

La convivencia con el frío nos ayuda a preservar los productos frescos

Nuestros retos o Desafíos: Investigamos sobre los productos que se hacen secar en temporada de frío en mi comunidad.

1°
Grado

Ahora a trabajar en casa para afianzar tus aprendizajes el propósito es:

-Planificamos para entrevistar a las personas que saben hacer secar los productos de nuestra comunidad en esta época de helada y la importancia que tiene en la alimentación de nuestra familia.

Listado de alimentos que se procesan en tu comunidad en esta temporada.

Actividades de inicio

Observa estas imágenes con atención y responde:



¿Qué observas en la imagen? -----

¿Cómo está el clima? -----

3. ¿Por qué estarán los productos así? -----

4. ¿Por qué crees que están extendidas estos productos al sol? -----

5. ¿Sabes cómo podemos hacer el secado de algunos productos de nuestra comunidad? -----

Actividad de desarrollo

Aprenderemos más sobre los productos que se hacen en nuestra comunidad

Realizamos una entrevista al yachaq o algún familiar sobre esta actividad del secado.

1°
Grado

ENTREVISTA

Un saludo por permitirnos la entrevista, sobre los productos alimenticios que se secan en nuestra comunidad en esta temporada de frío.

1. ¿Cuál es su nombre?

.....
.

2. ¿Qué actividades laborales se desarrollan en esta época?

.....

3. ¿Qué productos se hacen secar en esta temporada de frío?

.....

4. ¿Se enumera los productos que se pueden hacer secar?

Tarwi	Charqui	Chochoca
.....
.....
.....
.....
.....

¿Qué otros productos se pueden secar en esta temporada? -----

¿Estos alimentos serán nutritivos? -----¿Por qué? -----

¿Para qué se secan estos alimentos? -----

¿Entonces, cree Ud. que es importante que en nuestra familia practiquemos esta forma de conservar los alimentos? -----

Bueno muchas gracias por el tiempo y habernos informado sobre los productos que se hacen secar en esta temporada del año.

COMO CUIDAR LOS ALIMENTOS EN NUESTRA COMUNIDAD

Nuestros padres aprendieron a cuidar nuestros alimentos desde sus ancestros y siguen desarrollando y valorando el manejo de la conservación de sus productos.

El tarwi, el charqui, la oca y la chochoca son productos importantes para la alimentación de los pobladores, sobre todo por su valor nutricional.

El tarwi se obtiene mediante un proceso de cocción y de deshidratación que dura aproximadamente unos 10 días, en los que se aprovechan de las fuertes heladas de los meses, junio y julio y de calor fuerte.



El charqui es carne deshidratada la cual se puede preparar con carne de ovinos, vacunos y chanco, etc. Se aprovecha la luz solar para el secado de la carne previamente salada, además que el tiempo de secado es bastante corto una semana.



La chochoca primero se realiza la cocción y posterior secado, con exposición a la helada nocturna y luego el tendido al sol.



Después de la lectura marca la respuesta correcta:

1. ¿Cómo cuidan los alimentos en tu comunidad?

- a. preparando comidas con alimentos andinos.
- b. La siembra y la cosecha de los alimentos.
- c. Realizando el secado de algunos productos.

2. ¿Cuáles son los meses que se aprovechan para realizar el secado de los productos?

- a. marzo, abril y mayo.
- b. junio, julio y agosto
- c. setiembre, octubre y noviembre.

3. ¿De qué hablamos en la ficha?

- De algunos productos que hay en la comunidad en esta época.
- De los alimentos que deben comerse en esta época de frío en la comunidad.
- De cómo secar algunos productos que hay en mi comunidad.

4. Relaciona los siguientes productos con su nombre. y luego complétalos en los espacios siguientes.



•

Chochoca



•

olluco



•

charqui



•

papa



•

oca



•

Tarwi

5. Compléta los nombres en el espacio que falta.

P ___ p ___
 ___ ll ___ co
 C ___ rn ___
 ___ ca
 ___ a ___ z
 T ___ rw ___

1°
Grado

flexiona sobre tus aprendizajes marcando con un aspa X en el casillero correspondiente:

MIS LOGROS			
CRITERIOS	LOGRE	EN PROCESO	EN INICIO
Expresa oralmente sus experiencias, adecuando el texto oral en la entrevista al yachaq o (abuelos, familiar) sobre los productos que se procesan en su comunidad.			
Interactúa, en la entrevista con las personas que conoce, formulando preguntas, y haciendo comentarios relacionados al tema, y aplicando normas y valores de cortesía empleando un vocabulario pertinente. Busca información, relevante sobre el tema y las distingue de otra semejante.			
Comprende la información sobre los productos que se procesan en esta temporada en su comunidad a partir de la indagación recogida en la entrevista.			
Explica el modo del secado los productos que hay en su comunidad.			

Ahora archiva tus fichas en tu folder, por que es parte de tu aprendizaje