



ESCUELA DE GASTRONOMÍA



Guía de talleres gastronómicos que promuevan la identidad cultural a nivel de educación general básica para niños de 6 a 9 años de edad, en escuelas de Quito.



AUTOR

Karen Joselline Achi Perugachi

AÑO

2019



ESCUELA DE GASTRONOMÍA

Guía de talleres gastronómicos que promuevan la identidad cultural a nivel de educación general básica para niños de 6 a 9 años de edad, en escuelas de Quito.

Trabajo de Titulación presentado en conformidad con los requisitos establecidos para obtener el título de Licenciada en Gastronomía

Profesor Guía

Gabriel Mena

Autor

Karen Joselline Achi Perugachi

Año

2019

DECLARACIÓN DEL DOCENTE GUÍA

“Declaro haber dirigido el trabajo, Guía de talleres gastronómicos que promuevan la identidad cultural a nivel de educación general básica para niños de 6 a 9 años de edad, en escuelas de Quito, a través de reuniones periódicas con la estudiante Karen Joselline Achi Perugachi, en el semestre 2019-2, orientando sus conocimientos y competencias para un eficiente desarrollo del tema escogido y dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación”.

Gabriel Mena

CC: 171637694-0

DECLARACIÓN DEL DOCENTE CORRECTOR

“Declaro haber revisado este trabajo, Guía de talleres gastronómicos que promuevan la identidad cultural a nivel de educación general básica para niños de 6 a 9 años de edad, en escuelas de Quito, a través de reuniones periódicas con la estudiante Karen Joselline Achi Perugachi, en el semestre 2019-2, dando cumplimiento a todas las disposiciones vigentes que regulan los Trabajos de Titulación.”

Andrea Aleaga

CC: 171615167-3

DECLARACIÓN DE AUTORÍA DEL ESTUDIANTE

“Declaro que este trabajo es original, de mi autoría, que se han citado las fuentes correspondientes y que en su ejecución se respetaron las disposiciones legales que protegen los derechos de autor vigentes.”

Karen Joselline Achi Perugachi

CC: 172003529-2

AGRADECIMIENTOS

Quiero expresar mi profundo agradecimiento a Dios, por su bendición y fortaleza siempre presente en mi vida, también agradezco a toda mi familia, que con su apoyo, fortaleza y amor incondicional han estado siempre presentes y han hecho que este trabajo de titulación se realice con éxito, por brindarme su confianza y ayudarme a cumplir mis propias metas.

Karen

DEDICATORIA

Dedico esta tesis con todo respeto y sensibilidad a mi padre, por su amor y sacrificio diario al permitirme estudiar en una Universidad prestigiosa y a mi madre por su amor incondicional, tiempo y esfuerzo al ayudarme a seguir creciendo de manera profesional y cumplir mis sueños.

Karen

RESUMEN

El presente trabajo vincula concepciones acerca de la identidad cultural, patrimonio y gastronomía. La forma de vincular estos elementos se tomó en cuenta a partir de la educación inicial a niños en escuelas y colegios en los programas escolares. El objetivo principal fue dar direcciones básicas sobre cómo elaborar una guía gastronómica que muestre tanto las tradiciones e historias locales, como los platos típicos de cada localidad del Ecuador. A través de encuestas direccionadas a los conceptos antes mencionados, esta investigación mostró la situación real de la educación inicial en temas relacionados a identidades culturales y la importancia que tiene la gastronomía en estos aspectos. Así mismo, esta tesis incluyó una entrevista a una experta en el tema de enseñanza gastronómica que intentó evidenciar los retos a tomar en cuenta en la elaboración de una guía gastronómica. Los primeros resultados de la investigación mostraron que, aunque la enseñanza cultural está presente en todos los colegios y escuelas, ésta no se centra en la gastronomía local ni en los aspectos identitarios implicados. Así mismo, se recomienda incorporar en los programas educativos guías culturales acerca de la gastronomía local y también se considera importante que estas guías cuenten con material didáctico que posibilite el uso y práctica a niños menores de doce años.

ABSTRACT

The present thesis links concepts about cultural identity, heritage and gastronomy. The way of linking these elements was considered from initial education to children in schools and colleges in school programs. The main objective was to give basic directions on how to prepare a gastronomic guide that shows both local traditions and stories, as well as the typical dishes of each Ecuadorian town. Through surveys focused to the aforementioned concepts, this research showed the real situation of early education in topics related to cultural identities and the importance of gastronomy in these aspects. Likewise, this thesis included an interview with an expert in the subject of gastronomic education who tried to show the challenges to considerate in the elaboration of a gastronomic guide. The first results of the research showed that, although cultural education is present in all schools and colleges programs, it does not focus on local gastronomy or on the identity aspects involved. Likewise, it is recommended to incorporate cultural guides into the educational programs about the local gastronomy and it is also considered important that these guides have teaching materials that make possible the use and practice of children of under twelve years of age.

ÍNDICE

1. INTRODUCCIÓN	1
1.1. Antecedentes.....	1
1.2. Objetivos.....	2
1.2.1. Objetivo general:.....	2
1.2.2. Objetivos específicos:.....	2
1.3. Metodología de investigación.....	2
2. CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO.....	3
2.1. Patrimonio cultural (Definición)	4
2.1.1. Patrimonio cultural tangible:	5
2.1.2. Patrimonio cultural intangible:.....	6
2.1.3. Patrimonio gastronómico ecuatoriano	7
2.2. Identidad Cultural:	8
2.2.1. Gastronomía ecuatoriana	9
2.2.2. Fiestas, costumbres y tradiciones.....	10
2.3. Formación educacional de niños de 6 a 9 años	10
2.3.1. Desarrollo en la edad escolar	11
2.3.2. Representación de la familia en la edad escolar	11
2.4. Educación (definición)	13
2.4.1. Métodos de enseñanza	13
2.4.2. Proyecto educativo para niños en la gastronomía	14
3. CAPÍTULO II. DIAGNÓSTICO.....	16
3.1. Propuesta metodológica.....	16
3.1.1. Zona de estudio.....	16

3.1.2. Grupos de estudio:	20
3.1.3. Metodología de Investigación:	21
3.2.2. Diseño de instrumentos de investigación	23
3.2. Presentación de resultados	26
3.2.1. Resultados de Encuesta	26
3.2.2. Análisis General de la Encuesta	42
3.2.3. Resultados de Entrevista	43
4. CAPÍTULO III. PROPUESTA	44
4.1. Introducción	44
4.2. Propuesta metodológica	45
4.3. Diseño y desarrollo de la guía	46
4.4. Encuesta acerca de la guía	47
4.4.1. Objetivo de la encuesta:	47
4.4.2. Diseño:	47
4.5. Resultados de la encuesta	49
4.6. Ejecución de la guía	52
4.7. Procedimiento de la clase.	54
Conclusiones	61
Recomendaciones	62
Referencias	63
Anexos	68

1. INTRODUCCIÓN

1.1. Antecedentes

En el plan académico, a nivel preescolar del Distrito Metropolitano de Quito - Ecuador, no se contempla una materia de gastronomía para los niños de 6 a 9 años (Gutiérrez, 2012).

El alimento es la mejor medicina (Martínez, 2013). Los profesores, al inculcar a los niños, hábitos saludables se puede reducir el índice, el sobrepeso y de las enfermedades.

Al no realizar clases, talleres o prácticas relacionadas a la gastronomía, los niños carecen de conocimiento sobre información básica de cocina, misma que debe transmitirse de generación a generación. La primera educación que se recibe es en el hogar, y la sociedad actual por la falta de contacto con el conocimiento culinario no puede compartir estas experiencias con sus hijos, creando un ciclo de falta de identidad gastronómica.

Se ha comprobado que los niños de edades entre los 6 a 8 años, que desconocen el significado de gastronomía, relacionándola con comida y familia; mas no con cultura, esto podría cambiar si se aplica talleres, cocinando junto a los niños, con el objetivo que vayan conociendo la cultura ecuatoriana, realizando clases de comida llamativa con colores y formas para los ojos de los niños, acompañada de cultura general. (Sandoval, 2018).

Sin olvidar que nuestra gastronomía va más allá del chocolate y el banano, son historias detrás de cada plato, aparte de deliciosas y saludables, únicas en el mundo que deben ser rescatadas, y que mejor empezar ahora que estamos a tiempo, en un mundo de consumismo, donde “lo mejor”, es solo lo de afuera, lo internacional y nos olvidamos de las riquezas que poseemos.

Con estos aspectos mencionados anteriormente, hago énfasis en que, si los niños no son educados acerca de la gastronomía ecuatoriana, cuando sean adultos sus hijos, no tendrán conocimiento de esta y perderemos una parte de nuestra esencia ecuatoriana.

1.2. Objetivos

1.2.1. Objetivo general:

Diseñar una guía de talleres gastronómicos para promover la identidad cultural ecuatoriana a nivel de educación general básica.

1.2.2. Objetivos específicos:

- Desarrollar una investigación documental sobre la identidad cultural ecuatoriana dentro de la educación y cómo ésta se está aplicando en la educación general básica que reciben los niños en las escuelas públicas y privadas.
- Analizar las actividades o talleres que se realizan dentro de las escuelas de Quito que tengan como finalidad rescatar la identidad cultural ecuatoriana.
- Elaborar una guía de talleres gastronómicos para la implementación en escuelas de Quito a nivel de educación general básica.

1.3. Metodología de investigación

La investigación es basada en una metodología cualitativa, como explica (Yépez, 2013). “Se fundamenta que en este proceso se realiza más énfasis al proceso de la investigación que a sus resultados, se desarrollará conceptos y comprensiones partiendo de pautas de los datos”.

Teniendo en cuenta que en el primer capítulo el marco teórico se usará el método analítico, como menciona (Echavarría, 2014) “Va desde las aplicaciones más empíricas y concretas hasta las más abstractas y simbólicas”, el cual se usará

para una investigación sobre las materias que cursan los niños de 6 a 9 años, que tengan relación con la identidad cultural y culinaria.

Este método es el camino que se usará para lograr llegar a un resultado, mediante la descomposición de un fenómeno que poco a poco se irá descubriendo, debido a que se realizará una investigación acerca de la identidad cultural.

En el capítulo dos se usará el método inductivo según (Gladys, 2010), es el que se realiza observaciones sobre fenómenos particulares, con él se llegará a una conclusión que se alcanza observado todos los ejemplos.

Se usará este método para realizar el análisis acerca de la situación actual de la identidad cultural ecuatoriana, que sirva como referente conceptual para la guía de talleres gastronómicos a nivel de educación general básica.

En el capítulo tres se utilizará el método deductivo, ya que es el proceso del razonamiento que empieza desde lo universal o lo general a lo particular, Según Creighton y Smart (Guzmán, 2015) la inducción y la deducción son formas de concluir y no se consideran como dos formas de razonamiento diferentes.

Con este método se llegará a elaborar la guía de talleres gastronómicos para niños de 6 a 9 años de edad, después de realizar las investigaciones necesarias (de los más universal), a la solución que sería lo más particular, tomando en cuenta el análisis realizado

2. CAPÍTULO I. MARCO TEÓRICO

Para cumplir con los objetivos del presente trabajo se ha creído pertinente esbozar y conectar algunos conceptos teóricos que servirán como bases conceptuales para desarrollar el tema propuesto. El marco teórico se divide en tres partes principales: la primera se refiere al patrimonio como elementos tangibles e intangibles que son herencias identitarias de un específico grupo de

personas que entienden a estos elementos como suyos. El segundo grupo de elementos teóricos expuestos aquí, y conectados con las distinciones patrimoniales, se refieren a la identidad cultural.

Incluir la identidad cultural es importante porque la gastronomía, entendida como práctica local, sostenida por conocimientos tradicionales y susceptibles a cambios, se refuerza y tiene un papel importante en la conformación de la identidad de las personas que se identifican por lo que comen, por sus costumbres gastronómicas y por sus platos emblemáticos.

Por último, el aporte presentado aquí también toma en consideración conceptos educativos y de formación temprana, ya que se cree que la mejor forma de explotar y desarrollar nuestra propia identidad cultural a través de la gastronomía empieza por una educación inicial con niños de muy temprana edad.

2.1. Patrimonio cultural (Definición)

El Patrimonio Cultural se define como: el conjunto de bienes tangibles e intangibles que constituyen la herencia de un grupo humano. Ahora, este conjunto de bienes refuerza emocional y simbólicamente el sentido de comunidad en las personas con una identidad propia. Estos bienes o características son fundamentales en la conformación de los individuos porque la pertenencia de estos atributos se entiende como elemento característico de un grupo humano que lo hace único. Como el patrimonio cultural es producto de la creatividad humana, los conocimientos individuales y colectivos, la experiencia y los contactos entre otros grupos, éste se puede heredar, transmitir, modificar y optimizar de individuo a individuo, de generación a generación conforme se presente la historia particular de todo grupo humano (López, 2018).

Es importante recalcar que el patrimonio, como ya se mencionó, se va desarrollando a lo largo de la vida de los individuos y sociedades específicas, se transmite y se modifica mediante herencias de los antepasados y, tras pasar por

procesos históricos, llega a convertirse en una tradición que puede abarcar desde grandes espacios regionales hasta localidades pequeñas que guardan y defienden su propio patrimonio heredado. Desde este sentido se cree pertinente tomar en cuenta al patrimonio gastronómico, ya que es producto de conocimientos ancestrales heredados y que, en nuestro país, claramente se encuentra distinguido por la región geográfica y cultural de la cual se trate (Patrimonio gastronómico, 2018).

Ya que el patrimonio gastronómico cuenta con los dos tipos de distinciones: lo tangible (los platos en sí y sus variaciones) y lo intangible (los conocimientos gastronómicos de preparación), se ha considerado adecuado distinguir estos conceptos.

2.1.1. Patrimonio cultural tangible:

El patrimonio cultural tangible se puede definir como el conjunto de bienes históricos materiales que son fundamentales para la identidad y memoria de la sociedad. Son bienes palpables y simbólicos que sirven para transmitir costumbres y valores a las sociedades que les dan un sentido (UNESCO, 2014).

Este patrimonio cultural es constituido por formaciones físicas y biológicas que tengan un valor universal excepcional como, por ejemplo: lugares naturales, monumentos naturales y formaciones geológicas, creaciones antrópicas, etcétera (UNESCO, 2014).

El patrimonio cultural tangible también representa testimonios históricos y culturales pertenecientes a los habitantes de distintas comunidades; se expresa de diversas formas: puede ser de artístico, histórico, científico o práctico. Lo fundamental es que estas expresiones de la vida de las personas necesitan ser conservadas y resaltadas, ya que contienen sus historias, enriqueciendo las identidades culturales locales y nacionales (Chaparro, 2018).

En el caso de este trabajo, se cree que el patrimonio gastronómico del Ecuador, como parte del patrimonio tangible, debe también ser gestionado, restaurado y promovido para que éste se adapte a las dinámicas sociales que van cambiando.

La urgencia reside en el hecho de que éste, como los otros tipos de patrimonios tangibles son necesarios para el desarrollo social y económico de las comunidades, transmite recuerdos acerca de las historias, atrae turistas y genera fuentes de empleo.

2.1.2. Patrimonio cultural intangible:

El patrimonio cultural intangible se define como el conjunto de conocimientos y memorias intelectuales que guardan representaciones, nociones, simbolismos, comprensiones de espacios culturales, tradiciones gastronómicas y técnicas en general, que hacen a una comunidad o grupo humano único y diferente.

El patrimonio cultural intangible o inmaterial es importante porque mantiene la diversidad de la cultura transmitiéndola de generación en generación. De esta forma se crea un vínculo entre el pasado y el futuro a través del presente y las personas que lo componen. Este tipo de patrimonio, en muchas ocasiones, también se lo puede denominar patrimonio comunitario porque es en las propias comunidades o grupos locales donde las personas eligen si un elemento en específico llegará a ser patrimonial o no (UNESCO, 2011).

En el siguiente estudio, la gastronomía de varios lugares es considerada como patrimonio porque es un conjunto de técnicas y conocimientos con respecto a los productos alimenticios que se transmiten; por este motivo, este tipo de herencia es uno de los factores más importantes que representa a las personas de cada comunidad. Este hecho puede ser evidenciado en el respeto que mantienen las personas (locales y foráneas) hacia este tipo tradiciones, sabores e historias. Por último, el patrimonio intangible debe ser conservado y protegido por el valor social que aporta a todas las personas frente al crecimiento globalizado.

Una vez expuestas las concepciones básicas sobre el patrimonio tangible e intangible, es apropiado llevar la discusión al concepto específico de patrimonio gastronómico ecuatoriano, elemento central en dicha discusión.

2.1.3. Patrimonio gastronómico ecuatoriano

En primer lugar, hay que posicionar a la gastronomía como patrimonio porque su práctica contiene elementos fundamentales como tradición, armonía, creatividad, belleza y cultura; además, este conjunto de prácticas ha ido evolucionando en distintos espacios en el tiempo.

El Ecuador ha promovido, en alguna medida, su patrimonio gastronómico demostrando que en este tipo de patrimonio reside mucha de la cultura local en cada uno de los platos con todos los ingredientes provenientes de distintas regiones. De esta manera se ha aprovechado la diversidad de productos que se dan en distintos climas y los conocimientos que mantiene la gente frente a los productos que les proveen sus tierras.

Actualmente existen 6 provincias del país que tienen establecimientos capacitados que obtuvieron la certificación patrimonial. Esta certificación fue obtenida porque se comprobó que los establecimientos premiados ofrecían a sus clientes las historias de cada plato típico y, adicionalmente, explicaban el uso de técnicas ancestrales que se realizan en dichos lugares llamados “Las Huecas Patrimoniales”. Estos lugares son reconocidos por un excelente servicio y atención destacada al turista (Presidencia, s.f.).

También, dentro del patrimonio cultural alimentario de Ecuador se catalogaron 700 productos diferentes y originarios de los páramos, montañas, ríos y mares. Estos productos, gracias a los agricultores, recolectores de productos y pescadores, quienes dedican su tiempo para ofrecer un producto sano y a la altura, pueden ser abastecidos en una variada y nutrida proporción.

En conclusión, el patrimonio cultural gastronómico no solo incluye la existencia material de los platos típicos de cada región ni se trata solamente de la creación de una receta representativa de una comunidad, sino que pretende resaltar la importancia y el respeto que las personas tienen por cada producto nativo, utensilio y técnica usada para la elaboración de los platos típicos que son parte importante de su propia identidad cultural.

2.2. Identidad Cultural:

Como fue mencionado con anterioridad, una de las partes que incluye el patrimonio gastronómico es la identidad cultural; por ese motivo se ha creído adecuado platearlo. En el marco de este trabajo, la identidad cultural es definida como un conjunto de peculiaridades propias de una cultura que se relacionan con un sentimiento de pertenencia. Este sentido de pertenencia se expresa con respecto a un colectivo social que posee una serie de características y rasgos culturales únicos y diferenciables del resto (Ortega, 2017).

De acuerdo con estudios antropológicos y sociológicos, la identidad surge por diferenciación y aceptación de miembros semejantes. Por lo tanto, aunque cada individuo es único y tenga sus propias cualidades, hay rasgos culturales, sociales e históricos semejantes que hacen que pertenezca a un grupo en específico. De esta manera, la gastronomía propia de cada grupo se va relacionando con la cultura de cada individuo para así diferenciarse de otros grupos o regiones (Molano, s.f.).

Es importante destacar que la identidad cultural se va construyendo en el transcurso de la vida de cada persona y se relaciona siempre con otros individuos como la familia, vecinos, etcétera. Por lo tanto, se van identificando y construyendo costumbres, actitudes, hábitos y valores que se van adquiriendo durante el transcurso de la vida. Este conjunto de atributos varía de acuerdo a la cultura, la lengua y la sociedad de cada país o cada persona, pero en última

instancia, estos términos se fundan por las necesidades de los seres humanos y su experiencia con su entorno natural y social.

2.2.1. Gastronomía ecuatoriana

Los bosques andinos del Ecuador están llenos de alimentos, vegetales, frutas y hierbas medicinales que, al ser recolectados, fueron útiles para la alimentación de los primeros pobladores del Ecuador. Con el pasar del tiempo la agricultura creció de manera radical y por esta razón ayudó a desarrollar varias técnicas de cultivo de papa, maíz, fréjol, yuca y otros productos, llegando a ser el mayor apoyo económico entre las comunidades por los intercambios que se realizaban entre los pueblos de la Sierra, Costa y Amazonía. Este intercambio no fue solo de productos, sino que posiblemente dio paso a un intercambio de conocimientos y diferentes experiencias sobre la alimentación.

Por lo tanto, las personas de las distintas partes del Ecuador aprendieron y fueron perfeccionando sus nociones y prácticas gastronómicas que en cierto punto fueron específicas y diferenciables de gastronomías típicas de otros espacios y países. A estos platos típicos, conocimientos en función a los productos, cultivo y tratamiento, técnicas de preparación y la comprensión que tienen las personas con respecto a su alimentación específica, es lo que llamamos gastronomía ecuatoriana. Ahora, como se habla de un país con regiones distintas y con expresiones culturales diversas, es previsible que la gastronomía siga este patrón. Es así que la gastronomía ecuatoriana se divide dependiendo de la región de la que se hable, gente que la practique o incluso del momento histórico en la que se abarque. En suma, el patrimonio gastronómico ecuatoriano reúne de alguna manera las condiciones naturales que ofrece el país y la manera en que la gente ha abarcado y se ha aprovechado de estas condiciones convirtiéndolas en expresiones gastronómicas de cada cultura (G., 2012).

Ahora, también es importante hablar de los espacios y condiciones en los que se efectúa la práctica gastronómica, por lo que se abordará el espacio de las fiestas

y costumbres. La razón principal de la elección reside en que es ahí donde la gastronomía tiene lugar (además del diario vivir) y donde lo gastronómico, además de ser un sustento biológico, se nutre de lo cultural que abarca la parte social de cada individuo.

2.2.2. Fiestas, costumbres y tradiciones

Las fiestas típicas de cada región suelen representar momentos importantes de actos del pasado que fueron marcados en la historia de cada lugar. Estas representaciones son fundamentales simbólicamente para las personas que habitan dicho lugar y que hacen posible que estas fiestas se conviertan en una tradición.

Ecuador tiene un calendario festivo durante todo el año con varias celebraciones en distintos lugares del país, con distintas temáticas y por diversas razones; estos acontecimientos revelan la diversidad de fiestas que existen en el país y las varias formas que tienen las personas de celebrarlas (Valarezo, 2009). Estas celebraciones conllevan a las tradiciones ecuatorianas las cuales se suelen representar con vestimentas, costumbres, hábitos y gastronomía típica de cada fiesta. Todas estas características se conocen como actos tradicionales.

Sin embargo, en este trabajo se toma como principal tradición a la gastronomía ecuatoriana ya que cada época del año o del calendario festivo varían las opciones productos que se preparan. Por lo tanto, hay una variada y muy interesante tradición de la gastronomía que se produce en estas circunstancias.

2.3. Formación educacional de niños de 6 a 9 años

A continuación, se relacionará la gastronomía y las tradiciones con la educación, ya que, para lograr mantener la cultura, ésta debe ser transmitida a los niños en las escuelas y en el hogar desde los padres. Además, el objetivo de nuestro trabajo es ayudar a implementar talleres gastronómicos que impulsen el desarrollo de la identidad cultural ecuatoriana, por lo que entender la educación inicial para implementar este tipo de talleres es esencial.

2.3.1. Desarrollo en la edad escolar

Los niños en edad escolar deben aprender, jugar y descubrirse para lograr tener un buen desarrollo a lo largo de la vida. Este aprendizaje se realiza en escuelas por medio de la socialización entre compañeros o amigos, conociendo el mundo fuera del hogar. De esta manera es que los niños empiezan a cuidarse de sí mismos y conocer de su entorno aplicando valores aprendidos.

La edad escolar es importante para el desarrollo intelectual de los niños por ser una etapa decisiva en la que aprenden a socializar con las demás personas, hacer preguntas, consolidar sus capacidades físicas y acelerar la formación de su identidad y autoestima (Unicef, 2005). En este periodo de la edad escolar, el niño comienza a desempeñarse como miembro de la sociedad, realizando actividades y siguiendo normas que inicialmente se plantean en la escuela. Es este campo académico el que les provee conocimientos científicos, tomando en cuenta que es una de las mejores etapas para que capten experiencias prácticas y adquieran capacidades frente a condiciones reales.

Adicionalmente, el crecimiento de los niños entre 6 a 11 años también se basa en la salud, por lo que otro aspecto que debe ser controlado es la correcta y equilibrada alimentación de los niños. Por estas razones el presente proyecto incluye la importancia de talleres gastronómicos impartidos a niños en una temprana edad; por una educación que estimule su identidad y su salud.

2.3.2. Representación de la familia en la edad escolar

Además de la educación en las escuelas y establecimientos de estimulación temprana, la enseñanza desde el hogar es más que fundamental. Es el eje desde donde cualquier centro debe partir y desde el cual el conocimiento de los niños debe y se modifica. Por esta razón, parece importante dejar planteados aspectos sobre la representación de la familia en la edad escolar, ya que la educación gastronómica e identitaria de los individuos se construye en conjunto.

La crianza dentro de las familias antiguas de la Edad Media difiere mucho de las actuales por el hecho de que en anteriores épocas las familias eran muy grandes y los padres tenían conocimientos muy distintos de cómo cuidar y criar a sus hijos; muy diferentes a los que se mantienen en la actualidad. Muchas veces el cuidado de los padres implicaba el maltrato físico y psicológico, sin embargo, con el pasar el tiempo las concepciones sobre educación y crianza ha ido evolucionando, teniendo en consideración varios cambios en la sociedad.

Entre los cambios más significativos está el tamaño más reducido de las familias, la atención más personalizada de los padres con respecto a sus hijos y un modo distinto de educación. Según expertos en el tema, estos cambios nos han llevado a una mejora de desarrollo intelectual y cultural en los niños (Unicef, 2005).

Por otra parte, la crianza básica de todo niño empieza desde su hogar. Los hábitos y valores más íntimos se van desarrollando en familia, en la etapa de la niñez y por ese motivo, es este el preciso momento para realizar varias actividades beneficiosas en familia que complementen un buen desarrollo mental y emocional (Reveco, 2004). Los niños de 6 a 11 años de edad se alimentan de acuerdo a las tradiciones de los padres; por ejemplo: si los padres pertenecen a una nacionalidad indígena y crían a sus hijos con sus costumbres tradicionales (gastronomía, idioma, conocimientos en general), lo más probable es que en el futuro estos individuos seguirán manteniendo esos rasgos y los llenarán de otras riquezas provenientes la experiencia frente al mundo exterior.

Para concluir, en la actualidad son los padres los que apoyan a los niños en la organización del sistema de pensamiento y en el desarrollo de sus nuevos conocimientos, por lo que, en primera instancia, es su obligación trabajar para fortalecer los elementos de identidad y educativos de sus hijos.

2.4. Educación (definición)

La Educación, según el Ministerio de Educación del Ecuador, es un derecho que puede ser ofrecido a través de instituciones públicas o particulares. En este derecho se garantiza la libertad de enseñanza y se consagra la existencia de la educación particular (confesional o laica), siempre que cumplan con ciertas condiciones que responden al carácter público del servicio educativo. Entre estas condiciones se destaca que en todos los centros educativos se debe ofrecer, sin costo, servicios de carácter social y de apoyo psicológico, en el marco del sistema de inclusión y equidad social (Ministerio De Educación, s.f.).

Por lo tanto, es un derecho de los niños y obligación de las instituciones que ofrecen educación, implementar, trabajar y fomentar actividades que promuevan el desarrollo social y psicológico de los niños teniendo en cuenta su cultura, sus diferencias y propias habilidades personales. Por supuesto, una identidad gastronómica propia estaría incluida en estas consideraciones.

2.4.1. Métodos de enseñanza

Los métodos de enseñanza son el conjunto de estrategias que las autoridades a cargo de los centros de educación ponen en marcha para lograr que los alumnos aprendan acerca de distintas materias que se dan durante el periodo escolar.

Dentro de estos métodos se incluye la forma de evaluar a los alumnos acerca de lo aprendido con exámenes, los deberes más adecuados para el aprendizaje, los talleres en clase y la forma de demostrar los conocimientos de los temas concebidos. Cada profesor puede generar un método distinto de enseñanza dentro del aula de acuerdo con la materia que se realizase (Lozano, 2017). Por ejemplo, si tienen una materia totalmente práctica, las evaluaciones serán de la misma manera, pero en caso contrario, si es una materia teórica, se mandarían más talleres, lecturas y pruebas para analizar de mejor manera el rendimiento de los estudiantes.

Para concluir, los métodos de enseñanza que se aplican en las escuelas se basan en el alumno y el profesor, esto porque no todos los estudiantes aprenden de la misma manera y el objetivo de los maestros es buscar el mejor método para la materia que se dicte y sea captada por los estudiantes. En nuestro trabajo, es obvio que un taller gastronómico cultural deberá tener un método de enseñanza que se ajuste a los requerimientos mismos de la materia.

2.4.2. Proyecto educativo para niños en la gastronomía

El Proyecto “Cocina para todos, aprendiendo del proceso”, se direcciona con un pensamiento profundo y concreto acerca del comienzo y la transformación de lo inesperado. Mérida Caraballo es la creadora del proyecto que se concentra en el trabajo en equipo con familiares y profesionales que trabajan juntamente con alumnos aplicando varios métodos de estudio tales como: visualización de videos, el envío de recetar a ser preparadas en casa y la socialización en el propio hogar (Caraballo, 2015). En este tipo de enseñanza se realizan varias actividades internas interactuando con el mundo que rodea a los niños, desarrollando aprendizajes funcionales y significativos. Aunque este proyecto se especializa en niños con trastorno de espectro autista (TEA), parece ser un buen ejemplo de lo que este trabajo plantea necesario.

Un proyecto como el que se necesita en gastronomía en Ecuador deberá estar plantado desde la propia identidad de los niños a los que va dirigido. Como se mencionó antes, es preciso que los primeros pasos de este tipo de proyectos sean dados en los años tempranos de los estudiantes, ya que es en este espacio donde los individuos pueden aceptar y retener mejor el conocimiento práctico que se les imparte.

El segundo elemento importante es la identidad. Por lo tanto, un proyecto gastronómico cultural e identitario tendrá un proceso de socialización sobre qué es la identidad nacional, cómo se la protege, promueve y, por último, cómo trasladar esas nociones a prácticas gastronómicas.

En última instancia, el objetivo de un proyecto gastronómico enfocado en las escuelas es que los niños aprendan a apreciar las condiciones naturales y alimentarias de su país y, a partir de eso, puedan valorar la cultura que los mantiene y de la que son encargados de reproducir.

Síntesis:

Una vez expuestos todos los conceptos teóricos que serán fundamentales en este trabajo, se permite recordar que el aporte que se presenta está basado en la cultura enfocada en patrimonio e identidad, y cómo ésta se puede especificar en cuestiones gastronómicas. Se cree que es un proyecto que señala la importancia de vincular estos dos aspectos a través de la educación. Si bien el país tiene grandes fuentes culturales y gastronómicas, éstas no están siendo explotadas o vinculadas de manera apropiada; una alternativa viable es la educación inicial en estos dos aspectos.

Por lo tanto, para lograr los objetivos propuestos a continuación este trabajo se centró en recolectar información pertinente a la situación real de la identidad, gastronomía y educación inicial. Este esfuerzo comprende una revisión bibliográfica de textos y documentos inéditos sobre los temas que nos competen. De esta manera, esta revisión bibliográfica tuvo varios enfoques que fueron y serán tratados en el transcurso de este trabajo.

Entre los enfoques de importancia destacan: la información sobre la zona de estudio propuesta; toda la información correspondiente a las mallas curriculares de los colegios que ofrecen programas culturales y/o gastronómicos; bibliografía a cerca del patrimonio e identidad cultural y, por último, guías sobre cómo emparentar las tácticas de enseñanza a niños con la gastronomía. Estos necesarios aportes brindaron soporte informativo y teórico a los anteriores capítulos.

3. CAPÍTULO II. DIAGNÓSTICO

3.1. Propuesta metodológica

La sección metodológica que será expuesta con más profundidad a continuación tiene que ver con la planificación de encuestas y entrevistas a personas que forman parte de los colegios tomados para la muestra y a expertos en el tema de gastronomía y su enseñanza a los niños.

Como se podrá apreciar más adelante, la encuesta trata de evaluar dos secciones en específico: a) las nociones de identidad y patrimonio cultural en los colegios tratados y b) lo correspondiente a gastronomía y enseñanza en estos mismos colegios. Casi todas las preguntas fueron diseñadas para obtener resultados cuantitativos, sin embargo, las preguntas que no responden a ese requerimiento tienen que ver con opiniones que así mismo servirán ulteriormente en nuestra discusión.

En esta parte también se propuso una entrevista semi estructurada que trató de ahondar en la experiencia específica y personal de una experta en el tema de enseñanza gastronómica a los niños y sus opiniones acerca de una temática como la que aquí se trata. Por último, la última parte de nuestra metodología de análisis contempla una sistematización y análisis de todos los datos obtenidos en las encuestas para, a partir de ahí, poder ubicarnos mejor sobre cuál es la situación de patrimonio, identidad y talleres gastronómicos en los colegios escogidos para la muestra.

3.1.1. Zona de estudio

- Unidad Educativa “La Salle”

Se encuentra ubicada en la Provincia de Pichincha, Parroquia Conocoto, Cantón Quito en la Av. Abdón Calderón S18 – 104. La Unidad Educativa Particular La Salle se basa en la Iglesia Católica, están centrados en la educación del estudiante para formar seres competentes, críticos y sensibles (Conocoto, 2018).

Poseen actividades extracurriculares divididas en deportes y culturales para fortalecer la identidad como ecuatorianos mediante el conocimiento de tradiciones artísticas, danza, teatro y cuenta con personal capacitado con valores éticos, espirituales y profesionales.



Figura 1. Mapa Colegio La Salle. Tomado de: Google Earth, 2018.

- Shakespeare School:

Se encuentra ubicado en la Provincia de Pichincha, Parroquia Tumbaco, Cantón Quito en la Av. Interoceánica y González Suárez. Son una comunidad que tienen como objetivo formar líderes, emprendedores, tener un pensamiento crítico y que realicen aspectos positivos para la sociedad a lo largo de su vida (MUDBLU, 2017)



Figura 2. Mapa Shakespeare School. Tomado de: Google Earth, 2018.

- Anán Academia Almirante Nelson
Se encuentra ubicada en la Provincia de Pichincha, Cantón Quito en la Calle de Los Jazmines 5491 y Los Pinos. Es una Unidad Educativa con más de 34 años de desarrollo, formando personas con calidad y calidez para un progreso del país, reciben niños a partir de los 3 años de edad, trabajando en conjunto con los padres de familia, para lograr tener un mejor resultado. (Spinta Corp, s.f.).

Aplican un modelo pedagógico holístico que logra que los estudiantes obtengan un pensamiento crítico para un futuro. Incluyeron el arte de la gastronomía dentro de su malla de básica, superior y bachillerato, adecuando un laboratorio con todos los recursos.



Figura 4. Mapa Colegio Alemán. Tomado de: Google Earth, 2018.

3.1.2. Grupos de estudio:

3.1.2.1. **Expertos:** *Escritora Leonor Bravo Velásquez*

3.1.2.2. **Gestores:**

- *Coordinadores de las instituciones del área de cultura*
- *Docentes de las instituciones de materia relacionadas a la identidad cultural gastronómica.*

3.1.3. Metodología de Investigación:

Tabla 1. Objetivos de metodología.

Objetivo	Variable	Indicador	Técnica	Fuente de información
<p>Realizar un diagnóstico sobre los esfuerzos que hacen las instituciones y las familias para fortalecer y fomentar la identidad cultural en los niños.</p> <p>De este objetivo se deriva las preguntas: (1-5)</p>	<p>Identidad Cultural</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Talleres culturales en mallas curriculares en las escuelas. ▪ Rasgos identitarios implementados en el hogar. ▪ Recepción y acogida de los talleres culturales de los estudiantes. ▪ Actividades que fomentan el conocimiento del patrimonio local. 	<p>Encuesta</p>	<p>Gestores y Expertos</p>

<p>Analizar qué Talleres gastronómicos se aplican en las escuelas de Quito.</p> <p>De este objetivo se deriva las preguntas: (6 – 9)</p>	<p>Talleres Gastronómicos</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Conocimiento de identidad gastronómica. ▪ Esfuerzos por parte de la institución. ▪ Conocimiento de los estudiantes sobre la producción y proveniencia de los alimentos. ▪ Proyectos futuros relacionados con la identidad gastronómica. 	<p>Encuesta</p>	<p>Gestores y Expertos</p>
---	-------------------------------	--	-----------------	----------------------------

<p>Conocer la situación actual de los niños con respecto a las actividades y fomento de su identidad cultural a través de talleres gastronómicos.</p> <p>De este objetivo se deriva la encuesta.</p>	<p>Eficacia de talleres gastronómicos en la implementación y fomento de la identidad cultural en niños</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Estrategias efectivas en talleres gastronómicos en los niños. ▪ Retos y desafíos en talleres gastronómicos con respecto a la identidad cultural. 	<p>Entrevista</p>	<p>Gestores y Expertos</p>
---	--	---	-------------------	----------------------------

3.2.2. Diseño de instrumentos de investigación

▪ ENCUESTA

Saludos cordiales, mi nombre es Karen Achi y soy una estudiante egresada de gastronomía de la Universidad de Las Américas. La siguiente encuesta es parte de mi trabajo de titulación y tiene como finalidad recoger datos desde la educación básica sobre cuestiones relacionadas a la educación en patrimonio e identidades gastronómicas. Le agradezco su gentil participación y su valioso tiempo.

Institución donde se realiza la encuesta:

Nombre del docente (opcional):

**1) ¿Cuál es el rango de edad de los niños con los cuales usted trabaja?
(Opción múltiple)**

- a) Menores a 6 años (indicar edad)
- b) 6 – 7
- c) 8 – 9
- d) 10 – 11
- e) Mayor a 11 años (indicar)

2) ¿La institución educativa donde usted labora ofrece a sus estudiantes talleres que promuevan y refuercen la identidad cultural ecuatoriana?

- a) Si
- b) No

En caso de que la respuesta sea sí, pase a la siguiente pregunta

¿Qué tipo de talleres ofrecen?

- a) Danza b) Música c) Arte d) Gastronomía
- e) Otros Cuáles:

En caso de que la respuesta sea no:

- ¿Piensa usted que es importante implementar este tipo de talleres?
- a) Si
- b) No (pasar a la pregunta 4)

En caso de que la respuesta sea sí:

- ¿Qué temática de talleres, usted cree que valdría la pena implementar en los programas académicos de su institución?

Programas:

3) Del 1 al 5, siendo 5 el valor máximo y 1 el valor mínimo en la escala, ¿en qué nivel usted cree que estos talleres son acogidos por sus estudiantes?

Nivel:

4) ¿Qué tipo de rasgos identitarios usted cree que se enseñan y refuerzan en casa? (ejemplos de rasgos identitarios: Lengua o dialecto materno, costumbres de cada región, historia de pueblos o regiones específicas, costumbres gastronómicas, etcétera)

Tipos de rasgos:

5) ¿Su institución contempla actividades fuera de sus instalaciones (como excursiones o salidas de campo) que tengan como objetivo dar a conocer al estudiantado el patrimonio local?

- a) Si
- b) No

En caso de que la respuesta sea si:

¿Con que frecuencia se realizan estas actividades en promedio? a)

Ninguna

- b) 1
- c) 2
- d) 3
- e) 4
- f) Más de 4 veces al año lectivo.

6) ¿Tiene conocimiento sobre lo que es el patrimonio e identidad gastronómica? a) Si

- b) No

En caso de que la respuesta sea si:

¿Cómo definiría la identidad gastronómica?

Opinión:

7) ¿Su institución cuenta con alguna actividad curricular específicamente dedicada a la identidad gastronómica?

- a) Si
- b) No

En caso de ser si:

¿Con qué material educativo y/o didáctico cuenta para realizar estas actividades?

- a) Guías
- b) Manuales
- c) Recetarios

d) Otros

Cuáles:

8) ¿Cree que sus estudiantes conocen las condiciones de producción y la proveniencia de la comida que consumen diariamente?

a) Si

b) No

¿Qué nivel de responsabilidad tiene su institución en el anterior grado de conocimiento?

c) Alta responsabilidad

d) Medianamente responsable

e) Baja responsabilidad

9) ¿Su institución tiene planes futuros de implementación, proyectos que incentiven el conocimiento y la participación de los niños en temas relacionados a la identidad gastronómica?

a) Si

Cuáles:

b) No

10) ¿A qué edad cree usted que sería más beneficioso educar a los niños sobre su identidad gastronómica? a) Menos de 6 años

b) 6 - 9

c) 10 – 12

d) 13 – 15 en adelante.

Mis más sinceros agradecimientos por su colaboración.

3.2. Presentación de resultados

3.2.1. Resultados de Encuesta

Pregunta N°1: ¿Cuál es el rango de edad de los niños con los cuales usted trabaja?

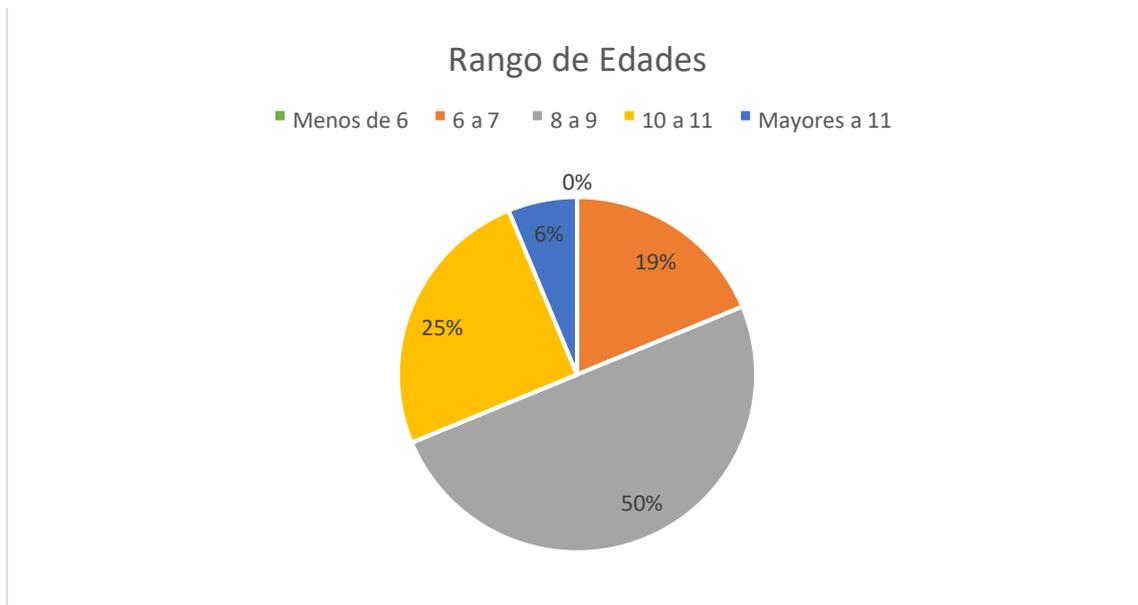


Figura 5. Rango de edades

Análisis e interpretación: Se observa que el 50% de los encuestados trabajan con niños de 8 a 9 años de edad en las distintas instituciones, por lo tanto, se trabajará con ese rango de edad, considerando también la edad de 6 a 9 años de edad.

Pregunta N°2: ¿La institución educativa donde usted labora ofrece a sus estudiantes talleres que promuevan y refuercen la identidad cultural ecuatoriana?

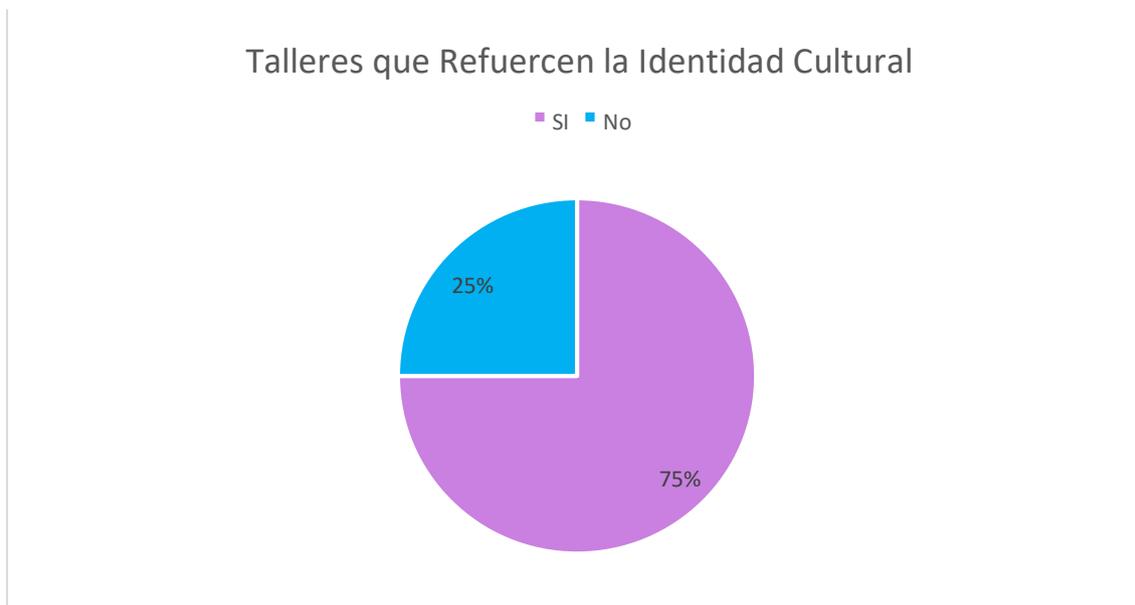


Figura 6. Talleres que Refuercen la Identidad Cultural

Análisis e interpretación: Dentro de las instituciones encuestadas ofrecen talleres que promueven y refuerzan la identidad cultural ecuatoriana, llegando a ser el porcentaje más alto de que las instituciones consideran importante realizar actividades para rescatar el patrimonio y el resto aún no considera importante ofrecer talleres para promover la identidad cultural, por lo que en algunas instituciones se pierde estos rasgos identitarios en los niños.

2.1. ¿Qué tipo de talleres ofrecen?

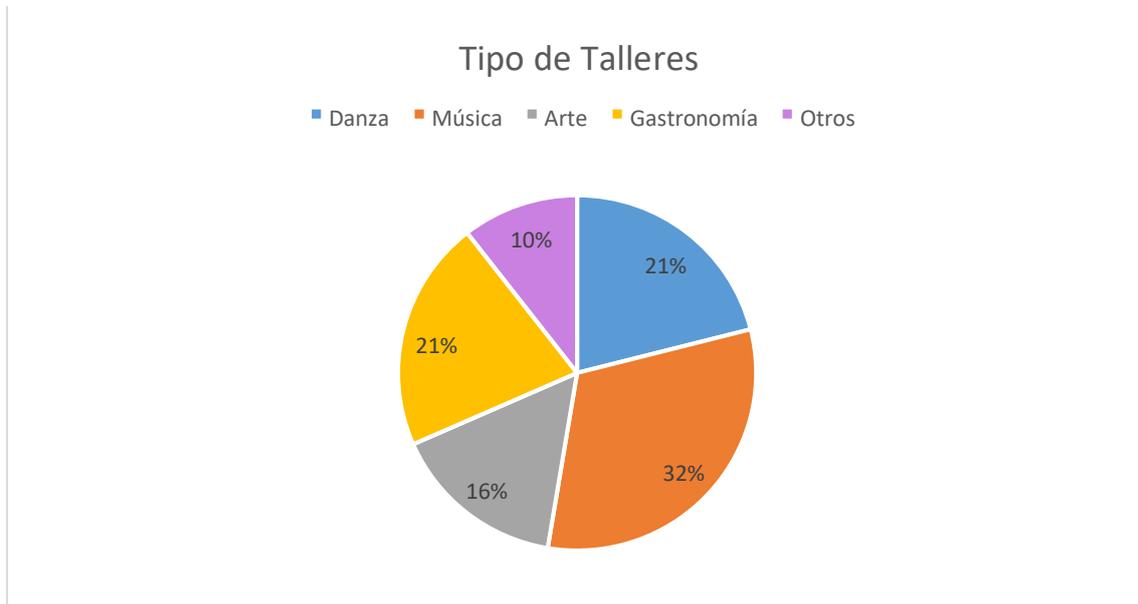


Figura 7. Tipo de Talleres

Análisis e interpretación: Los encuestados al responder que si ofrecen talleres que promuevan la identidad cultural, podemos ver que la mayoría aplican talleres de música ecuatoriana y ancestral, por otro lado, la gastronomía y la danza se ofrecen para demostrar las fiestas y tradiciones del Ecuador en un menor porcentaje también, se desarrolla el arte plasmado en dibujos antiguos de la historia del Ecuador y el menor porcentaje se refiere a otros talleres como: teatro y eventos patronales.

2.2. ¿Piensa usted que es importante implementar este tipo de talleres?

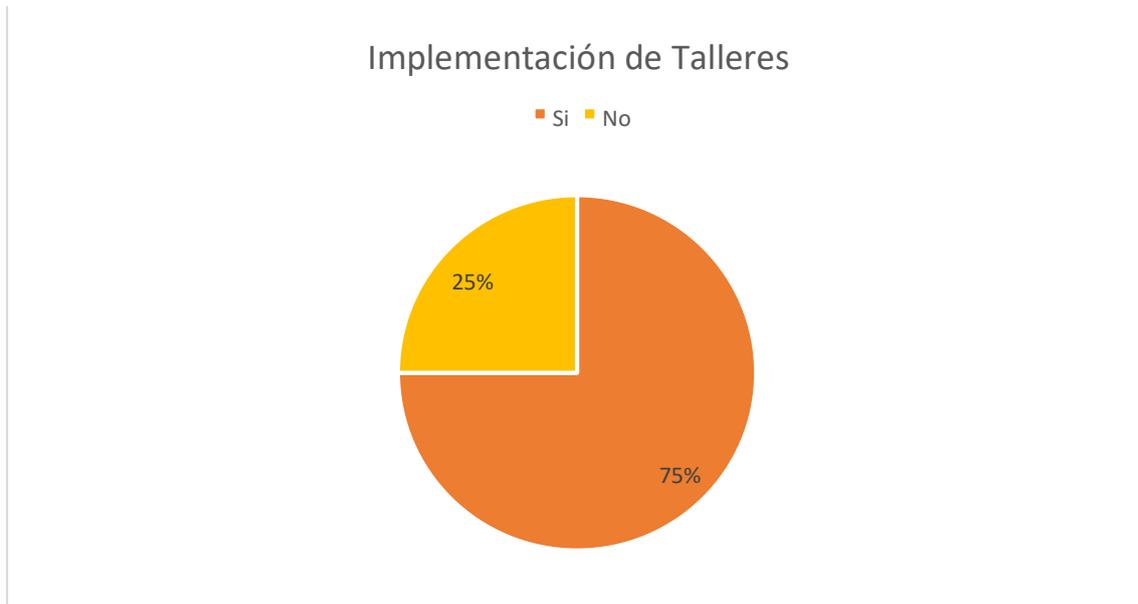


Figura 8. Implementación de Talleres

Análisis e interpretación: Se obtiene el resultado de los encuestados que anteriormente respondieron que no tienen talleres en las instituciones, la mayoría consideran importante implementarlos para promover la identidad cultural y tener un progreso en generaciones futuras rescatando la misma y el menor porcentaje de las instituciones que aún no consideran necesario implementarlos por motivos de gastos, dificultades internas y permisos.

2.3. ¿Qué temática de talleres, usted cree que valdría la pena implementar en los programas académicos de su institución?

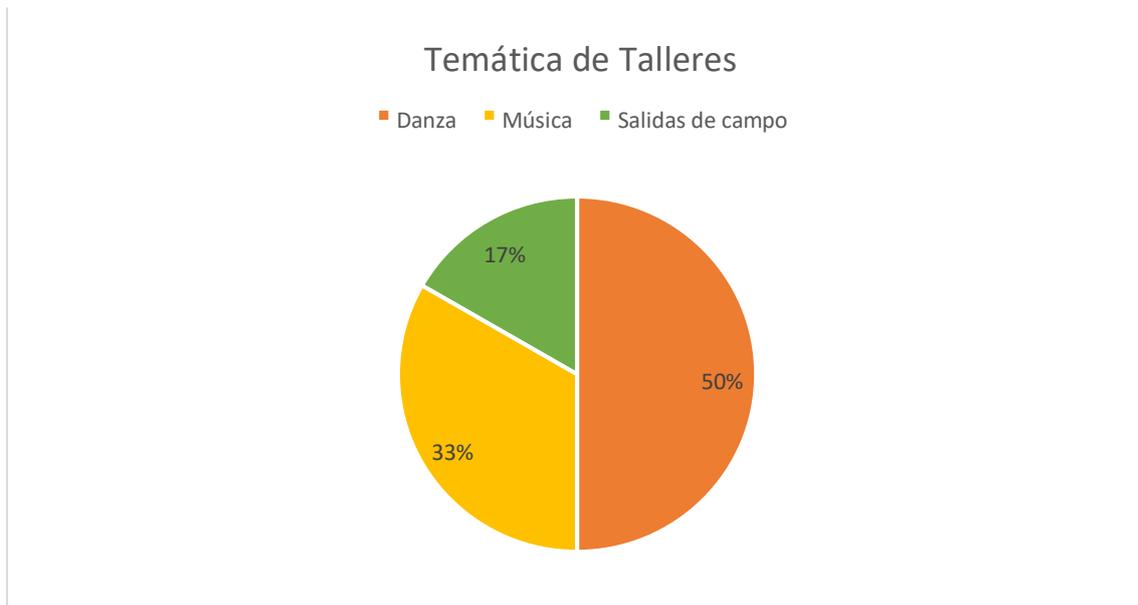


Figura 9. Temática de Talleres

Análisis e interpretación: La mayor parte de los encuestados que respondieron que sí, piensan que valdría la pena implementar en los programas académicos de su institución talleres, la mayoría danza, después música y un bajo porcentaje de salidas de campo para reforzar el patrimonio local, pero encontramos una problemática al reconocer que aún no consideran importante incrementar talleres de gastronomía o cocina para los niños.

Pregunta N°3: Del 1 al 5, siendo 5 el valor máximo y 1 el valor mínimo en la escala, ¿en qué nivel usted cree que estos talleres son acogidos por sus estudiantes?

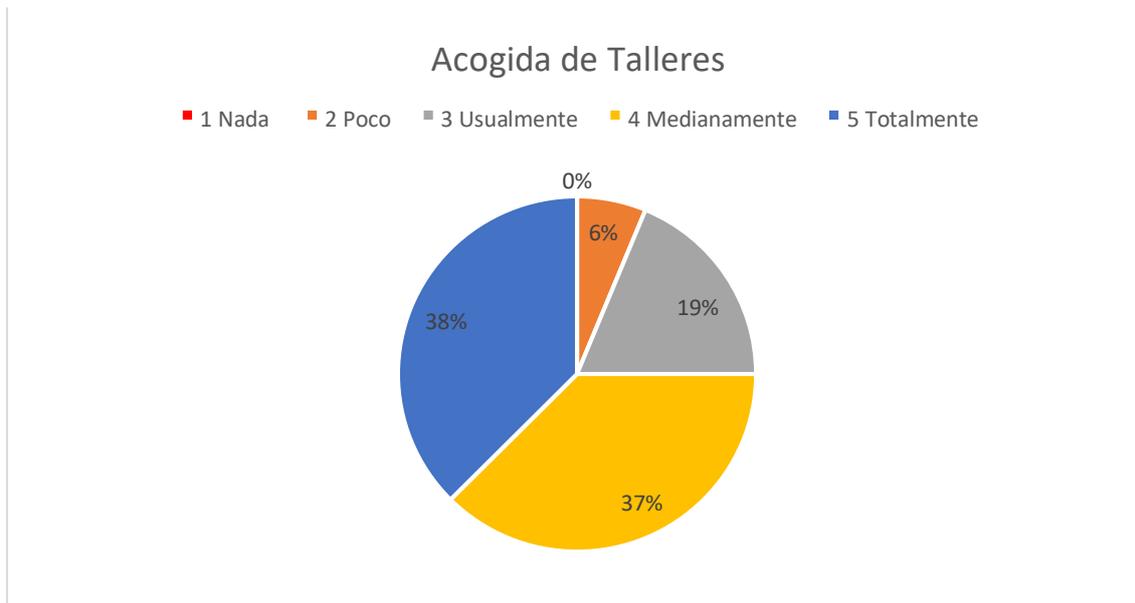


Figura 10. Acogida de Talleres

Análisis e interpretación: Se observa que los talleres que promueven la identidad cultural son acogidos por los estudiantes de excelente forma, ya que llegan aprender de manera divertida, didáctica y entretenida mediante los talleres o actividades extracurriculares que ofrecen las instituciones y un bajo nivel de aceptación de talleres por niños que prefieren no tomar dichas clases.

Pregunta N°4: ¿Qué tipo de rasgos identitarios usted cree que se enseñan y refuerzan en casa? (ejemplos de rasgos identitarios: Lengua o dialecto materno, costumbres de cada región, historia de pueblos o regiones específicas, costumbres gastronómicas, etcétera)

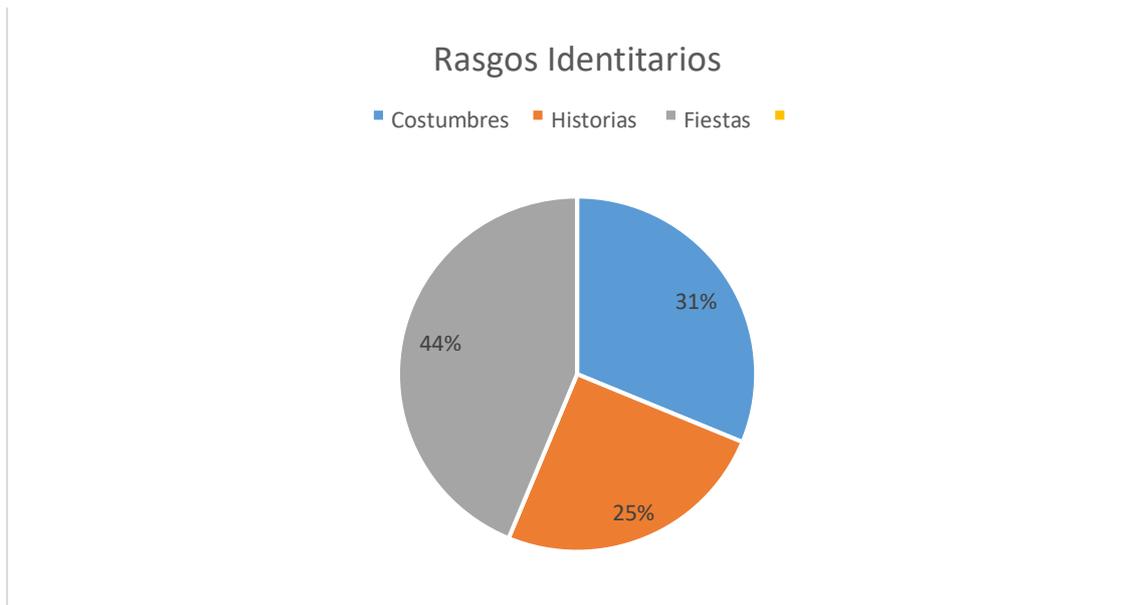


Figura 11. Rasgos identitarios

Análisis e interpretación: Con el resultado obtenido, se concluye que los rasgos identitarios más reforzados en casa son las fiestas con un alto porcentaje al celebrarse aún en Quito en cada fecha importante, las costumbres como hacer colada morada en el día de los difuntos e historias que aún en pocas familias son contadas por las abuelitas.

Pregunta N°5: ¿Su institución contempla actividades fuera de sus instalaciones (como excursiones o salidas de campo) que tengan como objetivo dar a conocer al estudiantado el patrimonio local?



Figura 12. Actividades fuera de las instalaciones

Análisis e interpretación: Se contempla que la mitad de las instituciones encuestadas realizan actividades fuera de sus instalaciones para que sus estudiantes puedan conocer el patrimonio local, realizando visitas a Iglesias, plazas, conventos y museos de Quito, y la otra mitad aún no realizan actividades que conlleven salir de la institución por motivos de seguridad con los niños.

5.1. ¿Con que frecuencia se realizan estas actividades en promedio?

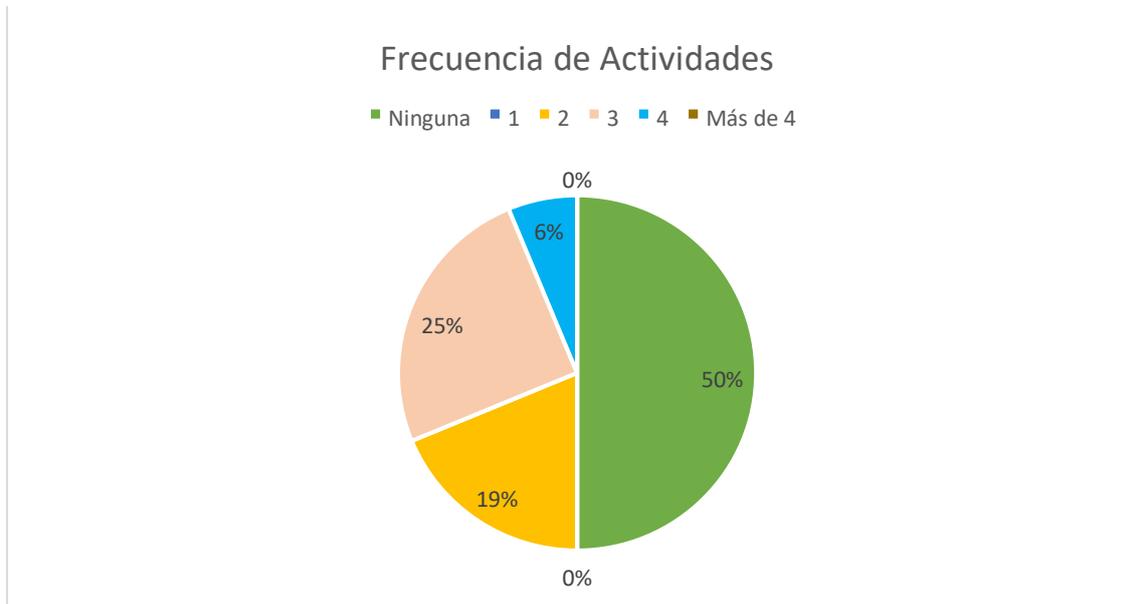


Figura 13. Frecuencia de Actividades

Análisis e interpretación: Las instituciones que realizan la mayor parte de salidas de campo y excursiones son 3 veces durante el año lectivo, otras por normas de seguridad las realizan 2 veces y el resto 4 veces durante el año lectivo, que son las instituciones que han realizado proyectos que promuevan la identidad cultural ecuatoriana.

Pregunta N°6: ¿Tiene conocimiento sobre lo que es el patrimonio e identidad gastronómica?



Figura 14. Patrimonio e Identidad Gastronómica

Análisis e interpretación: De los 16 encuestados el resultado es que el 100% tienen conocimiento acerca del patrimonio local e Identidad Cultural gastronómica, ya que se escogió gestores que conozcan acerca del tema o sean coordinadores de proyectos que sean referentes al patrimonio.

6.2. ¿Cómo definiría la identidad gastronómica?

Análisis e interpretación: De los encuestados al tener conocimiento de patrimonio e identidad gastronómica, se llega la conclusión que la gastronomía ecuatoriana se caracteriza por su gran identidad cultural, demostrada en cada una de sus recetas, es por ello que refleja las costumbres y tradiciones de cada región del país y es considerada como una de las más diversas a nivel Sudamericano.

Pregunta N°7: ¿Su institución cuenta con alguna actividad curricular específicamente dedicada a la identidad gastronómica?

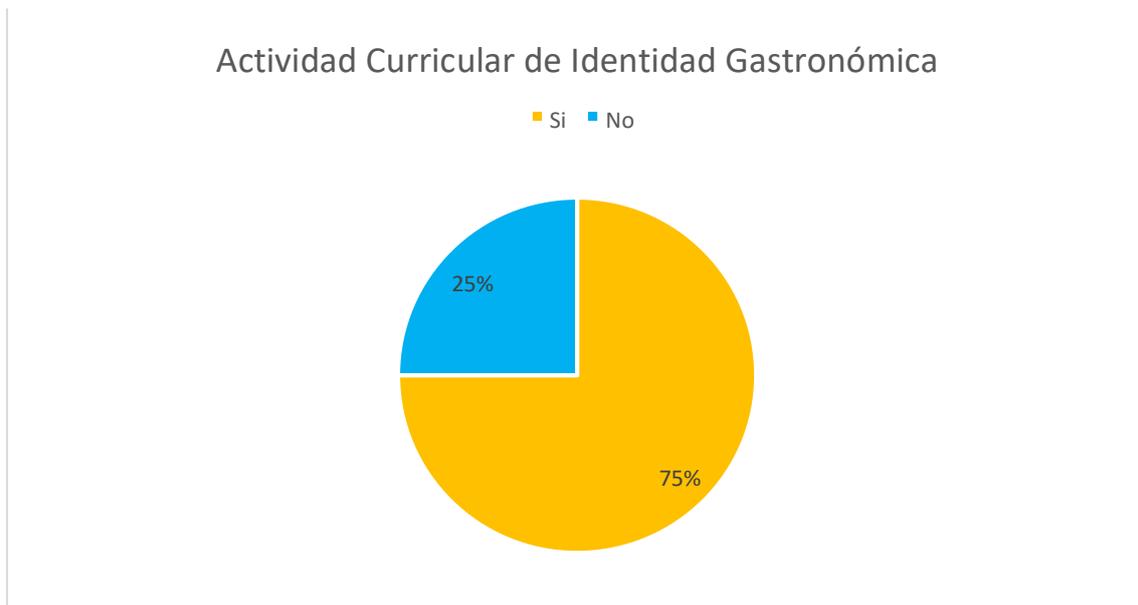


Figura 15. Actividad Curricular de Identidad Gastronómica

Análisis e interpretación: Se obtiene como resultado que la mayor parte de las instituciones encuestadas cuentan con actividades curriculares dirigidas especialmente a la gastronomía, ya sea con talleres para niños o proyectos que rescaten los platos típicos y talleres extracurriculares para que los alumnos interactúen entre sí; la menor parte de instituciones no cuentan con dichas actividades.

7.1. ¿Con qué material educativo y/o didáctico cuenta para realizar estas actividades?

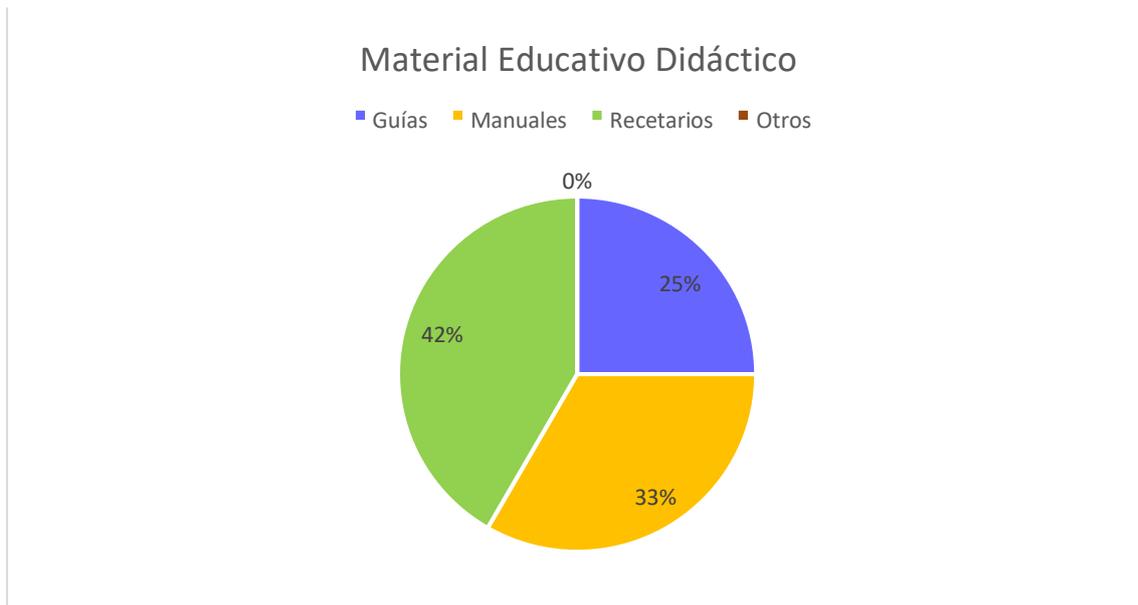


Figura 16. Material Educativo Didáctico

Análisis e interpretación: Se puede observar en esta pregunta que las instituciones usan recetarios como material didáctico, ya que la mayoría solo desarrolla clases para hacer preparaciones de dulces, pasteles y para realizar las actividades curriculares referentes a gastronomía, la otra parte usan manuales con procesos y en menor porcentaje usan guías con procedimientos y metodología de aprendizaje.

Pregunta N°8: ¿Cree que sus estudiantes conocen las condiciones de producción y la proveniencia de la comida que consumen diariamente?

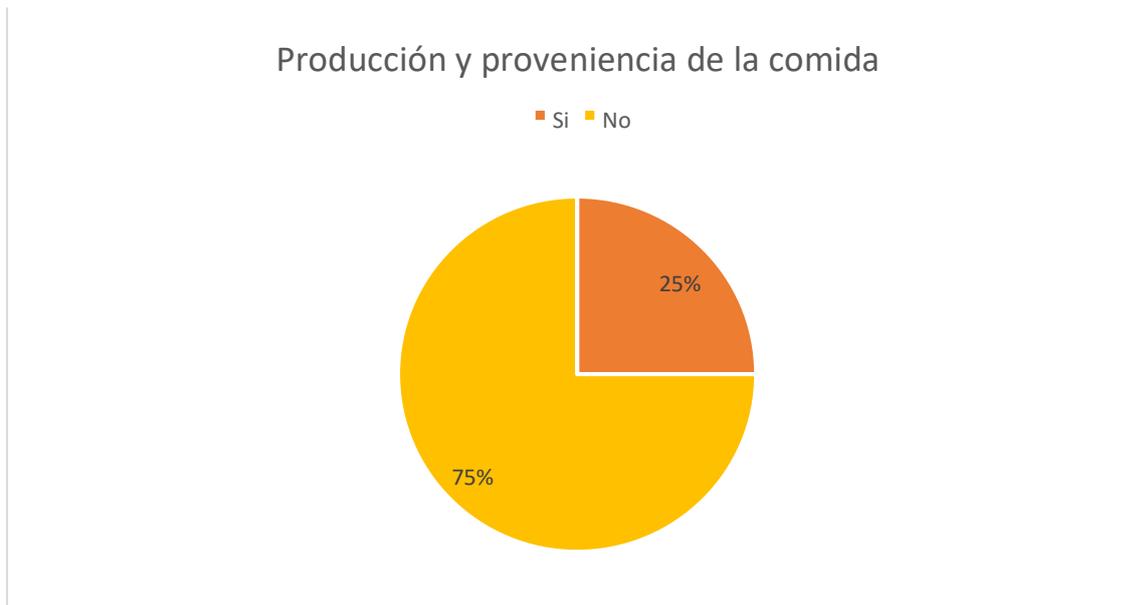


Figura 17. Material Educativo Didáctico

Análisis e interpretación: Con los resultados a los encuestados se resume que la mayor parte de los estudiantes no conocen las condiciones de producción y la proveniencia de la comida que consumen diariamente, tienen desconocimiento de la historia detrás de cada producto como sus agricultores o pequeños productores y pocas instituciones hacen conocer dicha proveniencia.

8.1. ¿Qué nivel de responsabilidad tiene su institución en el anterior grado de conocimiento?

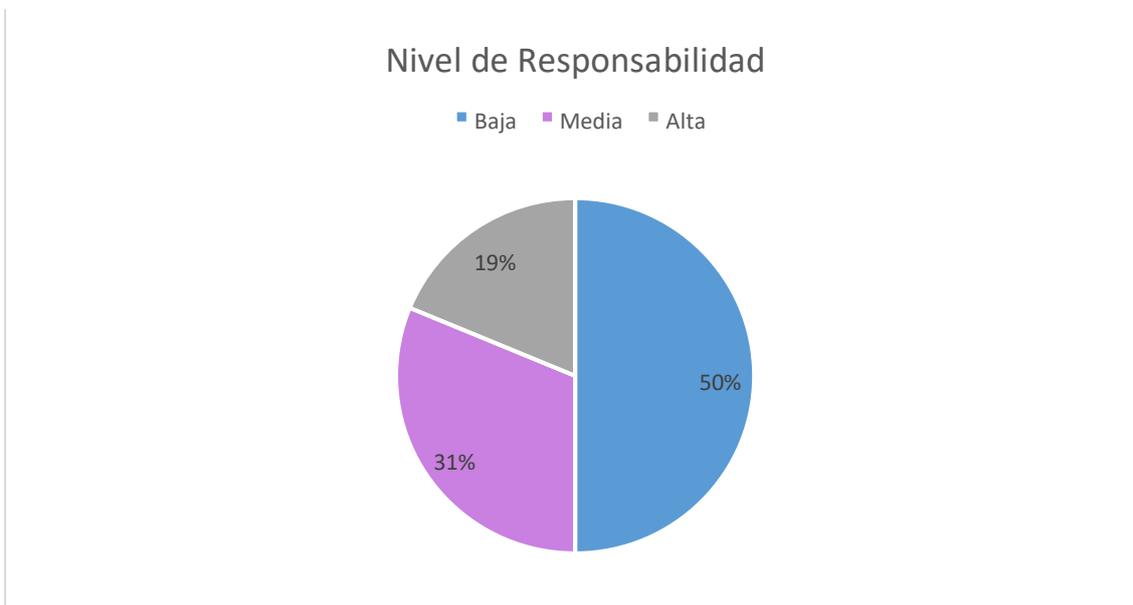


Figura 18. Nivel de Responsabilidad

Análisis e interpretación: Las instituciones consideran aún que su responsabilidad es baja refiriéndose a las condiciones y proveniencia de la comida, es por eso por lo que no se aplica un reconocimiento a los productores locales, sólo el 19% hacen importante la retroalimentación de la proveniencia de los productos ecuatorianos como pueden ser de las montañas, los pueblos, los nevadas y comunidades aledañas.

Pregunta N°9: ¿Su institución tiene planes futuros de implementación, proyectos que incentiven el conocimiento y la participación de los niños en temas relacionados a la identidad gastronómica?



Figura 19. Planes Futuros de Implementación

Análisis e interpretación: La mayoría de las instituciones no plantean una ejecución de futuros proyectos que incentiven el conocimiento y la participación de los niños en temas relacionados a la identidad gastronómica, por el hecho de gastos elevados para la institución y tienen otros proyectos futuros como proveer recetarios a los niños para que realicen actividades gastronómicas en sus hogares.

Pregunta N°10: ¿A qué edad cree usted que sería más beneficioso educar a los niños sobre su identidad gastronómica?

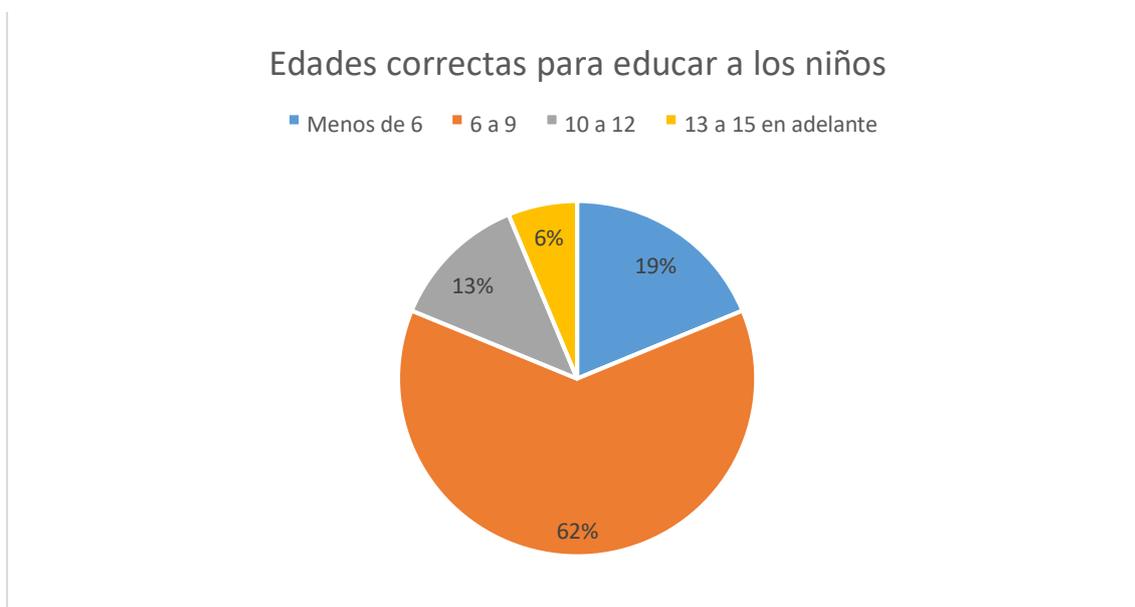


Figura 20. Edades correctas para educar a los niños

Análisis e interpretación: La mayoría de los encuestados toman en consideración que la edad apropiada para educar a los niños sobre su identidad gastronómica es de 6 a 9 años de edad, porque se obtiene mejores resultados de aprendizaje y de 13 años en adelante piensan que ya no se obtendrían buen desenvolvimiento con el aprendizaje.

3.2.2. Análisis General de la Encuesta

La encuesta ayudó a concluir que hay instituciones que, si están interesadas en rescatar la identidad cultural basándose en la gastronomía, aplicando talleres como teatro, danza, música ecuatoriana y arte. Por otro lado, aún hay un déficit de conocimiento por parte de los docentes, acerca de la importancia de la identidad cultural ecuatoriana, por lo tanto, no están interesados en inculcar a los niños acerca del tema.

También algunas escuelas de Quito no aplican dichos talleres por falta de iniciativa, conocimiento y apoyo por parte de los ministerios, no tienen futuros proyectos planteados para tener una mejora sobre el tema en futuras

generaciones, ocasionando que se siga perdiendo la identidad cultural ecuatoriana.

3.2.3. Resultados de Entrevista

Después de realizar las encuestas a las distintas instituciones, se prosiguió con una entrevista a una escritora de libros para niños, ya que era necesario saber la opinión acerca de la identidad cultural, el levantamiento de esta, la acogida de los niños acerca de la gastronomía y realizar un análisis de la implementación de talleres gastronómicos en las escuelas de Quito.

Análisis e interpretación: Después de realizar la entrevista a la escritora Leonor Bravo Velásquez, se puede interpretar principalmente que el Ministerio de Turismo ha promovido la publicación de libros en los que se pueden desarrollar las recetas que demuestren el recorrido del país, sus propias historias y platos representativos. Bravo comenta que las recetas que el Ministerio ofreció contenían bebidas alcohólicas, por lo que, al ser un libro para niños, ella tuvo la obligación de quitar dichas bebidas y agregar simplemente bebidas naturales como jugos de la variedad de frutas que se tiene en el Ecuador.

Comenta también que la mejor manera de enseñar a los niños o de que comprendan sobre varios temas es contándoles una historia del pasado, porque los niños encuentran una gran diferencia entre las generaciones y piensan que todo lo que se les puede contar ahora es de hace siglos y prestan más atención.

Es por esta razón que les interesa y les intriga saber qué pasa al final de toda la historia. Por otra parte, se pone énfasis en la falta de interés por parte del Ministerio de Educación, ya que por más que estos libros fueron un pedido de las mismas autoridades educativas, no se repartió en las escuelas fiscales ni privadas, por lo tanto, el libro no ha sido usado para el desarrollo de talleres gastronómicos.

Dentro de la entrevista se compartió una misma idea que consistía en que este tipo de libros se deben implementar en las escuelas de Quito o en los talleres gastronómicos que promuevan la identidad cultural. Esto porque al parecer se está perdiendo en las nuevas generaciones el conocimiento del patrimonio local,

la mezcla de culturas, fiestas y tradiciones ecuatorianas; por lo tanto, objetivo de estos talleres es que se rescaten las raíces.

Es importante primero que los ecuatorianos reconozcan el patrimonio local, las frutas, los productos endémicos y que permanezcan las historias, las tradiciones dentro de la familia para que los niños sepan que no solo existe la comida rápida, sino que también les den importancia a productos como la col en las sopas, el morocho de sal, jugos naturales, etcétera.

Así mismo Bravo explica que una cosa que les interesa mucho a los profesores es la disciplina. La importancia para los docentes, según la entrevistada, reside en saber cómo disciplinar a los niños para que un chico que tiene más identidad se pueda desempeñar mejor porque de esta manera, él puede entender para qué estudia, lo que estudia y para que no lo tomen como una obligación.

Es importante que el niño entienda que su participación en los talleres educativos no es importante no sólo porque sus padres están pagando la pensión, sino porque la formación que se le propone es un elemento que le enriquece a él mismo y que le está haciendo crecer no solamente para el futuro, sino también para el presente.

Para concluir, la mejor manera para que los niños se interesen y entiendan sobre el tema es realizar talleres gastronómicos, demostrando así que al seguir un procedimiento se pueden obtener productos finales que puedan transmitir una historia cultural y gastronómica con su familia y amigos.

4. CAPÍTULO III. PROPUESTA

4.1. Introducción

En este capítulo se propone la implementación de talleres gastronómicos que promuevan la identidad cultural para niños de 6 a 9 años de educación general básica para las escuelas de Quito. Esta propuesta se ejecutará con la creación de una guía, dirigida hacia los docentes y alumnos, los talleres se desarrollarán mediante una metodología de enseñanza-aprendizaje llamada ABP, para que los niños aprendan a trabajar en equipo, desarrollen habilidades de comunicación y aprendan permanentemente.

4.2. Propuesta metodológica

Los talleres gastronómicos, que ayudarán a promover la identidad cultural ecuatoriana y el trabajo en equipo con los niños de 6 a 9 años de edad, deberán tener objetivos, cronograma de clase, descripción de actividades, cuentos, recetas y un glosario general de palabras técnicas, que serán dedicadas para las escuelas. Para cumplir con estos talleres se realizará la creación de esta guía que se aplicará con una metodología de aprendizaje llamada ABP (Aprendizaje Basado en Proyectos). Esta es una estrategia que ayuda a obtener conocimientos acerca del desarrollo de habilidades y actitudes adecuadas.

Se ha considerado este tipo de metodología ya que genera que los niños mantengan una actitud positiva refiriéndose al aprendizaje, realizando así actividades prácticas y no solo teóricas. Además, esta metodología ayuda a que los docentes se conviertan en tutores para los niños en el aprendizaje; por ejemplo, en el taller gastronómico se implementará una guía para realizar recetas completas y seguir procedimientos manteniendo un diálogo entre docente y alumno.

Los talleres gastronómicos que se dictarán tienen como objetivo ser implementados en las escuelas de Quito para promover la identidad cultural mediante una guía que sirva como referente para ejecutarlos de manera correcta, contando historias ancestrales, rescatando técnicas culinarias, fiestas y tradiciones a través de cuentos y clases prácticas. La práctica implementará los aspectos antes mencionados a través de actividades en donde realizarán varias preparaciones sencillas, obteniendo un producto final elaborado por los niños.

La guía está dividida en dos partes: para docentes y para alumnos. Estas partes contienen la información que los docentes necesitan para guiar la clase, conocer los resultados esperados, y que los niños tengan un material didáctico para que puedan aprender, guiarse por medio de ilustraciones y pequeñas reseñas históricas.

El cronograma de la clase es planteado por expertos parvularios, que al unir sus experiencias con niños, hacen recomendaciones de como dirigir una clase y la manera correcta del orden de las actividades a desarrollarse. Por lo que se llegó a una conclusión de: Al ser clases teóricas como el relato de los cuentos y a continuación la clase práctica, es necesario que se realicen 2 horas de clases cada una de 40 minutos.

Por otro lado, para escribir los cuentos se adjuntaron ideas acerca de las historias de cada plato y de cómo hacer que los niños se conecten con cada uno de los cuentos, transmitiendo a la vez información importante de los productos o de los platos más representativos de Ecuador. Fueron redactados con la ayuda de la Escritora Zulema Toscano Freire, experta en cuentos para niños, tomando en cuenta la interacción con los niños.

4.3. Diseño y desarrollo de la guía

La guía plantea dos perfiles: el del docente que debe interactuar con los niños y niñas mediante los cuentos y actividades proporcionadas, transmitir la historia de manera que se rescate la identidad cultural y llevar a cabo la práctica de forma didáctica y entretenida. Además de las actividades antes mencionadas, el maestro también debe tomar en cuenta el perfil del alumno para que éste pueda conectarse con los cuentos y las actividades realizadas en la guía, desarrollar la motricidad fina, seguir las instrucciones y procedimientos presentados en la guía.



Figura 21. Diseño de la guía

4.4. Encuesta acerca de la guía

Para delimitar si el desarrollo de la guía es adecuado, se realizó una encuesta a tres expertos en el área de educación inicial, obteniéndose los siguientes resultados.

4.4.1. Objetivo de la encuesta:

Determinar la factibilidad del desarrollo de la guía de talleres gastronómicos que promuevan la identidad cultural a nivel de educación general básica para niños de 6 a 9 años de edad, en escuelas de Quito.

4.4.2. Diseño:

La siguiente encuesta es parte de mi trabajo de titulación y tiene como finalidad recoger datos sobre cuestiones relacionadas a la elaboración de la guía de talleres gastronómicos para niños. Le agradezco su gentil participación y su valioso tiempo.

Nombre del encuestado/a:

1) ¿Piensa usted que el contenido de la guía es correcto para aplicarla con niños de 6 a 9 años de edad?

- a) Si
- b) No

2) Del 1 al 5, siendo 5 el valor máximo y 1 el valor mínimo en la escala, ¿en qué nivel usted cree que las clases prácticas serán acogidas por los estudiantes?

Nivel:

3) ¿Cree que el color de las páginas es llamativo y adecuado para los niños y docentes?

- a) Si
- b) No

4) ¿Considera que las ilustraciones de los cuentos y las recetas están acorde a la temática?

- a) Si
- b) No

5) ¿Está de acuerdo que la enseñanza a través de cuentos, es un buen método para los niños?

- a) Si
- b) No

4.5. Resultados de la encuesta

Pregunta N°1: ¿Piensa usted que el contenido de la guía es correcto para aplicarla con niños de 6 a 9 años de edad?



Figura 21. Correcto contenido de la guía para los niños

Análisis e interpretación:

Se obtuvo el resultado que la mayoría de los encuestados están de acuerdo con el correcto contenido de la guía, que se aplicará a los niños de 6 a 9 años.

Pregunta N°2: Del 1 al 5, siendo 5 el valor máximo y 1 el valor mínimo en la escala, ¿en qué nivel usted cree que las clases prácticas serán acogidas por los estudiantes?



Figura 22. Acogida por los estudiantes de las clases prácticas.

Análisis e interpretación:

El 33% de los encuestados consideran que las clases prácticas serán medianamente acogidas y el 67% consideran que serán totalmente aceptadas por los estudiantes.

Pregunta N°3: ¿Cree que el color de las páginas es llamativo y adecuado para los niños y docentes?

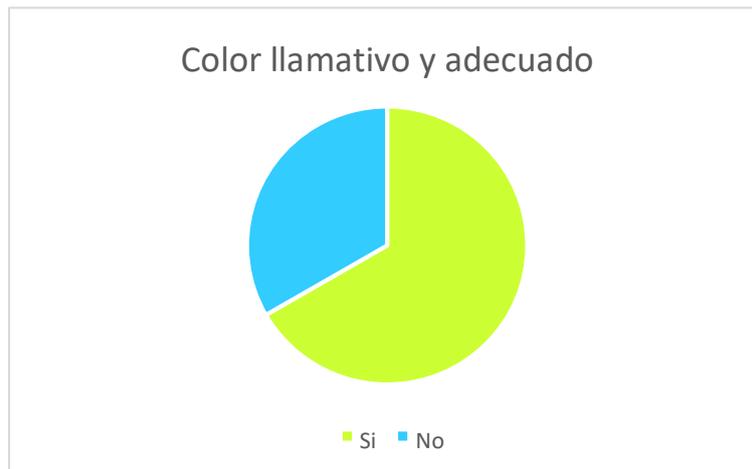


Figura 23. Páginas llamativas y adecuadas para los niños y docentes.

Análisis e interpretación:

La mayoría de los expertos mencionan que el color de las páginas es llamativo, atractivo y adecuado para los niños, pero mencionan que sería una alternativa que en la parte de los docentes sean colores neutrales y sencillos.

Pregunta N°4: ¿Considera que las ilustraciones de los cuentos y las recetas están acorde a la temática?

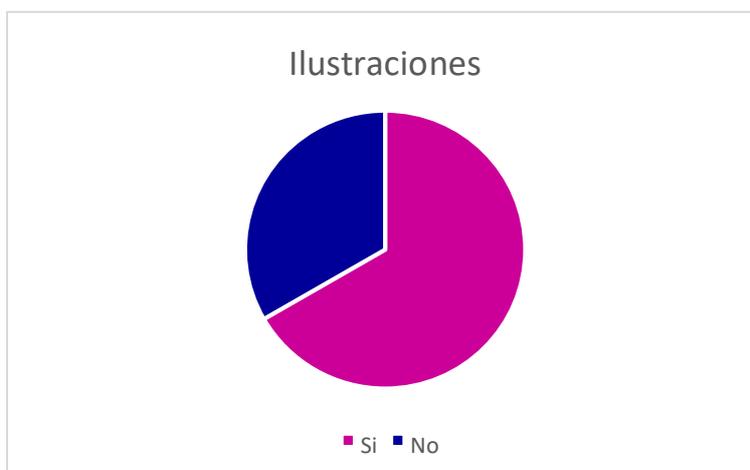


Figura 24. Ilustraciones de los cuentos y recetas acordes con la temática

Análisis e interpretación:

En relación con las ilustraciones utilizadas en los cuentos y las recetas, la mayor parte de los expertos coinciden en que las imágenes van de acuerdo a la temática, por otro lado, la experta Leonor Bravo Velásquez argumentó que se podría agregar más ilustraciones dentro de los cuentos infantiles.

Pregunta N°5: ¿Está de acuerdo que la enseñanza a través de cuentos es un buen método para los niños?



Figura 25. Enseñanza a través de cuentos, buen método para los niños

Análisis e interpretación:

Todos los encuestados concuerdan en que la enseñanza mediante cuentos es un buen método de aprendizaje para los niños.

4.6. Ejecución de la guía

La guía se ejecutó dentro de la Escuela de Educación Básica Fiscal José María Urbina, situada en la provincia de Pichincha, cantón Quito, parroquia Nayon.

La clase se realizó a 4 niñas y 6 niños, en total 11 estudiantes, de edad promedio 9 y 10 años.

Se logró ejecutar la clase con ayuda de la Universidad De Las Américas por parte de La Escuela de Gastronomía, acompañada por la Doctora Andrea Aleaga y con la colaboración de los estudiantes pertenecientes al club de Gastronomía Sostenible.

La Escuela de Gastronomía aportó con la materia prima, menaje, requisición y transporte. Dentro de la requisición se encontraba:

Tabla 2.

Receta Mote Pillo para Universidad de las Américas

		FACULTAD DE GASTRONOMÍA			
		ALIMENTOS Y BEBIDAS			
NOMBRE DE LA RECETA		Mote Pillo			
GÉNERO		Plato Fuerte			
PORCIONES / PESO *PORCIÓN		15			
PROFESOR		Andrea Alega			
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	OBSERVACIONES
2	kg	Mote	\$ 2,67	\$ 5,34	Cocido
0,3	kg	Cebolla Blanca	\$ 2,73	\$ 0,82	Brunoise Fino
0,15	ml	Achiote	\$ 3,28	\$ 0,49	
1	lt	Leche	\$ 1,25	\$ 1,25	
15	UNIDAD	Huevos	\$ 0,15	\$ 2,25	Batidos
0,025	kg	Cilantro	\$ 5,13	\$ 0,13	
1	kg	Queso fresco	\$ 6,56	\$ 6,56	Rallado
0,2	kg	Mantequilla	\$ 6,60	\$ 1,32	
			VALOR TOTAL	\$ 1,21	
FOTOGRAFÍA		PROCEDIMIENTO			
		1) Agregar en un sartén refrito con achiote, mantequilla y cebolla blanca.			
		2) Agregar el mote cocido al sartén.			
		3) Agregar la leche para hidratar en la preparación			
		4) Después que la leche hierva, colocar los huevos batidos.			
		5) Agregar el queso y el cilantro sobre la preparación en el plato.			
Elaborado por:		Karen Achi			

La aportación del menaje por parte del Área de Gastronomía constaba de:

- Cuchara de palo
- Cuchareta
- Bowls
- Tabla de picar verde

- Rallador
- Sartén de teflón
- Cocineta eléctrica
- Cucharas
- Cuchillo cebollero

4.7. Procedimiento de la clase.

Se realizó una presentación por la persona a cargo de dirigir la clase, acompañada de la Doctora Andrea Aleaga, mencionando los puntos a tratar en la clase y las reglas de esta.



Figura 26. Inicio de la clase

Se entregó una guía a cada estudiante, indicando los ingredientes que se usarán durante la clase y el nombre del plato típico a tratar.



Figura 27. Entrega de guía para los niños.

A continuación, se llevó a cabo la lectura del cuento “Mote Pillo” junto con los niños, haciendo que interactúen con las historias de sus abuelitas en la cocina y de lugares que hayan visitado en relación con el cuento.



Figura 28. Lectura del cuento del Mote Pillo

El siguiente paso de la clase, fue la elaboración de la preparación del Mote pillo, indicando el procedimiento paso a paso, con la participación de los niños, manteniendo la atención de cada uno de ellos, realizando preguntas acerca del cuento.



Figura 29. Preparación de la receta

Para la elaboración del plato se pidió ayuda a dos estudiantes agregando ingredientes a la preparación, con el objetivo de que observen el producto final de mejor manera.



Figura 30. Estudiante ayudando en la elaboración del refrito del Mote Pillo



Figura 31. Estudiante ayudando agregar los huevos batidos para el Mote Pillo.

Se obtuvo el producto final con la participación de los estudiantes, rescatando la identidad cultural ecuatoriana, manteniendo recetas tradicionales.



Figura 32. Producto final

Para finalizar, se repartió una porción del “Mote Pillo” elaborado con los niños.



Figura 33. Repartición de la preparación del Plato típico.



Figura 34. Estudiantes degustando el Mote Pillo.

Después de la degustación, se realizó la evaluación a los niños acerca de lo aprendido, que se encuentra dentro de la guía entregada. En la que se obtuvo los mismos resultados por parte de todos los niños, demostrando que la información brindada fue receptada de la mejor manera.

CUESTIONAMIENTO			
¿Cuál es el alimento que hace grandes y fuertes a los niños?	 Mote Pillo	 Hamburguesa	 Pizza
¿En qué provincias se prepara el mote pillo?	 Carchi	 Loja	 Imbabura
¿Con qué bebida caliente se acompaña el mote pillo?	 Coca cola	 Jugo natural	 Café

Figura 35. Evaluación para niños.

Equipo de trabajo formado por los estudiantes y los ayudantes del Club de sostenibilidad gastronómica de la Universidad De Las Américas.



Figura 36. Clase con los estudiantes entre 9 – 10 años.



Figura 37. Equipo de trabajo final.

Conclusiones

El primer hecho que justificó la necesidad de impulsar el patrimonio e identidad gastronómica en las escuelas y colegios fue que, en la actualidad, no existe ningún programa inclusivo, general y obligatorio en el currículum educativo que contemple la enseñanza de gastronomía con un enfoque cultural.

Por otro lado, la encuesta dio resultados estadísticos de la situación real de la enseñanza sobre la gastronomía y sobre el conocimiento acerca del patrimonio en los niños y niñas.

Si se habla de la aceptación que tienen los niños en estos talleres, es importante destacar que los docentes creen que, en la mayor parte de los casos, los niños aceptan completamente estos talleres por lo que un taller gastronómico, como práctica cultural, sería perfectamente asimilada.

Por último, sobre la enseñanza gastronómica en los colegios, hay una muy importante falta de conocimiento acerca de lo local, de las condiciones de producción, las ventajas de ciertos alimentos y las implicaciones sociales y gastronómicas que implica cada producto. Por supuesto la responsabilidad de este desconocimiento es compartida, pero como la encuesta realizada muestra que un 50% de responsabilidad corresponde a la educación en el colegio, por lo que una implementación de talleres gastronómicos en la educación inicial de los niños tendrá no una completa, pero sí una gran influencia en el conocimiento cultural y gastronómico de los niños.

Recomendaciones

Se recomienda utilizar esta investigación como guía de estudio para la implementación de talleres gastronómicos que promuevan la identidad cultural en los niños, llegando a las escuelas de Quito y ofreciendo la guía para docentes y alumnos.

Así mismo se cree fundamental analizar la situación actual dentro de las instituciones acerca del patrimonio local de Quito y la pérdida de cultura ecuatoriana en las generaciones actuales, considerando la falta de apoyo por parte del Ministerio de Educación.

Por último, se recomienda seguir la metodología de aprendizaje establecida en la guía, que es basada en proyectos, para obtener mejores resultados con los alumnos. Solo así se podrá desarrollar actitudes y valores de precisión, revisión y tolerancia junto con el trabajo en equipo.

Referencias

- Actividades gastronómicas en el entorno escolar* . (2008). Obtenido de Actividades gastronómicas en el entorno escolar : http://www.aecosan.msssi.gob.es/AECOSAN/docs/documentos/nutricion/educanaos/actividades_gastronomicas.pdf
- Caraballo, M. (7 de noviembre de 2015). *Proyecto Cocina para Todos: aprendiendo del proceso*. Obtenido de Proyecto Cocina para Todos: aprendiendo del proceso: <http://a12.escaparedewebs.com/sites/a12.escaparedewebs.com/files/pdf/jornadasconchimerida.pdf>
- Chaparro, M. C. (enero de 2018). *Patrimonio cultural tangible*. Obtenido de Patrimonio cultural tangible: <http://www.ub.edu/cultural/wp-content/uploads/2018/03/Chaparro-Camila.-Patrimonio-cultural-tangible.pdf>
- Colegio Alemán* . (9 de octubre de 2018). Obtenido de Colegio Alemán : <http://www.caq.edu.ec/maestros/isabel-papenhagen/>
- Conocoto, L. S. (2018). *La Salle Conocoto*. Obtenido de La Salle Conocoto: <https://www.lasalleconocoto.edu.ec/>
- Digital, T. E. (8 de noviembre de 2016). *SCOLARTIC*. Obtenido de Aprendizaje Basado en Proyectos: https://www.scolartic.com/blog/-/blogs/%C2%BFque-es-el-a?p_p_auth=Z7zbeya4&_33_redirect=https%3A%2F%2Fwww.scolartic.com%2Fbusqueda%3Fp_p_id%3D3%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-4%26p_p_col_count%3D1%26_3_key
- Eagleton, T. (2001). *La idea de cultura*. Barcelona: Paidós.
- Earth, G. (2018). *Google Earth*. Obtenido de Google Earth: <https://earth.google.com/web/@0.3143315,78.4862389,2552.07539199a,1056.52506987d,35y,->

323.91946471h,45t,0r

Earth, G. (2018). *Google Earth*. Obtenido de Google Earth:

[https://earth.google.com/web/@-0.21319989,-](https://earth.google.com/web/@-0.21319989,-78.41545012,2334.77236933a,1689.48755729d,35y,0h,0t,0r)

[78.41545012,2334.77236933a,1689.48755729d,35y,0h,0t,0r](https://earth.google.com/web/@-0.21319989,-78.41545012,2334.77236933a,1689.48755729d,35y,0h,0t,0r)

Earth, G. (2018). *Google Earth*. Obtenido de Google Earth:

[https://earth.google.com/web/@-0.13547335,-](https://earth.google.com/web/@-0.13547335,-78.47197989,2881.85582119a,54.01471736d,35y,47.10227877h,44.99362842t,0r)

[78.47197989,2881.85582119a,54.01471736d,35y,47.10227877h,44.99362842t,0r](https://earth.google.com/web/@-0.13547335,-78.47197989,2881.85582119a,54.01471736d,35y,47.10227877h,44.99362842t,0r)

Earth, G. (2018). *Google Earth*. Obtenido de Google Earth:

[https://earth.google.com/web/@-0.2098173,-](https://earth.google.com/web/@-0.2098173,-78.4377429,2379.1970899a,82.92272321d,35y,41.57309802h,44.99381169t,359.99999916r)

[78.4377429,2379.1970899a,82.92272321d,35y,41.57309802h,44.99381169t,359.99999916r](https://earth.google.com/web/@-0.2098173,-78.4377429,2379.1970899a,82.92272321d,35y,41.57309802h,44.99381169t,359.99999916r)

Echavarría, J. D. (enero de 2014). *El método analítico como método natural*.

Obtenido de El método analítico como método natural:

<https://webs.ucm.es/info/nomadas/25/juandiegolopera.pdf>

G., M. J. (2012). *Texto guía de cocina ecuatoriana*. Obtenido de Texto guía de cocina ecuatoriana:

<http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/21806/1/guia%20de%20cocina%20Final.pdf>

Gladys, D. N. (2010). *El método inductivo y deductivo*. Obtenido de El método inductivo y deductivo:

<https://www.redalyc.org/pdf/761/76109911.pdf>

Gutierrez, C. I. (2012). *Historia de la gastronomía*. Obtenido de Historia de la gastronomía:

http://www.aliat.org.mx/BibliotecasDigitales/economico_administrativo/Historia_de_la_gastronomia.pdf

Guzmán, M. P. (junio de 2015). *Métodos Generales*. Obtenido de Métodos Generales :

https://www.uaeh.edu.mx/docencia/P_Presentaciones/prepa3/metodos_generales.pdf

López, M. (14 de diciembre de 2018). *Patrimonio material e inmaterial*. Obtenido de Secretaría de Cultura: <https://sc.jalisco.gob.mx/patrimonio-cultural>

Lozano, J. O. (06 de noviembre de 2017). *Métodos educativos para niños*. Obtenido de Métodos educativos para niños: <https://www.guiainfantil.com/articulos/educacion/los-mejores-metodos-educativos-para-ninos/>

Martínez, J. R. (22 de Noviembre de 2013). *Los niños que se alimentan mal no pueden prestar atención al maestro*. Obtenido de Los niños que se alimentan mal no pueden prestar atención al maestro: <https://www.lne.es/sociedad-cultura/2013/11/22/ninos-alimentan-mal-prestar-atencion/1503561.html>

Ministerio De Educación. (s.f.). *La educación: un servicio público*. Obtenido de La educación: un servicio público.

Molano, O. L. (s.f.). *Identidad cultural*. Obtenido de Identidad cultural un concepto que evoluciona: <file:///C:/Users/biblioteca/Downloads/1187-Texto%20del%20art%C3%ADculo-4220-1-10-20101005.pdf>

MUDBLU. (2017). *Shakespeare School*. Obtenido de Shakespeare School: <https://shakespeare.edu.ec/shakespeare-school-4/>

Nutrición y salud. (s.f.). Obtenido de Guía metodológica para la enseñanza de la alimentación y nutrición: <http://www.fao.org/docrep/013/am283s/am283s05.pdf>

Organización de las Naciones Unidas. (2014). *Indicadores Unesco de la Cultura para el Desarrollo*. Obtenido de Indicadores Unesco de la Cultura para el Desarrollo: <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

- Ortega, J. C. (27 de junio de 2017). *El patrimonio y la educación*. Obtenido de El patrimonio y la educación: <file:///C:/Users/sony-pc/Downloads/Dialnet-UnaAproximacionAlConceptoDeIdentidadCulturalAParti-6448230.pdf>
- Patrimonio gastronómico*. (7 de abril de 2018). Obtenido de Patrimonio gastronómico: <https://www.degustalarioja.com/noticias/201706/10/patrimonio-gastronomico-20170609235837-v.html>
- Pollitt, E. (s.f.). *Serie de educación sobre nutrición*. Obtenido de La nutrición y el rendimiento escolar.: <http://unesdoc.unesco.org/images/0006/000623/062306so.pdf>
- Presidencia, S. G. (s.f.). *Ministerio de Cultura y Patrimonio: "Ecuador Patrimonio Gastronómico"*. Obtenido de Ministerio de Cultura y Patrimonio: "Ecuador Patrimonio Gastronómico": <https://www.comunicacion.gob.ec/ministerio-de-cultura-y-patrimonio-lanzara-el-sello-ecuador-patrimonio-gastronomico/#>
- Red Académica Gastronómica del Ecuador - AGE*. (20 de enero de 2015). Obtenido de Red Académica Gastronómica del Ecuador - AGE: <https://noticias.usfq.edu.ec/2015/01/presentacion-oficial-age.html>
- Reveco, O. (2004). *Participación de las familias en la Educación Infantil*. Chile: Trineo S.A.
- Sánchez, D. F. (27 de febrero de 2015). *La cocina enseña a los niños habilidades para enfrentar la vida*. Obtenido de La cocina enseña a los niños habilidades para enfrentar la vida: <https://www.eltiempo.com/archivo/documento/CMS-15312806>
- Sandoval, T. F. (2018). *Desarrollo de un manual pedagógico gastronómico para niños de 7 a 8 años*. Obtenido de Desarrollo de un manual pedagógico gastronómico para niños de 7 a 8 años: <http://dspace.udla.edu.ec/bitstream/33000/9776/4/UDLA-EC-TLG-2018-26.pdf>

Silva, J. G. (14 de Octubre de 2016). *La malnutrición es un problema de todos*. Obtenido de La malnutrición es un problema de todos: https://elpais.com/elpais/2016/10/10/planeta_futuro/1476085010_698627.html

Sistema Educativo Ecuatoriano. (2016). Obtenido de Sistema Educativo Ecuatoriano: <https://www.expat.com/es/guia/america-del-sur/ecuador/13447-sistema-educativo-ecuadoriano-primer-nivel---3-a-17-a-os.html>

Spinta Corp. (s.f.). *Anan Academia Almirante Nelson*. Obtenido de Anan Academia Almirante Nelson: <https://ueanan.edu.ec/contactos/>

UNESCO. (2011). *Patrimonio inmaterial*. Obtenido de Patrimonio inmaterial: <https://ich.unesco.org/es/que-es-el-patrimonio-inmaterial-00003>

UNESCO. (2014). *Patrimonio*. Obtenido de Sostenibilidad del patrimonio: <https://es.unesco.org/creativity/sites/creativity/files/digital-library/cdis/Patrimonio.pdf>

Unicef. (diciembre de 2005). *La edad escolar*. Obtenido de La edad escolar: https://www.unicef.org/mexico/spanish/mx_resources_vigia_II.pdf

Uribe, A. C. (junio de 2017). *Educación en gastronomía*. Obtenido de Scientific Electronic Library Online: http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1870-90362017000100009#B34

Valarezo, J. P. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador*. Obtenido de La fiesta popular tradicional del Ecuador: <https://biblio.flacsoandes.edu.ec/catalog/resGet.php?resId=52864>

Yépez, M. A. (2013). *Proyectos, tesis y marco lógico*. Quito.

Anexos

Anexo 1

Entrevista

La entrevista fue realizada a Leonor Bravo Velásquez, escritora de literatura para niños, en la Biblioteca Infantil ubicada en Galavis e Isabela Católica, junto al Mercado de la Floresta, el día 28 de mayo de 2019 a las 15:30 pm.

- Mi nombre es Karen Achi, le comento mi tesis se trata acerca de una guía de talleres gastronómicos que promuevan la identidad gastronómica para niños de 6 – 9 años de edad, en escuelas de Quito. Al leer su libro me di cuenta de que usted se comunica con los niños a través de cuentos, que metodología usa, porque eligió a los niños, cuénteme un poco de su libro.

Yo soy escritora de literatura para niños, eso es lo que hago, y este libro: Ecuador maravilloso me lo pidió el ministerio de turismo, yo tengo unos libros relacionados: llamado viaje por el país del sol, que son dos niños que recorren todo el Ecuador, entonces eso me ayudó mucho a mí a escribir el libro, porque ya tenía un conocimiento del país y como es el recorrido del mismo.

Las recetas escogieron el ministerio de turismo y además estaban avaladas y medidas por el ministerio de salud y de turismo.

- ¿Es por eso colocan los balances nutricionales al final del libro?

Claro, por eso tenía ese libro el respaldo del ministerio de salud y de turismo, entonces yo pensé de qué forma voy a contarles y entregarles las recetas del país a los niños, algo interesante es que a mí cuando el ministerio me entregó las recetas algunas eran con licor y yo dije que no podía poner eso y faltaban jugos y Ecuador tiene ricos jugos y frutas maravillosas, por ejemplo los jugos de la costa aquí en la sierra casi no conocemos, por ejemplo el fresco de badea que se toma en Manabí aquí no se conoce, en algunas partes de la sierra se toma tamarindo en otras no, pero sí en la costa. Jugos naturales somos un país con una cantidad impresionantes de frutas y tenemos jugos, aguas y coladas, tenemos montón de cosas, e insistí en reforzar, agregar y cambiar ya que no se podía poner licores.

- Ellos eligieron las recetas que sean típicas de cada provincia y usted le fue relacionando con las bebidas.

-¿Por qué lo hace con una historia de la abuelita, lo relaciona con el niño y la abuelita?

El cuento trata de un profesor que da clases de cocina en una escuela, quise además que fuera un profesor varón porque la comida está demasiado ligada a las mujeres tradicionalmente a las mujeres, siendo que los hombres también pueden cocinar y cocinan muy bien, está más regida por los hombres por el peso patriarcal que tienen nuestra civilización, entonces claro en vez de que las mujeres sean quienes brillen en la cocina porque es la tradicional, es como la propiedad tradicional de las mujeres, entonces en el momento de brillar, brillan los hombres, bueno pero entonces puse un profesor que fuera muy sensible, un profesor joven, que además le permite a la abuelita tener un espacio y como se ve en el cuento intervienen otros abuelitos de todas partes, tíos a contar recetas, entonces quise también poner los paisajes y las cosas bonitas de cada ciudad, platos, fiestas, sitios bonitos porque el Ecuador es todo eso es un país pequeño, pero lleno de belleza, fiestas, cultura.

-¿A qué edad fue dirigido el libro para los niños?

Este libro puede ser leído por un adulto para niños desde 5 años, y más adelante cuando los niños ya lean 8 – 9 años.

- ¿Sabe si este libro el municipio lo entregaron a las escuelas y donde se puede conseguir?

Yo no tengo idea, creo que lo entregaron al Ministerio de educación, pero está el libro en la web, entonces todo el libro lo pueden ver en la web.

- ¿Sabe si lo están aplicando o usando en las escuelas de Quito?

No sé.

- ¿Consideraría usted que es importante que este tipo de libros lo llevemos a las escuelas?

Claro, es importante que el libro lo lleven a las escuelas para que conozcan los niños, es que como las mamás trabajan y casi ya no cocinan y los niños saben de comida pero solo de chatarra, comida rápida; platos típicos, en la sierra si quiera se comerán una fritada, a veces un hornado, colada morada porque ha resucitado eso me parece muy interesante, porque estuvo al borde de desaparecer.

Creo que también el hecho de que se haga fanesca en los restaurantes es muy importante a veces la gente dice que la fanesca es casera y que hay que hacer en la casa, pero si se hace en restaurante tienen la posibilidad que todo mundo lo pueda comer, no toda familia está dispuesta a darse el trabajo, porque toma tiempo, hacer el esfuerzo, si son solo tres en la casa es como que ya no amerita hacer el esfuerzo y claro la fanesca se hacía para las familias grandes.

Entonces ahora los niños conocen el caldo de fideo, arroz con huevo, arroz con atún, pero nuestros platos por ejemplo las sopas que son tan maravillosas, según decía una amiga que el Ecuador es el país que tiene más sopas en Latinoamérica, ella se llama Rubí Larrea, tiene dos libros publicados exclusivamente de sopas.

Entonces tú le preguntas a un chico, ya ni siquiera de 15 años, ¿ha probado morocho?, como quiera el morocho de dulce que se encuentra en algunas partes como en las comidas típicas, en la vicentina lo venden, pero el morocho de sal ya no existe para nada, muchas de las comidas tradicionales han desaparecido, no solamente los platos típicos si no también los productos.

Las personas ahora ya están comiendo un poco más de quínoa, la quínoa ha resucitado, pero el arroz de cebada está desapareciendo, la col en las sopas, si por suerte los restaurantes están jugando un muy buen papel porque todavía podemos comer comidas tradicionales como el caldo de bolas de verde, el viche para mi es la mejor sopa del mundo entero, porque es una sopa tan mixturizado, indefinible es una maravilla, si quiera se puede comer aun ese tipo de platos en los restaurantes.

- ¿Usted con los niños al contarles este tipo de historias de la gastronomía, como ellos han tenido la acogida ante este tema?

Los niños siempre se sorprenden al contarles sobre el libro, a los niños les gusta mucho que les cuenten las cosas del pasado porque por ejemplo entre mi abuela y yo, casi no hubo muchos cambios, pero entre yo y mi nieta hay una cantidad de cambios impresionantes, por lo que para ellos es como que les habláramos de la pre historia, entonces a los niños les sorprende mucho las cosas del pasado. Yo le suelo contar a mi nieta el agua de Chone, mi abuela tenía una piedra metida en un mueble y abajo tenía un pondo de barro, entonces el agua del río la ponían en la piedra y ahí se filtraba y caía a la vasija, nos dejaban tomar poquita agua porque aún no había agua potable, era un agua fría con sabor a tierra y ya llegaba limpia, porque todas las cosas del río se quedaban en la piedra; cada cierto tiempo le lavaban a la piedra; entonces eso para un niño es una cosa extraordinario, para ellos es el pasado prehistórico y se pueden imaginar, el agua no venía de la llave y no era fácil obtenerla. Entonces a los niños les encanta que uno les cuente ese tipo de cosas, porque a más les da raíces, todo lo que tiene que ver con el pasado nos da raíces nos dice que venimos de algún lado que no somos wayrapamushkas hijos del viento, si no que venimos de algún lado que pertenecemos a troncos grandes.

- ¿Usted cómo cree que podríamos nosotros incrementar esto en las escuelas?
- Porque nosotros podemos decir que hace falta la identidad cultural de Quito, porque se está perdiendo no se reconoce y yo pienso que debemos empezar desde los niños pequeños, alimentándolos de todo lo que nosotros tenemos, pero entrando a las escuelas para que lo pongan en práctica.

Claro por eso hice como que todo se da en una escuela, yo creo que hay que hablar siempre de la importancia que tiene la identidad un país que va perdiendo que va perdiendo la identidad, es un país que se va desmoronando y nosotros por suerte los último años recuperamos de laguna manera nuestras raíces pero cuando yo era chiquita lo que se decía del Ecuador, es que no hay nada y lo que hay es malo.

Era terrible porque no teníamos la capacidad de reconocer que vivíamos en un país maravilloso tal vez porque quedamos muy traumatados como pueblo después de la derrota del 45, puede ser que eso haya pesado mucho esa derrota frente al Perú, puede haber bajado el autoestima y el amor propio y ahora los niños tienen más de amor propio, el hecho que se reconoce por ejemplo la riqueza biológica del país que es uno de los más ricos, eso los niños la mayoría saben eso si conocen eso, se habla mucho de eso de la riqueza natural ahora se aprecia mucho más que antes.

Si junto a eso comenzamos hablar de la comida, porque lo que ellos saben solo es de hamburguesas y papas fritas, no conocen nada más comenzarles a comentar como se hacen las cosas eso creo que les gusta mucho a los niños, la elaboración y conquistar a los profesores para que debes en cuando tú dices extracurricularmente en las tardes les den clases de cocina, pero clases de cocina donde puedan hacer cosas no muy complicadas.

- Sobre todo que entiendan, lo importante que nosotros tenemos.

Claro cosas naturales, por ejemplo hacer juntos una platanada, hacer jugo de mora, hacemos chifles, cosas que sean sencillas pero que estén ligadas a los sabores tradicionales, porque cuando hacen en las escuelas pueden hacer papas fritas o hot dog.

- ¿Cómo nosotros llegaríamos a la parte de los adultos? Porque es el problema que no nos damos cuenta de lo que tenemos, yo pienso que deberíamos educarles a los docentes de las escuelas y decirles que si nosotros no empezamos no podemos enseñarles a los niños, debemos hacer concientizar a las personas para querer a nuestro país, la cultura, la gastronomía, que es algo que nosotros debemos rescatar y podemos económicamente ayudar al país.

Yo creo que hay que anclar por ahí con la cuestión del turismo, que si nosotros rescatamos nuestra comida vamos a tener mayores posibilidades de turismo y que además signifique una ganancia.

Entonces entrar por ahí con los profesores, una cosa que les interese mucho a los profesores es la disciplina, como disciplinar a los niños y un chico que tiene más identidad se puede desempeñar mejor, porque puede entender para que estudia, porque es importante que se entienda para que estudia que no lo tomen como una obligación, no porque te estoy pagando la pensión, sino porque eso es una cosa que te enriquece a ti y te está haciendo crecer no solamente para el futuro, sino también para el presente.

Entonces si uno les dice a los profesores que un chico con mayor identidad va a tener un resultado mejor en las clases, va a poder interesarse más, eso les va a gustar a los profesores.

- Claro incluso en una parte de mi investigación encontré que los niños de 6 a 9 años al interactuar con movimiento en la cocina, les ayuda a ser más disciplinados, a seguir órdenes, incluso mejorar la motricidad de las manos; por lo tanto sería bueno incrementarlo en las escuelas.

A los niños les encanta hacer cosas con las manos, les encanta ver el producto de su trabajo entonces hagamos una ensalada de frutas o de sal, les va a gustar porque la final van a ver la ensalada hecha y van a poder contarle al papá y a la mamá que ellos hicieron una ensalada.

- ¿Cómo definiría la identidad cultural gastronómica?

Yo creo que nosotros tenemos una estupenda y variada comida, aquí habido varios elementos que han hecho que esto se vaya perdiendo, por un lado el trabajo de los padres, las modas foráneas, pero no habido de parte del Estado un apoyo, porque en estos momentos una de las cocinas más famosas del mundo es la peruana, por el apoyo que tienen ellos del estado, realizan congresos internacionales con recetas, charlas científicas y comida; el estado es el que apoya ese tipo de cosas, que apoya las investigaciones porque la comida peruana tiene comida prehispánica combinada con la japonesa y española.

- ¿Qué opina de mi idea de realizar talleres gastronómicos a los niños, en escuelas de Quito?

Me parece súper interesante y también realizar con los maestros unas clases.

- Empezar con talleres para los maestros, pero yo no sabría cómo hacer para que el ministerio apoyen.

El ministerio no está interesado en nada de la educación importante, las maestras están cansadas y desganadas, porque en realidad por parte de ellos no les interesa.

Entonces comienza en las escuelas privadas vas a tener un mejor resultado, que los programas de televisión se interesen en tu proyecto, empezar con algo pequeño e ir avanzando con las experiencias.

- ¿Cuál cree usted que es la mejor opción de metodología para aplicarla en los niños?

Los libros son importantes como cuentos, que vayan dirigidos a los docentes también que les trasmitan a los niños y la práctica cocinando, que lo hagan con las manos y vean su producto final.

ANEXO 2

Presentación de la guía de talleres gastronómicos



Agradecimiento

Agradezco a Dios, por su bendición y fortaleza siempre presente en mi vida, también agradezco a toda mi familia, que con su apoyo, fortaleza y amor incondicional han estado siempre presentes y profundamente al Chef Gabriel Mena que con su dedicación y apoyo en la investigación de todo el tema que conlleva educación y cultura gastronómica ha hecho que esta guía de talleres para niños se realice con éxito, por brindarme su confianza y ayudarme a cumplir mis propias metas.

Índice

Presentación	1
Objetivos	2
Perfiles Involucrados	3
Docente	3
Alumno	3
Metodología utilizada	4
Descripción de actividades	5
Tiempo que dura la actividad	6
Cronograma	7
Ambiente	8
Producto Final	9
Resultados esperados	10
Cuentos y Recetas	11
Glosario	38
Bibliografía	39

Presentación

"El descubrimiento de un nuevo plato es de más provecho para la humanidad que el descubrimiento de una estrella."

Jean Anthelme Brillat-Savarin

Esta guía nació a partir de la idea de la falta de conocimiento del patrimonio local y la pérdida de identidad cultural.

Se espera que la siguiente guía sirva de base para desarrollar los talleres gastronómicos con los niños y niñas de 6 a 9 años de edad de la Educación General Básica (EGB) de las escuelas de Quito, esto ayudará a promover la identidad cultural ecuatoriana empezando desde una edad temprana para rescatar la identidad cultural en generaciones futuras.

1

Objetivos

a. Promover la identidad cultural ecuatoriana a nivel de educación general básica.

b. Realizar las actividades o talleres gastronómicos dentro de la metodología de educación, teniendo como finalidad, rescatar la identidad cultural ecuatoriana.

c. Promover el conocimiento del origen de los platos más representativos del Ecuador.

2

Perfiles involucrados

a. Docente: Deben interactuar con los niños y niñas mediante los cuentos y actividades proporcionadas; transmitir la historia de manera que se rescate la identidad cultural, llevar a cabo la práctica de la mejor manera, de forma didáctica y entretenida.

Demostrar el valor del producto final por parte de los niños y que ellos transmitan su orgullo a sus familiares y amigos de sus logros.

b. Alumno: La mente innata de los niños es una capacidad maravillosa y única que será explotada al máximo.

Deben conectarse con los cuentos y las actividades realizadas en la guía, desarrollar la motricidad fina, seguir las instrucciones y procedimientos presentados en la guía, obtener el producto final conociendo el origen de cada preparación y la identidad que representa.

3

Activar V
Ira Config

Metodología utilizada

La metodología a utilizarse será ABP (Aprendizaje Basado en Proyectos), es una estrategia que ayuda a obtener conocimiento acerca del desarrollo de habilidades y actitudes adecuadas (Digital, 2016).

Se utilizará este tipo de metodología, ya que genera que los niños mantengan una actitud positiva refiriéndose al aprendizaje, realizando actividades prácticas que irán dentro de los talleres prácticos de cocina y no solo teóricas, ayuda a que los docentes se conviertan en tutores para los niños en el aprendizaje por ejemplo, en el taller gastronómico serán una guía para realizar recetas completas y seguir procedimientos manteniendo un diálogo entre docente y alumno, llegando así a obtener un producto final.

4

Activa
ia Con

Descripción de actividades

Las clases serán realizadas para rescatar la identidad cultural ecuatoriana mediante cuentos, interacción con los niños, talleres prácticos de cocina con platos sencillos de realizar y que a la vez sean representativos del Ecuador.

5

Tiempo que dura la actividad

La actividad durará 2 horas de clases, cada una de 40 minutos.

La primera hora: Desarrollar la explicación y el cuento.

Segunda hora: Taller de cocina.

6

Cronograma

- 1) Presentación del docente
- 2) Explicación de reglas de la clase y los talleres que se aplicarán.
- 3) Cantar una canción para que entren en confianza con el docente y llamar la atención de los niños.
- 4) Introducción de la clase explicándoles a los niños lo que van a realizar, la preparación de ese día y el título del cuento a tratar.
- 5) Transmitirles el cuento.
- 6) Realizarles preguntas acerca del cuento, interactuar con los niños escuchando las opiniones acerca del cuento.
- 7) Traslado al taller de cocina.
- 8) Explicación de la receta con las reglas y procedimientos a tratar.
- 9) Ejecución de la preparación del día:
 - a. Ingredientes
 - b. Procedimiento (interacción con el niño)
 - c. Producto final.
 - d. Limpieza del taller.

7

Ambiente

La primera hora de clase se realizará en el salón de clase.

La segunda hora se trasladarán al taller de cocina para los niños.

8

Producto final

MOTE PILLO



QUIMBOLITO



ARROZ CON LECHE



9

Resultados esperados

Se espera que los niños empiecen a conocer acerca de la cultura ecuatoriana, rescatar historias de las preparaciones, promover la identidad cultural gastronómica.

Los niños deberán desarrollar habilidades motrices y ser más disciplinados al seguir procedimientos e instrucciones.

Se desea que el producto final que los niños realizarán con sus propias manos sea admirado y sean capaces de volverlo a intentar en casa con sus familiares y amigos con la guía de los talleres.

10

CUENTOS Y RECETAS

11

QUIMBOLITO

-¿Te apetece una taza de té? Victoria decía con cierto esmero a su abuelita Tola, quien su mirada se perdía en las fotografías antañas que tenía en sus manos al recordar a su difunto esposo.

-Mejor un chocolate caliente - la linda abuelita respondía.

Victoria encontró semillas de cacao ya tostadas, que encontró en el patio trasero de la casa para molerlo y así preparar el rico chocolate para Tola. Cuando de pronto observó que la planta de achira que su abuelita utilizaba para envolver los quimbolitos se había marchitado.



DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

Esa planta era muy preciada por su abuelita ya que cada vez que utilizaba sus hojas para preparar sus dulces quimbolitos el recuerdo de Alfredo su esposo la acompañaba.

Entonces Victoria para evitar que su abuelita se entristeciera por su planta de achira plantó una semilla de la plantita y la regó todos los días hasta que floreció y cuando Tola la miró, volvió a sonreír y el recuerdo de su gran amor nunca se esfumó.



DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

QUIMBOLITO

QUIMBOLITOS			
Porciones		10	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
3	tz	Harina de trigo	
2	unidad	Huevos	
1/4	tz	Azúcar	
1/4	tz	Queso Fresco	Rallado
1/4	tz	Pasas	
10	UNIDAD	Hoja de Achira	Lavadas y secas
1	cdas	Esencia de Vanilla	
1/2	cdas	Polvo de hornear	
2	tz	Leche	
Taza de 100 gr			

Procedimiento:

- 1) Separar las claras de las yemas de los huevos
- 2) Crear la mantequilla con el azúcar
- 3) Agregar la esencia de vainilla, polvo de hornear y la harina hasta que se mezclen
- 4) Agregar las yemas y el queso hasta obtener una mezcla homogénea
- 5) Agregar las claras batidas en punto de nieve

Procedimiento para armar el quimbolito:

- 1) Colocar 3 cdas. de la mezcla dentro de las hojas de achira y envolver
- 2) Cocinar durante 40 minutos al vapor en una olla tamlera



RECETA PARA DOCENTES

14

¡No olvides lavar tus manos!

1



Agua y Jabón

2



Fregamos las
palmas

3



Entre los
dedos

4



Cada dedo
individual

5



Encima de la
mano

6



Y hasta el
brazo

15



DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

QUIMBOLITO

¿Qué necesitamos?

Huevos



Queso Fresco



Harina de trigo



Hoja de Achira



Azúcar



Polvo de hornear



Pasas



Esencia de Vainilla



Leche



UTENSILLOS:

Batidora
Rallador
Boillo
Olla tamatera
Cuchillo
Espátula de goma
Bowls
Cuchara sopera

16



DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

QUIMBOLITO

Tips para el Quimbolito

- Lavar y secar totalmente las hojas de achira.
- Pasar el bolillo sobre el tronco para aplanar las hojas de achira y tener facilidad de envolver la masa del quimbolito.
- Pasar las hojas sobre el fuego para sanitizar las hojas.

17

DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

QUIMBOLITO

¿Cómo lo haremos?

Procedimiento:

- 1) Separar las claras de las yemas de los huevos
- 2) Mezclar la mantequilla con el azúcar
- 3) Agregar la esencia de vainilla, polvo de hornear y la harina hasta que se mezclen
- 4) Agregar las yemas y el queso hasta obtener una mezcla homogénea
- 5) Agregar las claras batidas en punto de nieve

Procedimiento para armar el quimbolito:

- 1) Colocar 3 cdas. de la mezcla dentro de las hojas de achira y envolver.
- 2) Cocinar durante 40 minutos al vapor en una olla lamalera

18

DESPRENDIBLE PARA NIÑOS



QUIMBOLITO



¿Cómo lo haremos?

- 1**



Pasar un bolillo para estirar la hoja de achira
- 2**



Colocar la masa de los quimbolitos en la mitad de la hoja
- 3**



Agregar las pasas encima de la mezcla
- 4**



Hacer un dobléz en la parte de arriba y abajo dejando un espacio en el medio
- 5**



Colocar en la olla tamatera los quimbolitos y tapar
- 6**



19

DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

Evaluación de aprendizaje Quimbolito

CUESTIONAMIENTO			
¿Qué se usa para envolver los quimbolitos?	 Hoja de una planta	 Tarrinas	 Fundas
¿De qué semillas se prepara el chocolate?	 Cacao	 Papaya	 Zambo
¿Los quimbolitos se cocinan?	 Al vapor	 Al horno	 A fuego alto

20

EVALUACIÓN PARA NIÑOS

ARROZ CON LECHE

- "Arroz con leche me quiero casar con una señorita que sepa coser, que sepa bailar" era la canción que se cantaba fuera de la casa de Georgina que enferma se encontraba a causa de una gripe y con nostalgia miraba a las niñas de la vecindad ubicada en las calles Cuenca y Carchi de la ciudad de Quito.

- Georgina debes de tomar toda la sopa, sino te recuperas pronto no podrás salir a jugar con tus amigas- su madre exclamaba.

- No me gusta la sopa de arroz con carne - Georgina regentaba.



DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

En ese momento su madre se puso a pensar como lograría cautivar y obtener el interés de su niña para que tenga gusto por comer su sopa. Entonces una idea vino a su mente y se dijo a sí misma « si tan sólo hubiera un dulce de leche que su ingrediente fuera el arroz de seguro que mi pequeña se comiera como un rico chocolate»

Entonces su madre abrió su despensa sacó la leche, la canela, la panela, pimienta dulce colocó todos los ingredientes en una olla y cocinó a fuego lento hasta que su dulce manjar estuvo listo para servir.

Al inicio Georgina no quiso probar el dulce de mamá, pero cuando lo probó se enamoró de él que se acabó la olla y le dijo « pero que rico arroz con leche mamá, me sirves un poco más mamá»

La madre sonrió, se abrazaron y su madre comprendió que todo lo que se hace con amor siempre sabe bien.



22

DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

ARROZ CON LECHE

ARROZ CON LECHE			
Porciones		4	
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
1	litro	Leche	
4	ramas	Canela	
2	UNIDAD	Ishpingo	
5	UNIDAD	Clavo de olor	
2	Tz	Arroz	
2	Tz	Azúcar	
1	Tz	Leche condensada	
1	Tz	Pasas	
1	colas	Canela en polvo	
			Taza de 100 gr

Procedimiento:

- 1) Colocar la leche en una olla alta.
- 2) Agregar la canela en rama, ishpingo y clavo de olor.
- 3) Dejar que hierva, retirar del fuego y dejar que insusione por 10 minutos.
- 4) Cernir la leche para retirar las especias.
- 5) Lavar el arroz y agregar a la leche hirviendo, cocinar hasta ablandar.
- 6) Agregar el azúcar, la leche condensada, las pasas y dejar hidratar.
- 7) Servir frío o caliente con canela en polvo por encima.

23

RECETA PARA DOCENTES

¡No olvides lavar tus manos!

1



Agua y Jabón

2



Fregamos las
palmas

3



Entre los
dedos

4



Cada dedo
individual

5



Encima de la
mano

6



Y hasta el
brazo

24

DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

ARROZ CON LECHE

¿Qué necesitamos?

Leche



Canela en polvo

Canela



Pasas



Isnpingo



Clavo de olor



Arroz



Azúcar



Leche condensada



UTENSILLOS:

Ollas
Bowls
Cuchara de palo.
Cernidor

25

DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

ARROZ CON LECHE

Tips para el Arroz con leche

- Tener los ingredientes listos para realizar la infusión
- No cocinar por mucho tiempo el arroz para que no se espese en exceso.
- Decorar con canela en polvo para agregar un mejor sabor y presentación

26

DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

ARROZ CON LECHE

¿Cómo lo haremos?

Procedimiento:

- 1) Colocar la leche en una olla alta
- 2) Agregar la canela en rama, ishpingo y clavo de olor
- 3) Dejar que hierva, retirar del fuego y dejar que infusione por 10 minutos.
- 4) Cernir la leche para retirar las especias.
- 5) Lavar el arroz y agregar a la leche hirviendo, cocinar hasta ablandar.
- 6) Agregar el azúcar, la leche condensada, las pasas y dejar hidratar.
- 7) servir frío o caliente con canela en polvo por encima.



27



DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

Evaluación de aprendizaje Arroz con leche

CUESTIONAMIENTO			
¿Qué especia se usa para la preparación?	 Anís	 Pimienta dulce	 Canela
¿En qué se cocina el arroz?	 Agua	 Leche	 Infusión
¿Cómo cocinar el arroz con leche?	 Fuego medio	 Fuego lento	 A fuego alto

28



EVALUACIÓN PARA NIÑOS

Activar
Ir a Confia

MOTE PILLO

La señora Ana Paula se hallaba en su cocina preparando la lonchera de sus niños antes de mandarlos a la escuela, cuando su pequeña Florela dijo:

- ¿Sabes cual es el alimento que hace grandes y fuertes a los niños y adultos mamá?

Su madre sonrió dulcemente, le dio un beso en la frente y dijo:

- ¡Claro que sí! Para mañana te lo preparo. La pequeña Florela tomó su maleta y se fue a la escuela.



29



DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

Al día siguiente su madre preparó un rico mote pillo a su niña y le dijo:

- Aquí tienes tu alimento nutritivo

La niña al mirar la comida sorprendida dijo ¿Mote mamá? Yo te decía la espinaca de Popeye mami.

La madre sonrió y empezó la explicación.

«Dice la leyenda que cuando los españoles atacaron el Tahuantinsuyo muchos de nuestros indígenas fueron derribados después de varios intentos ya que el alimento que consumían los llenaba de energía, vigor y fortaleza»



30



DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

Florela escuchó atenta a su madre y cuando su madre terminó la historia dijo

« Yo también quiero ser como Atahualpa mamá, así que comeré mucho motecito»



31



DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

MOTE PILLO

MOTE PILLO			
Porciones			4
CANTIDAD	UNIDAD	INGREDIENTES	OBSERVACIONES
1/4	tz	Cebolla blanca	Corte en cubos pequeños
2	cdas	Achiote	
4	tz	Mote cocinado	
1/4	tz	Queso Fresco	Rallado
2	unidad	Huevos	
1/4	tz	Leche	
2	cdas	Culantro	
			Taza de 100 gr

Procedimiento:

- 1) Agregar en un sartén refrito con achiote y cebolla blanca.
- 3) Agregar el mote cocinado al sartén
- 4) Agregar la leche para hidratar en la preparación
- 5) Después que la leche hierva, colocar los huevos batidos
- 6) Agregar el queso y el culantro sobre la preparación en el plato.

32

RECETA PARA DOCENTES

¡No olvides lavar tus manos!

1



Agua y Jabón

2



Fregamos las
palmas

3



Entre los
dedos

4



Cada dedo
individual

5



Encima de la
mano

6



Y hasta el
brazo

33

DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

MOTE PILLO

¿Qué necesitamos?

Cebolla blanca



Leche



Achiote



Culantro



Mote cocinado



UTENSILLOS:

Queso Fresco



sartén
Cuchara de palo
Cuchillo cebollero
Olla
Rallador
Tabla para cortar

Huevos



34

DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

MOTE PILLO

Tips para el Mote Pillo

- En caso de no tener el mote cocinado, dejarlo remojando y cocinar durante toda la noche con agua y sal.
- Es necesario agregar la leche para que quede húmedo y obtener un mejor sabor al paladar.
- Realizar un buen refrito para obtener todos los aromas y sabores.

35

DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

MOTE PILLO

¿Cómo lo haremos?

Procedimiento:

- 1) Agregar en un sartén refrito con achiote y cebolla blanca.
- 2) Agregar el mote cocinado al sartén
- 3) Agregar la leche para hidratar en la preparación
- 4) Después que la leche hierva, colocar los huevos batidos
- 5) Agregar el queso y el culantro sobre la preparación en el plato.



36

DESPRENDIBLE PARA NIÑOS

Evaluación de aprendizaje del Mote Pillo

CUESTIONAMIENTO			
¿Cuál es el alimento que hace grandes y fuertes a los niños?	 Mote Pillo	 Hamburguesa	 Pizza
¿En qué provincias se prepara el mote pillo?	 Carchi	 Loja	 Imbabura
¿Con qué bebida caliente se acompaña el mote pillo?	 Coca cola	 Jugo natural	 Café

37

EVALUACIÓN PARA NIÑOS

GLOSARIO

- **Refrito:** En un sartén se agrega el aceite con otros ingredientes como cebolla para realzar el sabor y sea una base para la preparación.
- **Hidratar:** Añadir un líquido a un producto de la preparación, para que sea húmedo y más agradable al paladar.
- **Punto de nieve:** Batir las claras hasta que parezca una espuma blanca con una consistencia casi firme.
- **Hoja de achira:** Es una planta nativa del Ecuador, que sirve para envolver los quimbolitos y tamales.
- **Cremar:** Consiste en batir la mantequilla durante 3 minutos hasta que esté suave y después sin dejar de batir, ir agregando el azúcar poco a poco.
- **Ishpingo:** Especia que se utiliza para varias preparaciones con un sabor similar a la pimienta dulce.
- **Infusionar:** Hervir especias aromáticas dentro de un líquido caliente como agua o leche, para obtener color y sabor de las mismas.

38

BIBLIOGRAFÍA

Digital, T. E. (8 de noviembre de 2016). SCOLARTIC. Obtenido de Aprendizaje Basado en Proyectos:
https://www.scolartic.com/blog/-/blogs/%C2%BFque-es-el-a?p_p_auth=Z7zbeya4&_33_redirect=https%3A%2F%2Fwww.scolartic.com%2Fbusqueda%3Fp_p_id%3D3%26p_p_lifecycle%3D0%26p_p_state%3Dnormal%26p_p_mode%3Dview%26p_p_col_id%3Dcolumn-4%26p_p_col_count%3D1%26_3_key

39

nota.

ESCUELA DE GASTRONOMÍA

DESARROLLO DE UNA GUÍA DE TALLERES
GASTRONÓMICOS QUE PROMUEVAN LA
IDENTIDAD CULTURAL

Profesor guía
Chef Gabriel Mena

Autor
Karen Achi

Año
2019

