

Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), septiembre-octubre 2025,
Volumen 9, Número 5.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i5

**CULTURA ALIMENTICIA ANCESTRAL Y HÁBITOS
DE CONSUMO EN ESTUDIANTES DE 6.º–7.º DE
LA INSTITUCIÓN EDUCATIVA AGRÍCOLA DE
ARGELIA, CAUCA**

**ANCESTRAL FOOD CULTURE AND EATING HABITS
AMONG 6TH–7TH GRADE STUDENTS AT THE
AGRICULTURAL EDUCATIONAL INSTITUTION
OF ARGELIA, CAUCA**

Elder Arnubio Hoyos Zuñiga
Universidad de Barranquilla Atlántico, Colombia

Ana Cecilia Mena Gómez
Universidad Tecnológica del Choco, Colombia

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v9i5.19884

Cultura Alimenticia Ancestral y Hábitos de Consumo en Estudiantes de 6.º–7.º de la Institución Educativa Agrícola de Argelia, Cauca

Elder Arnubio Hoyos Zuñiga¹

elderhoyos7@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0005-4162-2791>

Universidad de Barranquilla Atlántico
Colombia

Ana Cecilia Mena Gómez

anaceciliamenagomez@gmail.com

<https://orcid.org/0009-0008-2331-2644>

Universidad Tecnológica del Choco
Colombia

RESUMEN

La cultura alimentaria ancestral constituye un reservorio de saberes e identidad en comunidades andino-pacíficas, pero su vigencia se ve tensionada por la expansión de dietas ultraprocesadas. Este estudio analiza la presencia, transmisión y relevancia percibida de las prácticas culinarias tradicionales en estudiantes de 6.º y 7.º de la Institución Educativa Agrícola de Argelia (Cauca), así como su influencia en los hábitos de consumo. Se empleó un enfoque cualitativo descriptivo con entrevistas semiestructuradas, observación de participante en contextos escolar y doméstico, y revisión documental; la participación fue voluntaria con consentimiento/asentimiento informado. Los hallazgos muestran reconocimiento de alimentos y preparaciones tradicionales (maíz, yuca, frijol y platos festivos), pero baja frecuencia de preparación en el hogar y escasa oferta en entornos escolares. Las normas de pares, la exposición mediática y la conveniencia favorecen refrigerios procesados, mientras que la transmisión intergeneracional depende del tiempo de cuidadores y del acceso a productos locales. La participación en huertas escolares y proyectos pedagógicos se asocia con actitudes más favorables hacia lo ancestral. Se concluye que fortalecer estrategias curriculares, talleres comunitarios y políticas de abastecimiento con productos locales puede robustecer la identidad cultural y mejorar la calidad de la dieta estudiantil.

Palabras clave: cultura alimentaria ancestral, hábitos alimenticios, estudiantes, transmisión intergeneracional, transición nutricional

¹ Autor principal

Correspondencia: elderhoyos7@gmail.com

Ancestral Food Culture and Eating Habits among 6th–7th Grade Students at the Agricultural Educational Institution of Argelia, Cauca

ABSTRACT

Ancestral food culture is a key repository of knowledge and identity in Andean–Pacific communities, yet it is increasingly displaced by ultra-processed diets. This study examined the presence, transmission, and perceived relevance of ancestral culinary practices among 6th–7th grade students at the Agricultural Educational Institution of Argelia, Cauca, and their influence on eating habits. A qualitative, descriptive design was used, combining semi-structured interviews, participant observation in school and home contexts, and documentary review; participation was voluntary and informed assent/consent was obtained. Findings indicate that students recognize traditional staples (maize, cassava, beans) and festive preparations, but report low frequency of home preparation and limited availability at school kiosks. Peer norms, media exposure, and convenience favor processed snacks, while intergenerational transmission depends on caregivers' time and access to local produce. Experiences with school gardens and classroom projects were associated with more favorable attitudes toward traditional foods. The results align with the literature on nutrition transition and suggest that curricular strategies, community workshops, and procurement policies prioritizing local products could strengthen cultural identity and dietary quality. We conclude that reinforcing educational and community actions to valorize ancestral foodways is both feasible and pertinent for improving students' well-being.

Keywords: ancestral food culture, eating habits, middle school students, intergenerational transmission, nutrition transition

*Artículo recibido 25 agosto 2025
Aceptado para publicación: 25 setiembre 2025*



INTRODUCCIÓN

La cultura alimenticia ancestral en Argelia (Cauca) constituye un entramado de saberes, prácticas y significados que sostienen la identidad local, la memoria intergeneracional y el vínculo con la tierra. En las últimas décadas, sin embargo, estos repertorios culinarios han sido tensionados por la creciente presencia de alimentos industrializados y ultraprocesados, con efectos visibles en las elecciones cotidianas de niñas, niños y adolescentes y en la disminución de la siembra y uso de ingredientes tradicionales en los hogares rurales del municipio. Este artículo se inscribe en ese horizonte de preocupación y propone comprender cómo se expresan, se transmiten y se valoran hoy las prácticas alimentarias ancestrales entre estudiantes de

6.º y 7.º grado de la Institución Educativa Agrícola de Argelia, así como su relación con los hábitos de consumo que se consolidan en la escuela y el hogar.

El problema de investigación que orienta este trabajo se formula de la siguiente manera: ¿De qué manera las estrategias lúdico-pedagógicas permiten rescatar la identidad de la cultura alimenticia ancestral en estudiantes de 6.º y 7.º grado de la Institución Educativa Agrícola de Argelia, Cauca? La pregunta emerge de evidencias locales sobre la pérdida progresiva de prácticas de cultivo, preparación y consumo de alimentos autóctonos; del desplazamiento de recetas tradicionales por productos de fácil compra; y de la debilidad de espacios escolares y comunitarios para el reconocimiento y la enseñanza de saberes culinarios transmitidos por madres, padres, abuelos y abuelas. En síntesis, se advierte una tensión entre lo que se recuerda (la herencia culinaria como parte de la identidad) y lo que se practica (elecciones marcadas por la conveniencia y la oferta de mercado), tensión que atraviesa a las y los estudiantes en una etapa clave de socialización alimentaria.

La relevancia del estudio es simultáneamente cultural, educativa y socioambiental. Desde el plano cultural, el Estado colombiano y la comunidad internacional han reconocido la necesidad de salvaguardar el patrimonio cultural inmaterial, entre el cual se encuentran los conocimientos y técnicas culinarias tradicionales (UNESCO, 2003; UNESCO, 2001). En el plano del desarrollo, la Agenda 2030 insta a promover sistemas alimentarios sostenibles, educación de calidad y acciones comunitarias que articulen bienestar, cultura y territorio (Naciones Unidas, 2015).



En el orden nacional, el marco jurídico —Constitución Política; Ley 115 de 1994 (educación); Ley 397 de 1997 (cultura); Ley 99 de 1993 (ambiente); Decreto 1860 de 1994 (PEI)— legitima y orienta proyectos pedagógicos que reconozcan la diversidad cultural, protejan el ambiente y fortalezcan la identidad desde la escuela. Complementariamente, a nivel internacional, el Convenio 169 de la OIT —adoptado en Colombia mediante la Ley 21 de 1991— subraya el derecho de los pueblos a preservar, practicar y transmitir sus culturas, incluidos los sistemas alimentarios locales, principio que guía iniciativas de educación contextualizada (Ley 21 de 1991). En el ámbito territorial, instrumentos como el Plan de Desarrollo Departamental del Cauca 2020–2023 y la Política Pública de Etnocapacitación y Educación Intercultural del Cauca (2018) refuerzan la pertinencia de integrar saberes propios y enfoques diferenciales en los procesos escolares. Este conjunto de referentes justifica — y demanda— intervenciones educativas que, desde la escuela, aporten al rescate y la revalorización de los saberes alimentarios ancestrales.

El marco institucional y comunitario del estudio es la Institución Educativa Agrícola de Argelia, ubicada en un municipio predominantemente rural donde la agricultura familiar, las festividades y las redes de apoyo vecinal han sostenido históricamente repertorios culinarios propios. No obstante, la variabilidad en la producción, la presión del mercado de productos industrializados y las restricciones de tiempo en los hogares han afectado la frecuencia con que las recetas tradicionales se preparan y enseñan a las nuevas generaciones. En este contexto, se identificó que huertas escolares, actividades de aula, talleres con familias y espacios de cocina pedagógica pueden constituirse en escenarios de aprendizaje vivencial para reactivar conocimientos y prácticas, así como para fortalecer el orgullo por la identidad alimentaria local.

En coherencia con las orientaciones de la revista, esta Introducción integra los elementos que sustentan el estudio: (a) tema y problema —la tensión entre memoria culinaria y prácticas actuales en estudiantes de grados intermedios—; (b) justificación y relevancia —la necesidad de salvaguardar patrimonio cultural inmaterial, promover hábitos saludables y articular escuela-familia-comunidad—; (c) antecedentes y marco normativo —referentes internacionales y nacionales que respaldan la educación con enfoque territorial y cultural—; y (d) objetivo y estrategia.



En términos de objetivo general, el trabajo busca implementar una propuesta pedagógica para el rescate de la identidad de la cultura alimenticia ancestral en estudiantes de 6.º y 7.º grado de la IE Agrícola de Argelia. Los objetivos específicos incluyen: (1) reconocer, junto con estudiantes y familias, las recetas, ingredientes y técnicas que configuran la memoria culinaria local; (2) sensibilizar a la comunidad educativa sobre el valor cultural, nutricional y ambiental de estas prácticas; (3) diseñar y desarrollar actividades lúdico-pedagógicas que integren aula, huerta y cocina; y (4) construir y validar de forma participativa un Recetario Escolar Ancestral como producto pedagógico y cultural.

La propuesta pedagógica del Recetario Escolar Ancestral se concibe como un dispositivo didáctico que articula experiencia, afecto, memoria e identidad, y que organiza el aprendizaje alrededor de prácticas situadas: nombrar ingredientes locales, reconocer utensilios y técnicas de preparación, recuperar relatos familiares, medir tiempos y porciones, valorar sabores y texturas, y reflexionar sobre el sentido de lo que se aprende y se cocina. Su lógica no es únicamente instrumental (aprender recetas), sino también formativa (aprender con las recetas, sobre el territorio, la historia común y el cuidado del ambiente). De esta manera, el recetario se convierte en recurso pedagógico y cultural, y en un espacio de encuentro intergeneracional que reconoce a las familias como portadoras de saber y a la escuela como mediadora y multiplicadora de buenas prácticas.

Desde el punto de vista metodológico, el estudio adopta un enfoque cualitativo con desarrollo descriptivo y trabajo de campo sustentado en observación directa, diario de campo y dispositivos de participación de la comunidad educativa (familias, estudiantes, docentes). Estas herramientas permiten recoger narrativas, percepciones y prácticas en escenarios cotidianos (aula, recreo, hogar) y valorar el proceso de co- construcción del recetario con criterios de pertinencia cultural y apropiación social. La sistematicidad del registro y el análisis —orientada a describir, comprender y mejorar la práctica— favorece que las evidencias obtenidas se traduzcan en ajustes pedagógicos y en acuerdos comunitarios sobre cómo sostener el proyecto en el tiempo, en línea con una educación que promueve conciencia ambiental, sentido de pertenencia y ejercicio de ciudadanía.

El aporte del estudio es doble. En el plano descriptivo-analítico, ofrece una caracterización situada de la cultura alimentaria ancestral en estudiantes de 6.º y 7.º grado y de los factores escolares y familiares que median su transmisión y práctica.



En el plano propositivo, documenta el diseño, implementación y validación de un recetario escolar como estrategia que sensibiliza, enseña y moviliza a la comunidad educativa alrededor de la alimentación como patrimonio vivo. Este aporte resulta pertinente para docentes, directivos y familias interesados en integrar enfoques de educación ambiental y cultural en proyectos institucionales (PEI) y en prácticas pedagógicas cotidianas, en consonancia con los mandatos y principios de protección cultural y sostenibilidad ya citados (UNESCO, 2003; UNESCO, 2001; Naciones Unidas, 2015; Ley 115 de 1994; Ley 397 de 1997; Decreto 1860 de 1994; Ley 21 de 1991).

En suma, la Introducción establece el punto de partida: la escuela rural como escenario privilegiado para reconocer, cuidar y recrear la cultura alimentaria ancestral con la participación activa de las familias y de la comunidad local. A partir de este encuadre, se justifica y se anuncia la estrategia pedagógica del Recetario Escolar Ancestral como vía para transformar la preocupación por la pérdida de identidad en una oportunidad educativa que fortalezca los lazos entre saber, sabor y territorio, en diálogo con el marco legal y programático vigente y con las prioridades de desarrollo del departamento del Cauca.

METODOLOGÍA

La investigación adoptó un enfoque mixto y alcance descriptivo para caracterizar la cultura alimenticia ancestral en estudiantes de 6.º y 7.º y sustentar una propuesta pedagógica orientada a su rescate. Se combinó la dimensión cuantitativa (para dimensionar hábitos, preferencias, barreras y disposición al cambio) con la cualitativa (para comprender significados, prácticas y valoraciones en los contextos escolar y doméstico). El diseño siguió la lógica de diseños mixtos secuenciales, avanzando desde la delimitación del problema y el referente conceptual hacia el diagnóstico, la recolección y el análisis de la información, y culminando en una fase propositiva y de validación comunitaria centrada en la co-creación de un Recetario Escolar Ancestral (Hernández et al., 2014). El estudio se desarrolló en la Institución Educativa Agrícola de Argelia (Cauca) con la población objetivo conformada por estudiantes de 6.º y 7.º y sus núcleos familiares (madres, padres o acudientes). Para el componente cuantitativo se empleó muestreo aleatorio simple; con un marco poblacional $N = 200$ se aplicó la fórmula para poblaciones finitas ($Z = 1.96$; $p = 0.5$; $q = 0.5$; $e = 0.05$), obteniéndose una muestra aproximada de $n \approx 100$ participantes para la encuesta. La submuestra cualitativa se conformó



intencionalmente con estudiantes y familiares (incluidos abuelos) por su relación con prácticas culinarias locales y su disposición a participar en entrevistas, observaciones y actividades pedagógicas. Se establecieron criterios de inclusión (matrícula vigente en 6.º o 7.º, residencia en Argelia y aceptación voluntaria) y exclusión (no pertenecer a los grados definidos, ausencia de consentimiento/asentimiento o instrumentos incompletos).

El análisis se organizó en categorías definidas y operacionalizadas en el documento base: identidad cultural alimentaria (reconocimiento de recetas, ingredientes y técnicas; orgullo y pertenencia), prácticas alimentarias tradicionales (frecuencia y contextos de preparación/consumo en hogar y escuela), educación en valores mediante estrategias lúdico-pedagógicas (huerta, cocina y aula como escenarios de sensibilización y aprendizaje), participación comunitaria (involucramiento de familias y docentes en recolección y transmisión de saberes) y sostenibilidad alimentaria (disponibilidad y uso de productos locales; vínculo territorio-ambiente). En correspondencia con estas categorías, se aplicó una encuesta diagnóstica de 17 preguntas cerradas a estudiantes y familias voluntarias, con participación anónima, para relevar frecuencia de consumo de cocina tradicional, conocimiento de ingredientes y recetas locales, barreras percibidas y disposición a rescatar prácticas. Se realizaron entrevistas semiestructuradas a padres y abuelos para recuperar relatos, técnicas y memorias culinarias que nutrieron el recetario; se emplearon guías con ejes sobre ingredientes, utensilios, procesos, celebraciones y sentidos culturales. Se efectuó observación directa y participante en talleres, aula, huerta y cocina pedagógica, con registro fotográfico con fines documentales y pedagógicos, lo que permitió contrastar lo declarado con la práctica efectiva. Se complementó con grupos de enfoque con estudiantes y docentes para profundizar percepciones, motivaciones y oportunidades de integración curricular, y con diarios de campo y listas de chequeo para sistematizar evidencias de participación, actitudes, disponibilidad de ingredientes y desempeño de actividades.

El procedimiento se articuló en fases encadenadas: planeación y preparación institucional (revisión documental, acuerdos con directivos y docentes, ajuste de instrumentos y cronograma); sensibilización y diagnóstico participativo (socialización con la comunidad educativa y aplicación de encuestas, primeras entrevistas y observaciones); recolección y sistematización de saberes (profundización de entrevistas y grupos de enfoque, observación en huerta y cocina pedagógica, organización preliminar



de contenidos); creación participativa del recetario (talleres de cocina con familias y estudiantes, redacción de recetas e ilustración/diseño); y socialización y proyección pedagógica (presentación del recetario, ajustes por retroalimentación y acuerdos para su uso y continuidad institucional). La calidad de los instrumentos se aseguró mediante validación de contenido por juicio de expertos, revisando claridad, pertinencia y comprensión de ítems y ajustando según recomendaciones, con lenguaje adecuado para cada público y promoción de participación activa. El plan de análisis incluyó estadística descriptiva (frecuencias y porcentajes) para la encuesta, y análisis cualitativo por categorías con sistematización narrativa de hallazgos, triangulación entre encuestas, entrevistas, observaciones y registros fotográficos, e integración de resultados para robustecer la validez interpretativa y orientar decisiones didácticas y de gestión escolar/comunitaria (Tamayo & Tamayo, 2009). En términos éticos, la participación fue voluntaria y anónima en encuestas y entrevistas; se respetaron los saberes familiares y comunitarios, el uso pedagógico de los registros (incluido el registro fotográfico) y la socialización de resultados a la comunidad educativa, en coherencia con el carácter formativo del proyecto y con el PEI institucional.

RESULTADOS Y DISCUSIÓN

La encuesta aplicada a estudiantes de 6.º y 7.º y a padres/acudientes evidenció un alto reconocimiento de recetas y técnicas tradicionales junto con una baja práctica cotidiana en el hogar y un entorno escolar donde predominan refrigerios procesados. En estudiantes, la mayoría identifica al menos una receta o preparación ancestral y la vincula con identidad y pertenencia; sin embargo, su consumo se reporta principalmente como ocasional, y un subconjunto declara no consumir estas preparaciones. Este patrón sugiere una brecha entre valorización simbólica y uso cotidiano, coherente con la disponibilidad de opciones de conveniencia en recreos y kioscos. Véase Figura 1 para el nivel de conocimiento reportado por los estudiantes.

En la transmisión de saberes, el origen del aprendizaje declarado por el estudiantado recae de forma predominante en la madre y la abuela, con menor peso de la escuela como mediadora. Este hallazgo, consistente con el carácter intergeneracional y familiar de la cocina ancestral, delimita una oportunidad pedagógica: articular lo que ocurre en el hogar con procesos sistemáticos de aula, huerta y cocina pedagógica. Véase Figura 2 para la distribución de fuentes de aprendizaje.



En cuanto a prácticas alimenticias actuales, la frecuencia de consumo de preparaciones tradicionales declarada por los estudiantes se concentra en la categoría “ocasional” y, en menor proporción, “frecuente”; una fracción declara “nunca”. La preferencia por refrigerios industrializados en el entorno escolar aparece como factor desplazante, especialmente cuando la oferta de ingredientes locales es irregular. Véase Figura 3 para la frecuencia de consumo. En la indagación por ingredientes, se reporta mayor presencia de azúcar/grasas y menor de tubérculos y granos locales (yuca, maíz, fríjol, plátano) en meriendas escolares, lo que refuerza la necesidad de ajustar el entorno para facilitar elecciones acordes con la cultura local. Véase Figura 4.

Respecto al interés por aprender, la mayoría del estudiantado expresa disposición positiva a conocer y practicar recetas ancestrales, y muestra apertura a participar en talleres con participación de familias y comunidad. Este “capital cultural disponible” respalda la viabilidad de integrar experiencias de huerta y cocina al currículo. Véanse Figura 5 (interés por aprender recetas tradicionales) y Figura 6 (disposición a participar en talleres). El reporte de padres y acudientes confirma la vigencia del saber culinario familiar: la gran mayoría declara conocer y haber practicado recetas tradicionales, y aproximadamente siete de cada diez las aprendieron de sus propias madres/abuelos, lo que señala una continuidad intergeneracional.

En la transmisión hacia hijos/as, los padres reportan que sí enseñan con relativa frecuencia, aunque reconocen que “ya no se preparan con regularidad” en el hogar tanto como antes, mencionando falta de tiempo y acceso irregular a ciertos ingredientes como barreras, con lo que se puede decir que estos elementos estructurales contribuyen a explicar la brecha entre identidad y práctica observada en estudiantes. Crucialmente, los mismos padres manifiestan alto apoyo a que la escuela lidere procesos educativos que articulen hogar y territorio, y altísima disposición a compartir recetas y participar activamente en espacios pedagógicos, este hallazgo legitima y viabiliza la co-creación y uso institucional del Recetario Escolar.

Los hallazgos cualitativos (entrevistas, observación participante, grupos de enfoque y diarios de campo) profundizan y explican los patrones cuantitativos. En la observación se constató el predominio de productos industrializados en recreos y kioscos, junto con alta participación cuando se habilitaron espacios de huerta y cocina pedagógica.



En los talleres, estudiantes y cuidadores recuperaron técnicas (por ejemplo, formas de moler, cocer, amasar, y condimentar), relatos asociativos (orígenes familiares de los platos, celebraciones) y sentidos (orgullo, pertenencia, cuidado del entorno) que permanecían subrepresentados en la vida escolar cotidiana. Se sugiere incluir una cita destacada (texto en caja, no figura) con un fragmento de testimonio docente o familiar del apartado cualitativo que ilustre la importancia de cocinar con la niñez y el rol de la escuela como mediadora.

La elaboración participativa del Recetario Escolar Ancestral (Anexo 1) funcionó como dispositivo pedagógico y cultural: permitió sistematizar ingredientes, utensilios, pasos y contextos culturales de las recetas recuperadas; fortaleció vínculos escuela–familia–comunidad; y visibilizó saberes de cuidadores y mayores como parte constitutiva del proceso educativo. De manera práctica, el recetario proporcionó un andamiaje didáctico para planear clases y talleres (aula–huerta–cocina), ferias gastronómicas y actividades integradoras en torno a la alimentación como patrimonio vivo. Se recomienda incluir una fotografía representativa de la experiencia de cocina pedagógica (registro propio del documento base). Identificar como Figura 14 y ubicar tras el párrafo que describe la co-creación del recetario.

Discusión e implicaciones: En su conjunto, los resultados son consecuencia lógica de la metodología: la triangulación entre encuesta y técnicas cualitativas permitió identificar, describir y explicar la brecha entre reconocimiento/valoración y uso cotidiano de la cocina ancestral, así como las barreras (tiempo, acceso, oferta) y los facilitadores (huerta, cocina pedagógica, participación familiar). La novedad de este trabajo radica en tres aportes: (a) documenta con datos empíricos la base cultural disponible en estudiantes y familias (alto reconocimiento y alta disposición a participar); (b) articula esa base a una estrategia pedagógica concreta (Recetario Escolar Ancestral) que trasciende la sensibilización y se materializa en un recurso institucional; y (c) demuestra viabilidad comunitaria para institucionalizar prácticas de aula–huerta–cocina y ajustar el entorno escolar (kiosco/actividades) hacia preparaciones locales.

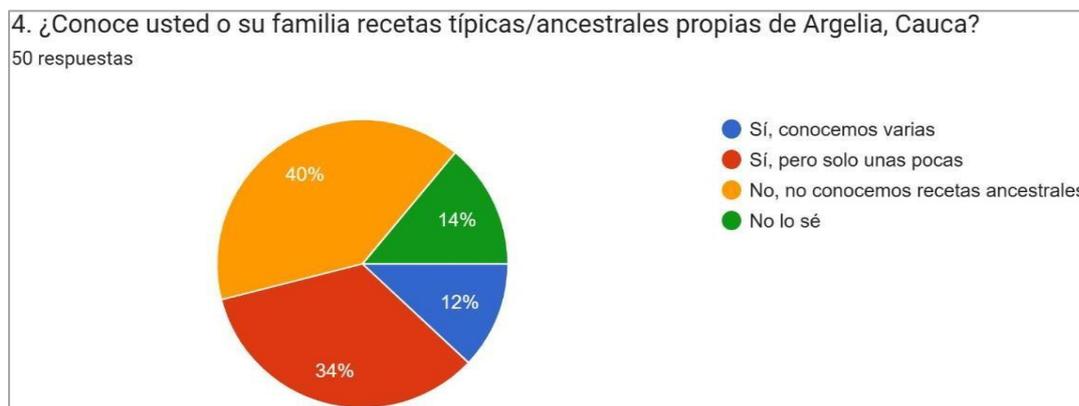
En términos controversiales, se subraya que orgullo e identidad no garantizan, por sí mismos, cambio de hábito: si no se interviene el entorno (disponibilidad/oferta/tiempo), la brecha persiste. Por ello, las perspectivas del proyecto incluyen: (1) integración curricular de huerta y cocina pedagógica con secuencias didácticas explícitas; (2) alianzas con familias para talleres intergeneracionales (madres,

padres, abuelos como co-docentes); (3) gestión de abastecimiento para priorizar productos locales; y (4) institucionalización del recetario (actualización anual, participación estudiantil, uso en ferias/PEI). Estas acciones conectan aprendizajes significativos con mejoras tangibles del entorno, incrementando la probabilidad de sostenibilidad de las prácticas.

Finalmente, la pertinencia del estudio para la línea de investigación radica en que aporta evidencia situada para diseñar intervenciones culturalmente pertinentes orientadas al bienestar estudiantil y a la salvaguardia del patrimonio alimentario local, con potencial replicabilidad en instituciones rurales de características similares.

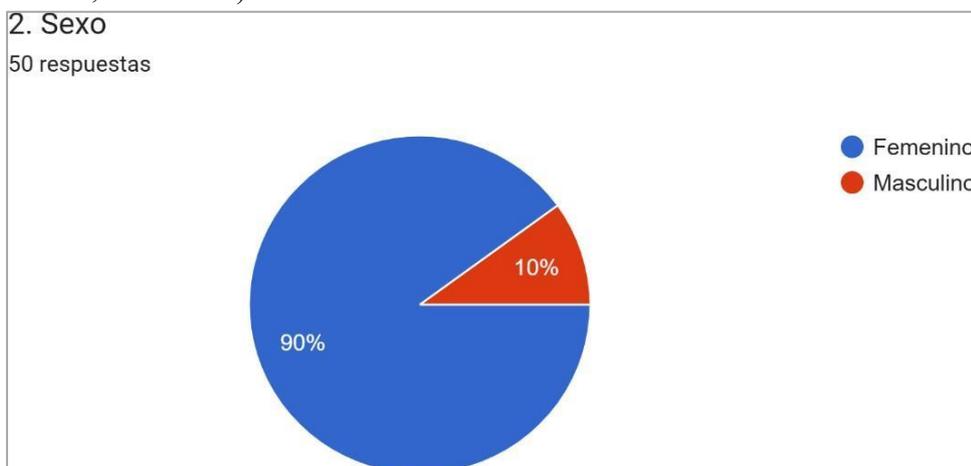
ILUSTRACIONES, TABLAS, FIGURAS.

Figura 1: Porcentaje de estudiantes (6.º–7.º) que declaran conocer al menos una receta/preparación ancestral



Elaboración propia

Figura 2: Distribución de agentes de transmisión de saberes culinarios (madre, abuela, otros familiares, escuela, comunidad)



Elaboración propia

Figura 3: Frecuencia de consumo de preparaciones tradicionales — estudiantes



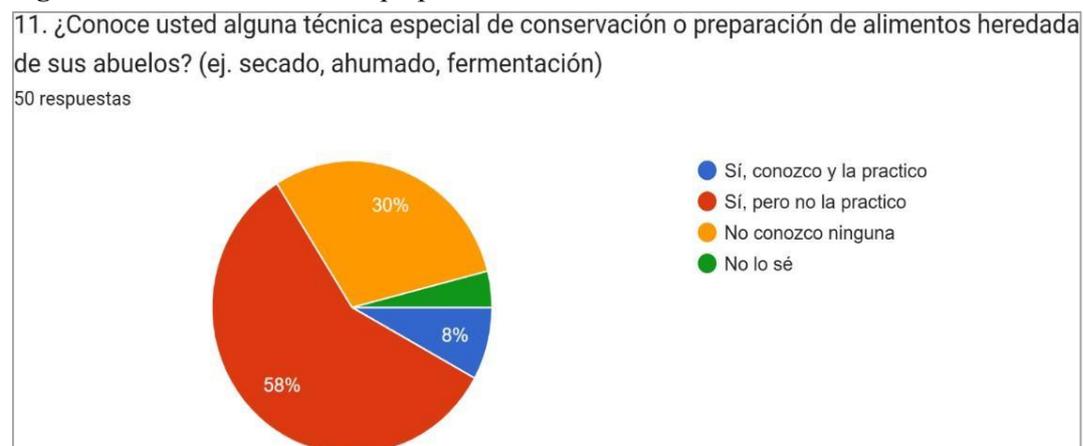
Elaboración propia

Figura 4: Ingredientes usados con mayor frecuencia en la cocina cotidiana



Elaboración propia

Figura 5: Conocimiento sobre preparación de alimentos heredados



Elaboración propia

Figura 6: Disposición a participar en talleres sobre recetas ancestrales.



Elaboración propia

CONCLUSIONES

Los hallazgos permiten afirmar que, en la comunidad escolar estudiada, la cultura alimenticia ancestral mantiene alto reconocimiento y valor simbólico, pero su práctica cotidiana es intermitente y, en parte, desplazada por opciones de conveniencia del entorno escolar. Esta brecha identidad-práctica no responde a una falta de interés: estudiantes y familias manifiestan disposición elevada a aprender, enseñar y participar, lo que constituye un capital cultural disponible para la acción educativa. La consecuencia inmediata es clara: existe viabilidad pedagógica y social para activar procesos escolares que articulen aula, huerta y cocina con participación de las familias.

En coherencia con esa evidencia, la propuesta del Recetario Escolar Ancestral se consolida como un dispositivo formativo y cultural pertinente. Su construcción participativa permitió nombrar, ordenar y legitimar ingredientes, técnicas y sentidos asociados a las recetas, al tiempo que fortaleció vínculos escuela-familia-comunidad. La sistematización lograda no es un producto accesorio, sino un andamiaje didáctico que facilita secuencias de clase, talleres intergeneracionales y eventos institucionales sin perder el anclaje territorial. Con base en los datos, institucionalizar el recetario (actualización periódica, uso transversal en áreas, socialización anual) es una decisión justificada y sostenible dentro del PEI.

Los resultados también delimitan condiciones de éxito. Primero, la mediación escolar debe ser sistemática, no episódica: programaciones curriculares que integren huerta y cocina pedagógica, con tiempos, responsables y criterios de evaluación definidos.

Segundo, se requiere gestión del entorno alimentario escolar para facilitar la elección de preparaciones locales; de lo contrario, la disponibilidad de productos procesados seguirá operando como barrera práctica, aun cuando se sostenga el orgullo por lo ancestral. Tercero, la carga de tiempo en los hogares y la variabilidad de acceso a ciertos ingredientes aconsejan alianzas con familias y actores locales que distribuyan responsabilidades y aseguren insumos, evitando trasladar el peso exclusivamente a cuidadores o docentes.

Desde el punto de vista formativo, la evidencia apoya una pedagogía situada que reconoce a madres, padres y abuelos como co-educadores y a la cocina/huerta como espacios legítimos de aprendizaje. Este reconocimiento no solo refuerza la transmisión intergeneracional, sino que visibiliza saberes históricamente subrepresentados en la vida escolar. Así, el rescate de la cultura alimenticia ancestral no es nostálgico ni decorativo: es educativo, contextual y evaluables en términos de participación, apropiación y continuidad de prácticas.

El estudio ofrece además una orientación operativa para la toma de decisiones institucionales: (a) incorporar secuencias didácticas que articulen aula–huerta–cocina con metas y evidencias de aprendizaje; (b) calendarizar talleres intergeneracionales donde las familias aporten técnicas y relatos; (c) ajustar la oferta del kiosco/actividades para incluir preparaciones locales; y (d) anclar el recetario como recurso del PEI (responsables, actualización, uso en proyectos y ferias). Estas acciones son consistentes con los datos y pertinentes para la línea de trabajo de la institución.

Limitaciones y proyección: las inferencias se circunscriben a la institución estudiada y a un diseño descriptivo; la información de encuestas es autodeclarada y el componente cualitativo se basó en submuestras intencionales. No se evaluó el efecto longitudinal de la intervención en la frecuencia real de consumo o en cambios del entorno escolar. A partir de estos límites, quedan tareas pendientes: (1) realizar seguimientos longitudinales que midan continuidad del uso del recetario y variaciones observables en prácticas; (2) documentar ajustes del entorno (oferta del kiosco, actividades escolares) y su relación con la participación; y (3) explorar la replicabilidad en otras sedes rurales con características semejantes. Estas líneas permitirán ampliar y afinar el alcance de la propuesta sin perder su anclaje territorial.



En síntesis, los datos sostienen una conclusión central: el rescate de la cultura alimenticia ancestral en la escuela es factible y pertinente cuando se combina mediación pedagógica sostenida, gestión del entorno y participación familiar. El recetario participativo emerge como recurso vertebral para transformar el reconocimiento en práctica viva, con potencial de permanencia si se asegura su institucionalización y su evaluación continua.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Asamblea Nacional Constituyente. (1991). Constitución Política de Colombia.

Congreso de la República de Colombia. (1991). Ley 21 de 1991: Por medio de la cual se aprueba el Convenio 169 de la OIT sobre pueblos indígenas y tribales.

Congreso de la República de Colombia. (1993). Ley 99 de 1993: Por la cual se crea el Ministerio del Medio Ambiente.

Congreso de la República de Colombia. (1994). Ley 115 de 1994: Por la cual se expide la Ley General de Educación.

Congreso de la República de Colombia. (1997). Ley 397 de 1997: Ley General de Cultura.

Gobernación del Cauca. (2018). Política pública de etnocapacitación y educación intercultural del Cauca. Gobernación del Cauca. (2020). Plan de Desarrollo Departamental del Cauca 2020–2023.

Hernández, R., Fernández, C., & Baptista, M. P. (2014). Metodología de la investigación (6.^a ed.).

Naciones Unidas. (2015). Transformar nuestro mundo: La Agenda 2030 para el Desarrollo Sostenible.

Presidencia de la República de Colombia. (1994). Decreto 1860 de 1994: Por el cual se reglamenta parcialmente la Ley 115 de 1994 en los aspectos pedagógicos y organizativos generales.

UNESCO. (2001). Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural.

UNESCO. (2003). Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Tamayo y

Tamayo, M. (2009). Metodología del trabajo de investigación científica.

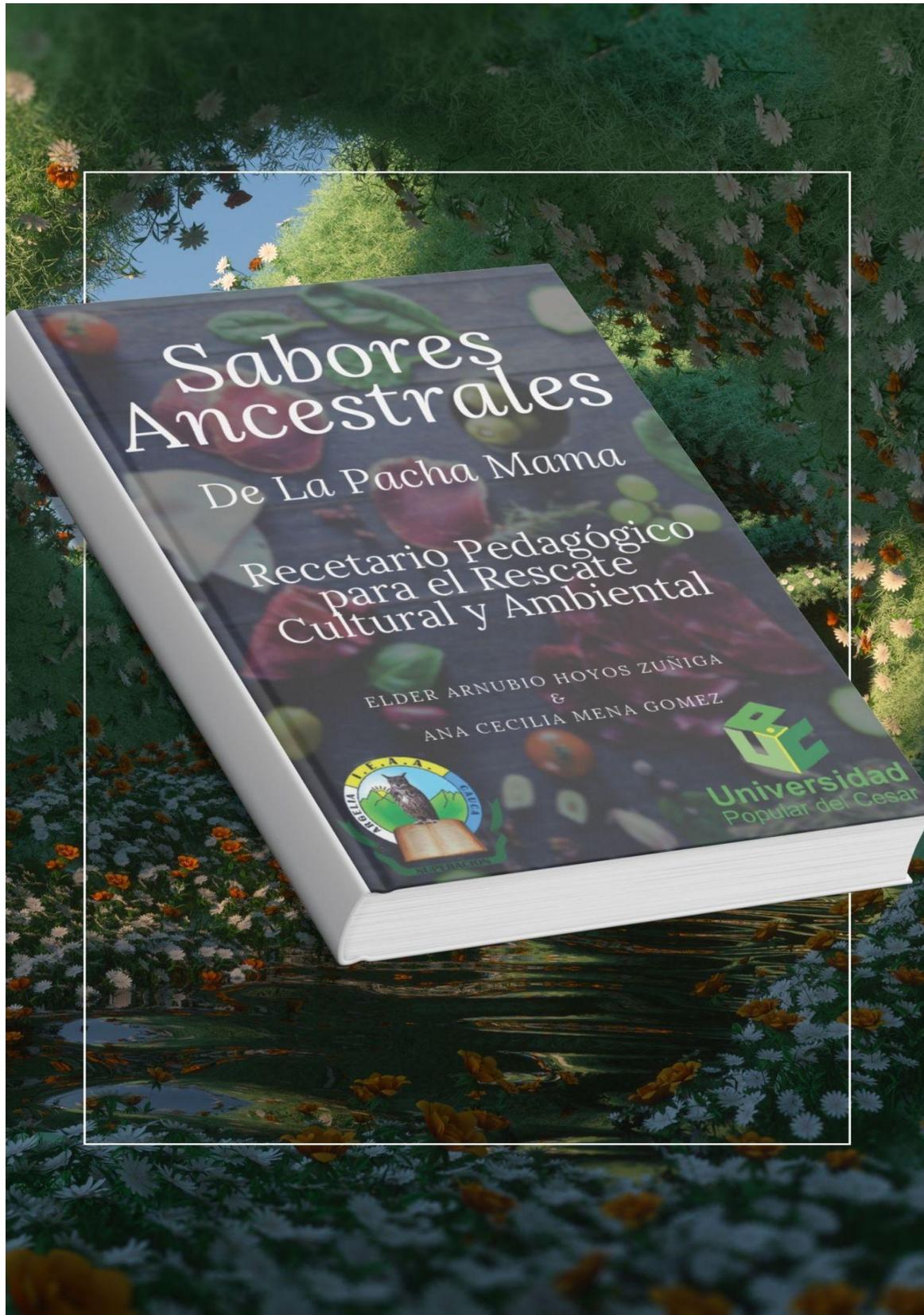
Organización Internacional del Trabajo. (1989). Convenio 169 sobre pueblos indígenas y tribales.

Institución Educativa Agrícola de Argelia. (2025). Proyecto Educativo Institucional (PEI).



ANEXOS

Anexo 1: [Recetario Escolar Ancestral](#)



Cada receta es un vínculo con nuestras raíces, un sabor que cuenta la historia de nuestra tierra y una herencia que debemos preservar para las generaciones futuras.

