ESTADO DEL ARTE G.I LUNALASA COLSALLE

LOS TESOROS DEL SABOR

La mayoría de personas relaciona la palabra abuelos con gratos recuerdos de la infancia, y si surge la frase: las recetas de la abuela, causa todavía una sensación mayor de nostalgia. La presente investigación Los Tesoros del sabor, grupo LUNALASA, parte del rescate por esos vínculos familiares que fortalecen la vida de las personas, de la memoria oculta en los abuelos que representan el patrimonio inmaterial de las diversas regiones colombianas. Tomando como punto de partida los intereses y motivaciones de los estudiantes que conformaron un semillero de culinaria centrando su atención en la pregunta ¿Qué recetas raras y nutritivas existen y no conocemos de los abuelos del Colegio la Salle de Ocaña? Lo que permitió que se comenzara a desarrollar como proyecto adscrito al Programa Enjambre.

El grupo LUNALASA, enmarca su proyecto en las teorías social constructivista donde se establece que el aprendizaje es esencialmente activo. Sustentada bajo las tendencias de Vygotsky, Ausubel y Brunner. Para el primer pensador el educando es protagonista y productor de múltiples interrelaciones sociales, apropiándose de diversos saberes culturales. Los docentes y padres deben ser mediadores guiando la enseñanza y los procesos cooperativos para desarrollar la zona de conocimiento próximo. Según Ausubel es importante partir de los pre saberes que incorporados con los nuevos permiten la construcción de un aprendizaje significativo. Requiere que el aprendizaje sea contextualizado, resolviendo problemas con sentido. Brunner propone un aprendizaje por descubrimiento a partir de una pregunta. La posibilidad de construcción del significado está orientada por la selección de información considerada relevante, y en todo caso esta es la que guía la construcción de significados dentro del contexto que requiere de la mediación del lenguaje. En su influencia cognitiva expresa conceptos de aprendizaje claves como adquisición, construcción y apropiación del conocimiento. Se hizo necesaria una revisión a los trabajos investigativos adelantados en relación con el rescate de tradiciones culinarias regionales, en diversos escenarios. Estableciendo los aportes que nos ofrece. De acuerdo con ello señalamos las siguientes: Meléndez & Cañez, La Cocina Tradicional Regional como un elemento de Identidad y Desarrollo Local. Sonora, El caso de san Pedro El Saucito. Sonora, México. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, 2009. Plantea que las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del

patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales. Permite justificar la realización de nuestro proyecto.

Ministerio de cultura, Portal de Colombia Aprende, Construcción de Nación, Formación Integral a partir de Comunidad territorio y Memoria. Bitácora del LINEAMIENTO PARA LA ENTREGA DEL DOCUMENTO Bitácora 7 patrimonio. Documento pdf. Ubica nuestro tema con mayor claridad en la línea de historia y tradición. Vega & López, con la temática Alimentos típicos de Boyacá Colombia, tesis de grado ingeniero forestal de la UNAD, Bogotá 2012. Aporta a nuestro proceso la búsqueda de recetas raras y nutritivas, motivando a reconstruir la memoria para consolidar la identidad regional. SENA, boletín de prensa enviado a Cvne, Centro Virtual de Noticias, estudio denominado Colombia de Sal & Dulce, Bogotá, D.C., 11 de junio de 2008. Determinar que nuestro proyecto puede proporcionar información para desarrollar otros proyectos productivos o de innovación. De igual manera establecer contactos con el SENA para desarrollar capacitaciones de manipulación de alimentos y la creación de unidades productivas. Jijón, Ivonne Estudio Gastronómico De la Provincia de Imbabura, Recolección de recetas tradicionales y ruta gastronómica, trabajo de titulación para la obtención del título de Ingeniero en Gastronomía, Quito, 2014. Esta investigación se acerca a la nuestra en el rescate de lo tradicional y en la creación de un recetario. Con la diferencia de que ella parte de los sitios de expendio de estas preparaciones y la nuestra de los abuelos. Para dar a conocer esta idea a personas involucradas en este campo como por ejemplo Chef de la región, dueños de restaurante, mujeres emprendedoras. La metodología es acción participativa, empleándose la entrevista a los abuelos como instrumento de recolección.

La socialización se realizó mediante diversas ferias al igual que la implementación de un recetario. Generando una cultura de rescate por la tradición regional. Recordándose y aprendiendo recetas como: arifuquí, chicha, postre de cáscara de naranja, dulce de apio entre otros. Integrando a la comunidad en los temas de cocina como algo novedoso e interesante, que exige una reflexión permanente en búsqueda de hábitos saludables incorporando además el uso de las redes sociales y llevando estos procesos al aula de clases. El proyecto beneficiará alrededor de 2500 estudiantes de la institución y más de 500 familias. A través de la reflexión se puede comprender que en largo recorrido de la trayectoria de investigación son muchos los obstáculos, de igual manera es amplio el escenario de posibilidades. Surge la profunda felicidad del descubrimiento del saber, jugando, un gran eje motivador del proceso enseñanza aprendizaje. Enjambre rompió barreras y unió a nuestros niños, niñas y jóvenes en un mundo para SOÑAR.

FICHA TÉCNICA ESTADO DEL ARTE LUNALASA

Nombre del Documento	La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México
Autor	Juana María Meléndez Torres* Gloria María Cañez De la Fuente* * <i>Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.</i>
Referencia Bibliográfica	<p>Meléndez & Cañez, La Cocina Tradicional Regional como un elemento de Identidad y Desarrollo Local. Sonora, El caso de san Pedro El Saucito. Sonora, México. Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, 2009. Plantea que las cocinas tradicionales regionales constituyen parte del patrimonio intangible de las sociedades y las comunidades, que son a su vez un elemento de identidad y una pieza fundamental de las economías regionales y locales. Permite justificar la realización de nuestro proyecto.</p> <p>Azevedo, E. (2006) "Mudanças nos Modos de Viver e de se Alimentar a Partir da Adoção do Padrão Técnico Moderno de Produção de Alimentos", ponencia presentada en el <i>VII Congreso Internacional de Sociología Rural</i>. Quito, Ecuador 20–24 de noviembre de 2006. [Links]</p> <p>Bourdieu, P. (1973) <i>Esquisse d'une Theorie de la Pratique</i>. Paris, Droz. Genève.</p>
Palabras Claves de Búsqueda	CULINARIA, RECETAS, GASTRONOMIA, ABUELOS
Palabras Claves del Artículo	CULINARIA, RECETAS, GASTRONOMIA, ABUELOS
Ubicación (Dirección Electrónica Específica) y/o clasificación topográfica de la	<p>http://www.gastroeconomy.com/2014/02/emprendedores-culinarios-en-la-practica/</p> <p>http://www.colombiaaprende.edu.co/html/home/1592/w3-channel.html</p> <p>http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008</p>

Biblioteca donde se encuentra	
Descripción	El grupo LUNALASA, enmarca su proyecto en las teorías social constructivista donde se establece que el aprendizaje es esencialmente activo. Sustentada bajo las tendencias de Vygotsky, Ausubel y Brunner. Para el primer pensador el educando es protagonista y productor de múltiples interrelaciones sociales, apropiándose de diversos saberes culturales. Los docentes y padres deben ser mediadores guiando la enseñanza y los procesos cooperativos para desarrollar la zona de conocimiento próximo.
Conceptos Abordados	<p>,</p> <p>La cocina tradicional como referente cultural e identitario</p> <p>Para satisfacer la necesidad básica de comer utilizamos los productos que culturalmente aceptamos como comestibles; para ingerirlos los hemos domesticado, readaptado, condimentado y combinado o sometido a todo tipo de manipulaciones físico-químicas con la finalidad de mejorar su textura e incrementar su palatabilidad, para luego ser deglutidos tras un ceremonioso ritual en el que intervienen más artefactos y más regulaciones (Jáuregui, 2002:1).</p> <p>Las prácticas alimentarias y culinarias y el gusto</p> <p>Las <i>artes de alimentarse</i> como fenómenos o prácticas de orden cultural, pueden transformarse al ocurrir cambios en las condiciones materiales de vida y en la organización social, política y económica; sin embargo, la importancia de hacer de comer, de degustar nuestros alimentos, también tiene que ver con factores simbólicos, emocionales y con el contexto cultural (en términos de Geertz) y estructural en los que vivimos y nos desarrollamos como individuos y como sociedad</p>
Observaciones	Ministerio de cultura, Portal de Colombia Aprende, Construcción de Nación, Formación Integral a partir de Comunidad territorio y Memoria. Bitácora del LINEAMIENTO PARA LA ENTREGA DEL DOCUMENTO Bitácora 7 patrimonio. Documento pdf. Ubica nuestro tema con mayor claridad en la línea de historia y tradición. Vega & López, con la temática Alimentos típicos de Boyacá Colombia, tesis de grado ingeniero forestal de la UNAD, Bogotá 2012. Aporta a nuestro proceso la búsqueda de recetas raras y nutritivas, motivando a reconstruir la memoria para consolidar la identidad regional. SENA, boletín de prensa enviado a Cvne, Centro Virtual de Noticias, estudio denominado Colombia de Sal & Dulce, Bogotá, D.C., 11 de junio de 2008. Determinar que nuestro proyecto puede proporcionar información para desarrollar otros proyectos productivos o de innovación. De igual manera establecer contactos con el SENA para

	<p>desarrollar capacitaciones de manipulación de alimentos y la creación de unidades productivas. Jijón, Ivonne Estudio Gastronómico De la Provincia de Imbabura, Recolección de recetas tradicionales y ruta gastronómica, trabajo de titulación para la obtención del título de Ingeniero en Gastronomía, Quito, 2014. Esta investigación se acerca a la nuestra en el rescate de lo tradicional y en la creación de un recetario. Con la diferencia de que ella parte de los sitios de expendio de estas preparaciones y la nuestra de los abuelos. Para dar a conocer esta idea a personas involucradas en este campo como por ejemplo Chef de la región, dueños de restaurante, mujeres emprendedoras. La metodología es acción participativa, empleándose la entrevista a los abuelos como instrumento de recolección.</p>
--	--