, receta u otra que consideren pertinente en torno a su relación con la sopa de frijoles y la importancia que tiene o no, dentro de su vereda. Esta elaboración hace parte de la performática de este encuentro, que se elabora de manera conjunta en la última parte del mismo y



se expone para que todos puedan recorrerla, tanto en este encuentro como en el encuentro final de la presente unidad.

- Por último, se da a conocer el menú a cocinar en el encuentro cuatro, que es: *Entrada*: mango y papaya. *Plato central*: Sopa de mote de queso. *Ensalada*: Timbal primavera, es un montadito de manzana verde, pepino, tomate verde, aguacate, queso crema y yerbabuena. *Bebida*: Guarapo. *Postre*: creme brulee. *Salida*: aromática de menta.
- Lo anterior con la finalidad de que, según los alimentos que se producen en cada subregión y que son abordados en este encuentro - Oriente y Valle de Aburrá-, se seleccionen cuáles de ellos van a representar a los municipios en la preparación final. El encuentro termina realizando esa selección que obedece a la predominancia e importancia dentro del territorio.

Encuentro dos

El mondongo

Duración: 4 horas / 240 minutos

Paso a paso:

- Se presenta “Mondongo” como palabra dulce, es decir, como una palabra ofrenda a ser pensada. Se indaga entonces en una primera fase entre tutor -tutorado sobre lo que entendemos por mondongo ¿qué es? ¿cómo se hace? ¿qué tiene? ¿por qué se nombra así?
- Luego de esto, en el pasaporte expedicionario, se destina una hoja para describir la manera en la que creen se cocina un mondongo. Desde la consecución de los alimentos hasta el momento de comer. ¿de dónde sale el mondongo? ¿cuánto vale? ¿cómo se consigue?
- Lo anterior, es contrastado con la receta de mondongo que nos regaló Patricia Muñoz en el municipio de San Jerónimo:



“Se lava el mondongo con agua caliente y se bota el agua, luego con agua limpia de nuevo se pone a cocinar, sal y aliños (ajo, cebolla de rama, pimentón y magüi licuados previamente), cuando hierva se le adiciona todo el revuelto junto picado en cubos pequeños previamente, se deja hervir, se apaga y se le pica cilantro” (Recorrido territorial, conversación con cocinera, julio del 2018)

- En el pasaporte se van consignando las particularidades de esta subregión, sus diferencias en alimentos y cadenas productivas, organización social en torno a la comida, transportes, cultivos y preparaciones. Para el caso de esta subregión, cobra importancia abordar aspectos como el turismo, las fincas veraneantes y sus similitudes con lo que sucede en la vereda Guapante Abajo, el transporte y costo de los alimentos, entre otros. Lo anterior se realiza a partir de relatos, recetas y fotografías que los tutores llevan al encuentro.
- Además, se teje conversación en torno a los alimentos enrutantes que son el cacao y la panela, con el fin de explorar preparaciones diferentes en cada uno de los municipios que contengan estos ingredientes y que los tutorados no conozcan.
- Al finalizar el encuentro, tutores y tutorados deben tener una elaboración propia sea relato, cuento, dibujo, poema, canción, receta u otra que consideren pertinente en torno a su relación con el mondongo y la importancia que tiene o no, dentro de su vereda. Esta elaboración hace parte de la performática de este encuentro, que se hace de manera conjunta en la última parte del mismo y se expondrá para que todos puedan recorrerla, tanto en este encuentro como en el encuentro final de la presente unidad.
- Por último, se hace la selección de los ingredientes que se tomarán de esta subregión para ser llevados a la cocinada del encuentro cuatro de la presente unidad. El encuentro termina realizando esa selección.



Encuentro tres

El sancocho de sierra

Duración: 4 horas / 240 minutos.

Paso a paso:

- La palabra dulce para este encuentro es sierra ¿qué es? ¿dónde lo han escuchado? ¿lo han comido? ¿cómo es? ¿cómo se prepara?
- Luego de esa indagación se conversa entre tutores/tutorados a cerca de la frecuencia de consumo de este alimento en nuestras mesas ¿cuándo se consume? ¿por qué se come más carne que pescado? ¿lo comen en Semana Santa? Esto con la finalidad de relacionar el alimento con la distancia de su producción y los aspectos rituales y culturales en torno al mismo.
- Luego de esta fase inicial, se consignará en el pasaporte expedicionario el relato que cada uno debe elaborar a cerca de alguna vez que hayan comido sierra u otro pescado ¿cómo fue?
- A partir del anterior relato se abordan elementos asociados a las zonas de producción, los precios y las preparaciones de este alimento. Para ahondar en dinámicas propias de la subregión del Urabá Antioqueño como salida al mar, migraciones, cultivos de plátano, fumigaciones y agua.
- Al finalizar el encuentro, tutores y tutorados deben tener una elaboración propia sea relato, cuento, dibujo, poema, canción, receta u otra que consideren pertinente en torno a su relación con el mondongo y la importancia que tiene o no, dentro de su vereda. Esta elaboración hace parte de la performática de este encuentro, que se hace de manera conjunta en la última parte del mismo, y se expondrá para que todos puedan recorrerla, tanto en este encuentro como en el encuentro final de la presente unidad.



- Por último, se hace la selección de los ingredientes que se toman de esta subregión para ser llevados a la cocinada del encuentro cuatro de la presente unidad. El encuentro termina realizando esa selección.

Encuentro cuatro

Somos lo que comemos, el territorio a nuestra mesa

Duración: 4 horas / 240 minutos

Paso a paso:

- Se realiza una instalación en el patio central en la que se plantea trabajar por bases bajo la metáfora del viaje expedicionario, en el que cada base es un municipio del departamento de Antioquia que ha sido visitado por los tutores en el marco de la propuesta Expedición Dignidad, y que fue abordado en los encuentros anteriores. En cada base se encuentran algunos ingredientes que se van recolectando para la posterior realización del menú en este encuentro: *Entrada:* mango y papaya. *Plato central:* Sopa de mote de queso. *Ensalada:* Timbal primavera, es un montadito de manzana verde, pepino, tomate verde, aguacate, queso crema y yerbabuena. *Bebida:* Guarapo. *Postre:* creme brulee. *Salida:* aromática de menta. Se propone el creme brulee ya que, aunque es una preparación francesa hace posible la generación de un vínculo con otros territorios a partir de otras técnicas para la transformación de alimentos a nuestro alcance como la leche. Además, en la puesta en marcha de esta receta, se hace necesario pasar por diferentes estados de la materia y sus transformaciones.
- La instalación performática es producto de las elaboraciones de los anteriores encuentros y de fotografías, relatos y recetas de cada subregión o municipio.



Cada grupo de tutores y tutorados pasa por las estaciones para ver, leer, oír, oler, tocar en lo que sería una experiencia expedicionaria de Guarne a Necoclí para conocer a Churidó Pueblo en el municipio de Apartadó, como comunidad próxima. Al finalizar el recorrido los grupos tienen las canastas para integrar los diferentes productos al menú, con los mapas de cada municipio para conformar la ruta sobre el departamento de Antioquia.

- Después de recolectados los alimentos en la ruta expedicionaria, se pasa al escenario de la cocina como laboratorio en donde se prepara el menú anteriormente descrito que tiene como plato central la sopa de mote, una preparación que no es próxima para la mayoría de tutores y tutorados y que por tanto significa un desacomodo para muchos.

El camino recorrido

En el desarrollo de esta propuesta investigativa fue posible llevar a cabo el anterior encuentro que, si bien se hizo en un tiempo más reducido, hace posible el análisis de algunos elementos que se presentan a continuación:

La cocina como laboratorio ha sido parte importante en la construcción de la relación entre tutores y tutorados, al estar picando, lavando, pelando y probando, también se construyen procesos dialógicos en torno a los conocimientos de ambos sujetos. La inclusión de los tutorados en el espacio de la cocina fue posible logrando que entendieran que en este espacio más que la preparación de los alimentos, se encuentra conocimiento



relacionado con el territorio y su vida cotidiana. La respuesta de los tutorados fue satisfactoria y de esto da cuenta Catalina, mamá de Alejandro cuando nos dice que

El niño...Si, él cocina, a él le gusta la cocina, por eso es, pues entre comillas, está en esto. Porque le gusta y le gusta demasiado. Vea que cuando está con ustedes, él me cuenta todo...me cuenta qué hicieron y cómo lo hicieron, me explica “hay unas cosas todas raras mami, pero buenas.” Él me explica, díjeme “ma, pa poder hacer hay que comprar de eso”, me dice. Cuando le tocó la última vez que se tuvo que ir a la carrera por lo de las clases de él, él cuenta que le tocó el postre y que él era feliz, yo le dije “¿usted escogió?” díjeme “no, a lo que me pongan y yo digo que sí”. O sea, él no es complicado... y sí, él cocina. (Recorrido territorial, conversación con madre de familia, mayo del 2019)



De igual manera, la maestra acompañante de este proceso menciona que ha descubierto diferentes talentos en los estudiantes, por ejemplo, Camilo “que nunca hace el aseo, resulta que le gusta la cocina”; Daniel “que es el más inquieto de la clase, es increíble la manera como se concentra en la cocina y en las actividades relacionadas con la comida” (Reunión evaluativa del

proceso, maestra acompañante, junio del 2019). Poco a poco, la cocina para los tutorados se convierte en el lugar de experiencias significativas y en el encuentro con los saberes y conocimientos que circulan en su territorio y de los que sus madres, abuelas, o tías, en mayor medida, son portadoras.



Todo lo anterior da pie para reivindicar la cocina en su contenido formativo, que ayuda a deconstruir la noción que se tiene de esta, como un espacio donde se lleva a cabo solamente la transformación de los alimentos, y por el contrario entenderla entonces como un espacio o un laboratorio donde se posibilita el relacionamiento de sujetos, territorios, culturas y la educación se hace presente.

De esta manera, es importante entender que no es lo mismo aprender los colores de memoria, que conocer el color a través de la experiencia con los alimentos cercanos, sus formas y sabores; no es lo mismo entender la geografía desde las cartografías, que experimentar la geografía a través del acercamiento directo a los territorios y las actividades que cotidianamente en estos se desarrollan. No es lo mismo cuando el conocimiento está dado a cuando se construye en conjunto y se pone en función de atravesar todos los sentidos en búsqueda de ser interiorizado.



Es así como, esta unidad nos va permitiendo entender que la función del maestro no se supedita a las cuatro paredes del aula escolar y que, además, a través de su práctica, no debe llegar a imponer el conocimiento, sino que es fundamental que se reconozcan en el territorio problemáticas, aciertos, potencialidades y que estas se conviertan en una posibilidad para trabajar con los sujetos de una manera diferente donde el conocimiento, el sabor y el saber pasen por el cuerpo.



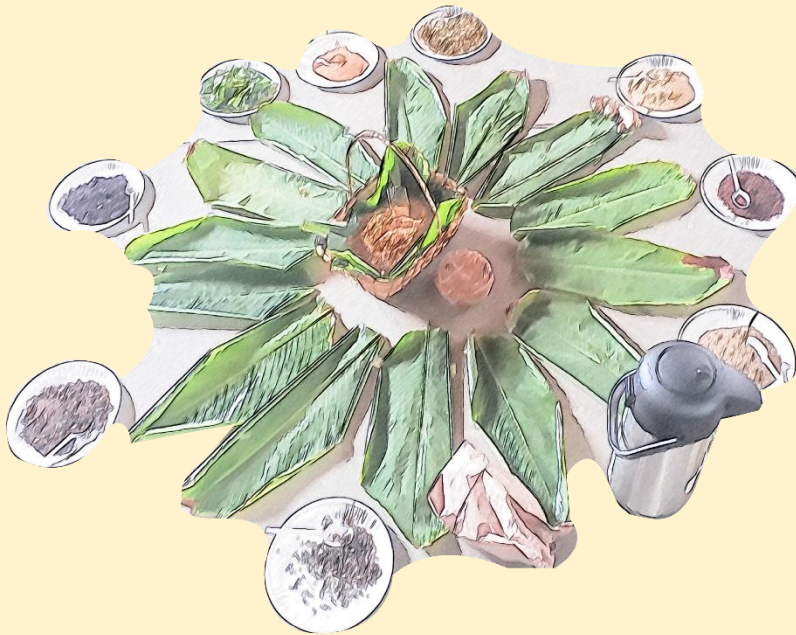
Articulación de saberes

Durante el recorrido realizado en este encuentro de *cocina como laboratorio* se abordan diferentes contenidos en relación a las Ciencias Sociales y se hace de manera articulada, a continuación, describimos de forma general algunos de ellos, recordemos que cada estación representa un municipio, por tanto: en Medellín se resalta que los tutorados lo relacionan con economías basadas en la industria. Se Pasa a San Jerónimo y allí se conversa sobre la menguada producción agrícola del municipio y su predominancia turística, haciendo contraste con el territorio de Guapante Abajo en el que la producción agrícola es la principal actividad económica. Los tutorados mencionan el tamarindo y les causa curiosidad la altura del municipio, de la que deducen el clima cálido que allí se da. En Cañasgordas se conversa sobre el papel de la mujer en la cocina y los tutorados lograron concluir que era también bueno o normal que los hombres hicieran parte de ella.

En Dabeiba se habla de la población indígena y el conflicto armado. En Mutatá se presenta el ñame y los cultivos de banano, logran hacer la conexión con los cultivos de tomate y la producción de estos según el clima. Al llegar a Churidó Pueblo, corregimiento ubicado en el municipio de Apartadó, se habla sobre dos aspectos principales, el agua como fuente de vida y los cultivos de banano, su fumigación y las consecuencias para la vida en este lugar, a todos les genera curiosidad y mencionan que pueden morir o enfermarse por las anteriores condiciones. De esta manera, altitudes, climas, producciones alimentarias, diversidad de poblaciones, conflicto armado y muchos otros asuntos son conversados mientras de cada estación los tutorados recogen los ingredientes que luego consumimos.

UNIDAD TRES

PANELIANDO LA MEMORIA



*Molé, trapiche, molé,
molé la caña en tu
muela;
de la caña sale la miel,
y de la miel, la panela,
molé trapiche molé,
molé la caña dorada,
molela a la media noche,
molela a la madrugada
Angel Cuervo*

Duración: cuatro semanas, 16 horas.

Intensidad: 4 horas/ 240 minutos por semana, una sola jornada.

Objetivos⁶:

- Generar el espacio de reencuadre de lo realizado en las unidades de Hombres y Mujeres del Maíz y Antioquia: Sopas, Sabores y Saberes,

⁶ Esta unidad es el resultado de diferentes intervenciones realizadas en el marco de esta propuesta, por tanto, contiene elementos que fueron trabajados y otros que se proponen de acuerdo a los ajustes que se consideran pertinentes, entendiendo el taller como una posibilidad de construcción y no solamente de ejecución.



tejiendo memoria a través de la panela como enrutante de unidades anteriores y como generador para aproximaciones con el territorio.

- Identificar las construcciones alimentarias que nos conectan como grupo social.
- Construir colectivamente lecturas sobre lo que nos constituye desde la comida.
- Darle sentido social a la comida.
- Generar relatos de identidad con los alimentos que nos acompañan.

Justificación

Esta unidad propone un escenario de visión colectiva, que no es otro que la comida en el encuentro con el otro. El punto de partida para encontrarnos en relatos que nos permitan acercarnos entre los tutores y tutorados, a través de una ofrenda representada en la panela como símbolo de creación, de construcción, de vinculación.

La unidad número tres constituye un momento de re-encuentro, de ofrecimiento, de ritualización a través de la panela como el testigo presencial que nos acompaña y que hemos escogido a partir del primer encuentro con los tutorados, quienes lo identificaron como un alimento permanente en su mesa, en su cotidianidad y que es común a todos, esto lo convirtió en el enrutante de Guapante Abajo, y es por tanto motivo de trabajo con ellos para reconocer el territorio y las dinámicas que éste articula social y culturalmente. Así como los tutores hemos convocado las fuerzas del maíz como acompañante permanente, los tutorados también van dando a conocer cómo lograron identificar el cacao y la panela como enrutantes de esta propuesta y que han ido construyendo de conocimiento sobre estos alimentos.



La idea es entregarles a través de la panela un relato sobre este alimento y nuestra conexión de pensamiento, aquello que nos identifica dentro de un continente y las maneras de organizarnos para establecernos como comunidad. Así mismo escuchar sus historias sobre la panela y las especias.

Metodología ¿qué tipo de propuesta es?

Como unidad propuesta para el re-encuadre y la caracterización de los sujetos que se encuentran para la acción colectiva, nos ubicamos en una conversación activa de saberes, donde el intercambio de cada sujeto participante es la base de sustentación de la producción intelectual, no es pues una transmisión de saberes direccionada en un sentido de emisor-receptor sobre la base de un conocimiento único, de lo que se trata es de descubrir lo que somos, de interpretarnos en nuestro contacto con el otro, y aflorar los sentidos que subyacen como lógica cultural. En esta unidad, al igual que en las demás, consideramos el taller como técnica apropiada para la aplicación metodológica por cuanto ella produce conocimiento y está atravesada por el intercambio como propósito permanente.



La intención de esta unidad entonces, es una creación y recreación a través de la panela, la cual es intervenida de diferentes maneras. De lo primero que daremos cuenta es de su composición y qué se ha tenido que dar para llegar a esa transformación como elemento manejable, dúctil, flexible.

Así pues, se preparan los sentidos para entregar la panela, las especias y aromáticas, para compartirlas y para recibirlas, olerlas, degustarlas



y empezar a contar la historia de la panela, sus procesos en el trapiche y la molienda y a su vez el origen de las especias. El resultado se verá asociado a la disponibilidad de recursos, métodos y facilidades de cada participante para darle ubicación y sentidos a la panela y las especias.

¿ Quiénes participan?

los estudiantes del grado octavo de la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo del municipio de Guarne, los integrantes del grupo de práctica pedagógica de la Facultad de Educación, la maestra acompañante del proceso por parte de la Institución Educativa y la maestra asesora de la práctica por parte de la Universidad de Antioquia.

¿ En qué escenario se realiza?

se debe contar con un espacio amplio, que en este caso será el aula de clase del grado octavo de la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo del municipio de Guarne.

¿Cuál es la trama de la unidad? A continuación, describiremos paso por paso cada uno de los encuentros

Encuentro uno

La panela, una dulce historia.

Duración: 4 horas/ 240 minutos.

Paso a paso:

- Se realiza una presentación de la unidad que se llevará a cabo en los próximos cuatro encuentros, el enrutante que acompaña el trabajo durante su realización. Pedimos a todos sentarnos en el piso en círculo para poder vernos y escucharnos.



- Movilización de saberes previos, a través de preguntas como ¿Qué es la panela? ¿Cómo se prepara la panela? ¿Qué preparación conocen con panela? ¿De dónde proviene la panela?
- Con la última pregunta se pretende dar inicio al recorrido histórico de lo qué es y significa la panela, dando a conocer la manera cómo es nombrada la panela en diferentes lugares del mundo.
- ¿Cómo la panela llega a ser panela? En este punto, es abordado el proceso para la elaboración de la panela, permitiendo el acercamiento a lo que este implica, en términos de tecnologías, insumos, condiciones geográficas etc.
- Se suministra un mapa que contenga los diferentes continentes, en este se debe ir trazando la ruta que hace la caña de azúcar para llegar a nuestras mesas hoy como panela.
- Viaje continental de la mano de la caña de azúcar, generando el acercamiento a los orígenes de la caña en Malasia, para luego ser trasladado a Europa y así ver cómo ellos la traen a América Latina, y nuestros pueblos originarios la convierten en panela.
- Se da lugar a la pregunta sobre el trapiche y la molienda, una historia sobre qué es trapiche, como eran antes del motor, sus diferentes partes y las personas que se involucran en el proceso, y de qué trata la molienda, los diferentes procesos de la caña, la melaza y la panela como producto. Se construye entonces, esta historia que hace posible la experiencia de evocar, relatar y recrear al trapiche y los procesos de la molienda.
- Se realiza la lectura del poema “La molienda” :
“Arre mula arre, la frase del arriero
En fila van cargando, la caña en su apero
El trapiche, un triqui traque
Calentando los motores,
De atascos de bagazos,



Prendiendo los fogones
De caldero en caldero,
Batiendo la melaza
Dando punto, al melado
Apartando la cachaza
De cuadros, la figura
Moldeando, la panela
Con fiques y cabuya
De amarres, la envoltura
Todavía de aquellos, tiempos
Conservan la cultura.”

Recuperado de: <http://www.mundopoesia.com/foros/temas/la-molienda.570767/>

Al finalizar la lectura, se socializa de manera breve lo que resulta más relevante, para dar inicio al ejercicio final.

- Luego de esto, se propone terminar la jornada con la escritura de una carta, asumiendo el papel de un jornalero de trapiche, de una mula de trapiche o del trapiche mismo; la carta ha de contener lo que la panela es y significa para cada uno.
- La finalización de la jornada se da con la orientación de que en el próximo encuentro se hará la socialización de dicha carta.

Encuentro dos

La panela: un viaje por el mundo desde su procedencia.

Duración: 4 horas/240 minutos



Paso a paso:

- Se dispone el espacio para llevar el encuentro a la mesa redonda y sentados en el suelo.
- El encuentro está marcado por un ritual que gira en torno a la panela y las especias aromáticas. poniendo al centro del círculo la panela, rodeada de diferentes especias que se encuentran sobre hojas de bijao.
- También se colocan en el suelo, unas huellas que traen consigo una palabra ofrenda con la cual posteriormente se da inicio al círculo de la palabra alrededor de los saberes que tenemos sobre la panela y posteriormente que evoquen nuestros encuentros en unidades anteriores, teniendo en cuenta que la panela es uno de los enrutantes elegidos por los tutorados para caminar esta propuesta.
- Cuando todos los elementos del ritual estén dispuestos, invitamos a todos a darle la vuelta al mundo con la panela y las aromáticas. Hablamos sobre el origen de la panela y las especias que la acompañan en la instalación.
- El viaje es realizado a manera de ruta geográfica, se da inicio con una especia y se va ubicando en el mapa que fue suministrado en el encuentro anterior, y que además ya debe tener información sobre la caña de azúcar y la panela específicamente. Se pasa por aquellos lugares desde dónde han viajado la panela y las especias para llegar y establecer un diálogo alimenticio y de saberes con todos nosotros. Reconocemos a la panela como un producto hecho en Colombia.
- En este punto se da inicio a la socialización de la carta construida en el encuentro anterior, con la disposición de poner al centro además de lo construido, lo que nos generó el ejercicio.
- Una vez finalizada la socialización, se dan orientaciones para que cada participante prepare una aromática, se les brinda un vaso con agua caliente y se disponen varias especias para que nos acerquemos desde los sentidos del olfato, la vista, el tacto, y el gusto. Luego del



acercamiento a las especias, se elige cuáles de éstas acompañarán a nuestra aromática con panela en polvo.

- Mientras se da la ingesta de la aromática, de manera simultánea se construye de manera personal una ruta geográfica en la que se registren las partes del mundo que componen la bebida elaborada. Esta elaboración debe ser consignada en el pasaporte expedicionario que se elaboró y utilizó en la unidad anterior.
- Para finalizar se da la orientación de que dicha ruta debe ser socializada en el próximo encuentro, presentada en la cartografía que ya debe tener información sobre la procedencia de la caña de azúcar hasta convertirse en panela y ahora información sobre las plantas aromáticas y especias utilizadas.

Encuentro tres

El saber de la abuela, con sentido en la Escuela.

Duración: 4 horas/120 minutos.

Paso a paso:

- Para dar inicio a la jornada, nos disponemos en mesa redonda y damos lugar a la socialización, que al igual que en el encuentro anterior se hace alrededor del ritual cuya instalación está en el centro del círculo.
- En la socialización se presenta la ruta geográfica de cada aromática construida, presentando esos lugares de procedencia, la información que cada uno considere relevante y significativa.
- De manera simultánea a la socialización, se construye una cartografía a gran escala con un mapamundi dibujado en el tablero o en el suelo del aula. En esta es recogida toda la información, permitiendo un aglomerado de rutas geográficas a través de la panela y las especias.



- Una vez se hayan socializado todas las rutas geográficas, se da paso al círculo de la palabra y la presentación del cofre de los recuerdos que contiene relatos, fotografías, entre otras construcciones realizadas en encuentros anteriores.
- Nos preparamos entonces para el círculo de la palabra, ofreciendo las huellitas con la palabra ofrenda y pedimos a los tutorados que en el anverso de la huella pongan una palabra empática o una antipática acerca de la panela y las aromáticas.
- Después de este momento, se abre un espacio para reflexionar acerca de las palabras ofrendas, las palabras empáticas y antipáticas y socializar lo que evoca cada una de esas palabras.
- Al finalizar el encuentro, se proponen los siguientes compromisos:
- Compartir con la abuela, abuelo o una persona mayor, la palabra ofrenda asignada, y recoger un relato o historia que a esa abuela o abuelo le evoca la palabra compartida.
- Solicitar una palabra empática o antipática a esa persona a la que se le comparte la palabra ofrenda.
- Después de haber ahondado un poco en todo lo que es el proceso que lleva la panela, los cambios del trapiche, por ejemplo, se propone construir una carta a una persona que cumpla un rol determinado en el proceso de la panela, ya sea al interior del trapiche o en el cultivo de caña por ejemplo.
- Estos compromisos serán socializados en el siguiente encuentro, que también es el último encuentro de la unidad tres.

Encuentro cuatro

Palabra de la abuela, tan dulce como la panela.

Duración: 4 horas/240 minutos.

Paso a paso:



- Al igual que en encuentros anteriores, se dispone al centro una instalación con panela y algunas especias, nos ubicamos en círculo alrededor de esta y damos inicio a la socialización.
- La socialización tiene dos momentos, en el primero de ellos han de ser compartidas esas historias, relatos y saberes narrados por esa abuela o abuelo al que se le otorga la palabra ofrenda.
- En el segundo momento de la socialización, son compartidas las palabras empáticas y antipáticas que al igual que los relatos, fueron recogidos al ofrendarle una palabra dulce a una abuela o abuelo.
- Se elabora a partir de estos círculos de la palabra, reflexiones con las ofrendas de los encuentros anteriores. Con esto, ha de ser creada una narración en la que tutores y tutorados recuerden los múltiples caminos trasegados y las recetas abordadas, con apoyo de mapas del territorio y fotografías de esos encuentros.
- Una vez se finalizada la construcción de las historias, se termina la unidad número tres con la ingesta de una aromática construida al gusto, bebida como dulce resistencia.

El camino recorrido

En el desarrollo de esta propuesta investigativa fue posible llevar a cabo la anterior unidad que si bien se hizo en un tiempo más reducido, hace posible el análisis de algunos elementos que se presentan a continuación:

En uno de los momentos de la unidad, fue significativo recordar asuntos como, por ejemplo, la construcción de los menús realizados en encuentros anteriores y que nos permitió determinar que tanto el cacao como la panela hacían parte de sus vidas cotidianas. En este momento los tutorados se encontraban con un nivel alto de dispersión, sin embargo, cuando se realiza la instalación al centro del círculo con hojas de bijao y una canasta con panela rayada y a su



alrededor los platos con las diferentes especias y plantas aromática, como flor de Jamaica, café, canela, manzanilla, cacao, hierba buena, cardamomo, anís y jengibre, dicha dispersión disminuyó y los tutorados lograron conectarse con el trabajo propuesto para la jornada. La comida hizo posible una mayor conexión y disposición.

A medida que se va conversando sobre la panela y todo lo que implica su proceso de elaboración, los tutorados empiezan a compartir las formas en que han probado la panela y son distintas al aguapanela, algunos mencionan que han comido crispetas a las cuales la roseaban panela derretida, y otros cuantos, que la habían comido rayada con coco. Luego, se hace un recorrido por algunos lugares característicos de Colombia por su producción de panela, entre dichos lugares se mencionaron: Quindío, Cúcuta, Cauca y Cundinamarca. Del mismo modo, se explica que al igual que el maíz, la panela es llamada de diversas maneras, como Náhuatl, Chamq´ai (Quechua), Gur (Irán), Pílon (España).



Luego de esto, nos acercamos al proceso de producción de la panela, pasando por el momento inicial del cultivo de caña y seguidamente entrar a una segunda fase conocida como la molienda, en la que la caña es molida en el trapiche. En

este punto se hizo evidente que la gran mayoría de los tutorados no conocían lo que era un trapiche, por ello se explicó que éste hace referencia a un molino grande que tiene una vara de madera vertical y otra horizontal, y con la ayuda de dos bueyes hacen girar el molino para moler la caña. Esto permitió la comprensión de que la panela como tal no es algo dado, y que hace parte de unas construcciones culturales que se amarran a unos territorios, cosmovisiones y comunidades específicas. Y a partir de esta comprensión se posibilitó el acercamiento a lo que implica el proceso de elaboración de la



panela en términos de tecnologías, insumos y condiciones geográficas.

Llegó el momento para elaborar las aromáticas, pero antes de dar inicio a la elaboración, se realizó una vuelta alrededor de la instalación performática (círculo de la palabra-con las especias, plantas aromáticas y la panela sobre hojas de biao) en ese momento se menciona que esa vuelta alrededor de la instalación era una vuelta en la que se recorría el planeta, debido a que en las especias y plantas aromáticas que se llevaron (flor de Jamaica, café, cacao, canela, jengibre, manzanilla, cardamomo, anís, hierbabuena) había una representación de diversos lugares del mundo.



Los tutorados observan cada especia a la vez que van caminando, cuando terminan de dar la vuelta, retoman el círculo inicial y se da inicio a un recorrido geográfico que se enmarca en la información de cada especia y plantas aromáticas, señalando sus lugares de procedencia, las características y usos.

La elaboración de las aromáticas inicia con las orientaciones que indican la dinámica de acercarse y agregar a sus vasos la especia o planta aromática que deseen. Una vez dadas las claridades, se dio apertura a la elaboración, por lo que cada tutorado tomaba las especias que deseaba y las iba mezclando en la bolsita de tela que le fue entregada a cada uno con una hebra de pita para ser amarrada en su acabado final.



En este espacio de la jornada, hubo sabores que prevalecieron por encima de otros, como el de la flor de Jamaica, el del café, la canela y otros como el del anís y la hierbabuena, aquello, permitió a los



tutorados hacer diversas combinaciones de especias, algunos las combinaron todas, obteniendo sabores y colores de las aguas distintas, lo que hizo que algunas combinaciones no se presentaran muy agradables a la vista, pero al gusto se hicieron agradables, permitiendo es maluco” y “No todo lo que nos huele raro nos es desagradable al gusto. Los sentidos fueron protagonistas a la hora de elaborar las aromáticas.

Articulación de saberes

En esta unidad, se logra la articulación de diferentes áreas y contenidos de las Ciencias Sociales lo que se hace evidente en algunos asuntos como: La Historia y Antropología para reconocer la comida, en este caso la panela, como una construcción cultural en la que tienen lugar las particularidades de los territorios y comunidades, Geografía para reconocer el proceso de elaboración de la panela como una construcción en la que entra en escena un diálogo de territorios de diferentes partes del mundo y con ello un diálogo cultural de comunidades que transformaron la caña en lo que hoy conocemos como panela, la Sociología y la Economía para identificar y reconocer las formas en que estamos organizados socialmente y cómo se dan las relaciones de producción alrededor de este alimento.

UNIDAD CUATRO

TERRITORIO ES COMIDA, COMIDA ES TERRITORIO.



El territorio podría ser visto como esa aula abierta, viva y mutante que se vincula como elemento dinamizador (...) para tomar la voz del estudiante como protagonista de todo lo que allí acontece.

Víctor Ossa

Duración: cuatro semanas/ 16 horas.

Intensidad: dos jornadas de ocho horas.

Objetivos⁷:

- Observar las dinámicas territoriales que genera la comida desde los espacios domésticos y los encuentros con quienes transforman el alimento en sustento cultural
- Fortalecer la relación tutor/tutorado mediante recorridos territoriales en la vereda Guapante Abajo y en el escenario de

⁷ Esta unidad se desarrolló en su totalidad en la Institución Educativa.



formación de maestros de la Universidad de Antioquia y del Centro de Innovación del Maestro -Mova-, para generar con los tutorados un vínculo de confianza, proximidad y respeto.

- Compartir recetas y relatos alrededor de la comida.

Justificación

El territorio como concepto nos mueve a verlo y descifrarlo bajo la compañía y el relato de quienes en él construyen vida social. Esta idea de un territorio que pueda ser entendido desde la comida, nos propone un primer recorrido territorial para el ingreso a las cocinas de algunos habitantes de la vereda Guapante Abajo, buscando entender la manera cómo esta relación se teje, y las disposiciones que en un espacio como la cocina se construyen frente a quienes hacen parte del adentro y del afuera en el espacio doméstico, y la manera cómo se constituye la colectividad social.

Este primer recorrido tiene el propósito de aumentar el foco de observación sobre el alcance de la comida en la vida social y cómo podemos a través de ella generar educación.

Visitar las casas de algunos estudiantes y mientras lo hacemos, caminar por la vereda donde se localiza la escuela, tiene sentido en la necesidad de observar dinámicas y formas de relacionamiento en el territorio que tienen como centro la comida.

Se pretende leer un espacio y acompañarnos de los estudiantes como anfitriones del mismo para que re-descubran a través de nosotros su propia casa, que la problematicen y que sean conscientes, al igual que nosotros, de la complejidad de su territorio. Este





acompañamiento es un acto de aproximación entre tutores/tutorados para reconocerse y saberse en la educación.

El segundo de los recorridos, se realiza en parte del territorio de los tutores, específicamente en la sede central de la Universidad de Antioquia y el Mova, este recorrido, planteado como cierre de las actividades de la práctica en el año anterior, permite una revisión sobre lo que han significado todos y cada uno de los talleres, laboratorios, recorridos, y actividades realizadas de manera colectiva durante el año.

La relación tutor/tutorado como elemento central de este recorrido, nos permite fortalecer la proximidad de los sujetos partícipes de la educación que es propuesta en cada jornada. Reconocernos como sujetos políticos y de conocimiento, implica un accionar en ida y vuelta que realmente plantee una relación dialógica, en la que todas las partes lleven, visiten y se asuman como generadores y portadores de conocimiento.

Es en esta lógica que se asume el recorrido pedagógico como el medio para recibir a quienes nos recibieron, para dar apertura al espacio que nos forma como maestros y donde pasamos la mayor parte del tiempo. La Universidad de Antioquia hace parte de la cotidianidad de los Tutores, y Mova es un escenario de formación de maestros donde también construimos un espacio importante de trabajo y generación de procesos entorno a la comida, es por esto que también ingresa en este recorrido.

Metodología ¿Qué tipo de propuesta es?

La propuesta se sustenta metodológicamente en las dinámicas de relacionamiento que nos propone la figura de tutor/tutorado, donde, mediante un recorrido pedagógico intencionado, se construye conocimiento de manera recíproca. Los diferentes espacios y lugares significativos de la Universidad de Antioquia y de MOVA, al igual que el territorio de la vereda Guapante Abajo y algunas de



las casas de los tutorados, posibilitan la construcción colectiva de pensamiento en una educación que se plantea en doble vía, donde la figura de tutor/tutorado permite la edificación de un escenario formativo sustentado desde la proximidad, donde los conocimientos de cada uno son reconocidos.

En el primer recorrido, se busca conocer la realidad de los tutorados, caminando el territorio en su compañía, permitiendo que sean ellos quienes nos muestren su cotidianidad. El territorio se presenta como un aula más en la que las Ciencias Sociales se hacen presentes en todas sus dimensiones y en el que la pizarra, tiza, computador o cualquier otro elemento del aula tradicional, no son necesarios para comprender las dinámicas geográficas, políticas, históricas, económicas y culturales que se dan alrededor de la comida en el lugar que habitan

Para el segundo recorrido, la comensalía nos permite el reconocimiento de unas geografías más amplias con el menú que se propone (pastel chocono) y nos sirve, además, de acercamiento a los tutorados de Churidó Pueblo, que hacen parte activa de nuestro proceso. El ejercicio de comer sin ver hace posible un conocimiento construido desde los sentidos, donde los olores, texturas y sabores hacen de esta una experiencia que traspasa el cuerpo. En este escenario se enmarca un proceso educativo que nos invita necesariamente a construir confianza y proximidad, donde la figura de paridad que nos sugiere el relacionamiento tutor/tutorado juega un papel central.

La comensalía propuesta se hace con los ojos vendados para tener una mayor evidencia de lo que descubrimos del otro, para entender con claridad aquello que no nos es posible ver pero que podemos oler, sentir, degustar, permitiéndonos ir más allá sin el prejuicio de la imagen que nos ha generado una barrera para acceder al otro, se trata de confiar, de respetar y de caminar con otros. La comida despierta los sentidos adormecidos y nos permite entrar de manera



encarnada en el mundo del otro, en este caso particular se trae el sabor de Churidó Pueblo en Apartadó, una de las escuelas donde trabajamos y que particularmente hemos querido vincular con Guapante Abajo.

¿ Quiénes participan?

los estudiantes del grado octavo de la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo del municipio de Guarne, los integrantes del grupo de práctica pedagógica de la Facultad de Educación, la maestra asesora por parte de la Universidad de Antioquia, la maestra acompañante por parte de la Institución Educativa y algunos familiares de los tutorados.

¿ En qué escenario se realiza?

En el territorio de la vereda Guapante Abajo, Yolombal y El Palmar. Al igual que en la Universidad de Antioquia Sede central y el Centro de Innovación del Maestro -Mova-.

¿Cuál es la trama de la unidad? A continuación, describiremos paso por paso de cada uno de los encuentros

Encuentro uno

Recorriendo caminos, resignificando el territorio.

Duración: 8 horas / Una jornada.

Paso a paso:

Primera etapa: el encuadre y la cartografía

- Hacemos la presentación de la jornada con los tutorados de la Institución Educativa. Poniendo el énfasis en la importancia de recorrer el territorio y el objetivo que tenemos de caminar con ellos. Las visitas que hacemos y los compromisos que debemos asumir de cuidado y respeto. Los usos que se le dan a instrumentos que



requerimos para nuestra salida a campo, tales como: pitos (para que nadie se pierda, por sí hay algún percance o como guía o alerta en caso de peligro), la lupa, el sombrero, la hidratación y el antisolar.

- La disposición a la escucha e invitar a los tutorados a preguntar y contar, cuando así les parezca, relatos e historias relacionadas con la cocina, la comida, la vida de la vereda.
- Una vez entendamos el propósito del recorrido se construye la representación gráfica del recorrido, iniciando por el lugar de partida desde Medellín, para que los tutorados continúen el trazado y nos muestren la ubicación de las casas que han de ser visitadas. Esta es una manera de graficar el territorio y explicar la cartografía. Se les proponen las referencias de los puntos cardinales para que se orienten y puedan enseñarnos los cruces que debemos hacer.
- Se hace un croquis en el piso con tiza para mostrar el recorrido y la extensión que tiene la vereda y lo que abordaremos.
- Nos dividimos en cinco grupos para hacer el recorrido sin generar congestiones y aglomeraciones indebidas en las casas que han de visitarse. Cada grupo debe estar conformado por tutores-tutorados.
- Una vez divididos por grupos, se reparte la hidratación en los tarros o frascos que cada uno tenga. Se entregan las lupas, los pitos y se distribuye el bloqueador solar. Se les indica la necesidad de hidratar con calma sin llenarse para que rinda todo el recorrido.
- Al tiempo de partir se da la media mañana para que la vayan tomando. Cada equipo debe manejar una bolsa de basura y recoger lo que desechen, incluyendo los vasos de la media mañana.

Segunda etapa: La marcha.

- Cada equipo parte para emprender el recorrido que lo lleva a la casa correspondiente.
- En el trayecto deben estar atentos a lo que compone el paisaje, a preguntar cosas nuevas en espacios ya transitados.



Observar para preguntar: (han de ser los tutorados quienes nos presenten el territorio, ellos son nuestros anfitriones).

Sobre el paisaje

- Deben portar bolsas de papel para hacer una recogida de tierras que deben examinar con la lupa y entender su composición. Han de hacer cuatro paradas, lo cual implica observar en cuatro momentos la composición del suelo y recoger tierra para echar en la bolsa. Estas bolsas son material para el final del recorrido donde haremos montoncitos que nos permiten ver diferencias de suelos.
- Sobre el ganado y los animales domésticos, generar preguntas frente a producción, si se venden a otros lugares, que se hace con lo que ellos producen ¿Qué tipo de animales tienen en los lugares por donde vamos pasando?
- La existencia de fuentes hídricas: quebradas, ríos, cascadas, lagos, etc.
- Sobre cultivos, los tipos de cultivos, usos y lugares a donde se destinan.
- ¿Qué de lo que hay en territorio llega a sus mesas y de qué manera?
- Sobre vientos (por dónde soplan más los vientos) entrada y salida.
- ¿Qué tanto llueve? ¿qué pasa en el territorio cuando llueve?
- ¿Qué plantas identifican?
- Identificación de los vecinos de la vereda ¿quién vive en el territorio?

Tercera etapa: La visita.

- Saludo: Indicamos quiénes somos y la importancia de este trabajo en el proceso formativo. La intención que tenemos en esta visita. Explicamos lo que hacemos en la escuela y firmamos el consentimiento informado para uso de material audiovisual.
- En cada casa se entrega la ofrenda y se habla de lo que contiene (frutos y semillas secas). Se propone ir probando algunos sabores, y



reconociendo algunas texturas. Se va indicando qué es cada una y establecemos la importancia como alimento, procedencia y la manera cómo llega a nuestro territorio.

- Después de la ofrenda y el recorrido por estas cajitas, se pide a quien nos recibe en la casa y en su cocina que nos permita entrar a su casa porque creemos en el valor de la cocina, y queremos desde allí que nos cuente historias y recetas. Preguntamos por los enseres y materiales que usa: si tiene piedra para triturar y machacar alimentos (dónde la consiguió y qué historia tiene); si hay máquina de moler (la historia). Entramos a la cocina como a un museo e indagaremos por los usos dados a los artefactos allí encontrados.
- Posterior a esta visita a la cocina, se solicita a quien nos recibe conversar con todos sobre lo que significa cocinar y la comida. Se abre el espacio para preguntas.

Preguntas para abordar en el recorrido

1. ¿Qué es para usted la comida?
2. ¿Qué es lo que más le gusta cocinar?
3. ¿Quién le enseñó a cocinar?
4. ¿cuántas horas del día pasa en la cocina?

Cuarta etapa: El regreso

- Emprendemos el retorno hacia la escuela, se hace de manera directa, sin dejar de observar, pero fluyendo en el andar y con las cargas recogidas en el recorrido: bolsa de basura, bolsita con el material de suelo, cuaderno de trabajo con el registro del mapa contrastado y material visual.
- En la escuela se socializan estos momentos y se hace comparación de suelos

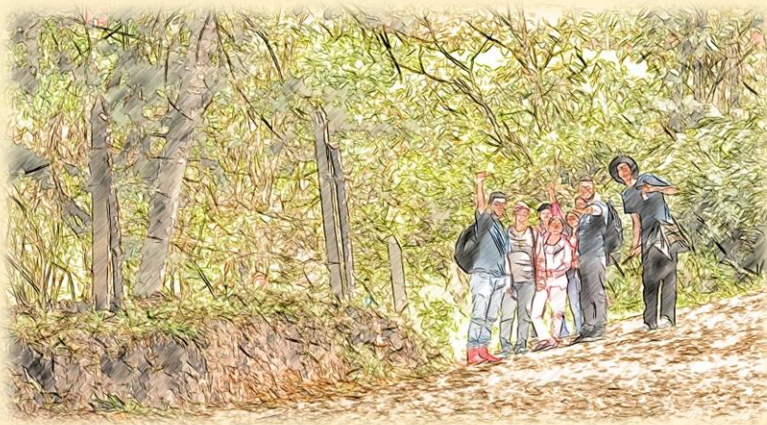


El camino recorrido

En el desarrollo de esta propuesta investigativa fue posible llevar a cabo el anterior encuentro en su totalidad, esto hace posible el análisis de algunos elementos que se presentan a continuación:

Fue un recorrido realizado por tutores y tutorados en la vereda Guapante Abajo y algunas de las casas de los tutorados que buscó una aproximación a la cotidianidad de los tutorados, se trató de una oportunidad para que ellos nos compartieran su mundo, su contexto y los saberes y prácticas que circulan en él. Para este punto, es relevante lo mencionado por la maestra de la Institución Educativa que ha acompañado de manera permanente nuestra propuesta. Ella nos dice, frente al recorrido territorial que observaba entre sorprendida y curiosa, el hecho de que los chicos y chicas se interesan tanto en la actividad, la manera que se vinculaban con el territorio y los saberes que poseían (...) Era interesante y grato descubrir en los chicos ese nivel de compromiso y entrega en esa actividad debido a que usualmente

son dispersos y en el salón es difícil mantenerlos atentos a las clases (Reunión evaluativa del proceso, maestra acompañante, 31 julio del 2019)



En el recorrido se propuso para caminar juntos el territorio, fortalecer la relación y generar educación desde la comida como aspecto que atraviesa su contexto en términos de cultivos, monocultivos, fuentes hídricas, ganadería y otros aspectos que se han mencionado principalmente en el capítulo uno.



El recorrido territorial en la vereda fue importante para el fortalecimiento de la relación tutor/tutorado al permitir un diálogo directo entre ambos y la posibilidad de conocer lo que los tutorados piensan, hacen, problematizan o naturalizan de su territorio. Además, la visita a algunas de las casas y las conversaciones con algunos de los familiares de los tutorados nos permitieron entender asuntos tan relevantes para la presente propuesta como las dinámicas de cultivo, producción, transporte, selección y almacenamiento, principalmente del monocultivo de tomate de aliño que predomina en la vereda. Pudimos también abordar otros asuntos como los usos del suelo, la presencia de viviendas campestres, las mayordomías, los



servicios públicos, el trabajo y el espacio doméstico alrededor de recetas y relatos en torno a la comida. Fue una oportunidad para conocer el territorio, pero a su vez para generar educación en torno a lo que se observaba.

Encuentro dos

De Guapante Abajo a Medellín: reconociéndonos en el otro.

Duración: 8 horas / Una jornada.

Paso a paso:

Primera etapa: Encuadre e introducción; recorrido por coliseo y “aeropuerto”.



- Se hace la presentación de la jornada con los tutorados. Se remarca la importancia de su visita a nuestra Universidad como parte del reconocimiento mutuo que nos propone la relación cara a cara, en aras de generar proximidad. Además, se hace la invitación para que durante el recorrido se asuma el compromiso del cuidado y el respeto a los espacios y personas que están allí.
- Una vez entendemos el propósito del recorrido se les pregunta por el compromiso previo de portar el pasaporte expedicionario como ticket de entrada al recorrido por la Universidad. En caso de que no lo lleven, se propone que como Tutores nos dirijamos al grupo y expresemos las razones por las cuales consideramos importante que el proceso formativo tenga unas responsabilidades compartidas, remarcando en este momento uno de nuestros intereses primordiales, que la educación se construye en doble vía.
- Para empezar el recorrido, cada tutor debe agrupar sus tutorados, pero esto no significa que cada grupo tenga un recorrido independiente. En esta primera etapa los espacios a conocer son el coliseo y el “aeropuerto”, los cuales son nuestras estaciones para indagar por los alimentos que portan, y para hablar de los compromisos del pasaporte y las especias. Los diferentes espacios por los que pasamos antes de llegar a cada estación han de ser los que motiven la conversación y la relación con los tutorados.

Se propone interpelar la comida que llevan bajo las siguientes preguntas orientadoras: ¿Quién la hizo? ¿Cómo participaste de esa preparación?

¿Por qué llevaste ese alimento?

La interpelación depende del tipo de comida que lleven o, en caso de que no lleven nada, este ha de ser el motivante de la reflexión, a propósito de la importancia de una construcción de proximidad y de solidaridad en doble vía. En este momento cada tutor entrega los bananos que lleva como ofrenda.



Segunda Etapa: Visita guiada en museo-Encuentro con semillero en la Facultad de Educación.

- La visita guiada al museo universitario es dirigida por el guía cultural.
- En la Facultad de Educación se hace el saludo por parte del Semillero. También, desde nuestro papel de Tutores, podemos mostrarles nuestros espacios significativos y las personas con las que compartimos el día a día en nuestra Facultad.

Tercera etapa: Comensalía en Mova.

- En un primer momento se propone un breve recorrido por las instalaciones de Mova, destacando la importancia del mismo.
- Como parte de la construcción de una relación de proximidad, la comensalía, como un espacio de confianza, es bajo las dinámicas del comer sin ver. El espacio de la cocina de Mova se adecua para esta ocasión, juntando las mesas para sentarnos todos en un espacio común. Cada tutor debe estar cerca de sus tutorados, procurando que queden juntos entre ellos, ya que es quién da cada una de las instrucciones.
- El espacio de la comensalía nos sirve para que los tutorados nos cuenten sus sensaciones, sentires, aprendizajes y conocimientos que han ido tejiendo a lo largo de este proceso formativo. La idea es que cada uno de ellos pueda darnos sus impresiones, por tal razón, se asignan unos momentos de socialización de acuerdo a los Tutores. El menú para esta comensalía es: Entrada: mango. Plato fuerte: pastel chocoano. Bebida: Aguapanela con limón y lyche. Postre: brevas con arequipe. Bajativo: hervido de gulupa.

Este momento de comensalía y socialización simultánea tiene la siguiente pregunta orientadora: ¿Qué les ha quedado de este proceso formativo?



El camino recorrido

En el desarrollo de esta propuesta investigativa fue posible llevar a cabo el anterior encuentro en su totalidad, lo que hace posible el análisis de algunos elementos que se presentan a continuación:

Durante toda la propuesta, la relación tutor-tutorado implicó un interés verdadero del primero por la vida del segundo, pero, también se fundamenta, en términos de la construcción de alteridad, en la necesidad de que los tutores nos mostremos tal cual somos, lo que trae consigo la noción de que el maestro no es maestro solo en el aula sino en todas las esferas de nuestra vida. Bajo esta premisa, se realizó este recorrido territorial. En el primer recorrido, fuimos nosotros quienes conocimos su territorio, los lugares que frecuentan de manera cotidiana y aprendimos múltiples aspectos que articulaban la educación a sus vidas. En este segundo recorrido, fueron ellos, los tutorados, en compañía de la maestra que acompaña este proceso y la maestra de Ciencias Sociales, quienes visitaron parte de lo que se constituye como nuestro territorio y el lugar en el que quizás pasemos la mayor parte del tiempo, la Universidad de Antioquia.

Su llegada a la Universidad da cuenta de que, al viajar, no se viaja solo, se viaja con el territorio y la identidad, muestra de ello, son los rostros de los tutorados en el transporte que usualmente los lleva hasta su Institución Educativa y que los condujo en esta ocasión a la Universidad.





Durante el recorrido compartimos saberes alrededor de los murales, los performances, la historia de la Universidad, las posibilidades de ingreso, las dinámicas cotidianas, las esculturas y muchos otros aspectos que permitieron fortalecer la relación que se ha venido construyendo. En esto, una vez más la voz de la maestra que acompaña el proceso se torna relevante al mencionar que “los



profesores a veces nos encasillamos en una sola manera de enseñar y con ustedes me doy cuenta de lo importante que es enseñar teniendo en cuenta el contexto”. (Reunión evaluativa del proceso, maestra acompañante, 31 julio del 2019)

Este recorrido territorial no podía estar al margen de construcciones de proximidad alrededor de la comida como eje principal de nuestra propuesta, es por ello que se realizó una visita al Mova, un espacio de la ciudad en el que como grupo de práctica hemos trabajado con maestros de la misma, alrededor de la relación comida/educación, desde sus posibilidades educativas, tal como se presenta en este proyecto. En el Mova realizamos una comensalía a ciegas que dió cuenta de la confianza depositada por los tutorados en nosotros ya que la comida se comparte con quienes nos son próximos y con quienes se ha recorrido un camino que, para este caso, continuaría con un pastel chocono en los platos dispuestos en una mesa redonda.





Lo especial de la relación tutor-tutorado, teniendo la comida al centro, es que se fundamenta en la idea de que

continuamente inventamos maneras de alimentarnos que tengan una repercusión social: comemos para establecer vínculos con quienes comparten nuestras opiniones y comen de forma similar; para diferenciarnos de los extraños que ignoran nuestros tabúes alimentarios; para reconstruirnos, dar nueva forma a nuestros cuerpos y un nuevo giro a nuestras relaciones con la gente, la naturaleza o los dioses (Fernández, 2001, p.94)

Comer es un acto que implica vincularse, identificarse, agruparse, reconocerse, diferenciarse y construirse en comunidad, por eso, la comida en sí misma es una posibilidad educativa al encontrarse en el centro de la construcción de otredad.

Articulación de saberes

El territorio es un concepto central en las Ciencias Sociales, concepto que no puede reducirse a un espacio o lugar, sino que por el contrario transversaliza todas las Ciencias para comprender la realidad social. La comida al estar vinculada de manera directa al territorio hace posible la comprensión de esa realidad en múltiples dimensiones. Los cultivos, producción, trabajo y transporte implican una comprensión de la realidad económica. Los usos del suelo, la distribución de la tierra, los habitantes y migrantes, los servicios públicos y sanitarios traen consigo la posibilidad de entender las dinámicas políticas, culturales y sociales desde el acceso o no a cada uno de estos aspectos.

La organización social alrededor de la comida devela el papel de los sujetos en el entramado cultural, los espacios y momentos de la preparación de alimentos, las recetas y relatos alrededor de la comida son la síntesis de lo que se ha sido y por tanto de lo que se es. La comida es territorio, es medio geográfico, es identidad, es educación.

UNIDAD CINCO

LA COCINA, UN AULA MÁS.

“La primera revolución es la invención de la cocina, que yo veo como un episodio de autodiferenciación del hombre respecto al resto de la naturaleza, así como un acontecimiento inaugural en la historia del cambio social”

Felipe Fernández
Armesto



Duración: cuatro

semanas, 16 horas.

Intensidad: 4 horas/ 240 minutos por semana, una sola jornada.

Objetivos⁸:

- Generar procesos educativos en un escenario como la cocina.
- Resignificar el escenario de la cocina como un aula más.
- Recorrer con los sentidos las geografías, las historias, relatos y palabras que produce la comida.

⁸ Esta unidad es el resultado de diferentes intervenciones realizadas en el marco de esta propuesta, por tanto, contiene elementos que fueron trabajados y otros que se proponen de acuerdo a los ajustes que se consideran pertinentes, entendiendo el taller como una posibilidad de construcción y no solamente de ejecución. Además, se tienen en cuenta algunas actividades desarrolladas como grupo de práctica pedagógica con maestros de la ciudad de Medellín en el escenario de formación, Mova.



- Reconocer la cocina con la conciencia de un espacio culturalmente construido
- Descolonizar la acción comunicativa a través de los artefactos que constituyen nuestro orden social.

Justificación

En el escenario de la cocina se propone desarrollar educación y generar categorías de análisis que nos propongan pensar la comida como un enclave en el proceso formativo. Llegamos a la cocina buscando en lo que ella ofrece, herramientas que nos permitan reconocernos como sujetos activos en la formulación del conocimiento, pues es un espacio que no solo no nos es extraño, sino que tiene una estructura significativa en nuestro mundo de la vida, haciéndonos parte de todos los desarrollos que en ella tienen lugar. Por eso ha de ser para quienes a ella ingresemos con un propósito educativo, un espacio que no puede dejarnos indiferentes, que nos permite palpar todo lo que de una u otra forma se convierte en discurso y contenido académico para la escuela. Desde la cocina nos proponemos vivir la ciencia y habitar el conocimiento.



A través de la cocina se formula un guion histórico para intencionar un recorrido en el espacio, por la relación hombre-objeto, en los artefactos que han sido desarrollados y que han revolucionado el mundo culinario, pero que a su vez muestran las construcciones sociales que han traído consigo creación, adquisición e implementación para la evolución de relación hombre-comida. La cultura material es una manera de entender las dinámicas sociales



que nos han permitido configurar nuestro mundo, y es por esta razón que los museos, son escenarios de la comunicación en la relación artefacto-sujeto-lector, este último como un participante activo en la narración de una historia que se hace visible a través de la intención que se propone detrás de un curador como seleccionador de las piezas que pretende exhibir y la intención que caracteriza tal muestra como una representación de la realidad a la que nos aproximamos. El museo es una representación de la producción material que nos plantea una interpretación de la intervención del objeto en la humanización, por tanto, busca generar un testimonio histórico del ser humano.

En el museo el artefacto adquiere un discurso para ser leído históricamente, pero además nos muestra los procesos sociales de los que ha hecho parte. La consistencia del objeto en el mundo de la vida, se constituye en su significado para la vida social. El objeto adquiere la fuerza de una materialidad referente de la creación humana, del acumulado técnico y de las implicaciones que tiene en la vida social y su capacidad de transformarla.

Metodología ¿Qué tipo de propuesta es?

La búsqueda es producir un diálogo de saberes, donde los participantes puedan mostrar las maneras cómo se han aproximado a la cocina, aquellos aspectos que reconocen o les son ajenos, con el fin de alimentar nuestra experiencia sobre la comida, y hasta qué punto reconocemos su importancia y centralidad en nuestras vidas. Es un recorrido para indagarnos y reconocernos a través de un espacio que aparentemente nos es común, pero que puede descubrirnos formas, técnicas, estéticas, creaciones, que nos posibiliten ampliar nuestro mundo.



Para esta unidad se plantean cuatro encuentros, en el primero se busca retomar las recetas, procedimientos, geografías que se han ido tejiendo en unidades anteriores y particularmente en la unidad número dos Antioquia: Sopas, Sabores y Saberes. Por lo tanto es necesario hacer referencia al recorrido expedicionario realizado y a lo que significa conectar con Churidó Pueblo; en este mismo encuentro se lleva a cabo el taller de “Huella hídrica-lluvia de semillas” que consiste en trabajar por equipos, en los cuales se recibe una lluvia de granos y semillas como maíz o arroz, dentro de esta lluvia que se origina en globos sobre las cabezas de los participantes se recolecta información que les aporta datos para la creación de un relato alrededor del uso del agua y su importancia en nuestras vidas.

El segundo encuentro de la presente unidad está orientado a la elaboración de una cartografía de cocina con diferentes aspectos y finalmente el esbozo de lo que será una cocina museo. Para el tercer encuentro se construyen las cocinas museo que se planearon en el encuentro número dos; finalmente en el encuentro cuatro buscamos habitar la cocina como un laboratorio, que permitirá vivir la ciencia y el conocimiento desde nuevos paradigmas que rompen con el carácter universal del mismo desde la cocina!



¿ Quiénes participan?

Los estudiantes del grado octavo de la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo del



municipio de Guarne, los integrantes del grupo de práctica pedagógica de la Facultad de Educación, la maestra acompañante del proceso por parte de la Institución Educativa y la maestra asesora de la práctica por parte de la Universidad de Antioquia.

¿ En qué escenario se realiza?

En la Institución Educativa Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego en el Municipio de Guarne. En el aula de clase, preferiblemente para trabajar sobre el piso.

¿Cuál es la trama de la unidad?

A continuación, describiremos paso por paso cada uno de los encuentros:

Encuentro uno

Llueven semillas, llueve vida... ¡ llueve agua!

Duración: 4 Horas/240 minutos.

Paso a paso:

- Se propone el trabajo por grupos conformados por el tutor y sus tutorados.
- Cada grupo constituye un círculo de conversación o de la palabra, en este se retoman las recetas, procedimientos, geografías, cartografías, relatos y construcciones que se han ido tejiendo en unidades anteriores y particularmente en la unidad Antioquia: Sopas, Sabores y Saberes.
- Una vez conversado y rememorado el tejido de construcciones elaboradas hasta ahora, se da inicio al taller “Huella hídrica-lluvia de semillas”.
- Se dan orientaciones del taller, explicando que la dinámica es pasar en grupos bajo globos colgados en un hilo que al reventar bañan con



semillas y una variedad de datos e información al grupo que se encuentre bajo el globo. Dicho grupo debe recoger aquello con lo que fueron bañados para los pasos posteriores.

- Iniciamos con los grupos pasando bajo los globos a recibir aquello con lo que son bañados, entre lo que encontramos semillas, granos y datos en pequeños trozos de papel. (estos datos obedecen a los objetivos del taller, es decir, son datos sobre la comida, la huella hídrica, las semillas, agroquímicos, multinacionales, patentes, etc.)
- Una vez todos los grupos hayan pasado bajo los globos, deben leer los datos con los que fueron bañados y a partir de ellos escribir, dibujar o componer una trova, historia, canción o lo que consideren pertinente ya fuera en los equipos o de forma individual.
- Una vez las construcciones estén listas, se abre el espacio para que todas sean socializadas.
- Para finalizar, se hace la pregunta ¿qué es la cocina? las respuestas pueden ser expresadas bajo cualquier formato y técnica, bien sean dibujos, textos, fotografías entre otros que cada participante desee.
- Las construcciones con respecto al punto anterior van a ser socializadas en el encuentro número dos de la presente unidad.

Encuentro dos

De la leche al queso, del agua al vapor... La cocina ¡ un escenario de transformación!

Duración: 4 horas/240 minutos

Paso a paso:

- Se da inicio al encuentro formando una mesa redonda para socializar las construcciones respecto a la pregunta ¿qué es la cocina? realizada en el encuentro anterior.



- Se abre el espacio para la socialización de las distintas construcciones sobre la cocina.
- Una vez finalizada la socialización, se hace la pregunta ¿qué es una cartografía? se escuchan un par de intervenciones y de inmediato se abre espacio para el momento de la palabra dulce, desde el cual para esta ocasión son ofrendadas dos palabras: **Cocina:** es el escenario donde tiene lugar la transformación del alimento, es sin lugar a dudas el espacio de la comida, donde se asienta la experiencia humana en su desarrollo cultural.

Cartografía: es la representación gráfica de un espacio territorial.

- Una vez abordado el concepto de cartografía, damos inicio a la elaboración de la cartografía de cocina, este ejercicio se hace en grupos conformados por el tutor y sus tutorados, sin embargo, cada integrante del grupo debe construir su propia cartografía.
- En este momento se realiza un dibujo o graficación de la cocina de cada uno de los participantes, usando hojas de papel blanco.
- Una vez realizado el boceto deben incluir a quienes hacen uso de este espacio y la manera como lo usan, son las personas que integran el espacio de la cocina.
- En un plano más abierto se debe ubicar la cocina en la casa, haciendo uso del papel mantequilla para tener la referencia en un segundo plano.
- En un tercer plano se debe ubicar el espacio de la comensalía o donde tiene lugar la ingesta de alimentos, este se hace en papel mantequilla para obtener un registro gráfico completo.
- Una vez los integrantes de cada grupo hayan terminado su elaboración, se abre un espacio para que sean socializadas las construcciones.
- Terminada la socialización, cada grupo debe reunirse, dialogar sobre sus construcciones y ponerse de acuerdo para escenificar en el



próximo encuentro una cocina museo teniendo presentes los elementos más significativos de las elaboraciones.

- Al finalizar el encuentro, cada grupo debe tener lista la cartografía que hará parte de la cocina museo a materializarse en el próximo encuentro.

Encuentro tres

El museo: contenedor de patrimonios culturales, un escenario vivo.

Duración: 4 horas/240 minutos.

Paso a paso:

- Se da inicio al encuentro con la asignación de espacios para la instalación de las cocinas museos ideadas en el encuentro anterior.
- Una vez cada grupo tiene su espacio definido, se da inicio a la instalación de la cocina museo.
- Cuando todos los grupos tienen instalada su cocina museo, se reúnen en un gran grupo para ir pasando por cada una de las exposiciones.
- En el recorrido por el museo, se debe registrar en dos columnas aquello que se observa, ubicando en una lo que resulta común o cercano y en la otra aquello que resulta poco común y lejano.
- Una vez finalizado el recorrido, se realiza una socialización de los registros realizados.
- Terminada la socialización, se abre un espacio para hablar de la historia y/o evolución de las técnicas y artefactos de la cocina. Artefactos de barro, cerámica, hierro, aluminio y las distintas técnicas de cocción que hacen posibles. Al respecto los participantes deben construir una narrativa, dibujo, o pieza artística sea cual sea, que



represente lo que evoca conocer esa historia o procesos evolutivos de la cocina. Esta será socializada en el encuentro final.

- para finalizar se comunica que esta unidad número cinco termina con una cocina como laboratorio, y el menú a preparar será:

Entrada: Belleza Pastusa **Plato central:** Tostiones Carnaval, guacamole, pico de gallo verde, pollo desmechado, queso rallado, maíz tierno, sofrito de frijoles. **Acompañante central:** melón y mango **Bebida:** limonada de lyche con yerbabuena **Postre:** leche asada **Salida:** aromática de flor de Jamaica

Encuentro cuatro

La ciencia y el conocimiento se sirven a la mesa.

Duración: 4 horas/240 minutos.

Paso a paso:

- Se da inicio al encuentro con la socialización de la construcción al respecto de la historia y evolución de la cocina, que tuvo lugar en el encuentro anterior.
- Inicia el laboratorio de cocina retomando el menú a elaborar.
- Se dividen por grupos y se les asigna una de las 6 recetas correspondientes a: entrada, plato central, acompañante central, bebida, postre y salida.
- Antes de iniciar con las preparaciones se llevan a cabo algunas orientaciones sobre **Procedimientos Técnicos:**
 - Medidas y pesos en cocina.
 - Técnicas de pelado y manejo de cuchillo
 - La cocción y los procesos que en esta se da de evaporación, ebullición, etc.



Se dan dos orientaciones finales que indican que deben hacerse **mediciones por equipo del uso del agua:**

- Disposiciones del agua y procesos en los que se usa.

Medición de basuras

- Disposición final del residuo y balance de desperdicio.
- Una vez realizadas todas las orientaciones y claridades se da inicio a las diferentes preparaciones.
- El encuentro termina con la comensalía. Es el último momento del laboratorio y donde socializamos la jornada, se recogen aprendizajes y damos cierre.

El camino recorrido

En el desarrollo de esta propuesta investigativa fue posible llevar a cabo algunos aspectos planteados en esta unidad, más centrados hacia los encuentros en los que se trabajó la huella hídrica y el encuentro de cocina como laboratorio. Esto hace posible el análisis de algunos elementos que se presentan a continuación:

Frente al encuentro de la Huella Hídrica encontramos que en la parte inicial se realizó un encuadre en el cual se hizo referencia a las recetas, procedimientos, geografías y elaboraciones que se han ido tejiendo en todo el proceso. En este encuadre los tutorados hicieron referencia al recorrido Guarne-Churidó Pueblo realizado en la unidad número dos, y con ello a lo que significa conectar con Churidó Pueblo; pues, encontramos que para los tutorados dicho recorrido y la dinámica de comunicación a través del género epistolar con los chicos y chicas del semillero en Churidó Pueblo, se constituyó como algo significativo, en tanto, el caminar por los diferentes municipios que hacían parte del recorrido les permitió conocer y reconocerse con nuevos saberes, con respecto a temas como las transformaciones del medio y cómo estas influyen en la



producción de alimento, a las condiciones geográficas necesarias para ciertas prácticas de cultivo, las dinámicas económicas sustentadas en el turismo de municipios como San Jerónimo que se diferencia por ejemplo de las dinámicas que se dan en Cañasgordas.

Así mismo, se hizo referencia a la sopa de mote costeño que se elaboró en unidades anteriores, haciendo alusión a esta como expresión histórica, al tiempo que algunos tutorados resaltaron la importancia de la sopa como comida plural. En esta misma línea se retoma la experiencia con algunos de los postres realizados con anterioridad, se resaltó la leche y su transformación, las diferentes formas en las que hemos elaborado la leche en los postres. Un mismo producto elaborado de diferentes maneras en los diferentes momentos en los que nos hemos encontrado. Al respecto los tutorados mencionan que encuentran una conexión con temas que ellos creen tienen que ver con Química, pero que sin estar en la asignatura de Química, pueden entender la importancia de los estados de la materia en este proceso y cómo interviene de maneras diferentes la temperatura, las mezclas y los procesos de cocción.





Durante el desarrollo de la actividad de la Huella Hídrica, los trozos de papel movilizaron a los tutorados llevándolos de inmediato a establecer relaciones con lo que ocurre con las fuentes hídricas en su territorio, el uso que se hace del agua en la cocina y las grandes cantidades necesarias para la fabricación de algunos productos que utilizamos a diario.

En este punto los tutorados problematizan el represamiento del agua de la quebrada La Oveja, y se preguntan por la huella hídrica que tienen por ejemplo la truchera que se encuentra a tan solo diez metros del represamiento de la quebrada, o los cultivos en su mayoría de tomate que se encuentran en su territorio. Otro de los aspectos que los tutorados llevaron a la problematización fue la presencia de multinacionales en los territorios del país y su accionar rapaz en contra de las comunidades.

Los tutorados debían usar esta información para realizar un relato o dibujo; entre las elaboraciones encontramos dibujos que representaban el proceso de sembrado del maíz hasta su recolección y cocción, trovas sobre el uso de los agroquímicos, las patentes de semillas y las dificultades que por medio de estas tienen los campesinos entre otras construcciones fueron protagonistas en la socialización.



Frente al encuentro número cuatro, para las preparaciones que constituían el menú del día, entre dichos grupos se conformaron los equipos de pelado y picado, de limpieza y basuras, de cocción/manejo de receta y equipo de registros audiovisuales. En los diferentes equipos se logró evidenciar una gran disposición y apertura por parte de tutores y tutorados, pues, estas nuevas lógicas y dinámicas bajo las cuales llevamos a cabo los procesos educativos, no se tornan en algo mecánico y tampoco estático, sino que se dan a través del diálogo de saberes y la relación sujeto-sujeto, otorgando a ambos un rol activo dentro del proceso.



Finalmente, tras un excelente trabajo en equipo, aspecto que se muestra nuevamente fundamental a la hora de realizar las actividades planteadas en esta y las unidades anteriores, llegó el momento de la comensalía y con ello la finalización del encuentro conversando alrededor del alimento.

Articulación de saberes

En esta unidad, se logra seguir otorgando un suelo teórico y práctico a la articulación de las Ciencias Sociales en un diálogo real entre las disciplinas que conforman dicha área de conocimiento. Antropología para plantear que la cocina como un aula más, implica entre otras cosas pensar en los sujetos que en ella se encuentran como protagonistas del proceso educativo, estamos entonces resignificando el contenido simbólico del espacio y del sujeto, y con ello restituyendo un valor que convierte nuevamente a la comida en



una protagonista nodal de nuestra existencia, y no por su papel nutricional, sino por su dinámica simbólica, y en este caso a través del objeto. Por otro lado, la Ciencia Política también tiene lugar, en tanto de la mano de la Antropología nos concede entender la comida como un estructurante cultural, y que, al entenderla así, nos permite sabernos como sujetos políticos que piensan y saben qué comen, cómo se prepara eso que comen y las implicaciones que una comida en específico tiene a nivel social, cultural y ambiental.

A través de la cocina se formuló un guion histórico que hace posible un recorrido en el espacio, por la relación hombre-objeto, en los artefactos muestran las construcciones sociales que han traído consigo creación, adquisición e implementación para la evolución de relación hombre-comida. La Historia entonces para entender que la cultura material, es una de las tantas maneras de comprender las dinámicas sociales que nos han permitido configurar nuestro mundo. De igual manera, la Economía se hace presente al entender las dinámicas que la aparición de artefactos ha hecho posibles en su fabricación, distribución y adquisición.

UNIDAD SEIS

FRUTAS Y ESPECIAS: UN VIAJE POR EL MUNDO SIN SALIR DE LA COCINA.



“Las especias fueron un catalizador (...) de la reconfiguración del mundo. Puede decirse, sin exagerar demasiado, que los imperios asiáticos de Portugal, Inglaterra y los Países Bajos surgieron de la búsqueda de la canela, el clavo, la pimienta, la nuez moscada y el macis, y algo parecido ocurrió con las Américas.”

Jack Turner

Duración: cuatro semanas, 16 horas.

Intensidad: 4 horas/ 240 minutos por semana, una sola jornada.

Objetivos⁹:

⁹ Esta unidad es el resultado de diferentes intervenciones realizadas en el marco de esta propuesta, por tanto, contiene elementos que fueron trabajados y otros que se proponen de acuerdo a los ajustes que



- Reconocer las frutas y especias como alimentos inmersos y constructores de identidad en diferentes culturas dadas sus múltiples procedencias, usos y relaciones del ser humano con ellos.
- Comprender el papel de estos alimentos en procesos históricos, geográficos, políticos y económicos alrededor del mundo.
- Problematizar el mundo propio a partir del reconocimiento de otras culturas desde la comida.

Justificación

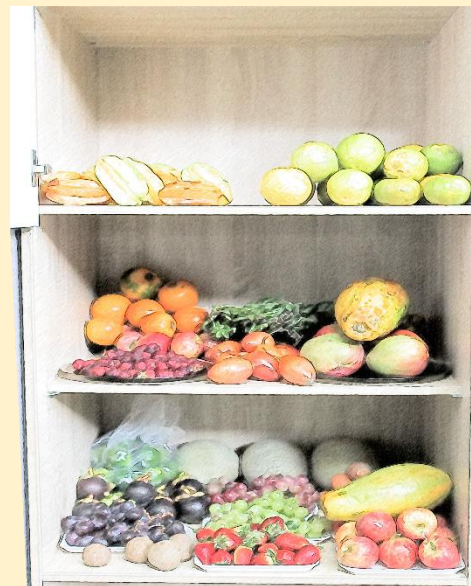
En los primeros tres encuentros de esta unidad, nos adentramos a una ruta que hace posible conocer el mundo sin salir de nuestro territorio, la ruta de las especias nos propone un horizonte de geografías, de intercambios económicos, de relatos ancestrales, de conflictos, de diversidad, de encuentros de mundos y una amplia variedad de relatos en sus usos, tanto en materia de la cocina, presentes en recetas, como en aspectos medicinales.

Las especias nos permiten un conocimiento construido desde los sentidos, sus olores, sus texturas, sus sabores y sus formas y colores nos permiten pasar el conocimiento por el cuerpo en la experiencia de esta ruta. La construcción de confianza es clave en esta unidad, por esta razón se plantea una educación desde la proximidad, hay momentos para cubrir los ojos y guiar a los tutorados por la ruta, generando conexiones corporales al traer al centro los sentidos, permitiendo que otro toque y pinte nuestra piel, al entrar en contacto, literalmente, con un universo de conocimiento propuesto desde la comida.

se consideran pertinentes, entendiendo el taller como una posibilidad de construcción y no solamente de ejecución. Además, se tienen en cuenta algunas actividades desarrolladas como grupo de práctica pedagógica con maestros de la ciudad de Medellín en el escenario de formación, Mova.



En el último encuentro de esta unidad se busca reconocer la procedencia de las frutas y la manera cómo se han ido incorporando en nuestra alimentación. Las situaciones que han atravesado históricamente en nuestro continente y país. Las regiones que más las producen. De esta manera se van tasando sus recorridos y se les otorga un valor que nos permite reconocerlas en su importancia.



La expresión económica y matemática de esta jornada se expresa en las cantidades, tasaciones, intercambios, unidades de medidas que se usan en la comida, generando una educación que muestre lo amplio que es el universo de la comida, y con ello las posibilidades que ofrece al campo educativo.

Metodología ¿Qué tipo de propuesta es?

En el primer encuentro de esta unidad, se presenta la caja de especias a los tutorados, en relación con sus múltiples contenidos, sus sabores y saberes, su potencial geográfico e histórico y el universo de conocimiento que nos propone. Una vez hecha esta presentación, se abren los caminos de la ruta de las especias. De la caja ubicada en la centralidad del aula, se desprenden lazos en forma de camino, al final de los cuales se ubican los grupos tutor/tutorado, cada estudiante debe tener el pasaporte expedicionario utilizado en sesiones anteriores y donde se registra tanto su experiencia en la ruta como el proceso investigativo que inicia al apadrinar una especia de forma grupal. Este pasaporte expedicionario es nuestro aliado acompañándonos en todos los encuentros de esta unidad. En el recorrido por la ruta de las especias, cada grupo tiene para sí,



además, la representación cartográfica de un mapamundi, donde se pueden identificar los continentes, rutas, los lugares de origen de las especias y el intercambio entre geografías logrado gracias a éstas.



En el primer, segundo y tercer encuentro, los sentidos son la puerta de entrada al viaje con las especias, se inicia tapando los ojos a los tutorados y permitiéndoles oler, tocar y probar algunas de las especias que pertenecen a el/los

continentes que se abordan en cada encuentro. Esta etapa sensorial es importante para reconocer especias próximas y otras diferentes que despiertan curiosidad. De igual manera en estos encuentros, retornamos al Cinema Dignidad, propuesto en otra de las unidades para conocer los continentes por medio de los alimentos.

Para el último encuentro de la unidad, en el ambiente de la cocina como laboratorio, se hacen uso de técnicas de intervención sobre la comida que van desde el intercambio de productos, hasta la creación y transformación. Haciendo de la cocina un espacio de experimentación y recreación de diversas técnicas para abrir un lenguaje incluyente, que proponga nuevos contenidos en el orden educativo y visibilice al sujeto en sus propias dinámicas cotidianas. Se invita la geografía, la historia, las matemáticas, la economía y la política para darle sentido a un relato que iremos construyendo con las frutas para ponerle color a un contenido académico que se materializa en la comida.

Pasando por la procedencia y recorrido de las frutas para darles valor y establecer su relación con nuestro mundo. Recrearemos un



escenario de intercambio para tasar y medir los alimentos, encontrando en las transacciones un razonamiento importante de la base social y de su organización. En este encuentro tenemos relaciones comerciales a través de una moneda estipulada para América como lo fue la sal, y así poder vender y comprar frutas, esto se realizará tasando los productos para establecer un valor correspondiente a la sal, como moneda circulante. La palabra dulce se va recorriendo para ampliar nuestras posibilidades de encontrarnos, de generar puentes, de acceder a espacios en los que construyamos realidades significativas desde el relacionamiento.

¿ Quiénes participan?

Los estudiantes del grado octavo de la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo del municipio de Guarne, los integrantes del grupo de práctica pedagógica de la Facultad de Educación, la maestra acompañante del proceso por parte de la Institución Educativa y la maestra asesora de la práctica por parte de la Universidad de Antioquia.

¿ En qué escenario se realiza?

En la Institución Educativa Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego, en el Municipio de Guarne. Se requiere trabajar en un lugar cerrado en los primeros encuentros para los que se debe contar con video beam o televisor. Para el último encuentro se debe utilizar el patio central de la Institución o un lugar abierto a toda la comunidad educativa.

¿Cuál es la trama de la unidad?

A continuación, describiremos paso por paso cada uno de los encuentros:



Encuentro uno

América: Hijos de la Paprika.

Duración: 4 horas/240 minutos.

Paso a paso:

- Se inicia el encuentro sentados en círculo sobre el piso. Este primer momento gira entorno a la pregunta ¿qué es una especia? Esta se responde mediante una bola de hilo que se tira de un lado a otro del círculo de persona en persona para que cada uno vaya diciendo lo que viene a su mente con esta pregunta. La caja de las especias se encuentra cerrada y ubicada en el centro.
- Luego de esto, quien guía el taller recoge lo conversado y realiza algunas anotaciones sobre lo que es una especie, sus usos e importancia en la cocina y a nivel económico e histórico, esto a manera de introducción.
- Posteriormente se presenta la caja de las especias que se encuentra en el centro del círculo.
- Luego, se desenreda la telaraña hecha con la pregunta inicial. En esta ocasión, los participantes mencionan el nombre de una especia que conozcan, si no conocen pueden decir “paso” para que continúe el siguiente participante.
- Terminada esta etapa, el grupo se subdivide en pequeños grupos tutor/tutorado y se disponen al final de cada hilo dispuesto alrededor de la caja de las especias. En este momento se tapan los ojos de los tutorados y al centro de cada subgrupo se disponen especias nativas del continente americano.
- En el desarrollo de esta fase sensitiva, se indica que deben responder a tres preguntas a partir de la experiencia. Estas preguntas son ¿a qué huele América? ¿A qué sabe América? ¿Qué textura tiene América?



- Luego de este momento se descubren los ojos y se suma otra pregunta ¿de qué color es América? Estas preguntas deben ser respondidas en el pasaporte expedicionario.
- Seguido de esto, los subgrupos deben seleccionar una de las especias del continente, de la cual deben indagar más a profundidad, con sus abuelas o familiares ¿la conocen? ¿la utilizan? ¿cómo la utilizan? ¿para qué sirve? Esto debe ir al pasaporte y será parte del próximo encuentro.
- Para cerrar esta sesión, regresa “Cinema Dignidad”. En esta ocasión presentando un documental sobre el pimentón o paprika y su importancia en nuestro continente. Recuperado de: <http://encuentro.gob.ar/programas/serie/8858/6281?temporada=1>
- Por último, se realizan algunas apreciaciones sobre el documental y la sesión en general a manera de conclusión.

Encuentro dos

Europa y África: comino y anís.

Duración: 4 horas/240 minutos.

Paso a paso:

- Se da inicio al encuentro, sentados en forma de círculo sobre el piso, se retoman algunos aspectos abordados en el encuentro anterior para generar un hilo conductor.
- Cada participante, socializa lo investigado sobre la especia elegida del continente americano poniéndolo en conversación con lo que todos van aportando.
- Luego, de manera colectiva y con el mapamundi se traza la ruta hacia África y Europa, haciendo especial énfasis en la cuenca del



mediterráneo. Se dan algunas generalidades de los continentes partiendo de lo que los participantes saben de ellos.

- Terminada esta etapa, el grupo se subdivide en pequeños grupos tutor/tutorado y se disponen al final de cada hilo dispuesto alrededor de la caja de las especias. En este momento se tapan los ojos de los tutorados y al centro de cada subgrupo se disponen especias nativas de África y Europa.
- En el desarrollo de esta fase sensitiva, se indica que deben responder a tres preguntas a partir de la experiencia. Estas preguntas son ¿a qué huele África y Europa? ¿A qué sabe África y Europa? ¿Qué textura tiene África y Europa?
- Luego de este momento se descubren los ojos y se suma otra pregunta ¿de qué color es África y Europa? Estas preguntas deben ser respondidas en el pasaporte expedicionario.
- Seguido de esto, los subgrupos seleccionan una de las especias de los continentes, de la cual deben indagar más a profundidad, con sus abuelas o familiares ¿la conocen? ¿la utilizan? ¿cómo la utilizan? ¿para qué sirve? Esto debe ir al pasaporte y será parte del próximo encuentro.
- Para cerrar esta sesión, continuamos con “Cinema Dignidad”. En esta ocasión presentando un documental sobre el comino y anís. Recuperado de: <http://encuentro.gob.ar/programas/serie/8858/6536?temporada=1>
- Por último, se realizan algunas apreciaciones sobre el documental y la sesión en general a manera de conclusión.

Encuentro tres

Asia y Oceanía: Canela y Pimienta.

Duración: 4 horas/240 minutos.



Paso a paso:

- Se da inicio al encuentro, sentados en forma de círculo sobre el piso, se retoman algunos aspectos abordados en el encuentro anterior para generar un hilo conductor.
- Cada participante, socializa lo investigado sobre la especia elegida del continente europeo o africano poniéndolo en conversación con lo que todos van aportando.
- Luego, de manera colectiva y con el mapamundi se traza la ruta a Asia y Oceanía. Se dan algunas generalidades de los continentes partiendo de lo que los participantes saben de ellos.
- Terminada esta etapa, el grupo se subdivide en pequeños grupos tutor/tutorado y se disponen al final de cada hilo dispuesto alrededor de la caja de las especias. En este momento se tapan los ojos de los tutorados y al centro de cada subgrupo se disponen especias nativas de Asia y Oceanía.
- En el desarrollo de esta fase sensitiva, se indica que deben responder a tres preguntas a partir de la experiencia. Estas preguntas son ¿a qué huele Asia y Oceanía? ¿A qué sabe Asia y Oceanía? ¿Qué textura tiene Asia y Oceanía?
- Luego de este momento se descubren los ojos y se suma otra pregunta ¿de qué color es Asia y Oceanía? Estas preguntas deben ser respondidas en el pasaporte expedicionario.
- Seguido de esto, los subgrupos seleccionan una de las especias de los continentes, de la cual deben indagar más a profundidad, con sus abuelas o familiares ¿la conocen? ¿la utilizan? ¿cómo la utilizan? ¿para qué sirve? Esto debe ir al pasaporte y será parte del próximo encuentro.
- Para cerrar esta sesión, continuamos con “Cinema Dignidad”. En esta ocasión presentando un documental sobre la pimienta y la canela.
Recuperado de:



<https://www.rtve.es/alacarta/videos/documenta2/documenta2-ruta-especies-pimienta-canela/3160575/>

- Por último, se realizan algunas apreciaciones sobre el documental y la sesión en general a manera de conclusión. Se socializan, además, aspectos de los tres encuentros en tanto se da por terminada la ruta de las especias.

Encuentro cuatro

Cocina como laboratorio: Abacería.

Duración: 4 horas/240 minutos.

Paso a paso:

Es un encuentro dividido en tres etapas:

Primera etapa: el encuadre.

Se hace una introducción al uso del agua y de las basuras, planteando el manejo cuidadoso que debemos tener al respecto. Se hace la separación de desechos y se distribuyen la función de limpieza y lavado entre los asistentes, indicando que es responsabilidad de todos. Es un momento para socializar, ir recordando lo que hemos hecho hasta ahora.

Segunda Etapa: palabra dulce.

Se presenta la palabra, se propone que los participantes indiquen a qué suena, lo que consideran que es, a lo que suena. Una vez hecho un pequeño recorrido de sonoridad, ritmo y aproximación con los asistentes de las palabras ofrendadas, planteamos su significado, y las ubicamos en el espacio y su importancia en nuestras rutinas y encuentros con la comida.

Abacero: El abacero es la persona que tiene una abacería o que se encarga de atenderla o también, por extensión, la persona encargada de comercializar y vender los productos como las legumbres,



vinagres, aceites, legumbres secas y demás surtidos propios de este tipo de comercios.

Abacería: tiene su origen en el latín «abăcus», del griego «ábakos», que significa mesa de mercader o mostrador.

Geografía de las frutas:

Que dulce geografía se atiene a este paisaje, un universo olfativo sin lenguaje traducible, un recorrido sin pasos adelantados, un mapa que se llena de sabor guiando las coordenadas de un mundo que apenas si reconozco y para el que no llevo pasaporte a pesar de las fronteras. La distancia que he logrado abordar la cubre mi plato, una esfera inmediata, conquistada por la proximidad de viajeros en eternas historias domesticadas para sabernos obtusamente dueños del planeta.

No he podido todavía regresar de Oriente, el limón ha servido de orientación a mi lengua para encontrar una voz profunda que me enreda y solo me sale el mandarín, sí como la mandarina, como su color, como su raíz, como su origen. Limones y mandarinas y ya mi cuerpo no se encuentra en el mismo lugar donde hace un momento lo dejé; tengo la sensación de no poder retornar tan rápidamente, estoy encontrándome con otro horizonte, he llegado a India, una exuberancia protuberante aparece ante mis ojos para simplemente cogerla, estrecharla con mis dientes que no han dado lugar a reparo y solo es posible gritar: mango, como si fuera eureka, y así pasar a la manzana donde Europa pretende condensar el universo, he caído del mango a la manzana, pero mi recorrido no ha terminado, el tamarindo desde África, me llama preso del silencio con que Europa lo retiene, su expresión agita mi paladar, es un dulce tumbao de cadencia y fuerza, es resistencia; de ahí a la tranquila, y en apariencia serena visión del pacífico, con retazos que componen un rompecabezas de islas, mareadas por las olas y con el agua adentro del coco para estancar mi sed de aventuras, para sosegar el alma y



encontrarme de regreso en América, donde el maracuyá permite mi entrada a lugares cercanos que cada vez comprometen mis sentidos en una turbulencia que no me deja bajar de este viaje, sigo el recorrido en tierras próximas del borjón, del aguacate, de la guanábana, y creo que es mejor parar, por ahora el universo ha girado y yo sigo sin moverme, mi cuerpo un vagabundo permanente que no tiene visa y aun así se apropia de territorios que no termina nunca de recorrer (Grisales, 2018).

Tercera etapa: Las rutas del mercado.

- Cada participante se ubica en la mesa respectiva que conforma un equipo de trabajo. Este equipo debe definir colectivamente las transacciones que se deban realizar en adelante.
- En una pared está el mapamundi con imágenes de frutas pegadas, correspondientes al trabajo que vamos a realizar. Con cada fruta se identifica el sitio de donde procede y la ruta que ha seguido para llegar a América y sobre todo a Colombia. También se ubican procedencias dentro de Colombia, en ruta hacia Medellín.
- Cuando se haya ubicado la ruta que sigue cada fruta, se le valora en gramos su llegada a Medellín. Se precisa cada ruta y cada valor para indicar que esta se tasa con una de las primeras monedas americanas, la sal, tal como han sido otras especias y alimentos en el mundo: el azafrán, la seda, la cebada, la canela, etc.
- En un espacio designado de la cocina específicamente para la tienda, se presentan frutas, y estas tienen el valor designado de acuerdo a la ruta de procedencia. Es atendido por uno de los participantes, quien





deberá pesar la sal y recibirla para iniciar la negociación de las frutas que pretendan llevarse los demás participantes.

- A cada mesa se le entrega un peso en sal equivalente a la moneda con la que deberán adquirir los productos que elijan y que puedan, de acuerdo con los costos establecidos y con lo que prioricen. El valor será el mismo para todas/os. Estos productos se definen por mesa.
- Hay frutos que deben comprar enteros, otros que el tendero puede fraccionar, si así lo desea para que más clientes puedan llevarlos. Siempre teniendo en consideración que los de mayor costo, son los aquellos cuya procedencia es más alejada del lugar donde nos encontramos.
- Cada mesa se convierte en un equipo de trabajo, y entre ellos deben definir cómo realizar sus compras: qué priorizan, qué cantidades.
- Para la primera ronda de compras deben asignar un gramaje en sal para el intercambio que será para adquisición de frutas. Después de las compras de fruta, se pasa por cada mesa para adicionar elementos con los cuales deberán construir diferentes preparaciones. Se entregan salsas y aderezos para eventualmente agregar a las frutas.
- El Abacero hace las diferentes negociaciones. Cuando estén en la tienda deben pesar la sal y realizar el intercambio de acuerdo al costo establecido.

Cuarta etapa: Festival de fruta.

- En cada mesa que realizó transacciones, están los productos básicos con los que haremos diferentes combinaciones, de acuerdo a como se hayan realizado las compras. Pasamos revisando lo que podemos lograr, y se establecen algunas pautas sobre las frutas y sus posibles combinaciones. Se pesan y se hacen las porciones para combinar en gramajes, mililitros o cmt. Cúbicos, gotas.
- Son 5 mesas, deben salir 5 variedades mínimas de combinaciones entre: smoothie (batido cremoso), malteada, aguas saborizadas y



limonadas, ensaladas de frutas y salpicones. En cada mesa se pone una receta para 8 porciones, que ellos deberán calcular para 30 personas convirtiendo la medida.

- Una vez realizada cada combinación, debe disponerse para servirla y ofrendarla a todas/os los participantes.
- Se establece inicialmente la preparación de una mesa para degustar y así sucesivamente hasta la quinta mesa. Es un festival de fruta para consumirla colectivamente.
- Mientras todas/os comemos, se van haciendo algunas reflexiones sobre el taller.

El camino recorrido

Dentro de la propuesta investigativa, fue posible realizar uno de los encuentros centrado en la ruta de las especias y aunque se realizó de una manera más reducida a la planteada en esta unidad, en su desarrollo se evidenciaron aspectos importantes que merecen ser rescatados. Uno de ellos fue la construcción de un vínculo de proximidad entre tutores/tutorados, estos últimos al momento de ser vendados sus ojos se mostraron confiados en su mayoría. Algunos otros, se encontraron entre temerosos y curiosos por no saber a qué se enfrentaban, pero esta sensación fue disminuyendo a medida que avanzaba la ruta y las aromas y sensaciones los transportaban en la memoria y la imaginación.



La ruta de las especias permitió el afloramiento de múltiples saberes que se pusieron en circulación entre los que encontramos recetas que los tutorados reconocieron, geografías próximas e historias alrededor de la comida. Lo que se hizo evidente en una mayor medida,

fue el interés despertado por un conocimiento que no les es ajeno y que pasa por sus cuerpos, que requiere estar dispuestos, con todos los sentidos en funcionamiento para una experiencia que demanda de ellos una atención permanente. De esta manera es posible aludir a que el conocimiento debe hacerse propio, mostrarse útil y relacionarse con la vida misma para un verdadero apropiamiento del mismo.

Articulación de saberes

Las especias y las frutas son utilizadas en todos los continentes, algunas predominan más en unos que en otros debido a sus posibilidades de producción y utilización. Al estar presentes en todo el mundo, permiten viajar sin salir de la cocina o del aula. A partir de las especias y las frutas encontramos presente la Historia, grandes guerras, expediciones, conquistas, enfrentamientos y acuerdos que se han librado en diferentes momentos históricos por la consecución o intercambio de estos alimentos. De otro lado la economía cobra un papel protagónico si es vista desde el comercio, la sal y la canela, en su momento, fueron monedas para muchas comunidades y



representaron la posibilidad de realizar intercambios que junto al comercio de otros artículos, construyeron rutas tan trascendentales como la de la seda y siguen en el presente siendo parte de relaciones comerciales a gran escala.

La Antropología y Sociología entablan un vínculo directo con lo anterior, las especias y frutas son parte fundamental de las construcciones identitarias alrededor de la comida, se utilizan de manera diferenciada en muchas comunidades, las recetas y recetarios en las que se utilizan, permiten leer las comunidades y conocerlas a profundidad. De igual manera algunos de estos alimentos han estado ligadas históricamente al poder y la dominación de otros pueblos, por ello, la Ciencia Política no es lejana a las especias y frutas que muchas veces pasan desapercibidos en nuestras mesas pero que tienen un gran potencial educativo.

UNIDAD SIETE

CUERPO, TERRITORIO, ARTE, COMIDA.

“Saborear con la totalidad del cuerpo es vivir con plenitud, totalmente. Hacer funcionar la conciencia, la cultura y la inteligencia en torno a un momento gastronómico, significa

contribuir de manera fragmentada a hacer de la propia vida una obra de arte, confundir la ética y la estética, el arte y la existencia”

Michel Onfray.



Duración: cuatro semanas, 16 horas.

Intensidad: 4 horas/ 240 minutos por semana, una sola jornada.

Objetivos¹⁰:

- Presentar el cuerpo humano y sus posibilidades alimentarias a través de su órgano más extendido que es la piel.

¹⁰ Esta unidad es el resultado de diferentes intervenciones realizadas en el marco de esta propuesta, por tanto, contiene elementos que fueron trabajados y otros que se proponen de acuerdo a los ajustes que se consideran pertinentes, entendiendo el taller como una posibilidad de construcción y no solamente de ejecución. Además, se tienen en cuenta algunas actividades desarrolladas como grupo de práctica pedagógica con maestros de la ciudad de Medellín en el escenario de formación, Mova.



- Reconocer las tradiciones sociales que tejen la relación entre comida/ritual/ofrenda y que generan identidad colectiva aproximándonos a la cultura mexicana.
- Profundizar en el maíz y cacao como alimentos enrutantes de todo el proceso.
- Realizar un recorrido espacial y temporal por el arte y su relación con la comida permitiendo la creación desde la vida cotidiana.

Justificación

La presente es una unidad diversa que vuelve sobre lo caminado pero que también propone nuevos contenidos buscando la vinculación de conceptos como cuerpo, territorio, cuidado, comida y arte. Es por eso que en el primer encuentro se plantea para darle amplitud a las formas que tiene la comida de establecer relaciones con el cuerpo humano, no sólo como un asunto de ingestas orales, sino a través de un órgano tan extenso como la piel. Se trata de comida externa, porque si bien penetra en el cuerpo, su nivel de absorción se realiza a través de los poros. La pretensión es alimentar el cuerpo en toda su extensión, y al mismo tiempo señalar las implicaciones que tienen ciertas sustancias con las que avasallamos nuestro cuerpo, sin detenernos a pensar que beneficio o alteración causan al mismo, tales como: maquillajes, tinturas, perfumes, consumos de sustancias que van sobre la piel o sobre el estrato córneo.

Establecer la importancia de una buena alimentación para la piel y la necesidad de conocernos y profundizar en lo que somos, hace parte de un recorrido anatómico, que tiene inicialmente como anfitriona de esta sesión, la cara, la que se va recorriendo en su contenido muscular, y de ahí a cabeza, cuello, brazos, piernas y pies. Nuestro objetivo es el autocuidado y el razonamiento sobre el cuerpo, además de generar una problematización sobre aquello que se considera salud y belleza, que son con mucho, dos aspectos



asociados que ha priorizado Occidente, y son entre otros, la panacea del mercado.

Para el segundo encuentro, regresa Cinema Dignidad, ahora con una apuesta por relacionar lo trabajado sobre la comida en un territorio particular. Buscamos a partir de ver y conversar la película “Coco” - producida por Disney Pixar bajo la dirección de Adrián Molina y Lee Unkrich- problematizar las relaciones de la comida con una de las culturas más diversas en su alimentación, la mexicana. Se trata además de abordar la comida como una ofrenda que permite extender la vida y su papel en los rituales que sostienen a toda comunidad.

Para el tercer encuentro, buscamos condensar este camino a través de los alimentos que nos han acompañado en el recorrido, entendiendo que algunos aspectos de la vida social que nos han constituido en nuestra base formativa, tienen asiento en prácticas cotidianas de comer y conversar. El maíz y el cacao, como alimentos enrutantes, vuelven al centro para ser abordados con mayor profundidad.

Para el cuarto encuentro, se plantea un recorrido por la historia para explorar la relación del arte con la comida. Se trata de una exposición en la que desde un museo es posible viajar en tiempo y espacio a otros lugares y comprender aspectos diferenciadores de otras culturas a partir de sus formas de expresión y recreación de la realidad en el arte.



Metodología ¿qué tipo de propuesta es?



El primer encuentro es una actividad corporal, donde el cuerpo se mantiene al centro para poder alimentarlo y darle relevancia a cada parte a través de la comida como acción directa. Cada parte de este encuentro nos propone un planteamiento básico sobre el autocuidado, así mismos aspectos de tanta relevancia como la sexualidad y la piel como órgano receptor de sensaciones, y de proximidad, lo que implica el reconocimiento de un lenguaje para comunicarnos y descifrar intenciones en el relacionamiento, esto nos plantea un discurso que para la escuela cada vez es más recurrente: “no tocar”, “no tocarnos”. ¿Qué implica esta situación en el relacionamiento? Pero además ¿Cuál es la percepción del maestro/a hoy en la vida social con relación al cuerpo del niño/a? Si hacemos parte de la vida social, y esto implica relacionamientos, relaciones próximas y solidarias, reciprocidad, identidad, etc., ¿qué pasa con la confianza como valor del relacionamiento en el ámbito de crecimiento del niño/a en la escuela? ¿Cuál es hoy el significado de la confianza en la escuela?

El segundo encuentro es un cineforo dentro de lo que hemos conocido en esta propuesta como “Cinema Dignidad” se trata de encontrarnos para reconocer otras culturas desde la comida y conversar sobre los vínculos que teje el alimento con lo que se es. En el tercer encuentro se presentan dos caminos, uno de maíz y uno de cacao, donde se exhibirán fotografías, relatos, cartografías y demás formas de registro de las actividades que hemos desarrollado con los tutorados, estos dos enrutantes se encuentran presentes, además, en forma de torta de maíz y granos de cacao para comer, así como la salsa de chocolate para pintar las caras de los chicos, en relación con los pictogramas indígenas nativos de América. Este momento, el de la pintura de chocolate, nos abre la posibilidad de plantear otras formas en las que el cuerpo se alimenta, en este caso, desde la piel, a partir de los poros, vinculando este encuentro con el anterior.

El último encuentro de esta unidad, se trata de, en primer lugar, tener un recorrido histórico por las formas de expresión de la comida en



el arte y sus conexiones con las culturas. En segundo lugar, se trata de la creación de una obra de arte que tenga la comida al centro y que parta de la realidad de cada uno de los participantes.

¿ Quiénes participan?

Los/as estudiantes del grado octavo de la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo del municipio de Guarne, los integrantes de la línea de la práctica pedagógica, la maestra asesora y la maestra acompañante por la Institución Educativa

¿ En qué escenario se realiza?

En la Institución Educativa Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego, en el Municipio de Guarne.

¿Cuál es la trama de la unidad?

A continuación, describimos el paso a paso de cada uno de los encuentros:

Encuentro uno

Comer por los poros.

Duración: 4 horas/240 minutos

Paso a paso:

- Presentación de la sesión de comida externa. Algunas generalidades sobre el tipo de actividad y la importancia de alimentarse también por los poros.
 - a. La piel como el órgano más extenso y su permanente contacto con el mundo exterior
 - b. El prototipo estético occidental de la piel lisa y blanca. El discurso de lo bello.



- c. Renovación de la piel cada 28 días.
- d. Consumos de sustancias psicoactivas por la piel.
- e. Entorno ambiental y alertas. Implicaciones para el cuerpo.
- f. El autocuidado, la confianza y el respeto.
- g. Los discursos de salud y su exacerbada atención para darle paso a formas del mercado.
- h. Pasamos de discursos religiosos y moralmente prohibitivos a discursos saludables y de grandes nichos de mercado.
- i. Sexualidad, responsabilidad, autonomía y compromisos éticos con la formación en la escuela.
 - Palabra dulce: en esta etapa ofrendamos las palabras:
- j. Posición supina: o decúbito dorsal) es una posición anatómica del cuerpo humano que se caracteriza por: Posición corporal acostado boca arriba, generalmente en un plano paralelo al suelo.
- k. Piel: Capa de tejido resistente y flexible que cubre y protege el cuerpo del ser humano y de los animales. Tejido que nos protege e interactúa con el ambiente, también se nutre y absorbe alimentos que le permiten una regeneración exigente cada 28 días en el cuerpo humano. Visión de un cuerpo cambiante, que muta
- l. Poros: El poro es un diminuto orificio en la epidermis de la piel, de los que cada persona tiene aproximadamente dos millones, que cumple varias funciones, si bien la más importante es eliminar la transpiración.



m. Estrato córneo: Es la capa callosa más externa y más superficial de la epidermis (piel), constituida por células muertas convertidas en queratina que se descaman continuamente y que constituyen las tres cuartas partes de la epidermis.

n. Mutabilidad, mudanza

o. Confianza y respeto

p. Autocuidado y responsabilidad

- Hidratación: Se habla de la importancia de la hidratación y la necesidad de realizar una adecuación del agua que consumimos diariamente para realmente hidratar. Preparación de bebida hidratante para todos. Se les explica la razón de este tipo de preparación.

- Comida externa: Una vez realizada la bebida hidratante, se les procede a repartir material para la preparación de su comida externa. Se indican las formas de preparación:

q. Claras batidas para adicionar, aloe vera en paños húmedos. Dispone la piel para limpiarla

r. Lechuga para generar una almohada sobre la cabeza, buscando las propiedades hidratantes, antiinflamatorias. Fuente de clorofila, selenio y buena carga hidratante.

s. Preparación del chocolate con aceite de oliva o común, que usamos para aprovechar su contenido de selenio, cloruro de magnesio y que nos permite un uso antiinflamatorio, reafirmante. Fuente de colágeno

t. Máscara de Pepino con aloe vera: suaviza la piel y calman la sensación de fatiga.

Hidratación para 1 ltr. de agua:

Ingredientes:

0.5gram. bicarbonato

0.5gram. cloruro de magnesio o de sal normal (una u otra)

1 cuchara de miel

½ copa aguardientera de limón

Preparación: se pesan y mezclan todos los ingredientes.

Nota: *esta preparación es por día, no debe dejarse de un día para otro.*



Aplicar una máscara de pepino, resulta un buen colirio natural y una buena solución antiedematosa para rebajar la hinchazón de los ojos después de una jornada de mucho trabajo o de una larga noche de fiesta. Para hidratar la piel

- u. Composición gelatinosa de colágeno (patas de pollo), menta y eucalipto
- v. Composición de fresa y aceite de oliva: por sus propiedades astringentes, emolientes y humectantes
- w. Aceites esenciales listos para aplicación con almendra y moringa: alimentación de los pies con fuerte contenido de queratina, colágeno, selenio y cloruro de magnesio
- x. Tomate licuado con albahaca y aloe vera para aplicar masajeador, uno de los mejores regeneradores celulares y anti manchas
- y. Yemas batidas con aloe vera para sellar aplicada sobre paños húmedos, con esta aplicación se cierran poros para adecuar la piel con el contenido nutricional aportado
- z. Por último, se retira con un paño húmedo todas las aplicaciones sobre la piel.

Terminada la preparación de los productos se procede a su aplicación guiada mientras se conversa sobre las propiedades de cada preparación.

Encuentro dos

Cinema Dignidad: Coco.

Duración: 4 horas/240 minutos.

Paso a paso:

- El aula de clase será convertida en un cinema, se buscarán elementos para tapar la luz y adecuar el espacio.



- Para acompañar la proyección de la película, tendremos una primera etapa en la cocina de la Institución Educativa en la que se prepara guacamole para acompañar unos nachos y agua fresca de flor de Jamaica.
- Una vez realizadas las preparaciones, se realiza un momento de palabra dulce, las palabras a abordar serán: ofrenda, ritual y alebrije.
- Nos disponemos en el suelo del aula y comenzará la proyección de la película “Coco”.
- Cada uno de los tutorados tiene a su disposición cinco tarjetas, en cada una de ellas deben consignar aspectos de la película en relación a las palabras: comida, ofrenda, cultura, economía, ritual.
- Al finalizar la película, la conversación girará en torno a cada una de estas tarjetas. Además, se abordan aspectos relacionados a la cultura mexicana y su alimentación, incluyendo pueblos indígenas Mayas y Mexicas. Quien guíe el encuentro debe moderar las intervenciones, aportar y aclarar dudas.

Encuentro tres

El camino del maíz y el cacao.

Duración: 4 horas / 240 minutos.

Paso a paso:

- En el aula de clase, sobre el suelo, se hacen dos caminos con semillas, uno del maíz y otro del cacao.
- En el transcurso del camino, se instalan relatos, fotografías, cuentos y otras elaboraciones que se hayan hecho durante el proceso con la finalidad de volver sobre lo caminado.
- Se tiene una primera etapa de exploración de estos caminos, de recordar, leer y observar.



- Luego de esta se pasa a otra etapa en la que sobre la cara se pinta con cacao algunos pictogramas propios de algunos pueblos indígenas latinoamericanos. La palabra dulce que se ofrece es pictograma.
- Posterior a esto se realiza la pregunta ¿qué sabemos del maíz? ¿qué sabemos del cacao? Estas respuestas deben plasmarse en una hoja, volviendo a lo que rememoraron en los caminos e incluyendo aspectos nuevos.
- Luego se pasa a trabajar con las fichas técnicas de ambos alimentos con el fin de profundizar en origen, usos, diversidad, recetarios, mercado y otros aspectos que brinden un panorama amplio de lo que significan estos alimentos en nuestras vidas.
- A partir de la ficha técnica se debe relacionar lo que se sabía de los alimentos con la nueva información suministrada.
- Se termina el encuentro socializando lo trabajado acompañados de una torta de maíz y una taza de chocolate.

Encuentro cuatro

El arte de comer.

Duración: 4 horas /240 minutos.

Paso a paso:

- El aula de clase se dispone para hacer las funciones de un museo.
- Cada tutor/tutorado debe apadrinar una obra de arte en relación con la comida. Inicialmente se les entrega una imagen de la obra y una descripción de la misma.
- Se les da un tiempo para que amplíen esa información teniendo en cuenta el contexto histórico de la obra, el pensamiento del autor, la

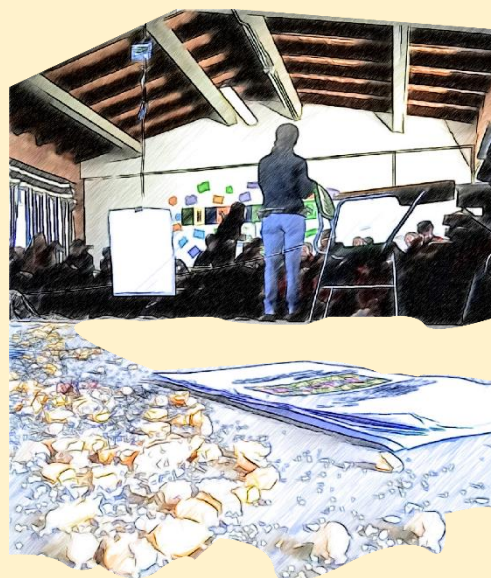


cultura del autor y demás vínculos políticos, sociales y económicos que puedan hacer visibles.

- Luego, cada obra se dispone en un lugar distinto. Medio grupo comienza el recorrido, mientras la otra mitad se queda en las obras exponiendo lo investigado de cada una. Luego se cambian los papeles. La idea es que se puede transitar de manera calmada por las obras de arte y considerar la información que se suministra.
- Posterior a este recorrido por el museo, cada participante asume el papel de artista y debe crear una obra de arte que involucre asuntos relacionados con la comida en su vida cotidiana.
- Al finalizar el encuentro, se exponen estas obras en el patio central de la Institución y cada artista las socializa.

El camino recorrido

De la presente unidad y durante el desarrollo de esta propuesta investigativa, solo se trabajó el maíz y el cacao como ruta de la memoria para volver sobre lo caminado y condensar lo que se había hecho. Esto fue parte de uno de los encuentros y tuvo una duración menor a la propuesta en la Unidad. Los caminos del maíz y el cacao fueron utilizados como una exploración autónoma por parte de los tutorados, es decir, eran ellos quienes recorrieron estos caminos llenos de fotografías, relatos e información con la intención de que se apropiaran de ello, sin embargo durante esta parte del encuentro fue posible identificar dificultades en cuanto la autonomía de los tutorados, muchos de ellos se dispersaban y conversaban entre ellos otros asuntos, esto es parte de lo que nos ha instaurado la escuela, hemos





llegado a tal punto que la educación es vista más como un deber que se tiene que cumplir para satisfacer al maestro, a la Institución o a los padres y no la vemos como una posibilidad de conocer el mundo, de comprender lo que somos y de disfrutar ese camino.

Por lo anterior, consideramos que el maestro debe trabajar más a profundidad esa autonomía en los estudiantes, asunto que no se transforma de un día para otro, sino que, por el contrario, requiere la constante práctica y en ello, creemos que partir de la voz de los estudiantes es fundamental para que ellos mismos se reconozcan en el proceso y no lo vean como algo ajeno a su realidad.

Articulación de saberes

Esta unidad articula saberes alrededor de las Ciencias Sociales, entre ellos encontramos: el cuerpo como territorio, el cuidado de sí y de los demás, las visiones colectivas de salud, belleza y su relación con el mercado, la comida como base de la identidad de un pueblo, el papel de la comida como ofrenda y como parte de los rituales, la exploración y reconocimiento de otras culturas y sus tradiciones, el maíz y el cacao como alimentos unificadores de nuestro continente, las dinámicas que estos alimentos configuran en nuestra vida social, económica, política y cultural, el arte como forma de expresión de la realidad de los pueblos, los contextos históricos, políticos y sociales atados a la relación entre el arte y la comida, y la posibilidad creativa del ser humano desde su propio contexto.

UNIDAD OCHO

DE LA VARIEDAD: TRES CADENAS ALIMENTARIAS Y SIETE CEREALES

La capacidad para apreciar una variedad de alimentos y preparaciones es producto de la educación: los gustos se aprenden,

el apetito y la saciedad

son respuestas

aprendidas, el placer

de comer se aprende.

Lo bueno y lo malo

son, por lo tanto,

nociones en gran

medida culturales.

Christian Boudan.



Duración: cuatro

semanas, 16 horas.

Intensidad: 4 horas/ 240 minutos por semana, una sola jornada.

Objetivos¹¹:

- Conceptualizar sobre la condición de omnívoros.
- Generar una visión crítica sobre la comida en las cadenas alimentarias modernas en relación al sistema capitalista.

¹¹ Esta unidad es una propuesta derivada del proceso investigativo, si bien no se realizó en la Institución Educativa nos parece pertinente, entendiendo el taller como una posibilidad de construcción y no solamente de ejecución. Además, se tienen en cuenta algunas actividades desarrolladas como grupo de práctica pedagógica con maestros de la ciudad de Medellín en el escenario de formación, Mova.

- Revisar la homogeneización que ofrece la industria alimentaria.

Justificación

La comida ha cambiado y se transforma no por evolución sino por el mercado, generando una manipulación a nuestro comportamiento alimentario y una colonización del gusto para efectos de la estandarización del sabor y el producto. La homogeneidad no es titularidad de la naturaleza sino del hombre – la naturaleza produce diversidad para generar cambios permanentes.

Pasamos de la visión religiosa de la comida, en las prescripciones y prohibiciones, a un discurso con pretensiones racionales que entrañan la preocupación por la salud, y esto ha hecho sus efectos en el mercado, generando un renglón denominado comida saludable, que es más una forma de consumo que una construcción clara frente al sujeto. Un razonamiento como este se aplica en el desayuno a base de cereales, que ha ganado terreno por ser ofertado como una fuente nutricional saludable. Kellogs es la industria de un protestante que agotó su discurso religioso y lo convirtió en saludable bajo la premisa de la prohibición.

El mercado sustituye la ofrenda y el momento ritual de la comida por formas eficaces y prácticas que han de ahorrar tiempo, o de otro lado, como una paradoja, haciendo de la comida un uso meramente recreativo, donde se advierte su instrumentación y desritualización, con lo cual se transforma su significado en función del consumo.



Cuando una empresa contrata con un campesino la productividad de sus cultivos, esta exige la estandarización de acuerdo a las exigencias del mercado. Bajo la tutoría de las grandes empresas, el pequeño productor habrá de tecnificar y cumplir las exigencias que se le hacen

para recibir su producto, de lo contrario no le reciben lo producido, esta situación genera una estandarización del modelo productivo y una ausencia de visión crítica para la producción, lo importante es lo que se exige en función de la rentabilidad. Ejemplo de esto lo constituye el tipo de producción del plátano en la región de Urabá, sus requerimientos llevan al uso de agroquímicos, a formas de alimentación del suelo; así también los productores de café para la Federación de Cafeteros; de la misma forma encontramos la producción de ganado en Córdoba y las empresas de pollo en Santander; lo anterior también tiene lugar en Guapante Abajo, donde se produce tomate y su comprador lo clasifica de una a tres según su calidad, pensando en los estándares que impone el mercado al respecto.

La diversidad de los alimentos en el mundo es una ilusión, el procesamiento estandariza y minimiza los usos de las variedades. Muchas cosas que nos comemos tienen base en el maíz. El maíz es el cereal de mayor uso en adiciones y aglomerados para otros alimentos, esto lo encontramos cuando revisamos los alimentos que nos venden en los supermercados, muchos de ellos contienen soja y maíz en presentaciones como la fécula que descompone y luego puede volver a reunirse de una manera dúctil, flexible. Es un gran aglomerador. El maíz se usa de manera frecuente como pienso (comida para animales), incluso en el caso del pescado, a quien ya



se le ha enseñado a comerlo, de igual manera que al ganado vacuno, quienes evolutivamente no estaban preparados para comer maíz, lo que ha producido la presencia del E. Coli que es una bacteria bastante invasiva.

Metodología ¿ qué tipo de propuesta es?

Es una construcción teórica dirigida a presentar aspectos de la condición omnívora. Se propone caminar por tres rutas, cada una lleva a una opción alimentaria que se encuentra en la actualidad, donde tenemos varias cadenas de alimentación que nos proponen las maneras que adoptamos y adaptamos a nuestra habitabilidad en el mundo, estas nos sirven para comprender los alcances de nuestras elecciones:

- Cadena alimentaria neo paleolítica (busca hacer caza directa, recolectar plantas silvestres y frutos de árboles urbanos, lo que trae como consecuencias contaminantes producidos por los combustibles de la forma de movilidad humana). Sobre esta se produce una reflexión particular frente a lo que serían hoy los cazadores y recolectores pensando en lo silvestre y aquello que no tiene propietario. Hasta dónde podría llegar a constituirse esta dieta.
- Cadena alimentaria pastoril (son las denominada preindustriales. Agricultura y ganadería alternativa, que realmente termina siendo industrial-orgánica, porque no hay pasto que no se encuentre invadido por las formas industriales de producción). Las elecciones veganas, orgánicas, que posibilidades tienen para constituir una dieta.
- Cadena industrial (energía extraída de combustibles fósiles), concentración en el consumo del maíz, piedra angular de esta cadena alimentaria. Cómo se conforma esta dieta y sus posibilidades.

Recorrer cada ruta puede permitir a los participantes ubicarse en las posibilidades alimentarias que tienen.

¿ Quiénes participan?



Los estudiantes del grado octavo de la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo del municipio de Guarne, los integrantes del grupo de práctica pedagógica de la Facultad de Educación, la maestra asesora por parte de la Universidad de Antioquia y la maestra acompañante por parte de la Institución Educativa.

¿ En qué escenario se realiza?

En la Institución Educativa Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego en el Municipio de Guarne. En esta son utilizados diferentes espacios, entre ellos están las aulas, restaurante escolar y la cocina de este último.

¿Cuál es la trama de la unidad?

A continuación, describimos paso por paso cada uno de los encuentros

Encuentro uno

Maíz, Cacao, Trigo y Arroz: cuatro palabras, un planeta.

Duración: 4 horas/ 240 minutos

Paso a paso:

- **Socialización:** se cuentan aspectos de la experiencia de la unidad anterior y se comparte lo que significaron los museos y las preparaciones llevadas a cabo.
- Una vez finalizada la socialización, se construyen fichas de los alimentos (Maíz, Cacao, Trigo y Arroz) estas fichas se construyen en formato cuadernillo, apoyados en todo lo que ha sido el desarrollo de las unidades anteriores, material bibliográfico dispuesto para este



encuentro, relatos y cualquier construcción que se considere pertinente.

- Se abre un espacio para hablar de las fichas construidas ¿Por qué sobre ese alimento? Y socializar su contenido.
- Finalizada la socialización de las fichas de alimentos, se habla del origen de la agricultura y con apoyo de un mapamundi se presentan las zonas de domesticación de la agricultura así:
- América: Maíz
- África y Europa: Trigo
- Asia: Arroz
- Se propone realizar una narrativa, carta, pintura, canción entre otras, a una de dichas zonas y a uno de los alimentos. Esta actividad es socializada en el próximo encuentro.
- Como compromiso adicional a la socialización del punto anterior, entre tutores y tutorados deberán preparar una exposición de una de estas tres cadenas alimentarias:
- Cadena alimentaria neo paleolítica.
- Cadena alimentaria pastoril.
- Cadena industrial.

Encuentro dos

Tres cadenas, tres caminos.

Duración: 4 horas/ 240 minutos

Paso a paso:

- Se da inicio al encuentro haciendo alusión a los dos compromisos adquiridos.



- Se abre el espacio para socializar las elaboraciones con respecto a las zonas de domesticación de la agricultura.
- Finalizadas la socialización del punto anterior, se da un espacio para preguntas y aportes a cada una de esas elaboraciones. Y una vez realizadas las preguntas, se recogen todas las elaboraciones para depositarlas en el cofre de los recuerdos.
- Terminado el primer compromiso adquirido, se da paso al segundo y con ello se inician las exposiciones de las tres cadenas alimentarias.
- Tres cadenas/Tres caminos: Se explican los tres caminos para producir una dieta que debe ofrecerse como posibilidad de habitar nuestro mundo, garantizando sostenibilidad. Lo que cada una implica en las dietas modernas. Se plantea cada camino, y las dietas que acompañan a través de cadenas alimentarias. como plantea Pollan (2017) “Una cadena alimentaria es un sistema que permite traspasar calorías a aquellas especies que no disponen de la extraordinaria habilidad de las plantas para sintetizarlas a partir de la luz solar” (p.18).
- Recorrer cada ruta debe permitir a los participantes ubicarse en las posibilidades alimentarias que tienen.
- Una vez se hayan concluido las exposiciones, se ponen los cereales sobre la mesa del pensamiento, siendo presentados los llamados “siete cereales mayores” (Trigo, Mijo, Cebada, Avena, Centeno, Maíz, Arroz) en grupos de tutor/tutorados se debe elegir uno de los cereales y preparar una presentación en el formato que deseen, dentro de los materiales de apoyo pueden utilizarse (documentales, textos, juegos, entre otras propuestas que se consideren pertinentes.)
- Se finaliza el encuentro dejando la socialización del punto anterior como compromiso para el próximo encuentro.



Encuentro tres

Diversidad vs Homogeneidad: del omnívoro y el mercado.

Duración: 4 horas/ 240 minutos.

Paso a paso:

- Se da inicio al encuentro con la socialización del compromiso adquirido en el encuentro anterior (presentación del cereal escogido).
- Finalizadas las presentaciones se realizan valoraciones al respecto y retroalimentación de cada cereal, hablando sobre su origen, la influencia en la organización social, su conservación y evolución.
- En este punto, se abre un espacio para la reflexión alrededor de La diversidad vs lo homogéneo: se pone en conversación nuestra condición de omnívoros, las posibilidades que crea la naturaleza con la diversidad que ofrece para una dieta variada, y como esta se reduce mediante los procesamientos y formas de intervención de la agroindustria. Pasamos de la granja a la fábrica por las cadenas de montaje, que son el control y procesamiento desde la semilla hasta el supermercado.

La comida ha cambiado y se transforma no por evolución sino por el mercado, esto interfiere en nuestro comportamiento alimentario. Hemos domesticado nuestro gusto y lo hemos alterado en función de la oferta del mercado con ingredientes que generan adicción y colonizan nuestro gusto, tal es la necesidad que nuestro gusto advierte por la sal, el azúcar y la grasa.

- Se da inicio a contar lo que el maíz significa en nuestra identidad y cómo éste ha sido transformado, sus implicaciones en la productividad alimentaria de la humanidad hoy. El maíz constituye la piedra angular de la cadena alimentaria industrial que hoy sostiene el planeta como base de la dieta moderna.



- **Lotería:** Todo lo que posee maíz, y lo poco que conocemos del maíz. Este es el momento para acercarnos a algunas variedades y reflexionar sobre este cereal y su producción, así como las implicaciones que tiene su consumo. (por medio de una lotería tradicional cuyas fichas refieren a los muchos tipos de Maíz existentes)
- **Palabra dulce:** se trata de pensar en el lenguaje y la carga de significados que trae consigo una palabra y su reconocimiento para ofrecernos un mundo posible. La cocina adquiere importancia y sentido si es racionalizada y es pensada para nombrarla, de lo contrario tiende a quedar vacía de contenido y a desdibujarse, de tal suerte que no solo vamos perdiendo la manera de nombrar sino también de habitarla. El lenguaje de la cocina requiere revitalizarse, resignificarse y debe reconocerse para traer de nuevo la acción de comer al centro del pensamiento, y de esta manera hacernos conscientes para lograr autonomía.

Para este encuentro las palabras ofrenda son:

Omnívoro: comer de todo en proporciones ajustadas. Para acumular o para movilizar una dieta responsable –surtida-variada-. Por ser omnívoros habitamos todo el planeta. Nos hace adaptables. Nuestra condición de omnívoros nos puso a elegir entre los trans, lo orgánico, lo biológico, lo manipulado, etc., esto también ha generado una evolución que no se encuentra en la variedad de natura sino del supermercado.

Conjugar el verbo comer es el juego esencial de la naturaleza: ser comido es una conjugación en activo y pasivo. La condición de omnívoro le da forma a la comprensión que tenemos de naturaleza, es la manera como nos aproximamos, en tanto, como plantea Pollan (2017) “No solo somos lo que comemos, también somos como comemos” (p.17).

El Asco: nos protege o nos separa. Es un asunto semántico. Tenemos que pensarlo como el identificador de una dieta. Pero hoy nuestro



asco es ideológico y también nos enferma, tiene forma de xenofobia y exclusión social. En un planteamiento más allá del mercado, nuestra memoria nos ayuda a encontrar aquello que nos envenena o nos aprovecha, hoy esta forma de memoria se ve impelida por el mercado. Como plantea Pollan (2017) “Una cultura codifica las reglas para comer sabiamente en una complicada estructura de tabúes, rituales, recetas, modales y tradiciones culinarias que nos evitan tener que enfrentarnos de nuevo al dilema del omnívoro en cada comida” (p.15).

Consumo: Nuestra habilidad competitiva frente a otras criaturas las constituyen la caza y la cocina con fuego. Aquí aparece el consumo más allá de la sobrevivencia, que en términos de Pollan (2017) “lo que modifica radicalmente las cadenas alimentarias de las que dependemos por medio de tecnologías tan revolucionarias como la cocina con fuego, la caza con herramientas, el cultivo de la tierra y la conservación de los alimentos” (p.17).

Carroñero: Nuestro proceso evolutivo nos muestra que somos carroñeros, aunque nuestras disposiciones semánticas nos propongan una diferencia al cocinar la carne para cortar con el enlace que nos propone como una especie carnívora. Tal como definimos a los carroñeros, es un animal que consume cadáveres animales sin haber participado en su caza “Nuestra forma de comer representa nuestro más profundo compromiso con el mundo natural” (Pollan, 2017, p.21).

- Se finaliza el encuentro con el compromiso de realizar una construcción sobre lo que evoca alguna o varias de las palabras ofrendadas en este encuentro; dicha construcción será socializada en el próximo encuentro.



Encuentro cuatro

De la mano del frío y el calor: un recorrido por la transformación.

Duración: 4 horas/ 240 minutos.

Paso a paso:

- Se da inicio al encuentro con la socialización del compromiso adquirido en el encuentro anterior.
- Una vez finalizada la socialización, se ingresa al mundo de la transformación y los cambios en los estados de la materia en la comida.
- **Estados de la materia:** Es el momento de cocinar y conocer el estado de la materia y las formas de preparación. El fuego amplió en el ser humano la posibilidad de domesticación del alimento, al igual que el frío, con éste se conservan los alimentos, que de otra manera serían perecederos. El tratamiento térmico de los alimentos genera cambios físicos y químicos por la exposición a diferentes temperaturas.
- Preguntando por los estados de la materia que se conocen, se construye la siguiente tabla; en ella se registran los datos respecto al paso de una sustancia de un estado a otro.

DE	A			
	Sólido	Líquido	Gas	Plasma
Sólido	Transformación de sólido a sólido	Fusión	Sublimación	
Líquido	Solidificación	N/ A	Ebullición/E vaporación	-



Gas	Deposición	Condensación	N/A	Ionización
Plasma	-	-	Recombinación/Deionización	N/A

- Preparación de recetas y las formas que tiene la materia: con estas recetas se lleva a la práctica los cambios de la materia referenciados en la tabla anterior: Mousse de mango, dips de Salmón y eneldo, carpaccio pulpo, labneh, mayonesa, humus de garbanzo, café frío.
- Se cierra el encuentro y la unidad con la comensalía, en esta se llevan a la mesa las preparaciones que tuvieron lugar en el punto cinco.

Articulación de saberes



En esta unidad se articulan distintas disciplinas de las Ciencias Sociales, que permiten hablar de un conocimiento abordado y construido desde la interdisciplinariedad, pues tanto la Historia como la Antropología, la Ciencia Política, la Economía y la Sociología tienen lugar, para tener un acercamiento, revisión y comprensión de las implicaciones que tiene el hablar de la condición omnívora del ser humano, entender las maneras como adoptamos y nos adaptamos para habitar el mundo. De la misma manera que tienen lugar estas ciencias en el acercamiento a la evolución de las formas organizativas de los distintos grupos sociales, el legado que las comunidades cazadoras y



recolectoras, nómadas y sedentarias nos dejan y que hoy se perciben en distintos aspectos de la organización social.

Y finalmente las Ciencias Sociales de manera articulada posibilitan generar una visión crítica de la comida en las cadenas alimentarias y las relaciones que se tejen con el sistema económico capitalista.

UNIDAD NUEVE

TRES CÍRCULOS, TRES TAZAS Y UN UNIVERSO DE LA MANO DE LA COMIDA.



La comida es más que sustento: su producción, distribución, preparación y consumo generan rito y magia, a medida que el acto de comer se ritualiza y se vuelve racional o supraracional.

Felipe Fernández Armesto.

Duración: cuatro semanas, 16 horas.

Intensidad: 4 horas/ 240 minutos por semana, una sola jornada.

Objetivos¹²:

- Restituir el contenido social de la comida para la acción comunicativa.

¹² Esta unidad es una propuesta derivada del proceso investigativo, si bien no se realizó en la Institución Educativa nos parece pertinente, entendiendo el taller como una posibilidad de construcción y no solamente de ejecución. Además, se tienen en cuenta algunas actividades desarrolladas como grupo de práctica pedagógica con maestros de la ciudad de Medellín en el escenario de formación, Mova.



- Conversar como expresión colectiva del intercambio social activado por la comida en su desarrollo.
- Darle sentido social a la comida.
- Reconocer las tradiciones sociales de las comidas que generan identidad colectiva.
- Generar relatos de identidad con los alimentos que nos acompañan.
- Generar relatos de identidad con el uso de alimentos que nos han acompañado en la lucha, la resistencia, la dignidad, el valor de lo propio para reconocernos.
- Recorrer a través de los sentidos -gusto, olfato, tacto- las historias, relatos y saberes de los tutorados con las especias y sus construcciones subjetivadas.
- Leer los desarrollos económicos a través de la comida y las implicaciones políticas para nuestra mesa.

Justificación

Algunos aspectos de la vida social que nos han constituido en nuestra base formativa, tienen asiento en prácticas cotidianas de comer y conversar, es una expresión de la acción social que se dota de sentido ante la acción comunicativa y cuyo propósito frente a quienes participan es la acción educativa. El encuentro de estas acciones en la alimentación, nos propone una acción simbólica como la trascendencia de una práctica que podría ser vinculada solamente con una necesidad orgánica para convertirse en soporte del vínculo y la interacción que dan lugar a la cultura.

La manera como se entiende la acción, es retomada de Mèlich en su *Antropología Simbólica y Acción Educativa*, un espacio de trascendencia en las dinámicas del intercambio y la interacción que fundamentan la existencia del sujeto en su contenido relacional.



Con el cacao pasaremos por la ofrenda, la proximidad del mundo afectivo en un escenario como la mesa donde convergen todos para recibir de manos generosas lo que solo en Antioquia reconocemos como parva: una suerte de combinaciones para el “algo” o la “tardeada” arepas, panes y galletas, acompañadas de queso.

Tendremos el café una bebida profunda y masculina, una especie de invitación a lo público, a los desarrollos políticos, construyendo discusiones y visiones críticas. Una bebida amarga y pública. Con el café serán evocadas las marcas en la mesa, una manera de entender los desarrollos económicos del país y la trayectoria de la industria nacional y local. Las marcas son un sello del mercado, pero también han dejado huella sobre las generaciones y las maneras de ordenar el mundo social a través del poder adquisitivo.

La panela viene a constituir la metáfora del obrero en la cadena social, ella es indispensable para nuestra vida y es en muchas ocasiones la única alternativa alimentaria, pero en atención a su proximidad y recurrencia, la ignoramos, así el obrero, y mucho más las mujeres obreras, son indispensables en la cadena productiva, son su base, pero no logran hacerse visibles pues responden a la regularidad de aquello que se tiene como cierto, y por cierto se ignora.



Pensar la panela y pensar al obrero es pensar en lo evidentemente indispensable, consideramos obvia su presencia, y es por ello que no



le concedemos respeto. En la panela estará el ritual que nos convida a participar de una educación incluyente y digna.

Metodología ¿ qué tipo de propuesta es?

Bajo la idea del círculo como un conector que permite la interacción y el movimiento, la palabra se le suma para generar una escenificación que junto con la comida, advierten la necesidad de la inclusión para establecer el encuentro como campo de producción social, entendiendo las múltiples tensiones, las entradas y salidas pero que se ajustan a este movimiento que solo tiene sentido mientras se mantenga el recorrido en circuito para generar una dinámica colectiva con una expresión propia y reconocible.

A través de tres tazas iremos conectando relatos, generando voces sobre lo que hemos vivido en diferentes espacios, así como a través de nuestros recuerdos alrededor del contenido de cada una.

Las tazas irán marcando los momentos de las conversaciones, así como la disposición social de su uso. Una primera taza con contenido de cacao, en la preparación de la chucula, una bebida indígena caliente ofrecida por las mujeres para mantener la proximidad de su grupo social. Es también la voz de un contenido ancestral, de una mesa que porta nuestra identidad. Es el cacao batido que despierta sonidos, olores y el brillo de la bebida espumosa.

La segunda taza contiene café, aparece como lo amargo, un líquido que inicialmente no cautivó mucho el paladar de estas tierras, pero se fue quedando y convirtiéndose en una bebida nacional, además del indicador de nuestra economía, así como la carta de presentación de nuestro país. Nuestro referente. Tomar café en los círculos sociales implicaba tener algo que decir en lo público, una bebida masculinizada en los lugares que poco a poco fueron reconocidos como Los Cafés, atendidos por mujeres para hombres solos que hablaban de política. Hoy sigue siendo una bebida en lo público



pero que las mujeres pueden ingerir y circular en la conversación, accediendo también a la participación política.

Tercera taza la panela, un relato metafórico sobre la panela y su fuerza, pero al mismo tiempo su invisibilidad. El contenido histórico de un alimento que nos acompaña de manera permanente y que pretendemos ignorar cada que manifestamos nuestros deseos alimentarios. Al centro la panela y a su alrededor una serie de plantas aromáticas que nos servirán para hacer un recorrido por el mundo, combinando aromas.

¿ Quiénes participan?

los estudiantes del grado octavo de la Institución Educativa Ezequiel Sierra, sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo del municipio de Guarne, los integrantes del grupo de práctica pedagógica de la Facultad de Educación, la maestra asesora por parte de la Universidad de Antioquia y la maestra acompañante por parte de la Institución Educativa

¿ En qué escenario se realiza?

En la Institución Educativa Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego en el Municipio de Guarne.

¿Cuál es la trama de la unidad?

A continuación, describiremos paso por paso cada uno de los encuentros

Encuentro uno

Primera Taza: Chucula, palabra dulce, conversación afectiva y plural.

Duración: 4 horas/240 minutos.

Paso a paso:



- El encuentro inicia con una instalación en la que se encuentran todas las especias que han acompañado este proceso y algunas que llegan por primera vez, cada una de estas está acompañada de datos como origen, nombre científico, preparaciones entre otras.
- Se abre un espacio para recordar las actividades realizadas de la mano de las especias y navegar por preguntas como ¿Cuál es la especia favorita? ¿qué preparación conoces o te gustaría elaborar con la especia favorita?
- Se hace un viaje a las geografías ya recorridas y a nuevas geografías con las especias que llegan por primera vez al proceso.
- Se trabaja con las cartas elaboradas en la unidad número tres sobre el proceso de elaboración de la panela y su relación con las aromáticas y especias. Cada carta nos permitirá recordar y construir pensamiento desde los aromas. Y hablaremos un poco más de las especias.
- ¿Qué es la chucula? Se escucharán las voces de los tutorados para conocer las ideas que se hacen alrededor de dicha palabra.
- Con la chucula en la mesa, se narra lo que es esta bebida y la importancia del cacao en América, retomaremos la importancia de los círculos de palabra, y la manera como la bebida convoca a la reunión, a palabrear y degustar.
- Al son que se disfruta la bebida se pone en circulación la palabra y se explica que la primera taza es femenina, nos convida y nos ofrenda para sentirnos familia. En el caso de Antioquia el chocolate está como bebida del desayuno, pero en la tarde su uso es específicamente para reunirse de forma recreativa y entretener los sucesos de la familia. Es el chocolate parviao, la parva es una palabra que en el país solo es utilizada en este departamento. En el caso del chocolate santafereño se brinda también en la tarde con queso y pan. La chucula cundiboyacense es preparada con diferentes granos y parece una sopa o puchero, también es para tardear y espantar el



frío. El chocolate costeño es cacao con maíz cubano mezclado y algunas especias, también como en la meseta cundiboyacense es espesa.

- Los participantes van acompañando su chucula con lo que deseen, entre queso y parva, para finalmente construir un relato en el que registren lo que les evocó esta primera taza y círculo de la palabra.
- Se adquiere el compromiso de socializar el punto ocho en el próximo encuentro y construir una carta a la chucula, esta será compartida en el encuentro número cuatro.

Encuentro dos

Segunda Taza: Café, Seguimos circulando la palabra dulce -Algunas marcas en tu mesa-.

Duración: 4 horas/240 minutos.

Paso a paso

- Se da inicio al encuentro con la socialización del compromiso adquirido en el encuentro anterior. En este momento se ubicarán en grupos conformando tres mesas, los tres círculos de la palabra.
- Una vez finalizada la socialización, se da paso al café ¿Qué es? ¿Qué significa? ¿En qué momentos un café?
- Mientras se comparten las respuestas a las preguntas anteriores, Daremos un servicio (pie de calabaza, panderos, pionono) y provocaremos la conversación. Tendremos palabras que envuelven geografías y aspectos diferentes de la comida, en este caso son palabras para acompañar la conversación, para hacerle una provocación a la memoria, activando productos y marcas que tienen un alcance amplio en nuestra vida.
- Cada mesa tendrá marcas para que los comensales reconozcan y conversen sobre ellas. Pondremos una marca y su historia, tutores y



tutorados cuentan un relato y pensarán en el alcance que tiene en su mundo. Memoria, economía y desarrollo social. Los alcances de la estructura de mercado. De esta manera circularemos una conversación política.

- Se finaliza el encuentro con el relato de cada participante referido a lo que evocó este encuentro, será socializado en el próximo encuentro y se asume como compromiso al igual que la construcción de la carta al café, que será compartida en el último encuentro.

Encuentro tres

Tercera Taza: Panela, una bebida de resistencia, conversación para la libertad, un ritual que convoca a lo colectivo.

Duración: 4 horas/240 minutos.

Paso a paso:

- Se da inicio al encuentro con la socialización del compromiso adquirido en el encuentro anterior
- Finalizada la socialización, damos paso a la panela con la instalación ya conocida de la panela al centro, rodeada por las especias en hojas de biao
- Entramos con la tercera bebida que es la panela y abrimos otro círculo, en este nos disponemos a centrarnos alrededor de la panela para ir construyendo las aromáticas.
- Cada participante elegirá la aromática que quiera, y mientras, hablaremos de los aspectos que han evocado en estos aromas y sabores
- Se realiza un recorrido por las geografías a las que nos remiten las especias elegidas por cada participante.



- Círculo de relatos, en este se narran las preparaciones construidas anteriormente en la unidad en que se elaboraron aromáticas por primera vez.
- Finaliza el encuentro con la construcción de una carta a la panela, esta será socializada en el encuentro cuatro.

Encuentro cuatro

Tres círculos de la palabra y cartas a la Dignidad.

Duración: 4 horas/240 minutos.

Paso a paso:

- Se inicia el encuentro llevando al centro el cofre de los recuerdos o de la memoria
- Se empieza la socialización de las tres cartas construidas en los tres encuentros anteriores.
- Cada participante debe compartir su texto y pasarle la palabra a uno de sus compañeros, de esta manera hasta que todo el grupo haya compartido sus tres cartas.
- Finalmente se cierra la unidad con un momento para la reflexión ¿Que nos deja este proceso? Esta será la conversación que marque el cierre de la unidad y desde luego se hace mientras se comparte el alimento.

Articulación de saberes



En esta unidad tanto la Historia, Antropología, Política, Economía y Sociología se encuentran para a través de la comida permitir la construcción de conocimientos; Orientando las

discusiones y el pensamiento hacia los alimentos que como el cacao, la panela y el maíz en nuestros territorios son generadores de identidad, tradición, y legados culturales de distintas comunidades. Finalmente, estas Ciencias Sociales se dan la mano y dialogan para leer de manera profunda los desarrollos económicos a través de la comida, y observando más allá de los aspectos económicos se posibilita la problematización y comprensión de las implicaciones sociales, y con ello políticas que dichos desarrollos tienen.

UNIDAD DIEZ

LAS RECETAS Y LOS CULTIVOS: CONOCIMIENTO ACUMULADO PARA ENTENDERENOS EN CULTURA.



No es la técnica en sí la que puede definir la cocina, sino el código que se impone en su repetición. La cocina no es cocción, es la puesta en práctica de la fórmula, la realización de la receta.

Christian Boudan.

Duración: cuatro semanas/16 horas.

Intensidad: 4 horas / 240 minutos por semana, una sola jornada.

Objetivos¹³:

- Asumir posición crítica frente a las transformaciones alimentarias ligadas a las formas de cultivo como un asunto problemático en la vereda Guapante Abajo, municipio de Guarne.
- Identificar el tipo de cultivo que tiene presencia en el territorio y las transformaciones que estos han tenido en las últimas décadas
- Reconocer el acervo cultural condensado en las recetas como una forma de conocimiento en las que se expresa la memoria colectiva y se fundamentan las construcciones identitarias.
- Generar procesos educativos en un escenario como la cocina permitiendo entenderla como un aula más, abordando las Ciencias sociales de manera integrada.

Justificación

El territorio como concepto nos mueve a verlo y descifrarlo bajo la compañía y el relato de quienes en él construyen vida social. Entender el territorio como una relación de factores que sugieren ir más allá de la noción que nos habla de una extensión de tierra delimitada, se hace indispensable a la hora de pensar y proponer procesos educativos territorialmente pertinentes. Teniendo presente que al concebir el territorio como un espacio construido socialmente, es evidente la particularidad de cada uno, se hace necesario el conocerlo, pues la vida está compuesta por acciones cotidianas que en él se llevan a cabo.

¹³ Esta unidad es una propuesta derivada del proceso investigativo, si bien no se realizó en la Institución Educativa nos parece pertinente, entendiendo el taller como una posibilidad de construcción y no solamente de ejecución.



Esta idea de un territorio, nos propone la reflexión sobre las dinámicas territoriales que genera la comida, dirigiéndonos a las lógicas y prácticas de producción o hacia escenarios como la cocina donde se

transforma el alimento en sustento cultural. Por esto, se plantea un acercamiento a través de recorridos por el territorio e indagación de fuentes directas, como familiares, vecinos y/o fuentes documentales, a las prácticas de producción que se dan en la vereda, permitiendo que se identifiquen los distintos tipos de cultivo que en dichas prácticas tienen lugar, las implicaciones que cada una de ellas acarrea para las comunidades y el territorio del cual hacen parte como sujetos.

Dentro del desarrollo del taller, proponemos la realización de dos cartografías de diferentes temporalidades con la finalidad de comparar visiones del territorio en relación a aspectos relacionados con las Ciencias Sociales como los tipos de cultivo, alimentos cultivados, transformaciones del medio y el paisaje, formas de relacionamiento e intercambios económicos, entre otros.

Para este punto, entendemos que “El ejercicio de Cartografía Social es una herramienta que sirve para construir conocimiento de manera colectiva (...) Desata procesos de comunicación entre los participantes y pone en evidencia diferentes tipos de saberes que se mezclan para poder llegar a una imagen colectiva del territorio” (Andrade & Santamaría, s.f. p.3) Lo que se propone en la misma línea de lo planteado por Patiño (2016) al mencionar que la Cartografía Social “Es un acercamiento de la comunidad a su espacio geográfico, socioeconómico, histórico-cultural. La cartografía social, además de



permitir conocer una realidad con participación comunitaria, reafirma la pertenencia a un territorio y despierta un interés por la solución de sus problemas” (p.3)

Para Foucault (1996) el discurso es “la construcción cultural a través de la que se da orden a lo que se nombra. Así, el discurso ordena, acota, prioriza y da forma a la sociedad o a una disciplina y siempre va en rima con el momento histórico” (p.14). Las recetas funcionan al nivel del discurso sirven, entre otros casos, para darle sentido a las cosas que con ella se nombra, de suerte que son elemento articular de la significación que los sujetos hacen del mundo. Las recetas son mucho más que un conjunto de pasos ordenados que instruyen las acciones y técnicas necesarias para preparar una comida, son más que un ordenamiento de la acción; las recetas son discursos que narran al territorio, con y a través de ella se comunica lo referido a la producción de alimentos –bien sea por una sobreproducción o por su escasez-, estas hablan de resistencias y luchas, de la memoria, de la cohesión social, del relacionamiento entre los habitantes de una comunidad, hablan, de una u otra forma del repertorio cultural de un pueblo (Documento de trabajo, Buitrago, et al, Expedición Dignidad, 2019, p.9)

A partir de lo mencionado, consideramos pertinente abordar la manera en la que se han transformado las formas de cultivar en la vereda, las afectaciones que esto ha tenido al medio físico y más allá de esto, los cambios producidos en las dinámicas del relacionamiento y las maneras en cómo la comunidad lee el territorio que habitan.

Metodología ¿Qué tipo de propuesta es?

La propuesta se enmarca metodológicamente en el taller como técnica posibilitadora de la circulación de saberes y la construcción conjunta entre los participantes. En este caso, buscamos sabernos como sujetos de conocimiento alrededor de las recetas y la cocina como elementos fundamentales para entender el territorio y sus dinámicas. Por ello, proponemos el diálogo con las personas más



próximas a los estudiantes más allá de la Institución Educativa, en búsqueda de los saberes que poseen y que en muchas ocasiones no es valorado, dado el carácter hegemónico que plantea una Institución como la escuela sobre el conocimiento. Este diálogo, llevado a las cartografías, permitirá una visión del territorio y sus transformaciones en el tiempo, haciendo evidentes asuntos como los cambios en las formas de cultivar y posibilitando reflexiones sobre las implicaciones que traen estas transformaciones en todos los niveles de la vida.

De igual manera, la recuperación de las recetas, implica no solo pensar en ellas, sino también buscar incorporarlas a partir de su elaboración, es por ello que se hace pertinente relacionar los saberes construidos frente a las transformaciones e implicaciones en el medio, con lo observable en el territorio y la oportunidad de diálogo con quienes han habitado la vereda por tiempos más prolongados y que pueden tener una visión más amplia de los cambios que han surgido.



¿ Quiénes participan?

Esta planeación está orientada para la participación del maestro de Ciencias Sociales y el grupo octavo, de la Institución Educativa Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego en la vereda Guapante Abajo en el Municipio de Guarne. Y además, tendrán participación las personas familiares o vecinos a los que han de consultarse distintos asuntos, y finalmente las personas que viven en la casa que será visitada.



¿ En qué escenario se realiza?

Esta propuesta precisa de diversos escenarios, entre los cuales se encuentran las instalaciones de la Institución Educativa Ezequiel Sierra sede Juan María Gallego en el Municipio de Guarne, espacios como aulas, pasillos, restaurante, patios y demás que el maestro y grupo decidan. Así mismo, se propone un recorrido por la vereda Guapante, para hacer un registro descriptivo del territorio, la composición del paisaje, la identificación y reflexión sobre las lógicas y dinámicas que allí tienen lugar. por esto, el territorio mismo será el escenario.

¿Cuál es la trama del taller? A continuación, describiremos paso por paso:

Encuentro uno

La receta: un acervo de conocimientos para leer un territorio y sus dinámicas.

Duración: 4 horas/ 240 minutos.

Paso a paso:

- En la sesión anterior, se le pidió a cada estudiante que dialogara con una persona encargada de la preparación de la comida en sus hogares y que habitara la vereda o veredas aledañas toda su vida o gran parte de ella.
- En el diálogo, el estudiante debe pedirle a esa persona que le regale una receta que fuese utilizada frecuentemente antes y que ahora no se prepara o se hace con menor frecuencia. Además, debe preguntarle ¿Dónde se adquirirían los ingredientes para esa receta? ¿de qué color o colores era la preparación? ¿cuál era su sabor? ¿cuál era su olor? y por último ¿qué recuerdos le trae esa receta?



- Los estudiantes llegan a la sesión con las anteriores elaboraciones en hojas sueltas. En la sesión, se tiene un primer momento en el patio central de la Institución Educativa. Este, será un momento de ubicación espacial en el que se dibuja una rosa de los vientos sobre el suelo y en conjunto se definirán los puntos cardinales basados en aspectos como la posición del sol.
- Luego de la identificación de puntos cardinales, se le pide a cada estudiante ubicarse en la dirección en la que se encuentra su casa en relación con los puntos cardinales dibujados sobre el piso.
- Seguido de esto, se conforman grupos de estudiantes pertenecientes a cada punto cardinal, es decir, en un mismo grupo debe haber estudiantes que vivan al norte, sur, este, oeste, noreste, noroeste, sureste y suroeste. Dichos grupos van a trabajar juntos las cuatro sesiones propuestas. La conformación de estos grupos se hará de manera aleatoria por quien guíe el taller. Hasta este punto se habrán utilizado 20 minutos de la sesión.
- Luego se dirigirán al aula, y en ella se ubican por los grupos conformados para la construcción de un recetario territorial conjunto.
- Dicho recetario debe contener las recetas traídas a la sesión y las respuestas de las preguntas realizadas a las personas con las que se tuvo el diálogo.
- Mientras se construye el recetario, en el que pueden utilizarse diferentes materiales, dibujos, elaboraciones plásticas y otras que los estudiantes consideren, se irán socializando dentro de los grupos las recetas y las preguntas.
- El hilo conductor de la socialización serán los colores, olores y sabores de las preparaciones, es decir, se socializan las recetas que compartan colores, sabores u olores, con el fin de encontrar puntos en común y diferencias.



- Al finalizar la elaboración y socialización los grupos deben tener el recetario totalmente elaborado.
- Los últimos diez minutos de la sesión serán dedicados a dar la indicación para el siguiente encuentro en el que los estudiantes deben estar atentos al paisaje que ven cuando recorren el trayecto de sus casas a la Institución Educativa, buscando identificar aspectos como: cultivos, fuentes de agua, geografías, animales y otros que consideren pertinentes.

Encuentro dos

Cartografía: más que la ubicación y la memoria... ¡ una biblioteca territorial!

Duración: Cuatro horas/ 240 minutos

Paso a paso:

- Se inicia con la ubicación en los pequeños grupos conformados en la sesión anterior, grupos que están integrados por estudiantes cuya residencia se ubique en distintos sectores de la vereda o el Municipio
- Una vez conformados los grupos, se dan orientaciones sobre el trabajo de este encuentro, compartiendo claridades sobre “el quehacer” y los materiales necesarios.
- Se solicita a cada grupo tener a la mano el recetario construido en la sesión anterior, un pliego de papel periódico, bond, cartulina o semejante, marcadores, lápiz etc.
- Una vez todos los grupos tengan los materiales mencionados, se da pie a la orientación que plantea la construcción de dos cartografías, y que para ello es necesario iniciar con algunas preguntas de manera rápida ¿qué es una cartografía? ¿todas las cartografías son iguales? ¿qué elementos componen una cartografía?



- Una vez socializadas y discutidas las preguntas anteriores, se construirán acuerdos del tipo de cartografías que se van a elaborar y que componentes tendrán.
- En los acuerdos de elaboración, se debe plantear que la cartografía a construir ha de permitir la lectura de los sectores donde se producían o se producen los ingredientes del recetario de cada grupo, permitiendo una lectura de la presencia de X ingredientes y la escala en que este es producido en cada sector en particular.
- Para esto, cada grupo debe construir un cuadro de convenciones que permita identificar el ingrediente, la escala en que es producido o se producía (huerta casera, cultivo extensivo, poli o monocultivo)
- Se proponen la construcción de dos cartografías del municipio o vereda con los elementos acordados y teniendo como punto de partida para una de las cartografías el recetario construido anteriormente y específicamente la respuesta a la pregunta ¿dónde se adquirirían los ingredientes de dichas recetas; Y para la segunda cartografía el insumo principal ha de ser lo observado en el recorrido que los estudiantes de cada grupo realizan desde sus casas hasta llegar a la Institución Educativa
- Al finalizar el punto anterior los grupos deben tener construida la cartografía y tendrán cinco minutos más para revisar su construcción y decidir la manera cómo van a socializarla.
- En los últimos cuarenta y cinco minutos de la sesión, se plantea la socialización de las cartografías construidas por cada grupo, en la que se puedan encontrar puntos en común, ingredientes presentes y las ausencias más significativas.
- Al finalizar la sesión, ha de haberse construido un hilo que permita identificar la transición de la huerta casera y del policultivo al monocultivo en la mayor parte de la vereda o municipio, y de acuerdo a esto se genera el compromiso de indagar al respecto con familiares, vecinos o fuentes documentales.



Encuentro tres

El medio se transforma: del policultivo y la huerta casera al Monocultivo.

Duración: cuatro horas/240 minutos.

Paso a paso:

- Se retoma entonces el hilo de la transición de huertas caseras, cultivos de pancoger y policultivos a monocultivos en el territorio.
- Iniciamos con la formación de los grupos conformados en sesiones anteriores.
- Una vez reunidos en grupos, se abre el espacio para poner en conversación al interior de cada grupo lo consultado con familiares, vecinos y/o fuentes documentales.
- Luego de esto, se espera que los grupos hayan terminado de compartir internamente lo consultado, se propone una socialización macro en dos momentos. el primero está dirigido a la socialización de lo consultado con familiares y/o vecinos, y seguido a esto lo consultado en fuentes documentales. Esto, con la intención de hacer visible el contraste entre las posibles posturas y posiciones que se tienen desde dichas fuentes, y así mismo abrir el paradigma del conocimiento y entender que este es plural y se encuentra en cada uno de los sujetos.
- Al finalizar la discusión, se abre un espacio para finalizar el encuentro con la construcción de una pieza literaria, artística o performática de lo que les generó este ejercicio, en dicha construcción debe hacerse visible el sentir frente a lo consultado y posteriormente discutido en la sesión.



Encuentro cuatro

De la receta a su elaboración: Saberse como sujeto de conocimiento.

Duración: cuatro horas/240 minutos.

Paso a paso:

- Se acuerda con una de las personas entrevistadas por los estudiantes, la visita a su casa y la preparación de la receta que le regaló al entrevistador. De igual manera, se le pide a los estudiantes que elaboren tres preguntas cada uno sobre lo abordado hasta ahora.
- En el primer momento de la sesión, se dan las indicaciones de lo que se va a realizar, medidas de precaución y protección para poder salir fuera de la Institución Educativa.
- Durante el recorrido, quien guíe el taller, debe buscar hacer visibles las problemáticas en relación al monocultivo, en lo que cabe mencionar, impacto en el paisaje, contaminación de fuentes hídricas, tenencia de la tierra, precios de los productos, organización social, trabajo, subsistencia, geografías, entre otros aspectos alrededor de las Ciencias Sociales.
- Al llegar a la casa, se prepara la receta de manera conjunta entre tutores y tutorados, momento propicio para la conversación entorno a las dinámicas políticas, sociales y culturales en torno a la receta. Durante la preparación y comensalía, cada estudiante podrá presentar los interrogantes que prepararon para este momento.
- Al finalizar la comensalía, se retorna a la Institución Educativa.

Articulación de saberes

Esta unidad con sus objetivos y metodología, está orientada a plantear la enseñanza de las Ciencias Sociales de manera articulada; Así, tanto la Historia, Geografía, Antropología, Sociología,

Economía y otras áreas del conocimiento dialogan y tejen esfuerzos para entender asuntos como: una visión del territorio que permite entenderlo como una construcción social que va más allá de una porción de tierra delimitada, y con esto dar lugar a la reflexión sobre los sujetos que en él construyen vida social.



De igual forma, se extiende el paradigma de conocimiento, permitiendo hacer lectura de las dinámicas territoriales que genera la comida, y en ella las Ciencias Sociales siguen tomadas de la mano, pues es así que se hace posible comprender y leer críticamente las lógicas de

producción que se dan en el territorio, y para entender por qué estas generan transformaciones en las prácticas de cultivo por ejemplo, y comprender las implicaciones que dichos cambios generan a nivel político, económico so

cial y cultural. Finalmente, las cartografías aparecen como un asunto no inscrito única y exclusivamente a la Geografía, pues desde el diálogo de otras Ciencias Sociales y áreas del conocimiento, se posibilita leer en cartografías aspectos como las transiciones de las prácticas de cultivo en distintas temporalidades y las transformaciones del medio que acarrear nuevas dinámicas y lógicas en la organización social.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

1. Andrade, H. & Santamaría, G. (s.f) *Cartografía Social: el mapa como instrumento y metodología de la planeación participativa*. Fundación la Minga. Recuperado de: <http://fundaaldeas.org/web/index.php/articulos/49-cartografia-social-el-mapa-como-instrumento-y-metodologia-de-la-planeacion-participativa>.
2. Buitrago, A., Sierra, A., Villalba, C., Palacio, D., Londoño, J., Zapata, P. (2019) *La cocina: un territorio que migra entre voces y recetas*. Material de trabajo Expedición Dignidad. Medellín: S.Ed.
3. Camou, T. (Producción y dirección) (2015) *Sunú* [Documental]. México: Foprocine. Recuperada de: <http://sunudoc.com/es/inicio/>
4. Canal TVE. (Producción). *La ruta de las especias: canela y pimienta*. [Serie de televisión]. España: Canal TVE. Recuperado de: <https://www.rtve.es/alcarta/videos/documenta2/documenta2-ruta-especies-pimienta-canela/3160575/>
5. Córdoba, M. (Productora). (2014). *La ruta de las especias: comino y anís*. [Serie de televisión] Argentina: Canal Encuentro. Recuperado de: <http://encuentro.gob.ar/programas/serie/8858/6536?temporada=1>
6. Córdoba, M. (Productora). (2014). *La ruta de las especias: pimienta*. [Serie de televisión] Argentina: Canal Encuentro. Recuperado de: <http://encuentro.gob.ar/programas/serie/8858/6281?temporada=1>
7. Cuervo, A. (1973) *La Dulzada*. Instituto Caro y Cuervo: Bogotá.
8. Foucault, M. (1992). *El orden del discurso: [lección inaugural en el Collège de France pronunciada el 2 de diciembre de 1970]*. Tusquets.
9. Grisales, C. (2018). *Módulo de Talleres de MOVA*, Medellín.
10. Marcos, S. (S.F). *Los otros cuentos: relatos del subcomandante insurgente Marcos Volumen 2. Relato hombres y mujeres del maíz*. México: Red Chiapas. Recuperado de: https://www2.javerianacali.edu.co/sites/ujc/files/node/field-documents/field_document_file/cuentosdelsubcomandantemarcos.pdf.
11. Molina, A. & Aldrich, M. (Directores) (2017) *Coco*. [Película] Estados Unidos: Pixar Animation Studios/ Walt Disney Pictures.



12. Onfray, M. (1999) *La razón del gourmet: filosofía del gusto*. Buenos Aires: Ediciones la flor.
13. Patiño, O. (2016) *La Cartografía Social como método para la enseñanza del territorio en la geografía, en zonas de influencia de megaproyectos, caso: túnel Aburrá-Oriente*. México: Observatorio geográfico de América Latina. Recuperado de: <http://observatoriogeograficoamericalatina.org.mx/egal15/Nuevatecnologias/Cartografiatematica/07.pdf>
14. Pollan, M. (2017). *El dilema del omnívoro: en búsqueda de la comida perfecta*. Bogotá: Penguin Random House.
15. Turner, J. (2018) *Las especias: historia de una tentación*. Barcelona: Acantilado. Recuperado de: http://www.acantilado.es/wp-content/uploads/Las-especias_extracto.pdf
16. Víctor, O. (2018) *Reconocimiento del territorio como un aula viva que educa: una mirada desde la práctica pedagógica del maestro en el contexto de escuela nueva* (Tesis de pregrado) Recuperado de: http://ayura.udea.edu.co:8080/jspui/bitstream/123456789/3411/1/PB01181_victoralfonsoossa.pdf



DISEÑO E ILUSTRACIONES: Juan Diego Gallego Sánchez.

Jonathan Andrés Echavarría Grajales.

FOTOGRAFÍAS: Valentina Hernández.

ASESORA: Clara Lucía Grisales.

2020



**UNIVERSIDAD
DE ANTIOQUIA**

Facultad de Educación

