

ACTIVIDAD 2

Nos informamos sobre el procesamiento del chuño

4to
Grado

Querido estudiante el propósito del trabajo de hoy es:

Informarnos sobre el procesamiento del chuño en la comunidad a partir de la lectura de un texto.

Actividades de inicio

1. observa la imagen y coméntale a tu familia:



- ¿Qué observas en la imagen?
- ¿Qué está haciendo?
- La imagen se desarrolla en la costa, sierra o selva?
- ¿En qué época crees que se realiza esta actividad? ¿Por qué?

2. Ahora lee con atención:

Chuño

el secreto milenario de los Andes



El Chuño "es el invento más antiguo del hombre andino"

"Su origen es remoto, milenario, tan antiguo como el de la propia papa",

"Una papa de 100 gramos va a resultar en un chuño de 20 gramos. Es decir, en el proceso de elaboración se elimina cerca del 80% del agua que contiene",

"En un chuño de 20 gramos está concentrado todo el valor nutritivo de la papa, como si fuera una pastilla",

El chuño se prepara en los meses de junio y julio, en pleno invierno, cuando llega "el friaje" a las zonas altoandinas y las temperaturas empiezan a bajar por las noches hasta los -5 grados.

Eso sucede a partir del 15 de junio aproximadamente y en alturas superiores a los 3.800 metros sobre el nivel del mar.

Las comunidades andinas aprovechan este tiempo para elaborar el chuño, las papas: se congelan por las noches y se deshidratan al sol durante el día a temperaturas que alcanzan los 18 grados,

Así, una vez cosechadas las papas, se llevan hasta unas partes planas de la cordillera llamadas chuñochinapampa, que en quechua significa el lugar donde se hace el chuño.

Allí se extienden en el piso durante más de una semana, entre siete y diez días durante las noches, se exponen a ese proceso natural de congelación. Luego el chuño se deshidrata pisándolo acompañada de bailes.

Completado ese proceso ya está hecho el chuño.

Después de la lectura marca la respuesta correcta:

2. ¿De acuerdo al texto en qué meses se aprovechan las fuertes heladas?
 - a. Enero y febrero.
 - b. Junio y julio.
 - c. Julio y agosto.

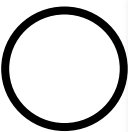
3. ¿De qué trata el texto?
 - a. De los alimentos que se venden en las comunidades andinas.
 - b. De los productos que se consumen durante el frío en las comunidades.
 - c. Del procesamiento del chuño para su conservación.

4. ¿Por qué se dice "que el chuño es concentrado como una pastila"?.....



5. Ordena las imágenes de procesamiento del chuño en el orden correspondiente de acuerdo a la lectura.

4to Grado



6. En el siguiente pupiletras identifica y encierra los alimentos que se preparan con el chuño.

- Chuño lawa
- Qapchi
- Chuño phasi
- Api
- Chairo

C	H	U	Ñ	U	L	A	W	A	V
P	L	N	M	Q	Z	S	R	T	Y
U	C	H	A	I	R	O	M	E	A
T	U	D	W	Z	I	I	H	O	P
A	E	V	P	A	H	A	C	N	I
C	S	X	M	C	O	U	A	R	L
O	O	U	P	C	L	V	R	X	A
P	T	A	U	L	P	O	N	B	T
F	Q	U	O	R	H	U	E	A	I
C	H	U	Ñ	U	P	H	A	S	I



7. Con ayuda de tu familia, investiga sobre el procesamiento de conservación de otros alimentos que realizan en tu comunidad.

Procesamiento:

4to
Grado

8. Evalúo mis aprendizajes.

Acciones que realicé	SI	NO
Comprendí lo que leí		
¿Logré el propósito de mi actividad?		
¿Tengo claro cómo es el procesamiento del chuño?		
Explico cómo se realiza el procesamiento del chuño.		