

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE N° 02

“Convivimos con el frío aprovechando su presencia para el procesamiento de los alimentos y el cuidado de la salud”

3er
Grado

ACTIVIDAD 2

Entrevistamos a los sabios de la comunidad conocedores sobre la transformación de nuestros productos.

Propósito

Hoy aprenderemos a planificar, elaborar y aplicar una entrevista a las personas que conocen sobre la transformación de los alimentos para su conservación en la temporada de helada y bajas temperaturas en nuestra comunidad revalorando su importancia y contribución a una alimentación saludable.

Te invito a observar y leer el siguiente dialogo:

Tía Juana
¿Qué
estás
haciendo?



Pablito, estoy
haciendo
chuño.

Escribo mi respuesta.

¿Qué sucede en la imagen?

.....

En la imagen se ve a una señora ¿Qué estará haciendo?

.....

¿Qué estará haciendo el niño?

.....

¿Qué podemos hacer para conocer más sobre la elaboración del chuño?

.....

3er Grado

Nos organizamos para elaborar las preguntas que realizaremos en una entrevista a una sabia o un sabio de nuestra comunidad y así dar a conocer cómo se procesan los productos de la comunidad.



La entrevista.-Es un diálogo entre dos o más personas a través de preguntas para obtener información sobre un tema de interés. En una entrevista siempre habrá un entrevistador y un entrevistado.

Averiguamos sobre la persona que vamos a entrevistar. ¿Dónde vive? ¿Qué hace?

Planificamos nuestra entrevista. Escribimos cómo empezará nuestra entrevista.

Para elaborar tu entrevista primero debes planificarla y tener claro los siguientes aspectos:



Aspectos	Respuestas
¿Para qué elaboraré mi entrevista?	
¿Quién será mi entrevistado?	
¿Qué información espero recoger?	
¿Para qué me servirá la información que recogeré?	

Escribimos nuestra ficha de entrevista



3er
Grado

Mi ficha para entrevistar

1. Nombre del entrevistado o entrevistada.....
2. Tema de la entrevista.....
3. Fecha de la entrevista.....
4. Lugar de la entrevista.....
5. Hora de la entrevista.....

Preguntas de la entrevista:

¿En qué temporada o mes se realiza la transformación de alimentos?

¿Qué alimentos podemos transformarlos?

¿Cómo se realizan las transformaciones de alimentos?

¿Quién te enseñó a transformar los alimentos?

Planea en como cerrarás tu entrevista puede ser dando un agradecimiento

Buscamos sugerencias de la familia para mejorar las preguntas de nuestra entrevista.

Mejoramos y escribimos la versión final de las preguntas de la entrevista.

Nos preparamos para hacer la entrevista.

Leemos



3er
Grado

Entrevista a la señora María, pobladora de la comunidad de, ella nos cuenta su trabajo en la elaboración del chuño.

En Huacullo la actividad de la elaboración del chuño se lleva a cabo en los meses de junio y julio.

Entrevistador: ¿Cuál es su nombre?

Sra. María: Mi nombre es María Quispe Suri.

Entrevistador: ¿Qué es lo que está haciendo?

Sra. María: En estos momentos estoy haciendo el chuño.

Entrevistador: ¿Cómo lo hace?



Sra. María: Lo hago con las técnicas tradicionales.

Entrevistador: ¡Qué interesante! ¿Y qué otros productos elaboran aprovechando la época de la helada?

Sra. María: Elaboramos, por ejemplo, la papa, el olluco

Entrevistador: ¿Cómo hacen el chuño? ¿Qué hace con el olluco?

Sra. María: Después de la cosecha de la papa, el primer paso es escoger la papa, luego se congela por cuatro noches a la intemperie en helada de invierno: junio-julio, después del congelamiento, al día siguiente se deshidrata presionando con los pies contra el piso (exprimiendo) y se pone al agua de río o laguna en costales permeables de plástico a continuación las papas se exponen nuevamente a otra noche fría, para al siguiente día proceder el pelado mediante el pisado de las mismas. Se desprende una buena parte de la piel y se pierde el agua contenida en las papas. Finalmente, las papas heladas son expuestas al sol durante 10 o 15 días, hasta lograr el completo secado de los tubérculos.



Entrevistador: Para terminar esta entrevista, ¿Algo más que quisiera agregar?

Sra. María: Agradezco esta entrevista, ya que así muchas personas más podrán aprender a elaborar el chuño.

Entrevistador: Muchas gracias por su tiempo; esta información es muy útil. Fue un gusto conversar con usted.

Sra. María: El gusto ha sido mío. Hasta luego.

Dialogamos:

- ¿Para qué se realizó esta entrevista?
- ¿Qué hacía con la papa doña María?
- En la entrevista, doña María explica cómo se hacen los chuños. ¿Qué pasos sigue para elaborarlos?

Respondemos:

- ¿Hemos leído o visto otras entrevistas? ¿Cómo son? -----

- ¿A qué se dedica la entrevistada?-----

Leemos recomendaciones antes de realizar la entrevista.

- **Antes de la entrevista,**
 - Ensayá y prepara los materiales que necesitarás.
 - Saluda con amabilidad a la persona que vas a entrevistar.
- **Durante la entrevista**
 - Formula primero las preguntas más sencillas.
 - Observa atentamente a la entrevistada o al entrevistado.
 - Manifiesta tu interés por lo que contesta.
 - Mantente atento por si es necesario realizar alguna repregunta.
 - Anota las frases y palabras sin cambiar las ideas o graba con tu celular
 - Repregunta si necesitas aclarar algún punto o quieres profundizar alguno.
 - No repitas las preguntas que ya han sido contestadas.
 - Concede a tu entrevistada o entrevistado el tiempo suficiente para pensar sus respuestas.
- **Al terminar la entrevista**
 - Agradece y despide a la entrevistada o al entrevistado por aceptar la entrevista.

**Reflexiona sobre lo aprendido ...**

- ¿Qué parte del proceso de elaboración de la entrevista te resultó más sencillo?
- ¿Se te presentó alguna dificultad?
- ¿Cuáles fueron tus dificultades?, ¿Por qué?