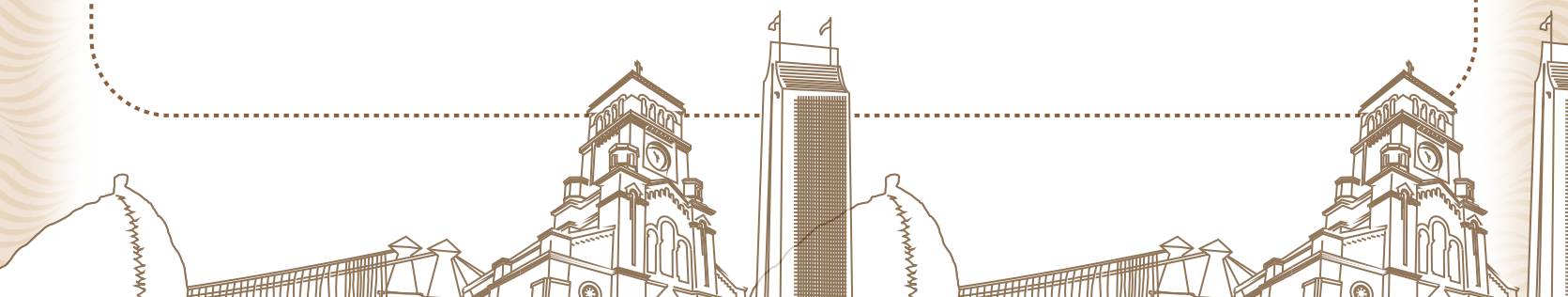




Cátedra de Educación para la Cultura Ambiental

Grado 4°

Módulo _ Turismo y Paisaje





CORNARE. CARLOS MARIO ZULUAGA GÓMEZ

Director General

EPM. JORGE LONDOÑO DE LA CUESTA

Gerente General

PRODEPAZ. PRESBITERO OSCAR DAVID MAYA

Director

CONSTRUCCIÓN: YARLEIDY LORENA SALAZAR TORO

ASESOR PEDAGÓGICO: HERNÁN JAVIER MARTÍNEZ BARRERA

ILUSTRACIONES Y DIBUJOS: JOSÉ MANUEL MARTÍNEZ HINCAPIÉ

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN: YUDY ANDREA RESTREPO HENAO

REVISIÓN TÉCNICA: OFICINA DE CRECIMIENTO VERDE CORNARE

SUBDIRECCIÓN DE PLANEACIÓN CORNARE

SUBDIRECCIÓN DE EDUCACIÓN Y PARTICIPACIÓN SOCIOAMBIENTAL CORNARE

OFICINA DE COMUNICACIONES CORNARE

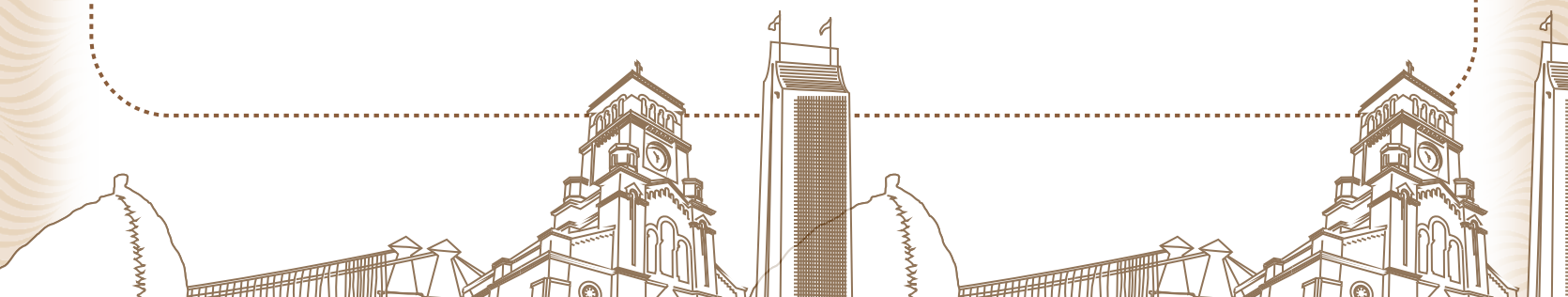
OFICINA DE COMUNICACIONES EPM

OFICINA DE EDUCACIÓN EPM

IMPRENTA. IMPRESIÓN Y COLOR COLOMBIA

REGISTRO ISBN: 978-958-52289-9-3

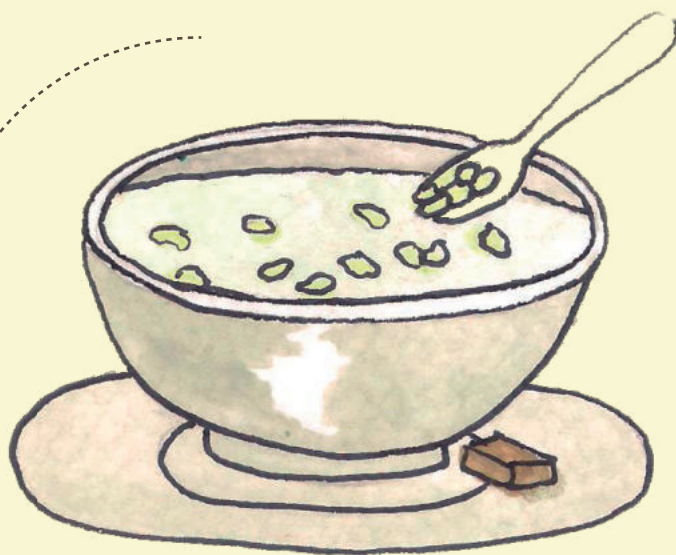
Esta construcción de materiales de La Cátedra de Educación para la Cultura Ambiental incluyente y por la paz del país es una idea original de CORNARE, apoyada por EPM, con participación de PRODEPAZ. Cualquier reproducción de este módulo deberá mencionar los créditos de derecho intelectual y patrimonial de la publicación.



Presentación

Compartiremos con nuestros compañeritos de Cuarto, el tema de la cocina tradicional, identificando platos típicos del lugar que habitamos, compartiendo con nuestros familiares recetas tradicionales y aprendiendo más sobre nuestro patrimonio cultural.

Es importante identificar y reconocer los alimentos, preparaciones y la historia detrás de cada plato, el uso que se le ha venido dando después de varias generaciones y su importancia en nuestra cultura.



Objetivo del curso:

Sensibilizar a los niños y niñas del grado cuarto acerca del significado del patrimonio cultural, presente en la cocina tradicional, formando así una apropiación por lo regional y demostrando la importancia de reconocerlo como autóctono y único del territorio.

EL HOMBRE POR NATURALEZA

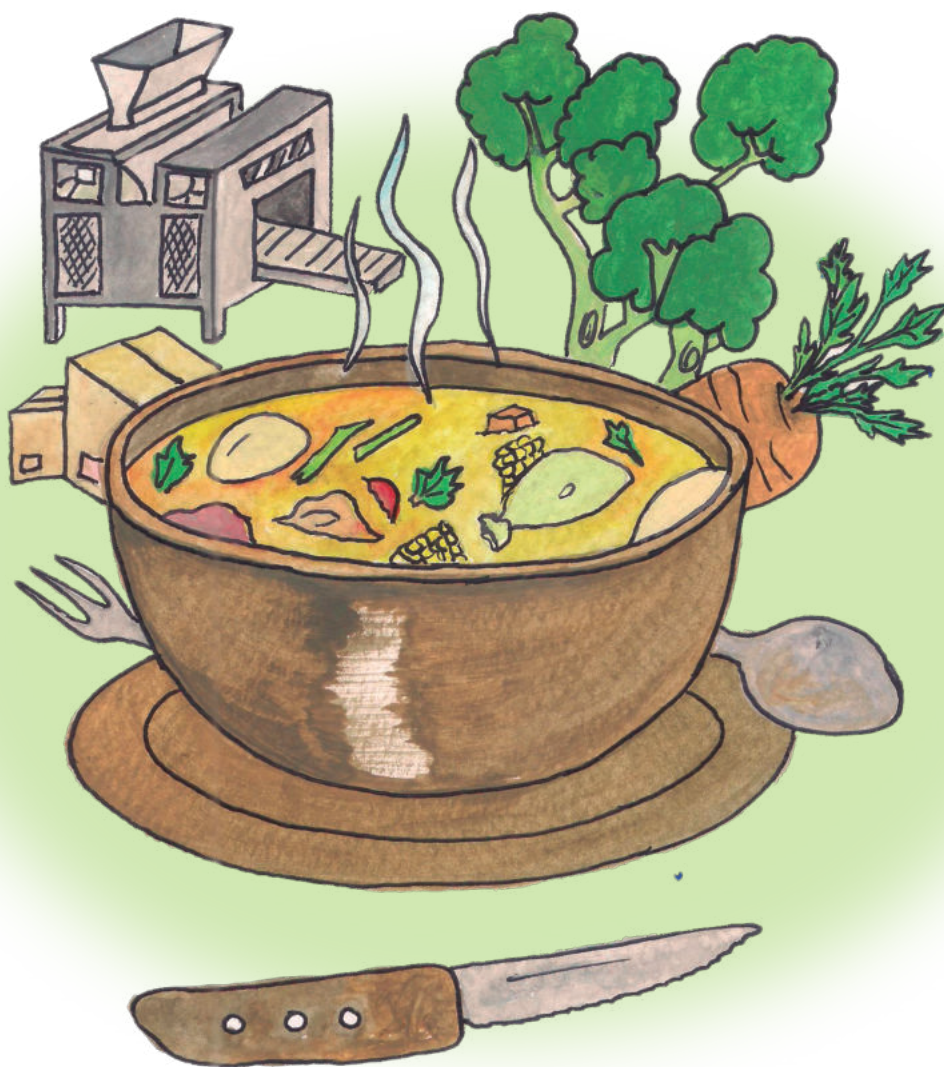
Cornare

CORPORACIÓN AUTÓNOMA REGIONAL RIONEGRO-NARE

APRENDAMOS

La alimentación es parte fundamental de nuestra cultura y sociedad, la relación con los recursos naturales comestibles, el desarrollo y tecnificación de prácticas han venido evolucionando incidiendo en lo que comemos, en cómo obtenemos los alimentos y hasta en la manera en que se preparan.

La alimentación es casi un ritual que va desde la recolección de ingredientes, preparación y el compartir en la mesa con nuestros familiares, amigos y vecinos.

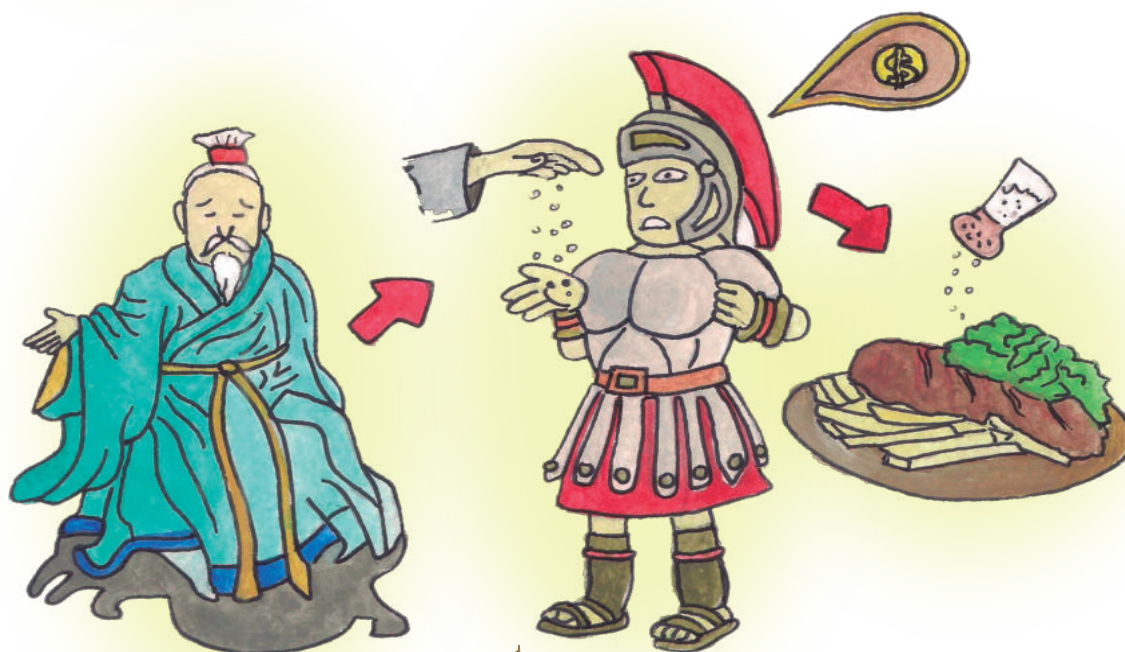


En la actualidad el trabajo, la moda y el mercado son aspectos que inciden de manera importante en nuestra forma de comer y en nuestra cocina.



La cocina y su preparación tienen un fuerte lazo con los aspectos históricos, sociales, económicos y políticos que junto con procesos más amplios, como la globalización, han influido en la alimentación y las prácticas culinarias de nuestros pueblos.

Los platos se crean de acuerdo a los alimentos cultivados y las costumbres que trascienden de generación en generación.



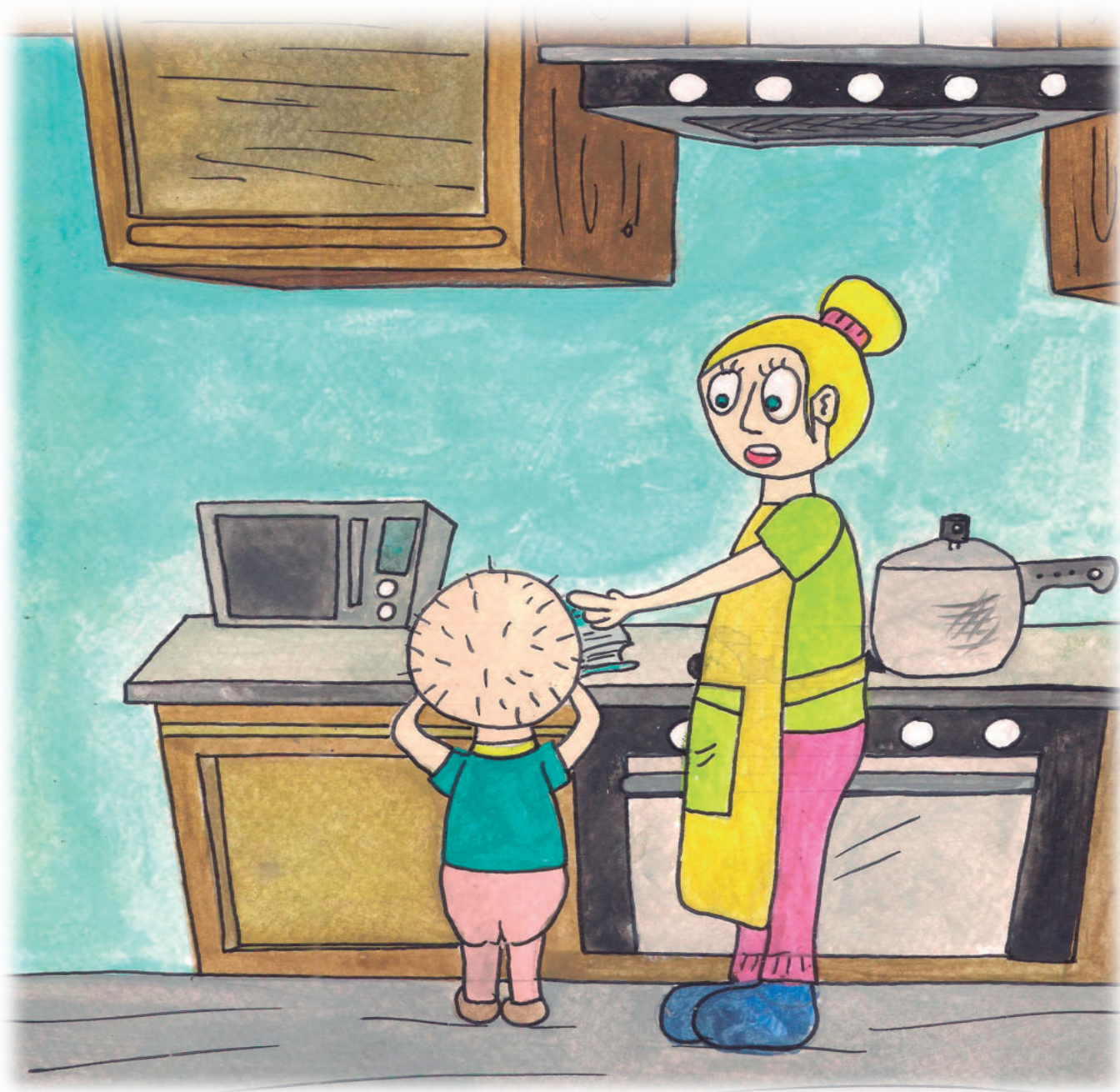
Juan el explorador es un niño que vive en la vereda montañita, una de sus actividades favoritas es descubrir la historia de sus antepasados y hacer preguntas para enriquecer su conocimiento sobre su historia y cultura.

Hoy Juan quiere explorar la cocina y aprender con su mamá acerca de la preparación de sus alimentos.



Su mamá Amalia, se siente emocionada por enseñarle a Juan cosas que hacía de pequeña acompañada de historias asombrosas.

Desde que Juan tiene memoria, en su casa siempre se ha cultivado maíz, un alimento con el cual realizan muchas recetas como natilla, mazamorra, arepas y otras más que le encantan a su familia y seguramente a los de nuestra región.



Nuestros alimentos en su gran mayoría están hechos a base de maíz, un alimento que ha venido desde nuestros ancestros, pasando por la cultura arriera ingeridos para guardar energías y lograr caminar largas horas de un municipio a otro con cargas de café y otros productos para comercializar.

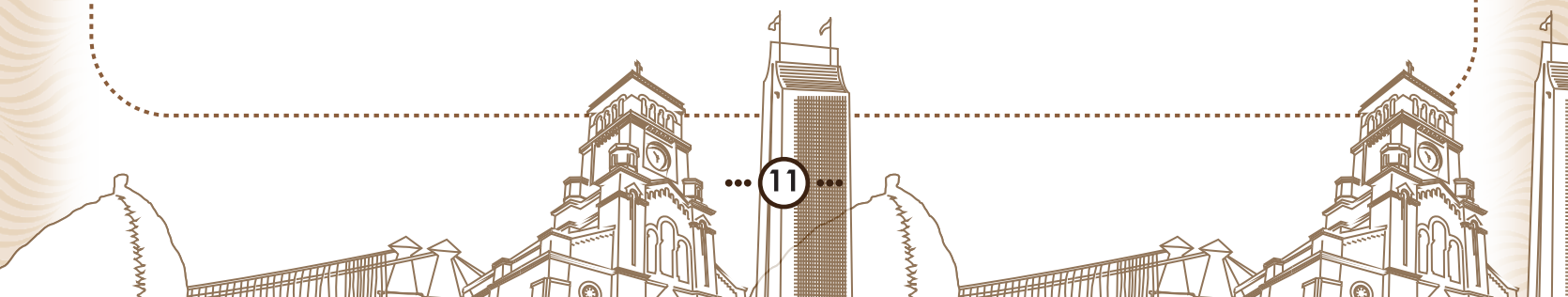


De esta forma, la cocina tradicional regional constituye un patrimonio construido social e históricamente.

Las cocinas constituyen un elemento sobre diversos aspectos de la vida de las comunidades: la agricultura, la dieta, los mercados tradicionales, las formas de conservar los alimentos, las tradiciones, los procedimientos desde las viejas tecnologías hasta las innovaciones más recientes.



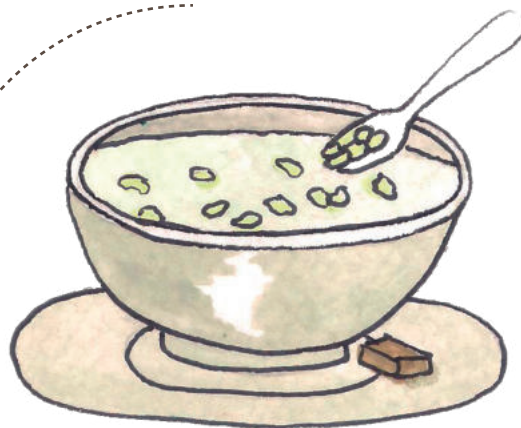
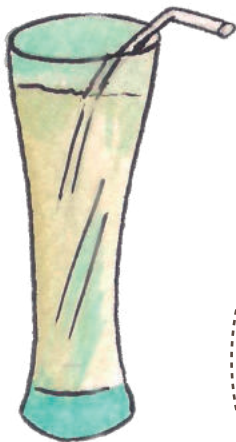
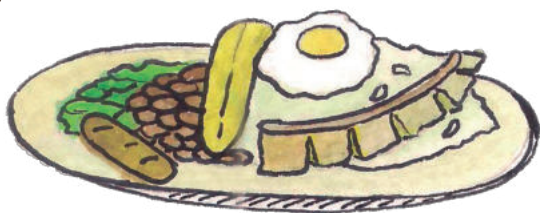
Gracias al campo podemos comer.



APRENDAMOS

Investiguemos la preparación de las siguientes recetas y escribámoslas en nuestro cuaderno de apuntes:

- Bandeja Paísa
- Natilla
- Mazamorra
- Limonada de Borojó
- Guandolo o Limonada



¿Cómo identificamos nuestros platos típicos?

Cuando queremos conocer la historia de los alimentos y de las preparaciones, lo más importante es interesarse por aprender cada detalle de ese plato.

Respondamos los siguientes interrogantes:

- ¿De dónde provienen los alimentos?
- ¿Hace cuanto se cultivan?
- ¿Qué utensilios se usan para su preparación?
- ¿Cómo se sirve?
- ¿Qué propiedades tiene?



Y todos aquellos interrogantes para indagar sobre la cocina tradicional.

Debido a la revolución y tecnificación de cultivos, maquinaria, recolección y procesamiento de alimentos, algunas de nuestras prácticas gastronómicas se han modificado, unas con la intención de minimizar el tiempo de procesamiento y cocción.

Recordar la tradición y costumbre con la que nuestros familiares realizaban los platos en el pasado con el fin de rescatar el patrimonio cultural es contribuir a la conservación de nuestras prácticas regionales.



Es importante recordar siempre que consumimos un alimento, que su nacimiento fue en el campo y gracias a que existe el suelo, que es un recurso que debemos conservar.

Los gustos, los significados, los valores, las preferencias y las percepciones que se relacionan con nuestras prácticas alimentarias y culinarias han sido estructurados para crear hábitos y modos de vida.



PARTÍCIPEMOS

Preparemos en nuestra casa una receta tradicional con nuestros padres, escribiendo en nuestro cuaderno de apuntes los ingredientes y el procedimiento de su preparación y la historia de ese plato para compartir con nuestros compañeros en la siguiente clase.

