

Los saberes propios

La educación intercultural en la salvaguardia
del patrimonio cultural inmaterial
con población afrocolombiana



MINISTERIO DE EDUCACIÓN
CEMPLU
CENTRO EDUCATIVO
DE UN MUNDO PLURAL
Y TRANSICIÓN



AUN+
PROYECTO 2024



SENNOVA
Sistema de Investigación,
Desarrollo Tecnológico e Innovación

SERVICIO NACIONAL DE APRENDIZAJE CENTRO DE GESTIÓN TECNOLÓGICA DE SERVICIOS

Jorge Eduardo Londoño Ulloa
Director General SENA

Claudia Patricia Forero Londoño
Directora de Formación Profesional (E.)

Fernando José Muriel Andrade
Director Regional

Edgar Orlando Herrera Prieto
Subdirector del CGTS

Aleedi Esperanza Travi Ruiz
Coordinación académica

Gustavo Enrique Rincón Guerrero
Líder de investigación

Maria Teresa Bedoya Gutiérrez
Dinamizadora Sennova
Comité Editorial
Grupo de Investigación Gestión
Tecnológica de Servicios GTS SENA



UNIVERSIDAD DEL MAGDALENA

Pablo Vera Salazar
Rector

José Manuel Pacheco Ricaurte
Decano de Educación

Elias caro
Director Subdirección de Investigación

Iván Manuel Sánchez
Director Doctorado en Educación e Interculturalidad

Jhon Jairo Angarita Ossa
Autor Investigador SENA y CEMPLU Unimagdalena

Ernesto Israel Santillano Anguino
Guillermo López Varela
Dirección doctoral

EQUIPO DE APOYO A LA INVESTIGACIÓN

Juan Carlos Escobar Rivera
Experto en cocina tradicional

Jennifer Tatiana Ortiz Segrera
Luis David Gamarra Rosado
Apoyo administrativo

Leydi Johana Reyes
Asistencia en la gestión documental

Augusto Arregocés
Dirección audiovisual

Stephanye Duque salgado
Diseño y diagramación

Angie Tatiana Arévalo
León María Alejandra Gómez Gallego
Fotografía

© Servicio Nacional de Aprendizaje SENA

Hecho el depósito que exige la ley

Esta publicación surge como un producto de investigación del proyecto: "Menús diferenciales para la primera infancia". Registro SGPS: 8785-2021 vinculados al grupo de investigación Gestión Tecnológica de Servicios con código COL0143188. Dentro del marco de convocatoria nacional del Sistema de Investigación Desarrollo Tecnológico e Innovación - SENNOVA. De igual forma se elabora en el marco del proyecto de investigación doctoral "La educación intercultural en la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial: construcción de un dispositivo pedagógico con población afrocolombiana en el distrito de Santa Marta y el Distrito de Santiago de Cali" con código VIN 2022169 vicerrectoría de investigación Universidad del Magdalena, grupo de investigación CEMPLU. El contenido de esta obra no compromete a las instituciones, corresponde al derecho de divulgación de resultados de investigación de los autores. Todos los derechos reservados. Puede producirse libremente para fines no comerciales.

Colombia, 2023
Primera Edición



"Cualesquiera que sean tu raza, cultura o clase, no olvides que pisas la tierra de América, el Nuevo Mundo, la aurora de la nueva humanidad. Por lo tanto, hazte niño. Si encuentras fantasmas extraños -palabra, personaje, trama- tómalos como un desafío a tu imaginación. Olvídate de la academia, de los tiempos verbales, de las fronteras que separan la vida de la muerte, porque en esta saga no hay más huella que la tú dejes: eres el prisionero, el descubridor, el fundador, el libertador."

Manuel Zapata Olivella. Chango el gran putas.



Agradecimientos

Institución Educativa Distrital Intercultural Bellavista
Rector Nielsen Torres Pinto

DOCENTES

Yesevith Paez C, Lucelys Amaris P, Ana Julia Arrieta F, Hilder Pérez F, Luis M. Guerra M, Jhon Acosta, Farides E. Sánchez, Margarita García C, Mirna Fernández B, Epifanio Cuero N, Esnedis Cecilia Ruiz R, Fabio A. Pabón, Jean Carlos Cervantes, Ernesto García M, Ermilia Gurritz, María de Lourdes Quinto.

ESTUDIANTES Y COMUNIDAD

Máxima Romero De Morales, Nidia Mora Muñoz, Diana María Almanza Herrera, Ana Luz Guerrero Buelvas, Valerie Contreras Amaris, Keila Michell Guerrero Buelvas, Brayan Alejandro Coronado Mesa, Aleidys Xiomara Algarín Mattos, Gabriela Pacheco Bocanegra, Javier Yesid Martínez Calvo, Cristian Omar Rúa Restrepo, Michael Steven Martínez Mantilla, Rosangeles Oriana Aldana Carreño, Natalia Carolina Martínez Medina, Adriana Isabel Lazo Henríquez, Catherin Paola Lazo Henríquez, Daniela Palacio García, Avimeleth De Jesús Martínez Gómez, Valerin Sofía Redondo Rivera, Yuliana Carolina Algarín Mattos, Carolays Patricia Bolaño Medina, Lennol Gabriel Portillo Reyes, Yojanis Yiseth Martínez Calvo, Pedro Manuel Goitia Díaz, Karen Rodríguez.

A quienes apoyaron incondicionalmente el desarrollo de esta investigación e hicieron aportes, sugerencias y recomendaciones valiosas a la investigación.

Guillermo López Varela, Ernesto Israel Santillán Anguino, Juan Carlos Escobar Rivera, Yeison Andrés Duica Galofre, Lilian Macías, Augusto David Arregoces Mora, Iván Manuel Sánchez Fontalvo, Jennifer Tatiana Ortiz Segrera, Luis David Gamarra Rosado, Wilmer Villa, María Isabel García Cabrera, Alejandro Perdomo y Sandra Lorena Franco.



PRÓLOGO

Con el olor de la hierbabuena, la menta y la albahaca; el rico sabor de la chancaca, las cocadas, el dulce de corocito y el delicioso jugo de corozo, entre otros sabores y texturas, Jhon Jairo nos va llevando a una travesía por los saberes propios de la cocina tradicional y la medicina ancestral de nuestros pueblos afrocolombianos.

De la misma manera como cada plato de la cocina tradicional tiene un conjunto de ingredientes y una forma tradicional de preparación, asimismo nos vamos adentrando en este libro que es resultado de un trabajo arduo y constante de su autor, producto de un proceso investigativo que se inscribe en el campo de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de nuestros pueblos ancestrales afrocolombianos. Es este el escenario en el cual emergen los saberes propios de las comunidades étnicas y sobre los que ha existido históricamente un proceso de invisibilización producto de la colonialidad epistémica.

Con la misma magistralidad de nuestras cocineras y cocineros tradicionales, el autor va definiendo los ingredientes de este libro y los va mezclando desde una manera muy propia de preparación. Así, el autor nos presenta cuatro ingredientes de su obra: la cocina tradicional, la medicina ancestral, la oralidad y la pedagogía propia que emerge como dispositivo en los procesos de educación intercultural.

Al menos 27 platos y preparaciones tradicionales dan cuenta de la riqueza de este patrimonio cultural inmaterial y la manera como el salón de clases se convierte en el escenario propicio para llevar la cocina de la huerta. Las más de 17 plantas y yerbas que sanan, así como los relatos de vida y de memoria territorial que hacen parte de la tradición oral, son los ejes centrales de este libro que se sustenta a partir del reconocimiento de los saberes propios, es decir, del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de las comunidades afrocolombianas

en el distrito de Santa Marta, que ha sido invisibilizado, negado y excluido en sus dimensiones epistemológica, ontológica, discursiva y pedagógica.

Por ello no es gratuito que Jhon Jairo haya insistido y persistido en una producción académica, investigativa y literaria que contribuye de una manera significativa a la reivindicación de estos saberes propios, enmarcados en procesos de educación intercultural y dispositivos pedagógicos que salvaguardan este patrimonio cultural inmaterial de las comunidades afrocolombianas.

En este sentido, las prácticas de la cocina, la medicina y la oralidad consideradas tradicionales, se transforman en una mezcla, en una hibridación cultural de técnicas y saberes de tradiciones indígenas, afros y mestizas, como lo cita el autor. Por ello, este libro aborda la visibilización del currículo intercultural afrocolombiano como una alternativa de construcción educativa que vincule los procesos formativos que se llevan a cabo en instituciones educativas, en armonía con los saberes propios, explorando los significados que la población afrocolombiana le atribuye a su legado cultural.



Jhon Jairo problematiza así el lugar de la educación y la pedagogía, a partir de tres preguntas generadoras de reflexión; la primera, interpela la necesidad de la tradición de nuestros pueblos ancestrales en un mundo que cambia día a día; la segunda, nos enfrenta al reto de definir cuáles son los saberes que consideramos como patrimonio cultural inmaterial y que debemos salvaguardar y; la tercera, nos cuestiona por el alcance de un dispositivo pedagógico que salvaguarde este patrimonio, comprendido como identidad viva de los pueblos.

A partir de esta problematización, no es posible negar cómo la modernidad ha estado ligada históricamente a la colonialidad como patrón de poder, fundada sobre la base de las violencias epistémicas, las cuales operan en las formas de generación, circulación y validación del conocimiento asociadas a la universalidad de los valores occidentales, que han dejado de lado otras lógicas y cosmovisiones propias de los pueblos ancestrales, diferentes a la lógica formal del pensamiento hegemónico occidental.

De otra parte, la educación implementada en los espacios de educación formal se percibe desarticulada de la vida misma de los seres humanos, desarticulada de sus relaciones sociales y comunitarias; una educación que no tiene en cuenta los diversos contextos históricos y geográficos de los cuales hacen parte los miembros de la comunidad y que carece de memoria, pues no relaciona los saberes que han pasado de generación en generación a través de la oralidad, la experiencia y la práctica. De aquí que la educación intercultural que nos presenta el autor busca que se privilegien las relaciones, los sentidos y los significados culturales.

Una educación intercultural en la cual se reconozca el lugar de los diversos actores educativos y reivindique el papel de los sabedores y sabedoras. De allí que la educación intercultural sea una apuesta políticamente reivindicativa y revitalizadora que busca privilegiar los sentidos y significados de la experiencia vital, promoviendo un diálogo de saberes desde el lugar de la diversidad.

De esta manera, este libro contribuye significativamente a la construcción de un dispositivo pedagógico desde el campo de la educación intercultural que permite la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades afrodescendientes de Santa Marta, a partir del diálogo de saberes desde la experiencia de la Institución educativa Intercultural Bellavista del Distrito de Santa Marta en el Magdalena, vinculando a la comunidad educativa y a las comunidades afrodescendientes, a través del mundo científico-académico. En este sentido, es un compromiso adentrarse en su lectura y aceptar la invitación de su autor para dejarnos sanar por los poderes curativos de estas plantas medicinales, porque debemos curar las heridas que nos ha producido esta colonialidad histórica que nos ha alejado de nuestras propias raíces culturales. ¡Será un maravilloso viaje para saborear y sanar!

María Isabel García Cabrera
Doctora en Educación
Vicerrectora Académica (E.)
Universidad Católica de Cali





TABLA DE CONTENIDO

INTRODUCCIÓN	14
CAPITULO 1.	
LA EDUCACIÓN INTERCULTURAL UN HORIZONTE POSIBLE	18
1.1 Las educaciones Otras	19
1.2 la educación intercultural	21
1.3 La educación intercultural en perspectiva dialógica	23
1.4 El patrimonio cultural inmaterial	26
CAPITULO 2. EL DISEÑO METODOLÓGICO	29
2.1 Enfoque y técnicas de la investigación	30
2.2 Fases de la investigación	32
CAPITULO 3. CONTEXTUALIZACIÓN DEL TERRITORIO	37
3.1 Distrito de Santa Marta	38
3.2 Algunos apuntes socioculturales acerca de Santa Marta	39
3.3 La institución Educativa Intercultural Bellavista en el barrio la Paz	41
CAPITULO 4. LA COCINA TRADICIONAL	43
4.1 El fogón de Máxima se toma la escuela	44
4.2 Las preparaciones de la cocina tradicional	48
4.2.1 Preparación base	48
4.2.2 Acompañamiento y ensaladas	49
4.2.3 Platos fuertes	55
4.2.4 Dulces y amasijos	58
4.2.5 Frescos y bebidas	64





CAPÍTULO 5. MEDICINA TRADICIONAL	68
5.1 Las yerbas que me sanan están en mi casa	69
5.2 Plantas medicinales	71

CAPÍTULO 6. LA TRADICIÓN ORAL	92
6.1 Los relatos como memoria territorial	93
6.2 Relato sobre Máxima Romero portadora de saberes	95
6.3 Relatos de vida del Profesor Yesevith Paez	96

CAPÍTULO 7. EL DISPOSITIVO PEDAGÓGICO	98
7.1 El documento audiovisual como detonante pedagógico	99
7.2 Acciones educativas para la escuela y la comunidad	101
7.2.1 Rescatando la cocina de la memoria	102
7.2.2 Buscando medicinas	103
7.2.3 Luchando contra el olvido	104

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS	105
EL AUTOR	108
Anexos	109
Concurso Tradición Oral Afrodescendiente	109





INDICE DE ILUSTRACIÓN

Ilustración 1. Flyer oficial del documental Saberes Propios	98
Ilustración 2. Flyer oficial del documental Saberes Propios	98





INDICE DE GRÁFICAS

Gráfica 1. Manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial.....	28
Gráfica 1. Diseño metodológico de la investigación	30
Gráfica 2. Fase A. Alistamiento y contextualización del diseño metodológico	32
Gráfica 3. Fase B. Reconstrucción de los saberes desde la experiencia en el diseño metodológico.....	33
Gráfica 4. Fase C. Valoración del dispositivo pedagógico del diseño metodológico	34
Gráfica 5. Código QR de ingreso al documental Saberes Propios	100





INDICE DE MAPAS

Mapa 1 Localización de la ciudad de Santa Marta	38
Mapa 2. Localidad 3 Turística Perla del Caribe en el Distrito de Santa Marta	39
Mapa 3. Ubicación Institución Educativa Intercultural Bellavista	41





INDICE DE FOTOGRAFÍAS

Fotografía 1. Mural Institución Educativa Intercultural Bellavista	18
Fotografía 2. Encuentro dialógico con estudiantes Institución Educativa Intercultural Bellavista	29
Fotografía 3. Observación de las prácticas cotidianas en el territorio comunitario y escolar	33
Fotografía 4. Encuentro dialógico comunidad educativa Institución Educativa Intercultural Bellavista	34
Fotografía 5. Presentación dispositivo pedagógico a la comunidad educativa y Universidad del Magdalena	35
Fotografía 6. Recorrido barrio la Paz sector tres Perla del Caribe Distrito de Santa Marta	37
Fotografía 7. Preparación de cocina tradicional en el barrio la Paz	43h
Fotografía 8. Pendón de la cocina tradicional heredada del África en Santa Marta	46
Fotografía 9. Representación de una cocina tradicional en la Institución Educativa Intercultural Bellavista	46
Fotografía 10. Aceite achiotado	48
Fotografía 11. Bollo de yuca dulce con coco y queso	49
Fotografía 12. Carimañolas	51
Fotografía 13. Salpicón	52
Fotografía 14. Arepa de huevo	53
Fotografía 15. Ensalada de aguacate	54
Fotografía 16. Pastel de arroz con cerdo	55
Fotografía 17. Cayeye	56
Fotografía 18. Mojarra frita	57
Fotografía 19. Enyucado	58
Fotografía 20. Cocadas	59
Fotografía 21. Cocadas blancas	60
Fotografía 22. Cocadas amarillas	61
Fotografía 23. Bolas de tamarindo	62
Fotografía 24. Caballito de papaya verde	63
Fotografía 25. Jugo de tamarindo	64
Fotografía 26. Jugo de nispero	65
Fotografía 27. Colada de piña	66



Fotografía 28. Jugo de corozo	67
Fotografía 29. Huerta de la señora Máxima Romero en el barrito la Paz	68
Fotografía 30. Albahaca	71
Fotografía 31. Altamisa	72
Fotografía 32. Boldo	74
Fotografía 33. Cactus	75
Fotografía 34. Cúrcuma	76
Fotografía 35. Eucalipto	77
Fotografía 36. Hiervabuena	78
Fotografía 37. Jengibre	79
Fotografía 38. Limoncillo	80
Fotografía 39. Malambo	81
Fotografía 40. Manzanilla	82
Fotografía 41. Moringa	84
Fotografía 42. Ñame silvestre	85
Fotografía 43. Orégano	86
Fotografía 44. Paico	87
Fotografía 45. Papaya	88
Fotografía 46. La Papunga	89
Fotografía 47. Siete piedras	90
Fotografía 48. Toronjil	91
Fotografía 49. Encuentro dialógico sobre saberes propios	92
Fotografía 50. Grupo de estudiantes del Taller de tradición oral	94
Fotografía 51. Máxima Romero de Morales portadora de saberes tradicionales	95
Fotografía 52. Yesevith Paez Profesor Institución Educativa Intercultural Bellavista	96

INTRODUCCIÓN

*"El patrimonio no es el pasivo de la nostalgia
sino el activo de la memoria"*
Ariruma Kowii

El contexto en el que se propone esta investigación es complejo, pues la educación es uno de los campos con mayor tensión en la actualidad, tan solo el impacto escolar en las nuevas generaciones, debido a la pandemia del Covid 19, advierte una crisis de los alcances encomendados a ésta; otro factor ineludible se estima en la crisis política por la que transita Colombia, evidenciada tras el estallido social en el 2021, hecho del que todavía estamos comprendiendo sus efectos y al que podemos sumar las evidencias crecientes y apenas visibles del racismo estructural en el que se encuentra el país.

En efecto, uno de los retos pedagógicos del país se encuentra en la deconstrucción del racismo estructural, frente al cual emerge la educación intercultural, si se tiene en cuenta que su origen se debe, precisamente, a las tensiones originadas en el desconocimiento y exclusión de la diversidad, vinculada estrechamente con la presencia de grupos étnicos y, cada vez con mayor fuerza, otras expresiones de la diversidad sociocultural del país. (De la Cruz, Cienfuegos y Santos, 2016); en consecuencia, la escuela parece asumir un papel indelegable en la construcción de sujetos interculturales; aspecto que nos propone traspasar al campo escolar para dar cabida al reconocimiento de los saberes, prácticas y sentidos de identidad, que emergen en el contexto comunitario, los cuales se encuentran en el terreno posible de la coformación de sujetos críticos de su realidad.

A 31 años de la Constitución Política de Colombia su artículo siete, reza: "El Estado reconoce y protege la diversidad étnica y cultural de la Nación colombiana". Esta referencia concibe al país desde un carácter multiétnico, que le da

un lugar a la "diversa". No obstante, las evidencias de la desigualdad y el colonialismo racial imperante continúan vigentes (Angarita, 2021). Al respecto, es conveniente observar el caso de la ciudad perla del caribe.

El Distrito de Santa Marta se compone de población diversa y plural, comprende población étnica especialmente indígenas de la Sierra Nevada de Santa Marta, dentro de los que se encuentran los Arzarios, los Kogi y Arhuacos, también afrocolombianos y población mestiza de ascendencia europea. En el 2021 la población afrocolombiana comprendía más del 60% de Santa Marta, es el grupo de mayor número con 225.348 personas (Dane, 2021). "El resto de la población es mestiza (mayoría), seguida de la población blanca y minoritariamente la población indígena, que según registros de la Organización Gonawindua Tayrona, supera las diez mil personas" (Sánchez, 2013, p. 42).

Las condiciones de los afrocolombianos migrantes en Santa Marta son de vulnerabilidad. Esta situación de desigualdad se evidencia en la extrema pobreza y miseria que impacta a los barrios populares de la ciudad, donde se encuentra esta población, además de la mestiza y algunos miembros de las comunidades indígenas mencionadas.

La población afrocolombiana en Santa Marta, que vive en los barrios más pobres, ha llegado por efecto del desplazamiento a la ciudad, es decir, por el impacto de la violencia y por las condiciones de marginación y desigualdad en niveles de precariedad y debilitamiento de su calidad de vida. Proviene principalmente de la zona bananera, de los departamentos de la región caribe y del pacífico colombiano.

En Santa Marta, principalmente los barrios marginales y la zona rural son cada vez más multiculturales. La composición interétnica de las personas que llegan a la ciudad a partir de oleadas migratorias ha contribuido a la constitución de los barrios periféricos con diversidades étnicas y culturales aspecto producido involuntariamente por los efectos del conflicto armado, la exclusión y la injusticia social (Sánchez, 2013).

No obstante, la mirada sobre la población afrocolombiana no debe ser exclusivamente sobre las vacancias socioeconómicas, la sobrevivencia y persistencia en los territorios ha configurado formas de permanencia que se sustentan en la tradición cultural. Su memoria viva expuesta en prácticas locales se encuentra en el campo del patrimonio cultural inmaterial, escenario que ha cobrado vigencia en los últimos años, dada la insistencia de sectores académicos, gestores culturales y de los procesos de comunidades negras por revitalizar su identidad a partir de la promoción y difusión de sus usos y costumbres (Hernández, 2018).

Así las cosas, este libro tiene como orientación visibilizar algunos de los saberes propios que se constituyen en parte del patrimonio cultural inmaterial, sustentado en las prácticas y memorias invisibilizadas, subalternizadas y excluidas de la matriz cultural validada por el saber instaurado, específicamente en las manifestaciones culturales de la oralidad, la cocina y la medicina tradicional. Así que la investigación que da vida a este libro se llevó a cabo con la población de la comunidad educativa de la Institución Educativa Intercultural Distrital Bellavista ubicada en la localidad tres Turística Perla del Caribe en el barrio la Paz sector Torre quince Distrito de Santa Marta en el departamento del Magdalena en Colombia.

Cabe señalar, que este libro se propone como un dispositivo para la valoración y salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial en el Distrito de Santa Marta con población afrocolombiana; la cual se ha desplazado y asentado en territorios vulnerables en los que se encuentran indígenas, mestizos y migrantes de otras naciones.

De esta forma, se incorpora a este libro una mirada intercultural que propone la adquisición de "nuevos sentidos y referentes a la par de su identidad y cultura, que les permita entender, enfrentar y cuestionar la noción de una matriz dominante que subyace en todas las esferas de la sociedad colombiana, en particular desde la educación. Esto propicia que no se cuestione radicalmente desde las comunidades educativas las bases estructurales del Estado "Plural"

que se rompa con las concepciones monoculturales y excluyentes de manera profunda, y se extienda y articulen a otros sectores marginados de la sociedad" (Sánchez, 2013, p. 48).

Con esto llegamos a, la pregunta de investigación que se articula como base de la investigación y eje central de este libro ¿Cuáles son los saberes propios afrocolombianos que perviven en el territorio, a partir de las creencias socio-culturales, familiares, espirituales y escolares, en el contexto de las relaciones socioeducativas?

Con base en esta pregunta consideramos que, la construcción epistémica de los saberes tradicionales de las comunidades afrocolombianas constituye un horizonte teleológico de sujeto identitario, que configura en el campo sociocultural una expresión de sentido comunitario, relacional y dialógico. Explorar, reflexionar y proyectar ejercicios comprensivos de esta construcción epistémica constituye no solo un reto sino una necesidad en la perspectiva de dignificar y valorar la presencia y aporte de la población afrocolombiana a la historia y actualidad de Colombia.

Anotaré, sin embargo, que la dimensión ontológica de las expresiones culturales afrocolombianas materializadas en sus prácticas culturales han sido folclorizadas a razón de la apropiación parcializada que se ha hecho de los aportes del patrimonio de estas comunidades, así como ocurre con la cocina, las bebidas y festividades que gozan de reconocimiento parcializado, ya que el conjunto cultural se encuentra subalternizado y objeto de desprecio de forma reiterada. Deconstruir esta posición implica la generación de relaciones comprensivas e inclusivas.

De ahí se infiere que, la construcción discursiva sobre el patrimonio cultural inmaterial se ha negado como saber válido, encontrándose en gran medida inexplorada, pues la gastronomía de la "alta cocina", la medicina científica y la literatura clásica proponen estándares hegemónicos que desvirtúan la validez de la tradición afrocolombiana. En efecto, la academia se encuentra interpelada en la construcción de conocimiento a partir de reconocer la dimensión intercultural que subyace desde la experiencia a manera de doxa, saberes y prácticas abordada de manera reflexiva y crítica en clave de proposiciones epistémicas, discursivas y praxiológicas.

Bien se comprende que, justificar este proyecto de investigación no puede soslayar la calidad de vida de las personas que componen las comunidades afrocolombianas, es ante todo el sentido de esta proposición contribuir al reconocimiento de los saberes, prácticas y formas de comprensión de la vida, esto es la biopraxis de estas comunidades. El reconocimiento de las formas de sentir, pensar y actuar no solo materializa un lugar constitutivo y orgánico de la sociedad, sino que interviene en las condiciones simbólicas que permiten la permanencia de la cultura.

Cabe señalar que, este libro se constituye en una apuesta de carácter pedagógico sobre la cual se cierne un desafío: la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades afrocolombianas; esta tarea se encuentra en mora, es por tanto una oportunidad para el Servicio Nacional de Aprendizaje SENA y la Universidad del Magdalena, desde los grupos Gestión Tecnológica de Servicios (GTS) y Calidad Educativa en un Mundo Plural (CEMLU) respectivamente, en disminuir la distancia de la brecha del desconocimiento, la invisibilización y la exclusión a la que ha sido sometida la cultura afrocolombiana.

Teniendo en cuenta los argumentos anteriores, este libro propone contribuir al reconocimiento de las prácticas del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades afrocolombianas, esto es un aporte a la visibilización de los saberes y prácticas que se manifiestan en la comunidad como un referente empírico-conceptual y teórico, que prevé contribuya en calidad de nuevo conocimiento a la estructuración de estrategias, proyectos e intervenciones con las comunidades educativas para la salvaguardia de sus prácticas y memorias.

En correspondencia, se expone un documental a manera de dispositivo pedagógico intercultural, el cual se prevé como un instrumento asociado a la relación socioeducativa existente entre la comunidad y la escuela, que permita a la Universidad del Magdalena y la comunidad científica reconocer las memorias y prácticas culturales afrocolombianas en el amplio campo de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial.

Cabe destacar que, transitar hasta este punto fue posible gracias a la disposición de la comunidad educativa y el apoyo permanente del rector Nielsen Torres Pinto de la Institución Educativa Distrital Intercultural Bellavista de la zona rural localidad tres del Distrito de Santa Marta para coadyubar en el desarrollo del proyecto, disponiendo la infraestructura institucional y la gestión de sus redes comunitarias y locales para el acompañamiento de este.

Finalmente, presentamos el contenido de este libro compuesto por siete capítulos. El primero denominado la educación intercultural un horizonte posible, aborda la concepción de esta perspectiva educativa en el contexto de las educaciones Otras. El segundo capítulo presenta el diseño metodológico que expresa el paradigma que orientó el desarrollo de la investigación desde los enfoques, técnicas y fases de esta.

El capítulo tres da cuenta de la contextualización del territorio que permiten al lector ubicarse en el espacio sociocultural en el que se desarrolló la investigación. El siguiente capítulo

denominado la cocina tradicional da apertura a la presentación de los resultados obtenidos en la identificación de las manifestaciones del patrimonio cultural inmaterial, en este caso de la cocina tradicional y la vinculación de la acción educativa entre la escuela y la comunidad.

El capítulo cinco, responde a la presentación de la medicina tradicional a partir de la exposición de las yerbas en las huertas caseras, como un repositorio medicinal utilizado por las familias en condición de reserva bionatural de utilización permanente desde los saberes tradicionales de las comunidades.

El capítulo seis, presenta los relatos biográficos de dos actores (educador y cocinera tradicional) que promueven desde su acción educativa la presencia y permanencia de la tradición desde diversas manifestaciones del saber propio.

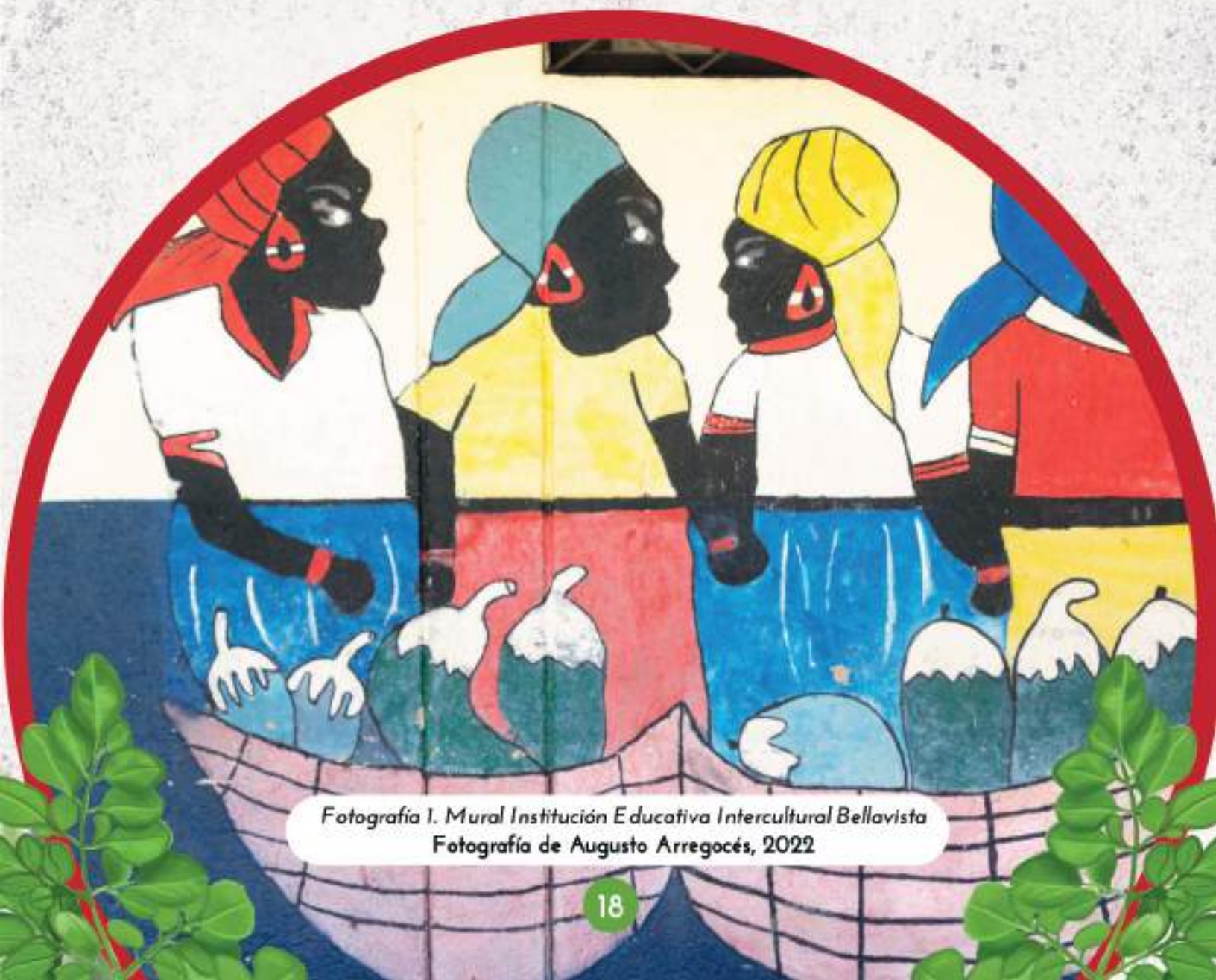
Por último, el capítulo siete presenta el documental Saberes propios como dispositivo pedagógico y herramienta de visibilización para la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

Finalmente, dejo a las y los lectores este libro como una provocación para continuar reconociendo el patrimonio cultural inmaterial desde las expresiones de los saberes propios de las comunidades afrocolombianas; en todo caso, es un ejercicio inacabado que pretende alentar a su estudio, discusión y argumentación desde las voces comunitarias y académicas.



CAPÍTULO 1

LA EDUCACIÓN INTERCULTURAL UN HORIZONTE POSIBLE



Fotografía 1. Mural Institución Educativa Intercultural Bellavista
Fotografía de Augusto Arregocés, 2022



Como punto de partida, advierto que mi lugar de enunciación en este libro se propone desde la escritura en primera persona a partir de la perspectiva autobiográfica, dando relevancia a la experiencia personal (Maroni, 2008). Además de un lugar importante a los informantes, que configuran voces de los actores comunitarios y educativos (Guber, 2001).

Ahora bien, propongo recorrer la presencia de las educaciones como un mar de múltiples caminos sobre el cual he trazado un curso que bordea las islas del pensamiento crítico y el decolonial. Y a su vez propongo arribar en el puerto de la interculturalidad como destino deseable, más no el final, de igual forma, invito a los lectores a continuar el viaje por el patrimonio cultural inmaterial, intentando provocar otros viajes a nuevos puertos y rutas en el insondable océano de las epistemes insumisas.

1.1 Las educaciones Otras

¿Por qué no una educación? Es la pregunta que invito a reflexionar como puerto de salida. La singularidad que connota el concepto de educación ha sido vencida por la incidencia de múltiples construcciones, que irrumpen en la idea tradicional de lo que ha sido concebido como transmisión cultural para darle sentido desde perspectivas históricas, políticas, culturales, sociales y territoriales, para mencionar algunas de ellas: Educación inclusiva, Educación disruptiva, Educación popular, Educación para grupos étnicos, educación para adultos, educación campesina y rural, educación para la rehabilitación social, Educación para la autonomía, educación alternativa, etnoeducación, educación intercultural...



Las Educaciones Otras, se encuentra en dinámicas permanentes de construcción y reconstrucción, precisamente, por su

carácter ético-político enlaza tensión con los cambios de la realidad social, con la emergencia de sujetos sociales y, por tanto, por su perspectiva liberadora que la constituye diversa e indeterminada, así como las educaciones mencionadas anteriormente, que enuncia proyectos, intenciones y acciones pedagógicas caracterizadas por sus formas de reinterpretar la vida social y por tanto de configurar la episteme y la construcción del saber.

En esta perspectiva y de acuerdo con Medina: "La idea de 'las educaciones Otras' refiere a los sentidos de reconocimiento de la sabiduría y del proyecto étnico-político en México y en distintos países de nuestro continente como expresión de las demandas de diferentes movimientos sociales" (Medina, 2015, p.34)

En consecuencia, las educaciones Otras, pueden entenderse como prácticas insurgentes de resistir, (re)existir y (re) vivir de acuerdo con Catherine Walsh, ella menciona que:



*“estos momentos complejos de hoy que provocan movimientos de teorización y reflexión, movimientos no lineales sino serpentinos, no anclados en la búsqueda o proyecto de una teoría crítica o de cambio social, sino en la construcción de caminos
-de estar, ser, pensar, mirar, escuchar, sentir y vivir con sentido o horizonte de(s)colonial” (Walsh, 2013, p. 24)*

Quiere decir esto que, nos convoca otras epistemes de interpretación de la realidad, a razón de la configuración de marcos conceptuales, analíticos, hermenéuticos, críticos y decoloniales que expresan diversos caminos como menciona Walsh -serpentinos-, que invitan a la reflexividad (Guber, 2001) y que se apoyan en la deconstrucción de una historia históricamente singular (Escobar, 2007) para reescribir la historia eurocéntrica y proponer los nuevos meta relatos de los movimientos sociales, de las luchas y resistencias, de la alteridad latinoamericana, que en la configuración del poder se encuentra en y por la redistribución y el reconocimiento en el marco de la justicia social (Fraser, 2008).

Uno de los principales puntos de encuentro de las educaciones Otras, está en la deconstrucción de los rasgos coloniales y del desarrollo; aquí opera, entonces, la acción intencionada para “Des-subdesarrollarse: proyecto político económico, social y cultural que propone deconstruir el desarrollo y conseguir un estado o condición de proyecto propio de liberación y desprendimiento del patrón de poder del desarrollo.” (Mignolo, 2010, p. 48)

Otra mirada de este enorme campo lo constituye su relación con la escuela. Al respecto, las educaciones Otras, se atribuyen al imaginario pedagógico, un basto y no acabado campo de acciones educativas, que por fuera y dentro de la escuela asimilan, retoman y tensionan el formato escolar, recreando y configurando escenarios educativos en contextos de desigualdad social (Herrera, 2014). A su vez superponen el espacio escolar, lo conquistan y reconstruyen un sujeto educacional libre y emancipado (Angarita y Campo, 2015).

En consecuencia, La existencia de Otras educaciones nos propone un pensamiento insumiso que para el campo de estudio que tiene como foco este libro implica abordar el escenario de construcción que reconoce, critica, sistematiza y propone caminos alternativos desde la configuración de conocimientos y prácticas pertinentes con los saberes propios de las comunidades (Medina, 2015).

De esta forma, la concepción de educaciones que ha emergido desde mi reflexión en esta investigación es: “el amplio campo de las transmisiones culturales intencionadas y no intencionadas, que permiten a los seres humanos su relacionamiento con el mundo en la perspectiva de significarlo, construirlo y transformarlo” (Angarita, 2021, p. 56). Esto trae consigo, reconocer que las educaciones pueden ser transformadas, validando otras formas de transmisión cultural que han sido negadas. Las educaciones Otras, configuran el campo del basto escenario contrahegemónico que da lugar a las prácticas étnicas en función de su pervivencia y el reconocimiento de la diversidad como saber Otro.

En correspondencia, la investigación que da vida a este libro se configura en el campo de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, escenario en el que emergen saberes propios de las comunidades étnicas y sobre los que ha existido a razón de la

colonialidad epistémica la negación y desconocimiento sobre sus saberes, desde la mirada de Santos, se entiende estos saberes: "incorporados al pensamiento abismal más allá de la línea de la hegemonía reconocida; por lo tanto, excluido, no-existente" (Santos, 2013, p. 160).

Ahora bien, en cuanto a las educaciones, no es suficiente reconocer las prácticas de transmisión cultural que se ubican en las comunidades étnicas. Cada una de estas manifestaciones del saber cultural propio se configura de manera situada y relacional. Por lo tanto, al reflexionar sobre la presencia y permanencia de los saberes en las comunidades se propone reflexionar, comprender, comunicar, sistematizar y validar con éstas la construcción epistémica que permita establecer el horizonte de sentido, las prácticas educativas pertinentes a la cultura propia y de esta forma: la didáctica y la planeación educativa en tiempos, espacios y recursos que posibilite la estructuración de una práctica pedagógica.

1.2 la educación intercultural

Este libro pretende contribuir a las comunidades afrocolombianas, comunidad educativa y al mundo científico a partir de la visibilización de los saberes propios a partir de un dispositivo intercultural para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades afrocolombianas de Santa Marta. En este sentido recorrer algunas ideas sobre el surgimiento y connotación de la interculturalidad.

Cabe resaltar que el abordaje de la interculturalidad supone el agotamiento del multiculturalismo por la tensión con la idea de inclusión real en la vida social y política. Por lo tanto, la interculturalidad no surge de modo espontáneo, es en efecto un proceso histórico dentro de la etapa de la modernidad, que comúnmente se asocia a partir del siglo XVI con el Renacimiento europeo y hasta la etapa actual con el capitalismo tardío. "Tiene una estrecha relación con tres conceptos: la tolerancia, el pluralismo y el multiculturalismo" (Alavez, 2014, p. 31). En efecto, no es única su concepción, es un concepto polisémico, entendido como: "hecho social/noción, concepto/categoría analítica, enfoque teórico/perspectiva analítica, alternativa epistemológica/ proyecto ético - político alternativo, movimiento social/utopía política y moral." (Di Cauda, Llanos y Ospina, 2016, p.45).

Las anteriores perspectivas de la interculturalidad la enuncian en un marco amplio, que para nuestro caso coincide con un proceso y proyecto político, ético y epistémico, que tiene como propósito central "transformar las actuales estructuras para crear relaciones horizontales interétnicas, a través de nuevos ordenamientos sociales" (Gómez y Hernández, 2010, p. 25)..

Dicho lo anterior, la interculturalidad, se integra a un escenario de construcción ética y cultural en relación con el Estado y la sociedad y, en perspectiva de la modernización política, sustentado en los derechos de los grupos étnicos y sociales marginalizados, previendo la eliminación de todas las formas neocoloniales imperantes, las inequidades sociales, la exclusión política y la marginación cultural. No obstante, se reconocen otros sujetos sociales diferenciados de los indígenas y afrocolombianos, que complejizan el entramado de identidades y grupos con luchas específicas en el marco de la interrelación cultural. De acuerdo con De la Cruz, Cienfuegos y Santos el debate sobre la interculturalidad expone la existencia de un espacio de resistencia que articula las luchas, a partir de la consideración de que los indígenas y afrocolombianos no son los únicos diferentes y que una sociedad intercultural sólo será posible si es capaz de ser un proyecto de sociedad incluyente (2016).



Ahora bien, la educación intercultural surge del reconocimiento de la práctica educativa, de la construcción crítica pedagógica sobre las formas de construir el saber y de transmitirlo para la pervivencia de los pueblos; en efecto, no es posible desde la mirada unívoca de un proyecto étnico, debe y se construye como proyecto inter-étnico; inter-social; inter-diálogo; inter-epistémico y por ende inter-pedagógico, de esta forma la educación intercultural se concibe como la construcción epistémica del saber en relación dialógica con la diversidad, estableciendo interrelaciones de construcción conjunta.

En correspondencia, se retoma la perspectiva de Catherine Walsh acerca de la educación en la línea epistemológica de la interculturalidad crítica en la que la construcción de saber no está supeditada a las formas de invisibilización, negación y rechazo de los sujetos sociales subalternos, es una posición de resignificación y construcción de saberes que siendo desconocidos o excluidos surgen en espacios de fortalecimiento de identidades, formas de sentir, pensar y construir el territorio, es decir la manifestación de la diversidad en función del cambio de las estructuras tradicionales de dominación. Al respecto Walsh menciona:

"[...]no partimos del problema de la diversidad o diferencia en sí, sino del problema estructural-colonial-racial. Es decir, de un reconocimiento de que la diferencia se construye dentro de una estructura y matriz colonial de poder racializado y jerarquizado, con los blancos y 'blanqueados' en la cima y los pueblos indígenas y afrocolombianas en los peldaños inferiores. Desde esta posición, la interculturalidad se entiende como una herramienta, como un proceso y proyecto que se construye desde la gente -y como demanda de la subalternidad-, en contraste a la funcional, que se ejerce desde arriba. Apuntala y requiere la transformación de las estructuras, instituciones y relaciones sociales, y la construcción de condiciones de estar, ser, pensar, conocer, aprender, sentir y vivir distintas." (Walsh, 2009, s.p.)



1.3 La educación intercultural en perspectiva dialógica

La interculturalidad y el diálogo se constituyen desde el giro decolonial en una alternativa posible, que propone develar la colonialidad epistémica, la violencia en todas sus connotaciones y particularmente la que influye sobre la interpretación de la realidad, la

26
construcción del saber. Un claro ejemplo de esto lo constituye las comunidades indígenas en la reescritura de la historia.

La interculturalidad contiene una posición ético-política de carácter crítico, que advierte una posición disruptiva con el statu quo para proponer un escenario de transformación cultural hacia la participación en el poder de los grupos subalternos, oprimidos o negados.

Así pues, se reconoce la interculturalidad crítica como proyecto alternativo que valida y enuncia los saberes invisibilizados que poseen los sujetos negados. La educación intercultural es parte de un gran proyecto de construcción de la dimensión ética y cultural en relación de la sociedad y el estado, en perspectiva de la modernización política. Sobre la base de los derechos de las minorías y la cancelación de todas las formas neocoloniales que todavía persisten y que sólo han servido para conservar las inequidades sociales, la exclusión política y la marginación cultural, podremos sentar las bases para un nuevo pacto social que cancele las exclusiones y las intolerancias (De la cruz, Cienfuegos y Santos, 2016)

De la misma manera, encontramos en esta concepción la idea de "transformar las actuales estructuras para crear relaciones horizontales interétnicas, a través de nuevos ordenamientos sociales" (Gómez y Hernández, 2010, p. 25).

No obstante, la interculturalidad crítica no puede centrarse solo en los sujetos étnicos, responde más bien al amplio mundo de sujetos negados poseedores de: "[...] esos modos-muy-otros de pensar, saber, estar, ser, sentir, hacer y vivir que sí son posibles y, además, existen a pesar del sistema, desafiándolo, transgrediéndolo, haciéndolo fisurar" (Walsh, 2017, pág. 30). Esto significa la incidencia política para la transformación hacia la construcción de un gran pacto de reconocimiento y distribución del poder con base en la diversidad cultural.

Una de las características genuinas de la educación intercultural se encuentra en la dinámica relacional que en el ejercicio socializador Paulo Freire acuñó en las comunidades educativas como diálogo de saberes. Este dispositivo propone la búsqueda de una respuesta conjunta, indagando entre educando y maestro, sabedor/a y comunidad, en clave de aprendizaje mutuo, en el que se pretende la construcción social del conocimiento mediante el intercambio de nociones, sentires, ideas, imágenes, creencias, prácticas, conceptos, historias, vivencias, deseos y emociones, para alcanzar la comprensión común y la vida plena (Angarita, 2014)

El diálogo de saberes tiene sentido desde la participación popular, dialógica, retomando la riqueza de los saberes del otro, no acentuada en la prescripción de la educación dominante, sino reelaborada a partir de la relación horizontal entre el educador y el educando. La premisa de fondo es que una persona o un sistema de conocimiento no puede saberlo todo respecto a algo, pues, si hay una característica propia del conocimiento es su inconmensurabilidad y complejidad.

La educación intercultural es por tanto una práctica político-educativa soportada en la relación dialógica, que se explicita en el conversar, platicar, intercambiar comunicacionalmente y sin parámetros estructurados, que limiten la participación de los sujetos, es hacer del encuentro en comunión la mejor forma de reconocer al otro. Como lo expuso Paulo Freire en un gran número de sus obras: el acto de reconocer al otro es un acto de amor, es un acto político y pedagógico.

La acción dialógica como acto político-pedagógico está integrada por cuatro elementos: la unión, la colaboración, la organización y la síntesis cultural. Los cuales se presentan a continuación:

La colaboración, parte constitutiva de la acción dialógica, ocurre entre sujetos, aunque en niveles distintos de función y, por lo tanto, de responsabilidad, solo es posible gracias a la comunicación. De esta forma el:

"Diálogo que lleva a la adhesión, como coincidencia libre de opciones. En tanto la conquista implica un sujeto que, conquistando al otro, lo transforma en objeto, en la acción dialógica los sujetos se encuentran para la transformación del mundo en colaboración. El 'yo' dialógico sabe que el 'tú' es quien lo constituye. Donde ambos pasan a ser, en la dialéctica de esas relaciones constitutivas, dos tú que se hacen dos yo. No existen, por tanto, un dominante y un dominado. En lugar de esto, hay sujetos que se encuentran para la pronunciación del mundo, para su transformación" (Freire citado por Peña, 2017, pág. 97).

Esta mención de construcción dialéctica con el otro deriva en la solidaridad que se expresa en la acción de hacer parte del diferente en función del acto consciente de "empatía", de "hermandad", de participación en los sueños de los congéneres. En esta colaboración los sujetos transforman el mundo para la liberación de los seres humanos, en el descubrimiento de sí mismos y del mundo. Allí se hace posible la confianza y la adhesión en una visión y proyecto común de los subalternos para alcanzar la liberación.

El antagonismo entre los oprimidos y los opresores es una condición para que surja la organización. En el caso de los dominantes su intención implica la división de las personas, en cambio, los que buscan la liberación en calidad de subalternos de la dominación hegemónica se representa en la unidad hacia la transformación de la realidad.

La colaboración y la unión posibilitan la organización como resultado de la unidad del pueblo, es el esfuerzo y la intención de liberación una tarea común con los líderes: de esto se deriva la práctica pedagógica planificada hacia el aprendizaje de la pronunciación del mundo y su transformación, lenguaje y acción no exclusiva del líder sino de la acción dialógica

entre los oprimidos. En esta práctica, el contenido y la forma lo determina el contexto histórico.

"Esta organización va a permitir el aprendizaje de la autoridad y la libertad verdadera, a través de la transformación de la realidad que media entre ellos. La organización lleva consigo no sólo el testimonio arriesgado y amoroso de los líderes, sino disciplina, orden, decisión, objetivos, tareas que cumplir y cuentas que rendir. La autoridad como elemento clave de la organización niega tanto el autoritarismo como el desenfreno y la permisividad y reconoce la libertad a través del acto de delegar" (Peña, 2017, p. 105).

La unión, la colaboración y la organización se incorporan de forma dialógica en la categoría de síntesis cultural como práctica deliberada y sistematizada que incide en la estructura social. Con fines y métodos, práctica social puede estar al servicio de la liberación o de la dominación; las dos, antagónicas, se procesan en la estructura social a través del cambio y la permanencia. "La acción cultural dialógica busca ante todo superar las contradicciones antagónicas para que resulte la liberación de los seres humanos" (Freire, 2002, p.233). Son en consecuencia sujetos críticos con capacidad de transformar el mundo.



Las cuatro características descritas como partes constitutivas de la acción dialógica reconocen el propósito político-educativo y reflexivo, que emerge de la solidaridad, en el contexto de un proceso organizativo de acción cultural. El acto consciente emerge de los sujetos y el objetivo incorporada en las organizaciones tiene como vía el fortalecimiento, es decir sujetos conscientes, críticos, solidarios y reflexivos para la transformación social de su realidad.

De acuerdo con lo anterior, considero central traer a referencia una de las últimas publicaciones del grupo de investigación CEMPLU denominada "Currículo intercultural afrocolombiano: una apuesta pedagógica desde el diálogo de saberes." Pues, al contrario de la concepción de currículo escolar como la construcción experta de los actores educativos, propone entenderlo desde una construcción social, que surge del diálogo de saberes entre diversos actores sociales presentes en el territorio.

Por esto, se considera el contenido de este libro actual, dado que propone la visibilización del currículo intercultural afrocolombiano como una alternativa de construcción educativa en armonía con los saberes propios. Igualmente, el libro explora los significados que la población afrocolombiana le atribuye a su legado cultural vinculados a los procesos formativos que se desarrollan en las instituciones educativas. Teniendo en cuenta que:

"Existen diversos tipos de conocimientos, diferentes maneras de conocer. Se debe emprender una búsqueda de las diferentes alternativas de conocimiento y de acción, tanto en aquellos escenarios en donde han sufrido

una supresión que resulta más obvia de rastrear, como en aquellos en donde se las han arreglado para subsistir" (Santos citado por González-Monroy, Villamil-Rojas, Villafañá-Ariza, 2019, p 13).



De igual manera, el contexto afrocolombiano da cuenta de retos, al mismo tiempo, de oportunidades dada su riqueza cultural. En efecto. El currículo intercultural afrocolombiano es un instrumento y a la vez una estrategia de reconocimiento cultural.

Es preciso destacar el diálogo de saberes. Desde la experiencia de la escuela rural San Juan de Palos Prietos del municipio de Pueblo Viejo en el Magdalena, pues el currículo se construye con la comunidad; no obstante, no como respuesta de acuerdo sino como ejercicio de expresión de diversas experiencias.

Por otra parte, traer a colación el currículo intercultural presupone una vinculación directa con la construcción dialógica, es por tanto una contribución genuina y pertinente al propósito de este libro en la discusión sobre interculturalidad, dado que en los últimos años se ha visibilizado el reconocimiento y la participación de diversos sujetos sociales; debido a, según Santos (2013) una ecología de saberes que emerge en la realidad diversa de nuestro América.

1.4 El patrimonio cultural inmaterial



Uno de los ejes centrales de este libro se sustenta a partir del reconocimiento de los saberes propios, es decir, del Patrimonio Cultural Inmaterial (PCI) de las comunidades afrocolombianas en los distritos de Santa Marta y de Santiago de Cali, que ha sido invisibilizado, negado y excluido en sus dimensiones epistemológica, ontológica, discursiva y pedagógica (Gruner, Blandón, Gómez y Mina, 2016), es decir en el conjunto de las relaciones de la coexistencia de la biopraxis de estas comunidades, producto de la negación sistemática de sus formas comprensivas de la vida.

La enunciación de la educación intercultural en la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de acuerdo con Hernández (2018) se constituye en un binomio conceptual reconocido como educación y patrimonio, que se encuentra en emergencia a partir del reconocimiento de la diversidad cultural. Autores como Uribe y Bermúdez (2020) exponen la relevancia de este campo gracias a su asociación con los retos de la educación en el siglo veintiuno.

Este libro incorpora la educación intercultural y el patrimonio en la perspectiva de la presencia cultural afrocolombiana, en el contexto de las tensiones originadas en el desconocimiento y exclusión de la diversidad, vinculada estrechamente con la presencia de grupos étnicos diversos que tiene como punto de encuentro la comunidad y específicamente la escuela. En relación con su rol socializador, la escuela parece asumir un papel indelegable en la construcción de sujetos interculturales (Tenti Fanfani, 2007); aspecto que nos propone traspasar al campo extraescolar para dar cabida al reconocimiento de los saberes, prácticas y sentidos de identidad, que emergen en el contexto comunitario, los cuales se encuentran en el terreno posible de la coformación de sujetos críticos de su realidad (Giroux, 2019).

Ahora bien, el abordaje de la educación intercultural como sombrilla teórica no agota el horizonte epistémico de la investigación, al respecto propongo tres preguntas que permiten perfilar algunas categorías predefinidas, de acuerdo con la pretensión de visibilizar y salvaguardar los saberes propios afrocolombianos en el barrio la paz del distrito de Santa Marta, se enuncian a continuación:

¿Es la tradición de un pueblo necesaria en un mundo cambiante? ¿Cuál es el patrimonio que se propone salvaguardar? ¿Cuál es el alcance de un dispositivo pedagógico para la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial? Estos interrogantes nos acercan a los vacíos y alcances científicos en torno al campo que hemos configurado en la intersección entre educación y cultura, asumiendo una posición reflexiva y crítica que permita construir nuevo conocimiento desde una posición política indelegable: la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial como identidad viva de los pueblos.

Con respecto a la pregunta ¿Es la tradición de un pueblo necesaria en un mundo cambiante? Hace énfasis en una aparente paradoja, queremos recobrar la tradición en una sociedad que cambia velozmente; no obstante, es esa la concepción clásica de la antropología cultural, según la cual a cada territorio, comunidad o etnia le corresponde determinado patrón cultural. Es este uno de los ejes de abordaje de la investigación, tomando como ejemplo la población afrocolombiana que vive en el distrito de Santa Marta.

En dicho sentido, la identidad cultural "en un mundo globalizado, se encuentra atravesada por las dinámicas de las tecnologías, los mass media y tan hibridizado y sujeto a cambios como el actual; no tiene sentido recurrir a esencialismos teleológicos y puros para defender la

Uno de los ejes centrales de este libro se sustenta en la matriz cultural de cierto grupo poblacional, como el afrocolombiano, sino analizar cuál es el grado de "autonomía de los actores (o su falta de autonomía) para abordar las continuidades y los cambios" (Grimson, 2011, p. 85) que emergen en los territorios.

En concordancia, la tradición es un recurso identitario que le da sentido a una comunidad y por tanto no es estático, pues su construcción es dinámica a razón de los cambios generacionales, los conflictos, las luchas sociales, las formas de recobrar y dar sentido, esto es, asumirlo y apropiarlo en lo que se ha denominado el arraigo cultural.

En consecuencia, ninguna práctica cultural en el mundo es hoy en día susceptible de ser considerada pura o tradicional, ya que, como ha demostrado el desarrollo de las ciencias sociales, la historia no ha hecho más que sedimentar unas prácticas y desaparecer otras. Las prácticas de la cocina, la medicina y la oralidad consideradas tradicionales, "por decirlo de otra manera, no es más que una mezcla, una hibridación de, técnicas y saberes de tradición española, indígena, afrocolombiana y mestiza" (Barney, 2004, p. 56).

Esta concepción dinámica nos vincula claramente con la interculturalidad entendida como: "[...] el conjunto de relaciones entre diferentes grupos culturales que conduce a un proceso dialéctico de constante transformación interacción, diálogo y aprendizaje de los diferentes saberes culturales en el marco del respeto. Se asume este término como el reconocimiento de aprender del que es diferente a cada persona y de la riqueza que se encuentra implícita en la misma diversidad que conforma el grupo social" (Pitre, 2020, s. p.).

Este planteamiento nos permite responder la segunda pregunta ¿Cuál es el patrimonio que se propone salvaguardar? De acuerdo con Isaza (2011) El Patrimonio cultural se entiende como "la suma de bienes y manifestaciones que abarca un vasto campo de la vida social y está constituida por un complejo conjunto de activos sociales de carácter cultural (material e inmaterial), que le dan a un grupo humano sentido, identidad y pertenencia" (p. 11)

El patrimonio representa para su población la historia, la tradición, la cultura, la infraestructura, la construcción simbólica de lo propio y hace parte de los modos de vida, de comprensión de la realidad y por tanto de su identidad. Para este caso, se propone abordar el patrimonio cultural inmaterial que, de acuerdo con la Convención de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, hace referencia a: "los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas -junto con los instrumentos, objetos, artefactos y espacios culturales que les son inherentes- que las comunidades, los grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural." (Isaza, 2011, p. 17)

De acuerdo con la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Unesco celebrada en el año 2003 en París, se estableció la protección de once tipos de manifestaciones (ver el siguiente gráfico), con especial énfasis en el respeto del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades, grupos e individuos de que se trate; la sensibilización en el plano local, nacional e internacional a la importancia del patrimonio cultural inmaterial y de su reconocimiento recíproco y por último la cooperación y asistencia internacionales (Unesco, 2003).

Manifestaciones del Patrimonio Cultural Inmaterial



Fuente: Convención del PCI de la UNESCO 2003 artículo 8.

Para esta investigación se retoman tres campos en desarrollo con avances significativos y diferenciales en el patrimonio cultural inmaterial afrocolombiano, sus diferencias en prácticas, técnicas y desarrollos se convierten en una oportunidad para concebir un dispositivo pedagógico que se armonice con la valoración y fortalecimiento de la identidad de las comunidades mencionadas, y los cuales constituyen para el ejercicio pedagógico campos de saber de gran riqueza, a saber: la tradición oral, la medicina tradicional y la cocina tradicional.

Como corolario de esta motivación la respuesta al alcance de un dispositivo pedagógico para la Salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial parte, en primer lugar, de la débil presencia de políticas educativas que reconozcan, visibilicen y promuevan los saberes propios (Lasso y Trujillo, 2016), en consonancia, se propone esta investigación que aborda la construcción de un dispositivo pedagógico con validación de las sabedoras y sabedores, portadoras y portadores del saber tradicional del pueblo afrocolombiano, como instrumento de corte educativo que contribuya a la salvaguardia de los saberes propios.

En perspectiva de la pregunta final, es importante mencionar que el dispositivo Pedagógico opera en función de la producción y la reproducción de la cultura a partir de la distribución y proyección de formas de conciencia, la construcción de discursos regulatorios específicos y la transmisión a partir de la práctica pedagógica (Bernstein, 1996). El dispositivo, entonces, se concibe como un diseño que expresa la reflexión y prácticas de los saberes de la comunidad, que se configura a partir de un ejercicio de transposición didáctica de acuerdo con las formas de enseñanza-aprendizaje que la comunidad expresa como propias, develando una organización y estructuración de los contenidos de las manifestaciones culturales del patrimonio cultural inmaterial. El dispositivo pedagógico orienta, guía y expresa un conjunto de técnicas, saberes a partir de las voces de la comunidad.



CAPÍTULO 2

EL DISEÑO METODOLÓGICO



Fotografía 2. Encuentro dialógico con estudiantes Institución
Educativa Intercultural Bellavista
Fotografía de Augusto Arregocés, 2022

2.1 Enfoque y técnicas de la investigación

La investigación que soporta la constitución de este libro es de carácter pedagógico en el marco de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial de las comunidades afrocolombianas. El horizonte de la indagación se ha propuesto disminuir la brecha del desconocimiento, la invisibilización y la exclusión a la que ha sido sometida la cultura afrocolombiana. De esta forma, las repercusiones para la comunidad educativa se expresan en la valoración de los saberes propios de la población afrocolombiana, desplazada, resituada y en relación multicultural, dada la presencia de diversos grupos étnicos y culturales en el barrio la paz, territorio de la investigación en la que además se ha propuesto incorporar la perspectiva intercultural, para posibilitar la adquisición de lo que el grupo CEMPLU propone como:

"(...) nuevos sentidos y referentes a la par de su identidad y cultura, que les permita entender, enfrentar y cuestionar la noción de una matriz dominante que subyace en todas las esferas de la sociedad colombiana, en particular desde la educación. Esto propicia que no se cuestione radicalmente desde las comunidades educativas las bases estructurales del estado, 'Plural' que se rompa con las concepciones monoculturales y excluyentes de manera profunda, y se extienda y articulen a otros sectores marginados de la sociedad" (Sánchez, 2013, p 48).

El diseño metodológico tiene como enfoque de la investigación el paradigma sociocrítico a partir de una perspectiva cualitativa, de carácter interpretativo-comprensivo; los métodos utilizados son el etnográfico, el dialógico y el de indagación documental, sobre la unidad de análisis con dos dimensiones: actores de la institución educativa intercultural distrital Bellavista de la zona rural del Distrito de Santa Marta y portadores/as, sabedores/as de la comunidad en la que se encuentra la institución educativa, con especial observancia de las prácticas del patrimonio cultural inmaterial de la comunidad afrocolombiana en la cual emergen motivaciones, intereses y sentidos otorgados por los actores locales Ver el siguiente gráfico.



Gráfica 1. Diseño metodológico de la investigación



El diseño metodológico como se muestra en la anterior gráfica se estructura a partir de las voces de los actores comunitarios y escolares, reconociendo sus experiencias y prácticas, en este sentido:

“Existen múltiples realidades construidas por los actores en su relación con la realidad social en la cual viven. Por eso, no existe una sola verdad, sino que surge como una configuración de los diversos significados que las personas le dan a las situaciones en las cuales se encuentra. La realidad social es así, una realidad construida con base en los marcos de referencia de los actores” (Rodríguez citado en González, Villamil y Villaña, 2019, p.131-132)

El abordaje de los actores de la comunidad educativa, sabedoras/es y portadoras/es se propone a partir de un horizonte de investigación dialogante con los actores de esta, esto es, desde la reflexividad crítica sobre los sentidos, prácticas e intenciones que los sujetos proyectan desde sus creencias, sentires y motivaciones en el contexto de la práctica cultural. De esta forma, la arquitectura metodológica se soporta en el campo de los estudios de las ciencias sociales, involucrando la etnografía crítica y reflexiva, en perspectiva de los aportes de las ciencias de la educación y la sociología de la educación. Al decir de Denzin y Lincoln (2011) se comprende que estos: “[...] paradigmas, representan regímenes de creencias y suponen determinadas visiones del mundo, implican sistemas filosóficos globales cada uno de los cuales posee su propia ontología, epistemología y metodología” (p. 13).

Este andamiaje metodológico se sustenta en tres métodos: el primero, el método etnográfico que permitirá el análisis reflexivo de la información obtenida a partir de la observación participante en las prácticas culturales de la comunidad, identificando, interpretando y validando las experiencias de tradición oral, medicina y cocina tradicional en sus usos y costumbres. Esta técnica se apoyará en la entrevista semiestructurada, que

permitirá profundizar y reconocer el entramado epistémico de los aportes de la población afrocolombiana local.

El segundo método es el dialógico, que aportará la técnica de encuentro dialógicos, concebidos como escenarios de encuentro y diálogo de saberes con diversos actores de la comunidad, proponiendo la vivencia experiencial en reconocimiento de la palabra, proponiendo la construcción de empatía y confianza en torno a los saberes propios. A su vez el método de indagación documental se soporta en la revisión documental, permitiendo la observancia de las fuentes escritas, derivando en explicaciones más allá de la descripción aislada e independiente de las formas e interacciones propias del quehacer educativo en el contexto estudiado.

La obtención de la base empírica no se entiende como recopilación absoluta de la realidad, sino desde las interpretaciones, apreciaciones y posiciones con las cuales los actores llenan de sentido sus experiencias de intercambio con educadores de la organización en cuestión. Cabe anotar que el desarrollo de las técnicas no es lineal, el abordaje se traslapa y sobrepone teniendo en cuenta la realidad del investigador y su relación con los sujetos del estudio.



2.2 Fases de la investigación

La investigación contó con tres fases estrechamente articuladas en función de la motivación, los objetivos y la estructura metodológica, en su orden: la Fase A, alistamiento y contextualización, corresponde a la configuración inicial que propuso generar acuerdos y confianza con los actores de la investigación; La Fase B, reconstrucción de los saberes desde la experiencia. Se propuso la construcción de experiencia con la comunidad a partir de los encuentros dialógicos y la Fase C. Valoración del dispositivo pedagógico, permitió proponer y ajustar una propuesta configuracional del saber formativo en clave de la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial.

Cada fase se traslapó permitiendo establecer un proceso dinámico que tuvo como horizonte la construcción del saber a partir de dos condiciones la reflexividad crítica y la experiencia situada; condiciones sine qua non es posible reconstruir el saber desde las trayectorias de las sabedoras/es portadoras/es del saber tradicional afrocolombiano.

A continuación, se expresa de manera esquemática el contenido de cada una de las fases:

Gráfica 2. Fase A. Alistamiento y contextualización del diseño metodológico

Fase A. Alistamiento y contextualización.

- Negociación de condiciones de inmersión en la comunidad y en la institución educativa.
- Reconocimiento de infraestructura y condiciones para el desarrollo de los talleres.
- Observación participante en dinámicas cotidianas de la comunidad.
- Identificación de sabedoras, sabedores, partadoras, portadores de los saberes tradicionales.
- Identificación de material empírico secundario y material bibliográfico para la construcción de base documental.
- Análisis documental de textos, fotos, videos y otros materiales empíricos y bibliográficos.
- Determinar algunas de las prácticas de patrimonio cultural inmaterial con mayor presencia comunitaria.



Fase B. Reconstrucción de los saberes desde la experiencia.

- Proceso de autorreconocimiento como comunidad afrocolombiana.
- Análisis del contexto y las experiencias para evidenciar las prácticas de patrimonio cultural inmaterial en la comunidad y en actores de la institución educativa.
- Examinar el vínculo entre la escuela y la comunidad en la valoración del patrimonio cultural inmaterial.
- Elaboración de una matriz base del dispositivo pedagógico con la comunidad afrocolombiana.
- Desarrollar encuentro dialógico desde la tradición oral teniendo en cuenta la constitución del territorio y el proceso comunitario entre adultos mayores e infantes.
- Desarrollar encuentro dialógico de medicina tradicional, reconociendo el cuerpo y la sanación como proceso cultural.
- Desarrollar encuentro dialógico de cocina tradicional identificando sabores y saberes de la identidad afrocaribeña.

Gráfica 3. Fase B. Reconstrucción de los saberes desde la experiencia en el diseño metodológico.



Fase C. Valoración del dispositivo pedagógico.

- Estructuración de un dispositivo pedagógico a partir de los saberes, experiencias y aportes dialógicos de la tradición afrocolombiana.
- Valoración del dispositivo pedagógico por parte de la comunidad a partir de un ejercicio dialógico de reconstrucción y compartir de saberes.
- Conocer el impacto de la resignificación del dispositivo pedagógico y su alcance intercultural entre la comunidad y el centro educativo.
- Divulgación de los productos obtenidos con la comunidad científica.
- Elaboración del libro para publicación.
- Elaboración de artículo científico y presentación a revista indexada.
- Elaboración y presentación del informe final a la Universidad del Magdalena e institución educativa.
- Elaboración de ponencia de divulgación de los resultados.

Gráfica 4. Fase C. Valoración del dispositivo pedagógico del diseño metodológico



Como se ha indicado la metodología se desarrolló a partir de las tres fases que conforman el Diseño procedimental del proceso. Por tanto, la investigación adopta una postura flexible y emergente, considerando la emergencia de nuevas categorías provenientes del contexto empírico y la participación de la comunidad; por lo tanto, los planteamientos de las fases no son lineales, rígidos ni eclécticos, son en este caso contextualizados.

Se tuvieron en cuenta las condiciones éticas de la investigación desde el consentimiento informado y la validación permanente con la comunidad, así como los créditos y reconocimientos de carácter moral que corresponden a la misma. Dicho así, los productos de la investigación se constituyen desde una política de acceso abierto, que beneficie a la comunidad local y a la comunidad científica.

Como se ha indicado la metodología se desarrolló a partir de las tres fases que conforman el Diseño procedimental del proceso. Por tanto, la investigación adopta una postura flexible y emergente, considerando la emergencia de nuevas categorías provenientes del contexto empírico y la participación de la comunidad; por lo tanto, los planteamientos de las fases no son lineales, rígidos ni eclécticos, son en este caso contextualizados.

Se tuvieron en cuenta las condiciones éticas de la investigación desde el consentimiento informado y la validación permanente con la comunidad, así como los créditos y reconocimientos de carácter moral que corresponden a la misma. Dicho así, los productos de la investigación se constituyen desde una política de acceso abierto, que beneficie a la comunidad local y a la comunidad científica.



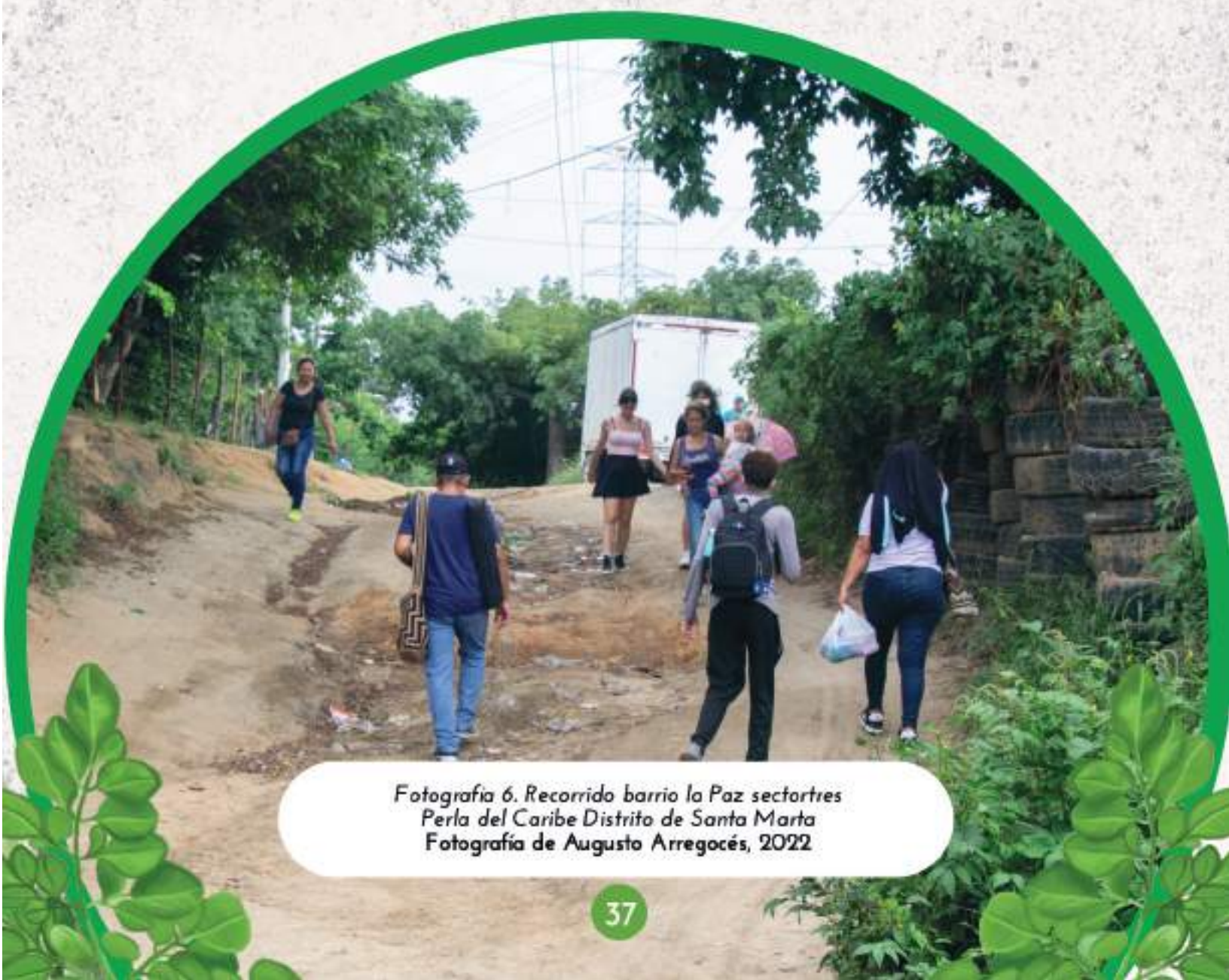
El desarrollo de la investigación fue a partir de un modelo participativo de carácter cíclico - en espiral, que supuso la conformación de encuentros dialógicos, los cuales permitieron el ejercicio práctico experiencial. Este proceso implicó la participación activa de los actores de la comunidad educativa y de los sabedoras/es y portadoras/es a partir del ejercicio práctico de narrativas de la tradición oral del pueblo afrocolombiano vinculadas al territorio; uso de medicinas y técnicas de tratamiento y bienestar vinculadas al cuerpo y a la comunidad y menús tradicionales de la cocina propia afrocolombiana, a partir de ejercicios prácticos de cocina experimental basada en la memoria local.

Finalmente, se constató la permanencia del rigor metodológico a lo largo de todo el proceso investigativo que implicó, por una parte, la realización de protocolos que permitieron garantizar el conocimiento y fundamentación de los procesos seguidos y, por otra parte, que los productos elaborados fueran de suficiente calidad como para que constituyeran la base de diseño y validación del dispositivo pedagógico intercultural. El conjunto de estos productos sirvió como punto de partida de nuevos proyectos y constituyó la oportunidad de que el dispositivo se aloje en un repositorio institucional de carácter público y de acceso libre.



CAPÍTULO 3

CONTEXTUALIZACIÓN DEL TERRITORIO

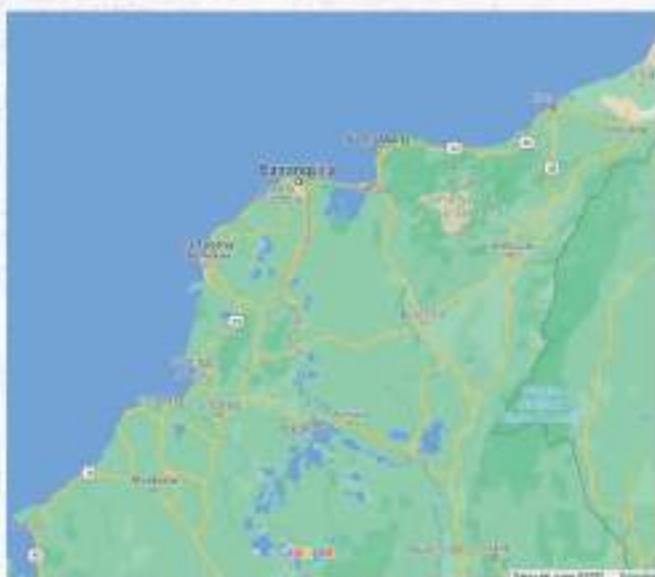


*Fotografía 6. Recorrido barrio la Paz sectores
Perla del Caribe Distrito de Santa Marta
Fotografía de Augusto Arregocés, 2022*

3.1 Distrito de Santa Marta

La ciudad de Santa Marta, capital del departamento del Magdalena, es la más antigua de Colombia, fue fundada por Rodrigo Galván de Bastidas en el año de 1525. Se encuentra ubicada en litoral caribe colombiano a cuatro metros del nivel del mar, está rodeada por las estribaciones de la Sierra Nevada de Santa Marta, la serranía más alta del mundo a orillas del mar tiene una altitud de 5.775 metros s.n.m. en su pico más alto. En el siguiente mapa se observa la ubicación de la ciudad.

Mapa 1 Localización de la ciudad de Santa Marta



Fuente: Electrónica (Map data © 2022 Google)

La ciudad está ubicada en una región natural privilegiada. El hecho de estar en los pies de la Sierra Nevada que lleva su nombre hace que se entremezcle con diversos paisajes naturales. A pocos minutos de su área urbana se encuentran los pisos térmicos, clima templado, frío y páramo. En menos de media hora se puede estar a más de mil metros sobre el nivel del mar.

1 Mapa tomado de <https://www.google.com/search?q=mapa+de+santa+marta+google+map&rlz=C15QJL...erCO936CO936&oeq=mapa+de+santa+marta+google+map&oeq=chrome..691571Q15126991Q17&sourceid=chrome&ie=UTF-8>

El Distrito de Santa Marta ocupa una extensión de 239.335 hectáreas en la Costa Caribe colombiana. La población total de Santa Marta está estimada en 499.192 habitantes (Dane, 2021). De esa población el 48 % son hombres y el 52% mujeres. El número de personas por hogar es de 4.3%.

En cuanto al tipo de vivienda el 74.8% de las viviendas de Santa Marta son casas, el 14.8% son apartamentos y el 10.4% son cuartos u otros. Con respecto a servicios públicos el 98.4% de las viviendas cuenta con conexión a energía eléctrica, el 72.3% tienen alcantarillado, el 77.8% se abastece de agua con conexión a acueducto, el 72.4% tiene acceso a gas natural y el 46.1% accede a conexión telefónica (Dane, 2021).

La organización sociopolítica de la ciudad de Santa Marta está dispuesta como distrito, en su división interna cuenta con tres localidades, compuestas de la siguiente manera: Localidad 1 Cultural Tayrona San Pedro Alejandrino; localidad 2, Histórica Rodrigo Bastidas y 3, Turística Perla del Caribe. Ver el siguiente mapa.

Localidades de Santa Marta



Fuente: Electrónica² (Map data ©2022 Google)

3.2 Algunos apuntes socioculturales acerca de Santa Marta

La población de Santa Marta es diversa y plural, en la actualidad, está conformada por los indígenas de la Sierra Nevada de Santa Marta; Kogis, Arhuacos, Wiwas, Kankuamos, afrocolombianos y mestizos. En el 2021 los afrocolombianos eran más del 60% de los habitantes de Santa Marta, es el grupo más numeroso con 218.238 personas (Dane, 2021).

Los mestizos (mayoría) e indígenas, superan las 30.000 personas, según la Organización Gonawindua Tayrona, organización conformada por los pueblos Kogi, Arhuaco, y Wiwa de la Sierra Nevada de Santa Marta. Es el único órgano y vocero de los pueblos Arhuaco, Kogi y Wiwa ubicados en su jurisdicción.

² Mapa tomado de <https://www.google.com/search?q=mapa+de+santa+marta+google+map&rlz=1C15QJL...CO936CO936&aq=mapa+de+santa+marta+google+map&aqs=chrome..69l57j0i512.699l1j0j7&sourceid=chrome&ie=UTF-8>



¿Por qué la población afrocolombiana es mayoría? Porque el concepto no implica solo el color de piel, sino también poseer rasgos africanos en mayor o menor escala. Mosquera (2000), presenta una tesis que ha sido utilizada por organismos del Estado en materia de identificación esta población. (p.21).

En cuanto a la identificación de la población afrocolombiana, de acuerdo con Mosquera:

"Los africanos criollos son la población que ha mantenido las características fenotípicas africanas, que a nuestra consideración es minoría dentro del grupo de afrocolombianos de Santa Marta; Los afroindígenas, es la población resultada del mestizaje entre los africanos criollos y los pueblos indígenas. Son más que los afrocriollos en Santa Marta; y, los afromestizos son La población resultada del mestizaje entre los africanos criollos y los pueblos mestizos indohispanos. En el pasado fueron identificados como mulatos por la colonización española. Es el grupo más notorio en Santa Marta" (2000, p 21-22).

De acuerdo con Iván Manuel Sánchez Fontalvo: "Cabe resaltar que la estratificación social entre estos tres grupos varía de alguna manera por el color de la piel. Los afrocriollos habitan en su mayoría en sectores populares y barrios marginales de la ciudad, en gran medida en condiciones precarias. En menor escala se presenta en los afroindígenas; no obstante, también en condiciones de vulnerabilidad. Ambos colectivos componen el grueso número de población no calificada en el ámbito laboral; oficios domésticos y trabajo informal, entre otros" (2013, s p).

La población afromestiza que es mayoría, constituye el mayor número de profesionales y asalariados de la ciudad. Sin embargo, una porción de ella se encuentra en condiciones de pobreza y marginación. Los mestizos y descendientes de europeos son la elite; ocupan los cargos más altos en las empresas, el comercio y el gobierno. (Sánchez, 2013)

Las comunidades de los pueblos originarios habitan en sus resguardos (territorios ancestrales con titulación colectiva), pero quienes habitan en la ciudad de Santa Marta, lo hacen de manera involuntaria, porque tuvieron que abandonar sus territorios por el conflicto armado.

No obstante, cada vez grupos de familias indígenas se trasladan a la ciudad, por estudios y porque representan a sus pueblos ante el gobierno regional y nacional.

Esta situación demográfica refleja en la pirámide socioeconómica colonial, bajo el sistema de castas, una sociedad aun racializada, donde el color de la piel y rasgos fenotípicos definen el ascenso o el descenso de las personas (Sánchez, 2013).

La desigualdad y marginación socioeconómica se ha recrudecido con la crisis humanitaria que aún sigue padeciendo el país, tanto el desplazamiento forzado de la población hacia los centros urbanos como la migración venezolana. La población afrocolombiana en Santa Marta, que vive en los barrios más pobres, ha venido a la ciudad, en calidad de desplazados por la violencia y por las condiciones de marginación, desigualdad, precariedad y pauperización de sus vidas. (Sánchez, 2013).

La población indígena desplazada por la violencia que se instala en Santa Marta está compuesta por los Chimilas del valle del Río Ariguani, en el centro del Departamento del Magdalena; y de los Wayuú del Departamento de la Guajira.

Por otro lado, un grueso número de mestizos en condición de desplazamiento forzado, provienen de los departamentos de la Región Andina como: Santander, Norte de Santander y Antioquia, de la misma costa caribe: Cesar, Bolívar, Córdoba y Sucre; así como también, cada vez más un alto número de familias venezolanas (Sánchez, 2013).

Concluamos, entonces, que los barrios marginales son multiculturales pues las personas de origen afrocolombiano, mestizo e indígena que llegan a la ciudad desplazadas por la violencia y por otros factores, constituyen una comunidad diversa y plural; no obstante, esta demografía es involuntaria, obedece a la violencia estructural y el conflicto armado, que agudiza la injusticia y exclusión social.

3.3 La institución Educativa Intercultural Bellavista en el barrio la Paz

El barrio Bellavista en el cual se desarrolló la investigación que da pie a este libro se encuentra en el sector Torre quince de la localidad tres (3) Turística Perla del Caribe en el Distrito de Santa Marta, departamento del Magdalena, región caribe de Colombia.

Actualmente la localidad tres tiene una población aproximada de 128.114 habitantes Lo que representa el 23.84% del total de la población aproximada del Distrito de Santa Marta que es de 538.612 habitantes de acuerdo con el Dane 2021. Esta localidad se caracteriza por la diversidad étnica, encontrándose asentamientos indígenas, comunidad afrocolombiana y población Rom.

La ubicación de esta localidad se origina desde las estribaciones de la Sierra Nevada, desde el corregimiento de Minca y extendiéndose hacia la bahía de Gaira sobre el mar Caribe. Posterior a esa zona junto al aeropuerto internacional Simón Bolívar se encuentra la zona del barrio la Paz contigua a la carretera alterna donde se ubica la institución educativa intercultural Bellavista. Ver el siguiente mapa.



Mapa 3. Ubicación Institución Educativa Intercultural Bellavista

Tomado de Google Map, 2022. <https://www.google.com/maps/place/IE.D.I.+Bellavista/@11.55285,-74.22355,49.15z/data=!4m3!3m2!1s0x8f4f79323ff46970x275f08365b398af718m2!3d11.54369714d-74.211449516e+2Fg%3F11e09g&hl=es-Hu>



De acuerdo con el profesor Yesevit de la institución educativa Intercultural Bellavista:

Desde el año 1997 en adelante vinieron desplazadas personas afro, al sector que se conoce como la Paz provenientes de San Juan de Carlos Prieto, de Sevilla, de la zona Bananera, a raíz de la masacre Bananera, todas esas familias vinieron atemorizadas en busca de refugio donde radicarse, huir de esa violencia. Llegaron a este sector más tranquilo y pacífico, por ello le dieron, las primeras familias asentadas en el sector, el nombre de La Paz y el sector de Bellavista porque anteriormente no había tanta construcción y les permitía ver a los pobladores el atardecer, el anochecer, el amanecer, por ello llamaron al sector Bellavista (Profesor Yesevit Paez Institución Educativa Intercultural Bellavista, septiembre 2022).

Nuestra institución a lo largo de la historia ha venido teniendo distintos nombres, en un principio se llamó Centro Escolar Bellavista, posteriormente hacia los años 95 - 96 cambia a Centro Educativo Bellavista, posteriormente con la llegada de nuestro rector el Licenciado Nielsen Torres Pinto, quien ha velado para que la institución tenga el reconocimiento que como tal necesita, y es así como se logró tener el reconocimiento de Institución Educativa Distrital Bellavista, y luego de todo ese reconocimiento de nuestra población estudiantil como población afrodescendiente, se gestionó gracias a esa preocupación del rector Nielsen, se logró gestionar ante el Ministerio del Interior el reconocimiento del gran número de la población como población afrodescendiente, año tras año se ha venido gestionando este reconocimiento ante el Ministerio, actualmente un 65% a un 67% de nuestros estudiantes son reconocidos como población afrodescendientes, es así como en el año 2016 se logró cambiar el nombre de la institución haciéndole la solicitud a la Secretaría de Educación, como una Institución Educativa Intercultural Bellavista, así como se cuenta con la mayor parte de la población estudiantil afrodescendientes, también se cuenta con población de aproximadamente 25 estudiantes de la etnia wayuu. La escuela ahora en la jornada de la mañana y tarde cuenta con 498 estudiantes y en la jornada nocturna 138 estudiantes de población adulta, atendida bajo el Decreto 3011 de 1997, año tras año se ha venido trabajando para fortalecer estos procesos, la institución ha entregado al departamento y distrito de Santa Marta y a Colombia cuatro promociones en la modalidad regular y en la jornada nocturna once promociones, ofreciendo a la población los niveles de básica y secundaria además del modelo de aceleración escolar. (Profesor Yesevit Paez Institución Educativa Intercultural Bellavista, septiembre 2022).



CAPÍTULO 4

LA COCINA TRADICIONAL



*Fotografía 7. Preparación de cocina tradicional en el
barrio la Paz
Fotografía de Augusto Arregocés, 2022*



"Lo que no se conoce no se puede defender y mucho menos preservar"
German Patiño Ossa

La cocina tradicional es una de las manifestaciones de la cultura afrocolombiana, identificada por el creciente reconocimiento a su sazón y en especial por las técnicas y saberes que emergen tras el fogón, la mayoría de las veces en los cuerpos de mujeres que han apropiado el sentir de la tradición y lo continúan transmitiendo a las nuevas generaciones.

Dicho lo anterior, este capítulo pretende presentar las preparaciones de la cocina tradicional en el barrio la Paz del Distrito de Santa Marta en Colombia, teniendo como antesala el acápite del fogón de la abuela al salón de clases, en el que se relata el encuentro de dos mundos: el comunitario y el escolar; pues es en el intercambio de estos espacios que surge como idea central de este libro que los saberes propios permanecen vivos.

4.1 El fogón de Máxima se toma la escuela

En agosto del año 2022 inicié el reconocimiento del barrio la Paz. En mi primera visita encontré una pequeña escuela con cerca de ocho aulas, un comedor y pequeños espacios administrativos, una cancha de fútbol que sirve de espacio de recreo y centro de encuentro de la institución. En la infraestructura del barrio se observa un proceso de gestión de acceso a bienes y servicios, las calles alrededor de la escuela no se encuentran pavimentadas; no obstante, es desde hace seis años la Institución Educativa Intercultural Bellavista, en cuya sede se ofrecen todos los grados de primaria y secundaria contando con horario en la mañana, tarde y noche.

A los pocos meses de realizar las visitas a la institución educativa encontré que su principal fortaleza no se encuentra sola en su infraestructura y cuerpo docente, sino también en la presencia de la comunidad en la vida escolar. Tras mis indagaciones sobre el patrimonio cultural afrocolombiano presente en el territorio, por referencia del profesor Yesevith y el rector Nielsen identifiqué a la señora Máxima Romero, así como a otras mujeres reconocidas por su labor en la cocina de la región.

En una visita a la casa de la señora Máxima su alegría y entusiasmo nos contagió; Sin embargo, parecía conocer de nuestra visita de antemano, pues nos tenía preparadas cocadas y dulces de tamarindo. También nos hizo un recorrido por su huerta casera la cual nos hizo saber no es exclusiva para la preparación de remedios, también para dar sabor a la comida, pues no hay mejor remedio que la cocina propia. Ante la primera entrevista realizada a la señora Máxima ella nos relató:



"yo cocino, me hago mi comida, me hago mi arroz con coco y frijoles, estilo a lo cartagenero, tengo raza de palenquera, hacemos arroz con coco, hacemos lcotea, arroz con pescado, con ponche, jejeje (...) tengo decendencia de palenquera, (que son) unas personas que vinieron de África e hicieron su palenque en palenque donde nació Pambelé, por ello yo tengo decendencia de allá, mis cuñadas también son de allá, con ellas aprendí a hacer cocadas, el dulce de alegría con coco y buen anís, así como las hacen ellas. Yo soy de raza afrocolombiana (...) yo soy una mujer de pilar ocho latas de arroz, cinco latas de maíz a pilón, pilando maíz, arroz. Venteábamos el arroz al sol, y lo echábamos en costal, generando el arroz subido" (Máxima Romero, Portadora de saberes, sector Bellavista barrio la Paz).

La cocina es entonces una práctica cultural ancestral que se ha transmitido de generación en generación y que cuenta con un espacio natural, pues que sería de la cocina sin el jengibre, el poleo, el cilantro y otras yerbas que en un pedacito de tierra solo necesitan del cuidado y de plantarlos de huerta en huerta, porque como nos refirió la portadora Máxima la cocina empieza en la pequeña huerta y gracias a las vecinas que traen y llevan se va construyendo una reserva propia.

En alguna de las visitas que realizamos a casa de Máxima algunos niños llegaban a preguntar por sus tareas, precisamente indagando por cual era la historia del barrio; ella con todo el amor hacia entrar a los niños que como familia grande acogía como a sus nietos para contar que el barrio se hizo gracias a la unión con los vecinos, desde la olla comunitaria que ella lidero en muchas ocasiones hasta las reuniones comunitarias para mejorar el acceso al agua. Al respecto la señora Máxima nos contó:



"Yo hacía sopa de frijoles, lentejas, hacía sancocho, le echaba el pollo, el hueso, el mondongo, pero primero cogía el mondongo y lo ponía en la olla de presión y después lo vaciaba en la olla, toda la gente de la invasiónvenía por su

plato de sopa y para todos alcanzaban. Un señor de allá del rodadero nos regaló un camión de arroz con aceite y harina de trigo, y aquí a mi casa vino y un camión con guineo también nos trajo, por eso digo que hubo bendiciones (...) La olla era allí, yo me ponía allá afuera en la entradita de aquel lado, y las mamás llegaban y ponían las ollas ahí, los niños no lo creían, en esas ollas, me traían comida de varias partes (que el plátano, la yuca, que el hueso, que el guineo), tenía tres señoras aquí para hacer el sancocho, y cuando llegaba la hora hacían la fila" (Máxima Romero, Portadora de saberes, sector Bellavista barrio la Paz).

La presencia de la señora Máxima en el territorio ha sido importante para la institución educativa, pues con ella y algunas otras vecinas han logrado realizar actividades de reconocimiento de la cocina tradicional afrocolombiana, de esto da cuenta un video y un pendón que evocan la conmemoración del día de la afrocolombianidad en el 2021 en el cual se recrearon desde platos típicos, bailes, canto y otras tradiciones presentes en el territorio.

La presencia de la señora Máxima en el territorio ha sido importante para la institución educativa, pues con ella y algunas otras vecinas han logrado realizar actividades de reconocimiento de la cocina tradicional afrocolombiana, de esto da cuenta un video y un pendón que evocan la conmemoración del día de la afrocolombianidad en el 2021 en el cual se recrearon desde platos típicos, bailes, canto y otras tradiciones presentes en el territorio.

Fotografía 8. Pendón de la cocina tradicional heredada del África en Santa Marta



El profesor Yesevith es uno de los más interesados en fortalecer los saberes del patrimonio afrocolombiano, es docente, pero también es chef, músico y coordinador del grupo de baile, gracias al encuentro de la cocinera tradicional y del docente se han llevado a cabo diversos espacios educativos en torno al patrimonio cultural.

Una de las ideas recurrentes en las conversaciones con Máxima y Yesevith es su sueño por continuar resaltando los saberes de la cultura afrocolombiana que tienen una clara relación con la herencia africana. En consecuencia, se encontró como proyecto educativo la construcción de una cocina tradicional en el patio de la escuela que ha permitido la representación de actos educativos acompañados de música y danzas tradicionales.



Fotografía 8. Pendón de la cocina tradicional heredada del África en Santa Marta



El fogón de Máxima se toma la escuela es una frase potente cuando reflexionamos sobre el currículo establecido en la institución educativa tradicional con contenidos prescriptivos y descontextualizados, pero este caso es diferente, es la construcción articulada entre los saberes propios presentes en los imaginarios populares que se recrean en el ámbito escolar para resignificar la presencia de las identidades que abrevan de la herencia afrocolombiana.

En definitiva, la experiencia de reconocimiento de la cocina de Máxima y de la apropiación en la escuela me llevó a proponer la realización de algunos platos de cocina tradicional que pudiesen recogerse en este libro para ser recordados, validados, cuestionados y reajustados de acuerdo con las prácticas y dinámicas presentes en la comunidad y la escuela, es, por lo tanto, la siguiente una contribución que será sometida al juicio de los lectores y paladares de propios y extraños.



4.2 Las preparaciones de la cocina tradicional

4.2.1 PREPARACIÓN BASE ACEITE ACHIOTADO



Fotografía 10. Aceite achiotado

INGREDIENTES

- 500 gr de Aceite.
- 100 gr de Achiote.

PREPARACIÓN

1. En una paila agregar el aceite con las semillas de achiote a fuego lento (no tiene que hervir), durante 8 a 10 minutos. Colar las semillas y guardar el aceite.

P.D.: Por cada litro de aceite utilizar 200 gr. de achote

4.2.2 ACOMPAÑAMIENTO Y ENSALADAS

BOLLO DE YUCA DULCE CON COCO Y QUESO



INGREDIENTES

- 2 libras y $\frac{1}{2}$ de yuca.
- Sal al gusto.
- Azúcar.
- Anís.
- Panela rallada.
- Coco rallado.
- Queso rallado.
- Hojas de mazorca.
- Cabuya.
- Tela de fieltro.

Fotografía 11. Bollo de yuca dulce con coco y queso

PREPARACIÓN

1. Se ponen las hojas de mazorca en agua fría para limpiarlas y suavizarlas un poco.
2. Se pelan las yucas y se cortan en pedazos se ralla con el rallador y se exprime la yuca, con una tela especial, hasta sacarle el agua de almidón que trae la yuca.
3. Luego, rallar coco y queso cuajada.
4. Se ponen en un recipiente los ingredientes rallados, se agrega un poquito de sal, azúcar, anís y panela rallada, luego se amasa todos los ingredientes, y se realizan las formas de bollito.
5. Se envuelven cada bollito en la tusa de maíz (la cual se deja secar previamente)
6. Se amarran con un hilo dejándolos un poco apretados.
7. Se colocan los bollos en una olla con agua (caliente previamente) y se cocina por 60 minutos.
8. Se sacan a escurrir en un plato y se pueden servir con chorizos y butifarras.



BOLLO DE YUCA SOLO

INGREDIENTES

- 2 libras y $\frac{1}{2}$ de yuca.
- Sal al gusto.
- Hojas de mazorca.
- Cabuya.
- Tela de fieltro.

PREPARACIÓN

1. Se ponen las hojas de mazorca en agua fría para limpiarlas y suavizarlas un poco.
 2. Se pelan las yucas y se cortan en pedazos, se ralla con el rallador y se exprime la yuca, con una tela especial, hasta sacarle el agua de almidón que trae la yuca.
 3. Se le agrega sal a la mezcla rallada de la yuca, se amasa y se arman los bollos.
 4. Se envuelven cada bollito en la tusa de maíz (la cual se deja secar previamente)
 5. Se amarran con un hilo dejándolos un poco apretados.
 6. Se colocan los bollos en una olla con agua (caliente previamente) y se cocina por 60 minutos.
 7. Se sacan a escurrir en un plato y se pueden servir con chorizos y butifarras.
- 

CARIMAÑOLAS



Fotografía 12. Carimañolas

INGREDIENTES

- 3 libras de yuca previamente pelada.
- Sal al gusto.
- Ajo.
- 500 gramos de carne de res molida (para el relleno).
- Guiso de tomate, cebolla, cebollín, cominos, achiote, pimienta de olor.
- 1 libra de queso costeño al gusto (para el relleno).
- 1 litro de aceite.

PREPARACIÓN

1. Se cocina primero la yuca con ajo y un poquito de sal.
2. Se muele la yuca con ajo, se amasa y se envuelve ya sea con carne de res molida, previamente cocinada con un guiso o con su pedazo de queso y se le da la forma de las carimañolas.
3. Se fríen en aceite que queden de manera dorada sin dejarla quemar.

EL SALPICÓN

INGREDIENTES

- 2 libras de pescado (puede ser: róbalo, sábalo, bonito, raya, etc) fresco o seco.
- 100 ml de zumo de coco.
- 2 cucharadas de aceite.
- 1 libra de cebollín.
- 2 cebollas cabezonas medianas.
- 4 dientes de ajo.
- 1 tomate mediano.
- 4 ajíes.
- 2 limones.
- 1 cucharadita de achiote o color también llamado salsita..
- Sal (solo si el pescado es fresco).
- 1 cucharadita de orégano.
- 1 cucharadita de comino.
- Salsa de tomate.



Fotografía 13.Salpicón

PREPARACIÓN

- 1.Primeramente se procede a lavar y limpiar bien los ingredientes, luego, a picar finamente la cebolla cabezona y el cebollín, el tomate, los ajíes y los ajos.
- 2.Luego se limpia bien el pescado y se le agrega el zumo de los dos limones, una vez lo haya limpiado lo coloca a cocinar en un poco de agua que apenas lo cubra.
- 3.Cuando el pescado esté cocido, escurre el agua y lo deja reposar, le quita la piel y extrae las espinas, y procede a desmenuzar.
- 4.Una vez haya terminado procede a preparar un hogao en aceite con la cebolla, cebollín, el tomate, los ajos y los ajíes previamente picados, comino y sal (la sal debe añadirse solo si el pescado que compró es fresco y no pescado seco, ya que este viene previamente salado).
- 5.Luego añade el pescado desmenuzado, zumo de coco y salsa de tomate y revuelve, se deja a fuego lento hasta que la salsa se seque.
- 6.Popularmente, se suele servir acompañado de arroz blanco, plátanos, yuca o galletas.

AREPA DE HUEVO



Fotografía 14. Arepa de huevo

INGREDIENTES

- 1 libra de harina de maíz precocida.
- Huevos.
- Sal al gusto.
- Margarina.
- Aceite.

PREPARACIÓN

1. Se coloca la harina de maíz en un bol.
2. En una olla se calienta el agua necesaria (según las indicaciones del empaque) con una barra de margarina hasta que se derrita en el agua.
3. Se agrega el agua a la harina de maíz precocida, se mezcla y se deja reposar durante 10 minutos.
4. Se amasa con las manos hasta que tenga una consistencia firme y se realizan bolas medianas.
5. Se aplastan las bolas con un plato dándoles la forma de arepas.
6. En una olla honda a fuego medio se agrega bastante aceite.
7. Se agrega la arepa cuando el aceite esté caliente, se menea para que se cocine bien por dentro y se infle.
8. Cuando se infle la arepa se retira del fuego, se hace una abertura lateral a la arepa sin quemarse y se agrega el huevo y se sella nuevamente la arepa con un poco de la masa lista.
9. Colocamos nuevamente la arepa al aceite, para que se termine de freír con el huevo.
10. Se retira del aceite y se coloca en papel absorbente.

ENSALADA DE AGUACATE



Fotografía 15. Ensalada de aguacate

INGREDIENTES

- 2 tomates maduros grandes, cortados en forma de julianas.
- $\frac{1}{2}$ cebolla roja pequeña, cortada en forma de julianas.
- 2 aguacates pequeños, cortado en cubos
- Vinagreta casera.

PREPARACIÓN

- 2 limones.
- 3 cucharadas de vinagre blanco.
- 1 cucharada de aceite de oliva.
- $\frac{1}{4}$ de cucharadita de sal.
- $\frac{1}{4}$ cucharadita de pimienta molida.
- Se mezclan todos los ingredientes de la ensalada en un tazón y se coloca la vinagreta encima

4.2.3 PLATOS FUERTES

PASTEL DE ARROZ CON CERDO



Fotografía 16. Pastel de arroz con cerdo.

INGREDIENTES

- Cuatro tazas de arroz crudo.
- 1 kilo de costilla de cerdo picada en trozos.
- 1 libra de tocino de cerdo picado en trozos.
- Ahogado de tomate, cebolla, cebollín, tomate, achiote, ají dulce, ajo, cominos.

- 2 libras de papas en rodajas.
- 1 libra de zanahoria en rodajas.
- Repolla.
- Cebolla
- Ají
- Sal
- Aceite de achiote.
- Pimienta de olor, hojas de laurel.
- Hojas de Bijao.

PREPARACIÓN

1. Se lava el arroz, se deja remojando aproximadamente por 30 minutos, no dejar por más tiempo porque se vuelve mazamorra.
2. Se adoba la carne de cerdo desde la noche anterior con ají dulce, cebollín, cebolla, bastante ajo y aceite de achiote.
3. Se mezcla el arroz agregándoles sus sabores como achiote, cominos, pimienta de olor, hoja de laurel, y con el adobo de las carnes y lo empieza a mojar hasta que quede rojito otra vez con todo ese condimento.
4. Después se arma de la siguiente manera, una primera cucharada de arroz crudo y lo moja con el aceite que tiene la carne, agrega la carne, luego la verdura (zanahoria, papa, repollo, cebolla y un pedazo de ají), guiso de la misma carne con el mismo aceite.
5. Para su envoltura se compra las hojas de Bijao y se mete en agua caliente para descontaminar y se deja enfriar.
6. Luego se arman los pasteles así: Se le echa una primera capa de carne; segunda capa, con dos cucharadas de arroz; tercera capa, un pedazo de verdura delgada (papa, zanahoria, repollo); cuarta capa, el guiso de la carne; quinta capa, otras dos cucharadas de arroz; sexta capa, el guiso de la carne arriba para que coja gusto y se envuelve en la hoja de Bijao. Posteriormente, se amarra con la cabuya y cuando estén todos los pasteles amarrados se echa en el agua caliente, se espera que el caldero esté bien caliente y se echan los pasteles en la paila todos juntos, con un tiempo aproximado de una hora en el fuego. Por último, se sacan del caldero y se deja escurrir el agua.

CAYEYE



Fotografía 17. Cayeye

INGREDIENTES

- 5 plátanos verdes guineos.
- 100 gramos de mantequilla.
- 250 gramos de queso costeño rallado.
- 1 cebolla cabezona preferiblemente roja.
- Sofrito de tomate, cebolla larga, ajo, cebollín, cominos, cúrcuma.
- Sal al gusto.

PREPARACIÓN

1. Poner a hervir el agua en una olla y colocar los plátanos pelados y divididos en dos o tres partes, con un poco de sal y un poco de ajo, cocinar entre 20 minutos a media hora o hasta que estén blanditos, con una cuchara de huequito se aplasta hasta amasarlos.

2. Se le echa mantequilla, se le echa queso, se le pica un poquito de cebolla y se echa a la masa y se va amasando hasta que queda como una torta, y se prueba para ver si está de buen sabor.

3. El cayeye queda listo para meter al horno.

4. El sofrito de tomate, cebolla, ajo y cebollín y se le agrega encima del cayeye.

MOJARRA FRITA



Fotografía 18. Mojarra frita

INGREDIENTES

- 1 pescado por persona.
- Zumo de coco.
- 2 cebollas cabezonas.
- 1 libra de cebollín.
- Ajo al gusto.
- Aji dulce.
- 1 cucharada de orégano.
- 1 litro de aceite.
- 1 pizca de Sal.
- Limón.

PREPARACIÓN

1. Se adoban las mojarra con sal, cominos, limón, si es posible del día anterior o una hora antes de freír.

2. Se fritan las mojarra en bastante aceite caliente, se dejan a un lado en papel absorbente.

3. Se prepara un ahogado con cebolla, cebollín, ajo, aji, orégano y zumo de coco y se termina de cocinar el prestado frito en zumo de coco con el guiso.

4. Se acompaña con patacón y arroz de frijol negro con coco y leche de coco (se prepara el arroz aparte y el frijol caraota aparte y se unen estas mezclas a cocinar con leche de coco). Se acompaña con ensalada de aguacate o ensalada de payaso (remolacha con zanahoria)

4.2.4 DULCES Y AMASIJOS

ENYUCADO



Fotografía 19. Enyucado

INGREDIENTES

3 libras de yuca, rallada.
1 coco, rallado.
Leche de coco.
Mantequilla.

1 panela en melado.
1/2 libra de queso costeño, rallado.
Anís pulverizado.
Pizquita de sal.

PREPARACIÓN

1. Se pela y se ralla la yuca, luego se coloca en un bol.
2. Se le echa el coco y el queso costeño rallado, anís, leche de coco, se le echa panela y se mezclan todos los ingredientes con una pizca de sal.
3. Se amasa todo y se vierte en un molde previamente engrasado. Se lleva al horno precalentado a 350° C por 10 minutos, hasta que pase la prueba del cuchillo.

COCADAS



Fotografía 20. Cocadas

INGREDIENTES

- 2 cocos pelados, partidos y rallados.
- Agua de coco.
- 1 1/2 libra de azúcar.
- 4 clavos de olor molidos.
- Jugo de un limón.

PREPARACIÓN

1. Se le quita la cáscara al coco hasta dejarlo totalmente blanco, se lava bien y se ralla el coco con el rallador y sale blanquita la pulpa, después se agrega a la paila.

2. Se cocina el coco rallado, el agua de los cocos, media libra de azúcar y los clavos, cuando empiece a espesarse el almíbar, agregue el resto del azúcar y revuelva hasta que endurezca. Saque pequeñas porciones y póngalas en una fuente húmeda hasta que se enfríen.

COCADAS BLANCAS



Fotografía 21. Cocadas blancas

INGREDIENTES

- 2 cocos pelados, partidos y rallados.
- Agua de coco.
- 1 1/2 libra de azúcar.
- 4 clavos de olor molidos.
- Leche.

PREPARACIÓN

1. Se le quita la cáscara al coco hasta dejarlo totalmente blanco, se lava bien y se ralla el coco con el rallador y sale blanquita la pulpa, después se agrega a la paila.

2. Se le echa el azúcar, la leche y se empieza a menear hasta que ya va cogiendo su punto y que la leche no se bote, por eso no llenar la paila de leche y después con una cuchara empezar a sacar y formar porciones de las cocadas en la mesa.

COCADAS AMARILLAS



Fotografía 22. Cocadas amarillas

INGREDIENTES

- 1 coco pelado, partido y rallado.
- Agua de coco.
- 1 1/2 libra de azúcar.
- 4 clavos de olor molidos.
- 1 piña pequeña rallada.
- Leche.

PREPARACIÓN

1. Se pela la piña, el coco y se rallan en un rallador.

2. Se agregan estas mezclas en la paila con la leche y el azúcar, se menean y menean hasta que coja el punto y se ponen a la mesa y se dejan enfriar.

BOLAS DE TAMARINDO



Fotografía 23. Bolas de tamarindo

INGREDIENTES

- 250 gr de pulpa de tamarindo.
- 250 gr de azúcar.
- 100 gr más de azúcar para espolvorear.

PREPARACIÓN

- 1.El tamarindo se coge y se saca la pulpa sin semillas, se amasa, se le agrega azúcar y se forman las bolitas de tamarindo.
- 2.Se espolvorea con azúcar, no hay que cocinar.dejan enfriar.

CABALLITO DE PAPAYA VERDE



Fotografía 24. Caballito de papaya verde

INGREDIENTES

- Una papaya verde.
- Azúcar.
- Canela.
- Clavo de olor.

PREPARACIÓN

1. Pelamos completamente la papaya verde, la cortamos a la mitad y sacamos todas las semillas.
2. Ambas mitades, ya sin semillas, las cortamos en muchas tiras delgadas.
3. Ponemos a cocinar las tiras en una olla con agua, azúcar, canela y clavo de olor.
4. A una temperatura media alta, dejamos hervir nuestro dulce de papaya, revolviendo constantemente y añadiendo un poco más o menos azúcar, si queremos que tenga más o menos mermelada de papaya en el fondo.
5. Sabremos que está listo una vez haya reducido lo suficiente para que quede solo la mermelada y las tiras de papaya.

4.2.5 FRESCOS Y BEBIDAS

JUGO DE TAMARINDO



Fotografía 25. Jugo de tamarindo

INGREDIENTES

- 1 libra de pulpa de tamarindo.
- 5 tazas de agua.
- Azúcar al gusto.
- Hielo

PREPARACIÓN

1. Lo primero es preparar los ingredientes, una vez que tiene todos estos listos, puede proceder primero quitándole la cáscara a los tamarindos y despulpándolos. (Usted puede comprar los tamarindos con cáscara o también comprar la pulpa solamente).
2. Luego procede a llevar la pulpa a la licuadora, con el agua y el azúcar, dejándolo licuar por alrededor de 3 minutos. (no se preocupe por las semillas (pepas) puede licuarlas junto con ellas, aunque hacen mucho ruido puede colarlo sin inconveniente luego).
3. Luego baja la velocidad a la licuadora y añade hielo al gusto, verifica si está bien de azúcar, si hace falta añade un poquito más y deja mezclar todo por 2 minutos más.
4. Luego procede a colar el jugo y servirlo.

JUGO DE NÍSPERO



Fotografía 26. Jugo de níspero

INGREDIENTES

- 1 libra de nísperos.
- Azúcar.
- Hielo.
- Agua o Leche.
- Esencia de vainilla.

PREPARACIÓN

1. Primero que todo debe lavar los nísperos, luego los corta por la mitad y le retira las semillas y la cáscara.
2. Luego toma los trozos de níspero y los lleva a la licuadora junto con el agua (o leche), 5 cucharadas de azúcar y el hielo lo licua hasta que obtenga la densidad deseada.
3. Confirma que este bien de azúcar, si nota que le falta le añade un poco más.
4. Y listo, puede servirlo con más hielo si lo desea.

COLADA DE PIÑA



Fotografía 27. Colada de piña

INGREDIENTES

- 1 piña.
- 1 canela en astilla (en rama).
- 3 clavos de olor.
- 2 $\frac{1}{2}$ taza azúcar (azúcar morena o panela).
- 1 taza de arroz.
- 3 litros de agua.

PREPARACIÓN

1. Pelar la piña y picarla en cuadro dejando algo de pulpa en la cáscara.
2. En una olla colocar el arroz, el agua, la piña con las cáscaras de piña, la canela, los clavos de olor y el azúcar.
3. Hervir durante media hora hasta que se cocine el arroz.
4. Dejar enfriar, licuar y servir con hielo.

JUGO DE COROZO



INGREDIENTES

- 1 libra de corozos.
- 6 cucharadas de azúcar.
- 6 tazas de agua.
- Hielo.

PREPARACIÓN

1. Primero que todo se preparan los ingredientes, lavando muy bien los corozos, se les quitan las semillas.
2. La pulpa se lleva a la licuadora y se le añaden 3 tazas de agua, se licua por 3 minutos, luego se cuela, se le añade el azúcar y el hielo al gusto.
3. Y listo, se procede a servir.

Fotografía 28. Jugo de corozo



CAPÍTULO 5

MEDICINA TRADICIONAL



*Fotografía 29. Huerta de la señora Máxima Romero en
el barrio la Paz
Fotografía de Augusto Arregocés, 2022*



Junto con la cocina, la medicina tradicional es una de las manifestaciones de las culturas originarias. Los usos de las plantas e incluso la naturaleza en toda su extensión se constituye en un campo de saberes que tanto indígenas como afrocolombianos han utilizado como forma de sanar el cuerpo, así como mediación para el bienestar. Estas prácticas aún perviven gracias a la tradición oral representada la mayor de las veces en las y los sabedores que continúan transmitiendo las distintas maneras de aliviar el cuerpo y el alma.

Dicho lo anterior, este capítulo pretende presentar las plantas de la medicina tradicional en el barrio la Paz del Distrito de Santa Marta en Colombia. El escenario protagonista son las huertas caseras y su presencia en la vida comunitaria como saberes propios, que permiten el bienestar y la pervivencia en un contexto en el que la medicina occidental es distante para muchas de sus habitantes.

5.1 Las yerbas que me sanan están en mi casa

En los recorridos por el barrio la paz sector Bellavista identifique la presencia de las huertas caseras, en su gran mayoría todas las viviendas tenían pequeños sembrados en su patio o en el frente de la casa los cuales me comentaban son parte de la cocina y medicina familiar. En la casa de doña Máxima Romero encontré un número significativo de estas plantas de uso cotidiano, de acuerdo con su voz:

“Este es el patio de mí casa, aquí siembro mis cultivos de plantas medicinales, los cuales me sirven para los dolores de estómago, cuando los niños les da cólicos, entre las cuales tengo altamisa, tengo yerba de limón, orégano, paico, tengo de todo un poquito” (Máxima Romero, Portadora de saberes, sector Bellavista barrio la Paz, 2022).

La presencia de la medicina tradicional entendida como la preparación de yerbas y recursos de la naturaleza para la sanación del cuerpo y la ritualidad, constituye un lugar significativo para la identidad de los afrocolombianos, pues los vincula con su memoria familiar a partir de la recordación de las prácticas familiares.

La forma de obtener este saber es la transmisión cultural, entendido, también, como un ejercicio educativo propio que se establece en la tradición oral de los pueblos. De esta forma lo menciona doña Máxima:

“Me lo enseñaron mis ancestros, mi familia quienes son de allá de María la baja, Bolívar, y ellas sembraban matas para los dolores, los golpes, para el reumatismo, para los golpes en los niños, se machaca el árnica con sal y se le echaba en el golpe para que le desinflamara, de allí aprendí ese saber de ellos, que las plantas tienen muchas propiedades, y que no le hace daño a la persona. Ahora corren donde el médico, pero la naturaleza tiene mucha propiedad” (Máxima Romero, Portadora de saberes, sector Bellavista barrio la Paz, 2022).

Ahora bien, la existencia de la medicina tradicional y sus prácticas es constitutiva de la historia de los pueblos originarios; no obstante, cabe resaltar que la presencia de estas prácticas no constituye una oposición a la medicina occidental; es más bien un complemento que contribuye al bienestar individual y colectivo. Al respecto, la portadora comentó:



"Las tengo sembradas porque como el puesto de salud queda retirado, me sirve para cuando le da a uno un malestar a medianoche, se prepara una toma para la fiebre y se le quita. El que tenga dolor de estómago, se hace una toma de paico y le da espera hasta que llegue al puesto de salud" (Máxima Romero, Portadora de saberes, sector Bellavista barrio la Paz, 2022).

Por otro lado, encontramos que la medicina tradicional no es un ente independiente, las manifestaciones de la cultura se entrelazan y se expresan como saberes propios en relación con las experiencias y prácticas comunitarias. De esta manera, no existe la medicina tradicional sin la tradición oral o sin la cocina tradicional, de hecho, no son independientes de la danza, las celebraciones y todas las manifestaciones que representan la identidad cultural de las comunidades afrodescendientes.

Uno de los ejemplos más recurrentes de la expresión de los saberes propios es el uso de las plantas para la cocina y la medicina, de acuerdo con Doña Máxima: "El aguapanela con limoncillo es buena; es muy sabrosa con la limonada, si este resfriado se hace una limonada con albahaca". (Máxima Romero, Portadora de saberes, sector Bellavista barrio la Paz, 2022).

Tanto la pandemia del Covid 19 como el estallido social constituyeron dos momentos importantes para la valoración de los saberes propios, pues el recurso familiar y comunitario se estableció a partir de las prácticas que permitían el bienestar individual y familiar. Con alegría doña Máxima nos dijo: "Nos salvamos del covid porque teníamos nuestras boticas, nuestra reserva de plantas en los patios".

"Yo soy la persona donde vienen los vecinos cuando necesitan alguna planta como medicina natural; que si tienen daño de estómago vienen por manzanilla, los niños tienen lombrices vienen a buscar paico, tienen dolor de cabeza hay acetaminofén (planta Boldo denominada acetaminofén) (...) Había gente que decía que allá esta fulano con gripa y una tos y una tos, entonces, yo les dije hágale cebolla, bastante cebolla cabezona y la pica, en un frasco se la mandaba; preparaba una con vinagre y otra con miel de abeja, le decía lléveselo y dele" (Máxima Romero, Portadora de saberes, sector Bellavista barrio la Paz, 2022).

En conclusión, la experiencia de reconocimiento de las huertas comunitarias en el sector Bellavista barrio la paz, en tanto la apropiación comunitaria de este recurso para el bienestar colectivo me llevó a identificar algunas de las plantas y formas de uso, que pudiesen recogerse en este libro para ser recordadas, validadas, cuestionadas y reajustadas de acuerdo con las prácticas y dinámicas presentes en la comunidad y la escuela.

5.2 PLANTAS MEDICINALES

ALBAHACA (*ocimum basilicum*)

Fotografía 30. Albahaca



PARA QUÉ SIRVE

Sirve para el dolor en el cuerpo o también para dolores o malestar digestivo. Algunas personas de la comunidad mencionan su uso cuando se está congestionado en la garganta y fosas nasales.

PREPARACIÓN

Se calienta el agua y se ponen las hojas de albahaca durante cinco a siete minutos, se retiran las plantas, se deja tibia y se puede tomar. Algunas personas hacen la infusión y la mezclan con toronjil.

ALTAMISA (*Artemisia vulgaris*)

Fotografía 31. Altamisa



PARA QUÉ SIRVE

Comúnmente se usa en la comunidad para los dolores del cuerpo y en especial de cabeza. También es utilizada para la gripe, en particular, porque ayuda a disminuir los efectos de la tos.

PREPARACIÓN

Se calienta el agua y se ponen las hojas de altamisa durante cinco a siete minutos, se retiran las plantas, se deja tibia y se puede tomar. La relación es de dos a tres hojas por vaso.



ÁRNICA (*Árnica*)



PARA QUÉ SIRVE

Para tratar hinchazones externas de la piel e inflamaciones internas en el intestino. Es un desinflamante. Personas de la comunidad manifiestan su uso en casos de quemaduras o picaduras, cuando se presentan salpullidos en la piel.

PREPARACIÓN

Se puede utilizar las hojas y flores como emplasto, después de hervida se aplica sobre la piel afectada. También como infusión, se calienta el agua y se ponen las hojas y flores de árnica durante cinco a siete minutos, se retiran las plantas, se deja tibia y se puede tomar.

BOLDO

(popularmente Acetaminofén)
(*Peumus boldus*)

Fotografía 32. Boldo



PARA QUÉ SIRVE

Para los dolores estomacales, problemas gastrointestinales. Tiene propiedad como laxante. Ayuda a disminuir los gases y la hinchazón intestinal. Algunas personas mencionaron su uso para tratar cólicos y estreñimiento. También se usa en el tratamiento de parásitos para los niños.

PREPARACIÓN

Su uso más común es en te de infusión, para esto se calienta el agua y se ponen las hojas y flores de boldo durante cinco a siete minutos, se retiran las plantas, se deja tibia y se puede tomar.

CACTUS (Cactaceae)

Fotografía 33. Cactus



PARA QUÉ SIRVE

Se utiliza para la cocina como acompañante en comidas y ensaladas tanto dulces como saladas. Algunas personas lo utilizan para fortalecer el cabello aplicándose la sabia del cactus. Por sus propiedades curativas es de uso frecuente para las gripas. Es utilizada comúnmente por personas con diabetes.

PREPARACIÓN

Las formas de preparación del cactus son diversas, puede ser en jugo, también en la comida se puede asado, cocido y en sopas e incluso se puede comer crudo. La forma de prepararlo varía, por lo tanto, la utilización es total desde la sabia interna hasta la cáscara lo cual se consume completamente en cualquiera de los tipos de preparación mencionados.

CÚRCUMA (*Curcuma longa*)

Fotografía 34. Cúrcuma



PARA QUÉ SIRVE

Las personas de la comunidad manifiestan que su uso, en la mayoría de los casos, es en la cocina por su sabor y colorante en las sopas, también en jugos. Tiene propiedades desinflamantes y contra la gripe entre otros virus. Algunas mujeres manifestaron su uso en mascarillas para la piel.

PREPARACIÓN

En la comida se utiliza como especia y en los jugos se utiliza como saborizantes y colorante. En cuanto a sus propiedades desinflamantes se puede preparar como pomada, por ejemplo, para desinflamar con aceite de oliva. En los casos que se usa como mascarilla se elabora una mezcla con limón para crear una pasta que puede ser aplicada sobre la piel.

EUCALIPTO (*Eucalyptus*)

Fotografía 35. Eucalipto



PARA QUÉ SIRVE

Las personas de la comunidad manifiestan su uso en sahumero, para lo cual queman las hojas secas con otros productos para la limpieza del ambiente. También se suele dejar una rama seca colgada para que el olor se difunda por el espacio. Como planta medicinal se emplea para enfermedades respiratorias y afecciones en la piel.

PREPARACIÓN

Sus formas de preparar son diversas desde el quemado de la planta, la exposición al vapor del agua con eucalipto, los baños o duchas con el agua de la planta y en infusión, para esto se calienta el agua y se ponen las hojas y flores de eucalipto durante cinco a siete minutos, se retiran las plantas, se deja tibiar y se puede tomar.



HIERBABUENA (*Menha spicata*)

Fotografía 36. Hiervabuena



PARA QUÉ SIRVE

La hervabuena es famosa en la comunidad por aliviar los dolores estomacales, ayuda a disminuir los impactos de la gripe y controla la tos. Las personas manifestaron su uso como una planta que produce buen ánimo.

PREPARACIÓN

Se puede preparar como infusión, para esto se calienta el agua y se ponen las hojas y flores de la hervabuena durante cinco a siete minutos, se retiran las plantas, se deja tibia y se puede tomar.



JENGIBRE (*Zingiber officinale*)

Fotografía 37. Jengibre



PARA QUÉ SIRVE

La comunidad manifestó que es eficaz para los dolores que tienen las mujeres embarazadas, también es conocida su eficacia en el control de los dolores menstruales. Se utiliza también contra la gripe y los resfriados, además de la tos, ayuda a disminuir el mareo y el vértigo, sirve para tratar diversas dolencias, estimular el apetito y condimentar todo tipo de platos, batidos y ensaladas.

PREPARACIÓN

Se pone a hervir tres tazas de agua y se le añaden rodajas de jengibre fresco, se espera a que hierva el agua y se deja reposar durante diez minutos. Se sirve al clima ambiente o tibia.

LIMONCILLO (*Cymbopogon*)

Fotografía 35. Limoncillo.



PARA QUÉ SIRVE

El limoncillo puede usarse como bebida refrescante y medicinal, esta última sirve para dolencias del cuerpo y la gripe, aumenta el ánimo en la persona y ayuda a dar energía. Disminuye la tos y mejora las dolencias de la garganta.

PREPARACIÓN

Se ponen dos o tres tazas de agua a hervir en un recipiente hasta que esté en el punto de ebullición. Luego se agregan diez hojas de limoncillo. Se deja hervir las hojas entre cinco y diez minutos a fuego medio. Se puede servir tibio o al clima. Algunas personas lo mezclan con panela, jengibre y canela para hacer una bebida refrescante que ayuda a subir las defensas.



MALAMBO (*Canella winterana*)

Fotografía 39. Malambo



PARA QUÉ SIRVE

Se utiliza la corteza del árbol las cuales son aromáticas, sirve para calmar los dolores digestivos y estomacales. Es un tónico que ayuda a desinflamar las zonas del área abdominal. Algunos habitantes manifestaron su uso para disminuir la fiebre.

PREPARACIÓN

La infusión puede prepararse hirviendo agua con dos o tres cortezas pequeñas y dejando enfriar. Luego de preparar la infusión de la corteza esta es macerada en alcohol y después se vierten externamente sobre el área abdominal afectada. Algunas personas toman la infusión.

MANZANILLA (*Chamaemelum nobile*)

Fotografía 40. Manzanilla



PARA QUÉ SIRVE

Sirve para reducir las infecciones digestivas, ayuda a disminuir la hinchazón abdominal, algunas mujeres la utilizan para disminuir los dolores y cólicos menstruales.

PREPARACIÓN

Se pone a hervir tres tazas de agua y se le añaden las hojas de manzanilla, se espera a que hierva el agua y se deja reposar durante diez minutos. Se sirve al clima ambiente o tibia. También se hacen pomadas de manzanilla por su atribución desinflamatoria.



MENTA (*Mentha*)



PARA QUÉ SIRVE

Se utiliza tanto en la cocina para preparar comidas como en la medicina tradicional, tiene múltiples usos, para los dolores intestinales y de la cabeza e incluso para acabar con los parásitos. También las personas de la comunidad mencionaron que sirve para mejorar el apetito en los niños.

PREPARACIÓN

En la cocina su rico sabor permite ser utilizada en bajas porciones para dar un toque exquisito a las comidas. En la medicina se hace en infusión hirviendo dos tazas de agua y poniendo pocas hojas, luego se deja reposar y se sirve.



MORINGA (*Moringa oleífera*)

Fotografía 41. Moringa



PARA QUÉ SIRVE

Algunas personas de la comunidad refirieron que esta planta se usó mucho durante la pandemia dadas sus cualidades para tratar la gripe, los dolores de cabeza y la fiebre. Sus usos son múltiples pues también refirieron que sirve para los dolores estomacales y el malestar general. Las personas que hacen dietas también toman moringa en las mañanas.

PREPARACIÓN

Dado su uso masivo algunas personas deshidratan las hojas y las muelen haciendo un polvillo que se puede tomar con agua o en infusión. Otras hierven el agua y vierten algunas hojas para preparar un té de moringa el cual se puede tomar tibio o al clima ambiente.

ÑAME SILVESTRE (*Dioscorea villosa*)

Fotografía 42. Ñame silvestre



PARA QUÉ SIRVE

Es muy utilizado para los dolores estomacales, en especial, por los adultos mayores quienes tienen problemas en las articulaciones.

PREPARACIÓN

Se ponen dos o tres tazas de agua a hervir en un recipiente hasta que esté en el punto de ebullición. Luego se agregan diez hojas de ñame silvestre. Se deja hervir las hojas entre cinco y diez minutos a fuego medio y se sirve tibia o al clima.

ORÉGANO (*Oreganum vulgare*)

Fotografía 43. Orégano



PARA QUÉ SIRVE

Usado comúnmente en la cocina para diversas preparaciones es también una planta medicinal que tiene atribuciones benignas para controlar la tos, los dolores estomacales y el estreñimiento, además sirve para mejorar el ánimo de las personas.

PREPARACIÓN

Se ponen dos o tres tazas de agua a hervir en un recipiente hasta que esté en el punto de ebullición. Luego se agregan diez hojas de ñame silvestre. Se deja hervir las hojas entre cinco y diez minutos a fuego medio y se sirve tibia o al clima.



PAICO (*Dysphania ambrosioides*)

Fotografía 44. Paico



PARA QUÉ SIRVE

Es una planta muy utilizada por la comunidad pues mencionaron que alivia los dolores estomacales, cuando hay diarrea, cólicos y daño de estómago. También es utilizada por las mujeres en el control de los dolores menstruales. Algunas personas manifestaron que también se usa en el control de parásitos.

PREPARACIÓN

Se usa especialmente en infusiones. Se hierve agua y se ponen algunas ramitas con hojas, se deja a fuego medio durante 5 a 10 minutos y se sirve tibio o al clima.

PAPAYA

(*Carica papaya*)

Fotografía 45. Papaya



PARA QUÉ SIRVE

Se utiliza especialmente para el tratamiento de fiebres, también como apósitos para heridas y para los problemas gástricos.

PREPARACIÓN

Para las heridas se lavan bien las hojas y se machacan, se pone sobre la herida y ayuda a sanar. Algunos adultos mayores la utilizan en cataplasma para el reumatismo. Para los problemas gástricos se usa en infusión, se hierve agua y se ponen algunas ramitas con hojas, se deja a fuego medio durante 5 a 10 minutos y se sirve tibio o al clima.



LA PAPUNGA (*Bidens pilosa*)

Fotografía 46: La Papunga



PARA QUÉ SIRVE

Sirve para aliviar los dolores en el cuerpo, también es usada para tratar las infecciones internas y externas. Algunas personas manifestaron que es efectiva para el dolor de cabeza. Se pueden ingerir las hojas cocidas y también consumir en infusión.

PREPARACIÓN

Se calienta el agua y se ponen las hojas de papunga durante cinco a siete minutos, se retiran las plantas, se deja tibia y se puede tomar. La relación es de dos a tres hojas por vaso.



LA CHANCAPIEDRAS (Nombre popular *Siete bolas*) (*Phyllanthus niruri*)

Fotografía 47. Siete piedras.



PARA QUÉ SIRVE

Esta planta ayuda en los dolores e inflamaciones intestinales, disminuye la fiebre y mejora los problemas producidos por la indigestión. Algunas personas manifestaron su uso para sacar los cálculos renales y mejorar el ánimo, ayuda a controlar la ansiedad.

PREPARACIÓN

Se hierve agua y se ponen algunas ramitas con hojas, se deja a fuego medio durante 5 a 10 minutos y se sirve tibio o al clima.



TORONJIL (*Melissa officinalis*)

Fotografía: 48. Toronjil



PARA QUÉ SIRVE

Es muy buena para controlar la ansiedad y depresión, ayuda a contrarrestar el insomnio y los malestares generales en el cuerpo. Disminuye los dolores de cabeza y es utilizado por las mujeres para controlar los dolores menstruales.

PREPARACIÓN

Se hierve agua y se ponen algunas ramitas con hojas, se deja a fuego medio durante 5 a 10 minutos y se sirve tibio o al clima.



CAPÍTULO 6

LA TRADICIÓN ORAL



Fotografía 49. Encuentro dialógico sobre saberes propios



En los capítulos anteriores he abordado la cocina y medicina tradicional, ambos directamente vinculados a la tradición oral, pues este es el vehículo que ha permitido la permanencia y memoria de las otras manifestaciones culturales. La oralidad se constituye en un campo de saberes que se vincula al lenguaje y a las formas de comunicación, expresa la narrativa propia que las comunidades han y siguen utilizando como forma de permanecer vivir y apropiar el territorio, el relacionamiento con los otros y la construcción de comunidad. En correspondencia valoro el intercambio entre las sabedoras y las nuevas generaciones como una relación en doble vía en la que se construyen experiencias y relatos, que son referentes identitarios de la comunidad.

Dicho lo anterior, este capítulo pretende presentar el ejercicio de identificación de la tradición oral, además de fragmentos de dos historias de vida de una portadora y un profesor del sector Bellavista, barrio la Paz del Distrito de Santa Marta en Colombia.

6.1 *Los relatos como memoria territorial*

La oralidad de la comunidad afrocolombiana del sector Bellavista del barrio la Paz permanece viva, con esto me refiero a la presencia de diversas formas de conocer, reconocer y permanecer de los relatos que dan vida a la identidad afrocolombiana. Uno de los aspectos primordiales es la presencia de portadores y portadoras de la tradición, quienes relatan permanentemente los sucesos que constituyen la historia de la comunidad; otro factor se encuentra en la receptividad que esto tiene en la escuela, pues algunos docentes han hecho de este recurso una forma de fortalecer sus procesos educativos.

No obstante, la forma de circulación de los relatos y las historias que vinculan a la comunidad con su memoria ocurren de manera informal y su socialización es más fácil cuando se convoca en la práctica oral; a esto me refiero que intentar hacer el paso de la oralidad a la escritura no siempre es efectivo; un ejemplo de esto fue el ejercicio propuesto en el marco de esta investigación denominado Concurso Tradición Oral Afrodescendiente (Ver anexo 1).

El concurso mencionado tuvo como objetivo recuperar la tradición oral afrodescendiente presente en la memoria de los padres, madres, abuelos y mayores de los estudiantes de la institución educativa distrital intercultural Bellavista. En este sentido, se convocó a estudiantes y profesores de la Institución Educativa Bellavista a participar con mínimo un cuento, leyenda, historia, relato, costumbre, canción, refrán, fábula, adivinanza, mito, suceso importante de la tradición oral afrodescendiente, es decir que haya sido contado por los mayores.

Una de las condiciones solicitadas es que el texto a enviar al concurso debía corresponder a la tradición popular afrodescendiente, el texto no debía encontrarse en internet o en algún libro publicado, escolar, de literatura u otro. Es decir, se pretendía que el texto fuera inédito. Para favorecer el ejercicio y teniendo en cuenta que todos los profesores usan celulares inteligentes y permitieron divulgar la convocatoria en la mayoría de los grupos de la institución se escogió el mecanismo de volantes con un código QR que cualquier miembro de la comunidad educativa podría escanear, subir el texto y de esta forma participar.

El concurso contó con dos meses de plazo y una notificación permanente a los docentes a través de mensajes de Whatsapp por medio de los cuales se recordaba el tiempo restante al cierre del ejercicio. Pese al tiempo establecido y a la premiación posible de dos Tablet y libros para los ganadores. No se obtuvo ni un solo de los textos esperados.

Del ejercicio fallido del concurso se obtuvo un aprendizaje importante, el paso de los textos orales a los escritos no es expedito, en especial si sumamos la lógica de uso de la tecnología en la cual un texto debe pasarse por lo menos a Word o debe tomársele una fotografía, a esto también se suma la estructura organizativa que los docentes deben establecer para la realización de un ejercicio extraescolar.

En conversación con el rector y algunos docentes se determinó que la mejor forma de abordar la tradición oral era realizar un taller con los actores de la comunidad educativa. De esta forma, se construyó un espacio de diálogo en el que participaron cerca de 16 jóvenes de diversos grados y algunos docentes, la mayoría con diversa procedencia de origen nacional e internacional, todos residentes en el barrio la paz. Ver la siguiente fotografía.



Fotografía 50. Grupo de estudiantes del Taller de tradición oral

En el taller de tradición oral se identificó como elemento central que el profesor Yesevith Paez es un mediador por excelencia en la construcción de propuestas educativas que fortalecen la identidad cultural afrocolombiana al interior de la escuela; por otro lado, la señora Máxima Romero es una de las personas más reconocidas por la promoción de la cocina y la tradición oral en el barrio. Estas dos personas son mediadores, es decir proponen una vinculación entre la comunidad y la escuela a partir del reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial, en esta perspectiva decidí recoger algunos fragmentos sobre la experiencia de vida de estas dos personas.

6.2 Relato sobre Máxima Romero portadora de saberes

La señora Máxima Romero relató con orgullo que sus orígenes son africanos, me contó que es palenquera y que todo lo que sabe se lo debe a sus antepasados. Mientras cuenta sobre cómo llegó al barrio la paz, está fritando unas carimañolas. Me relata que la cocina le ha permitido vivir bien y que provee las cocadas de alegría a varios chicos que las venden por todas las playas de Santa Marta. (Ver fotografía siguiente)



Fotografía 51 Máxima Romero de Morales portadora de saberes tradicionales

Doña Máxima tiene tres fogones, uno en el patio para cocinar con leña el cual sirve cuando hay que echar bastante fuego a la preparación; uno industrial que tiene en uno de los pasillos que conectan el patio con la casa y en el cual prepara los alimentos con gas cuando el tiempo es corto y el fogón de la cocina interna. Podría decirse que la cocina de Máxima es una casa de fogones.

El calorcito y alegría con el que nos recibe la señora Máxima en su casa siempre está acompañado de alguna comida, ya sea una bola de tamarindo o un caballito de papaya, sin olvidar los deliciosos jugos que pude probar como el de níspero o corozo. Además de esto, los relatos de su vida nos acompañan. Desde los diez años la señora Máxima ha tenido relación con el fogón, es proveniente de María la baja Bolívar y con sus hermanas aprendió a pilar el maíz y a realizar innumerables platos.

Cuando llegó al barrio la paz se hizo pública su experiencia como cocinera y la llamaron de varios hoteles turísticos de la zona en la que ha sido reconocida por el sazón y sabor de sus platos. Quizás muchos turistas desconocen los saberes escondidos en los sabrosos platos y bebidas que la señora Máxima incorpora en cada preparación. Uno de los momentos que se ha sentido más bendecida fue durante la pandemia cuando lideró la olla comunitaria del sector, mucha gente le trajo verduras y abarrotes con los que al lado de un grupo de señoras preparaban distintos platos que como ella dice eran un mensaje de solidaridad y unión.

En la actualidad, continúa vendiendo sus cocadas de alegría, como ella le llama, irradiando con sus sabores las playas turísticas de Santa Marta en la que propios y extraños acceden a los saberes propios de una comunidad que continúa en la memoria de las prácticas culinarias entre la comunidad y la escuela.

6.3 Relatos de vida del Profesor Yesevith Paez

El profesor Yesevith Paez lleva varios años trabajando el fortalecimiento de la identidad cultural en la institución educativa intercultural Bellavista, manifiesta que esto lo hace pues proviene de familias humildes de los departamentos del Magdalena y del Atlántico, su padre viene de los municipio de Candelaria, ubicado en el departamento del Atlántico, en el norte de Colombia y de Candelaria un municipio ribereño con asentamiento afrocolombiano, con una riqueza musical y dancística con mucho aporte negro.

Hace mención que sus antepasados por parte de su madre provienen de la mezcla de familias campesinas como lo son los Cantillo y los Santodomingo, estos últimos de origen judío. Estas familias se ubicaron en el corregimiento del Carmen del Magdalena, el cual se encuentra en la jurisdicción del municipio de Pivijay, departamento del Magdalena, un pueblo ribereño donde los cantos y bailes del pajarito hacen parte de sus tradiciones culturales.

El profesor Yesevith habla de su tierra con mucho orgullo. Me cuenta que nació en el corregimiento de Medialuna situado a orillas del caño Shiller, jurisdicción del municipio de Pivijay, departamento del Magdalena. A la edad de cinco años se trasladó con su familia a la ciudad de Santa Marta al barrio La paz, donde creció, pero sin olvidar sus raíces, menciona con alegría que visita su pueblo cada vez que tiene la oportunidad y lo que más disfruta son las rondas de pajarito y música de tambora, prácticas culturales que han influido en su amor por la cultura.

La trayectoria del profesor ha sido multifacética. Relata que en el barrio la Paz donde

creció se dedicó al oficio de la hotelería y al folclor, dos actividades que combinaba en la empresa donde laboraba, pero por sus deseos de mejorar sus condiciones de vida decidió renunciar a esos trabajos y emprendió la lucha por cumplir su sueño: ser docente.

Ante la falta de recursos tuvo que retirarse en varias oportunidades de la universidad, pero luego del nacimiento de su hija mayor emprendió nuevamente el camino. Los dos territorios (donde nació y donde creció), menciona, influyeron mucho en lo que hoy en día es. Con esfuerzo logró el título de Normalista Superior, Licenciado en Educación Básica con Énfasis en Ciencias Naturales, luego realizó el Magister en Informática Educativa. Con mucho orgullo de su trabajo y logros me cuenta que recientemente se tituló como doctor en Humanidades Mención Educación en una universidad de Venezuela. (Ver la fotografía siguiente)



Fotografía 52. Yesevith Paez Profesor Institución Educativa Intercultural Bellavista



Todos sus logros y trabajo se lo debe a sus raíces, me dice el profesor Yesevith. Menciona que se considera totalmente de la cultura afrocolombiana, aunque el Ministerio del Interior no le haya dado dicho reconocimiento, ama la cultura afrocolombiana, sus costumbres, tradiciones, manifestaciones artísticas y culturales, así como su gastronomía; aspectos que desde hace muchos años viene investigando por su importancia en su tesis doctoral.

El profesor Yesevith relata que uno de los acontecimientos más importantes en su vida es conocer a Dios. Me dice "disfrutar de su presencia y hablarles a otros de lo maravilloso que es nuestro creador, el decirles a muchos que él nos ama y que debemos amarnos unos a otros sin importar de donde vengan, que no importa la etnia ni el color de la piel, la cultura, costumbres..." Además, hace hincapié en que debemos vivir unidos porque el propósito de Dios es que seamos un solo pueblo, donde se mezclen la diversidad, el color, la tradición y las distintas manifestaciones.

Para el docente otro acontecimiento importante es haber conformado una hermosa familia, el poder crecer académicamente, el laborar en una institución educativa Intercultural, donde pudo realizar su investigación con población afrocolombiana, pues esto le permitió además de formar, interactuar con los educandos, transmitir valores, fortalecer y potencializar las habilidades que los estudiantes traen consigo, motivarlos e inspirarlos a que sea mejores personas cada día, a que no dejen de soñar y de creer que si se pueden alcanzar sus sueños.

Finalmente, el profesor mencionó que reconoce haber nacido en un país "multicultural" y "pluriétnico", que integró toda una serie de comunidades que hacen parte del patrimonio, por lo tanto, considera que no solo Colombia sino todo el continente le debe mucho a la cultura afrocolombiana, ya que ésta ha hecho aporte a la historia, la cultura, la gastronomía y por ende ésta es un componente de gran relevancia en la formación identitaria de los pueblos. Su sueño es que todos la valoremos y la reconozcamos como parte de nuestra historia, que los estudiantes se autorreconozcan, se identifiquen, se valoren, no pierdan su esencia, sus costumbres, sus tradiciones y mantengan viva sus manifestaciones culturales y que vean en estas últimas una manera de autosostenibilidad de la cultura afro.



CAPÍTULO 7

EL DISPOSITIVO PEDAGÓGICO

SABERES PROPIOS

Manifestaciones de la Cultura

SELECCIÓN
OFICIAL

I Festival Nacional
Caja de Cine

2023

Ilustración 1. Flyer oficial del documental Saberes Propios



La pregunta que ha orientado la investigación que da vida a este libro es ¿Cuáles son los saberes propios afrocolombianos que perviven en el territorio, a partir de las creencias socioculturales, familiares, espirituales y escolares, en el contexto de las relaciones socioeducativas?

En los capítulos cuatro, cinco y seis, en parte se ha dado respuesta a esta pregunta, pues se han presentado algunos de los aportes comunitarios en el campo de la cocina, la medicina y la tradición oral del pueblo afrocolombiano; no obstante, mencionar sus prácticas o expresar algunas de sus manifestaciones objetivadas en un plato de comida o en una toma medicinal es una perspectiva de la construcción educativa que emerge en las comunidades y la escuela.

Este capítulo final propone la presentación de un dispositivo pedagógico en clave herramienta educativa, que tanto en la comunidad como en la escuela pueda ser valorado, cuestionado, ajustado, compartido, dialogado, interpelado como aporte en construcción desde abajo y adentro, desde los sabores, sentires, palabreos y saberes de la comunidad propia.

7.1 El documento audiovisual como detonante pedagógico

Más allá de la entelequia del concepto de dispositivo, propongo asumir este como un artefacto u herramienta pedagógica. Dado que su uso práctico puede ayudar en el ejercicio formativo del reconocimiento del patrimonio cultural inmaterial, para nuestro caso, en el campo de la cocina, medicina y oralidad tradicional en perspectiva afrocolombiana.

Entendido de esta forma el dispositivo pedagógico es una creación que parte del reconocimiento de la comunidad en relación con la escuela, de sus formas de aprender y formar, de comprender las formas de transmisión cultural que para el caso del barrio la paz tienen una fuerte relación con la oralidad, sumado al impacto de las tecnologías de la información y la comunicación.

Al preguntarle a estudiantes, docentes y comunidad cuál podría ser la mejor forma de transmitir algunas prácticas del saber propio afrocolombiano, la mayoría coincidió que el documento como producción audiovisual jugaría un papel importante, práctico y de fácil difusión entre la comunidad y la escuela.

Con este hallazgo me di a la tarea de construir un documento audiovisual en formato documental que permitiera reflejar cuatro aspectos fundamentales de acuerdo a los resultados del análisis de las entrevistas, los encuentros dialógicos y los ejercicios etnográficos, a saber: primero, la construcción de territorio; segundo, la presencia de la educación intercultural; tercero, las manifestaciones de la cocina, medicina y oralidad; y cuarto, el reconocimiento a los actores subalternos, invisibilizados, que desde lo local vienen agenciando prácticas de resistencia y de fortalecimiento de la identidad cultural.

Dicho lo anterior, invito a las y los lectores a vivenciar desde su lugar interpretativo el documental Saberes Propios: manifestaciones de la cultura, el cual, fue premiado en selección oficial del Primer Festival Nacional Caja de Cine 2023. A continuación, el link y el código QR del video documental

Link de ingreso al documental Saberes propios
<https://youtu.be/EO2fHjWhtx8>



Gráfica 5. Código QR de ingreso al documental Saberes Propios



Ilustración 1. Flyer oficial del documental Saberes Propios

A continuación, se expone la sinopsis y ficha técnica del video

Sinopsis

TÍTULO: SABERES PROPIOS

Saberes propios surge de una investigación doctoral desde la educación intercultural como apuesta audiovisual por la exploración, visibilización y reconocimiento de la tradición oral, la cocina y la medicina tradicional presentes en las comunidades afrocolombianas del barrio La Paz y en la Institución Educativa Distrital e Intercultural Bellavista del distrito de Santa Marta.



Ficha técnica

Duración: 16 minutos
País de producción: Colombia
Fecha de producción: 25 de agosto 2022
Categoría: Documental
Edad Recomendada: Todas las edades
Lenguaje: español
Subtítulos: español
Tema: Cultura, educación intercultural, comunidad.
Director: Jhon Jairo Angarita Ossa
Productor: Augusto David Arregocés Mora
Edición y montaje: Augusto David Arregocés Mora

7.2 Acciones educativas para la escuela y la comunidad

En el acápite anterior se presentó el video documental como un dispositivo que permite visibilizar las prácticas culturales afrocolombianas desde una narrativa audiovisual; no obstante, la mediación que se realice sobre esta herramienta es fundamental dado que el ejercicio pedagógico implica la planificación en tiempo, espacio y forma, para generar una didáctica, en este caso, del patrimonio cultural inmaterial.

Es decir, que la construcción didáctica asume el dispositivo como una estructura dinámica que puede ser dialogada, debatida, cuestionada y reafirmada a partir de la proposición pedagógica que la acción educativa prescriba; esto es, el video documental en sí mismo no constituye un dispositivo, son las formas de abordarlo, de reflexionarlo, debatirlo e incorporarlo en la práctica pedagógica sea esta en la escuela o en la comunidad, lo que permite la constitución de un ejercicio formativo.



7.2.1 Rescatando la cocina de la memoria

Tema: Patrimonio Cultural Inmaterial – Cocina tradicional

Objetivo: Identificar los cambios generacionales en la cocina tradicional de las familias afrocolombianas.

Resumen

Se invita a los integrantes del grupo a ser investigadores/as del patrimonio cultural inmaterial a partir de la comparación de su dieta alimentaria con la de los adultos mayores de la misma familia.

Materiales

- Video los saberes propios: <https://youtu.be/EO2fHiWhtx8>
- Materiales de papelería.

Paso a paso

1. Se observa el video los saberes propios y se invita al grupo a ser investigadores.
2. Se le pide al grupo que hagan un listado de los platos de cocina que actualmente comen en casa (almuerzo o cena).
3. Posteriormente deben ir a donde un abuelo/a o al familiar con más edad en la casa y hacer con él un listado de los platos que se comían regularmente cuando esa persona era niño/a o joven.
4. Se toman los dos listados y se comparan para identificar los platos coincidentes y se propone averiguar si la mayoría de los platos coinciden o no y por qué razón.
5. Se identifica uno de los platos más antiguos que ya no se prepara y se presentan al grupo en una cartelera, intentando promover la reflexión acerca del por qué no se continúa realizando.

Preguntas para la reflexión

- ¿Cómo te sientes con el ejercicio realizado?
- ¿Encontraste algo en la investigación que te llamó la atención?
- ¿Qué te gustaría hacer con la información encontrada?
- ¿De qué forma crees que la comida hace parte de tu identidad?
- ¿Qué relación existe entre lo que tu comes y lo que comían tus mayores en el pasado?
- ¿Por qué ya no se preparan algunos platos de cocina que se preparaban antes?
- ¿Lo que comes ahora hace parte de la cocina tradicional?
- ¿De qué forma podrías conservar y difundir el conocimiento sobre la cocina tradicional?



7.2.2 Buscando medicinas

Tema: Patrimonio Cultural Inmaterial – Medicina tradicional

Objetivo: Conocer las plantas medicinales y los usos que le da la comunidad.

Resumen

Se invita a los integrantes del grupo a ser investigadores/as del patrimonio cultural inmaterial a partir de la identificación de las plantas medicinales y los usos que la comunidad les da.

Materiales

- Video los saberes propios: <https://youtu.be/EO2fHIWhtx8>

- Materiales de papelería.
- Los requeridos en la preparación de la infusión.

Paso a paso

1. Se observa el video los saberes propios y se invita al grupo a ser investigadores.
2. Se le pide al grupo que visiten la huerta de un vecino/a e identifiquen el mayor número de plantas posibles y algunos de sus usos.
3. Una vez realizada la identificación de las plantas y usos, reconocer cuáles son las más desconocidas y de usos poco comunes.
4. Exponer de manera creativa los resultados de la búsqueda. Ideal compartir colectivamente una infusión o preparación de una planta, raíz o corteza identificada con el grupo para describir su experiencia.

Preguntas para la reflexión

- ¿Cómo te sientes con el ejercicio realizado?
- ¿Encontraste algo en la investigación que te llamó la atención?
- ¿Qué te gustaría hacer con la información encontrada?
- ¿De qué forma crees que las plantas medicinales hace parte de tu identidad?
- ¿Qué relación existe entre tu bienestar y el posible uso de las plantas medicinales?
- ¿Qué relación has tenido con las plantas medicinales en tu vida?
- ¿De qué forma utilizarías las plantas medicinales en adelante?
- ¿De qué forma podrías conservar y difundir el conocimiento sobre las plantas medicinales?



7.2.3 Luchando contra el olvido

Tema: Patrimonio Cultural Inmaterial – tradicional oral

Objetivo: Reconocer la tradición oral a partir de la memoria de los mayores.

Resumen

Se invita a los integrantes del grupo a ser investigadores/as del patrimonio cultural inmaterial a partir de la identificación de las plantas medicinales y los usos que la comunidad les da.

Materiales

- Video los saberes propios: <https://youtu.be/EO2fHjWhtx8>
- Materiales de papelería.
- Los requeridos para la presentación creativa.

Paso a paso

1. Se observa el video los saberes propios y se invita al grupo a ser investigadores.
2. Se le pide al grupo que visiten a un adulto mayor de la comunidad y le pregunten sobre algún hecho histórico suceso o anécdota relacionada con la comunidad.
3. Una vez identificados los relatos escoger uno que consideren significativo y sobre el cual puedan ampliar aspectos ya conocidos u otros escuchados a otras personas.
4. Exponer de manera creativa los resultados de la búsqueda. Si es posible construir un podcast, realizar una presentación oral, construir una obra teatral o dibujar el relato.

Preguntas para la reflexión

- ¿Cómo te sientes con el ejercicio realizado?
- ¿Encontraste algo en la investigación que te llamó la atención?
- ¿Qué te gustaría hacer con la información encontrada?
- ¿De qué forma crees que los relatos de la tradición oral hacen parte de tu identidad?
- ¿Qué relación existe entre tu historia de vida y los relatos de la tradición oral?
- ¿Qué recuerdos importantes tienes sobre relatos de la tradición oral de tu comunidad?
- ¿De qué forma podrías conservar y difundir los relatos de la tradición oral?



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alavez Ruiz A. (2014) Interculturalidad: conceptos, alcances y derecho México, Cámara de Diputados, Mesa Directiva <https://www.cpalsocial.org/documentos/568.pdf>
- Angarita, J.J (2021). El diálogo intercultural desde la educación popular: el caso de la acción educativa extraescolar en la Junta de Acción Comunal del barrio Villa del Mar en Cali, Colombia. <http://https://repository.unad.edu.co/handle/10596/43426>
- Angarita, J. J. (2014). La acción educativa en organizaciones no escolares: un estudio sobre experiencias con jóvenes urbanos en contextos de vulnerabilidad en Cali, Colombia. Obtenido de Actas de las Jornadas sobre Etnografía y Procesos Educativos 11 y 12 de septiembre 2014: http://pas.ides.org.ar/files/2014/08/Angarita-Ossa_JEPE.pdf
- Angarita, J. J., y Campo, J. N. (2015). La educación indígena en proceso: sujeto, escuela y autonomía en el Cauca, Colombia. *Entramado*, 11(1), 176-185. <https://revistas.unilibre.edu.co/index.php/entramado/article/view/1217>
- Barney, E. (2004). Notas y apostillas al margen de un Libro de Cocina. Programa editorial Universidad del valle, Cali.
- Bernstein, B. (1996). Conocimiento oficial e identidades pedagógicas: la política de recontextualización. En B. Bernstein, *Pedagogía, control simbólico e identidad*. Madrid: Morata.
- Departamento Nacional de Estadísticas - DANE. (2021). "Colombia: una nación multicultural. Su diversidad étnica". Bogotá: Censo 2018. [Disponible en línea a octubre de 2021] <http://www.dane.gov.co>
- De la Cruz Pastor I. Cienfuegos Salgado D., y Santos Bautista H., (2016). *Interculturalidad, Conocimiento y Educación Diálogos desde el Sur* 1ra edición. Universidad Pedagógica Nacional Chilpancingo, Guerrero. México. Recuperado de: https://www.academia.edu/31141635/Interculturalidad_-_conocimiento_y_educaci%C3%B3n
- Denzin, N. K., y Lincoln, Y. S. (2011). *Manual de investigación cualitativa Vol 1. El Campo de la investigación cualitativa*. Editorial Gedisa.
- Di Caudo, M. Llanos Erazo, D. y Ospina Alvarado, M. (2016). *Interculturalidad y educación desde el Sur Contextos, experiencias y voces*. Editorial Universidad Politécnica Salesiana de Ecuador. http://biblioteca.clacso.edu.ar/clacso/se/20161004101819/Interculturalidad_y_educacion.pdf
- Escobar, A. (2007). *La invención del Tercer Mundo: construcción y deconstrucción del desarrollo* Editorial Norma.
- Freire, P. (2002). *Pedagogía del Oprimido*. Buenos Aires, Argentina: Siglo XXI.



Peña, A. S. (2021, 14 de agosto). Teoría de Acción Dialógica. Paulo Freire: filósofo del diálogo. <https://docplayer.es/57165736-Paulo-freire-filosofa-del-dialogo-autora-alice-socorro-pena-maldonado.html>

Fraser, N. (2008). La justicia social en la era de la política de la identidad: redistribución, reconocimiento y participación. España: Ediciones Akal.

Gómez, J. T. y Hernández, J. G. (2010). Relaciones interculturales, interculturalidad y multiculturalismo; teorías, conceptos, actores y referencias. Cuicuilco, 48(1), pp. 11-34. <http://www.scielo.org.mx/pdf/cuicui/v17n48/v17n48a2.pdf>

González, L.A, Villamil, L.M, y Villafañá, L.E. (2019). Currículo intercultural afrocolombiano. Una apuesta pedagógica desde el diálogo de saberes. Editorial Unimagdalena.

Grimson, A. (2011). Los límites de la cultura, Buenos Aires, Siglo XXI editores.

Método, campo y reflexividad. Bogotá: norma.

Gruener, S. Blandón, M. Gómez, J. y Mina, Ch. (2016). Des/DIBUJANDO EL PAÍS/aje. Aportes para la paz con los pueblos afrocolombianos e indígenas: territorio, autonomía y buen vivir. Colombia. https://renacientes.net/wp-content/uploads/2017/01/FINAL_libro-Desdibujando_20-Agosto.pdf#page=255

Hernández, M. de la E. C. (2018). La educación patrimonial y el patrimonio inmaterial: La Semana Santa. En F. Antonio (Ed.), Didáctica de la Semana Santa pedagogías para la colectividad (pp. 361-396). Abya Yala. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6673716>

Herrera Duque, D. (2014). La educación popular en la acción política de los movimientos sociales. En L. Cendales, M. R. Mejía, & J. Muñoz, Entretejidos de la educación popular en Colombia (págs. 51-64). Bogotá D.C.: Desde Abajo.

Isaza, J. L. (2011) Convención y Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Ministerio de Cultura. <http://patrimonio.mincultura.gov.co/Documents/convencionpolitica%20PCI.pdf>

Lasso, C. J. y Trujillo, A.C. (2016) Laboratorio de prácticas decoloniales en educación artística para la salvaguarda del patrimonio cultural inmaterial de Colombia. https://repository.uniminuto.edu/bitstream/10656/4457/1/TEA_LassoSarmientoCindyJuliana_2016.pdf

Maroni, A. (2008) E porque nao? tecendo outras possibilidades interpretativas. Sao Paulo.

Medina, P. (2015). Pedagogías Insumisas Movimientos Político-Pedagógicos Y Memorias Colectivas De Educaciones Otras En América Latina Universidad De Ciencias Y Artes De Chiapas. Centro De Estudios Superiores De México Y Centroamérica Educación Para Las Ciencias En Chiapas. México.



- Mignolo, W. (2010). *Desobediencia epistémica: retórica de la modernidad, lógica de la colonialidad y gramática de la descolonialidad*. Ediciones del signo.
- Mosquera, J. D. (2000). *Las Comunidades Negras de Colombia Hacia el Siglo XXI*. Santafé de Bogotá: Docentes Editores.
- Patiño, G. (2019). *Fogón de negros cocina y cultura en una región latinoamericana*. Cali. Fundación Germán Patiño.
- Santos, B de S. (2018). *Una epistemología del sur*. Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales CLACSO.
- Sánchez Fontalvo, I. (2013). *La interculturalidad desde la perspectiva de la inclusión socioeducativa*. Santa Marta. Editorial de la Universidad del Magdalena.
- Tenti Fanfani, E. (2007). *La escuela y la cuestión social. Ensayos de sociología de la educación*. Buenos Aires: Siglo Veintiuno.
- Unesco. (2003). *Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial*. <https://ich.unesco.org/es/convenci%C3%B3n>
- Walsh, K. (2013). *Pedagogías decoloniales: Prácticas insurgentes de resistir, (re) existir y (re) vivir (tomo i)*. Serie pensamiento decolonial. Ediciones Abya Yala, Ecuador.
- Walsh, C. (2009). *Interculturalidad crítica y educación intercultural* Instituto Internacional de Integración del Convenio Andrés Bello, La Paz, 2009. Recuperado de:
https://www.uchile.cl/documentos/interculturalidad-critica-y-educacion-intercultural_150569_4_1923.pdf
- Walsh, K. (2017). *Pedagogías Decoloniales Prácticas insurgentes de resistir, re(existir) y (re) vivir*. Quito.



• EL AUTOR •

Jhon Jairo Angarita Ossa es oriundo de la ciudad de Cali (Colombia), 1981. Licenciado en Ciencias Sociales por la Universidad del Valle, especialista en políticas educativas en Latinoamérica por la Flacso Argentina y en Educación Cultura y Política por la UNAD Colombia, Máster en Estudios del Desarrollo por la IHEID IMAS Suiza, Magister en Ciencias Sociales con énfasis en Educación de la Flacso Argentina, Magister en educación Intercultural de la UNAD Colombia y doctorando en Educación Interculturalidad y Territorio de la Universidad del Magdalena Colombia

Coautor de los libros Comida de niños y niñas, gustos de grande: la importancia de un menú diferencial para la primera infancia afrodescendiente de Cali (2020); Lo que comemos somos: menús diferenciales para la primera infancia afrodescendiente, indígena y campesina (2022). En el 2022 ganó el premio Marta Arango - Fondo de Becas Glen Nimnicht para la Primera Infancia en calidad de "Investigador en ejercicio con doctorado de otros programas".

ANEXOS

Concurso Tradición Oral Afrodescendiente



Se convoca a los estudiantes de la institución educativa distrital intercultural Bellavista a participar del concurso de tradición oral afrodescendiente.

En el marco de la investigación Educación intercultural para la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial afrodescendiente en el distrito de Santa Marta, se pretende recuperar cuentos, leyendas, historias, relatos, costumbres, canciones, refranes, leyendas, fabulas, adivinanzas, mitos, sucesos importantes y tradiciones que nos contaron nuestros mayores y que han pasado de boca en boca, de generación en generación hasta el día de hoy. Los escritos pueden presentarse hasta el día 15 de octubre a las 12:00 p.m.

DOS MODALIDADES DEL CONCURSO

MODALIDAD NIÑAS Y NIÑOS DE PRIMARIA

Premio para el estudiante: una Tablet, kit de libros y diploma de ganador/a.

Reconocimiento al docente de apoyo: kit de libros.

MODALIDAD JÓVENES Y ADULTOS DE SECUNDARIA.

Premio para el estudiante: una Tablet, kit de libros y diploma de ganador/a.

Reconocimiento al docente de apoyo: kit de libros

OBJETIVO

recuperar la tradición oral afrodescendiente presente en la memoria de los padres, madres, abuelos y mayores de los estudiantes de la institución educativa distrital intercultural Bellavista.

BASES DEL CONCURSO

1. El concurso está dirigido a todos los estudiantes matriculados en la Institución Educativa Distrital Bella Vista de Santa Marta. Se premiarán dos estudiantes se hará reconocimiento a dos docentes de apoyo en cada modalidad.

Modalidad I. niños y niñas de primaria; modalidad II jóvenes y adultos de secundaria.

2. El docente que apoye al estudiante ganador en la presentación del texto tendrá un reconocimiento.

3. Cada estudiante deberá escribir en español un texto, que puede ser: cuento, leyenda, historia, relato, costumbre, canción, refrán, fabula, adivinanza, mito, suceso importante de la tradición oral afrodescendiente, es decir que haya sido contado por los mayores.

Debe corresponder a la tradición popular afrodescendiente, el texto no debe encontrarse en internet o en algún libro publicado, escolar, de literatura u otro.

4. La inscripción del texto se hace en formato word debe hacerse en el siguiente link: <https://forms.gle/2aVq7kwBSW6zGwzLA> el cual debe ser diligenciado totalmente por el estudiante, si es posible con el apoyo del o la docente. En el link se encuentra información del escritor y docente.

4. El jurado estará conformado por tres profesionales en patrimonio cultural inmaterial - tradicional oral.

4.1 Criterios de evaluación:

- Claridad del escrito (25%).
- Impacto de la narración (25%).
- Correspondencia con la tradición oral afrodescendiente (25%).
- Aporte al reconocimiento de la identidad (25%).



Los resultados se darán a conocer el viernes 11 de noviembre en la institución educativa distrital intercultural Bellavista.

Contacto de información:
Correo Electrónico: jhonjairoangaritaossa@gmail.com
Celular: 3122940512

NOTA: la única forma válida de participación es el envío de los textos por el link de inscripción, no se aceptan envíos por correo electrónico u otro medio. Si desea participar ingrese al link: <https://forms.gle/2aVq7kwBSW6zGwzLA> o escanee el siguiente código QR y diligencie la información recuerde subir su





DOCUMENTAL
SABERES PROPIOS