UN PICHINTÚN :
recetario achoclonado, cultivados en el Maule.





UNIVERSIDAD METROPOLITANA DE CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN

DIRECCIÓN DE VINCULACIÓN CON EL MEDIO Y EXTENSIÓN

CUADERNILLO: "UN PICHINTÚN: RECETARIO ACHOCLONADO: CULTIVADOS EN EL MAULE"

PROYECTO "MEDIACIÓN DEL PATRIMONIO HISTÓRICO CULTURAL DE LA UMCE PARA LA ESCUELA"

CÓDIGO " UMC2193.

RECTORA: Elisa Araya Cortez.

DIRECTOR DE VCM Y EXTENSIÓN: Claudia Tranchino Molina

EQUIPO DE GESTIÓN Y COORDINACIÓN DEL PROYECTO: María Victoria Polanco, Jocelyne Rodríguez Droguett.

CONTENIDO, DISEÑO Y EDICIÓN
Nombre: Johane Araceli Bravo Bustos
Fecha : 27 de mayo 2024

INDICE

3.- Presentación
4.-El lenguaje, un ingrediente vital para la vida en comunidad
5.-¿ Dónde ponemos la mesa?
7.-¿Le falta algún aliño?
9.-¿Qué aromas se perciben?
10-Manos en la masa
14.-Bibliografía general.





La preparación de alimentos es una acción vital de subsistencia, que convoca maneras, ingredientes y sazones que se traducen en un lenguaje que dice de un tiempo, lugar, circunstancias, que cruzan transversalmente a la comunidad de cualquier latitud. Desde esta relevancia cotidiana, que posee la preparación de la comida, se ha creado esta mediación, ya que tiene formas que favorecen que una comunidad se vincule, promoviendo en su hacer lógicas horizontales de participación, con escuchas activas, fortaleciendo un tejido humano, permitiendo que este tejido humano pueda sostenerse.

Esta mediación será presentada a la comunidad del colegio Amelia Troncoso, ubicada en la ciudad de Linares, región del Maule, que busca establecer como fundamental visibilizar y reconocer la diversidad cultural que permita cultivar la memoria e identidad entre la comunidad, a partir de la creación de un recetario colectivo que identifique elementos culturales, sociales, afectivos, entre los y las estudiantes y sus grupos familiares. A través de una encuesta en tiempo real que reconozca qué y quién y cómo, se genera esa receta en particular, en cada espacio familiar. A partir de esta evidencia crear y entregar a cada participante un cuadernillo que tenga las indicaciones claras. que facilite el relato de receta familiar, además que posicione a su gestora en un rol activo en su preparación. A partir de esta invitación recopilar los resultados que permitan reconocer, evaluar y clasificar los resultados para generar un empaste de de este recetario achoclonado.

Y para finalizar este proceso generar un espacio de retroalimentación donde se presente el resultado " UN PICHINTÚN: RECETARIO ACHOCLONADO, CULTIVADO EN EL MAULE" con los y las estudiantes y familias, espacio donde se podrá reconocer a través de una encuesta qué elementos de memoria familiar reconocieron y se identificaron, potenciando el diálogo entre lo/a/es participantes.





El lenguaje, un ingrediente vital para la vida en comunidad:

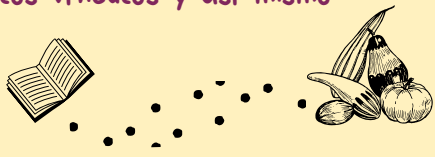
Comprendiendo que el lenguaje en todas sus manifestaciones, es un elemento crucial en el desarrollo cultural, por lo que facilita que el/le/la sujeta tome un rol de escucha participativa y a su vez de relatoría, de una o su historia, e historia de otres y así reconocer, validar y dar luz a aquellos relatos de una comunidad, que entrelazados, construyen comunidad, es decir, cultura, comprendiendo que:

"...esta diversidad se manifiesta en la originalidad y la pluralidad de identidades que caracterizan los grupos y las sociedades que componen la humanidad, por lo que la riqueza cultural del mundo es su diversidad dialogante. Cada cultura se nutre de sus propias raíces, pero solo se desarrolla en contacto con las demás culturas." (Unesco, 2001: 1) (González y Repetto, 2022. pag.51)

De este modo, preparar alimentos, carga con un sinnúmero de elementos de lenguaje, ya que contiene sabiduría, experiencia, sensorialidades, aprendizaje, que al evidenciarse, permite el fortaleciendo de la identidad y memoria que se transversaliza a toda una comunidad.

"Asumiendo que la alimentación es un lenguaje, y a partir del papel del fuego en los mitos, sostiene que el paso de lo crudo a lo cocido implica transitar desde la naturaleza a la cultura, es decir, a lo humano. " (Montecinos, 2004. pag.50)

Las particularidades de esta y de las otras comunidades aparecen cuando estas pueden reconocerse y crear procesos colaborativos que reflejaran la identidad culinaria de una comunidad y al documentar y compartir estas recetas, se contempla la herencia cultural y así mismo la memoria e identidad comunitaria, que fortalecen los vínculos y así mismo esta red social.



¿ Dónde ponemos la mesa?

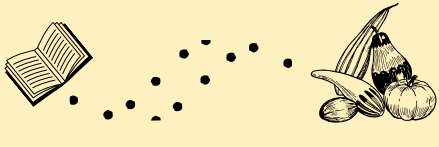
Luego, es importante establecer que el enfoque de diversidad e interculturalidad, con una perspectiva crítica, es la mirada y propuesta que logra realizar el preciso engranaje, entre las características de la comunidad y los objetivos, entendiendo que no sólo se busca reconocer la diversidad cultural de una comunidad sino que además establecer un dialogo analítico que pueda transformar los vínculos de poder y sus configuraciones que extienden las desigualad y marginación, de este modo transformar estas dinámicas hacia condiciones sociales que generen equidades.

Este posicionamiento se establece a partir de las peculiaridades que presenta la zona y población del Maule, donde se mantienen vigente prácticas y pensamientos heredados del colonialismo, es decir, una población descontextualizada de su origen, donde la presencia rural de la figura del patrón de fundo, por el inquilinaje y otras variables, que han generado una identidad local que no menciona su origen, sino que se solo viste de traje de huaso y levanta como única identidad de la zona, habiendo otras posibles, aún persisten fuertemente.

Comprendiendo además, que este enfoque surge en América Latina y en su lineamiento crítico propone develar y enfrentar las hegemonías encostradas desde la colonia, que se materializan aun en casi la totalidad de esferas humanas, entonces intenta y propone crear maneras, saberes y subjetividades desinstalando este dictamen colonial, proponiendo un camino dialogante, circular y creativo para que éstas permitan en el tiempo, ver y transitar a esta comunidad y otras a un reconocimiento de sus propias historias, entendiendo el rico valor que hay en ellas, transformándose en memorias e identidades, resultando comunidades entendidas y autodefinidas como diversas.

La comunidad estudiantil del Colegio Amelia Troncoso, inmersa en esta provincia, se establece como un reflejo de la comunidad local que la contiene.

Es decir, sus características hablan de que posee 52,4 % de estudiantes prioritarios, es decir, en vulnerabilidad , además 1/3 del total vive en localidades rurales, estos elementos son excluidos de la programación y estrategias de aprendizajes, por lo que subsiste una única fuente de la palabra, una mirada perdiendo, la posibilidad de integrar esto elementos característicos.



¿Le falta algún aliño?

Considerando estos elementos del territorio, se reconoce que la problemática esta ubicada en que existe una carencia de reconocimiento de la riqueza cultural que posee en sus diversidades, traduciéndose en características etnocentristas, es decir, una amenaza, ya que provoca replicas estandarizadas, por lo que despliega en las escuelas un currículo homogéneo, que no deja paso a perspectivas multiculturales, fortaleciendo una mirada sesgada del contexto, creando espacios donde una sola voz más que otras puede escucharse e invisibilizar a otras existentes, perfil del Colegio Amelia Troncoso.

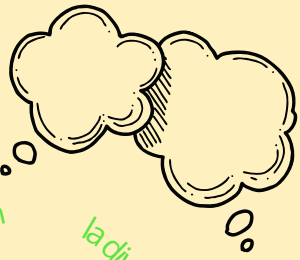
Esta configuración estudiantil y su debilidad, se manifiesta desde la generación de practicas de estereotipos y expectativas en su currículo, que aleja al estudiante del objetivo de aprendizaje, no habiendo representatividad ni valoración de lo que cada uno porta, que va instando una falta de identidad local y personal. Y en esta falta de comprensión y valoración, instalando los conflictos entre pares y así potenciando un estado mental de baja autoestimas. De esta manera se facilita que Los estudiantes de culturas no dominantes pueden tener menos acceso a oportunidades educativas y extracurriculares, lo que perpetúa de modo intrínseco la desigualdad.

Sin embargo, hay elementos de fortaleza que tiene el colegio Amelia Troncoso, y es que esta ubicado en un lugar central de la ciudad , que permite el fácil acceso de los diferentes grupos o familias que lo constituyen de la comuna de Linares, por lo que se traduce inmediatamente en una oportunidad en cuanto a este universo de estudiantes del colegio Amelia Troncoso y su diversidad se constituye a partir de este elemento, composición sociocultural es diversa y vinculada en su mayoría por décadas al territorio del Maule.




ÁRBOL DE PROBLEMAS

¿Qué aromas se perciben?



La hegemonía silencia y destierra a las personas de su territorio

la diversidad se contempla en las innatenabilidades también

los territorios hablan de múltiples formas, sólo que los acallan

lo cotidiano guarda saberes que deben estar en los aprendizajes

la comida es un lenguaje que estimula otros lenguajes

facilitar espacio comunitario para mirarse es construir memoria

la educación formal aún no se posiciona desde los afectos

la educación formal aún no se posiciona desde los afectos

la tradición esta en varias capas sociales y también en el sabor

observar el mundo desde los adentros es otra manera mas

Manos en la masa:

La mediación cultural es propuesta para Las infancias agrupadas en 5º básico, que bordean la edad de 10 años y sus núcleos familiares. Es el penúltimo grado de la enseñanza básica, por lo que la experiencia y proceso del aprendizajes comunitarios puede extenderse a los ciclos que vienen, además hay un elemento lúdico que aún esta presente, que sin duda enriquecerá la experiencia y activará los objetivos que se buscan alcanzar. Otro grupo que alcanzará esta propuesta es a sus núcleos familiares que serán sustanciales en el proceso ya que deberán tomar un rol significativo en el proceso. Entendiendo que el colegio Amelia Troncoso, existen dos niveles por curso, con los cuales se trabajará, la propuesta alcanzará a alrededor de 90 personas, infancias y familias.



De esta manera, serán 7 sesiones de 1 hora pedagógica, que se iniciará con

- Presentar una activación visual de variadas comidas características de la región, como la churrasca, tortilla al rescoldo, sopaipillas, porotos con cochayuyo, pajaritos, pan amasado, cazuela con chuchoca, chicharos con mote, mote con huesillo entre otros.
- Guiar el diálogo con preguntas dirigidas en una encuesta en tiempo real, (mentimeter,com) : ¿Quién ha probado alguna de estas comidas?, ´¿Qué comida han probado?, ¿ Qué ingredientes tiene?,¿Pueden

describir el sabor?, ¿Quién lo prepara en casa?
¿Alguien a participado en la elaboración de una de estas comidas?

- En la última parte de esta clase, abrir espacio para relatos particulares.
- Terminar esta presentación con una lluvia de ideas, (también realizándola en tiempo real) de los sentires que despiertan estas preparaciones.



- Para la siguiente clase comenzarla con el resultado de la lluvia de ideas o sentires que despertaban en las infancias estas preparaciones, plantearles la importancia de la persona que las cocina y su rol elemental de la vida del núcleo familiar.
- Luego invitarles a escribir una carta dirigida a esa persona, convidándola a escribir la receta junto/a/es.



- Se les entregara a cada infancia, un fanzine que en sus caras va guiando este recetario: nombre de la receta-quienes la preparan-ingredientes-preparación, también tendrá dos espacios donde el niño/a/e podrá dibujar el retrato de la persona que hace esta comida en casa, con su nombre, rol que cumple y comentarios personales, además otro donde dibujará el resultado final de esta preparación.



- Luego, las 3 sesiones que vienen, organizar en acuerdos a grupos de 7 a 8 infancias, para presentar su recetario, entendiendo que en cada sesión habrá espacios de relatos personales de preparación,





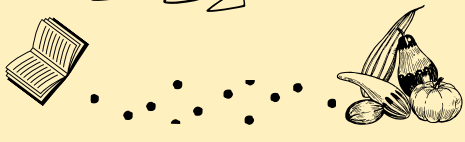
será significativo la presencia de los conceptos de escuchas activas, donde cada integrante del curso toma un rol importante para que esto ocurra en cada sesión.

- En la sexta sesión, se les invita a las infancias a clasificar este recetario achoclonado, donde puedan presentar categorías creadas por ello/a/es mismo/a/es, pudiendo subdividirlas y aplicarlas en un solo recetario: UN PICHINTÚN; RECETARIO ACHOCLONADO, CULTIVADOS EN EL MAULE.



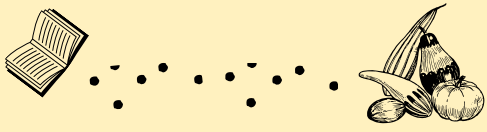
- En esta sesión serán invitado/a/es las familias, que participaron en el recetario y podrán traer la receta realizada, y poder compartirlas en el grupo.
- Compartir el resultado de este recetario, como un recurso valioso que celebra la diversidad cultural
- En este momento abrir espacio para que las infancias y sus familias puedan compartir relato y experiencias en cuanto al proceso y el valor de la alimentación y sus tradiciones dentro del territorio maulino.
- Se finaliza con una encuesta en tiempo real donde con una palabra expresar el sentir de esta experiencia comunitaria con la pregunta :





- ¿ Qué elementos de la memoria familiar trajo la preparación de esta receta?
- Hay alguna receta que no haya sido elaborada en este recetario ¿Qué esté dentro de esta memoria familiar?
- Dentro de las recetas que se compartieron, ¿ hubo alguna que solo la probo en su infancia?
- ¿ Qué ingredientes ya no existen o son escasos de encontrar?
- ¿Qué emociones vinieron a sus relatos preparando esta comida?

Lo significativo y que trasciende la edad, la clase social, el territorio, el color de piel, el grado de conocimientos que se tengan, permite que podamos volver a mirarnos como iguales, el compartir esta experiencia de la alimentación, que es un ejercicio básico de la vida, que trae un potencial maravilloso para establecer dinámicas que quiebren las distancias y ausencias de comunidad.



BIBLIOGRAFÍA GENERAL

- Publicación a cargo de Mincap / Beatriz González Fulle y Daniela Repetto Rojas, (2022) ENFOQUES TRANSVERSALES PARA UNA EDUCACIÓN ARTÍSTICA TRANSFORMADORA content/uploads/2022/12/enfoques2023.pdf
- Montecinos Sonia,(2004) Cocinas-mestizas-de-Chile.pdf