

# ACTIVIDAD DE APRENDIZAJE

## Interacción y comprensión del entorno

educarchile

FCH  
FUNDACIÓN CHILE



Nivel Educativo: NT2



### Ámbito

Interacción y comprensión del entorno.

### Núcleo

Comprensión del entorno sociocultural



### Materiales

- **Receta de arepa:**  
<https://www.youtube.com/watch?v=u6xdjRb2gyl>
- **Receta de suspiro limeño**  
<https://www.youtube.com/watch?v=gAjXnQ3t6L4>
- **Receta de Mote con huesillo:**  
<https://www.youtube.com/watch?v=OWPff-7IdeU>
- **Recetas (anexos)**  
Ingredientes correspondientes a cada receta

\*Algunos procedimientos pueden estar listos con anticipación para elaborarlos con menor dificultad en la sala de clases.



### Tiempo estimado

45 minutos.

## OBJETIVOS DE APRENDIZAJE

### Nivel Transición 2. OA2

Apreciar diversas formas de vida de comunidades, del país y del mundo, en el pasado y en el presente, tales como: viviendas, paisajes, alimentación, costumbres, identificando mediante diversas fuentes de documentación gráfica y audiovisual, sus características relevantes.

## OBJETIVO DE APRENDIZAJE TRANSVERSAL PARA EL DESARROLLO PERSONAL Y SOCIAL

### Núcleo convivencia y ciudadanía OAT 11

Apreciar la diversidad de las personas y sus formas de vida, tales como: singularidades fisonómicas, lingüísticas, religiosas, de género, entre otras.

## INDICACIONES AL DOCENTE

- El recurso presentado permite conocer la preparación de platos típicos de tres países: Chile, Venezuela y Perú, con el objetivo de apreciar cómo la alimentación es reflejo de costumbres y sabores de productos típicos de un pueblo o zona geográfica.
- Esta planificación puede ser la primera experiencia de aprendizaje de una unidad o proyecto asociado a conocer características y costumbres de países de Latinoamérica y de otros países del mundo. De este modo apuntar a identificar cómo la alimentación refleja la identidad de un país o pueblo.
- La experiencia invita a estimular los sentidos, promover la manipulación y la transformación de ingredientes para generar un producto. Es un espacio u oportunidad donde se puede compartir con familias, docentes o vecinos migrantes invitándolos a participar en la experiencia de aprendizaje, colaborando con la preparación de las recetas o compartiendo experiencias de su país.
- La actividad contiene una serie de recursos como videos, imágenes, entre otros, que ayudan a ampliar el conocimiento de los niños, promueven el diálogo, identificar diferencias y similitudes entre distintos países.

## HABILIDADES PARA EL SIGLO XXI

- **Estimulando la colaboración:** Las habilidades asociadas a la colaboración se desarrollan a través de experiencias que permitan y favorezcan el trabajo en equipo estableciendo una meta común, no se trata de una división de tareas y luego reunir las partes, la colaboración implica ser capaz de identificar la meta en conjunto y definir cómo cada integrante trabaja y aporta al cumplimiento de los objetivos propuestos. La experiencia de aprendizaje promueve un momento donde los niños comparten la experiencia de cocinar en conjunto, manipular ingredientes para generar un producto en común. El trabajo en equipo permite que los niños identifiquen que trabajar colaborativamente permite que generen elementos o productos que son beneficioso para todos.
- **Manejo de la información:** Es la capacidad de acceder a la información de manera eficiente, con una mirada crítica y utilizarla de forma precisa. La propuesta entrega orientaciones para la preparación de los platos típicos desde diversas fuentes de información; receta, videos y el diálogo que se establece con adultos que guía la experiencia. Esto permite que los niños adquieran información usando canales auditivos y visuales. Es así que durante la preparación pueden recordar pasos para cocinar, el nombre de ingredientes, el país al que pertenece la preparación, entre otros datos.



# ESTRUCTURA DE CLASES

## 1. INICIO

La educadora invita a los niños/as a sentarse en la alfombra o piso formando un semicírculo. Es importante recordar y compartir acuerdos de convivencia para participar en la experiencia. Durante esta experiencia se espera que el equipo pueda ser apoyado de apoderados u otros docentes.

La educadora invita a los niños/a mirar unas imágenes y comentar lo que ven, en este momento se puede realizar las siguientes preguntas:

- ¿Qué es?, ¿han probado algo así?, ¿cómo creen que se llama esta preparación?

La educadora luego de conversar con los niños acerca de las imágenes, les indica que van a leer tres recetas, de ese modo descubrir los nombres de las preparaciones que observaron anteriormente.

La educadora lee la receta de arepas, suspiro limeño y mote con huesillo. Durante la lectura se recomienda usar un puntero para ir indicando cada palabra que se lee. Luego de leer las recetas la educadora presenta tres banderas una de Chile, Venezuela y Perú, y debe preguntar:

- ¿Conocen estas banderas?, ¿a qué país pertenecen estas banderas?

Luego de indicar a qué país pertenece cada bandera, la educadora dice a los niños:

*Las recetas que leímos anteriormente son preparaciones típicas de algunos de estos países, ¿me ayudan averiguar a qué país pertenece cada una de ellas? ¿de qué país será típico el...?*

La educadora permite que los niños infieran a qué país pertenece cada preparación, luego de escuchar sus comentarios o ideas comparte con los niños las respuestas correctas: Arepa: Venezuela y Colombia – Suspiro limeño: Perú – Mote con huesillo: Chile. Luego observan videos de las preparaciones para observar cómo se mezclan los ingredientes mencionados en las recetas.

Para continuar la experiencia, la educadora divide al curso en tres grupos, cada uno de ellos trabajara en una estación donde se realizará una preparación de las descritas anteriormente.

## 2. DESARROLLO

La educadora invita a los niños a convertirse en ayudantes de cocina y colaborativamente realizar preparaciones junto a los apoderados o invitados que guiarán el momento de cocina en cada estación. La educadora con su equipo también se incorpora a cada estación de cocina.

Antes de comenzar la educadora recuerda normas de convivencia:

- Compartir el material disponible para cocinar.
- Seguir las orientaciones del adulto responsable de cada mesa.
- Trabajar colaborativamente.
- Solicitar ayuda de un adulto si se presenta un problema difícil de solucionar.

**Estación 1 Arepas:** El adulto a cargo de esta mesa presenta los ingredientes, asigna tareas, permite la manipulación de los ingredientes, secuencia la acciones y permite el trabajo en conjunto. Los niños pueden realizar una masa de arepa en dupla. En el caso de esta preparación se recomienda preparar de forma previa las arepas que degustarán los niños al finalizar la experiencia de cocina.

**Estación 2 Suspiro limeño:** El adulto a cargo de esta mesa presenta los ingredientes, asigna tareas, permite la manipulación de los ingredientes, secuencia la acciones y permite el trabajo en conjunto. Los niños pueden ser responsables de incorporar ingredientes, mezclar, etc. En el caso de esta preparación se recomienda preparar de forma previa los postres que degustarán los niños al finalizar la experiencia de cocina.

**Estación 3 Mote con huesillo:** El adulto a cargo de esta mesa presenta los ingredientes, asigna tareas, permite la manipulación de los ingredientes, secuencia la acciones y permite el trabajo en conjunto. Los niños pueden ser responsables de incorporar ingredientes, mezclar, etc. Es recomendable que esta preparación suponga traer por adelantado algunos procesos (como por ejemplo, el jugo de los huesillos), ya que los ingredientes se presentan previamente cocidos. Los niños pueden preparar las raciones en vaso para luego compartir con sus compañeros.

Nota: El tiempo de cocina es de 15 a 20 minutos, las preparaciones como arepas o suspiro limeño que requieren tiempo de cocción pueden estar listas de forma previa para compartir en la degustación final.

### 3. CIERRE

Se solicita a los niños que finalicen el momento de cocina y se reúnan nuevamente en grupo completo en círculo (sentados en sillas o alfombra). La educadora debe preguntar:

- ¿Qué cocinaron? ¿qué ingredientes tenía cada preparación? ¿a qué país pertenece la preparación que realizaron?, ¿utilizaron utensilios especiales? ¿cuáles?, ¿ustedes han comido alguna de estas preparaciones en sus casas?

Luego la educadora invita a los niños a un espacio de la sala donde habrá una degustación, es importante que esté ambientado ese espacio con imágenes, objetos y colores típicos de cada país, para que los niños recuerden y asocien a qu país pertenece cada preparación.

Para finalizar la experiencia se agradece a los invitados por participar en la experiencia, cada niño selecciona una de las recetas que deben estar impresas para llevar a su casa y compartir con sus familias.



## EVALUACIÓN Y SUGERENCIAS

### INSTRUMENTOS DE EVALUACIÓN

<b>Indicador OA2 Comprensión del entorno sociocultural</b>	<b>Logrado</b>	<b>No logrado</b>	<b>Registro de observación, evidencia de desempeño. (fotografía de productos de los niños, registro escrito de acciones los niños)</b>
Comunica verbalmente características de los platos o preparaciones correspondientes a cada país.			
Comparte ideas o apreciaciones de las imágenes o elementos observados de los distintos países.			
Comunica verbalmente al menos una similitud entre platos típicos.			
Comunica verbalmente al menos una diferencia entre platos típicos.			
<b>Indicador OAT Convivencia y ciudadanía.</b>	<b>Logrado</b>	<b>No logrado</b>	<b>Registro de observación, evidencia de desempeño</b>
Comunica una apreciación de los platos típicos preparados.			
Comunica verbalmente su apreciación al observar imágenes de los distintos países.			
Comparte algunas ideas asociadas a las costumbres de cada país.			

## SUGERENCIAS DE USO

- Esta guía de aprendizaje ofrece la posibilidad de ampliar el conocimiento de algunas costumbres asociadas a la alimentación y que son características de su Chile o de otros países. Se aborda dos preparaciones típicas de países que presentan una población migrante importante en Chile. Eso permite reconocer la diversidad cultural. En esta experiencia se puede incorporar a familias o profesores que pertenecen a los países representado u otros.
- La experiencia se puede repetir con otras preparación de alimentos de otros países de latinoamérica o del mundo.
- También puede transformarse en un proyecto, con el sentido de conocer las características culinarias de otras culturas y experimentar su elaboración. De esta manera, se puede destinar un espacio de trabajo para cada receta, en jornadas distintas, de manera que todo el grupo vivencie la experiencia de elaborar y consumir loas distintas preparaciones.
- Esta guía favorece el desarrollo de diversas habilidades por ejemplo hablar de medidas presentes en las recetas, ampliar el léxico incorporando nuevos conceptos y definiciones. Promueve el uso de utensilios específicos por ejemplo: paleta para revolver mezcla o licuadora. Niños ven cambios y transformaciones de los ingredientes, además de promover la manipulación.
- La lectura de la receta permite trabajar lectura guiada compartiendo convenciones como leer de izquierda a derecha, detenerse en puntos, identificar el título, etc.
- Esta experiencia no solo apunta a preparar una receta, su principal objetivo es abrir diálogos acerca de cómo la alimentación es un elemento que puede caracterizar a un pueblo o nación.



## Anexos

### ANEXO 1: RECETA AREPAS VENEZOLANAS REINA PEPIADA

#### Ingredientes:

- 2 tazas de harina de maíz precocida P.A.N. o similar (blanca)
- 4 tazas de agua tibia
- 1 cucharada de postre de sal
- Para el relleno "La Reina pepiada": 400 g. de pechuga de pollo
- 2 dientes de ajo
- 1 cebolla mediana
- 1 aguacate maduro
- 3 cucharadas de mayonesa casera
- 25 ml. de aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta negra recién molida (al gusto)

### ANEXO 2: RECETA SUSPIRO LIMEÑO

#### Ingredientes:

- 2 tarros de leche condensada
- 2 tarros de leche evaporada
- 5 huevos (yemas y claras por separado)
- 1 cucharadita de Esencia de Vainilla
- 1 1/2 taza de azúcar granulada
- Canela Molida

### ANEXO 3: MOTE CON HUESILLO

#### Ingredientes:

- 1/4 de kilo de huesillos
- 1/1 taza de azúcar
- 1 trozo de chancaca
- 1/4 kilo de mote
- Canela

ANEXO 4: IMÁGENES



Arepas



Mote con huesillo



Suspiro Limeño



ANEXO5 : BANDERAS

