

TÍTULO DEL VIDEO: Mazapán. Capítulo 3, 2da Parte

AUTOR/PRODUCCIÓN: producción: TVN

DURACIÓN: 00:27:52

GÉNERO: No Ficción

AÑO: 1985

DESCRIPCIÓN: Revisa un capítulo del querido programa infantil Mazapán. En este video, escucha algunas de las canciones que hicieron famoso a este grupo. Las protagonistas no sólo nos demostrarán su calidad musical, sino también nos enseñarán la música de otros compositores, como la de Camilo Saint-Saëns y su obra “El carnaval de los animales”. Además, conoceremos el proceso de producción del pan y oiremos un cuento sobre una niña japonesa llamada Momo. Todas estas actividades tiene como hilo conductor la historia de un rey que ha perdido su corona.

URL DEL VIDEO:

<http://www.educarchile.cl/Portal.Base/Web/VerContenido.aspx?ID=186835>

SUGERENCIAS PEDAGÓGICAS

CONFECCIÓN DE CORONA

- Para dar inicio a la experiencia la educadora invita a los niños/as a ver parte del programa Mazapán “Confección de una corona”. Finalizado el video comentamos: ¿Qué le ocurrió al rey? ¿Cómo lo ayudaron las tías de mazapán? ¿Que podríamos hacer nosotros con estos materiales? Presentar entonces los materiales para crear coronas. Esperamos que ellos propongan formas de elaborar coronas.
- Niños y niñas se organizan en grupos (según número de niños), se reparten materiales y se da inicio a la actividad de creación con la supervisión de la educadora.
- Para finalizar la experiencia cada niño/a, comenta cómo la hizo y modela su corona.

HACER PAN

- La educadora invita al grupo a ubicarse frente a la TV, sentados en el piso para ver parte del programa Mazapán, en donde van a conocer cómo se elabora el pan en las panaderías. Finalizada la presentación, recordarán los ingredientes y pasos para hacer el pan.
- Posteriormente la educadora los invitará a preparar su propio pan, revisaremos la receta (anexo). Se lavarán las manos y organizarán el ambiente en grupos. Comenzarán la preparación uniendo los ingredientes y amasando sus panes, y luego los llevarán a la cocina para hornearlos.
- Para finalizar la experiencia degustarán el pan, junto a todo el grupo.

GALLINERO DE MÚSICA DE SAINT SÂENS

- La educadora invitará a los niños/as a sentarse en el piso para presenciar un capítulo del programa mazapán que muestra cómo instrumentos musicales pueden hacernos sentir en un gallinero. Una vez escuchado les preguntará a través de preguntas: ¿Qué te pareció? ¿Te sentiste dentro de un gallinero? ¿Cómo se desplazan las gallinas? Juguemos a ser gallinas (imitan movimientos y sonidos onomatopéyicos).
- Posteriormente la educadora les presentará una canción que habla de un gallinero, cantando las estrofas una a una, para que el grupo lo memorice apoyándose de mímica.
- Para finalizar la experiencia, la educadora les entregará mascararas para cantar y hacer la mímica de la canción del gallinero.

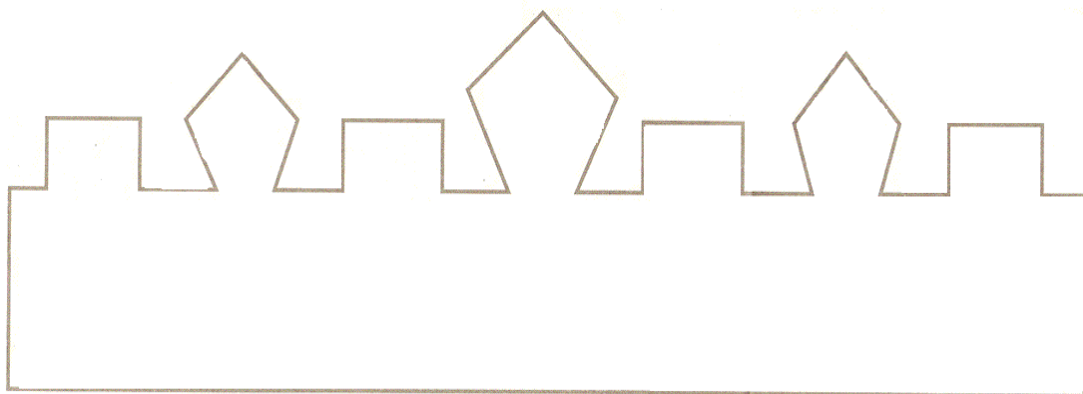
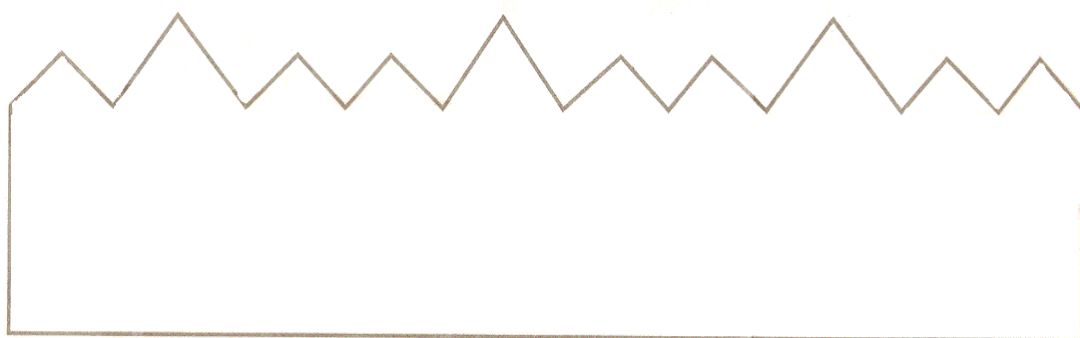
CUENTO DE MOMO.

- La educadora invitará a los niños/as a escuchar el cuento de Momo, una niña que vive en Japón y sus padres le dan un regalo en el día de su cumpleaños. Finalizado el cuento formulará algunas preguntas: ¿Qué te pareció la historia de Momo? ¿Cuál fue el regalo que recibió? ¿Por qué Momo no podía usar sus botas y paraguas? ¿Cómo se sintió Momo cuando pudo usar sus botas y el paraguas?
- Para continuar con la experiencia, la educadora entregará plastilinas de colores e invitará a los niños/as a modelar a Momo y sus regalos tan especiales. Cada niño presentará su trabajo y juntos los ubicaremos en un lugar destacado de la sala.

Anexos

Lista de materiales:

- Cartulinas de colores
- Tijeras
- Pegamento
- Papeles de colores
- Glitters de colores.



Receta Pan Casero

Receta Pan Casero: Receta fácil para hacer con Niños



Ingredientes:

3 tazas de harina de fuerza (1 taza = 240ml)



1/4 cuch de té de levadura



1 cuch de té de sal



1 1/2 taza de agua tibia



Elaboración:

1. Mezclar la masa: Poner todos los ingredientes en un bol y mezclarlos con una cuchara de madera hasta que esté unido. Cubrir con papel de plástico y dejar 1 hora reposando.

2. Con una espátula mojada (o manos húmedas) formar la masa en la forma que quieres que esté el pan. Poner en una lata enharinada y cocinar entre 20 y 30 minutos en el horno precalentado a 180°C. Fíjate que la superficie del pan debe estar dorada. Ese es un indicativo que está listo.



Y luego a disfrutar con un poco de mantequilla.

Canción del Gallinero

Intro:

```
E-----|
B-----|
G-----|
D-----0-----|
A-----0-0-----3-2-0-----|
E---3-0-----|
```

G Em A D7

Patos, pollos y gallinas van

G Em A D7

Corriendo por el gallinero están

G Em A D7

Perseguidos bárbaramente...

G (se para)

¿por quién?

G Em A D7 G Em A D7

Por el patroooooon, por el patroooooon...