APRENDO en casa

FECHA	15/06/2021

5° Prim. PERSONAL SOCIAL

EXPERIENCIA DE APRENDIZAJE

Reconocemos nuestras diferencias para promover una convivencia armoniosa

ACTIVIDAD	**Valoramos la gastronomía de nuestra comunidad**
Nuestro Propósito	**Hoy reconoceremos a la gastronomía como una manifestación cultural muy valiosa e identificaremos los platos típicos de nuestra comunidad que permitan la convivencia armoniosa y los promocionaremos en un cartel.**
El producto de hoy	**1. Cuadro con los platos típicos de tu comunidad y los ingredientes que se utilizan.** **2. Cartel para promocionar tus platos típicos.**

¿QUÉ PASOS REALIZARÉ PARA LOGRARLO?

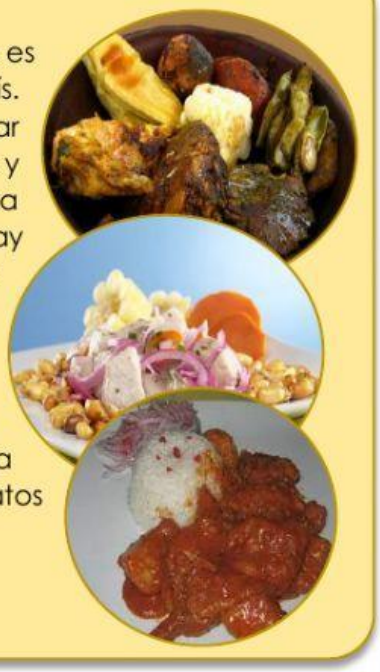
Para lograrlo, realizaré los siguientes pasos:

COMPETENCIA	PASOS(CRITERIOS)
Convive y participa democráticamente en la búsqueda del bien común	**Reconocer** los platos típicos de su comunidad como manifestaciones culturales y que permita una buena convivencia.
	Proponer mediante un cartel acciones para difundir los platos típicos de su comunidad.

¡EMPECEMOS!

¡SABIAS QUE?

Así como la cerámica y el tejido de canastas, la gastronomía es otra de las manifestaciones culturales de nuestro país. Actualmente, podemos apreciar diversas formas de preparar los alimentos, algunos de los cuales constituyen platos típicos y representativos de las diferentes regiones. Esta gran riqueza gastronómica nos diferencia y también nos une, pues no hay mejor forma de convivir armoniosamente que relacionarnos con los demás mientras se disfruta de un delicioso plato de comida típica, como cuando nos reunimos en una pachamanca o en una chicharronada, pollada, etc. ¿Cómo la gastronomía puede ayudarnos a convivir armoniosamente? ¿Has visto o participado en alguna actividad donde las personas se reúnen para disfrutar de platos típicos? Comenta tu experiencia.



LIVEWORKSHEETS

1. **Lee los siguientes textos:**

Ají de gallina

Se sancocha el pollo. Después de cocido, se deja enfriar; luego, se deshilacha. Se licúa el pan y las pecanas con el caldo.

En una olla, se hace el aderezo con cebolla, ají amarillo molido, ají mirasol, ají panca, orégano, palillo, pimienta y sal al gusto. Se le agrega el pollo deshilachado, lo licuado y una taza de agua. Se deja cocinar por 10 minutos moviendo constantemente.

Finalmente, se agrega leche al retirar la olla del fuego. El plato se puede acompañar con arroz, huevo, papa sancochada y aceitunas.

Juane de gallina

En una olla, se fríen las presas de gallina por ambos lados y se retiran. En la misma olla, se agrega cebolla picada, ajo, palillo, pimienta, comino y achiote. Se deja que dore bien. Luego, se agrega culantro molido y tres tazas de agua. Después, se colocan las presas. Se revuelve y se deja hervir. Cuando las presas están cocidas, se retiran y se agrega arroz para dejar cocer hasta que granee.

En hojas de bijao, se pone en el centro una taza de la masa de arroz, una presa de gallina, dos aceitunas y medio huevo duro, todo lo cual se cubre con un poco más de masa. Luego, se envuelve en forma de puño, amarrándolo con pita.

Una vez terminados, se ponen los juanes a hervir en una olla grande.

2. **Completa la siguiente tabla con los ingredientes de cada plato típico. Luego responde las preguntas**

Plato típico	Ají de gallina	Juane de gallina
Ingredientes	....	....

¿En qué otros platos típicos más se utilizan estos ingredientes?

_____

_____

¿Cómo un mismo ingrediente puede ser empleado en diversos platos típicos? Explica.

_____

_____

¿Crees que hay otras recetas diferentes de estos mismos platos? ¿En qué se pueden diferenciar?

_____

_____

LIVEWORKSHEETS

3. **Responde las preguntas de la tabla**

Preguntas	Respuestas
¿Por qué podríamos afirmar que la gastronomía es una manifestación cultural valiosa?	
¿Consideras que la gastronomía puede permitir la convivencia armoniosa?, ¿cómo?	
¿Qué ejemplo te permite afirmar que la gastronomía es una muestra de la diversidad cultural del Perú?	
¿En qué situaciones crees que nuestra gastronomía es apreciada por los demás?	

ELABORAMOS EL PRODUCTO DEL DIA

4. **Escribe tres platos típicos de tu comunidad y completa con los ingredientes principales e ingredientes adicionales que se utilizan para su preparación.**

Platos típicos de la lectura	Ingredientes principales	Ingredientes adicionales
Juane	....	....
Ají de gallina	....	....
	....	....
	....	....
	....	....

LIVEWORKSHEETS

5. **Elabora un cartel para promocionar tus platos típicos. Utiliza un lema, lápices de colores y dibujos o imágenes.**

Reflexiona sobre lo aprendido

6. **Responde las siguientes preguntas**

¿Qué aprendiste en esta actividad? ¿para qué te servirá lo que aprendiste?

_____

_____

¿Qué dificultades has tenido? ¿Cómo los superaste?

_____

_____

Evalúa tus aprendizajes

7. **Responde las siguientes preguntas según lo que lograste en esta actividad**

Reflexiono sobre mis aprendizajes	Lo logré	Necesito mejorar
Reconocí los platos típicos de mi comunidad como manifestaciones culturales y que permitará una buena convivencia.		
Propuse mediante un cartel acciones para difundir los platos típicos de mi comunidad.		

LIVEWORKSHEETS