

Ficha de Aprendizaje 4

“Participamos en familia en el procesamiento de nuestros alimentos”

- **Producto:** Conocer y explicar sobre el procesamiento de alimentos convertidos en productos no perecibles como es el chuño en un organizador visual.

Nos informamos.



En el Perú se suceden todos los climas del mundo, por eso se reconoce al Perú como “la síntesis climática de la Tierra”.

Actividades de la población de Apurímac

Para los pobladores del departamento de Apurímac, la elaboración de chuño es una actividad muy significativa porque lo realizan en armonía de la familia, en un trabajo cooperativo, por tal razón el chuño es un elemento muy importante, es como una reserva de alimentos en épocas de escases de productos, que nos proporciona algunos nutrientes. Además el chuño se puede conservar mucho tiempo.

Elaboración del Chuño

Los pobladores de la provincia de Grau preparan el terreno en las alturas de Lliullita para tender las papas seleccionadas para la elaboración de chuño, **Congelado**, después de la recogida de la cosecha en el mes de junio las papas son expuestas durante 4 a 5 días a las heladas. Durante el día se cubren con paja para evitar su oscurecimiento por efecto del cambio brusco de temperatura e insolación. **Remojo**, después del congelamiento, son envasadas en sacos y sumergidas en las heladas aguas del río. **Pre-pelado**, a continuación las papas se exponen nuevamente a otra noche fría, para al siguiente día proceder la pelado mediante el pisado de las mismas. Se desprende una buena parte de la piel y se pierde el agua contenida en las papas. **Secado**, las papas peladas son expuestas al sol durante 10 o 15 días, hasta lograr el completo secado de los tubérculos. **Finalmente**, las papas deshidratadas, se frotan con fuerza entre sí para que pierdan los últimos restos de piel, el chuño.





Responde las siguientes preguntas:

1. ¿Qué importancia tiene la elaboración del chuño en tu familia?

2. ¿Cómo nos organizamos en familia para un trabajo cooperativo en la elaboración de chuño?

3. En un organizador visual, organiza la información sobre el proceso de elaboración del chuño.

5to
Grado



4. Menciona los beneficios que nos dan los alimentos procesados.

.....

.....

.....

ACTIVIDAD N° 04: Finalmente responder las preguntas reflexión:

PREGUNTAS	RESPUESTAS
¿Qué aprendiste de las actividades que se desarrolló?
¿Qué aprendizajes te gustaron más?
¿Cómo usas esos aprendizajes en tu vida diaria?

