

## ACTIVIDAD N° 2

# ¿QUÉ PRODUCTOS ALIMENTICIOS SE PROCESAN EN MI COMUNIDAD EN ESTA TEMPORADA DE FRÍO?

6to  
Grado

**Querido estudiante para trabajar en casa y afianzar tus aprendizajes el propósito es:** Investigar sobre la temporada de frío y su importancia para el procesamiento de los alimentos.

Te invito a participar en el logro de este producto:

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

- Papa
- Olluco
- Maíz

### Actividades de inicio

Observa esta escena con atención , luego responde:



1. ¿Qué están haciendo? .....
2. ¿Hace frío o calor?.....¿Por qué?.....
3. ¿Qué productos se pueden elaborar con la papa en esta temporada? .....
4. ¿Qué otros alimentos podemos procesar en esta temporada?.....
5. ¿Sabes cómo lo hacen? .....



### Actividades de desarrollo:

Para conocer más sobre la importancia del frío, la helada y el calor para el procesamiento de los alimentos en nuestra comunidad.

Aplicaremos una entrevista a algún familiar que conoce sobre esta actividad.

6to Grado

#### ENTREVISTA

Un saludo cordial y agradecimiento por permitir la entrevista sobre los productos alimenticios que se procesan en mi comunidad en esta temporada de frío.

1. ¿Cuál es su nombre? .....
2. ¿Qué actividades laborales desarrollas? .....
3. ¿Qué productos alimenticios tienes en esta temporada?.....  
.....
4. ¿Qué procedimientos has realizado para elaborar el chuño, el charqui, la chochoca y el mallullo?

Chuño	Mallullo	charqui	chochoca
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....
.....	.....	.....	.....

5. ¿Qué otros alimentos se pueden procesar en esta temporada?.....  
.....
6. ¿Crees que estos alimentos son nutritivos?.....¿Por qué?.....  
.....
7. ¿Para qué se procesan estos alimentos? .....

## IMPORTANCIA DE LA CONSERVACIÓN DE LOS ALIMENTOS EN LOS ANDES

La seguridad alimentaria en el ande peruano aprendidos desde los ancestros, vienen siendo revalorados y potenciados con un necesario recuento del procesamiento y la conservación de sus productos.

El chuño, el charqui y la chochoca son productos importantes dentro de la nutrición de los pobladores alto andinos, sobre todo por su valor nutricional.



El chuño se obtiene mediante un proceso natural de deshidratación que dura aproximadamente unos 50 días, en los que se aprovechan de las fuertes heladas de los meses de mayo, junio y julio y de la fuerte insolación. Este proceso conlleva que por cada cinco kilos de papas se obtenga uno de chuño, obteniendo la ventaja de ser imperecederas.



El charqui es un tipo de carne deshidratada que se puede preparar con carne de ovinos, vacunos y otros. La carne de las alpacas y las llamas, constituyen alimentos muy apreciados por las características nutricionales que tienen como el bajo contenido de colesterol y la buena calidad de la proteína. Se aprovecha de la luz solar para el secado de la carne previamente salada, además que el tiempo de secado es bastante reducido de dos a una semana.

Para la transformación del maíz existen diferentes técnicas, cada una da un producto distinto, por ejemplo la chochoca para lo cual se realiza la cocción y posterior secado, con exposición a la helada nocturna.

Los alimentos básicos de la canasta alimentaria son: las papas y sus derivados como el chuño y la moraya, la oca, la mashua, el olluco, la quinua, el maíz, el tarwi, las habas, las cebollas, las zanahorias, las carnes de alpaca, llama, oveja y otros propios de cada comunidad. Por la información referida es importante incluir estos alimentos en nuestra dieta alimenticia.

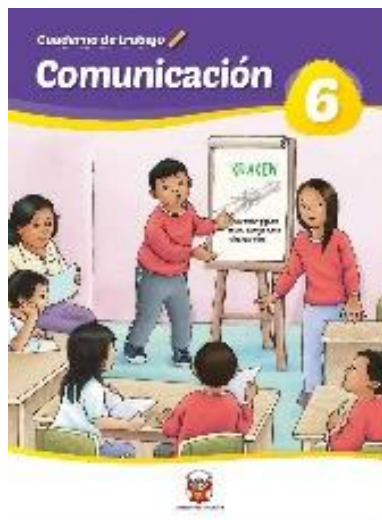


Después de la lectura marca la respuesta correcta:

1. ¿Qué revaloran en la alimentación y la seguridad alimentaria en el ande?
  - a. La preparación de comidas con alimentos andinos.
  - b. La siembra y la cosecha de los alimentos andinos.
  - c. Procesamiento y la conservación de sus productos

2. ¿En qué meses se aprovechan las fuertes heladas?
- Enero, febrero y marzo.
  - Mayo, junio y julio.
  - Julio, agosto y setiembre.
3. ¿De qué trata el texto?
- De los alimentos que se venden en las comunidades andinas.
  - De los productos que se consumen durante el frío en las comunidades.
  - Del procesamiento de los alimentos andinos para su conservación.

Te invito a desarrollar la página 37 y 38 del Cuaderno de trabajo de Comunicación de Sexto Grado.



19. Después de la entrevista, **realicen** comentarios a partir de las siguientes ideas:

- Siempre respetado la organización de la entrevista.
- El entrevistador se desenvolvió adecuadamente.
- Mucho cuidado en el desarrollo de la entrevista.
- Se respetó la estructura de la entrevista.
- El lenguaje utilizado para realizar la entrevista fue adecuado.
- El volumen de voz permitió que la grabación de la entrevista fuera nítida.

Así como nos hemos preparado para ser entrevistados, también debemos prepararnos para escuchar los diferentes entrevistas que nuestros compañeros y nuestras compañeras realizarán.

20. En coordinación con su profesor o profesora, **compartan** la grabación de la entrevista.

Al **escuchar** la entrevista que presentaron sus compañeros y compañeras, verifique la siguiente:

- Si puede distinguir entre la presentación del entrevistado y el tema de la entrevista.
- Se escuchan claramente las preguntas que plantea el entrevistador.
- El entrevistador formula las preguntas en un tono y volumen de voz adecuado.
- Se nota en el video un contenido claro.

21. **Responde** las preguntas:

¿Cómo te gustaría que te presenten?

¿En qué medio de comunicación te gustaría ser entrevistado o entrevistada: televisión, radio o periódico?

¿Qué te gustaría que te pregunten?

¿Qué dices al cierre de la entrevista?

22. **Júntate** con una compañera o un compañero y **compártele** tu entrevista. Luego **dialoguen** sobre los siguientes puntos. ¿Los entrevistados le permiten aprender algo más? ¿Por qué?