Estrategia educativa intercultural comunal desde la soberanía alimentaria en la galería Alameda de Cali.

Valeria Becerra González

Luisa Fernanda Naranjo Serna

Universidad del Valle

Facultad de Educación y Pedagogía

Licenciatura en Ciencias Naturales y Educación Ambiental

2025

Estrategia educativa intercultural comunal desde la soberanía alimentaria en la galería Alameda de Cali.

Valeria Becerra González

Luisa Fernanda Naranjo Serna

Yovana Alexandra Grajales Fonseca

Directora Trabajo de Grado

Trabajo de investigación presentado para optar por el título de licenciadas en Ciencias Naturales y Educación Ambiental

Universidad del Valle

Facultad de Educación y Pedagogía

Licenciatura en Ciencias Naturales y Educación Ambiental

2025

Dedicó este trabajo de grado a las mujeres más importantes de mi vida, Ingrid Lorena González, Esperanza González Caicedo, Stella Caicedo y Alicia Rodríguez, con todo mi amor y gratitud. Mami, este logro es una pequeña recompensa a todos tus sacrificios y enseñanzas. Las amo.

Este trabajo y sus hermosos frutos se lo dedico a mi madre, Isabel Cristina Serna Penagos, que ha sido y siempre será mi apoyo incondicional, mi pilar, mi guía y mi mayor inspiración. Este triunfo es para ti, mami, que siempre has estado a mi lado.

Fruto de este esfuerzo también es para ti, abuelita, Oliva Penagos, que con tu inmenso amor me diste el impulso para seguir adelante.

Agradecimientos

A nuestra tutora,

Nuestra maestra y guía, Yovana Alexandra Grajales, PhD. Sus orientaciones y aportes fueron fundamentales para el desarrollo de este trabajo, en especial el sentir y la visión que compartimos por una educación que trasciende el aula, que resignifica los sentires y saberes, y que cobra sentido en la pragmática de la vida. Gracias por confiar en nosotras y apoyarnos en la construcción de este concepto emergente, que nació de una cálida conversación en el semillero de investigación. Agradecemos también por motivarnos a continuar nuestro proceso formativo, por sembrar en nosotras el impulso constante de investigar y repensar la educación.

Extendemos nuestro agradecimiento a los compañeros del semillero de investigación "Saberes de mi Tierra", Dayanni Alejandra Ipia Guejia y Esteban Enrique Tascón Escalona. Por su compromiso, sus valiosas ideas y su apoyo en este trayecto. Gracias por compartir sus conocimientos y enriquecernos de su sabiduría y experiencias.

Finalmente, agradecemos inmensamente a las personas que hacen parte de la galería Alameda, que con agrado y calor humano nos recibieron, nos escucharon, nos contaron sus historias y dialogaron con nosotras. Gracias por enseñarnos y hacernos parte del tejido social que se construye en la galería.

Resumen

Este trabajo de grado recoge elementos importantes de la soberanía alimentaria que se gesta en escenarios de aprendizaje como la plaza de mercado Alameda de Cali, para el diseño de una estrategia educativa basada en la interculturalidad comunal. La cual se concibe como un espacio vivencial y de sinergia, que permite construir nuevas comprensiones del mundo a través de la diferencia.

Para analizar estos elementos, se utilizó una metodología cualitativa etnográfica narrativa, apoyada por instrumentos como narraciones escritas, entrevistas abiertas semiestructuradas y una matriz de caracterización de propuestas educativas. A partir de estos datos, se realizó una triangulación desde la perspectiva de la interculturalidad comunal, lo que permitió evidenciar que la plaza de mercado es un escenario de aprendizaje en la cual se construye soberanía alimentaria a través de la acción pedagógica. Los resultados destacan la importancia de las plazas de mercado al interior de la ciudad como espacio para dialogar y construir entre estudiantes, maestros, padres de familia y personas pertenecientes a la comunidad de la galería.

Se concluye que la interculturalidad comunal es vital para la construcción de estrategias educativas en la enseñanza de las ciencias naturales, ya que promueve la integración entre lo propio y lo ajeno, logrando que los aprendizajes encuentren sentido en la pragmática de la vida, fortaleciendo el vínculo con el territorio, la alimentación y los saberes locales.

Palabras clave: Estrategia educativa, interculturalidad comunal, soberanía alimentaria, plaza de mercado, escenarios de aprendizaje, acción pedagógica, enseñanza de las ciencias naturales.

Tabla de Contenido

Pág.

Resumen *5*

Índice de tablas *7*

Índice de Imágenes *8*

1. Introducción *9*

2. Justificación *11*

3. Planteamiento del problema *14*

3.1 Pregunta Problema 15

4. Objetivos *16*

4.1 Objetivo general 16

4.2 Objetivos Específicos 16

5. Antecedentes *17*

5.1. Interculturalidad y Comunalidad en la enseñanza **17**

5.2. Plazas de mercado: Museo vivo y de tejido social **21**

5.3. Soberanía alimentaria en la enseñanza de las ciencias. **22**

6. Marco teórico *25*

6.1. Interculturalidad **25**

6.2. Comunalidad **26**

6.3. Interculturalidad Comunal **27**

6.3.1. Saber Local 28

6.3.2. Acción pedagógica 29

6.3.3. Actores que intervienen en la acción pedagógica 30

6.3.4. Escenarios de aprendizaje 31

6.4. Galerías/plazas de mercado: Espacio Vivo **32**

6.5. Seguridad alimentaria y Soberanía alimentaria **33**

6.5.1. Seguridad alimentaria 34

6.5.2. Soberanía alimentaria 34

7. Marco contextual ***36***

7.1. Caracterización histórico y social de la Galería la Alameda-Cali **36**

8. Marco metodológico ***42***

8.1 Enfoque y tipo de diseño de la investigación **42**

8.2. Fases de la investigación **43**

8.2.1. Fase 1. Recolección de la información y diseño de parámetros 44

8.2.2. Fase 2. Elaboración de matriz de caracterización. 45

8.2.3. Fase 3. Elaboración e implementación de entrevista. 54

8.2.4. Fase 4. Análisis de datos. 70

8.2.5. Fase 5. Elaboración de una estrategia educativa interculturalidad comunal 76

9. Conclusiones ***89***

10. Referencias Bibliográficas ***91***

11. Anexos ***95***

Índice de tablas

Pág.

Tabla 1. Investigaciones interculturales y comunales consideradas para la elaboración de parámetros. **44**

Tabla 2. Matriz de caracterización de propuestas educativas desde la interculturalidad comunal. **48**

Tabla 3. Entrevista abierta semiestructurada, parámetros y preguntas orientadoras para su aplicación en la galería alameda **55**

Tabla 4. Respuestas de la entrevista aplicada a 4 personas pertenecientes a la comunidad de la galería Alameda. **56**

Índice de Imágenes

Pág.

Imagen 1. Representación de la diversidad de alimentos y productos en la plaza de mercado Alameda. **36**

Imagen 2. Plaza de mercado Alameda después de su inauguración. **37**

Imagen 3. Puesto de comida doña Basilia. **39**

Imagen 4. Comerciantes de ASOALAMEDA. **40**

Imagen 5. Integrantes del semillero “Saberes de mi Tierra”. **70**

Imagen 6. Representación de la estrategia educativa de la interculturalidad comunal desde la soberanía alimentaria en la galería Alameda. **78**

Imagen 7. Mapa de la galería Alameda. **82**

1. Introducción

En los últimos años, la alimentación en Cali ha sufrido una serie de transformaciones y repercusiones debido a la globalización y las industrias alimenticias, generando un impacto negativo en los hábitos alimentarios de la población caleña. Esto ha provocado problemas en la salud y la imposición de formas de consumo y producción industrializada, lo que ocasiona la desconexión con los alimentos propios, la alimentación sana y el desconocimiento de la producción local y la labor campesina.

En este contexto, se hace necesario reconocer espacios de resistencia y preservación de la identidad cultural, en términos de alimentación y poder de decisión sobre la producción y consumo de alimentos. En este caso, las plazas de mercado, se conciben como escenarios de aprendizaje fundamentales para el abastecimiento y encuentro comunitario entre productores, comerciantes y consumidores, generando un tejido social para la preservación de saberes locales y prácticas que contribuyen a hacer soberanía alimentaria al interior de la ciudad.

En este orden de ideas, el presente trabajo de investigación recoge esta problemática desde una perspectiva educativa, proponiendo el diseño de una estrategia educativa intercultural comunal desde la soberanía alimentaria, en la cual se establece un escenario vivencial que posibilita generar la interacción entre saberes, historias, valores y prácticas de comunidades culturalmente diversas, con el objetivo de enriquecerse mutuamente a través de la diferencia.

Para el desarrollo de esta investigación se empleó un enfoque cualitativo etnográfico narrativo, permitiendo la recopilación de datos a través de narraciones escritas, entrevistas semiestructuradas y una caracterización de propuestas educativas, que permitieron el análisis de las relaciones entre alimentación, cultura y educación, haciendo hincapié en el papel de las

plazas de mercado como un espacio que contribuye a la construcción de nuevas formas de concebir la alimentación.

A partir de los hallazgos, se construye una estrategia educativa que invita a repensar la educación desde una perspectiva más amplia, en la que la escuela dialogue con otros escenarios de aprendizaje, que reconocen la comunidad y su diversidad de saberes.

2. Justificación

Colombia enfrenta una serie de desafíos significativos en términos de alimentación y nutrición, los cuales han sido objeto de discusión y políticas gubernamentales desde 1980, especialmente, relacionados con el acceso a alimentos de calidad para toda la población. En respuesta a estos desafíos, se abre la discusión sobre Seguridad alimentaria, que pretende garantizar que todos los colombianos (as) tengan acceso a alimentos suficientes, seguros y nutritivos a corto plazo.

Es por ello, que el Gobierno colombiano desde el Ministerio de Educación Nacional (MEN) y el Ministerio de Salud y Protección Social (MPS) implementan políticas y estrategias, que priorizan la seguridad alimentaria bajo estándares y normativas globales, como la Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) o los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) de la Agenda 2030 de las Naciones Unidas, en el cual se pretende erradicar el hambre, lograr la seguridad alimentaria, mejorar la nutrición y promover la agricultura sostenible.

Estos esfuerzos se materializan en la Política de Seguridad Alimentaria y Nutricional del Ministerio de Salud y Protección Social (2016). Esta política promueve programas de alimentación escolar, subsidios alimentarios y apoyo a la producción agrícola familiar, como mecanismos para garantizar el acceso a alimentos nutritivos para todos los colombianos (as). Así mismo, se establece la Ley 1876 de 2017, que impulsa la inclusión de la educación alimentaria y nutricional en los currículos escolares, desde la educación preescolar hasta la educación media, con el objetivo de concienciar a los estudiantes sobre la importancia de una alimentación saludable y equilibrada; promover hábitos alimentarios saludables y garantizar la seguridad alimentaria en el contexto educativo. Congreso de Colombia (2017).

Todo esto, apuntando al conocimiento sobre los nutrientes esenciales y cómo afectan al cuerpo humano, la enseñanza de las habilidades prácticas como la preparación de alimentos saludables y la lectura de etiquetas nutricionales, fomentando actitudes positivas hacia la comida y la alimentación, sensibilizando sobre los problemas de seguridad alimentaria y sus prácticas. Sin embargo, estas estrategias no logran responder las necesidades y derechos de las comunidades rurales y campesinas. Pues la seguridad alimentaria prioriza un modelo productivo agroindustrial el cual se enfoca en satisfacer los requerimientos alimentarios básicos, el cual obvia aspectos centrales como el lugar y condiciones de producción; su capacidad de satisfacer las necesidades alimentarias y quien las produce pierde protagonismo Yagüe (2013). En otras palabras, se restringe la capacidad de implementar prácticas de soberanía alimentaria, que buscan rescatar el derecho a los consumidores de poder decidir ¿qué consumir? y ¿cómo?

En el caso de las ciudades, este panorama se agudiza aún más, debido a que el acceso, la disponibilidad, la calidad y el consumo de alimentos, en su mayoría dependen de la economía global. Como se menciona en el artículo del Programa Mundial de Alimentos (2023) Las ciudades como Bogotá, Medellín, Cali, Cartagena y Barranquilla presentan altos índices de inseguridad alimentaria debido al aumento de precios de los alimentos, dificultades en el acceso a la tierra, eventos globales como fluctuaciones en los mercados internacionales o crisis económicas, entre otros.

Por lo anterior, se hace necesario reconocer espacios al interior de la ciudad, donde se aborde la soberanía alimentaria como un derecho a decidir sobre la producción, cosecha y consumo de los alimentos. Lo que permite hacerle frente a una educación alimentaria alineada a planteamientos estandarizados y descontextualizados, que demandan hábitos de consumo alejados de nuestro territorio, centrándose en el aprendizaje de conocimientos sobre nutrientes

esenciales, tablas nutricionales y efectos en nuestro cuerpo, respondiendo a un modelo de alimentación agro industrializado.

En este orden de ideas, se contemplan nuevas apuestas educativas, que consideren el acto de soberanía alimentaria como una oportunidad para resignificar la toma de decisiones, con respecto a la producción, la cosecha y consumo de alimentos en espacios como la urbe, lo que posibilita repensar la manera de cómo nos alimentamos, cómo nos relacionamos con lo que comemos y generar un espacio de diálogo y reflexión en torno a los lugares, las prácticas de cultivo y las personas que cosechan los alimentos que consumimos.

Es por ello, que dentro de este planteamiento se reconocen autores que le apuestan a una educación decolonial y contextualizada. Un ejemplo es Martínez (2010) quien introduce el concepto de "comunalidad", como una forma de pensamiento que resignifica la identidad y autonomía, lo que posibilita a los pueblos hacerles frente a modelos de desarrollo hegemónicos, apostando por una educación del vivir y del aprender en el entorno.

Así mismo, se recoge a Walsh (2005) quien plantea propuestas educativas interculturales que permiten oportunidades de reflexión y construcción de saberes, debido a que generan escenarios de negociación social; donde se reconoce la experiencia y la realidad sociocultural de los actores, a través de una relación dialéctica y consciente de la diferencia.

En consecuencia, se hace necesaria la elaboración de estrategias educativas, que establezcan escenarios de encuentro entre diversas culturas y dentro de la misma cultura, donde se reflejan las dinámicas que conlleva la soberanía alimentaria. Es por ello que se recoge a Dietz (2006, 2013) que explora la relación entre la interculturalidad y la comunalidad, como una propuesta que genera espacios para construir nuevas formas de comprensión del mundo. La

complementariedad (interculturalidad comunal) posibilita la creación de estrategias educativas pertinentes y dialógicas, que en este caso se generan en la ciudad.

3. Planteamiento del problema

Desde el semillero de investigación de diversidad cultural en la enseñanza de las Ciencias Naturales "Los Saberes de mi Tierra" de la Universidad del Valle, surgió el interés de comprender los saberes y las dinámicas que se movilizan en la ciudad de Cali. En este contexto se estableció como objetivo central identificar, en la cotidianidad de la calle, algunos rasgos culturales que influyen en el pensar y actuar de los estudiantes y profesores durante su estancia en espacios no escolares y que, por supuesto, deben ser tenidos en cuenta en el proceso de construcción del conocimiento escolar entorno a las ciencias naturales, de no ser así, los aprendizajes de la escuela no encontrarán sentido en la pragmática de la vida como lo afirman Grajales Fonseca & Tascón Escalona (2023, p. 4).

En este marco, los miembros del semillero seleccionaron tres espacios de la ciudad, entre ellos, la plaza de mercado Alameda, con el propósito de recoger información acerca de los saberes y las prácticas que se generan. A partir de las reflexiones construidas se logró visualizar estos espacios como escenarios de aprendizaje y conexión con el aula de ciencias naturales.

Debido a lo anterior, en el presente trabajo, surge la necesidad de analizar las dinámicas que se gestan en la plaza de mercado Alameda, que se caracteriza por ser un lugar de encuentro gastronómico, comercial, social y de intercambio cultural, donde se generan saberes y prácticas con respecto al consumo, cultivo y cosecha de los alimentos; alimentos que en últimas instancias llegan a las mesas de cada caleño y turista que visita este lugar.

Por lo tanto, es pertinente reflexionar acerca de cómo se construye la soberanía alimentaria en la plaza de mercado Alameda. Resaltando que la soberanía no es un tema que solo se deba abordar en las periferias del país o al interior de los pueblos rurales, campesinos o indígenas, por el contrario es un asunto comunal, que debe ser tratado en la ciudad y al interior del aula, En este sentido, Forero Martínez (2009, p. 28) considera que, reclamar la soberanía alimentaria no es una cuestión exclusivamente campesina, sino también ciudadana; donde se reflexiona acerca del modelo alimentario y sus consecuencias en la salud, en la economía, en el ambiente y en las relaciones sociales que afectan a todos; porque ejercer la soberanía alimentaria supone reconstruir las relaciones de intercambio en múltiples direcciones: campo - ciudad; campesinos, consumidores, países del Norte y países del Sur. Por consiguiente, en el presente trabajo se busca analizar las dinámicas interculturales comunales que construyen la soberanía alimentaria en la plaza de mercado Alameda, Con todo lo anterior, se plantea la siguiente pregunta de investigación.

3.1 Pregunta Problema

¿Cómo diseñar una estrategia educativa intercultural comunal desde la soberanía alimentaria en la galería Alameda de Cali**?**

4. Objetivos

4.1 Objetivo general

Diseñar una estrategia educativa intercultural comunal desde la soberanía alimentaria en la galería Alameda de Cali.

4.2 Objetivos Específicos

- Caracterizar propuestas educativas desde la interculturalidad comunal.
- Identificar la importancia de las galerías como eje de la Soberanía alimentaria.
- Determinar elementos para el diseño de una estrategia educativa.

5. Antecedentes

Para el desarrollo del presente trabajo, en este capítulo se referencian algunos estudios y documentos referentes a la línea de investigación en la enseñanza de las ciencias, los cuales se han compilado de la siguiente manera: 5.1 Interculturalidad y Comunalidad en la enseñanza, 5.2 Plazas de mercado: Espacio cultural y de tejido social y 5.3 Soberanía alimentaria en la enseñanza de las ciencias.

5.1. Interculturalidad y Comunalidad en la enseñanza

Para desarrollar el primer segmento de este capítulo, se albergan dos conceptos centrales, Interculturalidad, Comunalidad y la relación de complementariedad entre estos dos conceptos en el campo de la enseñanza (Interculturalidad comunal).

La interculturalidad en educación. (Walsh, C. 2005.) Este documento expone criterios orientados a transformar la práctica educativa a través de la interculturalidad, entendida como un proceso dialógico y de intercambio entre culturas en condiciones de igualdad y respeto. En el caso de la educación, la autora expone la importancia de considerar la experiencia de los alumnos y la realidad sociocultural en la que están inmersos. Por lo tanto, la educación intercultural debe sentar su praxis en la diversidad cultural y ser abordada desde lo social, cognitivo, afectivo, y procedimental.

Para tales fines, se presentan criterios pedagógicos para el desarrollo de la interculturalidad como: el reconocimiento de lo propio, el fortalecimiento de identidades; los saberes y las prácticas locales que conforman el sentido común de un grupo social; Así como la aceptación de la diferencia y la "otredad" a través de una comprensión de las diferencias culturales, la comunicación y la cooperación.

Para operativizar los criterios, se plantea una matriz estructurada y ejemplos para guiar su implementación en el aula, en el desarrollo de materiales y la formación docente. El documento establece algunas pautas como fomentar la apreciación del conocimiento, el saber local, y abordar de manera asertiva los conflictos sociales. Finalmente, se exponen consideraciones en torno a la formación docente, refiriendo que los maestros deben comprender la alteridad y cuestionar representaciones impuestas a nivel social y personal.

Eso que llaman comunalidad. (Martínez. J., 2010). En este libro el autor realiza un recuento histórico del pensamiento y vida comunal del pueblo de Oaxaca y expone la necesidad de los nuevos lenguajes que dan cabida a visualizar un mundo donde puedan estar múltiples realidades. Por tal motivo, se muestran patrones de razonamiento de los pueblos, acuñando las expresiones: “Somos Comunalidad”, “Somos compartencia”, “Somos intercambio”. Declaraciones que develan la naturaleza del pensamiento de lo propio y su carácter cualitativo: la fiesta, la reciprocidad, la complementariedad y el afecto. De igual manera, se hace alusión a la autodeterminación y la autonomía como representación y poder de decisión.

El autor manifiesta que Comunalidad, fruto de la resistencia a la historia colonial puede ser considerada como una ideología, un pensamiento y una acción que ha permitido enfrentar retos y generar posibilidades de desarrollo colectivo. En este sentido, se expone que la comunalidad ha logrado reproducirse no sólo en lo rural, sino también en las grandes ciudades, a través de la relación hombre-naturaleza, pese a la adversidad que ofrecen los espacios urbanos, la identidad comunal y la expresión identitaria siguen siendo reproducidas en estos espacios.

Finalmente, el autor expone la educación natural como alternativa, basada en el aprendizaje del entorno, en la observación y el actuar con responsabilidad; se enfatiza en el vivir y aprender de la naturaleza y preservar el entorno que nos rodea, de igual manera se destaca la importancia de la oralidad y la comunicación en la diversidad de sociedades y se plantea la incertidumbre como un principio de movimiento de vida.

Desde el antagonismo a la complementariedad. *Comunalidad e interculturalidad: por un diálogo entre movimiento indígena e institución" Intercultural". (Dietz, G. 2006).* este artículo ofrece un análisis sobre la lucha por el reconocimiento de los derechos indígenas y su relación con la comunalidad e interculturalidad en el ámbito educativo, donde destaca la importancia de una perspectiva intercultural que promueva la valorización de la identidad étnica y la generación de propuestas transformadoras en contextos marcados por desigualdades y relaciones de poder asimétricas.

En este orden de ideas, se destaca la reivindicación de lo comunal y como puede ser complementaria a un enfoque intercultural, abordando la realidad desde distintos posicionamientos en relación a lo cultural, lingüístico y actoral. Con todo esto, el autor devela la complementariedad en el campo educativo y manifiesta que la asociación de un enfoque intra-cultural (que valora las versiones desde la propia lógica y praxis cultural), con un enfoque intercultural (que aporta una visión externa, visibiliza la diversidad y valora la interacción entre prácticas culturales heterogéneas) se complementan al valorar tanto las prácticas culturales endógenas como las interacciones e hibridaciones entre distintas culturas para generar propuestas contextualizadas y transformadoras.

Comunidad e interculturalidad entre lo propio y lo ajeno: hacia una gramática de la diversidad. (Dietz, G. 2013), este documento propone un modelo de investigación que hace hincapié en el vínculo complementario de conceptos clave (Comunalidad e Interculturalidad), así como sus implicaciones metodológicas para una etnografía reflexiva del quehacer intercultural en la educación, que reconozca la multiplicidad de saberes, haceres y poderes presentes en las prácticas de los actores implicados en la educación intercultural; abordando la desigualdad, la diferencia y la diversidad como ejes para una gramática de la diversidad.

En esta línea, dentro del documento, Dietz propone los siguientes modelos como herramientas analíticas que buscan contribuir al debate sobre lo que se entiende en cada contexto por "pertinencia" cultural y lingüística, evitando imponer modelos educativos. Tipo A (Interculturalidad y Comunalidad), Tipo B (Interculturalidad y Comunalismo); Tipo C (Interculturalismo y Comunalidad) y Tipo D (Interculturalismo y Comunalismo).

Estos modelos representan una combinación específica de enfoques interculturales y comunitarios, que reconocen la complejidad y la interrelación de estas dimensiones en los contextos educativos y buscan comprender la relación entre comunalidad e interculturalidad.

Por consiguiente, se reconoce que, en el contexto educativo local, el comunalismo recurre a la intra-cultura, al habitus de comunalidad como fuente legítima de métodos, competencias y contenidos endógenos de un diseño curricular comunitario. Sin embargo, este diseño carecería de sentido práctico para los miembros de la comunidad en cuestión si no se articula estrechamente con la inter-cultura de los recursos exógenos que pueden ser funcionales y apropiados para los actores locales.

5.2. Plazas de mercado: Museo vivo y de tejido social

Bravo, R. Á. (2016). Galerías y plazas de mercado como espacio de conservación cultural y producción audiovisual. Nexus comunicación, 246-267. En esta investigación el autor analiza la importancia de las plazas de mercado, galerías y puestos de frutas para la conservación cultural y la producción audiovisual, centrándose en la identidad colombiana y latinoamericana. En la cual, resalta la resistencia de estos espacios frente a la globalización.

Señalando que, las galerías o plazas de mercado en sociedades rurales y urbanas, se convierten en resguardos de conservación y resistencia cultural, donde se preservan expresiones del patrimonio material e inmaterial, contribuyendo a la protección de diversas expresiones de la tradición oral y la herencia alimentaria. En dichos contextos, igualmente, estos espacios comerciales dan lugar a unos procesos interculturales, los cuales se materializan a través de los objetos, productos, prácticas y creencias que estos lugares albergan. Bravo (2016)

De ahí que, el autor analiza las características estéticas y formales de estos espacios, así como su importancia para la conservación de la identidad, resaltando estas galerías como espacios de encuentro con la identidad local, en donde son más que la frescura del producto, precios bajos y la capacidad de regatear. La plaza de mercado es el núcleo de preservación del campo dentro de la ciudad, como resistencia de la tradición frente a la modernidad.

Por otra parte, el artículo muestra un detallado análisis cualitativo y descriptivo de las características de las galerías en Colombia y otros países, donde destaca la diversidad de productos, colores y formas presentes en estos espacios. Con ello el autor, concluye que estos lugares constituyen un reflejo de las tradiciones, creencias y la identidad de cada comunidad, ofreciendo una mirada única a la cultura de cada región, bajo esta premisa, el artículo invita a la

importancia de preservar estos espacios como parte fundamental de la identidad y cultura latinoamericana.

La plaza de mercado como escenario para la identificación de diversos fenómenos socioculturales e interculturales en el continente americano. Bravo, R. Á. (2020). En este documento se analiza la importancia de las plazas de mercado como escenarios de conservación y resistencia cultural bajo la metodología del registro fotográfico, en donde se identifican diversas expresiones del patrimonio cultural presentes en las plazas de mercado.

El documento destaca como la galería se convierte en un escenario de procesos interculturales, materializados en la variedad de productos, prácticas y creencias que reflejan la influencia de diversas culturas, así como la interacción y fusión de éstas en la configuración de identidades culturales, en donde la oralidad que atesoran las familias cobra protagonismo, debido que es el medio en el cual se conservan y transmiten creencias, costumbres, y tradición alimentaria. Añadido a esto, se menciona que a través de la oralidad se logra realizar procesos de resistencia frente a la industrialización y la globalización.

Finalmente, el documento brinda una imagen completa de la diversidad cultural que se moviliza en estos espacios y ofrece una mirada detallada y multidimensional de las plazas de mercado en el continente americano, destacando su importancia como espacios de conservación y resistencia cultural, así como su papel en la preservación de la diversidad cultural.

5.3. Soberanía alimentaria en la enseñanza de las ciencias.

Soberanía seguridad alimentaria y conocimientos locales tradicionales como contenidos de enseñanza en las clases de ciencias (Melo, M., & Molina, A. 2024) Este documento presenta resultados parciales de una tesis doctoral, la cual aborda el tema de soberanía-seguridad

alimentaria (SoSeA) y los conocimientos locales tradicionales (CLT) en el contexto de la enseñanza de ciencias; donde se realizaron una serie de entrevistas dirigidas a profesores con el objetivo de indagar los conocimientos en torno a SoSeA, CLT y su articulación, lo cual evidenció la poca exploración respecto al tema y su nula inclusión en los contenidos de enseñanza.

El documento aborda los temas anteriormente mencionados en el contexto colombiano y se destaca la diversidad cultural en el ámbito educativo a pesar del marcado lineamiento occidental que presentan los currículos. Debido a lo anterior, se presenta la necesidad de establecer diálogos entre los conocimientos del estudiantado y el conocimiento científico escolar, apuntando al ejercicio de la SoSeA, siendo esta un eje que impacta el contexto escolar.

Las autoras mencionan el uso del enfoque metodológico de corte cualitativo-interpretativo a través de una entrevista semiestructurada dirigida a 7 docentes del área de ciencias para indagar sus conocimientos y percepciones de SoSeA y CLT. El resultado de tales entrevistas evidenció un vacío conceptual entre los docentes y destaca que sólo los profesores rurales tienen que incluir los CLT.

Finalmente, se concluye que es necesario establecer diálogos entre los conocimos científicos escolares y los CLT como propuesta educativa, de decolonización curricular y ejercicio de la diversidad. En el caso de la SoSeA, esta se presenta como una oportunidad para pensar en una alimentación sana hilada al buen vivir y ser considerada como un contenido de enseñanza que permite visibilizar las dinámicas con respecto al abastecimiento y acceso de los alimentos.

Diversidad-Diferencia cultural, soberanía-seguridad alimentaria y el juego en la clase de ciencias. primeras aproximaciones (Melo, M., & Molina, A. 2021) El presente documento

expone resultados de una tesis doctoral que tiene como objetivo caracterizar el juego como artefacto intercultural y mediador pedagógico en la clase de ciencias. También, se destaca la relevancia de integrar tanto los conocimientos locales-tradicionales como la seguridad y la soberanía alimentaria en el contexto educativo como mecanismo para preservar la cultura, y hacer frente a la crisis ambiental.

La metodología empleada es la investigación-acción-participación, permitiendo entender los vínculos entre el pensamiento científico, el contexto cultural, y a su vez busca que las comunidades inmersas en el proyecto se empoderen en términos de control de producción, uso de conocimientos y acciones para transformar su realidad.

Los resultados obtenidos evidenciaron que el ejercicio de la seguridad y soberanía alimentaria se enfrenta a una occidentalización de prácticas agrícolas y territoriales, alterando los procesos tanto alimenticios como culturales. Además, desde el estado se limita su ejercicio mediante políticas que restringen el acceso a semillas originarias y de libre circulación. En el caso del ámbito educativo, estos temas se abordan ocasionalmente en proyectos transversales y huertas escolares, sin embargo, al no estar considerados en la política en la enseñanza de las ciencias, se desconocen las riquezas culturales inmersas en prácticas, conocimientos y saberes. Lo anterior, fortalece las dinámicas globalizadoras y una educación de competencias para el mercado.

Finalmente, el documento concluye al referir que, en países como México, Brasil y Cuba se ha trabajado en mayor medida el tema de soberanía y seguridad alimentaria a través del enfoque comunitario. En cuanto a juego y la enseñanza de las ciencias en contextos culturalmente diversos, se evidenció que son mínimos los trabajos realizados, debido a que no tienen en cuenta los conocimientos tradicionales-locales, no abordan el tema de la soberanía-seguridad

alimentaria y se utiliza el juego para enseñar contenidos occidentalizados. El documento concluye que, a pesar de los avances en Colombia, aún no son suficientes las propuestas en torno a la soberanía-seguridad alimentaria en el contexto educativo.

6. Marco teórico

En el presente marco conceptual se recoge los siguientes conceptos para sustentar la propuesta de grado, los cuales guardan relación con los documentos considerados en los antecedentes. Tales conceptos recogen nociones acerca de la interculturalidad, la comunalidad y su relación complementaria, la cual denominamos como interculturalidad comunal; así mismo, se consideran las ideas acerca de plaza de mercado, seguridad y soberanía alimentaria.

6.1. Interculturalidad

Considerando las aportaciones de Walsh (2005) se conceptualiza la interculturalidad como un intercambio que se construye entre personas, conocimientos, saberes y prácticas culturalmente distintas, buscando desarrollar un nuevo sentido de convivencia en su diferencia. Así mismo, el concepto alude a un espacio de negociación y de traducción, donde las desigualdades sociales, económicas y los conflictos de poder en la sociedad no son mantenidos ocultos, sino reconocidos y confrontados.

En este sentido, la meta de la interculturalidad es construir procesos que contribuyan a formar sociedades justas, plurales y democráticas. Proceso que sin lugar a duda requiere de un acto comprensivo y respetuoso de las múltiples manifestaciones culturales y un esfuerzo consciente de interrelacionarse y cooperar con los otros.

Así mismo, se considera las apreciaciones de Dietz (2017) Al analizar la interculturalidad y su aplicación en el ámbito educativo, destacando que este concepto ha evolucionado hacia una noción más compleja y polisémica, refiriéndose a un proceso dinámico y de interacción entre grupos que conforman una sociedad. Esto conlleva a desarrollar prácticas educativas que promuevan el diálogo y la equidad.

Para fines del presente trabajo se conceptualiza la interculturalidad como una oportunidad de crear un espacio vivencial de igualdad y respeto, en la cual las personas pueden compartir sus diferencias y sus similitudes sin la intención de sumergir al otro en una relación de poder o dinámica hegemónica. Bajo esta premisa, se comparten de manera respetuosa los sentipensares que tiene cada una de las partes implicadas en el diálogo con el objetivo de crear nuevas perspectivas, nuevos saberes y nuevas formas de vida.

6.2. Comunalidad

Para abordar el concepto de comunalidad, es preciso decir que, a partir del surgimiento de los estados-naciones y la homogeneización colonial, nace la resistencia de la comunidad y la defensa de la identidad comunal. En este sentido, la palabra comunalidad, al igual que la interculturalidad, busca construir puentes de diálogo, y en su esencia, pretende integrar la diversidad desde el respeto, pero no desde un respeto que representa el derecho ajeno, sino, desde la obligación tornada en respeto, junto al trabajo recíproco y la comunicación como eje para construir la armonía y el buen vivir.

Cabe mencionar que este concepto posibilita la comprensión de hacer vida porque refleja la interdependencia integral y respetuosa de todos los elementos temporales y espaciales. En palabras de Martínez (2015) se describe la comunalidad como una forma de vida, que se

fundamenta en el respeto, la organización y la reciprocidad productiva, en la cual se diseñan mecanismos, estrategias, actitudes, principios y maneras de accionar que definen cómo los sujetos se relacionan en el interior de la comunidad. Esta relación se materializa conforme al suelo que se pisa, las personas que habitan en este suelo, la labor cotidiana que se realiza en este suelo y el bienestar o goce que consigue con tal labor. Para pensar el mundo desde la comunalidad, es pertinente reconocer que la naturaleza tiene vida y su propósito es orientar la soberanía digna de la vida, la economía, la cultura y la diversidad.

Considerando lo anterior, en el presente trabajo se conceptualiza la comunalidad como una forma de vida fundamentada en el respeto, igualdad y la reciprocidad de la comunidad, donde se rescata la interdependencia de sus miembros y su naturaleza intrínsecamente diversa. La cual se construye a través de la cooperación y el trabajo colectivo. Cabe mencionar que, al igual que la interculturalidad, la comunalidad se considera como un proceso vivencial y dinámico, pero este se distingue porque conecta a sus individuos a través de su historia, sus valores, su práctica cotidiana y su territorio.

Ahora bien, es pertinente decir que, a partir de los anteriores conceptos y la pregunta de investigación planteada en este trabajo, se aborda la relación entre interculturalidad y comunalidad en el ámbito educativo, ofreciendo una reflexión sobre cómo estos conceptos pueden trabajar de manera conjunta, donde los aspectos representativos de la comunalidad pueden verse enriquecidos con la interculturalidad y viceversa. A partir de esta relación, se decidió denominar esta complementariedad como Interculturalidad Comunal, la cual se explicará en detalle a continuación.

6.3. Interculturalidad Comunal

Esta complementariedad nace al considerar las potencialidades tanto de la comunalidad como la interculturalidad y su relación en el ámbito educativo, trascendiendo la idea de que estos conceptos son mutuamente excluyentes y antagónicos, como lo afirma Dietz (2006) al decir que son principios complementarios y en su praxis se valoran tanto las prácticas culturales endógenas como las interacciones e hibridaciones entre distintas culturas, para generar propuestas contextualizadas y transformadoras en espacios caracterizados por desigualdades y relaciones de poder asimétricas. Argumentando que el acto de comunalidad (que toma como fuente legítima de saber y práctica a la intracultura) carece de sentido práctico si no se articula con los recursos y prácticas exógenas provenientes de la interculturalidad.

Tomando en cuenta lo que se ha presentado anteriormente, se percibe la interculturalidad comunal como un escenario vivencial, que surge del diálogo consciente entre lo propio (proveniente de la historia, los valores y las prácticas cotidianas en comunidad) y lo ajeno (que valora la diversidad y la interacción entre culturales heterogéneas en comunidad) con el objetivo de enriquecerse mutuamente y permitir una educación contextualizada que supera la imposición de modelos externos y permita crear estrategias educativas pertinentes y dialógicas.

Para ampliar la noción de interculturalidad comunal se proponen 4 parámetros claves (Saber local, Acción pedagógica, Actores de la acción pedagógica y escenarios de aprendizaje) que caracterizan la complementariedad de estos conceptos. A continuación, se expone cada uno de ellos.

6.3.1. Saber Local

Este primer parámetro hace alusión a los significados y prácticas que se construyen en los procesos cotidianos, en la comunicación diaria; en la vida misma que se entretejen en la comunidad. Para precisar este concepto, Alarcón (2009) refiere que los saberes locales son resultado de dinámicas sociales e interacciones entre los individuos y su entorno social. Reforzando la tesis de que lo local no debería verse como un lugar fijo y exclusivo de culturas tradicionales, sino como un proceso dinámico en el que ocurren interacciones sociales y ecológicas en el tiempo y con las personas que habitan un espacio. Así mismo, refiere que, los saberes locales se construyen a través de la experiencia y se expresan en la cotidianidad y oralidad.

Cabe mencionar, que en los saberes locales configuran una composición de aspectos como el entorno social, las memorias y las experiencias que se generan entre los otros y con los otros; estos elementos son inherentes a la realidad humana y tienen lugar en el acto cotidiano. Retomando a Alarcón (2009) señala que "los saberes locales están referidos a los ambientes inmediatos y son una construcción intelectual resultante de las experiencias acumuladas a través del tiempo, del espacio social y están intrínsecamente ligados a las necesidades de su uso y manejo del ecosistema" (p. 101).

En este sentido considerar el saber local como un parámetro de la interculturalidad comunal implica reconocer su naturaleza con el otro y con el ambiente/territorio, pero es preciso señalar que esta interacción no debe verse como algo estático, antiguo y sin ningún viso de conflicto o incoherencia; al contrario, es una dinámica viva, que se conecta, se contradice y se reconstruye en el cotidiano.

6.3.2. Acción pedagógica

Este segundo parámetro alude a un proceso de comunicación, intercambio, construcción de saberes y prácticas en condiciones de igualdad y respeto entre el maestro, el estudiante, la comunidad y el territorio. Debido a lo anterior, se reconoce al diálogo de saberes como acción pedagógica, en la cual se viven complejas relaciones y negociaciones entre estos actores y sus cosmovisiones, Esto último se considera un eje importante para hacer interculturalidad comunal, en la cual es imprescindible considerar, pensamientos, discursos y acciones diferentes, bajo la premisa de ponerse en el lugar del otro sin intentar reducirlo e invalidarlo. En palabras de Ghiso (2000) el diálogo de saberes conlleva una interpretación comprensiva de otras vidas, de otras historias o formas de ser, estar, sentir y expresar el mundo.

Con lo anterior, se concluye que el diálogo no es una calle de un solo sentido, pues implica el intercambio recíproco de sentires e ideas tanto de los miembros de la comunidad como de las personas externas a ella. Esto posibilita obtener nuevas visiones y comprensiones de la vida. Como lo describe Leff (2003) El diálogo de saberes no sólo genera un espacio de interacción y reconocimiento entre saberes existentes, sino que también, genera nuevas comprensiones del mundo. Las cuales surgen del intercambio de saberes, las negociaciones y las disputas de significados.

Bajo esta misma línea, se cita a Dietz, (2013) quien propone un enfoque de la gramática de la diversidad para argumentar que el diálogo de saberes debe ser visto como un acto que trasciende el reconocimiento de saberes hacia un concepto que incluya los procesos de negociación, construcción y aplicación de los mismos. En este sentido, se estima que la acción pedagógica debe ser un acto que valoré la existencia de otras perspectivas y situé tanto al

comunicante como al silente en igualdad de condiciones y en disposición a escuchar, pero también a discutir y disputar significados.

Con todo lo anterior, se define la acción pedagógica como un espacio sinérgico de comunicación, intercambio de experiencias y disputas de significados entre estudiante-maestro-comunidad-territorio que desencadena la producción de nuevas formas de sentipensar y revalúa la diversidad como un recurso para la transformación social. Este proceso se puede explicitar en la medida en que todos los saberes pueden enriquecerse mutuamente y establecer sus propias perspectivas de cómo entender el mundo.

6.3.3. Actores que intervienen en la acción pedagógica

El tercer parámetro hace referencia a todos los actores (el otro y lo otro) que son considerados al hablar de interculturalidad comunal. Estos actores intervienen en la acción pedagógica y por ende se involucran en la construcción de nuevas formas de comprensión del mundo. Pueden ser considerados como la comunidad (actores locales), el maestro, el estudiante, y el territorio (el entorno vivo). Este último es denominado por Martinez (2013) como algo tangible, que no solo se caracteriza por ser tierra, porque guarda secretos, hace vida y que es necesario conocer para convivir con él, aprender de él y fortalecer el conocimiento y la experiencia.

6.3.4. Escenarios de aprendizaje

Como último parámetro de la interculturalidad comunal, los escenarios de aprendizaje se refieren a los espacios tangibles e intangibles que posibilitan la deconstrucción y construcción de formas de comprensión del mundo. A pesar de que estos escenarios se caracterizan por tener

rasgos particulares de la comunidad donde se desarrollan, comparten la característica de ser espacios comunales que posibilitan la acción pedagógica al interior de ellos.

Un ejemplo de escenarios de aprendizaje es la asamblea como un espacio de compartencia de vida y de pensamiento, donde se toman decisiones para el bienestar colectivo y personal. En palabras de Martínez (2010) este escenario es considerado como un foro donde la capacidad individual del parlante lo mismo que del silente, se conjuga, y en cada momento se encuentran en una nueva coexistencia. En la asamblea participan los letrados igual que quienes no han ido a la escuela. Todos tenemos las mismas oportunidades, seamos hombres o mujeres (p.82)

De igual manera, se concibe la fiesta o compartencia como un escenario de aprendizaje y acto comunitario. Contreras (2017) la define como espacio que proporciona a la comunidad disfrute y compañía, estableciendo relaciones de comunicación e intercambio de saberes, donde se respeta la diferencia y se valora las acciones o tareas que se llevan a cabo para el desarrollo de la fiesta.

También se trae a colación la Tulpa como escenario de aprendizaje, donde Cuchillo Yule & López Lenis (2021) la definen como un espacio sagrado de diálogo de saberes para la comunidad Nasa. Este escenario está lleno de significados tanto para la familia, como para la transmisión cultural y se caracteriza porque en ella se comparten alimentos y se dialogan con los mayores, alrededor del fuego.

Para fines del presente trabajo se toma a la plaza de mercado como escenario de aprendizaje, donde a través de las personas y su intrínseca relación con el entorno se entreteje un diálogo de saberes, dando cabida tanto a las cosmovisiones propias como a la construcción de nuevas. Como los afirman Patarroyo & Valbuena (2019) En las plazas de mercado urbanas

convergen experiencias de vida y el reconocimiento mutuo entre sus actores. A través del diálogo constante y el intercambio de conocimientos. Este escenario facilita la construcción de nuevas prácticas y nuevos saberes. Además, la interacción comercial propia el establecimiento de dinámicas sociales y culturales configura la plaza de mercado como un espacio que reproduce saberes, subjetividades, prácticas ancestrales y nuevas formas de entender el mundo.

6.4. Galerías/plazas de mercado: Espacio Vivo

Desde el autor Bravo (2020) se conceptualiza la plaza de mercado como el sitio de encuentro entre vecinos, donde se conserva una memoria cultural alimentaría, rica en tradiciones locales y regionales, base para fortalecer la identidad y la pertenencia en una ciudad plural e incluyente. Hoy, se constituyen en espacios populares para intercambiar sabiduría tradicional, fomentar prácticas culturales, incrementar el sentido de pertenencia de comerciantes y vecinos, para garantizar la seguridad alimentaria y nutrición a precio justo.

Coincidiendo con lo anterior Fonseca (2018) trae consigo una definición más vivencial, al decir que las plazas de mercado son lugares de memoria, encuentro y convivencia cuya importancia tanto física como simbólica está ligada a las personas que habitan este espacio. En palabras textuales del autor, La plaza se oye, se huele, se saborea y se siente en cada palabra y en cada rostro, en las manos que hábilmente desgranan y cocinan, en las sonrisas, en los consejos, en las historias, en los chistes que dinamizan la jornada, en los saludos y promociones, en los descuentos, en los encimes, incluso en los malentendidos y disgustos. Es decir, la plaza está en la gente, tiene nombre e identidad. (p, 309).

Así mismo, Bravo (2016) considera a las plazas como vivos escenarios de aprendizaje al decir que la existencia de estos espacios de conservación cultural en sus semejanzas y

particularidades, permiten dar una mirada a la identidad y a las tradiciones de un pueblo; reflejando que cada parte de lo que somos se conserva en estos lugares.

En este orden de ideas, las plazas o galerías de mercado se perciben como un escenario de aprendizaje vivo, dinámico y comunal, en el cual se construye la acción pedagógica entre el entorno, los diversos saberes (procedentes del conocimiento científico, la memoria cultural, las saberes ancestrales y cosmovisiones propias) y los actores que convergen en este espacio.

6.5. Seguridad alimentaria y Soberanía alimentaria

Para fines del presente trabajo, es necesario transitar por estos dos conceptos para comprender las características y el alcance de cada uno.

6.5.1. Seguridad alimentaria

En palabras de Yagüe (2013) este concepto surge de la necesidad de garantizar alimentos seguros, nutritivos y de fácil acceso físico, social y económico para todas las personas, de esta manera poder satisfacer las necesidades alimenticias básicas. Sin embargo, esta premisa se reduce a abastecer a la población en alimentos y eliminar el hambre, sin considerar las condiciones de producción y consumo, dando cabida a políticas de libre mercado, importación de alimentos baratos de otros países contribuyendo a que la comunidad sea dependiente del mercado, lo que promueve un modelo político y económico globalizado.

Esto conlleva a desplazar los alimentos propios, donde la producción local pierde protagonismo. Bajo este panorama se hace necesario exponer las posibilidades de la soberanía alimentaria para reivindicar el poder de decisión de las comunidades sobre su alimentación.

6.5.2. Soberanía alimentaria

Esta es entendida como una propuesta política que busca rescatar todos los actores (productores, distribuidores, comerciantes y consumidores) involucrados en la dinámica de la alimentación como sujetos de derechos. Como lo afirma Yagüe (2013) la soberanía alimentaria se traduce en la capacidad de los individuos y comunidades para tomar decisiones en torno a sus políticas agrícolas y alimentarias; También, esto conlleva a la preservación y fortalecimiento de la independencia para producir alimentos saludables acordes con a la identidad cultural de las comunidades y su entorno.

En este marco, se concibe la soberanía alimentaria como una propuesta que permite a las comunidades e individuos tener el control de la producción y consumo de alimentos desde el respeto por el entorno. En consecuencia, se promueven métodos de cultivos propios, se protege las semillas nativas y se prioriza el consumo de los alimentos locales, así como las prácticas de cosecha y preparaciones tradicionales.

7. Marco contextual

7.1. Caracterización histórico y social de la Galería la Alameda-Cali

Imagen 1. Representación de la diversidad de alimentos y productos en la plaza de mercado Alameda.



Fuente: Creación propia

La plaza de mercado Alameda, o como muchos caleños y turistas le llaman, la "galería" Alameda, es considerada un ícono gastronómico, social y cultural al interior de la ciudad de Cali, la cual está llena colores, sabores y olores de las frutas, verduras, ajíes, flores, plantas medicinales, bebidas y por supuesto de la cocina local y migrante; al interior de ella se puede encontrar la esencia culinaria del Cali viejo, como las sopas, los sudados, el arroz atollado o el tamal valluno, pero también, en este mismo espacio se puede deleitar de un arroz endiablado, de una sopa de tumbacatre o un pastel chocoano, platillos del pacifico colombiano que convergen y se encuentran con otros sabores y saberes en un mismo escenario. Esto último, posibilita entender que la galería Alameda es un lugar de encuentro entre culturas, donde se generan

expresiones culturales, tejidos de identidad y saberes locales, que se construyen en los pasillos, en los puestos y por quienes regatean, discuten y concilian con el comerciante acerca del producto en cuestión.

Para comprender esta dinámica y el tejido social que se construye en la galería, es pertinente empezar por su historia y cómo, a través de procesos sociales, este lugar se abrió paso hacia una nueva era sin perder su identidad. En efecto, la galería Alameda, ubicada en la comuna 9, al interior del barrio Alameda en la carrera 26 N° 8-37, fue inaugurada en 1955, y según lo expuesto por Pérez Rodríguez (2020) en la página oficial de la Alcaldía de Cali. La tradicional plaza era antiguamente un área destinada a guardar volquetas recolectoras de basura y una zona que frecuentaban los dueños de criaderos de cabras y chivos para la venta de vasos de leche.

Añadido a esto, desde la página web de la plaza de mercado Alameda (s.f.) se relata que, esta galería como muchas otras se crearon por medio de la administración municipal, en respuesta al aumento poblacional y atendiendo las necesidades alimentarias y de empleo que traían consigo el inminente crecimiento de la ciudad.

Imagen 2. Plaza de mercado Alameda después de su inauguración.



Fuente: ASOALAMEDA (2022) Plaza de Mercado ALAMEDA (Santiago de Cali) - Colombia. [Imagen extraída de un video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=vGPC6bCtad8

Hacia 1962 se da cumplimiento al acuerdo N°50 de 1961 del consejo municipal de Cali, a través del cual se dispone trasladar los bienes inmuebles de las plazas de mercado a las empresas municipales de Cali, (EMCALI), con el fin de asumir su dirección, organización, mantenimiento y conservación. Posteriormente, en 1967 se trasladan estos bienes a las empresas de servicios varios municipales de Cali (EMSIRVA) con el objetivo de manejar de manera eficiente los servicios públicos del municipio y aliviar la administración municipal, Sin embargo, y a pesar de los intentos por asumir la dirección de la galería, las dos empresas anteriormente mencionadas se olvidaron por completo de la identidad, la esencia y el papel que desempeñan las plazas de mercado, en este sentido, EMSIRVA abandonó a la galería en temas relaciones con su institucionalidad, su organización social y su infraestructura. La plaza tuvo problemáticas debido al nulo acceso de servicios eléctricos e hidráulicos, el evidente deterioro en los edificios y la falta de capacitación de los comerciantes.

Posteriormente, el austroestadudidense Víctor David Gruen trajo consigo el auge de los llamados Shopping center o grandes centros comerciales a la ciudad Cali y con ello, se fue instaurando una era industrializada de la cultura americana, dominado por las máquinas de vender que entraron a competir con las plazas de mercado, la cuales se encontraban en condiciones precarias y crisis identitaria.

Como lo manifiesta Pérez Rodríguez (2020) en una entrevista realizada a Basilia Murillo López reconocida cocinera chocoana de la galería Alameda, quien ha compartido con caleños y turistas sus deliciosas preparaciones del Pacifico colombiano por más de 38 años, Esta afirma

textualmente: ‘‘Cuando llegamos a la plaza de mercado, en 1982, no tenía techo y el piso era en tierra; entonces cuando llovía era difícil atender el restaurante, porque el agua entraba por todos lados. Pero a través de los años creamos una comisión, con varios de los dueños de los restaurantes vecinos y hemos organizado la plaza poco a poco’’

Imagen 3. Puesto de comida doña Basilia.



Fuente: ASOALAMEDA (2022) Plaza de Mercado ALAMEDA (Santiago de Cali) - Colombia. [Imagen extraída de un video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=vGPC6bCtad8

A causa de las situaciones presentadas, en 1994 el Congreso de Colombia redacta la ley N° 142 por la cual se determina que EMSIRVA solo dispondrá como actividad comercial el transporte y disposición final de residuos sólidos en la plaza de mercado. En consecuencia, la empresa entregó los concesionarios a la galería y se empezó a liderar el proceso de concesión de la mano del señor Roberto Pardo Vargas, Adolfo Vargas, Orlando Valencia y el funcionario de Hacienda Departamental Gregorio Llanos, para crear la Asociación de Comerciantes Concesionarios de la Plaza de Mercado Alameda (ASOALAMEDA).

Imagen 4. Comerciantes de ASOALAMEDA.



Fuente: ASOALAMEDA (2022) Plaza de Mercado ALAMEDA (Santiago de Cali) - Colombia. [Imagen extraída de un video]. YouTube. https://www.youtube.com/watch?v=vGPC6bCtad8

Dentro de la gestión de ASOALAMEDA, se realizaron mejoras frente al completo deterioro de las alcantarillas, en donde las aguas negras corrían por los pasillos; además se hicieron cambios notables en la cubierta y estructura, debido que la mayoría de comerciantes exhiben sus productos encima de costales o directamente en el piso, los techos eran improvisados por las personas para protegerse de la lluvia o del sol, los puestos se mantenían en mesas de madera, sin instalaciones hidráulicas y sanitarias, los cuales a la fecha cuentan con todas la medidas de salubridad.

Actualmente, la galería Alameda no solamente goza de condiciones dignas de salubridad e infraestructura, sino también de espacios de intercambio y encuentro cultural por medio del buen comer, donde se congrega la sabiduría y tradición de cocineras, productores, comerciantes y consumidores nacionales y extranjeros. Reflejando la diversidad social y cultural de la Ciudad de Cali, en la cual se refleja una fuerte presencia de culturas afrocolombianas e indígenas que

ofrecen productos tradicionales y artesanales, que van desde frutas y verduras frescas hasta hierbas medicinales y artículos de uso cotidiano; convirtiéndose así, en un símbolo de la identidad caleña por su papel en la preservación y difusión de las tradiciones culinarias y medicinales. En suma, la Galería la Alameda de Cali es más que una simple plaza de mercado; es un espacio que reúne la historia, la diversidad social y cultural de la ciudad, destacándose por los significados y formas de significar que se construyen a través del encuentro y el diálogo entre personas.

8. Marco metodológico

La metodología de este trabajo parte de un enfoque cualitativo, el cual es definido por Denzin & Lincoln (2011) como una actividad contextualizada que sitúa al investigador dentro del fenómeno que estudia, la cual se basa en la implementación de estrategias interpretativas y materiales que permiten representar las dinámicas del entorno estudiado. A través de este enfoque se pretende estudiar los fenómenos en sus entornos naturales, con el objetivo de interpretarlos en términos de los significados que construyen las personas que habitan este espacio.

En adición a lo anterior, Flick (2012) expresa que dentro de la investigación cualitativa los métodos más representativos para recoger y analizar información son las entrevistas semiestructuradas o narrativas, los grupos de discusión y la etnografía u observación participante.

En este aspecto, el enfoque cualitativo se basa en la recolección de datos no estandarizados, sin efectuar una medición numérica o estadística. Esta metodología busca reconstruir la realidad a través del espacio y los actores involucrados de un sistema social específico por medio de herramientas que ayudan a plasmar los significados y saberes de los sujetos.

8.1 Enfoque y tipo de diseño de la investigación

Para efectos del presente trabajo, se optó por un tipo de diseño de investigación etnográfico. Citando a Restrepo (2018) la etnografía se puede definir como la descripción de lo

que una gente hace desde la perspectiva de la misma gente. Esto quiere decir que a un estudio etnográfico le interesan tanto las prácticas (lo que la gente hace) como los significados que estas prácticas adquieren para quienes las realizan (la perspectiva de la gente sobre estas prácticas). (p, 25).

Así mismo, Moreira (2002) expresa que la observación participativa es una de las principales técnicas de investigación etnográfica pero este proceso se puede complementar a través de entrevistas abiertas, las cuales son utilizadas y complementadas con datos generados de diversas fuentes o técnicas como documentos, narrativas, historias de vida, entre otros. En términos generales, el objetivo del investigador etnográfico es poder obtener un extenso bagaje de información sobre el fenómeno estudiado para construir una realidad social contextualizada.

Para desarrollar un enfoque de investigación etnográfico y documentar el tejido social que se gesta en espacios como la plaza de mercado, se propone un diseño narrativo como una estrategia que permite plasmar el discurso de las personas con las que se interactúa en este espacio de la ciudad. Arias Cardona & Alvarado Salgado (2015) afirman que las narrativas, no buscan la construcción de leyes o teorías universales, sino que, por el contrario, se enfoca en la comprensión del sentido y el significado de las acciones, tomando como base la interpretación y relación de los saberes, los valores, las creencias e interacciones con el otro y con lo otro. En este sentido, este tipo de investigación posibilita recoger las dinámicas que se gestan en un escenario de aprendizaje como la plaza de mercado la Alameda, la cual se caracteriza por ser un espacio que trasciende los intercambios de bienes y productos, pues en ella se construye el diálogo y la convivencia; se tejen vínculos sociales y hay intercambios de saberes Nieto (2016).

8.2. Fases de la investigación

Se establecen las siguientes fases para la realización de la investigación, las cuales están diseñadas para garantizar la recolección y análisis de datos de manera estructurada y eficiente. A continuación, se presenta cada una de estas fases.

Fase 1. Recolección de la información y diseño de parámetros

Fase 2. Elaboración de matriz de caracterización

Fase 3. Elaboración e implementación de entrevista.

Fase 4. Análisis de datos.

Fase 5. Elaboración de una estrategia educativa interculturalidad comunal.

8.2.1. Fase 1. Recolección de la información y diseño de parámetros

Para consolidar la primera fase de la metodología, se realizó un análisis documental sobre investigaciones interculturales y comunales, dentro de los cuales se consideran algunos documentos del apartado de antecedentes (ver Tabla 1) con el objetivo de establecer parámetros que caractericen una propuesta educativa intercultural comunal.

Tabla 1. Investigaciones interculturales y comunales consideradas para la elaboración de parámetros.

Investigaciones Interculturales/Comunales	Autor
Comunidad e interculturalidad entre lo propio y lo ajeno: hacia una gramática de la diversidad	Dietz, G. (2013)
Educación e interculturalidad: política y políticas	Baronnet, B. & Tapia, U. (2013)
Otras epistemologías: Conocimientos y saberes locales desde el pensamiento complejo	Alarcón, P. (2015)

Potenciando la diversidad: Diálogo de saberes: Una práctica hermenéutica colectiva.	Ghiso, A. (2000).
Diversidad cultural, concepciones de los profesores y los ámbitos de sus prácticas. Dos estudios de caso.	Molina, A., & Utges, G. (2011).
Pedagogía de la Comunalidad: Herencia y Práctica Cultural del Pueblo iñ bakuu.	Contreras, I. (2017).
Cotidianidad y comunalidad. *Homo Erectus Revista de educación y cultura política*.	Martínez, J. (2013).
Eso que llaman comunalidad.	Martínez, J. (2010)

Fuente: Elaboración Propia

Después de haber realizado el análisis documental se diseñaron cuatro parámetros: saber local, acción pedagógica, actores que intervienen en la acción pedagógica y escenarios de aprendizaje, los cuales permitieron caracterizar la noción de interculturalidad comunal. (ver apartado 6.3 del marco teórico).

8.2.2. Fase 2. Elaboración de matriz de caracterización.

Tomando en consideración los parámetros anteriormente mencionados, se elabora una matriz (ver Tabla 2) con el objetivo de caracterizar 10 propuestas educativas desde la interculturalidad comunal. En este orden de ideas, se evaluarán los parámetros por medio de observaciones o aspectos señalados en cada uno de los documentos presentados a continuación:

Documentos considerados para la elaboración de la matriz:

1. Arboleda Suarez, D. A. (2019). La Soberanía Alimentaria como experiencia de transversalización curricular en contextos educativos del Cauca: experiencia desde la Institución Educativa Técnica Miguel Zapata. *Perspectivas Rurales Nueva Época, 17*(34), 175-203. https://doi.org/10.15359/prne.17-34.8

2. Ávila Romero, L. E., Betancourt Posada, A., Arias Hernández, G., & Ávila Romero, A. (2016). Vinculación comunitaria y diálogo de saberes en la educación superior intercultural en México. *Revista mexicana de investigación educativa, 21*(70), 759-783.
3. Bernal, K. V. (2020). Propuesta pedagógica hacia la construcción y consolidación de los Territorios Campesinos Agroalimentarios en La Unión, región del Norte de Nariño. Recuperado de: http://hdl.handle.net/20.500.12209/12273.
4. Cuchillo Yule, Y. y López Lenis, D. (2021). Diálogo de saberes sobre salud ambiental, caso de soberanía alimentaria: hacia una propuesta educativa para la Institución Quintín Lame. *Universidad del Valle*.
5. Estévez, L. D. (2022). Soberanía alimentaria, una alternativa para hacerle frente a las crisis alimentarias ocasionadas por el sistema capitalista. Recuperado de: http://hdl.handle.net/20.500.12209/17513.
6. López Valenzuela, A. y Valencia Vera, L. (2019). Diálogo de saberes entre conocimiento científico escolar y saberes ancestrales en la I.E Atanasio Girardot y comunidad afrodescendiente Las Palmeras desde la elaboración del guarapo de caña.
7. Mina Viveros, B. (2023). La rascadera como práctica de cultivo ancestral afrodescendiente: una propuesta dialógica para la enseñanza de las ciencias naturales en la Escuela Guayabal del Municipio de Buenos Aires-Cauca. *Universidad del Valle*.
8. Morales, S. M. & Molano Waltero, L. (2019). La seguridad alimentaria y nutricional en las comunidades Emberá Chamí de “La Albania” y “Totumal”: una apuesta por la articulación entre salud y educación. Tesis de maestría. *Universidad Católica de Manizales*.

9. Tobar Mina, D. (2023). Narrativa de la herencia ancestral a través de la actividad experimental y las construcciones dialógicas sobre las características del suelo y los abonos Afrobalseños. *Universidad del Valle*.
10. Tobar Vásquez, L. (2023). Diálogo de saberes entre el saber popular y el conocimiento científico escolar en el proyecto pedagógico de la huerta escolar de la Institución Educativa Técnica Agrícola de Suárez, a partir del análisis de la experiencia pedagógica de una maestra. *Universidad del Valle*.

Cabe mencionar que estas propuestas fueron seleccionadas después de realizar una búsqueda por las siguientes bases de datos: El repositorio de la biblioteca digital de la Universidad del Valle, el repositorio institucional de la Universidad Pedagógica Nacional y en la base de datos de Google Scholar.

Al realizar la búsqueda se tuvieron en cuenta los siguientes criterios de selección: propuestas caracterizadas por trabajar en la línea de investigación de la diversidad cultural o relacionadas a la interculturalidad comunal en la educación; publicadas a partir del año 2016 y elaboradas en torno a la temática de seguridad o soberanía alimentaria en el campo de la enseñanza de las ciencias.

Tabla 2. Matriz de caracterización de propuestas educativas desde la interculturalidad comunal.

Propuestas educativas	**Parámetros**			
	Saber Local	**Acción pedagógica**	**Actores que intervienen**	**Escenarios de aprendizaje**
Narrativa de la herencia ancestral a través de la actividad experimental y las construcciones dialógicas sobre las características del suelo y los abonos Afrobalseños.	Reconoce la herencia de los saberes afrobalaseños con el objetivo de restaurar y apropiar la memoria colectiva de los mismos, promoviendo la comunicación entre padres, abuelos y sus hijos para conservar la tradición y construir a partir de ella.	Construye espacios de diálogo, intercambio y construcción de saberes/conocimientos por medio de mesas dialógicas donde se recogieron las construcciones dialógicas en torno al suelo, abonos, agrotóxicos, fertilizantes, cosecha y territorio entre los mayores de la comunidad y los estudiantes de grado décimo de la I.E. Valentín Carabalí.	Los actores que son reconocidos en diálogo de saberes es el territorio, las memorias colectivas, los docentes, los sabedores del territorio, la investigadora, los estudiantes y familias de la I.E.	Se construye un escenario de aprendizaje medio de las mesas dialógicas con preguntas orientadas a recuperar los saberes de la comunidad en torno a los abonos afrobalseños. Donde además se realizaron encuentros generacionales entre estudiantes y mayores sabedores de la zona, para así organizar las fugas y conectar las familias. Se construyeron actividades experimentales que permitieron la producción del abono afrobalseño y cosecha de habichuelas en la huerta escolar. Por último, se plantea la Fiesta de la cosecha para celebrar el proceso de crecimiento, floración y cosecha del cultivo.
La rascadera como práctica de cultivo ancestral afrodescendiente: una propuesta dialógica para la enseñanza de las	Reconoce y recupera los saberes ancestrales de la comunidad Guayabal, Cauca en torno a las prácticas del cultivo de la	Propone el diálogo de saberes como elemento integrador entre el conocimiento cotidiano de la comunidad Guayabal (que se conserva a través de los	Se consideran los siguientes actores: territorio, sabedores y sabedoras, padres de	Gracias a las tertulias dialógicas se facilitó la construcción individual y colectiva de significados a partir de un intercambio de conocimientos y experiencias, donde el contexto y las historias de vida personales interactúan con la intermediación del diálogo como elemento central. A partir

Propuestas educativas	Parámetros			
ciencias naturales en la Escuela Guayabal del Municipio de Buenos Aires-Cauca.	rascadera. Con el objetivo de integrar este saber en la enseñanza de las ciencias.	sabedores y sabedoras) y el conocimiento científico escolar.	familias, docentes y estudiantes.	de esto, se realiza una actividad experimental en la huerta escolar donde se ponen en juego las prácticas y saberes consensuados a través del diálogo.
Diálogo de saberes entre conocimiento científico escolar y saberes ancestrales en la I.E Atanasio Girardot y comunidad afrodescendiente Las Palmeras desde la elaboración del guarapo de caña.	Reconoce y caracteriza el saber ancestral afrodescendiente de los estudiantes de grado 11° y de un líder de la comunidad Las Palmeras.	Plantean el diálogo de saberes como estrategia pedagógica que permite el encuentro entre el saber ancestral y el conocimiento científico escolar, que se materializó en el encuentro de textos escolares sobre fertilización y la elaboración del guarapo de caña	6 estudiantes de grado 11° de la IE y un líder de la comunidad	Aunque plantea el diálogo de saberes entre el conocimiento científico y el saber ancestral afrodescendiente en torno a la fermentación del guarapo de caña de azúcar, solo se reconoce que en la educación se le puede dar cabida a los saberes ancestrales.
Soberanía alimentaria, una alternativa para hacerle frente a las crisis alimentarias ocasionadas por el sistema capitalista.	Se hace mención sobre el saber popular en torno a la agricultura por medio de la reconstrucción histórica de la localidad de Usme y como se entrelaza con la historia	Aunque, acude al proceso de comunicación e intercambio de experiencias para la reconstrucción histórica oral, no se establecen negociaciones entre los actores en torno a la seguridad, soberanía y	Participan estudiantes de 3, 4 y 5°. Se plantea la posibilidad de participación de alguien de la comunidad	No cuenta con escenarios de aprendizaje, pues sólo dentro de la propuesta se dan espacios de comunicación para reconstruir la historia frente al análisis de documentales, consulta a familiares o por medio de la web.

Propuestas educativas	**Parámetros**			
	familiar.	autonomía alimentaria.		
La Seguridad Alimentaria y Nutricional en las Comunidades Emberá Chamí de “La Albania” y “Totumal”: Una apuesta por la articulación entre Salud y Educación	Se consideran las costumbres alimenticias y los saberes en torno a los alimentos y propiedades benéficas que poseen en contextos rurales del departamento de Risaralda.	El proceso de comunicación se materializó a través de conversatorios, taller de grupo y la creación de un documento en torno a la lactancia materna, alimentación complementaria y hábitos higiénicos con los miembros de la comunidad.	Se integra a niños, Sabedoras, amas de casa y manipuladoras de Alimentos de los centros de desarrollo infantil de las comunidades Emberá Chamí de “La Albania” y “Totumal”	Esta investigación construyó conversatorios en cada grupo sobre la cultura y prácticas alimentarias de cada territorio. Así como la elaboración de alimentos propios en kaquirú. Sin embargo, no se evidencia la construcción de un escenario de aprendizaje en el cual se genere una acción pedagógica con los actores involucrados.
Vinculación comunitaria y diálogo de saberes en la educación superior intercultural en México.	Reconoce el saber local (reforestación, agrobiodiversidad y soberanía alimentaria) a través de la vinculación comunitaria.	Identifican al diálogo de saberes como una “hermenéutica colectiva” que posibilita involucrarse con otros sistemas de conocimiento y genera un encuentro con otros interlocutores. Así mismo, visualizan la *vinculación comunitaria* como un proceso que permite establecer un diálogo entre la formación disciplinar y	Comunidades rurales (productores de aguacate, zarzamora familias y organizaciones campesinas), estudiantes, docentes, conocimientos comunitarios, saberes provenientes del mundo	Los escenarios de aprendizaje de las tres experiencias de educación superior intercultural se materializan a través del diálogo de saberes y talleres participativos, donde se busca la presencia de representantes de la vida social de las diversas comunidades rurales. También se hace uso de los encuentros (Jornadas agroecológicas para el buen vivir) donde se problematiza sobre la generación de saberes y los procesos de *vinculación comunitaria* los cuales transforman y reivindican la relación entre universidad y comunidad.

Propuestas	Parámetros			
educativas		la cotidianidad de las comunidades de forma simultánea.	académico.	
Diálogo de saberes entre el saber popular y el conocimiento científico escolar en el proyecto pedagógico de la huerta escolar de la Institución Educativa Técnica Agrícola de Suárez, a partir del análisis de la experiencia pedagógica de una maestra.	Se hace mención del saber popular como un conocimiento que poseen los estudiantes que han adquirido de sus comunidades rurales a través de las generaciones, por medio de la observación, oralidad y prácticas, particularmente de las habilidades para la minería y las labores del campo, (preparación de la tierra, la siembra y la cosecha).	Se concibe el diálogo de saberes como un medio que permite el encuentro entre el saber popular y el conocimiento científico escolar, este medio se materializa en el proyecto pedagógico de la huerta escolar, por medio del intercambio, el tránsito de saberes, el reconocimiento del otro, al igual que la confrontación y negociación de significados y haceres.	Profesores, Estudiantes, territorio (el suelo), saberes populares y conocimiento científico escolar.	El escenario de aprendizaje es la Huerta escolar, considerada como un espacio de encuentro educativo que permite aprendizajes para la vida cotidiana y la participación e intercambio entre saberes populares de la comunidad campesina y conocimientos científicos escolares de los docentes de la I.E. En este escenario se discuten y concretan temas relacionados a la preparación de la tierra, siembra y cosecha guiada por la luna y el sol, la preparación de abonos orgánicos, el análisis del suelo, insecticidas naturales y siembra asociada.
La Soberanía Alimentaria como experiencia de transversalización curricular en contextos	Se reconoce las memorias locales como un saber que debe ser revalorado (Soberanía alimentaria,	El proceso de comunicación, intercambio y construcción de saberes/conocimientos se materializó a través	Territorio, memorias colectivas, docentes, directivos docentes,	Las entrevistas con grupos focales permitieron acceder a otras miradas que aportaron algunos docentes. La conformación del grupo de discusión y los talleres participativos posibilitó un mayor conocimiento del territorio, la soberanía

Propuestas	Parámetros			
educativas del Cauca: experiencia desde la Institución Educativa Técnica Miguel Zapata.	territorio, bioinsumos, recuperación de semillas, preparación del suelo), para poder reconstruir sentidos de pertenencia e identidad local que ayuden a estrechar lazos de hermandad y definir objetivos comunes de trabajo.	de discusiones (en torno al territorio y la agroecología) y ejercicios participativos entre docentes, estudiantes y comunidad permitió contextualizar el significado de soberanía alimentaria, territorio y la construcción y reconstrucción de identidades locales en crisis.	investigadores, líderes estudiantiles y representantes de padres de familia.	alimentaria y el sentir comunitario. El escenario del proyecto productivo en torno a la soberanía alimentaria (como elemento de resistencia y transformación) permitió vincular a los estudiantes en ejercicios prácticos con su vida cotidiana y a través de tareas productivas que permitieron el vínculo con la identidad campesina. La Minga de saberes e intercambio de semillas nativas y criollas construyó la apertura de escenarios de debate desde el ámbito local.
Propuesta pedagógica hacia la construcción y consolidación de los Territorios Campesinos Agroalimentarios en La Unión, región del Norte de Nariño.	Se reconoce el saber y conocimientos (siembra, recuperación de bosques, semillas propias, comida propia) de los Territorios Campesinos Agroalimentarios, los cuales se conciben como una figura territorial.	Se generan espacios de encuentro como: los debates y talleres de comunicación en la chagra y el fogón	Docentes, jóvenes, mayores y comunidad campesina (productores de alimentos, agro mineros, pequeños ganaderos y cafetaleros)	Se establecen escenarios de aprendizaje como la chagra, el fogón, los recorridos por las trochas con la participación comunitaria para generar espacios de comunicación alrededor de la economía campesina, el ser campesino y la soberanía alimentaria.

Propuestas	Parámetros			
educativas Diálogo de saberes sobre salud ambiental, caso de soberanía alimentaria: hacia una propuesta educativa para la Institución Quintín Lame. Universidad del Valle.	Se reconocen los espacios, saberes y haceres ancestrales de la comunidad Nasa: (sabedoras y mayores) naturaleza, soberanía, autonomía alimentaria, el intercambio de semillas, los trueques y asambleas mingas. Los espacios de vida como las lagunas, los ríos, las milpas y huertas.	Se concibe el diálogo de saberes como una estrategia que permite minimizar los problemas ambientales a través de un encuentro entre seres humanos y los saberes ancestrales Nasa para el buen vivir,	Docentes de la comunidad educativa, Estudiantes, Investigadoras, Comunidad indígena (Mayores y Sabedora del Resguardo ancestral de Tacueyó)	Los escenarios de aprendizaje se materializan a través de “Dialogando con la comunidad” y de la oralidad para conocer la tradición agrícola de la comunidad (abono de cultivos, cómo cultivar, cómo mejorar la siembra por los mayores). Escenarios como “la Tulpa” que al sentarse rodeando el fuego se comparten alimentos y se dialogan con los mayores sobre las formas de la siembra, la preparación de los terrenos y su relación con el conocimiento científico con la importancia de la alimentación. “Huerta ancestral y tradicional” es otro escenario para aprender sobre la siembra de semillas, los insumos orgánicos, las propiedades de las plantas y las técnicas de los sabedores,

Fuente: Elaboración propia

8.2.3. Fase 3. **Elaboración** e implementación de entrevista.

A continuación, se presenta el formato de una entrevista abierta semiestructurada la cual fue aplicada a cuatro personas pertenecientes a la comunidad de la galería Alameda:

Pedro Nel, comerciante de fruta y revuelto. Paola, cocinera y vendedora de alimentos tradicionales como tamal valluno, sancocho, aborrajados, lulada, chicharrones, empanadas entre otros. Carolina, productora y comerciante de tortas, galletas, bizcochos, pan de masa madre y café orgánico y, por último, Meyer kaim, productor y comerciante panes, tortas, galletas orgánicas, vinagres, miel, vinos y encurtidos.

Las personas mencionadas anteriormente fueron seleccionadas tras una visita previa que se realizó en la galería Alameda a través del semillero de investigación “Saberes de mi Tierra”. Durante esta visita, se estableció un primer acercamiento con algunos comerciantes y productores de alimentos que hacen parte de la cotidianidad de los caleños como, por ejemplo: pan, café, frutas, y comidas locales, entre ellas, el tamal valluno, los aborrajados y las marranitas, como se expone en el Perfil Alimentario de Cali, son los productos que se consumen con regularidad en la ciudad. Rankin, Hurtado Bermudez, Bonilla Findji, Mosquera , & Lundy (2021).

La entrevista abierta semiestructurada se construyó considerando las características de las personas seleccionadas y los parámetros elaborados a partir de la revisión bibliográfica de investigaciones con enfoque intercultural y comunal. Cabe mencionar que este instrumento fue revisado previamente por el doctor en educación Cesar Augusto Salazar Gutiérrez y se realizó una prueba piloto antes de su implementación. El formato final se encuentra en la Tabla 3.

Objetivo general de la entrevista abierta semiestructurada:

-Identificar la plaza de mercado Alameda como un escenario de aprendizaje y eje de Soberanía alimentaria.

Objetivos específicos de la entrevista abierta semiestructurada:

-Indagar sobre el saber local, en términos de su construcción e intercambio acerca de la cosecha, producción y venta de los alimentos que se encuentran al interior de la plaza.

-Reconocer la acción pedagógica que se construye con los otros y con lo otro (productor, comerciante, productor y consumidor) al interior de la plaza.

¿Qué se busca obtener con los resultados de la entrevista abierta?

-Identificar los saberes locales alrededor de la soberanía alimentaria, referentes a la producción, y venta de alimentos al interior de la plaza de mercado.

-Reconocer la acción pedagógica y los sujetos que participan en la construcción y reconstrucción de saberes con respecto a la cosecha, venta y consumo de alimentos de la galería Alameda.

La entrevista (Ver tabla 3) consta de dos fases, la primera de ellas Fase 1. Inicio y contextualización pretende recolectar información básica de cada uno de los entrevistados e iniciar una conversación con ellos, de modo tal que la interacción pueda ser orgánica y fluida. la segunda fase. Fase 2. Implantación de preguntas orientadoras durante la conversación se exponen las preguntas orientadoras bajo las cuales se desarrollará la entrevista en la medida que la conversación con cada persona entrevistada se vaya desarrollando, entendido y respetado las interpretaciones y respuestas de cada uno.

Tabla 3. Entrevista abierta semiestructurada, parámetros y preguntas orientadoras para su aplicación en la galería alameda

Entrevista abierta semiestructurada para la intervención en la galería la Alameda-Cali.		
Fase 1. Inicio y contextualización		
Saludo, presentación e intencionalidad: Nuestro propósito de hablar con usted es conocer acerca de lo que produce y vende y el por qué lo hace al interior de la galería Alameda, debido a que consideramos este entorno como una comunidad viva, en la cual las personas que la visitan, aprenden, saborean, dialogan y se llevan a su mesa mucho más que un producto para su consumo. Información general de la persona entrevistada ¿Cómo se llama? ¿Qué vende al interior de la galería la Alameda? ¿Cuántos años lleva desempeñando su oficio?		
Fase 2. Implantación de preguntas durante la conversación		
Parámetros	**Preguntas**	**Intencionalidad**
Saber local	Pregunta 1). ¿Por qué le gusta vender/elaborar este alimento?	Identificar los significados personales y culturales relacionados a la venta y elaboración de un producto comestible específico.
	Pregunta 2). ¿Por qué es importante el alimento que venden para la gente que viene a comprar?	Documentar y comprender cómo algunos de ellos se perciben como esenciales para la comunidad, en términos de su relevancia cultural y/o nutricional.
	Pregunta 3). ¿Qué piensa usted sobre la venta de los alimentos que se producen de manera local?	Documentar las percepciones sobre la producción local de alimentos y su relación con la soberanía alimentaria en la galería alameda.
Acción pedagógica (diálogo de saberes)	Pregunta 4). ¿De dónde aprendió o quien le enseñó todo lo que sabe sobre este alimento?	Explorar las dinámicas de transmisión y construcción de saberes, junto a las prácticas locales relacionadas a la cosecha y venta de un alimento.
	Pregunta 5). ¿Existen acuerdos entre los vendedores sobre lo que se puede vender, qué cantidad y a qué precio?	Documentar las prácticas de organización y negociación entre comerciantes y productores.

	Pregunta 6). ¿Qué aprendizajes has obtenido de tus interacciones con los clientes que te visitan?	Reflejar cómo las interacciones sociales al interior de la galería enriquecen y construyen los saberes y las prácticas a través del diálogo.
Escenarios de aprendizaje	Pregunta 7). ¿Qué crees que hace especial esta plaza?	Identificar los elementos particulares que caracterizan la galería como espacio vivo y de aprendizaje comunitario
	Pregunta 8). Imagínate que puedes hacer parte de una clase de ciencias naturales, ¿qué crees que podrías enseñarles a los estudiantes?	Explorar el potencial de la galería como escenario de aprendizaje intercultural comunal desde la soberanía alimentaria.

Fuente: Elaboración propia.

Implementación de la entrevista abierta semiestructurada

A continuación, se presenta la Tabla 4, la cual fue diseñada con el propósito de mostrar y organizar las respuestas extraídas de la conservación que se tuvieron con las cuatro personas pertenecientes a la comunidad de la galería alameda- Cali.

Tabla 4. Respuestas de la entrevista aplicada a 4 personas pertenecientes a la comunidad de la galería Alameda.

Fase 1. Inicio y contextualización				
Saludo, presentación e intencionalidad Nuestro propósito de hablar con usted es conocer acerca de lo que produce y vende y el por qué lo hace al interior de la galería Alameda, debido a que consideramos este entorno como una comunidad viva, en la cual las personas que la visitan, aprenden, saborean, dialogan y se llevan a su mesa mucho más que un producto para su consumo.				
Información general de la persona entrevistada				
¿Cómo se llama?	Entrevistado 1 Pedro Nel	Entrevistado 2 Paola	Entrevistado 3 Carolina	Entrevistado 4 Meyer kaim
¿Qué vende al interior de la galería la Alameda?	Vendo frutas nacionales e internacionales que actualmente se cultivan en nuestros suelos, también vendo revuelto para la canasta familiar.	Preparo y vendo todo lo que puede ver con sus ojos; aborrajados, papas aborrajadas, carne asada, la tradicional lulada, almuerzos para llevar y deliciosos tamales al estilo valluno.	Elaboro y Vendo tortas, galletas, bizcochos, pan de masa madre y café producido en el corregimiento del saladito del valle del cauca	Vendo y elaboro algunos productos naturales como panes, tortas, galletas orgánicas, miel, encurtidos, vinos y kombucha natural.
¿Cuántos años lleva desempeñando su oficio?	Desde que mi padre trabajaba en la alameda como cotero, hace más de 44 años vendo frutas y verduras en la galería.	Este oficio es de tradición familiar, viene de generación en generación, mi abuela inició el negocio aquí en la alameda hace más de 42 años, en su juventud ella trabajó para sustentar	Llevo más de 10 años aprendiendo y haciendo alimentos naturales, explorando la cultura culinaria y en especial los postres que son hechos con ingredientes cosechados por	Siendo muy sincero llevo pocos años incursionando en la elaboración y venta de productos naturales, actualmente llevo 3 años aquí en el puesto de la galería Alameda.

		su familia y hacer su casa, después el negocio pasó a mis tías y mi mamá; finalmente lo tomé yo, que ya llevó más de 20 años aquí.	nosotros y por otros productores rurales de baja escala.	
Fase 2 implantación de preguntas orientadoras durante la conversación					
Parámetros	Preguntas	Entrevistado 1	Entrevistado 2	Entrevistado 3	Entrevistado 4
Saber local	Pregunta 1)	A mí me gusta vender estos productos porque crecí en la galería ayudando a mi papá y cargando bultos de vez en cuando. Después, a los mismos comerciantes que les cargaban los bultos les vendía diferentes frutas que se cosechan cerca de este lugar como la cerveza y la grosella, las cuales yo recogía, ponían en diferentes bolsas y las vendía. Desde ese entonces me ha gustado vender frutas y con el tiempo pude	Inicialmente el negocio empezó con la venta de fritanga, la cual hacíamos en la casa, a veces podríamos incluir otros productos como las rellenas. Después, mi abuela inició con los tamales y mi mamá aprendió a hacerlos como los hacía mi abuela. con el tiempo se dieron a conocer los tamales y las personas compraban cada vez más porque la sazón de los tamales de mi mamá era muy buena, además de eso, la gente reconocía los tamales del puesto (Sabrosuras de la tía. Deliciosos tamales y	El gusto por la elaboración y venta de estos productos es principalmente porque deseo que se generen un espacio de comunidad al compartir o comer una torta, un postre o un café orgánico, se pueden crear momentos de conexión entre las personas e incluso de aprendizaje, siento que la comida reúne y conecta a las personas. También quiero decir que, el gusto de vender estos productos nace de la necesidad de brindar	Me gusta vender estos productos porque son sanos para el organismo, son orgánicos; la mayoría de ellos los elaborado y de los otros, tengo la certeza que son naturales, he podido ir a los trapiches que producen la panela orgánica, he visitado los campesinos que sacan la miel, el propóleo y el polen de lugares sanos, sin la intervención de químicos y pesticidas.

		obtener este puesto al interior de la galería.	la mejor lulada de Cali) porque se hacían de forma casera, sin condimentos ya pequeña escala, era algo muy caserito, muy artesanal; la intención no era producirlos de forma industrial, sino que por la sazón que tenían los tamales la gente compraba bastante y nos iba bien.	salud, al producir y vender alimentos saludables y orgánicos, sin conservantes, ni añadidos artificiales. Todos los productos proceden de nuestro campo, cultivados en condiciones naturales.	
	Pregunta 2)	Yo considero que las frutas y las verduras son importantes para una alimentación buena y balanceada, también, le aseguro que cada fruta y producto que vendo aquí le puede llegar a servir para algo, y si no le sirve, al menos probó un nuevo sabor y conoció una fruta de su tierra, como el mamoncillo, el madroño, el arazá, el chachafruto, la gulupa, el níspero, la papayuela o el	Yo creo que la importancia radica en el sabor, el sabor es exquisito y la preparación casera y natural de un plato tan representativo de aquí como es el tamal. Por ejemplo, ayer vinieron unas señoras al puesto y me dijeron que llegaron por recomendación de unos familiares, también decían que el sabor de este tamal evocaba sus momentos de niñez en la finca, porque así los hacían en su casa. Y además de traerles esos	Porque además de crear sabores nuevos, con recetas saludables, estamos creando espacios de comunidad para conectar con las personas y que ellos también conozcan otra manera de alimentarse cuando comparten con los demás. Nuestros productos están en el mercado para ofrecer otra alternativa de alimentación contraria a la industrializada. Hemos elaborado pan	Yo creo que mi producto no es solamente para los clientes que vienen a la galería, esto lo deben conocer muchas personas más. porque va dirigido a la salud y mejorar la calidad de vida, por eso mi puesto se llama AROMASALUD. Quiero dedicar mi trabajo a la salud de todos, con productos orgánicos y con la certeza de saber de dónde vienen, porque comemos cosas indebidas por la industrialización que se produce en masa sin preservar la salud y el

		caimito.	recuerdos de su infancia, estaban consumiendo algo sano, muy casero y hecho con amor. Muchas personas que nos han visitado dicen que es el verdadero sabor del tamal, su masa, su textura, el sabor natural, que no se siente el condimento.	de masa madre, tortas, bizcochos, galletas sin conservantes y tenemos un espacio en el corregimiento del saladito para el cultivo de nuestro café y árboles tanto frutales como ornamentales, donde se genera un ambiente propicio para que habiten las abejas y polinicen el café, así mismo la miel producida en este lugar es utilizada para la preparación de los productos que vendemos. Todo lo que producimos en nuestra finca es nuestra materia prima. Algo que nos caracteriza como productores y comerciantes es darles color a los productos por medio de las flores y las frutas (como la flor de veranera y la remolacha) que cultivamos, También	bienestar. Un ejemplo de esto son los ingenios porque siembran caña, Stevia y piña oro miel en condiciones de glifosato, lo cual es perjudicial porque acaba con la tierra para la siembra y el agua subterránea.

				decoramos cada plato con una flor comestible, de la cual se pueden hacer infusiones y bebidas naturales.	
	Pregunta 3)	La mayoría de mis productos son nacionales, siempre busco el lugar donde se produce la cosecha, tengo frutas no solo del valle, también compro en el cauca, en Bogotá y los alrededores de Cundinamarca. Lo bueno de Colombia es que las cosechas son muy variadas y se pueden dar en todas partes, hay mucha variedad de frutas.	Siento que es importante resaltar los productos locales porque son naturales y son cosechados aquí, por ejemplo, en el caso nuestro, muchas de las cosas que tenemos solos se consiguen en nuestro puesto, por su sabor y también por la forma en que se prepara, porque cada quien tiene una receta diferente, pero nosotros preparamos las comidas de forma muy natural y con productos de aquí, tratamos de que todo sea tradicional y muy casero.	Me parece muy importante considerar los alimentos locales porque en primer lugar sabemos de dónde viven, quienes los producen y con ello, estamos ayudando a nuestra comunidad. Cuando un producto se produce localmente hay una historia detrás y una elaboración que en nuestro caso es orgánica, saludable y no perturba otras formas de vida o los ecosistemas. Pienso que la importancia de producir y darles visibilidad a los productos locales debería ser enseñado en los colegios, nuestros padres y todo el mundo deberían de tener la	Son muy buena opción para contribuir a nuestra economía y, sobre todo, cuando un alimento se produce de manera local y en lugares que no están corrompidos por la industrialización puedes observar con tus ojos de dónde provienen los alimentos y en últimas qué te estás comiendo. Quiero contarles que yo trabajo con un grupo de señoras que se llaman “mujeres de montaña” que están ubicadas en Nariño, Cauca y Valle del Cauca, donde siembran productos de manera natural y actualmente producen aceite de sacha inchi (El maní del Amazonas) en conjunto con estudiantes de la universidad del valle para preparar alimentos

				posibilidad de consumir alimentos creados localmente, incluso de poder sembrarlos y cosecharlos para su consumo, porque tu organismo se va a ver beneficiado. Inclusive cuando un producto es cosechado de forma local y natural se nota la diferencia en su aroma, color y sabor. Tener la posibilidad de alimentarse mejor no debería ser un asunto de unos pocos, sino una decisión al alcance de todos. Un ejemplo de ello, es la producción de arroz en el valle de Cauca, el único que queda actualmente es arroz Blanquita y como no son los líderes en este mercado, la gente no lleva este producto local, sino que compra la marca que acapara los medios de comunicación y se produce de manera industrial.	para los niños como fuente de proteína.

				Yo pienso que cuando la producción local de arroz en el valle ya no pueda sostenerse, nos van a traer marcas extranjeras y esto implica más conservantes y químicos en el alimento, ni siquiera vamos a tener personas de nuestro territorio trabajando porque el apoyo y el conocimiento acerca de los productos locales no ha sido una prioridad para las personas.	
Acción pedagógica (diálogo)	Pregunta 4)	A través de escuchar a las personas, de estar metido en la galería con los que saben. También, la experiencia, son muchos los años que llevo vendiendo, he podido aprenderme los nombres de cada producto y muchas preparaciones que	Todas las preparaciones, en especial la de los tamales empezó hace 43 años con mi abuela y ella contaba que le aprendió a mi bisabuela quien aprendió de forma empírica. Mi abuela decía que ella veía cómo preparaban los tamales y así fue como empezó, después, ella le enseñó a mis tías y a mi mamá y	Todo lo que sé sobre lo que hago ha salido de muchas partes, principalmente de mi familia, desde que tengo memoria mi abuela ha tenido cultivos de diversas plantas y árboles, ha cosechado variedad de productos de pancoger y con el tiempo pude aprender de su	Principalmente mi saber es empírico, producto de mi curiosidad y las ganas de aprender más sobre nuestro organismo, el intestino, los probióticos y los productos que le hacen bien. Yo estudié economía, pero genuinamente me gusta indagar y aprender de otras personas que están en contacto con los productos orgánicos y

		hacen con ellos. Por ejemplo, el níspero ayuda al colon, el carambolo es bueno para que lo consuman los de la azúcar alta o el chachafruto del cual hacen colada para fortalecer el cuerpo, pero mucha gente no conoce las frutas que tenemos, por eso hay que venir a la plaza	después, ellas me enseñaron a mí. También quiero decir que mi abuela en un principio (hace 40 años) no hacía los tamales para generar ingresos o sacar algo económico, sino que los preparaba para la familia o para algún evento especial, porque el tamal valluno siempre se ha sido un alimento tradicional, muy de nosotros, para compartir en familia y también porque su preparación es difícil, no a cualquiera le quedan ricos los tamales. Ya después, hace unos 20 años mi abuela se dio cuenta que podía obtener buenas ganancias con los tamales. y actualmente aquí estamos, entonces se puede decir que todo lo que aprendí fue por mi abuela, mi tía y mi mamá.	quehacer, también mi hermano con su esposa ha contribuido a construir el saber que tengo porque son ingenieros agrícolas y tienen conocimientos de los productos que manejamos y la tierra que utilizamos para su siembra y cosecha. También he contado con la ayuda y el saber de una señora que toda su vida ha trabajado con el campo, las abejas y el café.	cosechados de forma natural. de esa manera he podido aprender y elaborar galletas, tortas, vinagres y salsas sin aditivos y conservantes, el único conservante que tengo es la nevera.
	Pregunta 5)	No, Cada persona es libre de vender sus productos, por	No, a pesar de que existen otros locales, e incluso al frente está una	La plaza es la plaza, es lo más comunitario y libre que puede haber.	La galería es muy libre en ese sentido, es un espacio donde yo puedo vender lo

		ejemplo, yo no vendo frutos secos o comida preparada, pero si vendo muchas frutas y verduras.	fábrica de tamales, no tenemos ningún tipo de acuerdo, aquí todo es muy libre; sin embargo, aquí hay gente que cree que como hay un puesto de fábrica, ésta les distribuye a todos los locales aledaños, pero no, cada local es libre y puede hacer su producto desde su saber, su gusto y tradición. Aquí podemos poner los precios, hacer el menú y preparar los alimentos a nuestro gusto. Lo cual me parece muy bueno porque tenemos esa libertad o autonomía de mirar qué vendemos y cómo lo hacemos.	En estos momentos te puede decir que no tenemos acuerdos de que productos vender, a quien compararle o a qué precio debemos ajustarnos, la plaza Alameda te da la libertad de vender tus productos y le da la libertad al consumidor de elegir. De lo que sí te puedo comentar es que al interior de la plaza hay un manual de convivencia con el objetivo de tener una mejor convivencia y compartir en comunidad de forma respetuosa.	que considere al precio que merecen ser vendidos los productos. Yo pienso en un futuro vender frutas y verduras, pero no para que me compren los clientes sino para venderle a los mismos comerciantes de la galería.
	Pregunta 6)	Los clientes vienen a la galería, en especial por la calidad del producto, por su frescura, casi no hablo mucho con los clientes, pero ellos saben lo que están comprando, vienen a la fija, a veces sí me	Debo decir que prácticamente yo me crié en la galería, desde que tengo memoria he estado aquí y cuando las personas vienen a nuestro punto lo primordial es la atención, he aprendido a atender a los clientes, a recibirlos con amor y	He conversado con la gente que nos visitan y lo que más aprendo es cómo se están alimentando, la gente en su mayoría viene a la plaza de mercado porque quieren productos más saludables, orgánicos y	Soy partícipe de que todos los días tenemos que aprender algo nuevo y estoy siempre dispuesto a compartir mis saberes a las personas que me permitan conversar con ellas. Por ejemplo, en estos momentos estoy haciendo un pan dedicado al sistema

		preguntan si tengo cierta fruta o qué les recomiendo para hacer alguna preparación o un remedio.	conversar con ellos, también he aprendido que las personas necesitan un alimento rico, con un sabor que no se pierda y que sea bueno para su salud, ¡la calidad del producto ante todo ¡y esto es lo que ofrecemos. Debo decir que en algunas ocasiones tenemos personas que conversan con nosotros acerca del tamal y nos cuentan cómo es su forma de preparación e incluso nos suelen recomendar preparaciones o formas de envolverlo. Pero siento que el proceso que hacemos todos los días de preparar el tamal resalta nuestra tradición y la forma en que mi bisabuela lo hacía. Esa es nuestra esencia. Si tú algún día vienes o tu mamá visita nuestro puesto y se come un tamal, te aseguro que te va decir que así sabe el verdadero tamal valluno	de producción limpia, porque aquí en la ciudad es muy difícil obtener productos que sean verdaderamente naturales, en especial porque tenemos una problemática de salud creciente en Cali con respecto al azúcar, la intolerancia a la lactosa y también los celíacos, que se incrementa cada vez más por la falta de alimentación natural. Si yo me como una pasta con salsa y esta tiene una cantidad de conservantes y aditivos mi cuerpo empieza a tener alteraciones, mi sistema digestivo debe trabajar más para poder digerir lo que estoy comiendo o inclusive esta comida se puede quedar en mi cuerpo y nunca salir. La problemática que yo he podido ver no está relacionada con la cantidad de cosas que estamos comiendo, sino	digestivo, ya tengo 3 modelos de panes integrales. La palabra integral hace referencia a que el trigo está compuesto y se debería mantener así para las preparaciones, pero, comúnmente la industria fragmenta el trigo en 5 partes y lo último que queda (el bagazo) es la harina blanca que utilizan para hacer todos los panes en la industria. Actualmente siento que me falta mucho por aprender, solo sé algunas cositas que quiera compartirle a las personas que me visitan en la galería, por ejemplo, si viene una persona por primera vez y en nuestra conversación me dice que sufre el colón o tiene una digestión pesada, yo les enseño un masaje en el estómago para hacer cuando están en el baño, lo que facilita la deposición y libera a las personas de esos dolores

			y que así lo preparaban en su casa, porque nuestra receta viene de generación en generación y nuestro propósito es conservar esto.	con la cantidad de cosas que estamos ingiriendo en lo que comemos. Por ejemplo, el que día conversé con una señora y me contó que hoy en día hay una moda o auge por los aceites naturales, pero realmente, ¿sabemos qué implica que un producto sea natural? Esta señora estaba buscando un aceite de oliva que sacó el mercado para fritar, y yo me puse a pensar ¿Cómo así que hicieron un aceite de oliva para freír? ¡Por Dios! cómo es posible que dentro de la alternativa natural el aceite de oliva sea transformado para freír un alimento, ¿cómo es posible que el aceite de oliva natural no se queme a tales temperaturas? Imagínate todo el proceso que deben hacer para que el aceite de oliva no se queme	estomacales.

				tan rápido y pueda freír tus alimentos. En últimas, ¿Qué te estás comiendo?	
Escenario de aprendizaje	Pregunta 7)	La calidad de los productos es muy buena, la idea no es competir con otras galerías, pero en esta plaza se consiguen productos de alta calidad y frutas frescas, que la mayoría son de aquí, cultivadas en nuestra tierra.	En definitiva, la tradición, la galería nos deja expresarnos y seguir con nuestras tradiciones, nos da mucha autonomía. También me gusta la organización y administración de esta galería, porque podemos no solo atraer al caleño sino también al turista, Cali es una ciudad de turistas y la Alameda posibilita que ellos vengan y puedan conocer lo que tenemos, los alimentos que preparamos, pero también les da visibilidad a los nuevos comerciantes con sus emprendimientos y esto hace que sea más atractiva la plaza.	Creo que muchas cosas, empezando por su ubicación, la cual es buenísima, para que muchas personas la puedan visitar, también la cultura y autenticidad de las personas, la calidad de la gente, la variedad de los productos. Siento que este lugar también puede ser un punto de encuentro de las personas para compartir para comer, para aprender, incluso, acá encontrás todo, yo creo que es la única plaza, exceptuando a Santa Elena que podemos encontrar frutas exóticas y muchos alimentos locales que al comprarlos benefician al productor. Yo creo que la Alameda es un referente muy fuerte	En primer lugar, siento que esta galería es muy diferente a otras, porque hay una buena organización, tenemos locales para exhibir nuestros productos, no nos exigen precios o cantidad de productos vendidos por un interés económico. Actualmente, hay un proyecto que pretende hacer uso de los locales exteriores (actualmente hay 9) para financiar los servicios públicos de la galería. Hoy en día tenemos una relación más directa con los campesinos porque vienen a la galería y los comerciantes le puedan comprar de primera mano sus productos, entonces no tienen que negociar con terceros y también nos enteramos de donde viven

				para Cali, no solo hay comida del valle, sino de muchas partes de Colombia, lo que la hace más diversa. De esta plaza se surten muchísimas partes de Cali, incluyendo Granada, jardín y parte del sur.	los productos.
	Pregunta 8)	Yo creo que podría mostrarles a los niños los beneficios de la fruta, el consumo de la fruta, como se debe utilizar, qué preparaciones podemos hacer, cuáles son las frutas que encontramos en nuestra comunidad, para que sirve la fruta y por qué comprar este producto para consumir. De algo que yo sí sé, al derecho y al revés, es cómo se llama y para qué sirve cada fruta que ven en el puesto, hay frutas que se conocen por 3 o 4 nombre diferentes	En el punto donde nosotras estamos no solo el tamal es famoso, sino que gusta mucho la tostada de plátano que también la aprendí hacer por medio de mi abuela, entonces este alimento gusta mucho, en especial para los jóvenes y creo que las personas en su gran mayoría no saben la importancia del plátano para el consumo y en nuestro comercio, me gustaría enseñarle de donde proviene el plátano que se comen, cómo se cultiva, las variedades que hay, quien lo siembra, porque se come, porque se come tanto	Es bastante curiosa esta pregunta porque antes de dedicarme a esto yo hice muchas cosas en mi vida y una de ella era ser docente, mi familia ha estado muy cerca del campo de la docencia y tuve la oportunidad de hacer esta labor, y debo decir que ¡todo depende! porque no todos estamos en el mismo nivel de consciencia pero por ejemplo, quisiera enseñar a sembrar, a trabajar la tierra, por qué regar, por qué plantar, por qué entender las raíces y que puedan comprender	Quisiera enseñar para la vida, para tener una buena salud, sobre todo intestinal, por ejemplo, un acto tan común como escoger la miel que para endulzar y preparar los alimentos es una decisión crucial para tu salud, el hecho de que un vendedor te diga que es miel natural, no te da la certeza de que estas comiendo bien y están pagando por un aliento sano. La miel pura debe tener vestigios de la floración y su sabor y olor debe dar cuenta de ello. Así mismo cuando personas baten la miel hasta volverla densa y la venden como si fuera jalea

		y según la región varía su uso y se conocen sus propiedades o beneficios. Tenemos una inmensa variedad de frutas para comer y para sanarnos.	aquí en el Valle, como se prepara, o por qué cierto plátano no sirve para comerse como aborrajado u otros sí. La gente cuando me ve hacer la tostada de plátano siempre pone mucha atención y de repente pregunta cosas acerca de lo que estoy haciendo y por qué lo hago de esa forma, entonces siento que es un saber interesante que le puedo enseñar a los jóvenes.	la importancia de hacer esta acción para sus vidas y las vidas futuras, también quisiera poderles compartir lo importante que son las abejas. Actualmente, en nuestro predio del saladito tenemos abejas porque son indispensables para la polinización y nuestro objetivo es cuidarlas. Siento que sembrar y trabajar la tierra es el acto de consciencia más liberador y poderoso para nuestro cuerpo y nuestra salud. También siento que a la escuela le hace mucha falta trabajar en comunidad y hacer trabajo comunitario. Es más, creo que muchas personas en espacial de la ciudad no tienen el saber de cómo sembrar o qué se necesita para trabajar la tierra y esto los condena a que otros determinen que	real; lo peor es que la gente lo compra. Yo enseñaría en la clase de ciencias que la jalea se produce en pequeñas cantidades y es exclusiva de la abeja reina y es mejor no tocarla para no perjudicar el panal. Actualmente hay muchas personas, incluyendo los niños que sufren del azúcar, yo no saben que el yacón, un tubérculo cultivado y nativo de nuestra tierra ayuda para regular los niveles de azúcar en sangre y se puede consumir entre las comidas, crudo sin cáscara o en ensaladas también. El maíz de semilla natural que traigo del Cauca tiene la semilla original y se seca en fogón de leña. Este maíz es muy bueno y nutritivo para hacer sopas, arepas y demás.

				consumen, sin ni quisiera saber que se están comiendo.	

Fuente: Elaboración propia.

8.2.4. Fase 4. Análisis de datos.

A través de la recolección de datos, mediante herramientas como la entrevista abierta semiestructurada a cuatro miembros de la comunidad de la galería Alameda y la matriz de caracterización de propuestas educativas desde la interculturalidad comunal, se pretende realizar una triangulación de datos. Como tercer elemento en este proceso, se consideran las narraciones escritas realizadas por los miembros del semillero de investigación de diversidad cultural en la enseñanza de las ciencias naturales, "Saberes de mi Tierra", de la Universidad del Valle.

Imagen 5. Integrantes del semillero "Saberes de mi Tierra".



Fuente: Creación Propia.

Cabe mencionar que los estudiantes miembros del semillero, en el año 2023, recurrieron a la observación participante y la reflexión constante enfocada a su proceso formativo, para desarrollar las narraciones escritas. En este caso, dichas narraciones fueron dirigidas a documentar las experiencias vividas al visitar la galería Alameda. (ver anexos 1, 2, 3 y 4).

Triangulación de datos

En el presente trabajo, se adopta la triangulación de datos como metodología de análisis, debido a que es un enfoque que permite una comprensión más integral del fenómeno estudiado al considerar información proveniente de múltiples fuentes. Esto último posibilita la consistencia de los hallazgos y permite identificar tanto los patrones o procesos convergentes como las discrepancias o divergencias de un mismo fenómeno. Como lo reafirma Moreira (2002), la triangulación permite la convergencia de resultados sin pretender la construcción de una visión completa de la realidad. Por el contrario, se utilizan distintas fuentes de datos o metodologías que son implementadas de forma independiente, pero que responden al estudio de un mismo aspecto de la realidad social.

En este orden de ideas, se establece una triangulación de datos, la cual involucra tiempo, espacio y personas, por tal motivo se consideran los siguientes datos a analizar que proporcionan una complementariedad entre los datos subjetivos como la entrevista y las narraciones escritas con los datos objetivos como la matriz de caracterización:

1. Narraciones escritas de la experiencia vivida en la galería Alameda de los estudiantes del semillero de investigación de diversidad cultural en la enseñanza de las ciencias naturales: “Saberes de mi Tierra”: Que proporciona perspectivas y experiencias contextualizadas vividas desde los estudiantes.
2. Entrevista abierta semiestructurada realizada a cuatro personas pertenecientes a la comunidad de la galería Alameda: Aporta el sentipensar de las personas que habitan y conforman el espacio de la galería, quienes tiene un saber específico y formas de reproducir la vida y relacionarse con los otros y lo otro.

3. Matriz de caracterización de propuestas interculturales comunales: Que ofrece un marco conceptual y estructurado de parámetros establecidos para considerar la interculturalidad comunal en la enseñanza de las ciencias.

Una vez definidos los datos, es preciso mencionar que el siguiente análisis se realizará en torno a las dinámicas que construyen soberanía alimentaria al interior de la galería Alameda, las cuales se tomarán en consideración a la luz de los parámetros establecidos que caracterizan la noción de interculturalidad comunal.

En este sentido, el análisis del saber local devela que este parámetro emerge como un eje transversal en las tres fuentes de datos, evidenciando que es un medio para hacer soberanía alimentaria. En el caso de las entrevistas, su importancia se refleja en los saberes y las acciones cotidianas de los comerciantes, quienes toman decisiones respecto a las prácticas de cultivo orgánicas y la preparación de los mismos, para garantizar la calidad de los alimentos que ofrecen. Un ejemplo de ello, son los saberes que a través de la trasmisión oral y la experiencia se han mantenido y son un factor importante de decisión para los comerciantes, al considerar la elaboración de panes naturales, la producción del café orgánico o la elección de la miel proveniente de campesinos o productores locales como las mujeres de montaña.

En el caso de las narraciones escritas, se resalta el saber local por medio de las experiencias vividas con los comerciantes. Estos aportes dan cuenta de los saberes que se construyen en torno algunos alimentos como las frutas y su importancia en el bienestar humano, como en el caso del comerciante Pedro Nel quien afirma que todas las frutas tienen algo por ofrecernos, en especial cuando de la salud se trata. Del chachafruto que es buena fuente de proteína se puede hacer una colada o podemos considerar a la gulupa que ayuda a regular la presión. Por otro lado, se trae a colación las conversiones de Meyer Kaim, quien a

través de sus experiencias y saberes comunica que la presencia de abejas es un indicador natural de los cultivos orgánicos.

En la matriz de caracterización, los saberes locales se reconocen y se recuperan para ser integrados en la enseñanza de las ciencias, ya sean Afrobalseños, ancestrales, populares, ancestrales afrodescendientes y memorias locales. Estos se conciben como un criterio clave para construir una enseñanza de las ciencias vinculada al territorio y a la cotidianidad de los estudiantes, favoreciendo así, una comprensión de la soberanía alimentaria al interior de sus territorios.

Continuando con el parámetro de acción pedagógica, se encontraron elementos confluyentes que permitieron visualizar la construcción de un diálogo de saberes en las tres fuentes de datos, especialmente en las entrevistas y narraciones; donde se documentan cómo los comerciantes y consumidores establecen un diálogo, a través del cual se discute y aprende sobre el consumo, la preparación y las implicaciones tanto sociales, culturales y ambientales de comprar algún alimento.

Un ejemplo de esto, es el caso del arroz y las industrias arroceras extranjeras, el monocultivo de la azúcar de caña, la industrialización de productos derivados del trigo, como el caso del pan y sus consecuencias en la salud. También se discute sobre la pertinencia de conocer y consumir frutas autóctonas, la importancia de conservar la tradición en las comidas locales y la elaboración de nuevos productos, como los aceites, que, sin conciencia alguna, son utilizados por los caleños para freír sus alimentos.

Por otro lado, en la matriz de caracterización, la mayoría de propuestas educativas construyen la acción pedagógica, argumentado que estos espacios posibilitan el diálogo de saberes en torno al suelo, los abonos, las cosechas, el territorio, la soberanía alimentaria y el

buen vivir. Así mismo, se resalta la posibilidad de reivindicar saberes, prácticas e identidades locales que han sido invisibilizadas. Sin embargo, en algunas propuestas no se logró visualizar la acción pedagógica, a pesar de la implementación de conversatorios, debates y talleres de comunicación, no son suficientes para construir un diálogo de saberes.

Debido a lo anterior, es pertinente mencionar que la acción pedagógica implica, no solo el reconocimiento de los diversos sujetos, sino también, la creación de un diálogo con el entorno, los saberes y las experiencias. A través de negociaciones y disputas, se busca construir nuevas visiones de ver el mundo. Por ello, su práctica en el ámbito educativo representa un desafío, ya que se requiere el reconocimiento del otro y la disposición para dialogar y construir con él, comprendiendo que la diferencia hace parte de la riqueza de la acción pedagógica.

En cuanto a los actores que intervienen en la acción pedagógica, se identificó este parámetro como un eje transversal en las tres fuentes de datos para construir soberanía alimentaria. Tanto las narraciones, las entrevistas y la matriz de caracterización evidenciaron que los sujetos implicados en el diálogo demuestran que la acción pedagógica no es un proceso unidireccional. En ella se reconocen las voces invisibilizadas, las asimetrías sociales y las diversas perspectivas que alimentan los proyectos de vida. Bajo esta realidad, es en donde se pueden discutir y consolidar nuevas formas de entender la vida.

En este sentido, no solo se reconoce el papel del comerciante y del consumidor, sino que también se da cabida a docentes, estudiantes, campesinos, líderes comunitarios, las memorias colectivas y al propio territorio. Sin duda, los actores son un elemento fundamental para considerar las propuestas educativas de corte intercultural comunal, ya que, sin su

reconocimiento e integración en el acto educativo, tanto la acción pedagógica como el saber local perderían su sentido y relevancia.

Finalmente, al analizar el parámetro de escenarios de aprendizaje, tanto las narraciones como las entrevistas coinciden en visualizar a la galería Alameda como un espacio físico y simbólico, donde no solo perciben sabores, colores y aromas, sino que se también se establece dinámicas de comunicación y negociación entre las personas pertenecientes a este entorno y sus visitantes. Estas dinámicas, que se configuran de manera intrínseca, no sólo permiten la preservación de saberes y de prácticas tradicionales, sino que también proporciona la construcción de nuevas prácticas y nuevos saberes.

Un ejemplo de ello son las conversaciones que se establecen con los comerciantes Meyer Kain, Carolina y Paola, donde se discute en torno a lo que consumimos y cómo estamos concibiendo la alimentación. Cada persona desde sus experiencias y saberes comparte su relación con los alimentos desde un punto de vista cultural, social y gastronómico. En estos escenarios se comparten prácticas y pensamientos sobre recetas, formas de cosecha, la selección de productos naturales, las dinámicas de comercio y la resistencia de este espacio hacia la industrialización alimentaria.

Por otro lado, en el caso la matriz de caracterización, ninguno de los documentos considerados establece a la Plaza de mercado como un escenario de aprendizaje, sin embargo, se mencionan otros espacios comunales que posibilitan la acción pedagógica al interior de ellos. Como, por ejemplo, la fiesta de las cosechas, las huertas escolares, los talleres dialógicos participativos, la huerta ancestral tradicional, la tulpa, el fogón, la chagra y la minga de saberes e intercambio de semillas nativas y criollas. Son espacios que comparten características con la galería la Alameda, porque posibilitan construir comunidad y en su

interior se entretejen dinámicas que permiten la acción pedagógica entre culturas. Esto a su vez, permite vivir y aprender desde la interculturalidad comunal, entendida como una práctica que genera la oportunidad de construir el conocimiento escolar de forma contextualizada, permitiendo que los aprendizajes cobran sentido dentro de la práctica diaria de los estudiantes.

8.2.5. Fase 5. Elaboración de una estrategia educativa interculturalidad comunal

Considerando a Vargas Murillo (2020) la estrategia educativa es un conjunto de procesos y procedimientos dirigidos a cumplir un objetivo o resolver un problema, que posibilite construir y reconstruir saberes/conocimientos tanto en docentes como en estudiantes de un contexto educativo particular.

Así mismo, Franco Marín, Rodríguez Triana, Ospina García, & Rodríguez Bustamante, (2022) afirman que, Las estrategias educativas son el producto de una actividad constructiva, creativa y experiencial del educador, pensadas con anterioridad al ejercicio práctico de la enseñanza, según las circunstancias y momentos de acción donde los procesos de enseñanza-aprendizaje se construyen bajo las competencias y dimensiones de la población reconociendo su historia, sus experiencias y sus condiciones y realidad. (p, 90).

En este orden de ideas, se pretende considerar una estrategia educativa que busque articular a los estudiantes, los maestros y la comunidad en un diálogo de saberes arreador de la soberanía alimentaria, que se entreteje en lugares de la ciudad como la plaza de mercado Alameda. Para construir esta acción pedagógica, es fundamental considerar un enfoque intercultural comunal, donde se integren tanto saberes, prácticas y experiencias de la comunidad como las perspectivas de los otros, en un marco de equidad y complementariedad.

En este sentido, la plaza de mercado no solo es un lugar de comercio, sino un escenario vivo y de tejido social, el cual debe ser rescatado en la enseñanza y aprendizaje de la soberanía alimentaria en el aula. De esta manera se fomenta una construcción colectiva de nuevas interpretaciones de la vida, en la cual los estudiantes no solo aprenden sobre su alimentación, sino también reflexionan sobre la capacidad de decidir qué consumir, cómo producir y cuáles son las implicaciones de su consumo tanto para su salud como para la sociedad en la que viven.

Considerando lo anterior, es fundamental diseñar una estrategia educativa intercultural comunal alrededor de la soberanía alimentaria de las plazas de mercado en el aula de clases de ciencias naturales, con el fin de promover la interacción entre culturas heterogéneas y la creación de nuevas formas de comprensiones en torno a la alimentación, las elecciones de consumo, las producciones locales y el cuidado por el territorio. Por ello, el presente trabajo propone una estrategia educativa que estará compuesta por una secuencia de actividades diseñadas para integrar cada uno de los parámetros de la interculturalidad comunal y mantener una relación entre el aula de clases de ciencias naturales y la galería Alameda. Esto facilitará una experiencia educativa que le permita a los estudiantes integrar sus aprendizajes con la realidad de su entorno.

Secuencia de actividades de la estrategia educativa Intercultural Comunal.

Es pertinente mencionar que esta secuencia no pretende imponer un modelo estandarizado para abordar la soberanía alimentaria en el aula de clases desde la interculturalidad comunal, por el contrario, se presentan de manera descriptiva las actividades que integran la complementariedad entre lo propio y lo ajeno en el marco de la soberanía alimentaria, resaltado que el maestro puede explorar sus potencialidades y ejercer autonomía frente a su

implementación. A continuación, se presenta una secuencia de actividades que guarda coherencia en cada una de sus sesiones.

Imagen 6. Representación de la estrategia educativa intercultural comunal desde la soberanía alimentaria en la galería Alameda de Cali.



Fuente: Elaboración propia.

Primera Sesión

Los sabores de nuestro entorno: Reconociendo el territorio a través de la comida.

Objetivo: Explorar y reconocer el entorno por medio de la alimentación y los alimentos que hacen parte de la cotidianidad de los caleños.

Descripción: En esta primera fase los estudiantes exploran y reconocen su entorno en relación con la alimentación y la cultura local, a través de una noticia problematizadora (Ver

anexo 5) y preguntas de discusión**,** relacionadas al consumo de alimentos en la cotidianidad de los caleños.

Esta noticia sirve como punto de partida para generar reflexión y diálogo sobre cómo la alimentación está vinculada con los factores históricos, económicos y socioculturales. Así mismo, los estudiantes identificarán espacios de la ciudad como la galería Alameda, donde se refleja dinámicas culturales, económicas y sociales con relación a la comida y la alimentación de los caleños.

Después de socializar la noticia problematizadora, se invita a los estudiantes a poner en diálogo sus reflexiones guiadas por unas preguntas de discusión sobre su alimentación, el origen de sus alimentos y los factores sociales, económicos y culturales que trae consigo la forma en que nos alimentamos.

Preguntas sugeridas para orientar el diálogo en clase:

1. Cuestionamientos relacionados con la toma de decisiones respecto a lo que consumimos

Pregunta central: **¿Somos realmente conscientes de lo que comemos?**

a. ¿Qué criterios utilizamos para elegir nuestros alimentos?

b. ¿Qué tanto nos preocupamos por su origen y calidad?

c. ¿Cómo crees que influye la publicidad y los mercados globalizados en nuestras decisiones alimentarias?

2. Cuestionamientos relacionados al origen de los alimentos que consumimos diariamente

Pregunta central: **Te has preguntado, ¿De dónde vienen los alimentos que llegan a tu mesa?**

a. ¿Qué tanto conocemos acerca del trabajo que realizan nuestros campesinos para obtener los alimentos que llegan a tu mesa?

b. ¿Cómo se podría relacionar la plaza de mercado de la ciudad con los productos que consumimos?

3. *Cuestionamientos relacionados a los factores sociales, económicos y culturales que trae consigo la forma en que nos alimentamos.*

Pregunta central: **¿Por qué la plaza de mercado podría desempeñar un papel clave en nuestra alimentación?**

a. ¿Cómo podría influir el consumo de alimentos producidos de forma natural para nuestra alimentación?

b. ¿Qué implicaciones sociales y económicas podría traer consumir alimentos distribuidos de los supermercados?

c. ¿Cómo crees que podría influir las dinámicas que se gestan en la plaza de mercado en nuestra percepción acerca de cómo nos alimentamos?

Finalmente, a partir de las reflexiones anteriores, se invita a los estudiantes a construir preguntas de investigación relacionadas con lo que quisieran aprender, conversar o explorar en torno a su alimentación y sus decisiones de consumo. (que serán revisadas y retroalimentadas por el maestro o la maestra) Las cuales se utilizarán en la siguiente sesión para visitar la plaza de mercado Alameda.

Segunda Sesión

Voces del mercado: investigando entre sabores y aromas.

Objetivo: Reconocer y vivir las dinámicas y los saberes que se gestan en la plaza de mercado Alameda.

Descripción: A partir de las reflexiones y preguntas de investigación construidas en la sesión anterior, los estudiantes realizarán una visita exploratoria a la galería Alameda, donde

podrán observar, interactuar y experimentar directamente con los alimentos y las personas que hacen parte de este espacio. A través de la observación, la degustación y el diálogo con los comerciantes; los estudiantes podrán explorar y analizar la importancia de estos espacios en la alimentación del buen vivir de los caleños.

Para ello, los estudiantes portarán una bitácora de campo, donde están plasmadas las preguntas de investigación elaboradas en la primera sesión. Además de las preguntas que orientarán su recorrido, los estudiantes deberán anotar en la bitácora sus experiencias, aprendizajes y reflexiones en torno a las dinámicas y saberes que pudieron rescatar al interior de la plaza de mercado. Esta fase es un primer acercamiento a la comunidad de la galería Alameda, donde los estudiantes no solo visitarán el espacio, para conocer una parte de la ciudad, sino que vivirán la experiencia de dialogar y conocer un escenario dedicado a la preservación de la identidad caleña y a la alimentación saludable.

Cabe mencionar, que el maestro o la maestra asumirá un rol de mediador entre el entrevistado y el entrevistador, con el objeto de preservar la intención de las preguntas y guiar al estudiante en su proceso de indagación al interior de la galería.

Tercera sesión.

Cartografía de la soberanía alimentaria: El mapa de los sabores y saberes.

Objetivo: Construir una cartografía sensorial y cultural a través de las experiencias vividas en la galería Alameda.

Descripción: En esta sesión se pretende construir un mapa sensorial y cultural en el aula de clase, a partir de los aprendizajes, observaciones y experiencias registradas en las bitácoras de los estudiantes. El propósito de esta cartografía es reconstruir el espacio de manera vivencial y significativa para los estudiantes, debido a que en ella se plasmarán los colores, las texturas, los

rasgos, y recuerdos más significativos de la galería. Para ello, es necesario representar de manera artística (a través de dibujos, pinturas, imágenes, pictogramas, frases y formas) las vivencias y los saberes plasmados en los escritos de las bitácoras.

Para hacer posible lo anterior, se dispondrá de un mapa de la plaza de mercado Alameda que le servirá de inspiración a los estudiantes, junto a colores, crayones, témperas, lápices, material reciclado y demás objetos de trabajo para que los estudiantes puedan representar los significados de la galería.

Imagen 7. Mapa de la galería Alameda.



Fuente: Hojarrota Ediciones (s.f.). [Imagen]. Recuperado de: https://hojarotaediciones.com/memorias-del-canasto/

Después de construir la cartografía sensorial y cultural de la galería Alameda, los estudiantes compartirán con la clase su experiencia al realizar la representación artística y el significado que tiene la galería con respecto a su alimentación y el consumo de productos.

Cabe mencionar que este ejercicio permite que los estudiantes puedan ilustrar las dinámicas que se gestan al interior de la galería, a través de sus propias preguntas y

observaciones. Esto posibilita que el estudiante pueda descubrir lo que ofrece la plaza de mercado bajo su propio lente y manera de entender las relaciones que se pueden construir en torno a la comida y la forma en que podemos alimentarnos.

Cuarta sesión

Relatos de la tierra: Historias y memorias de la alimentación de los hogares caleños.

Objetivo: Integrar la comprensión de los estudiantes sobre la importancia de las plazas de mercado en la alimentación a través del diálogo con sus familias y comunidad.

Descripción: En esta sesión los estudiantes complementarán y contrastará el significado de su alimentación que han construido hasta ahora. Debido a que asumirán el rol de entrevistadores, recogiendo relatos de sus padres, abuelos y vecinos acerca de la galería Alameda u otra plaza de mercado significativa para ellos. Esta actividad les permitirá conectar sus experiencias vividas en la galería con la memoria colectiva, obteniendo así una visión más profunda de las dinámicas que se tejen en estos espacios en relación con la alimentación. Además, podrán analizar cómo las plazas de mercado han influenciado la forma de alimentarse, el comercio local y la trasmisión de saberes y memorias para preservar tradiciones alimentarias.

A continuación, se proponen los siguientes interrogantes que guiarán las entrevistas que los estudiantes realizarán a tres personas de su entorno. El propósito de las entrevistas es poder recopilar información acerca del significado que las plazas de mercado tienen para las personas y cómo estos espacios han influido en la manera como se han alimentado a lo largo del tiempo.

Preguntas orientadoras para la construcción de la entrevista:

a. ¿Cuál cree que es la importancia que han tenido las plazas de mercado en su vida y su alimentación?

b. ¿Cuáles son los productos que suele o solía comparar en la plaza de mercado y por qué?

c. ¿Cómo cree que ha cambiado la relación de las personas con las plazas de mercado a través del tiempo?

d. ¿Considera usted que hay diferencias entre los alimentos que compra en la plaza de mercado y los de un supermercado de cadena? ¿Cuáles serían las diferencias más notorias y por qué cree que pasa esto?

e. ¿Considera usted que las plazas de mercado son fundamentales para la alimentación y la preservación de la cultura, de nuestras raíces? ¿Por qué?

A partir de lo anterior, se invita al estudiante a plasmar en su bitácora de campo la percepción que tiene sobre la alimentación a través de una narración escrita, la cual será nutrida por las reflexiones iniciales, experiencias y aprendizajes de la vista a la galería, las historias y los saberes rescatados en entrevistas a comerciantes, vecinos y familias y las memorias plasmadas en la cartografía sensorial y cultural.

Quinta sesión

Tertulia pedagógica: Entre experiencias y saberes desde las percepciones de los estudiantes, maestros, familias y vecinos.

Objetivo: Construir un espacio de diálogo y reflexión entre los estudiantes, maestros y familias alrededor de la soberanía alimentaria.

Descripción: En esta sesión se establece un diálogo entre estudiantes, maestros y familias, a través del cual se compartirán las experiencias, aprendizajes y saberes acerca de la alimentación, la importancia de las plazas de mercado para preservar los saberes locales y la producción local de alimentos y el impacto de las decisiones alimentarias para el entorno que nos rodea. Así mismo, se abordará el concepto de la soberanía alimentaria, contrastándolo con la realidad observada por los estudiantes, sus propias decisiones de consumo y la percepción tanto de maestros, como de la familia con respeto a la producción local, el acceso a los alimentos naturales y la preservación de la tradición cultural. El diálogo será guiado a través de algunas preguntas orientadoras: ¿Estamos ejerciendo nuestra soberanía alimentaria? o ¿solo creemos tener el control sobre lo que comemos?, ¿Las plazas de mercado reivindican la forma como nos alimentamos y las decisiones que tomamos entonos a ella?, ¿Cuál será entonces, nuestra percepción sobre soberanía alimentaria?, ¿Por qué la ciudad debería de gozar de soberanía alimentaria?

Es preciso detallar que el maestro o la maestra tendrá un rol de mediador al interior de la tertulia pedagógica, donde moderará las intervenciones, establecerá la pregunta inicial y consignará en un documento los acuerdos y reflexiones que surgen de dicha experiencia. Este documento será socializado a todos los participantes al finalizar el encuentro.

Sexta Sesión

Sancochada dialógica: Una oportunidad para la complementariedad. Haciendo soberanía alimentaria.

Objetivo: Construir un espacio que posibilite el diálogo de saberes entre estudiantes, maestros, familias y comerciantes de la galería Alameda.

Descripción: Esta sesión pretende establecer la acción pedagógica en la galería Alameda como escenario de aprendizaje vivencial, en el cual estudiantes, padres de familia, maestros y algunos comerciantes de la Alameda se reúnen para comer, dialogar y tomar decisiones en torno a la soberanía alimentaria.

Alrededor de la sancochada dialógica, los actores reflexionan y discuten sobre la importancia de elegir productos locales, fortalecer el vínculo entre la alimentación y el territorio, construir de manera conjunta propuestas para fortalecer la preservación de la herencia, los saberes locales y consumo de alimentos naturales. Lo anterior se materializa a través del sancocho comunitario alrededor del fogón que representa un símbolo para compartir y construir la acción pedagógica. La preparación de los alimentos no solo simboliza una acción colectiva, sino que genera un espacio de encuentro y discusión entre lo propio y lo ajeno alrededor de la soberanía alimentaria.

En aras de materializar lo anterior, se delegan responsabilidades a estudiantes, familias, maestros y algunos comerciantes de la galería, para llevar a cabo este encuentro. Los compromisos a asumir serán: Establecer el lugar de encuentro, comprar los alimentos, traer la olla, los platos, vasos, cucharas, entre otros utensilios necesarios, construir el fogón, preparar la sancochada y establecer una brigada de limpieza. Para desempeñar cada uno de los compromisos establecidos se construirán grupos de trabajo y se establecerán acuerdos para garantizar una buena convivencia.

A partir de esta experiencia, los estudiantes, las familias y los maestros, no solo podrán aprender desde los comerciantes de la galería, sino que, podrán cuestionarse y reaprender nuevas

concepciones y formas de entender la alimentación. Cabe mencionar que la sancochada dialógica estaría guiada por una serie de interrogantes que permiten reconocer a la plaza de mercado como una pieza fundamental para hacer soberanía alimentaria en la ciudad:

¿Por qué la plaza de mercado sigue siendo fundamental para la alimentación y la preservación de los saberes locales en una ciudad donde los supermercados dominan mayoritariamente el comercio?

¿Qué implica consumir productos locales? ¿Es un acto de resistencia frente a la agricultura industrializada? O ¿simplemente se convierte en un preferencia o gusto?

¿Qué sabemos sobre el trabajo campesino y su importancia en los alimentos que consumimos?

¿Cómo la globalización y las industrias de alimentos han transformado la manera en que nos alimentamos?

¿Consumimos lo que necesitamos o lo que nos imponen los mercados?

Si la alimentación y el poder de decisión sobre lo que consumimos es un derecho ¿Quién lo está garantizando y quien lo está limitando?

¿Qué podemos hacer desde nuestros hogares y comunidad para fortalecer la soberanía alimentaria y la producción local de alimentos?

Finalmente, las experiencias, reflexiones y aprendizajes, producto de la sancochada pedagógica serán registradas por cada estudiante en su bitácora de campo. Este registro además de plasmar las vivencias de los estudiantes a través de narraciones escritas, permite consolidar una memoria colectiva sobre la relación entre lo propio (los saberes y las prácticas de la comunidad de plaza de mercado) y lo ajeno (las perspectivas y experiencias de los estudiantes, maestros y familia) entorno a la alimentación, el territorio y la soberanía alimentaria.

Séptima sesión

Caminando hacia la soberanía alimentaria

Objetivo: Fomentar el diseño y socialización de propuestas de acción para fortalecer la soberanía alimentaria en los hogares, la escuela y la comunidad.

Descripción: En esta sesión, los estudiantes distribuidos en grupos de trabajo asumirán la tarea de construir y socializar propuestas acordes con los aprendizajes y las vivencias que permitieron acercarse a la soberanía alimentaria. Para consolidar lo anterior, cada grupo de trabajo tendrá como insumo sus bitácoras de campo y las memorias de la cartografía para elaborar sus propuestas de cambio sobre cómo ejercer la soberanía alimentaria en sus vidas y su comunidad.

La construcción de estas propuestas se orientará a través del siguiente interrogante: A partir de lo vivido y aprendido, ¿Cuáles alternativas podemos plantar para promover la soberanía alimentaria en nuestra cotidianidad?

Después de elaborar, retroalimentar y corregir las propuestas de cambio, cada grupo de estudiantes podrá socializar su iniciativa en una mesa de diálogo compuesta por los maestros, las familias y los comerciantes de la galería, los cuales podrán escuchar y alimentar cada una de las propuestas. Es importante resaltar que los participantes de la mesa dialógica se podrán unir a las propuestas para poder llevar a cabo su desarrollo. Finalmente se recomienda que después de implementar las propuestas, los integrantes de cada iniciativa realicen una juntanza para compartir sus experiencias y seguir alimentando los proyectos.

9. Consideraciones finales

La investigación proporciona una reflexión en torno a los elementos centrales sobre la soberanía alimentaria que se gesta en escenarios de aprendizaje como la plaza de mercado Alameda de Cali, los cuales nutrieron el diseño de una estrategia educativa construida desde el enfoque de la interculturalidad comunal en la enseñanza de las ciencias naturales, el cual permitió considerar los saberes locales y las prácticas de la comunidad de la Alameda con los saberes y prácticas de los estudiantes, maestros y familias entorno a la soberanía alimentaria.

El diseño de la estrategia educativa permitió identificar que la interculturalidad comunal es un enfoque que favorece la construcción de un espacio de sinergia y reconocimiento de saberes, haceres y experiencias de todos los actores involucrados en la acción pedagógica. A partir de lo anterior, se destaca la importancia de incluir en la práctica educativa al territorio, el trabajo de campo, el contexto, las historias y memorias de la comunidad. Lo que posibilita comprender que los escenarios de aprendizaje trascienden el aula de clase y se conciben como espacios que posibilitan la deconstrucción y construcción de formas de comprender el mundo a través de la interacción con el otro y lo otro.

Así mismo, dentro de esta investigación se replanteó el papel que desempeñan las plazas de mercado en la construcción de soberanía alimentaria al interior de la ciudad, debido a que esta se concibe como un símbolo de resistencia frente a la globalización alimentaria, donde

convergen saberes locales, prácticas culturales y estrategias económicas que fortalecen la identidad caleña y el derecho de los ciudadanos a una alimentación digna y soberana.

En consecuencia, el desarrollo de esta estrategia contribuyó al reconocimiento de la acción pedagógica como un eje de aprendizaje, en el cual se gesta un espacio de comunicación, intercambio de experiencias y disputas de significados entre actores culturalmente heterogéneos, permitiendo así, resignificar la diversidad como un recurso para la transformación social.

Por otro lado, la incorporación de una metodología cualitativa etnográfica narrativa posibilita vincular la cotidianidad de los caleños con el aula de ciencias naturales, al vivenciar la enseñanza y aprendizaje en contexto reales como las plazas de mercado, la cual vincula la historia, la memoria, la cultura, la tradición y las voces que permanecen en la cotidianidad.

Como docentes en formación, reconocemos la importancia de enriquecer la enseñanza y aprendizaje de las ciencias naturales, considerando la ciudad un espacio vivo y dinámico en el cual se producen saberes, haceres y sentires, los cuales deben ser incluidos en las escuelas a través de la interculturalidad comunal que permite del encuentro y diálogo de diversos actores.

Consideramos que la galería Alameda ha sido un escenario clave para acercarnos a la soberanía alimentaria de la ciudad de Cali. Sin embargo, reconocemos que la urbe contiene potenciales escenarios de aprendizaje que hacen parten de la cotidianidad de los caleños. Es esencial seguir explorando y reivindicando estos espacios que permiten que la educación se nutra de la riqueza cultural, histórica y social de la ciudad, en un ejercicio constante de transformación pedagógica.

10. Referencias Bibliográficas

Alarcón, P. (2009). *Epistemologías otras: Conocimientos y saberes locales desde el pensamiento complejo.* Morelia, Michoacán, México: Tsíntani AC / IIES, UNAM. Obtenido de https://www.academia.edu/39636716/EPISTEMOLOG%C3%8DAS_OTRAS_Conocimientos_y_saberes_locales_desde_el_pensamiento_complejo?auto=download

Arias Cardona, M. M., & Alvarado Salgado, S. (2015). Investigación narrativa: apuesta metodológica para la construcción social de conocimientos científicos. *CES Psicología*, 171-181 .

Alameda, P. d. (s.f.). *Plaza de mercado Alameda*. Obtenido de Plaza de mercado Alameda: https://plazademercadoalameda.com/historia/

ASOALAMEDA. (2022). Plaza de Mercado ALAMEDA (Santiago de Cali) - Colombia. Cali, Valle, Colombia. Obtenido de https://www.youtube.com/watch?v=vGPC6bCtad8

Bravo, R. (2016). Galerías y plazas de mercado como espacio de conservación cultural y producción audiovisual. *Nexus, (20)*, 246–267. doi:https://doi.org/10.25100/nc.v0i20.1843

Bravo, R. (2020). La plaza de mercado como escenario para la identificación de diversos fenómenos socioculturales e interculturales en el continente americano. *Apuntes 33*, 1-34. doi:https://doi.org/10.11144/Javeriana.apu33.pmei

Congreso de Colombia. (2017). LEY 1876 DE 2017. *Por medio de la cual se crea el Sistema Nacional de Innovación Agropecuaria y se dictan otras disposiciones.* Bogotá, Cundinamarca, Colombia: Diario Oficial No. 50.366. Obtenido de https://faolex.fao.org/docs/pdf/col181812.pdf

Contreras , I. (2017). *Pedagogía de la comunalidad. Herencia y práctica social del pueblo.* Oaxaca de Juárez: 1450 EDICIONES.

Cuchillo Yule, Y., & López Lenis, D. (2021). Diálogo de saberes sobre salud ambiental, caso de soberanía alimentaria: hacia una propuesta educativa para la Institución Quintín Lame. Universidad del Valle.

Denzin, N., & Lincoln, Y. (2011). Introduction: The discipline and practice of qualitative research. En E. N. (Eds.), *The Sage handbook of qualitative research 4th ed.* (págs. 1-19). SAGE Publications.

Dietz, G. (2006). Comunalidad e interculturalidad: por un diálogo entre movimiento indígena e institución "intercultural". *Universidad Veracruzana Intercultural*, 12-16.

Dietz, G. (2013). Comunidad e interculturalidad entre lo propio y lo ajeno: hacia una gramática de la diversidad. *Educación e interculturalidad: política y políticas*, 177-199.

Dietz, G. (2017). Interculturalidad: una aproximación antropológica. *Perfiles Educativos*, 39(156), 192-207. Obtenido de https://www.iisue.unam.mx/perfiles/articulo/2017-156-interculturalidad-una-aproximacion-antropologica.pdf?utm_source=chatgpt.com

Flick, U. (2012). *Diseño de investigación cualitativa.* Ediciones Morata.

Fonseca , Á. (2018). Sabores y saberes: perspectivas pedagógicas de la plaza de mercado del sur de tunja (colombia). *Teias* , 308-320.

Forero Martínez, L. (2009). El consumo responsable: Un acto político en defensa de la soberanía. *Revista Semillas*, 24-29. Obtenido de https://www.semillas.org.co/apc-aa-files/0ccc57454a31b3c038b4b92d620f7f60/revista-semillas-38-39.pdf

Franco Marín, K., Rodríguez Triana, Z., Ospina García, A., & Rodríguez Bustamante, A. (2022). Sentido de las estrategias educativas para la promoción de la relación familia-escuela. *Revista Eleuthera, 24(1),*, 86-105. Obtenido de http://doi.org/10.17151/eleu.2022.24.1.5

Ghiso, A. (2000). Potenciando la diversidad: Diálogo de saberes, una práctica hermenéutica colectiva. *Colombia Utopía Siglo}*, 21. 43-54. .

Grajales Fonseca, Y. A., & Tascón Escalona, E. (2023). Saberes de mi tierra: propuesta para la educación en contextos culturalmente diversos. *Revista Electrónica EDUCyT, 14(Extra)*, 165–170. Obtenido de https://die.udistrital.edu.co/revistas/index.php/educyt/article/view/286

Hojarrota Ediciones. (s.f.). *Hojarrota ediciones*. Obtenido de Memorias del canasto.: https://hojarotaediciones.com/memorias-del-canasto/

Leff, E. (2003). Racionalidad ambiental y diálogo de saberes: Sentidos y senderos de un futuro sustentable. *DeMA 7*, 13-40.

Martínez, J. (2010). *Eso que llaman comunalidad.* Oaxaca., Oaxaca., México.: Dirección General de Culturas Populares, CONACULTA/Secretaría de Cultura, Gobierno de Oaxaca/Fundación Alfredo Harp Helú Oaxaca. Obtenido de https://kutxikotxokotxikitxutik.wordpress.com/wp-content/uploads/2018/07/eso-que-llaman-comunalidad.pdf

Martinez, J. (2013). Cotidianidad y comunalidad. *Homo Erectus Revista de educación y cultura política.*, 21-25.

Ministerio de Salud y Protección Social. (2016). *ABC de seguridad alimentaria y nutricional.* Bogotá: Ministerio de Salud y Protección Social. Obtenido de https://www.minsalud.gov.co/sites/rid/Lists/BibliotecaDigital/RIDE/VS/PP/SNA/abc-seguridad-alimentaria-nutricional.pdf

Moreira, M. (2002). Investigación en Educación en Ciencias: Métodos Cualitativos. Porto Alegre, Brasil: Universidade Federal do Rio Grande do Sul.

Nieto , A. (2016). La plaza de mercado como lugar de hibridación entre el turismo y la cultura. En W. Mejía Ayala, A. Nieto Mejía, & S. Varón Parra, *PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL: RECREACIÓN Y SALVAGUARDIA EN LA PLAZA DE MERCADO* (págs. 79-132). Bogotá: Corporación Universitaria Unitec.

Patarroyo , S., & Valbuena, M. (2019). Los saberes propios, una experiencia dialógica en las plazas de mercado. *Simbiótica 6*, 218-244.

Pérez Rodríguez, A. (2020). *Alcaldía Santiago de Cali*. Obtenido de Hace 90 Años Fue Inaugurado Uno de los Barrios Más Tradicionales de Cali: Alameda.: https://www.cali.gov.co/gobierno/publicaciones/155793/hace-90-anos-fue-inaugurado-uno-de-los-barrios-mas-tradicionales-de-cali-alameda/

Programa Mundial de Alimentos. (2023). La inseguridad alimentaria moderada y severa en Colombia alcanza el 30%. *La inseguridad alimentaria moderada y severa en Colombia alcanza el 30%.* Bogotá., Cundinamarca., Colombia.: Programa Mundial de Alimentos. Obtenido de https://es.wfp.org/noticias/la-inseguridad-alimentaria-moderada-y-severa-en-colombia-alcanza-el-30

Rankin, S., Hurtado Bermudez, L. J., Bonilla Findji, O., Mosquera , E., & Lundy, M. (2021). *Perfil del sistema alimentario de Cali, ciudad-región: Construyendo un entendimiento*

común que articule e impulse la acción. Cali: Alliance of Bioversity International and CIAT. Obtenido de https://cgspace.cgiar.org/items/c0531ce7-6770-41b1-bacd-730804311858

Restrepo, E. (2018). *Etnografía: alcances, técnicas y éticas.* Lima: Universidad Nacional Mayor de San Marcos.

Vargas Murillo, G. (2020). Estrategias educativas y tecnología digital en el proceso enseñanza aprendizaje. *Cuadernos Hospital de Clínicas, 61(1),*, 114-129. Obtenido de e http://www.scielo.org.bo/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1652-67762020000100010&lng=es&tlng=es.

Walsh, C. (2005). *La interculturalidad en educación.* Lima, Perú: Dirección Nacional de Educación Bilingüe Intercultural.

Yagüe , B. (2013). Haciendo comestible la ciudad:. *Los indígenas urbanos de Leticia y sus redes desde la Soberanía*. Leticia, Amazonas, Colombia: Universidad Nacional de Colombia. Obtenido de https://as-aeu-ecp-dev-sbn.azurewebsites.net/media/vraju0n1/blancayaguepascual2013.pdf

11. Anexos

Anexo 1

La ideología de la calle en la enseñanza de las ciencias
Semillero de investigación: *Saberes de mi tierra*
Estudiante: Valeria Becerra González.
Recopilación de experiencias a través de narraciones escritas
Galería Alameda, Cali





El bullicio de la galería era un torbellino con puestos de madera repletos de frutas, verduras, flores y artesanías, que cubrían los pasillos estrechos por donde recorría y lograba observar cómo los clientes regateaban con los vendedores, lo cual de entrada me ofrecían un vistazo de la autenticidad y la historia de la ciudad. Entre tanto caminar por los pasillos nos detuvimos a observar de cerca algunas frutas, cuando a nuestro lado estaba un señor el cual, le menciona a una compradora que esa fruta era una ciruela. Nosotras nos miramos asombradas ya que, esta fruta era distinta a la ciruela que conocíamos, y es ahí donde mi amiga Luisa señala que:

- Luisa *¿Esto es una ciruela?*

Y don Pedro, le responde -*Si, Ciruela criolla.*

Entonces Luisa cuestiona nuevamente- *¿y esa grande que es como moradita?*

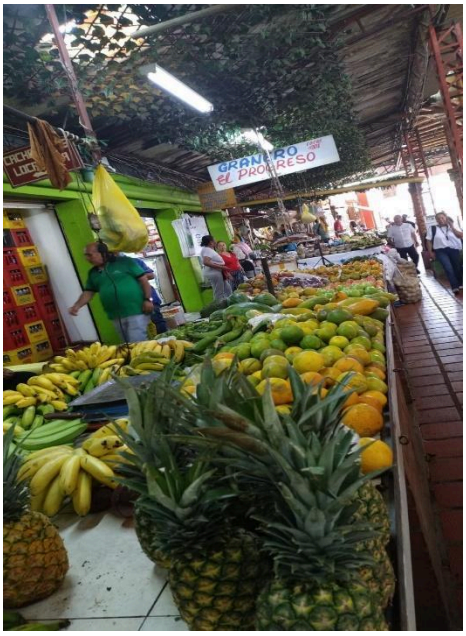
A lo cual don Pedro de manera inmediata, amable y enérgica menciona que -*Esta es la de Cundinamarca, pero, esta es Valluna. Hay una que es más grande, que es ovo, que es de Cartagena y la del Tolima que es la roja. Pero aquí se comercializa esta y la del Tolima o podemos encontrar la de Cartagena, pero en este momento no se encuentra por ninguna parte. Está, porque un señor tiene dos palitos y me vende a mí, pero usted puede ir para donde quiera que no encuentra, yo soy el único que tiene aquí y una señora que le vendí un poquito ahí de resto no encuentra por ningún lado.*

Frente a ello, le preguntamos de manera simultánea - *¿Por qué?*

-Don pedro nos responde *Porque no hay, en este momento no hay cosecha. Está, porque viene un señor que tiene dos palitos y me dice Pedro tengo palos de ciruela, ¿la cambiamos por fruta? Entonces, la cambié por fruta.*

Desde ahí don Pedro nos dio un tour por su puesto lleno de colores y con bandejas de madera pulida, donde exhibía una variedad deslumbrante de frutas que parecían competir en brillo y frescura, respondiendo nuestras preguntas como





- *¿De aquí para allá, todo eso se cultiva aquí?*

Entonces don pedro, nos explica qué -*lo del Valle es manga poma, la ciruela*

entonces a Luisa entre corta el relato de don Pedro y expresa que - *Ay yo pensé que la manga poma era la grandota*

Y don Pedro de manera fuerte y tajante le responde - *¡NO!, esa es la filipina, esa es manga de casi toda Colombia, pero la original del Valle es esta.* Señalando la verdadera manga poma

Casi que completando la oración respondimos - l*a Manga Poma*. De ahí se le cuestiona por otra fruta diciendo - *¿Esto es el tommy? el que usan para las ensaladas*

Don pedro, Si, también lo utilizan para ensalada; y continuó con su explicación de frutas del valle
- *La grosella tradicional del valle*

-El chachafruto sirve para colada y jugo porque tiene buena proteína, tradicional del valle, la pepa pan tradicional del valle, la cholupa es huilense, es como una granadilla, la batata es ecuatoriana y la batata colombiana, el yacón, la pecueca es de pasto, la gulupa es de aquí, es un maracuyá más dulce y ayuda a regular la presión arterial.

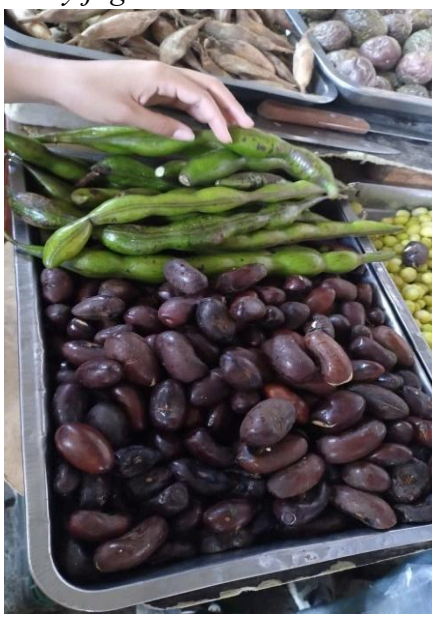


Ante, ello don pedro dar por finalizado su recorrido y toma una silla para sentarse y tomar un respiro, en ese instante Luisa y yo conversamos sobre probar algunas frutas, entonces Luisa le pregunta a don pedro - *¿usted nos puede vender una fruta de cada una para probarla, es que yo soy del Cauca y yo quiero probar lo que crece aquí en el Valle del Cauca?*

Don Pedro, desde su silla nos dice - CLARO, coja una chuspa y escoja. En ese instante don Pedro señala una fruta que estaba a nuestro lado y menciona -*La piñuela es del Cauca.* Yo ya conocía esta fruta entonces le afirmé a mi amiga que era rica, sin embargo, ella hizo una cara de estar extrañada, por ello, don Pedro le pregunta - *¿Usted es del Cauca?* A lo cual
Luisa responde en voz baja y risueña -*Si, pero yo no he probado la piñuela.*

Frente a ello, don Pedro casi que como un regaño menciona -*Ya me está echando para el otro lado, usted me dijo que era del Cauca, tiene que conocer la piñuela, que es del Cauca.*

Ello, provocó que don Pedro se colocara de pie y se nos acercara y empiezo a mencionar algunas frutas del Cauca -*Del Cauca es esta, la chirimoya redonda y el chachafruto que sirve para colada y jugo*





Retomando la compra para probar algunas frutas, se le cuestiona a don Pedro -*Y cuales se pueden comer aquí en el momento.* Entonces don pedro nos señala que la pepa pan, yo ya conocía esta fruta y exprese que, -*no me gustaba su sabor.* Entonces don Pedro, responde preocupado diciendo -*No, es deliciosa solo que hay que saber comerla.* En ese instante vemos que sale y coge una ciruela criolla y un salero. y nos dice -*tome, muerda ¿Como le parece?* le mencionamos que rica luego coge y le echa sal y nos pregunta - *¿y ahora? Expresamos que -Deliciosa.* A lo cual don Pedro cierra diciendo -*es que las frutas hay que saber acompañarlas.*
No sé cómo explicarlo, pero sabía mucho mejor con sal, sus sabores eran más intensos pues al principio era un poco ácida y agria, pero cuando la probamos con sal tenía un sabor agridulce y se sentía más el jugo.

Seguido de ello, don Pedro se dirige a una de las mesas de madera donde había una gran cantidad y variedad de frutas y nos dice -*Se puede comer está, el arazá que es brasilero, o sea semilla brasilera, pero se cultiva aquí, la frejoa que es Bogotana, la curuba que es Bogotana, la coronilla que es del Valle, la manga filipina que da la vuelta al mundo, porque a toda parte la manda.*

Por eso, Luisa cuestiona a don Pedro que *¿en toda parte se cosecha?,* entonces Don Pedro explica que - *No, la cosechan aquí y en Honduras, pero digo que le da la vuelta al mundo porque la exportan a toda parte.* y don pedro continúa socializando nos los nombres de la fruta de esta mesa: - *La badea, el melón, el mamey, la sandía, la maracuy, ¿Que es la maracuy otra especie de granadilla?*

Cogimos un níspero y don Pedro nos observa y nos dice, -*ese no porque esté viche, mejor lleven este, que si está maduro.* Frente a ello, le preguntamos - *¿Cómo sabemos cuándo el níspero está para comer?* y nos dice -*vea eso es cuando usted lo coge, lo aprieta un poco y lo siente blandito.*

Con todo esto, nos decidimos por tomar níspero, piñuela, gulupa, cholupa y pepa de pan, entonces la pasamos a donde pedro y sin mirar la cantidad que llevamos nos dijo son -*5000 por todo, le dimos las gracias.* Cuando ya estábamos a punto de irnos notamos una fruta y nos detuvimos a hacer una última pregunta - *¿cómo se llama esta fruta?,* don Pedro responde - *Agras, cojan una y la prueban.* Nuevamente dimos gracias *y* así dimos por finalizado nuestro encuentro con don Pedro el vendedor de Frutas.

Anexo 2

Semillero de investigación "Saberes de mi tierra"
Dayanni Ipia Guejia
Bitácora #1
Galería móvil: Galería Alameda de la ciudad de Cali.

Nuestra primera parada fue la *galería móvil,* nombre que pusimos al interior del semillero, para designar la primera ruta de nuestro recorrido por las calles de la ciudad; en la cual, íbamos a visitar una plaza de mercado llamada galería Alameda, con la intención de recoger esos saberes y prácticas singulares que se construyen en su interior, por medio intercambios, consumos, compras y por supuesto, del diálogo entre las personas. Dado que, nuestro propósito central al interior del semillero era precisamente rescatar algunos espacios de la ciudad y reconocer estos lugares como escenarios donde se producen saberes, se mantienen prácticas tradicionales y se construye un sentido de identidad y de pertenencia.

En este orden de ideas, la intención de ir a la galería la Alameda por primera vez, era más que todo desde una posición receptora, como si fuéramos espectadores, dispuestos a recibir todo lo que la galería nos quisiera ofrecer, por ese motivo, tomé la decisión de, en palabras coloquiales "dejarme sorprender", "miremos a ver qué pasa"; pero siempre con el foco puesto de identificar los saberes y prácticas que implícitamente configuran ese tejido social llamado Galería Alameda.

Antes de iniciar con mi relato, quisiera comentarles que, mientras me dirigía a la plaza junto a mis compañeros del semillero y la profesora, decidí titular este recorrido como *"degustando diversidad"*. ¿Y Por qué este nombre? porque cada vez que escucho la palabra "galería o plaza de mercado", mi mente lo asocia con un lugar lleno de comida, degustaciones, variedad productos del campo y olor a fresco; por esta razón, creo que también podemos degustar los saberes y haceres de las personas que hacen de este sitio lo que actualmente es, una de las galerías más icónicas y representativas de la cultura y la gastronomía en la ciudad de Cali.

Ahora bien, quisiera comenzar diciendo que, al entrar en la galería, no solo me encontré con variedad de productos comestibles y preparaciones, pues al interior de la plaza se puede encontrar artesanías, souvenirs, especias, condimentos, música y baile; que sin lugar a duda

representan la cultura local y demuestran que este lugar, más que ser un estableciendo para abastecer las familias caleñas y entretener el paladar de miles de turistas que la visitan cada semana; es un lugar vivo, lleno de experiencias, de saberes ancestrales y de seres humanos que construyen relaciones en cada momento, con cada persona que vista el lugar; o así fue como me pasó mí, cuando me acerqué a un puestecito pequeño pero muy bien organizado, que me llamó la atención por la variedad de productos dispuestos en botellas de vidrio y al dolo de estos, un gran panal de abejas, que también estaba encerrado en vidrio.

.







Cuando decido acercarme al lugar, me recibe un señor de carisma muy amable y pregunta si queremos degustar una pequeñas galletas integrales, hechas con panela orgánica que sirve para limpiar el sistema digestivo y el colón, recalcando que no es panadero pero siempre le ha gustado hacer preparaciones y de manera muy empírica ir probando ingredientes naturales para el consumo; nos dice también, que le gusta leer mucho e informarse, por ejemplo, nos comenta que cuando hablamos de algo integral nos referimos solamente al trigo, porque el trigo lo separan en varias partes y el bagazo es la harina

blanca que normalmente consumimos y que termina convirtiéndose en un almidón pegajoso al interior del cuerpo, esto último evita que se genere el tránsito normal de la comida.

Añadido a lo anterior, el señor nos sigue explicando que la mejor forma de limpiar nuestro cuerpo es por medio del salvado. En ese momento una de mis compañeras le pregunta ¿a qué se refiere cuando dice galletas con panela orgánica? él responde que, lo orgánico hace referencia a los cultivos que no han sido tratados con veneno o productos industriales, después de esto, nos pregunta a nosotras, *"¿cómo sabemos que un cultivo es realmente orgánico?"* En ese momento, no tenía la respuesta concreta, pero sabía que el cultivo tendría que ser muy natural, entonces, debería que verse como tal; quizás esto podría reflejarse en el color de la tierra, (sin erosión, con microfauna, humus y materia orgánica), en la calidad de la caña de azúcar, e incluso llegué a pensar que quizás el mismo aroma del entorno me podría decir algo con respecto a la utilización o no de productos químicos. Sin embargo, y para mi sorpresa, la respuesta proporcionada por el señor fue muy simple, pero contundente, *"hay que verificar la presencia de abejas"* si hay abejas alrededor del cultivo, es porque no se ha utilizado veneno, debido a que las abejas son muy sensibles a estos productos y se mueren.

y antes de seguir con la experiencia, quisiera hacer hincapié, no solo en el saber tan valioso que tenía consigo el señor acerca de los cultivos y la preparación de alimentos, sino también en el intercambio de saberes que estábamos teniendo en el pasillo de esa galería y más que una relación comerciante-consumidor, era un diálogo donde nos permitimos escucharnos, pero también preguntar; era un diálogo donde podíamos ver que el señor era más que un vendedor o una persona que solo porta el conocimiento, porque a través de la plática, pudimos descubrir que al señor le apasionaba la cocina, que era empírico de vocación y que tenía autonomía alimentaria, porque él decidía con qué productos contar para hacer sus preparaciones, qué ingredientes usar y determinar a quién comprarle la panela, según su criterio y su saber.

Continuando con el relato, el señor nos decía que también podíamos identificar que un lugar era orgánico porque normalmente son recintos pequeños; en ese momento mi compañera Luisa manifiesta: "Entonces, como los trapiches" el señor respondió que el trapiche se caracteriza por ser artesanal, pero no necesariamente tiene que ser orgánico, él nos comenta ha tenido la oportunidad de ver trapiches orgánicos pero muy pequeños, donde no le echan veneno a las plantas y todo lo hacen con la mano, *"los campesinos en esos sitios pequeños pueden ir con sus propia manos a desyerbar las matas, tiene la posibilidad de cuidarlas de las plagas y elaboran una combinación de ají con tabaco, esto dos ingrediente se muelen en cantidades grandes y se echa con aspersor para que no se arrimen los animales, porque el ají pica y el tabaco es amargo"*

Después de lo anterior, decido interrumpir al señor para preguntarle, que además del saber que tiene con respecto a cómo se cultiva los productos que utiliza para la galleta, ¿qué otros alimentos hacen por sí mismo? Por ejemplo, ¿qué contienen todos estos envases? y ¿por qué cada uno de los líquidos tiene algo sólido adentro? El señor con gran entusiasmo me presenta sus otros productos y comienza a decir que, además de las galletas, tenía el pan.





El señor nos cuenta que el pan está fresco y es hecho con avena, salvado, y finas capas de plátano guayabo por en medio, no tiene ni conservantes, ni aditivos, ni colorantes, ni azúcar; está hecho para que el trato digestivo mejore y podamos absorber mejor todos los nutrientes de este alimento. Añadido a esto, nos recomienda que cuando lo llevemos lo coloquemos en la nevera para que nos pueda durar más porque no tiene ningún conservante que prolongue su vida comercial. Después de esto, el señor dirige su mirada hacia los envases de vidrio y nos dice que el producto embotellado se llama kombucha, la cual vienen en diferentes sabores (piña, manzana y arándanos, lulo con hierbabuena) y debe tener la madre, (que es en efecto, la parte sólida que venía al interior de la botella), de lo contrario, tanto la kombucha como algún vinagre no se considera natural. Él nos menciona que *"cuando uno va a un supermercado y les vende el vinagre a precios muy bajos, ninguno de ellos viene con la madre, eso quiere decir que el vinagre ha escalado a procesos industrializados, donde pierde sus propiedades naturales y lo saturan de conservantes y añadidos, que, en últimas, el vinagre termina siendo cualquiera menos vinagre".* Además de lo anterior, el señor nos comenta que el propósito de la kombucha es devolver los probióticos o las llamadas bacterias buenas que por alguna razón no tienes en el estómago. Por último, nos aconseja tomarlo bien frío y comernos la madre.

Después de esta conversación tan interesante y llena de aprendizaje, el señor también nos menciona que tiene miel en botellas de vidrio y al interior de esta lleva un pedazo de panal, que nos aconseja comerlo porque la miel es un antibiótico natural para el cuerpo. Añadido a esto, no muestra vinos naturales de cacao puro, de flores de Jamaica y de mora. También nos ofrece humus de garbanzo que es muy utilizado para comer en las ensaladas y finamente o como me gusta decirlo, *"la cereza el pastel"*, fue una pequeña, pero valiosa interacción que tuvo mi compañera Valeria con el señor, debido a que a ella le gustó tanto el pan con salvado que decidió comprárselo y le preguntó en *"cuánto se lo dejaba"*, (porque minutos antes él había mencionado que constaba 15.000). Al escuchar esto, el señor sonrió y le dijo *"¿Cuánto me ofrece?" "mire su economía y me dice".* debo decir que, estas palabras las considero muy valiosas porque son la viva expresión de la calidad del diálogo y comunicación que pudimos tener con esta persona al interior de la galería. Lo anterior sin duda alguna, reafirma el sentido que tiene para el consumidor y el comerciante estar en un mismo lugar y dialogar desde una posición horizontal, como sucedió con nosotras y con mi compañera Valeria, que, en últimas, negocio con el señor y se lo vendió a 10.000 pesos.

Anexo 3

La ideología de la calle en la enseñanza de las ciencias
Semillero de investigación
Estudiante: *Luisa Fernanda Naranjo Serna*
Ruta 1. Galería Móvil.
Sabrosuras de la tía. Deliciosos tamales y la mejor lulada de Cali

Debo confesar que antes de llegar a la galería la Alameda me imaginé este lugar como una plaza de mercado abierta, donde los comerciantes tienen sus sintelas colgadas para resguardarse del sol y algún aguacero repentino; esta plaza de mercado la imaginaba como un espacio lleno de mesas para exhibir los productos donde los caminos se hacen al andar por en medio de las sintelas, los palos para colgarlas y la gente que se queda en medio de los pasillos improvisados para ver, tocar y regatear el producto. Sin embargo, y a pesar del imaginario que tenía sobre cómo lucía una plaza de mercado, la Alameda es un espacio cerrado, pero con más de 13 puertas para acceder a su interior, esta plaza de mercado es tan grande, que podría llegar a decir que cubre una manzana completa y sin necesidad de entrar a la plaza se ve el comercio porque hay locales incluso por fuera de sus instalaciones y esto hace que los andenes estén llenos de personas y productos exhibidos.

Además de lo anterior, debo mencionar que antes de llegar al lugar, mis compañeros hacían mención de la "Galería" Alameda, pero cuando llegamos al sitio había carteles que indican el número de la entrada junto a un gran nombre en color anaranjado que decía "Plaza de mercado" Alameda y en ese momento cuestioné la razón por la cual algunas personas nombran a la plaza de mercado alameda como una galería; ¿Serán términos similares? o será que, ¿la palabra galería es un término más popular? ¿Una palabra que se utiliza con más frecuencia en el cotidiano de las personas? y antes de seguir narrando mi experiencia y lo que aprendí en este sitio tan particular de la ciudad de Cali; quisiera poner en cuestión por qué mi profesora, mis compañeros del semillero y muchas personas del común hablan de Galería en vez de Plaza de mercado.

Autores como Bravo (2020) no hace una distinción de estas dos palabras cuando se refiere a este sitio en el interior de la ciudad; por el contrario, manifiesta que las galerías o plazas de mercados son una ventana a la diversidad, una conexión entre lo rural y lo urbano, que permite al consumidor, al comerciante y productor tener una mirada detallada a los colores, los sabores, de los olores, los productos, las costumbres y las experiencias que construyen la cultura local. Del mismo modo, Bravo recoge a Coronado (2010), quien afirma que los siguientes términos se pueden considerar denominaciones válidas para estos lugares: Plaza de mercado, Galería, Plaza de Abastos, Centro de acopio, Mercado de calle, entre otras. Debo confesar que algunas de estas expresiones no las conocía, pero gracias a ello, pude pensar de qué otras formas yo conozco este lugar y surgieron palabras como, galemba, placita o galería; y creo que esta última la decimos con más frecuencia porque quizás la hallamos más íntima, más personal y no tan cargada de formalismo, o bueno, siento que, en mi caso, la palabra galería me resulta más acogedora.

Continuando con mi relato y las primeras impresiones, al entrar en la galería sentí un ambiente muy cálido y lleno de comerciantes que invitaban a su puesto de comida ofreciendo variedad de platos "Qué buscaban mis amores?... *Hay camarones, tilapia, pargo ... también tenemos tamal valluno, ¿Que desean?; sin compromiso mi amor"*. y después de estar caminando un buen rato y viendo diferentes productos al interior de la galería; como la frutas, que debo mencionar que me sorprendí mucho al enterarme de cómo lucían algunas de ellas, en especial la ciruela criolla (de aquí del valle) y la uchuva, que mantiene perfectamente envuelta con una capa muy fina de hojas secas que hace las veces bolsita; también, tuvimos la oportunidad de ver verduras, ajíes (en un puesto muy bonito, lleno de totumas y en cada una de ellas un ají diferente), plantas medicinales, pandebonos hechos con chontaduro, jugos frutales y hasta comida del mediterráneo (muy llamativo por su logo en rojo y con la silueta de un gran toro).

Después del recorrido inicial, llegamos a un local que tenía pintada su pared de naranja con dibujos de una empanada, un tamal, un buñuelo y también alcancé a ver un pandebono; nos acercamos junto a Valeria y Dayanni unas compañeras de semillero porque la señorita que estaba en el local tenía en sus manos unas hojas que parecían de bijao y las estaba cortando con una tijera. Lo anterior me pareció tan interesante que convencí a mis amigas de acompañarme hasta el local y en ese instante decidí preguntarle para qué hacía eso y de manera muy cortés y despreocupada me dijo que eran para los tamales que vendía; después quise preguntarle si ellas los hacía, quien le había enseñado hacerlos y porque la hoja de bijao, a lo que ella contestó que los hacía con sus propias manos y que siempre se utilizaba la hoja de bijao para cubrir el tamal, después agregó que si queríamos tener más información en la parte de arriba (señalando otro lugar de la galería) encontraríamos la fábrica de los tamales; ¡¿Fabrica de tamales?!; entonces me pregunté ¿cuántas personas vienen a este lugar? en ese instante no tenía la cifra exacta, pero ahora que escribo mi bitácora puedo mencionar que la según la Alcaldía de Santiago de Cali (2023) en su informe sobre Los sabores de la icónica galería Alameda, afirman que gustavo murillo presidente y representante de ASOALAMEDA comentó que alrededor de 10.000 caleños, caleñas y turistas visitan semanalmente la galería.

Frente al dato anterior y al darme cuenta de la institucionalidad de este lugar y el evidente saber que se consolida alrededor de lo que se vive y se conversa en su interior, sin duda alguna la galería Alameda es un espacio de diálogo, donde se pueden construir saberes desde el campesino/el comerciante y consumidor; donde este último puede llegar a ser una persona de Cali, un turista o incluso un estudiante, porque en cada experiencia, en cada diálogo con el otro y con lo otro se aprende y se genera un espacio donde cabe a la duda, la pregunta y el debate; y ¿por qué digo esto?, porque al caminar por el interior de la galería, no solo se puede hablar con el otro, sino que también, se puede conversar con el entorno, sin necesidad de pronunciar palabra, el mismo espacio está dialogando contigo, a través de un "diálogo silencioso", (como lo llamaría una compañera del semillero) donde los olores, colores, y sonidos, te permiten conocer y sentir experiencias con si estuvieras en contacto y dialogando con la galería. Precisamente eso fue lo que ocurrió cuando decidimos ir a la llamada fábrica de los tamales, donde puede entender con tan solo mirar detenidamente, que esta fábrica como otros tantos establecimientos al interior de la plaza, estaban hechos para el turista; porque este lugar establecía un ambiente muy comercial y de producción en masa, también pude entender cuál era la carta de presentación del lugar, al mirar su gran letrero que ocupaba casi 3 locales seguidos y lado de sus letras estaba plasmada la

foto de influencia “Tulio recomienda”, el cual es un cantante y presentador barranquillero muy reconocido en temas de comida y cocina; así como el periodista Esteban Dávila (2013) lo indica en un columna del diario el País, Tulio es visto por la industria restaurantera como un midas que lleva crecimiento a cada lugar que visita.

Después de ver todo el lugar, optamos por sentarnos en una de sus mesas, que, por cierto, había un espacio bastante grande para recibir a los comensales. En ese momento, decidimos preguntarle a una muchacha que trabajaba en el lugar sí había tamales, y para sorpresa de nosotros, todos los tamales se habían acabado y la siguiente producción saldría a las 3:00 de la tarde, en ese momento decidimos buscar otro establecimiento y optar por almorzar otra cosa; Sin embargo, la muchacha que nos había atendido nos quedó mirando por un momento y preguntó, “¿Quieren saber en dónde pueden conseguir unos tamales aún más ricos? porque yo conozco una señora que los hace y les prometo que no se van a arrepentir”. Al escuchar a la muchacha, sonríe y me preguntó a sí misma, ¿Cómo está tan segura de que no nos vamos a arrepentir? ¿Qué sabe ella acerca de la señora o de cómo preparar los alimentos? En ese momento, le pregunté ¿dónde era el lugar? y ¿cómo sabía que los tamales podrían ser más ricos que en el local de la fábrica?; ella sin lugar a duda, me respondió, “vengan por acá; estos tamales son hechos por una señora que hace muchos años trabaja aquí, yo la conozco, cocina muy rica”

En ese momento nos dirigimos hacia un lugar mucho más pequeño que tenía marcado el puesto N°417 y en su letrero decía: *Sabrosuras de la tía. Deliciosos tamales y la mejor lulada de Cali.* Aquí nos recibió una señora muy amable que nos invitó a pasar y sentarnos en su local, para después preguntarnos si queríamos unos ricos tamales Vallunos, nosotras accedimos y preguntamos por el precio de los tamales, que por cierto estaban exhibidos en un platero grande encima del mesón donde hablamos a comer. La Señora se dispuso a calentar el tamal, que estaba envuelto en hojas mientras que mi compañera pregunta ¿Quién hacía los tamales? ¿porque tenían que ir envueltos en esas hojas? la señora muy amable y dispuesta a responder todas las preguntas dijo que la mamá de ella los preparaba hace más de 30 años y desde Jamundí (el lugar donde viven actualmente) los traían para venderlos en el puesto, que, por cierto, mencionó que era un local que ha pasado de generación en generación, recalcando que ella creación en la galería porque su mamá la traía desde muy pequeña. En cuanto a las hojas, indicó que son de tamal, porque el bijao es más duro y su tallo es muy grueso, esto hace que no sea tan fácil de manejar; también agregó que la razón principal por la que se utilizan las hojas de tamal es porque esta le da el sabor al propio tamal y expresó que, sin su hoja, el tamal no sería el mismo. “dependiendo de la hoja el alimento toma un sabor diferente” ella explicó que el pastel chocoano sabía a pastel chocoano porque además de todos sus ingredientes, lo cubrían con hojas de plátano.

También, en medio de la conversación no comentó que su abuela le había enseñado a su mamá hacer tamales, y cuando creció, su mamá le pasó el saber a ella; nos cuenta que la preparación de este alimento es muy minuciosa por los sabores e ingredientes que tiene, pues no cualquiera puede hacer tamal valluno o tamal tolimense, en palabras de ella, nos dice: “El tamal tiene su cuento, no todo mundo sabe hacerlo”. Sin embargo, y a pesar de la tradición y el tiempo que llevan, ella nos comenta que actualmente, ninguno de sus hijos se quiere dedicar al negocio en la galería, pues decidieron estudiar otras cosas; ella nos dice que, no hay nadie más que quiera

continuar legado y querer atender el local, que, por cierto, es propiedad de la familia hace más de 30 años.

Después de esto, mi compañera Dayanni pregunta acerca de ¿Por qué en la galería Alameda se venden tantas cosas de mar? sobre todo del pacifico colombiano, haciendo hincapié de que Cali es un territorio andino que se caracteriza por su tamal, su lulada o su arroz atollado. La señora responde que es muy curioso cómo ocurrió todo, porque tiempo atrás, las cocineras del pacifico colombiano no frecuentaban este comercio, pero a raíz del festival Petronio Álvarez, las cocineras del pacifico fueron reconociendo este lugar como una oportunidad de trabajo, un espacio para llevar su tradición de la cocina y concursar en el festival. Debido a que en el Petronio Álvarez no solo concursan grupos musicales e intérpretes que vienen de muchas partes, sino que también, es un espacio que da cabida a expresiones culturales, encuentros culinarios y saberes ancestrales del pacifico colombiano. También nos cuenta que actualmente ella siente que el Petronio ha cambiado mucho, porque antes solo permitían conocieras del pacifico y ahora pueden participar los paisas, los costeños, los pastusos, entre otros; pese a esto, la señora dice que estos encuentros también hacen parte de la riqueza y, por ejemplo, la galería Alameda se ha levantado con personas de todos los lugares.

Con respecto a lo anterior, debo mencionar que, tenía presente el impacto y reconocimiento que tiene este festival al interior de la ciudad, pero en definitiva no sabía la importancia y trascendencia que tiene este evento para las personas de la galería Alameda y para la gente de afuera que se fue consolidando en este lugar. En definitiva, más que un evento, es un escenario de intercambio de saberes y tradiciones de todas partes del país al interior de Cali, que no solo se experimenta en los días del festival, sino que perdura en el tiempo a través de lugares como la galería Alameda. Esto último, no solo lo pudimos comprobar al conversar con ese entorno que veíamos, escuchábamos y olíamos; también, lo corroboramos con lo siguiente que nos dijo la señora: *"Actualmente la galería tiene mucha variedad y comidas de todos los lugares diferentes partes del país; gracias a los eventos en la ciudad, la galería ha tomado fuerza y en las temporadas de feria no solo gente de Cali y otros departamentos vienen almorzar acá, también hay mucho turista, personas de otros países que sin falta viene a comer a la galería"*.

Y así como la galería Alameda es un espacio intercultural, podemos decir que Cali y sus habitantes, también viven su cotidianidad a través de encuentros, intercambios y saberes locales que se van formando en la pragmática de la vida. En este sentido, es pertinente preguntarnos, ¿será que el estudiante al interior del aula de clases es ajeno a todas estas dinámicas que se generan en algunos lugares de la ciudad como lo es la galería a Alameda? muy probablemente no sean ajenos a lo que se vive y se construye en la galería, sobre todo porque este lugar es un escenario representativo de la cultura caleña, un único gastronómico y cultural, reconocido e impulsado por eventos y festivales que trae consigo la visita de muchas personas y el auge de conocer lo que se produce y se vende en la galería. Sumado a ello, la galería como otras partes de Cali es una viva imagen de lo que pasa al interior de la ciudad, imagen que representa la diversidad cultural, las disputas, los conflictos entre culturas, pero así mismo, los cuerdos, las hibridaciones y los saberes que se construyen en la calle con el otro y con lo otro. Ahora bien, la pregunta recae en ¿por qué desconocer al interior del aula la realidad en la viven y construyen los estudiantes por fuera de ella? Quizás el desconocimiento de esto, recae más en una superposición

de culturas que se hace de manera inconsciente en el aula, donde la cultura predominante y la que en suma medida tiene la última palabra es la del occidente, la cultura científica que a través de sus mecanismos de validación de conocimiento científico escolar, suprimen la existencia de saberes por fuera del aula con los que posiblemente el estudiante haya interactuado y construidos en su cotidianidad, como en el caso de la galería, donde encontramos saberes, haceres y poderes acerca de la preparación de los alimentos, la autonomía alimentaria, el intercambio de productos, la cosecha de alimentos autóctonos y la importación de productos extranjeros.

Estos saberes y haceres que se construyen en la galería hacen parte de la educación informal, denominada por Soto & Espido (1999) como aquella que ocurre en la calle, en la relación con el otro y lo otro de manera no planificada, sin objetivos, sin institucionalidad, simplemente espontaneidad. Esta educación debe ser integrada con la educación formal que predomina en el aula de clases, para construir un espacio de intersección, enriquecido por diversos elementos que configuran la forma de pensar y de ver el mundo de los actores en el aula. En suma, medida, este espacio se caracteriza por reconocer el discurso de las personas portadoras del saber local, pero también, se caracteriza por entender que tanto la persona que tiene el saber cómo el sujeto que escucha, son más que portadores de una información, porque a través de este escenario, se consolidan sinergias y se construyen nuevas formas de ver el mundo por medio de la disputa, del conflicto y por supuesto del consenso. En palabras de santos (2005, P. 70) citado en Dietz (2013) la mirada de un diálogo de saberes más ecológica e integral promueve una nueva relación entre los saberes, donde todos, incluyendo el científico se pueda enriquecer de esta dinámica.

En este orden de ideas, considero que, la galería Alameda es un lugar como muchos otros al interior de Cali, que demuestran la heterogeneidad y la cultura que se construye en las calles, cultura de la cual hacen parte los estudiantes que ingresan al aula de clases, y que por supuesto debe ser reconocida y puesta en diálogo con los otros sistemas culturales que convergen en el salón. También, debo mencionar que, reconocer lo que ocurre en la galería, sin duda alguna, implica comprender que la educación necesita de espacios por fuera del aula para que el aprendizaje tome sentido en la vida del estudiante. Reconocer lo que ocurre en la galería es entrar en ella, dialogar con ella, a través de sus personas (comerciantes y productores) y de sus espacios; en suma media es comprender sus dinámicas comunales, como lo indica Martínez (2013) al hablar de comunalidad como un concepto vivencial que se construye en un comunidad (galería) a través del principio de compartencia, del intercambio, de la tierra, del trabajo, de la autoridad y la fiesta, principios que permiten describir las tramas comunitarios en estos espacios.

Referencias:

Alcaldía de Santiago de Cali. (2023). Los Sabores de la Icónica Galería Alameda. https://www.cali.gov.co/turismo/publicaciones/180019/los-sabores-de-la-iconica-galeria-alameda/

Bravo, R. Á. (2020). La plaza de mercado como escenario para la identificación de diversos fenómenos socioculturales e interculturales en el continente americano. *Apuntes*, *33*, 1-34.

Dávila, E. (2023). Tulio Zuloaga, el ‘fracasólogo’ más exitoso de Colombia. *El País América Colombia*.https://elpais.com/america-colombia/branded/los-lideres-de-colombia/2023-12-04/tulio-zuloaga-el-fracasologo-mas-exitoso-de-colombia.html

Dietz, G. (2013). Comunidad e interculturalidad entre lo propio y lo ajeno: hacia una gramática de la diversidad. *Baronnet, B. & Tapia, U.(coords.). Educación e interculturalidad: política y políticas*, 177-199.

Martinez, J. (2013). Cotidianidad y comunalidad. *Homo Erectus Revista de educación y cultura política*.

Soto Fernández, J. R., & Espido Bello, X. E. (1999). La educación formal, no formal e informal y la función docente.

Anexo 4

Semillero de investigación saberes de mi tierra
Estudiante: Esteban Tascón Escalona
Ruta 1. Galería Móvil.

Primero que todo...
No será mi estilo de escritura habitual el que se refleja en las siguientes líneas, pues desde hace un tiempo, me he ido esforzando por conseguir una habilidad de escritura más formal y académica. Sin embargo, la actividad en juego no merece tal independencia identitaria, sino que, por el contrario, tiene que ser descrita desde lo más auténtico de mí. Siento que la escritura en tercera persona configura como ajenas las sensaciones e ideas que, en realidad, nacen en un sujeto que puede expresarlas en primera persona haciéndolas más propias. Con esto, no trato de defender una propiedad material, derechos de autor ni nada por el estilo, sino de particularizar lo que digo para que se deje entrever la diferencia con lo que otros dicen y, así, empezar a mostrar la Diversidad Cultural.

La galería de Alameda
Fue grato asumir el reto de salir a la calle, un domingo por la mañana, con una perspectiva con la que nunca antes había salido; la de indagar e identificar el conocimiento que tienen las personas comerciantes de una de las galerías de mi ciudad y que, de buena manera, determina su cultura y configura sus maneras de entender la realidad, en relación a los conocimientos de ciencia que se abordan en la formalidad de la actividad escolar. Al principio, debo confesar, no tenía clara la manera de proceder, ¿cómo me acerco?, ¿qué les preguntó?, ¿quién de ellos tiene cara de ser formal?, eran algunas de las preguntas que le hacía a mi compañera Gabriela, con quien decidí coincidir para esta actividad.

Lo único seguro, es que la forma en la que quería y, creo que debía, acercarme a las personas era lo más natural posible, entablando conversaciones muy enriquecedoras en la medida en que me fuera posible extraer de ellos diferentes saberes ancestrales y empíricos que, a manera de verdad, ellos promueven y comparten con una emoción y propiedad indescriptiblemente maravillosa. Cuando digo que ellos comparten sus saberes ancestrales y empíricos a manera de verdad, lo

único que quiero es poner de presente la existencia de varias verdades alrededor de una misma realidad. Más adelante, les explico a qué me refiero. Sin embargo, no entraré en el detalle de una discusión acerca de lo que es y no es una verdad, puesto que, si bien es válida, es muy compleja y no es el objetivo de este texto.

Ahora, les cuento que la primera persona con la que conversamos, digo conversamos porque recuerden que estaba con Gabriela, fue una mujer adulta mayor, vendedora de hierbas, que tenía algunos quebrantos de salud, sobre todo en lo que respecta a su movilidad, pues hacía uso del bastón y se tardaba un poco para desplazarse de la silla, por cierto incómoda, en la que estaba cuando llegamos hasta el mesón en donde tendría todas las hierbas, organizadas y empacadas de acuerdo a la utilidad de cada una.

De las hierbas y sus usos, les hablaré ahora, porque es claro que lo primero que experimenté fue una sensación de injusticia, no sé de quién, pero me pareció injusto que una mujer, que físicamente se ve tan enferma, deba trabajar para poder vivir como bien lo dijo ella misma. Lo que ocurrió, es que una de las preguntas que le hicimos fue que, si ella estaba ahí todos los días, a lo que respondió, haciendo gestos de resignación; “Si, todos los días hay que trabajar para poder vivir”. Quizá la impresión de injusticia que les cuento no tenga nada que ver con el objetivo de mi estancia allí, al menos no de manera explícita. Sin embargo, la resalto porque los profesores de ciencias, también somos personas, por tanto, sentimos y reflexionamos acerca del entorno social, en el que también habita nuestra realidad. Por un lado, en silencio, pregunté por los hijos, nietos, hermanos o algún familiar de la señora que pudiera cubrir sus gastos, por lo menos básicos, como vivienda y alimentación, mientras ella reposa sus años y sus enfermedades en un lugar cómodo y tranquilo.

Por supuesto, no sé del paradero de ellos, pero es parte de lo que pensé. Por otro lado, pregunté por el Estado, por esos fondos para subsidiar a los adultos mayores, que los políticos mencionan en sus discursos y que, en efecto, se desembolsan para eso, pero que luego desaparecen en los bolsillos que nos los merecen. Tanto el abandono de los familiares, como el impacto de la corrupción, son condiciones que también afectan a la educación, pues sus dolientes, que debemos ser los profesores y los estudiantes, somos insensibles ante la realidad del proceso, por eso no somos capaces de darle sentido a lo que aprendemos en nuestra propia vida, sino que, repetimos postulados de la ciencia como que eso explica, por sí solo, la complejidad de la realidad. Además, el presupuesto de la educación, de los PAE, de la investigación también se desvía por otras vertientes, reflejándose después, en el aprendizaje de los estudiantes, porque si no hay buenos espacios, materiales, condiciones salubres, alimentos, ¿quién estudia con amor? seguramente nadie. Todo esto, tristemente, hace parte de nuestra cultura colombiana, en términos sociales, políticos y económicos.

En este momento si hablaré de las hierbas y sus usos, la señora nos ofreció “baños de limpieza para quitar la mala suerte con hierbas amargas, luego, un baño de hierbas dulces para atraer a nosotros las buenas vibras”, todo esto llamó mi atención de manera especial, quizá por la intención que tenía con mi visita, y lo primero que pensé fue ¿qué componentes químicos o bioquímicos tendrán esas hierbas que al ser usadas, de esa manera, generan esos efectos?, seguramente la ciencia no explica cuál o cuáles de sus principios activos servirá para tales fines, porque eso de la mala suerte y las buenas vibras hacen parte de un sistema de conocimiento que

no es precisamente el científico. Sin embargo, la señora nos habló de plantas y esto tiene todo que ver con la botánica, una de las ramas de la biología que sí es considerada como un campo de la ciencia. Aquí un punto importante. “Lleve esto con un poquito de esto, sirve para los daños estomacales”. De eso con un poquito de eso sí compré, no porque tuviera daños estomacales, sino porque recordé que mi abuelita me daba tisana de Yerbabuena y de manzanilla cuando me dolía la barriga y, a veces, la tomaba con azúcar solo porque su sabor me gusta mucho.

Es realmente sorprendente, leer el sentido de certeza que tiene la señora para afirmar que eso con un poquito de eso, sirve como medicina, y al mismo tiempo, es preciso imaginarse a un médico o farmaceuta, recetando alguna pasta, como la buscapina, quizá con la misma certeza. La segunda persona con la que tuvimos la oportunidad de conversar, era una mujer afro, yo creo que de menos edad que la señora que describí antes porque su condición física era un abismo de veces mejor, podía caminar con normalidad, agacharse y lo más llamativo, era su espíritu alegre, risueño y pícaro con que nos habló para ofrecer sus frutas. Aquí, es importante hacer un alto en el camino para comparar, en el buen sentido de la palabra, el contraste entre el tono resignado que mencioné de la vendedora de hierbas, y las risas de la frutera. Así mismo, ocurre en contextos educativos formales, las personas actúan diferente, de acuerdo a sus condiciones del contexto personal que los determina. Esto también hace parte de la diversidad cultural.

Seguiré contando que la señora nos ofreció, entre otras frutas, el borojó porque tiene propiedades muy nutritivas, nos explicó: “el jugo de esto quita el cansancio, el agotamiento y, tiene un poco de vitaminas oyó”, y un momento después, supuso que Gabriela y yo éramos pareja, entonces amplió algo más sobre los beneficios del borojó: “si prepara un jugo de esto en leche, le pone miel, nuez moscada y una copita de brandy, mejor dicho, eso los pone jummm...”. Efectivamente, compramos borojó. Por mi parte, fue el jugo del almuerzo de ese domingo en mi casa.

No sé cuándo, cómo y con quién se lo tomó Gabriela. Es bien curioso pensar que la señora de las hierbas atribuye a ellas funciones medicinales y espirituales. La señora de las frutas, resalta la alimentación y los efectos afrodisíacos del borojó. Sin embargo, lo más seguro es que ninguna de las dos conozca el “conocimiento científico” que explica estos comportamientos; ellas explican el fenómeno y configuran sus maneras de entender la relación ser humano-naturaleza desde el vértice de sus sistemas de conocimientos, creencias y valores.

Estas señoras pertenecen a una sociedad que educa, por ejemplo, de la manera en que lo hicieron con nosotros, informándonos sobre los beneficios y utilidades de sus productos naturales, por tanto, es totalmente coherente pensar que los estudiantes que encontramos en los espacios educativos formales también han tenido este tipo de acercamientos espontáneos con abuelos, padres, y otras personas que configuran ya, concepciones alternativas alrededor del mundo, las cuales merecen ser dialogadas, no pisoteadas por los planteamientos del saber occidental.

En conclusión, los acercamientos a las culturas de la calle, abren el panorama y permiten reflexionar sobre la urgente necesidad de descolonización y deshegemonización a través de la educación en ciencias, para apuntarle a una sociedad emancipada, crítica y pensante. Esto implica, reconocer el tono a manera de verdad que mencioné al principio y valorar como tal, la relación horizontal entre las explicaciones de varios sistemas de conocimiento que confluyen en

el proceso educativo de los niños, niñas y jóvenes del país. Lo que quiero, es dejar la idea de que no hay una sola verdad; todos hablamos a manera de verdad, lo que para nosotros y, nuestra comunidad, explica la realidad.

Anexo 5

LUNES 08 DE OCTUBRE DE 2024 EDICIÓN ESPECIAL

EL ECO DE LA CIUDAD

EL PERIÓDICO DE LA GENTE

CALI EN PELIGRO: ¿PODRÁN LAS PLAZAS DE MERCADO VENCER A LA COMIDA CHATARRA?

Los hábitos alimentarios en Cali han cambiado drásticamente en las últimas décadas. La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) advierte que más de la mitad de la población no consume los nutrientes necesarios para llevar una vida saludable y activa. La facilidad y rapidez de los productos ultraprocesados han desplazado la alimentación tradicional, pero **¿realmente estos cambios benefician nuestra salud y cultura gastronómica?**



La expansión de las grandes cadenas de supermercados y el acceso inmediato a alimentos industrializados han transformado la manera en que los caleños compran y consumen su comida. Cada vez menos familias visitan las **plazas de mercado**, espacios que históricamente han sido el **corazón de la alimentación y el comercio local**. En su lugar, muchos prefieren opciones rápidas y empaquetadas, sin considerar el impacto que esto tiene en la salud, la economía y la identidad cultural de la ciudad.





Según un informe del Instituto Nacional de Salud, esta transición alimentaria ha generado un **aumento alarmante de enfermedades crónicas** como la obesidad, la diabetes, la desnutrición y la hipertensión. La nutricionista **Paola Ramírez**, especialista en salud pública, advierte sobre los riesgos de esta tendencia:

"El consumo excesivo de alimentos ultraprocesados no solo impacta el metabolismo y la salud cardiovascular, sino que también influye en el desarrollo de malos hábitos alimentarios desde la infancia y la adolescencia. Es urgente recuperar el valor de los alimentos naturales y tradicionales que las familias caleñas solían obtener en las plazas de mercado".

Bajo este panorama, el reportero Carlos Lombana recorrió la galería Alameda, una de las plazas de mercado más representativas de Cali, para conocer de primera mano cómo estas dinámicas han afectado a comerciantes y consumidores.

LUNES 08 DE OCTUBRE DE 2024 EDICIÓN ESPECIAL

EL ECO DE LA CIUDAD

EL PERIÓDICO DE LA GENTE

"Antes, la gente venía a mercar para toda la semana, ahora solo buscan lo más rápido y práctico. Muchos jóvenes ya no saben reconocer los ingredientes de un buen sancocho", comenta **doña Carolina**, vendedora de frutas y verduras en la galería desde hace más de 30 años.



A pesar de la disminución de clientes, algunos caleños han encontrado en las plazas de mercado una alternativa para mejorar su alimentación y cuidar su salud. Es el caso de **Meyer Gómez**, un joven que, tras ser diagnosticado con intolerancia al gluten, tuvo que cambiar por completo su dieta.

"Cuando me diagnosticaron, tuve que eliminar muchos productos procesados y empezar a buscar alimentos más naturales. En los supermercados me costaba encontrar opciones sin conservantes ni aditivos, pero en la galería Alameda descubrí frutas, verduras y cereales orgánicos que me han ayudado a sentirme mejor. Además, aquí puedo hablar con los vendedores, preguntarles sobre los productos y saber exactamente de dónde vienen los alimentos que consumo", cuenta Meyer.

Como él, muchas personas han redescubierto la importancia de las plazas de mercado, no solo como espacios de abastecimiento, sino como lugares donde se reflejan dinámicas económicas, sociales y culturales en torno a la comida. Sin embargo, la globalización y la industrialización han generado una homogeneización de la dieta, reduciendo el tiempo dedicado a la preparación de comidas caseras y favoreciendo el consumo de alimentos con menor valor nutricional.

Por ello, es crucial que la comunidad caleña tome conciencia sobre el impacto de sus decisiones alimentarias y rescate la tradición de mercar en las plazas. Estos espacios no solo garantizan una alimentación más saludable, sino que también fortalecen la economía local y preservan el conocimiento gastronómico que ha sido transmitido por generaciones.



"Venir a comer o comprar aquí no es solo una cuestión de salud, sino un acto de resistencia frente a un modelo alimentario globalizado que amenaza con borrar siglos de conocimiento gastronómico y prácticas alimentarias tradicionales", afirma **Pedronel**, cocinero del puesto de tamales *Sabrosuras de Pedro*.

La galería Alameda y otras plazas de mercado en Cali continúan resistiendo ante la invasión de la comida industrializada, pero **¿podrán sobrevivir si las nuevas generaciones no las valoran?** La respuesta está en la mesa de cada hogar caleño.

Fuente: Elaboración Propia.