



# UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO

ESCUELA DE POSGRADO

MAESTRÍA EN EDUCACIÓN



TESIS

**TALLERES DE ELABORACIÓN DE ALIMENTOS ANDINOS Y SU  
INFLUENCIA PARA LA REVITALIZACIÓN DE LA EXPRESIÓN ORAL  
DEL QUECHUA COMO L2 DE LOS NIÑOS Y NIÑAS DE LA INSTITUCIÓN  
EDUCATIVA INICIAL N° 664 MILLUNI – 2019**

**PRESENTADA POR:**

**JEANNETTE MARISA CHOQUE BUSTINZA**

**PARA OPTAR EL GRADO ACADÉMICO DE:**

**MAGÍSTER SCIENTIAE EN EDUCACIÓN**

**MENCIÓN EN EDUCACIÓN INTERCULTURAL**

**PUNO, PERÚ**

**2021**



## DEDICATORIA

A mis padres porque creyeron en mí desde un inicio y me sacaron adelante, brindándome oportunidades de superación y entrega, porque en gran parte ellos me inculcaron valores de superación personal a pesar de los obstáculos que se me pudieran presentar, me inculcaron siempre salir adelante ante cualquier dificultad ya que sin ellos no lo hubiera podido lograr. Fueron un eje fundamental en mi vida para seguir adelante y superarme en todo aspecto de mi vida incidiendo más en mi vida profesional que siempre confiaron en mí y estuvieron conmigo en los buenos y malos momentos.



## AGRADECIMIENTOS

— A mi asesora de investigación Dr. Martha Ticona Mamani, que siempre me estuvo apoyando con sus conocimientos de investigación para que yo pudiera realizar esta investigación.

— A la Dra. Eliana Mazuelos Chávez, quien me estuvo apoyando con sus conocimientos de investigación para que yo pudiera realizar esta investigación.

— A la Dra. Nancy Mónica García Bedoya, quien me estuvo apoyando con sus conocimientos.

— A la Dra. Haydee Clady Ticona Arapa, quien me estuvo apoyando con sus conocimientos.

— Al Dr. Néstor Machaca Arque, quien me estuvo apoyando con sus conocimientos.



## ÍNDICE GENERAL

	<b>Pág.</b>
DEDICATORIA	i
AGRADECIMIENTOS	ii
ÍNDICE GENERAL	iii
ÍNDICE DE TABLAS	v
ÍNDICE DE FIGURAS	vi
ÍNDICE DE ANEXOS	vii
RESUMEN	viii
ABSTRACT	ix
INTRODUCCIÓN	1

### CAPÍTULO I

#### REVISIÓN DE LITERATURA

1.1 Marco Teórico	2
1.2 Antecedentes	13

### CAPÍTULO II

#### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

2.1 Identificación del problema	21
2.2 Enunciados del problema	23
2.2.1 Problema general	23
2.2.2 Problema específico	23
2.3 Justificación	23
2.4 Objetivos	24
2.4.1 Objetivo general	24
2.4.2 Objetivo específico	24
2.5 Hipótesis	24
2.5.1 Hipótesis general	24
2.5.2 Hipótesis específicas	24



### CAPÍTULO III

#### MATERIALES Y MÉTODOS

3.1	Lugar de estudio	26
3.2	Población	27
3.3	Muestra	27
3.4	Método de investigación	28
3.5	Descripción detallada de métodos por objetivos específicos	29
3.5.1	Procedimiento del experimento.	29
3.5.2	Prueba de evaluación	29
3.5.3	Diseño estadístico	30
3.5.4	Prueba de hipótesis estadística	30
3.5.5	Análisis e interpretación de datos	31

### CAPÍTULO IV

#### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

4.1	Resultados	32
4.2	Discusión	50
	CONCLUSIONES	54
	RECOMENDACIONES	55
	BIBLIOGRAFÍA	56
	ANEXOS	61

Puno, 17 de marzo de 2021.

**ÁREA** : Metodología de la educación bilingüe.  
**TEMA** : Revitalización de la expresión oral del quechua.  
**LÍNEA** : Estrategias metodológicas para la enseñanza y aprendizaje del quechua y aymara.



## ÍNDICE DE TABLAS

	<b>Pág.</b>
1. Población de los niños y niñas de la investigación, año 2019	27
2. Muestra de investigación, año 2019	28
3. Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en general	33
4. Resultados de la expresión oral del quechua como L2 en general	36
5. Revitalización de la expresión oral del quechua en la dimensión pronunciación	37
6. Resultados de la expresión oral del quechua en la dimensión pronunciación	40
7. Resultados de la expresión oral del quechua en la dimensión vocabulario	41
8. Resultados de la expresión oral del quechua en la dimensión vocabulario	44
9. Revitalización de la expresión oral del quechua en la dimensión fluidez	45
10. Resultados de la expresión oral del quechua en la dimensión fluidez	48



## ÍNDICE DE FIGURAS

	<b>Pág.</b>
1. Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en general	33
2. Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión pronunciación	37
3. Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión vocabulario	41
4. Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión fluidez	45



## ÍNDICE DE ANEXOS

	<b>Pág.</b>
<b>1. Matriz del Problema General</b>	62
<b>2. Fichas de evaluación</b>	64
<b>3. Instrumento para la evaluación de la expresión oral en los niños de la IEI N° 664 Milluni</b>	65
<b>4. Talleres aplicados</b>	71



## RESUMEN

La lengua quechua para ser enseñada como segunda lengua (L2) debe ser valorada en términos de revitalización lingüística y desarrollo humano, en las sociedades de hoy se debe crear actitudes lingüísticas efectivas que permitan fortalecer y promover la importancia de reivindicar la lengua quechua. La investigación tuvo como propósito, determinar la influencia de los talleres de elaboración de alimentos andinos para la revitalización de la expresión oral del quechua como segunda lengua, por ello se realizó la planificación de talleres para recuperar, rescatar, revitalizar la lengua quechua de los niños y niñas. La metodología la investigación fue de enfoque cuantitativo de tipo experimental, con diseño cuasi experimental, la técnica aplicada fue la observación y el instrumento la ficha psicolingüística, sociolingüística y la guía de observación, con dos grupos; uno de control y otro experimental, para la obtención de los resultados de la investigación se aplicó el estadístico de T de student, aceptándose la hipótesis alterna, lo que significa que existen diferencias estadísticamente significativas entre los puntajes obtenidos de los niños del grupo experimental y grupo control, el experimento se realizó durante tres meses exponiendo al objeto de estudio a una serie de talleres, en la elaboración de alimentos andinos, expresándose en todo momento en la lengua quechua dentro del aula y fuera de ella. En conclusión, se evidenciaron cambios sustanciales en cuanto a la expresión oral del quechua en las dimensiones de pronunciación, vocabulario y fluidez demostrando una mejora individual permitiendo inferir que la revitalización de la expresión oral como segunda lengua (L2) mejoró positivamente en cuanto a su expresión oral.

**Palabras clave:** Expresión oral, idioma, lengua, lengua quechua, revitalización.



## ABSTRACT

The quechua language to be taught as a second language (L2) must be valued in terms of linguistic revitalization and human development, in today's societies effective linguistic attitudes must be created that allow to strengthen and promote the importance of claiming the quechua language. The purpose of the research was to determine the influence of Andean food processing workshops for the revitalization of the oral expression of quechua as a second language, so the planning of workshops was carried out to recover, rescue, revitalize the quechua language of children. The research methodology was of quantitative approach of experimental type, with quasi-experimental design, the technique applied was the observation and the instrument the psycholinguistic file and the observation guide, with two groups; one of control and another experimental, to obtain the results of the research, the student's T statistic was applied, accepting the alternate hypothesis, which means that there are statistically significant differences between the scores obtained from the children of the experimental group and the control group, the experiment was carried out for three months exposing the object of study to a series of workshops, in the elaboration of Andean foods, expressing themselves at all times in the quechua language inside the classroom and outside it. In conclusion, substantial changes were evidenced in terms of the oral expression of quechua in the dimensions of pronunciation, vocabulary and fluency demonstrating an individual improvement allowing to infer that the revitalization of oral expression as a second language (L2) improved positively in terms of its oral expression.

**Keywords:** Language, oral expression, quechua language, revitalization.

## INTRODUCCIÓN

La lengua materna o primera lengua a veces puede llegar a ser la segunda lengua por la incursión fuerte del castellano como lengua de mayor jerarquía (Lovon, 2016). Cuando una lengua indígena llega a desaparecer, se lleva consigo todo un cúmulo de conocimientos, saberes ancestrales que fueron transmitidos de generación en generación, que ya no se pueden recuperar, muchas lenguas indígenas se encuentran en serio peligro de extinguirse por completo, por ello es importante realizar la revitalización de una lengua (Aguirre *et al.*, 2019). A lo largo de la historia, estas lenguas se han desarrollado de manera oral, siendo primordial, conceder un lugar, al desarrollo de la expresión oral de la lengua quechua, ya que, aquellos que la hablan poseen una gran fortaleza cultural y comunicativa (Galdames *et al.*, 2008). Por tal razón es importante brindar espacios que permitan a los niños y niñas seguir hablando la lengua quechua que hoy llega a ser desplazada por el castellano. Es por ello que a través de la planificación de los talleres, se les brindo espacios para que los niños sigan expresándose en la segunda lengua, que consistió, en elaborar alimentos andinos con recursos de su zona, donde se comunicaban en quechua, sin temor, ni vergüenza, sin sentirse excluidos, revalorando y fortaleciendo no solamente su lengua, también su cultura, la planificación de estos talleres permitieron mejorar la expresión oral del quechua como lengua dos (L2) de forma efectiva en cuanto a la pronunciación, vocabulario y fluidez habiendo mejoras significativas.

### **El presente trabajo de investigación consta de 4 capítulos**

**En el capítulo I:** Está conformado por el marco teórico en el que se basa la investigación también está conformado por los antecedentes

**En el capítulo II:** Planteamiento del problema. En ella se encuentra la definición del problema, así como justificación, los objetivos y la hipótesis del trabajo de investigación.

**En el capítulo III:** Materiales y Métodos. En ella se encuentra la metodología de investigación contiene el tipo y diseño de investigación, los materiales y métodos, la población y muestra empleadas en el trabajo de investigación.

**El capítulo IV:** Resultados y Discusión: su análisis e interpretación con el respaldo de la estadística pertinente referida a las variables, discusión sobre los resultados de investigación. Finalmente se encuentra las conclusiones y recomendaciones a los que se llegaron, bibliografía y los anexos que se utilizaron en la presente investigación.

## CAPÍTULO I

### REVISIÓN DE LITERATURA

#### 1.1 Marco Teórico

##### 1.1.1 Definición de taller

Según la Real Academia Española define que: Es una escuela en la que un conjunto de personas se inmiscuyen para desempeñarse en un determinado trabajo, el cual puede estar vinculado con la ciencia o arte (Gutiérrez, 2009).

##### 1.1.2 El taller

Es un enfoque práctico y un método para la enseñanza y aprendizaje, en el que todos los miembros del taller adquieren los conocimientos mediante la tarea colaborativa, que se logra a través de la práctica específica y participación activa de sus integrantes, relacionada con la formación que se proporciona a los participantes (Careaga *et al.*, 2006).

##### 1.1.3 En el ámbito pedagógico

Todos los miembros del taller pedagógico se reúnen para formar un equipo de trabajo donde se participa activamente; se enseña y se aprende para realizar diversas actividades en grupo, teniendo en cuenta los objetivos planificados para desarrollarlos y lograrlos (Gutiérrez, 2009).

##### 1.1.4 Principales características de un taller

Es una experiencia que capta la trascendencia de los participantes que integra la formación académica y la vida, los procesos del conocimiento y afectivos, procesos

intelectuales y afectivos, en los que todos participan activamente en el proceso colectivo de toma de decisiones, promueve el desarrollo de conocimientos cognitivos, operativos y relacionales, transformándose en un método increíblemente eficaz para desarrollar competencias profesionales (Careaga *et al.*, 2006).

### **1.1.5 Los alimentos**

Son sustancias naturales o modificadas, conformadas a veces por elementos nutritivos. Puede ser de origen vegetal o animal, sólidos o líquidos, siendo consumida por el ser vivo (Cervera *et al.*, 2004).

#### **1.1.5.1 Grupos de los alimentos**

Los cuales se clasifican en los siguientes grupos: Los cereales, el cual está conformado por los tubérculos y legumbres; las frutas; está conformado por las verduras y hortalizas; también encontramos el grupo de alimentos elaborados a partir de la leche y sus derivados; el grupo de las carnes está formado por pescado y huevos elaborados a partir de alimentos grasos y otros alimentos, entre los que se encuentran tortas, bebidas alcohólicas, bebidas estimulantes y algunos otros (Cervera *et al.*, 2004).

### 1.1.6 Comidas típicas y criollas del altiplano

En el pasado nuestros ancestros tenían conocimiento en cuanto a la preparación de la gastronomía, tenían la facilidad para preparar sus alimentos naturales, lo cual implicaba, saber de cocina, saber de alimentos, de tal manera que al prepararlos preservara sus beneficios proteicos, iniciando así nuestra gastronomía costumbrista. La llegada de los europeos, permitió la incursión de otros productos alimenticios que se llegó a habituar en tierras americanas, los cuales fueron plantados y utilizados para su consumo de los pobladores, fusionándose así los alimentos de la gastronomía costumbrista y los alimentos que incursionaron a nuestras zonas, dando lugar a los platos criollos (Ayala, 1990).

### 1.1.7 Comidas

**Phiri:** Se puede utilizar la harina o akus, estas se colocan dentro del agua con sal o se puede utilizar la leche, para que los niños no se atoren, luego se remueve hasta mezclarlo formando pequeños grumos y finalmente se consume (Ayala, 1990).

**Juchhacha de cebada/ Siwara api (mazamorra de cebada):** Se puede utilizar la harina de cebada o el trigo ambos se prestan para preparar la mazamorra, se coloca dentro de una olla agua, sal, y basta un hervor para poderla degustar (Ayala, 1990).

Para esta preparación puedes agregar otros ingredientes como papa, carne y otros.

Juchhacha: Juchha; Mazamorra (Diccionario de patronato cultural de Juli, 2014).

Lawa: Mazamorra (Hanco, 2005).

Siwara: Cebada

Siwara api: Mazamorra de cebada

**Cebada aku/Siwara hakú** (harina de cebada): Es la harina de la cebada la que se va a utilizar se puede degustarla en mazamorras o colocando algunas cucharaditas a la leche hervida o en algunos brebajes dulces (Ayala, 1990).

Aku: s. gofio, harina de algunos cereales molidos después de tostados, sin. pitu (Condori, 2011).

Hak'u: Harina (Hanco, 2005).

Siwara: Cebada

Siwara hakú: Harina de cebada

**T'ajola o T'ajta (panecillos de quinua) /kinuwa thiqti (Fritura de quinua):** Se necesita harina de quinua para elaborar panecillos del tamaño de la palma de la mano, delgadas, se coloca un poco de anís y se cocina, de ahí se degustan calientes, fríos o bien se fríen en grasa de cerdo (Ayala, 1990).

Thiqtiy: Freír (Hanco, 2005).

Kinuwa: Quinoa (Hanco, 2005).

Kinuwa thiqti: Fritura de quinua.

**Jamp'i o tostado de trigo o cebada/ Siwara hamk'a (tostado de cebada):** El tostado de cebada pelada o chili cebada, es muy agradable y de mucha aceptación; los granos de esta cebada en tostadera de barro o de lata, revientan o se abren mostrando la blancura de su contenido. Se consumen solos o con queso (Ayala, 1990).

Hamk'ay: Tostar (Hanco, 2005).

Siwara: Cebada

Siwara hamk'a: Tostado de cebada.

**Ch'uño phuti (chuño sancochado):** Se remoja previamente el chuño, se lava para que no sea amargo sacando sus cáscaras, en una olla de barro se coloca paja en el fondo, se coloca el chuño, se le hace hervir con un poco de agua y sal, se utiliza para acompañar la warjata el chicharrón y otros platos (Ayala, 1990).

**Leche T'impu:** En el campo se utiliza la leche de vaca el cuál se hace hervir, se consume agregando un poco de sal, lo puedes consumir con pan o tostado y finalmente lo degustas (Ayala, 1990).

**Qañiwa Jak'u (cañihuaco/Qañiwa hak'u (Harina de cañihua):** Es la harina de cañihua, la que se consume con un poco de azúcar o sin ella (Ayala, 1990).

Hak'u: Harina (Hanco, 2005).

Qañiwa hak'u: Harina de cañihua

**Papa waykú** (papa sancochada) / **Q'ati** (papa sancochada) (papa q'ati): Las papas se lavan, se ponen en la olla de barro con agua, se hace hervir hasta que hayan cocido, se sirve y se consume con chaco (arcilla plástica comestible) preparándolo con un poco de sal y agua o queso (Ayala, 1990).

Wayk'u, t'impu: Sancochado (Hanco, 2005).

Papa waykú: Papa sancochada

**P'esqe (batido o puré de quinua)**: La quinua se coloca en una olla de barro, se hecha solamente agua, cuando ha cocido se bate con una cuchara de madera (wislla) poco a poco hasta formar una consistencia parecido a la mazamorra, recién se agrega la sal, queso en tajaditas molido o desmenuzado, anís y leche, luego se degusta (Ayala, 1990).

**Kisu kanka (queso frito)**: Es el queso fresco, se corta en tajadas, se fríe en aceite y se degusta con papas sancochadas, chuño sancochado, wacias, etc. (Ayala, 1990).

**Tunta phuti (sancochado de tunta)**: La tunta se remoja el día anterior, se exprimen, se eliminan algunas cascaritas, se hace hervir igual que el chuño phuti con la diferencia de que antes de poner en la olla, se abren las tuntas por el medio y se coloca una tajada de queso en cada pieza, se agrega un poco de anís y un poco de grasa de cerdo (Ayala, 1990).

**Qarachi t'impu/Challwa t'impu** (Pescado t'impu): En una olla de barro, se hacen hervir agua con sal, cebolla verde, se espera que hierva, se agregan chuños remojados bien exprimidos enteros, papas partidas y el qarachi, se espera que hierva, se sirve y se degusta (Ayala, 1990).

Qarachi: (...) variedad de pez del lago Titicaca (Condori, 2011).

Challwa: s. Zool. Pescado (Diccionario de Patronato Cultural de Juli, 2014).

Challwa t'impu: Pescado t'impu

**Kawna pasa /Runtu phasi)**: Es el huevo pasado en agua hervida, para este potaje se emplean huevos de gallina, se colocan los huevos enteros en agua hirviendo,



cuando haya dado un hervor se revuelve y se espera que, de él segundo, es cuando está a punto (Ayala, 1990).

Kawna: Huevo

Pasa: Pasado

Rúntu: m. huevo (Hanco, 2005).

Phási: adj. Cocido al vapor (Diccionario de patronato cultural de Juli, 2014).

Runtu phasi: huevo pasado

(Se ha insertado términos quechuas, su equivalente)

**Jawas mutti (mote de habas):** Se prepara de habas verdes o maduras y secas, se puede hacer hervir con vaina o sin ella, se remojan o así secas se ponen a hervir en agua, se consumen solas o con queso o acompañando otros platos (Ayala, 1990).

El hombre para vivir tiene la necesidad de alimentarse sanamente para lo cual siembra sus alimentos, doméstica plantas, cría animales, cultivando diferentes cereales, además de que conocen el arte de la preparación de alimentos de tal manera que los cocinaban conservando sus nutrientes.

También consumían vegetales con sus respectivas cáscaras, ya que esto les ayudaba para estimular las vías digestivas, por lo cual el sistema digestivo no sufría ningún problema conservando una buena digestión (Ayala, 1990).

Por ello debemos conocer el arte culinario de preparar los alimentos, saber aprovechar al máximo sus beneficios proteicos, ya que este tipo de alimentos proviene de una fuente natural, que son esenciales para contar con una alimentación saludable.

### 1.1.8 Revitalización

Revitalizar una segunda lengua originaria se refiere a rescatar la identidad y el desarrollo sociocultural que los pueblos quechuas exhortan, ya que a través de la lengua se transmiten muchos conocimientos ancestrales. En términos de revitalización lingüística y desarrollo humano debe ser la enseñanza de la lengua indígena para así rescatar y recuperar la identidad (Lovon, 2016).

Para recuperar una lengua, son necesarios los procesos de revitalización lingüística, ya que, al desaparecer una lengua, se lleva consigo muchos conocimientos ancestrales, que son muy importantes para la cultura, sin embargo, muchas lenguas corren el riesgo de extinguirse y desaparecer (Aguirre *et al.*, 2019).

Se debe consensuar con todos los estamentos del sistema educativo. La escuela debe ser factor de promoción de la lengua quechua y de todos aquellos que la hablan, aperturando espacios para que se siga hablando, rescatando y recuperando por ello la escuela no solo debe ser factor de defensa y rescate (Albarracìn *et al.*, 1999).

Para la lengua quechua es muy imprescindible la función que realiza la educación, en la revitalización de una lengua y es ahí, donde se debe abrir espacios, para que siga creciendo la cantidad personas que la hablen, lo cual disminuye de alguna manera la estigmatización de la lengua y la cultura quechua (Dowman, 2013).

### **1.1.9 ¿Se puede revitalizar?**

Se debe crear actitudes lingüísticas positivas hacia una determinada lengua en los contextos de hoy, empleándola en nuestra vida cotidiana, para recuperarla, necesitamos involucrarla en diferentes espacios de nuestra vida diaria, que aperturen a la lengua indígena múltiples ámbitos de oportunidad, donde se pueda utilizarla como medio de la conversación de nuestra vida diaria, de tal manera que así, promovemos su mantenimiento lingüístico, haciendo uso de los diferentes medios de comunicación y espacios, en el mercado, en la plaza, en la escuela y otros ámbitos que generen en la lengua indígena, revaloración como señala: Frauke Sache profesora del Instituto de culturas precolombinas y etnología en Bonn Alemania y Sussanne Mhor Profesora de sociolingüística de la Universidad de Bonn (como se citó en Aguirre *et al.*, 2019).

La existencia de diversos medios de comunicación como páginas de Facebook en quechua o hip hop en la lengua quechua, donde los jóvenes lo utilicen, les permitirá reconocerse como parte de la generación de sus ancestros. Se debe inmiscuir la participación de las comunidades indígenas, siendo muy importante para que la lengua se siga rescatando, recuperando y fortaleciendo a través de la transmisión oral de la lengua quechua de abuelos a hijos y nietos. Tal como señala (Frauke

Sache profesora del Instituto de culturas precolombinas y etnología en Bonn Alemania (como se citó en Aguirre *et al.*, 2019).

### **1.1.10 La expresión oral**

Definido como conjunto de técnicas que precisan las normas generales que deben cumplirse cuando se quiere transmitir un mensaje de forma oral, manifestándose con efectividad, por lo tanto, es una manera de manifestar lo que piensa, lo que siente y lo que quiere. Ministerio de Educación (MINEDU, 2015).

Se la define como la intercomunicación, interrelación del diálogo entre dos o más personas, es parte de las funciones productivas y receptoras del lenguaje. La emisión (producción) y la recepción de enunciados que los niños y las niñas emiten involucrando todo un proceso para comunicarse, el cual lo realizan a través de su experiencia, permitiéndoles manifestar lo que desean transmitir, al momento de comunicarse deben realizarlo con una precisión, eficacia, expresividad y autenticidad al hablar, para lograr una buena comprensión hacia su oyente, la escuela debe evitar en este proceso, llegar a correcciones coactivas, desvalorando su contexto sociocultural del niño (Alvarez, sf.).

Según este autor podemos interpretar que, para una mejor comunicación debemos valorar su contexto sociocultural del niño, para desarrollar una mejor expresión oral de lengua, tanto en la emisión y recepción del mensaje, el cual debe ser realizada de forma comprensiva.

Los niños se expresan oralmente en diversas situaciones comunicativas como la tienda, el mercado, la calle, la casa, etc. expresándose en forma eficaz en función de un propósito, el cual es ser comprendido por su interlocutor. El niño y niña se comunican en diversas situaciones comunicativas interactuando con su interlocutor expresándose oralmente de manera eficaz y pertinente según su propósito siendo claro y coherente al expresar sus ideas (MINEDU, 2015).

A través de la expresión oral, expresan sus necesidades e intereses haciendo uso de diferentes formas de comunicación, interactuando con su par y adaptando su forma de hablar según el sitio donde se encuentren cuya finalidad es transmitir un mensaje a su interlocutor.

### **1.1.11 Desarrollo de la expresión oral**

Los niños logran en su entorno cotidiano expresarse de forma natural, lo cual, le permite satisfacer muchas funciones comunicativas; no obstante, las situaciones escolares, mediante la participación intencionada de los docentes y la intercomunicación con otros niños y niñas conlleva al aprendizaje y desarrollo de nuevas y más complicadas formas lingüísticas y comunicativas, propicios para desempeñarse en nuevas situaciones y contextos (Galdames *et al.*, 2008).

Por eso consideramos que, los niños de zonas rurales donde viven, se expresan de forma natural, las situaciones que se dan en la escuela como las actividades cotidianas, las actividades lúdicas, los talleres, la interacción con sus compañeritos y otros. Estas actividades conllevan a formas lingüísticas y comunicativas a causa de la participación premeditada de los docentes.

### **1.1.12 Lengua y comunicación**

La comunicación es un proceso que permite a los integrantes de una cultura dar a conocer sus ideas, sentimientos, sensaciones, necesidades e intereses acerca del mundo, con un propósito determinado existiendo diferentes formas comunicativas, siendo una de ellas la comunicación lingüística (Arévalo *et al.*, 2013).

### **1.1.13 Lenguaje oral**

Desde el punto de vista social, afectivo y cognitivo el lenguaje oral constituye un fundamento de crecimiento personal, al brindar a los niños y niñas diversas y habituales oportunidades que le permitan expresarse oralmente, en situaciones naturales y estructuradas, desarrollando capacidades intelectuales, habilidades de interacción social y una autoestima positiva (Galdames *et al.*, 2008).

### **1.1.14 Lengua quechua**

Es muy necesario e importante promover y difundir espacios al desarrollo de la expresión oral de los niños y niñas. Por historia sabemos que, estas lenguas como el quechua, se han desarrollado de manera oral, siendo transmitidas de generación en generación, los que aún la mantienen, poseen, una gran fortaleza cultural y comunicativa (Galdames *et al.*, 2008).

### **1.1.15 Comunicación lingüística**

Cuando una persona desee comunicarse en una lengua debe ser competente, para ser comprendido por su oyente. La competencia lingüística involucra hacerse entender, ser fluido, tener conocimiento de vocabulario, morfología de la sintaxis, fonología, pronunciación adecuada y saber manifestarse en un diálogo, etc. Esta capacidad lingüística abarca tanto la gramática como el discurso. La competencia gramatical requiere conocimientos de vocabulario, morfología sintáctica y fonética. Para tener una buena competencia discurso, conlleva a tener conocimiento de expresión, combinación de frases organizándolo de tal forma que sea comprendido por su oyente, apuntando a comunicarse con fluidez. Cuando se aplica a la enseñanza de una segunda lengua, la competencia de comunicación consta de cuatro componentes: gramatical, sociolingüístico, discursivo y estratégico (Arévalo *et al.*, 2013).

#### **1.1.15.1 Competencia gramatical**

Es el conocimiento que el estudiante tiene sobre la gramática de la segunda lengua. A este saber se agrega el conocimiento del vocabulario, morfología, sintaxis y la pronunciación (Arévalo *et al.*, 2013)

#### **1.1.15.2 Competencia discursiva**

Los hablantes deben no solo producir oraciones adecuadas según el contexto también deben realizar discursos en los que las oraciones estén unidas y utilizar frases de transición (Arévalo *et al.*, 2013).

Caracterizando las bases teóricas y conceptuales para revivir la expresión oral del quechua como segunda lengua, expresada en dimensiones como: Competencia gramatical: vocabulario, pronunciación y Competencia discursiva: Fluidez.

### **1.1.16 Pronunciación**

Es la materialización del lenguaje oral y como tal, es tanto la producción como percepción y de ahí su significancia para el éxito de la comunicación lo cual le permita transmitir una idea o mensaje (Bartolí, 2005).

### **1.1.17 Vocabulario**

Es un conjunto de términos, cantidad de palabras, que una determinada lengua contiene y son puestos en práctica moderado por ciertas reglas del idioma, los cuales conoce y emplea de manera adecuada en situaciones de su vida diaria. El tener un conocimiento amplio de palabras, es considerado una herramienta de mucha importancia para el uso del dialecto correspondiente, el cual te ayuda a tener una expresión correcta cuya adquisición de palabras comienza a temprana edad con la asociación de palabras (Definición de Vocabulario, 2021).

### **1.1.18 Fluidez**

Según la definición de Guildfor (1980) como: *“La habilidad que tiene que ver con la cantidad de ideas generadas por una persona y no así a la calidad de las mismas. Esta habilidad se refiere a la capacidad que tienen las personas de emitir de forma rápida muchas ideas, pensar en muchas más cosas”* (como se citó en Pari 2018, pág. 51).

### **1.1.19 Lengua**

Es el complejo sistema de asociaciones entre ideas y los sonidos o gestos (incluidos los lenguajes de signos) del que habla toda comunidad humana. Este lenguaje, ya sea escrito o no, necesariamente tiene su propio sistema gramatical para comunicarse (Aguirre *et al.*, 2019).

#### **1.1.19.1 Lengua materna**

Según Cerrón- Palomino define: *“Llamamos lengua materna del niño a la adquirida durante los primeros años; es ella la que, aparte de servirle como un medio de comunicación afectiva, le será también un instrumento de libre pensamiento y de auto expresión”* (como se citó en Arias 2018, pág. 4).

### **1.1.20 Idioma**

Para los lingüistas no hay bastante diferencia entre los términos lengua e idioma que muchas veces son utilizados por ellos. En el habla popular, no obstante, el término idioma suele referirse a una lengua que tiene un corpus literario o que se

utiliza mayormente en foros a nivel nacional e internacional; el cual cuenta con una buena cantidad de hablantes caracterizado de manera formal (Aguirre *et al.*, 2019).

### **1.1.21 Habla**

Es el uso que cada uno de los hablantes hace de su lengua. Es por tanto un acto concreto e individual (Aguirre *et al.*, 2019)

### **1.1.22 Dialecto**

Son variaciones regionales o modalidades de una lengua, tales variantes no afectan a la unidad del sistema (Aguirre *et al.*, 2019).

### **1.1.23 Bilingüismo**

Por historia se conoce que las colonizaciones han dado lugar a la convivencia de dos o más lenguas desde entonces en este tipo de sociedades, hay dos culturas, una de las culturas goza de mayor prestigio y poder, la otra lengua paso a ser sometida por la lengua de prestigio (Aguirre *et al.*, 2019).

## **1.2 Antecedentes**

Dando inicio a los estudios a nivel internacional consideramos a Toalombo (2015), en su investigación plantea como objetivo determinar los niveles de la gestión pedagógica que se implementan en el proceso de revitalización de la lengua kichwa de los estudiantes del octavo, noveno y décimo grado de educación básica. Cuya conclusión se refiere, el aprendizaje o uso de la lengua kichwa se ve limitado a espacios extra curriculares y condicionados al buen criterio de los docentes del área. No se advierte un tratamiento enmarcado en un proceso normal de clase, con lo que esta lengua queda subsumida culturalmente, más aún si se toma en cuenta que un alto porcentaje de estudiantes son monolingües españoles. Es contradictorio que los docentes del área, al tratar los contenidos de la lengua kichwa utilicen el español como lengua de relación y que sean los mismos padres de familia, independiente de que sean mestizos o indígenas, quienes se oponen a la enseñanza sistemática del kichwa.

La investigación citada en Vargas (2016), tuvo como objetivo: Describir la implementación del quechua en acción o del texto chawpinchanapaq en la enseñanza del quechua como segunda lengua (L2) en los cursos de tercer y cuarto grado de primaria de

la Unidad Educativa Elizardo Pérez, ubicado en el municipio de Tiquipaya, en la gestión 2015. Cuya conclusión es la siguiente: En cambio, los maestros bilingües constantemente recurrían a actividades donde ellos eran los guías, facilitadores, a través de su expresión oral con la ayuda de algunos materiales. Los niños en las clases seguían las instrucciones que a menudo estaban acompañadas del lenguaje corporal de los maestros. En estas actividades se omitía: La enseñanza de la gramática, el uso de la pizarra y los cuadernos, la repetición porque los estudiantes hacían actividades mediante juegos, o cositas para hacer. Esta manera de enseñar, es positiva para los estudiantes porque son motivadoras y vivenciales, pues, aunque ellos no adquieran todas las palabras de la L2, sin duda les quedara el recuerdo de los pasos de la actividad. Entonces indicamos que esta forma de enseñar ha posibilitado un espacio adecuado para generar procesos de cambio de actitud hacia la lengua y participación voluntaria, lo cual ha beneficiado a la predisposición hacia el aprendizaje y la adquisición del quechua en niños monolingües castellano hablantes, y en los bilingües les permitió salir del anonimato.

La investigación citada en Terán (2006), cuyo título de investigación es “La enseñanza de la lengua quechua en el sistema educativo escolar del área urbana de Tiquipaya”. Tuvo como objetivo analizar el proceso de enseñanza del quechua como segunda lengua a los estudiantes de tercer ciclo de las unidades educativas Salomon Romero y Magdalena Postel del núcleo San Miguel en la zona urbana de Tiquipaya, concluyendo lo siguiente: Las familias con niños bilingües esperan que los profesores animen a los alumnos a comunicarse en quechua; esperan que los estudiantes aprendan a no tener miedo de hablar quechua o hablar quechua en la escuela. En otras palabras, estos padres querían que el idioma se enseñara en la escuela como medio de comunicación y lo que dijeron sobre la importancia del idioma quechua en la escuela indica la necesidad de que la escuela sea el centro de atención para rehabilitar el estado social del idioma quechua. según Christian (1998), es el objetivo de la planificación del estatus.

De acuerdo al contexto nacional mencionamos los estudios de Sanchez & Valderrama (2018), cuyo título de investigación son: “Las estrategias comunicativas para la revitalización oral del quechua en niños y niñas de 5 años de la Institución Educativa Inicial Micaela Bastidas Puyucahua del distrito de Tamburco 2018” el cual aborda El objetivo de este estudio es demostrar que las estrategias comunicativas permiten la revitalización oral del quechua en los niños. La aplicación de las estrategias comunicativas en la Institución demostró una contribución significativa a la revitalización



oral del quechua, es decir, las estrategias comunicativas utilizadas en los diversos talleres son herramientas para revitalizar el lenguaje quechua. La aplicación de estrategias comunicativas demostró una contribución positiva a la apertura oral del quechua, ya que los niños comenzaron a aprender nuevas palabras y a mejorar su manipulación oral y la fluidez de sus expresiones, es decir que los alumnos se identifican con su lengua y cultura como resultado de la apertura oral del quechua, y por lo tanto el niño aprende a escribir, leer y expresarse a través de la práctica.

Huamani (2019), cuyo título: “Estrategia para el fortalecimiento de la lengua originaria (quechua) en niños (as) de EIB- nivel inicial N°283 Santa Rita” cuyo objetivo de investigación al que aborda es: Analizar las estrategias utilizadas para reforzar la lengua indígena (Quechua) en los niños de EIB-nivel inicial N° 283 Santa Rita. se llega a una conclusión: Para fomentar el uso del idioma quechua en casa, la enseñanza y la transmisión del idioma deben comenzar en casa, ya que muchos padres creen que quechua no tiene valor y prefieren enseñar a sus hijos una segunda lengua, creyendo que proporciona una oportunidad de interacción social y de conocer a nuevas personas. Para ello, la población debe ser educada y sensibilizada sobre la importancia de mantener la lengua quechua y evitar que una lengua desaparezca por completo para lo cual se debe trabajar difundiendo, fortaleciendo, revalorando y promoviendo el idioma quechua para que se reconozca como patrimonio cultural y se transmita de generación en generación de abuelos hacia padres y hacia hijos.

La investigación citada en Campos (2015), cuyo título de investigación “El desarrollo de la expresión oral de la lengua quechua a través de la incorporación de las experiencias comunales en la Institución Educativa Inicial N° 586 de Chectuyoc”. Aborda el siguiente objetivo: Recuperar el empleo oral y social de la primera lengua como modo de expresión y comunicación. Llegando a la siguiente conclusión: La escuela es el espacio donde se debe dar inicio a la revitalización del quechua para desarrollar la expresión de la oralidad quechua; De ahí que sea necesario realizar cambios en la práctica comunicativa de los miembros educativos.

Achahuanco & Huallpa (2015), en la investigación plantea como objetivo: Mejorar la expresión oral de los niños en el idioma quechua como segunda lengua a través del uso pedagógico del calendario comunal en la Institución Educativa N° 565 de la comunidad de Sencca Chectuyoc, para lo que destacamos algunas de las conclusiones del

investigador. El uso activo de las actividades quechua permite a los niños desarrollarse de forma óptima social e intelectual en las prácticas educativas, y la otra conclusión fue que el anhelo de participar activamente en las conversaciones empleando el quechua como manera de comunicación en una variedad de actividades significativas y practicas siendo la mejor reflexión de una conexión con nuestra cultura y lengua.

Bautista & Quintasi (2015), abordando el siguiente objetivo de investigación: Desarrollar la expresión oral de los niños en quechua a través de actividades asociadas a la cultura local en la Institución Educativa 56016 de Chihuaco. arribando a la siguiente conclusión: Las estrategias interculturales como la visita amorosa y la participación en las actividades cotidianas permiten a los actores indígenas ser reconocidos como sujetos colectivos que recrean y regeneran sus propios conocimientos culturales y globales, lo que debe ayudar a lograr un aprendizaje significativo para una vida buena dentro de un marco de respeto y afecto mutuo.

Apaza & Holgado (2015), en la investigación plantea como objetivo: Desarrollar la expresión oral del quechua como segunda lengua en los niños de las Instituciones Educativas Iniciales de Carmelitas y Piloto mediante el uso de estrategias metodológicas interculturales. Como resultado de este análisis, se extraen las siguientes conclusiones: El aprendizaje oral del quechua como segunda lengua por parte de los estudiantes de las Instituciones Educativas Iniciales Piloto y Carmelitas situadas en la zona urbana de Sicuani se consiguió a través de una variedad de estrategias, entre las que se encuentran las siguientes: El uso de la oralidad a través de palabras sueltas en quechua acompañadas de imágenes; dando disposiciones de órdenes sencillas en quechua, junto con los viajes de campo en los que los niños pudieron explorar y experimentar actividades adecuadas a su contexto. Las actividades de toda la vida realizadas con los niños de las Instituciones Educativas Iniciales Piloto y Carmelitas en un contexto fuera de su campo, específicamente en la zona rural, como la crianza de la chacra y otros, siendo estas actividades prácticas, vivenciales con actividades de su entorno inmediato, favoreciendo que los estudiantes se relacionen con una segunda lengua y aprendan fácilmente el quechua como segunda lengua, al tiempo que identifican y respetan la diversidad de nuestra cultura.

Catari (2015), en la investigación plantea como objetivo: Evaluar el impacto del quechua como recurso educativo en el desarrollo de capacidades comunicativas en estudiantes

bilingües. Arribando a la siguiente conclusión El uso del quechua como herramienta en la educación influye positivamente en el desarrollo de la expresión oral de los alumnos bilingües, incrementa su expresión oral en español (L2) y más aún en quechua (L1), especialmente con la metodología de la narración; Sin embargo, el desarrollo de esta capacidad se enfrenta a una dificultad central “el miedo a hablar en público” a expresarse frente al resto.

Sánchez (2019), en su estudio planteó como objetivo: Determinar la influencia del material educativo en la lengua quechua en los aprendizajes significativos de los niños. Arribando a la siguiente conclusión: El uso de materiales de enseñanza del idioma quechua es significativamente beneficioso para trabajar con niños de habla quechua y en un área geográfica quechua. Sin embargo, el estado a través del Ministerio de Educación no implementa material didáctico en las Instituciones Educativas interculturales que realmente lo necesitan y requieren para mantener una lengua y así evitar que desaparezca por completo.

Caballero & Noa (2015), planteó como objetivo de investigación: Desarrollar la expresión oral de los niños en la lengua materna quechua a través de las actividades del calendario comunal de la Institución Educativa Inicial 572 en Chilcoma. En donde arribó a las siguientes conclusiones: Demostrar que la participación vital de un niño en diversas actividades agrícolas, ganaderas, festivas y rituales dentro de su contexto sociocultural crea espacios y escenarios auténticos para el desarrollo de la expresión oral en su lengua natal (quechua). Las metodologías encontradas durante esta experiencia de investigación permitieron el desarrollo de una propuesta pedagógica basada en la participación deliberada y dirigida de la comunidad; en la que los hombres de la comunidad, los padres, los profesores, la naturaleza, las prácticas socioculturales y el chacra, entre otros, se reconocen como actores y escenarios clave. A través de las experiencias socioculturales, se desarrolla la expresión oral, garantizando que la fluidez oral de los estudiantes permanezca en el transcurso las interacciones con los compañeros y otros. Asimismo, los niños evidencian una comprensión oral de los mensajes que se muestran en la escuela, la familia y la comunidad; también evidencian una actitud amorosa hacia sus padres y la comunidad.

Ccari & Huancco (2018), planteó como objetivo: Determinar la influencia de la aplicación de canciones en la enseñanza de la expresión oral en la lengua materna quechua en

estudiantes de la IEP N° 70036 de Capachica. Arribó a la siguiente conclusión: Las canciones en la lengua quechua influyen con éxito en las características y cualidades de la expresión oral en los niños y niñas del segundo grado.

Jara (2010), planteó como objetivo: Identificar los programas de radio que se dirigen a quechua hablantes y conocer su enunciado, es decir lo que comunican, y con esto también conocer que le gusta escuchar a este segmento y si existe interacción con el medio. Esto con el fin de hacer un análisis de cómo este medio está contribuyendo a la revitalización de una manera más efectiva y vital a la lengua quechua en la comunidad de Raqchi arribando a la conclusión: Radio Sicuani es la estación más frecuentemente escuchada en la Comunidad de Raqchi, de Acuerdo a una reciente encuesta, su programación y sus temas cumplen con la necesidad de Comunicar e informar a la comunidad, es por ello que podemos afirmar que el compromiso de la emisora respondió a las necesidades de los pobladores quechua-hablantes lo cual ha sido importante en que el runasimi se siga hablando en Raqchi, puedo decir que lo he observado en Raqchi, el quechua comenzó a revalorizarse a través de un proceso de fortalecimiento de su uso y el prestigio social asociado con el hecho de ser empleado para la vida cotidiana tanto como para la generación de programación mediática (en este caso radial).

Soto (2019), planteó como objetivo: Determinar el uso diglósico de las lenguas quechuas y castellano en los estudiantes de 12 a 17 años del colegio urbano de la Institución Educativa Secundaria Agropecuario N° 08 de Apurímac. Arribando a las siguientes conclusiones: En el contexto del distrito de San Jerónimo conviven el quechua y el español, pero en relaciones desiguales (diglosia). El español es la lengua de prestigio e indicador de mejor status social y el quechua paso a ser la lengua de menor prestigio y poder siendo considerada la lengua de los atrasos, de los indígenas, de los iletrados, de los campesinos y pobres. Esta es la percepción de los residentes de San Jeronimo. Efectivamente dentro de la comunidad, los hablantes quechuas que preservan el idioma viven más en las alturas, en tierras dedicadas al pastoreo, chacra y a la reproducción de animales, con poca oportunidad de llegar a contextos urbanos dentro de la localidad, lo que les impide emigrar a otros contextos. Los abuelos mayores, los padres y los adultos se comunican fluidamente en quechua, al igual que algunos niños pequeños; sin embargo, algunos jóvenes y niños prefieren comunicarse en español en la lengua de mayor prestigio y poder. Por otra parte, los quechua hablantes ya no utilizan el quechua adecuadamente, usan préstamos lingüísticos del castellano, refonologizandolos y hasta crean neologismos

para nombrar elementos de otras culturas. Los léxicos quechuas en el hablante cada vez más se va reduciendo y muchas de ellas están siendo sustituidas con léxicos del castellano, éstos están siendo asimilados por la lengua quechua.

Franco (2019), planteó como objetivo de investigación: Analizar la implementación del quechua como L2 basado en el programa Quechua en Acción, la metodología facilitó el aprendizaje de forma natural, los estudiantes primero oían la lengua en clases y luego con la participación de todos, participaban “escuchando y reproduciendo” la lengua, exponiendo a los estudiantes al uso del quechua mediante actividades sencillas,

García (2018), planteó como objetivo: Determinar la intervención de la expresión oral en quechua en la intercomunicación en los estudiantes del primero de secundaria llegando a las siguientes conclusiones: Se determinó a partir de la tabla y el gráfico N° 13, que la Institución de JAEF tiene en un ALTO NIVEL (100%) de habla y escucha en quechua en comparación con la Institución SAM (30%), así mismo la institución SAM tiene mayor prevalencia en el nivel Regular con el 70% a comparación de la Institución JAEF que tiene 0%, a lo que concluimos que en JAEF se practica la expresión oral dentro y fuera de la institución y en SAM no se realiza. De la contrastación de hipótesis se obtuvo que  $\chi^2_c > \chi^2_t$  (16,4 > 9,49) ya que el valor calculado cae dentro de la región de rechazo de la hipótesis alternativa (RR/Ha). Además, la prueba reveló la probabilidad asociada al estudio: Puesto que esta probabilidad es inferior que 5% (0,05) se confirma en negar la hipótesis nula y aceptar la hipótesis alterna, en conclusión, afirmamos que existe diferencias en la expresión oral en quechua en la intercomunicación en los alumnos del primero de secundaria del distrito de Andabamba, Acobamba – Huancavelica, 2018.

De la misma forma citamos a León (2015), planteó como objetivo: Determinar la influencia de los saberes locales y su incorporación pedagógica en el mejoramiento del desarrollo de la expresión oral del quechua. Llegando a las siguientes conclusiones: La pésima práctica del quechua en la educación inicial impide que los niños se expresen fluidamente en la lengua quechua. A través de la realización de los saberes locales de la comunidad de Sullca, mejoró la oralidad de los niños en el idioma quechua. El apoyo permanente de los padres de familia hacia sus niños a través de la participación en actividades de la vida cotidiana permitió que mejoren el trabajo pedagógico en cuanto al diálogo de la lengua quechua.

Lima (2015), planteó como objetivo: Implementar en mí practica pedagógica, estrategias comunicativas para mejorar las capacidades de expresión y comprensión oral en lengua quechua en los alumnos de 2° de la I.E.P. N° 70613 “San José”. Conclusión: La deconstrucción de mi práctica didáctica descubrió el problema del impedimento para hablar y entender el quechua como resultado de las estrategias insuficientes de comunicación y los recursos y materiales educativos insuficientes. La reconstrucción de la práctica pedagógica permitió la mejora de las habilidades de expresión oral y comprensión a través de la aplicación adecuada de estrategias comunicativas basadas en juegos. Al utilizar estrategias pedagógicas alternativas, como los juegos lingüísticos, pude mejorar la capacidad de los niños para comprender y expresar la lengua quechua, así como su identidad e interculturalidad de los niños y niñas del 2° grado del IEP. N°. 70 613 "San José" - Juliaca.

Adicionalmente citamos a Lima (2015), planteó como objetivo: Optimizar la práctica pedagógica respecto al uso de estrategias comunicativas en quechua para desarrollar las capacidades de comprensión y expresión oral de los niños (as) de 4to grado conclusión: La deconstrucción de mi práctica pedagógica evidenció la problemática de las dificultades de comprensión y expresión oral en quechua, debido a la escasa aplicación de estrategias comunicativas y el uso deficiente de los recursos y materiales educativos. La reconstrucción de la práctica pedagógica permitió mejorar la capacidad de comprensión y expresión oral, considerando la adecuada aplicación de estrategias comunicativas de juegos lingüísticos e innovadoras. La propuesta pedagógica alternativa ejecutada con la aplicación, estrategias comunicativas de juegos lingüísticos me permitió mejorar la capacidad de comprender y expresar en quechua generando y revalorando la identidad e interculturalidad de los niños y niñas del 2do. Grado de la IEP. N° 70 537” Cabanillas” – Juliaca.

## CAPÍTULO II

### PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

#### 2.1 Identificación del problema

En el imperio incaico la lengua de mayor dominio y prestigio fue el quechua cambiando radicalmente en la conquista y la colonia, convirtiéndose en una lengua de menor prestigio y siendo sometida a la nueva lengua dominante y de poder, el castellano, manteniéndose esta situación hasta la actualidad, después que se declaró la independencia de las repúblicas en las que se hablaba el quechua reconocen al castellano como lengua oficial que fue utilizada para que todos se comuniquen en esta lengua (Zuñiga, 1989).

Según el censo nacional (2007), la población peruana en un 13% decidió evitar la transmisión de su idioma a sus descendientes por miedo a que sean discriminados, algunos conocen y hablan la lengua quechua solo en espacios reducidos para no ser estigmatizados, hablarla en otros espacios implicaría burla vergüenza por parte de los demás y por ello prefieren hablar el castellano deseando que a sus hijos también se les enseñe en la lengua de mayor jerarquía. Hoy en día, solamente contamos con cuatro millones que todavía hablan lenguas originarias, representando el 13% de los habitantes del país (Redacción Perú 21, 2015). Por historia conocemos que el sistema educativo monolingüe deseducaba, imponía, forzaba, para que solamente hablen en la lengua de poder, el castellano, de esta manera los que iban a las aulas dejaban de lado su identidad, su lengua, sus costumbres, etc. La enseñanza en este sistema implica renunciar a su cultura lo que ha originado hasta el día de hoy que muchas lenguas desaparezcan o estén en peligro de extinguirse (Galdames *et al.*, 2008).

En algunos casos las lenguas originarias pasaron a ser subordinadas ocupando el lugar de segundas lenguas y en lugar de primeras lenguas se encuentra el castellano, el cual es



considerada la lengua de poder, prestigio y es preferida por toda la población para comunicarse, dejando de lado así, su lengua (Lovon, 2016). El mantenimiento de la lengua ocasiona vergüenza por no haberse sumado al abandono generalizado, ya que seguir hablando la lengua significa también ser, “los mas pobres”, “los mas atrasados”, “los mas incivilizados” (...) “los mas indios” (Chirinos, 1998).

Es necesario e importante crear un nuevo sistema educativo que respete la diversidad cultural que los pueblos indígenas exigen por años, que valore, rescate, fortalezca, que sea Intercultural y Bilingüe que verdaderamente atienda a la realidad de cada cultura y diversidad cultural (Galdames *et al.*, 2008). Puesto que en el Perú coexisten 47 lenguas originarias entre las que se encuentra el castellano y algunas lenguas extranjeras dentro de ellas, siendo así un país de muchas culturas, muchas lenguas con diferentes tradiciones culturales, lo cual conlleva a una diversidad de un contexto lingüístico variado, complejo, para lo cual, es necesario atender estas diversas demandas de cada lugar según su contexto, su lengua y su cultura (MINEDU, 2015). En lo referente a la primera y segunda lengua, la situación en el Perú en lo que se refiere la Educación Intercultural Bilingüe (EIB) se encuentra desvinculada de las expectativas, y la participación de los pueblos quechuas, se debe involucrar la participación activa de toda la sociedad (Lovon, 2016). Al extinguirse una lengua, se lleva consigo todo el patrimonio cultural e intangible de la humanidad que resultan ser de mucha importancia para la cultura, a través de ella se transmite muchos conocimientos, tradiciones, costumbres ancestrales, que ya no pueden recuperarse, lo cual debe sensibilizar, concientizar a la reflexión de toda la sociedad, por el contrario, se considera que son riquezas exóticas del pasado y sobrevivientes irrelevantes y marginales del subdesarrollo (Haboud & Ostler, 2013). Para comenzar, se debe reparar la creencia de que existe lenguas, que son superiores a otras, más por el contrario, se debe otorgar el mismo valor, a todas las lenguas, de que ninguna es mejor que otra, cada una tiene una variedad y uso lingüístico que merece ser valorada (MINEDU, 2015). A través de los talleres de elaboración de alimentos andinos se brindó este espacio para que los niños y niñas preparen, alimentos andinos con recursos de su zona, participando activamente de estos talleres.



## 2.2 Enunciados del problema

### 2.2.1 Problema general

- ¿De qué manera influye los talleres de elaboración de alimentos andinos para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N° 664 Milluni – 2019?

### 2.2.2 Problema específico

- ¿De qué manera los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen en la pronunciación?
- ¿De qué manera los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen en el vocabulario?
- ¿De qué manera los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen en la fluidez de los niños?

## 2.3 Justificación

La primera lengua de los niños y niñas es el castellano y la lengua quechua, esta última debería ser la primera lengua, sin embargo, paso a ocupar el segundo lugar, siendo relegada, menospreciada e impuesta por el castellano, por la lengua de mayor prestigio, poder y jerarquía, utilizando esta lengua para comunicarse en todo lugar, dejando de lado así, su cultura, su raza, su lengua y todo un legado de conocimientos, tradiciones que se transmitían de abuelos hacia hijos. La lengua quechua fue considerada como la “lengua de los atrasos” porque así les hicieron creer, el hablarla implicaba discriminación, vergüenza y abandono en algunas comunidades solamente la hablan algunos adultos y en otros los más ancianos, los jóvenes ya no lo hablan casi, la lengua quechua está cediendo cada vez más espacio al castellano, por ello es muy importante que se dé un verdadero cambio, primeramente, se debe dar la importancia por igual a todas las lenguas y usos lingüísticos resaltando su valor e importancia reivindicando y recuperando la riqueza sociocultural que los pueblos quechuas han perdido y de alguna manera aminoramos la estigmatización de la lengua quechua. Como docentes debemos afrontar esta situación reconociendo nuestra cuota de responsabilidad para dar por terminado esta situación inequitativa. Desde la escuela, tenemos una deuda social, que debemos afrontar para transformar nuestras Instituciones Educativas en espacios, que fomenten la democracia y sean verdaderamente inclusivos, incorporando en el aula la variedad de usos de la lengua, otorgándoles el

mismo valor que al resto de las lenguas, siendo una invitación a la interculturalidad como riqueza y oportunidad para que los niños y niñas revaloren no solamente su lengua sino su cultura, tradiciones, costumbres y saberes ancestrales por ello es importante brindar espacios como los talleres donde los niños elaboran alimentos expresándose en quechua brindándoles de esta manera, oportunidades para revitalizar, rescatar, recuperar y fortalecer su segunda lengua.

## **2.4 Objetivos**

### **2.4.1 Objetivo general**

- Determinar la influencia de los talleres de elaboración de alimentos andinos para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 de los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N° 664 Milluni - 2019.

### **2.4.2 Objetivo específico**

- Determinar la influencia de los talleres de elaboración de alimentos andinos en la pronunciación.
- Determinar la influencia de los talleres de elaboración de alimentos andinos en el vocabulario.
- Determinar la influencia de los talleres de elaboración de alimentos andinos en la fluidez de los niños.

## **2.5 Hipótesis**

### **2.5.1 Hipótesis general**

- Los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen positivamente para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N° 664 Milluni - 2019.

### **2.5.2 Hipótesis específicas**

- Los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen positivamente en la pronunciación.
- Los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen positivamente en el vocabulario.



- Los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen positivamente en la fluidez de los niños.

## CAPÍTULO III

### MATERIALES Y MÉTODOS

#### 3.1 Lugar de estudio

La investigación se realizó en el distrito de San Antón, es uno de los 14 distritos de la provincia de Azángaro del departamento de Puno, se encuentra situado en el noroeste de Azángaro en la zona norte de Puno con una superficie de 514,84 Km. La Institución Educativa Inicial N.º 664 Milluni se encuentra ubicado en la comunidad campesina de Milluni el cual viene a ser el grupo experimental, siendo la directora la profesora Jeannette M. Choque Bustinza. Los niños y niñas de esta Institución Educativa provienen de esta zona, siendo en su mayoría hijos de agricultores, ganaderos y empleados eventuales; los habitantes se dedican a la agricultura y ganadería. Algunos padres son jóvenes, habiendo terminado su educación secundaria, otros solo primaria y otros de más edad no se educaron.

Las viviendas son construcciones de adobe, bloquetas y ladrillos. Algunas son de un piso y muy pocas de dos pisos. Algunos padres de familia desean que a sus niños se les enseñe en castellano y no en quechua, muy pocos desean que se les enseñe en ambas lenguas.

La Institución Educativa Inicial N.º 835, se encuentra en la comunidad de Quilca Viluyo a diez minutos de llegar al distrito de San Antón, provincia de Azángaro departamento de Puno, se encuentra aún lado de la carretera de San Antón, se encuentra bajo la dirección de la directora, Diana Verónica Mamani Pérez, esta Institución viene a ser el grupo control, cuyos niños y niñas provienen de lugares aledaños a la comunidad, en su mayoría son hijos de ganaderos, albañiles y empleados eventuales.

### 3.2 Población

Constituida por dos Instituciones Educativas Iniciales, la Institución Educativa Inicial N° 664 Milluni, que vendrá a ser nuestro grupo experimental cuenta con la edad de 3 años y 4 años, la Institución Educativa Inicial N° 835 de Quilca Viluyo, viene a ser nuestro grupo control, cuenta con la edad de 3 años, 4 años y 5 años a continuación, se muestra el cuadro de la población en el que se especifica la cantidad de niños de dichas Instituciones mencionadas.

Tabla 1

*Población de los niños y niñas de la investigación, año 2019*

	Edad	Sección	Niñas	%	Niños	%	Total
<b>I.E.I</b>	4 años	Única	1	11%	3	50%	4
<b>Milluni</b>	3 años	Única	4	44%	1	17%	5
<b>I.E.I</b>	5 años	Única	2	22%	1	17%	3
<b>Quilca</b>	4 años	Única	1	11%	0	0%	1
<b>Viluyo</b>	3 años	Única	1	11%	1	17%	2
<b>Total</b>			<b>9</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>	<b>15</b>

FUENTE: Nómina de matrícula de 2019.

### 3.3 Muestra

La muestra estuvo conformada por los niños y niñas matriculados en la Institución Educativa Inicial N° 664 “Milluni” del distrito de San Antón el cual será nuestro grupo experimental de la población.

Tabla 2

*Muestra de investigación, año 2019*

	Edad	Sección	Niñas	%	Niños	%	Total
<b>I.EI</b>	4 años	Única	1	11%	3	33%	4
<b>Milluni</b>	3 años	Única	4	44%	1	11%	5
	<b>Total</b>		<b>5</b>	<b>56%</b>	<b>4</b>	<b>44%</b>	<b>9</b>

FUENTE: Nómina de matrícula de 2019.

### 3.4 Método de investigación

El enfoque de la investigación es cuantitativo, de diseño experimental de nivel cuasi experimental con dos grupos control y experimental, para establecer las variaciones que permitan determinar los cambio que sufren las variables al ser manipuladas.

Este tipo de investigación se caracteriza por la manipulación de la variable independiente (causa) para producir ciertos cambios en la variable dependiente (efecto) (Charaja, 2018).

Diagrama del diseño cuasi experimental de dos grupos con pre y post prueba.

Gc: O1	( )	O2
Ge: O1	X	O2

**Donde:**

Gc = Grupo control

Ge = Grupo experimental

O1 = Pre test

O2 = Post test

X = Experimento.

### 3.5 Descripción detallada de métodos por objetivos específicos

#### 3.5.1 Procedimiento del experimento.

**PRIMERO:** Se cumplió con gestionar con las autoridades correspondientes sobre el experimento. Se evaluó con la ficha psicolingüística, sociolingüística con la finalidad de determinar la primera y segunda lengua, luego se utilizó la guía de observación aplicándose en el pre tes y post tes después de concluido los 15 talleres.

**SEGUNDO:** Se evaluó a los niños y niñas de ambos grupos, control y experimental con la prueba de entrada (pres test) para ver la situación actual en cuanto a su lengua, luego se ejecutó el experimento con el grupo experimental, consistente, en la participación de talleres, elaborando alimentos andinos para determinar su influencia en la expresión oral del quechua como segunda lengua, el experimento implicó realizar 15 talleres con una duración de casi 1 hora con 45 minutos, el taller consistía en la elaboración de alimentos andinos con la participación activa de los niños y niñas comunicándose en todo momento en quechua para revitalizar su segunda lengua, durante dos meses o un poco más aproximadamente.

**TERCERO:** Al concluir el experimento se realizó un examen de salida (post test) a ambos grupos para determinar qué resultados se han obtenido luego de aplicar el experimento.

Es necesario precisar que fueron los niños quienes participaron activamente en la preparación de sus alimentos con materiales e ingredientes de su zona, expresándose en su segunda lengua (Quechua) desde un inicio hasta concluido cada taller, con la guía y orientación de la docente.

#### 3.5.2 Prueba de evaluación

##### 3.5.2.1 Instrumento:

- a) **Ficha sociolingüística:** Se aplicó antes del experimento, para determinar su cual era la lengua materna de los niños y en qué nivel se encontraban.
- b) **Ficha psicolingüística:** Se aplicó para determinar que lengua se habla en un determinado lugar.

**c) Prueba de entrada:** Se realizó con un pre test (guía de observación), consiste en evaluar al inicio la situación real en la que se encuentran los niños y niñas en cuanto a su expresión oral del quechua, tanto en el grupo control como en el experimental, tomando en cuenta las dimensiones de pronunciación, vocabulario y fluidez.

**d) Prueba de salida:** Se realizó un post test (guía de observación) a ambos grupos, en el grupo experimental, consistió en evaluar al final de concluir los 15 talleres para verificar la situación real en la que se encuentran los niños y niñas en cuanto a su revitalización de su expresión oral del quechua tomando en cuenta las dimensiones de pronunciación, vocabulario y fluidez, para ver los resultados a los que se llegó.

#### **Plan de tratamiento de datos, incluye el diseño estadístico**

Para verificar la confiabilidad de los resultados del presente estudio, se inició con la recolección y tabulación de datos, al final de la ejecución del pre test y post test, procesando la información, posteriormente se realizó la interpretación de los datos; como los cuadros, gráficos tabulados. finalmente se validaron los resultados con la estadística empleando la T Student.

#### **Diseño estadístico**

Los estadígrafos que se utilizaron para la prueba de hipótesis fueron los siguientes:

#### **3.5.3 Prueba de hipótesis estadística**

El diseño estadístico utilizado es la T Student de comparación de dos medias con relación a una variable de eficacia cuantitativa, para la cual se determinó dos muestras independientes e intactas, el cual tiene los siguientes pasos a seguir.

Formulación de la hipótesis estadística

**H.1:** Los talleres de elaboración de alimentos andinos influye positivamente para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N 664 Milluni-2019.



**H.0:** Los talleres de elaboración de alimentos andinos no influye para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N 664 Milluni-2019.

La prueba estadística de T de Student se utilizó para comparar los resultados antes y después de la aplicación del experimento.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sigma_p \sqrt{\frac{1}{N_1} + \frac{1}{N_2}}}$$

Donde:

t = Valor calculado de t de Student

$\bar{X}_1$  = Valor promedio antes

$\bar{X}_2$  = Valor promedio después

**Nivel de significancia:**  $\alpha=0,05$ , es decir se trabajó con un margen de error de 5 % y el grado de significancia es de 0.95%, es decir el 95%.

### 3.5.4 Análisis e interpretación de datos

Luego de ejecutada la etapa de la experimentación con los niños, se procedió a la aplicación de la evaluación que, posteriormente, se procesó para generar: cuadros estadísticos, gráficos e histogramas que sirvieron para la interpretación de los resultados y para determinar el grado de significancia aplicando la T de Student y su posterior comparación con los datos de entrada.

## CAPÍTULO IV

### RESULTADOS Y DISCUSIÓN

#### 4.1 Resultados

Se menciona los resultados obtenidos de la aplicación del pre test y post test del grupo experimental y control, para determinar la influencia de los talleres de elaboración de alimentos andinos y su influencia para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 de los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N° 664 Milluni. En cuanto a revitalizar, se debe crear actitudes lingüísticas positivas hacia una determinada lengua en los contextos de hoy, que aperturen múltiples espacios para que se siga manteniendo lingüísticamente, utilizándola en el mercado, escuela y otros lugares como señala Frauke Sache profesora del Instituto de culturas precolombinas y etnología en Bonn Alemania y Sussanne Mhor profesora de sociolingüística de la Universidad de Bonn (como se citó en Aguirre *et al.*, 2019). Para lo cual el niño y niña se comunican en diversas situaciones comunicativas interactuando con su interlocutor expresándose oralmente de manera eficaz, según su propósito para dar a conocer sus ideas con claridad y coherencia (MINEDU, 2015).

Se evidencian algún tipo de variación en cuanto a su revitalización de la lengua quechua; es decir, los niños se expresan oralmente en quechua para revitalizar su lengua como consecuencia de participar en los talleres de elaboración de alimentos andinos. De acuerdo a los objetivos planteados, se detalla de la siguiente forma: Primero, se describe los resultados del pre test y post test, para identificar la influencia de éste en la revitalización de la expresión oral del quechua como L2. Segundo, se da conocer los resultados por cada objetivo específico.

#### 4.1.1 Resultados del Pre Test y Post test del grupo experimental y grupo control

Los resultados más destacables que la tabla 3 y la figura 1 muestran los resultados de la prueba de entrada y prueba de salida de ambos grupos.

Tabla 3

*Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en general*

	Experimental				Control			
	Pre-test		Post-test		Pre-test		Post-test	
<b>Escala</b>	<b>Fi</b>	<b>hi%</b>	<b>fi</b>	<b>hi%</b>	<b>Fi</b>	<b>hi%</b>	<b>fi</b>	<b>hi%</b>
Logro previsto	0	0%	7	78%	0	0%	0	0%
En proceso	2	22%	2	22%	1	17%	2	33%
En inicio	7	78%	0	0%	5	83%	4	67%
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>100%</b>	<b>9</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

Fuente: Resultado del instrumento de evaluación

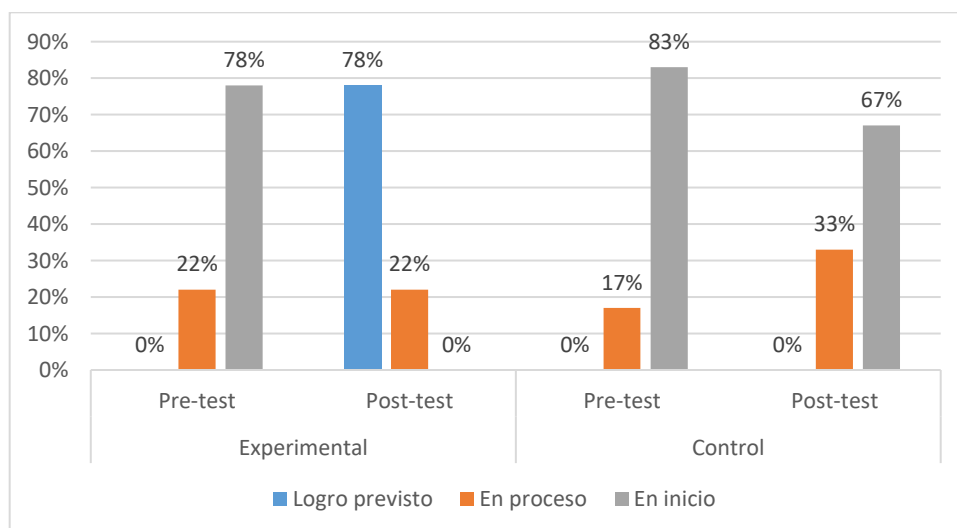


Figura 1. Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en general.

Fuente: Tabla 3

Aplicada la prueba de entrada (Pre test) del grupo experimental y de control. Se observó que en la escala logro previsto, tanto en el grupo experimental como de control no se ubica ningún niño (0%). En la escala en proceso, en el grupo experimental se ubican dos niños (22%) y en el grupo control se ubica un niño (17%). En la escala en inicio, en el grupo experimental existen siete niños (78%), mientras que en el grupo control se ubican cinco niños (83%) podemos deducir que los niños se comunican más en castellano y muy pocas veces hablan el quechua. También se muestra en los resultados que en la prueba de salida (Post test) los niños y niñas del grupo experimental y de control. Se observa que en la escala logro previsto, en el grupo experimental se ubican siete niños (78%) y en el grupo control no se ubica ningún niño (0%). En la escala en proceso, en el grupo experimental se ubican dos niños (22%) y en el grupo control se ubican dos niños (33%). en inicio, en el grupo experimental no existe ningún niño (0%), mientras que en el grupo de control se ubican cuatro niños (67%). Estos resultados significan que en la mayoría de niños del grupo experimental (78%), después de aplicar los talleres se ubicaron en logro previsto, de esa manera el experimento aplicado dio resultados positivos. Por lo que se confirma que para revitalizar una lengua se debe crear actitudes lingüísticas positivas hacia una determinada lengua en las sociedades de hoy empleándolas en diferentes lugares por ejemplo enseñándolas en las escuelas resultando de vital importancia en el mantenimiento lingüístico de las lenguas quechuas y revitalización. como señala Frauke Sache profesora del Instituto de culturas precolombinas y etnología en Bonn Alemania y Sussanne Mhor Profesora de sociolingüística de la Universidad de Bonn (como se citó en Aguirre *et al.*, 2019). Estos resultados confirman que la utilización de la lengua quechua se ve limitado a espacios extracurriculares quedando esta lengua subsumida culturalmente, considerando que un buen porcentaje de estudiantes son monolingües españoles (Toalombo, 2015). Se debe involucrar a toda la sociedad, comunidad educativa y promover la difusión de espacios para hablar la lengua quechua. En los resultados obtenidos de Sánchez & Valderrama (2018), confirman que la aplicación de estrategias comunicativas demostró un aporte considerable al fortalecimiento oral del quechua, demostrando que las estrategias comunicativas aplicadas en los diversos talleres son medios que permiten revitalizar el idioma quechua, con la planificación de los talleres se pudo revitalizar la práctica de la expresión oral en el idioma quechua, las estrategias se pueden utilizar para la

práctica de la oralidad y así ayudar a evitar la desaparición de una de las lenguas originarias.

## **Prueba de hipótesis de la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en general**

### **a) Planteamiento de hipótesis**

**H.1:** Los talleres de elaboración de alimentos andinos influye positivamente para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N 664 Milluni-2019

**H.0:** Los talleres de elaboración de alimentos andinos no influye para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N 664 Milluni-2019

### **b) Nivel de significancia**

$\alpha=0,05$ , es decir se trabajó con un margen de error de 5 % y el grado de significancia es de 0.95%, es decir el 95%.

**c) Estadística de Prueba:** la prueba estadística a realizar será la T Student porque el número de observaciones es igual o menor a 30.

La T de Student a esta prueba estadística se utilizó para comparar los resultados antes y después de la aplicación del experimento.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sigma_p \sqrt{\frac{1}{N_1} + \frac{1}{N_2}}}$$

Donde:

t = Valor calculado de t de Student

$\bar{X}_1$  = Valor promedio antes

$\bar{X}_2$  = Valor promedio después

Tabla 4

*Resultados de la expresión oral del quechua como L2 en general del grupo experimental y grupo control.*

Estadísticos	Valores	
	Grupo experimental	Grupo control
<b>Media</b>	-1,55556	-0,167
<b>Desviación estándar</b>	0,52705	0,408
<b>Nº de discentes</b>	9	6
<b>Valor-p (bilateral)</b>	0,000	0,363
<b>Alfa</b>	0.05	0.05
<b>Grados de libertad</b>	8	5
<b>T Calculada</b>	8,8545	-1,000
<b>T tabulada</b>	1,8595	1,9432

**d) Regla de decisión**

T calculada > T tabulada, se rechaza la  $H_0$  y se acepta la  $H_a$ .

T calculada < T tabulada, se rechaza la  $H_a$  y se acepta la  $H_0$ .

T Calculada= 8,8545

T Tabulada= 1,8595

El valor calculado para el grupo experimental es 8,8545 por lo tanto se contrasta contra el valor tabular que para 9 grados de libertad es de 1,8595.

**Interpretación y decisión de la aplicación del diseño estadístico**

Como la T calculada para el grupo experimental (8.8545) es mayor a la T tabulada (1.8595) es altamente eficaz, por lo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, lo que quiere decir que los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen positivamente para la revitalización de la expresión oral del

quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N 664 Milluni-2019.

#### 4.1.2 Pronunciación

Tabla 5

*Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión pronunciación*

Pronunciación	Experimental				Control			
	Pre-test		Post-test		Pre-test		Post-test	
Escala	Fi	hi%	fi	hi%	Fi	hi%	fi	hi%
Logro previsto	0	0%	6	67%	0	0%	1	17%
En proceso	2	22%	2	22%	2	33%	1	17%
En inicio	7	78%	1	11%	4	67%	4	66%
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>100%</b>	<b>9</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

Fuente: Resultados del instrumento de evaluación

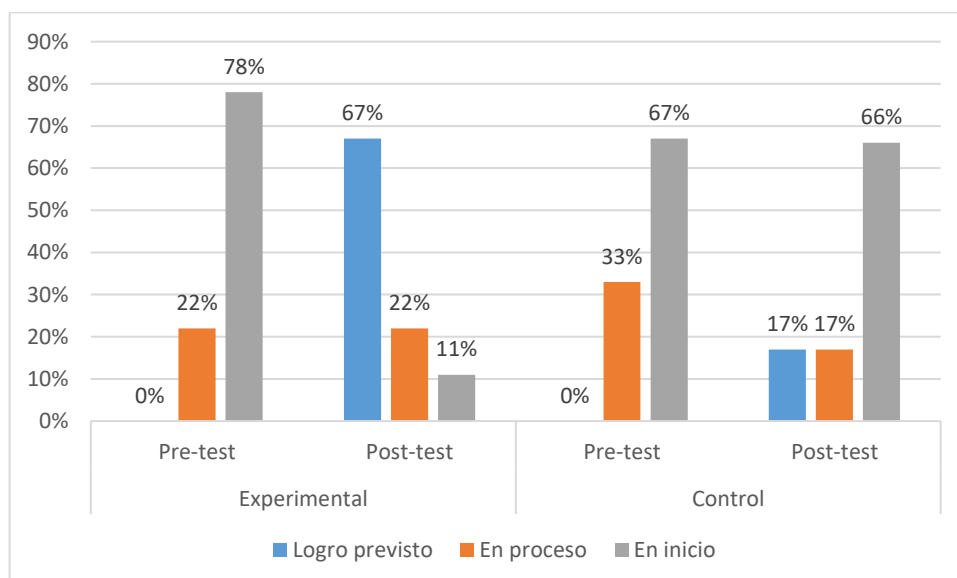


Figura 2. Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión pronunciación.

Fuente: Tabla 5

Aplicada la prueba de entrada (Pre test) a ambos grupos en cuanto a pronunciación. Se observó que en la escala logro previsto, en ambos grupos no se ubica ningún niño (0%). En la escala en proceso, en el grupo experimental se ubican dos niños (22%) y en el grupo control se ubica dos niños (33%). En la escala en inicio, en el grupo experimental existen siete niños (78%), mientras que en el grupo control se ubican cuatro niños (67%) podemos deducir que los niños encuentran alguna dificultad para pronunciar las palabras en quechua. También se muestra los resultados que obtuvieron en la prueba de salida (Post test) los niños y niñas del grupo experimental y de control. Se observa que en la escala logro previsto, en el grupo experimental se ubican seis niños (67%) y en el grupo control se ubica un niño (17%). En la escala en proceso, en el grupo experimental se ubican dos niños (22%) y en el grupo control se ubican un niño (17%). En inicio, en el grupo experimental se ubica un niño (11%), mientras que en el grupo de control se ubican cuatro niños (66%). Estos resultados significan que en la mayoría de niños del grupo experimental (67%), después de aplicar los talleres se ubicaron en logro previsto, de esa manera el experimento aplicado dio resultados positivos. En los resultados obtenidos por Terán (2006), el sistema educativo, es el espacio donde los papás quieren que los profesores enseñen a sus hijos bilingües la lengua quechua como medio de comunicación; esperan que los estudiantes aprendan a no tener miedo de ser hablante de lengua quechua o de hablar quechua en la escuela. señaló la necesidad de que la escuela sirva como punto focal para revertir el deterioro del estatus social deteriorado de la lengua quechua. Para que los niños logren en su entorno cotidiano expresarse de forma natural, lo cual, le permite satisfacer diversas funciones comunicativas; no obstante, las situaciones escolares, mediante la participación premeditada de los docentes y la intercomunicación con otros niños y niñas conlleva al aprendizaje y desarrollo de nuevas y más complicadas formas lingüísticas y comunicativas, propicios para desempeñarse en nuevas situaciones y contextos (Galdames *et al.*, 2008). A través de la planificación de los talleres se pudo revitalizar la práctica de la expresión oral en el idioma quechua.



## Prueba de hipótesis de la dimensión pronunciación

### a) Prueba de hipótesis

**H.1:** Los talleres de elaboración de alimentos andinos influye positivamente en la pronunciación

**H.0:** Los talleres de elaboración de alimentos andinos no influye en la pronunciación.

### b) Nivel de significancia

$\alpha=0,05$ , es decir se trabajó con un margen de error de 5 % y el grado de significancia es de 0.95%, es decir el 95%.

**c) Estadística de Prueba:** la prueba estadística a realizar será la T Student porque el número de observaciones es igual o menor a 30.

La T de Student a esta prueba estadística se utilizó para comparar los resultados antes y después de la aplicación del experimento.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sigma_p \sqrt{\frac{1}{N_1} + \frac{1}{N_2}}}$$

Donde:

t = Valor calculado de t de Student

$\bar{X}_1$  = Valor promedio antes

$\bar{X}_2$  = Valor promedio después

Tabla 6

*Resultados de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión pronunciación del grupo experimental y grupo control.*

Estadígrafos	Valores	
	Grupo experimental	Grupo control
<b>Media</b>	-1,33333	-0,167
<b>Desviación estándar</b>	0,7248	0,408
<b>N° de discentes</b>	9	6
<b>Valor-p (bilateral)</b>	0,000	0,363
<b>Alfa</b>	0.05	0.05
<b>Grados de libertad</b>	8	5
<b>T Calculada</b>	5.657	-1,000
<b>T tabulada</b>	1.8595	1,9432

El valor calculado para el grupo experimental es 5. 6570 por lo tanto se contrasta contra el valor tabular que para 9 grados de libertad es de 1,8595.

#### **d) Regla de decisión**

T calculada > T tabulada, se rechaza la  $H_0$  y se acepta la  $H_a$ .

T calculada < T tabulada, se rechaza la  $H_a$  y se acepta la  $H_0$ .

T Calculada= 5,6570

T Tabulada= 1,8595

El valor calculado para el grupo experimental es 5,6570 por lo tanto se contrasta contra el valor tabular que para 9 grados de libertad es de 1,8595. Como la T calculada para el grupo experimental (5,6570) es mayor a la T tabulada (1.8595) es altamente eficaz, por lo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, lo que quiere decir que los talleres de elaboración de alimentos andinos

influyen positivamente para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución educativa inicial N 664 Milluni-2019.

### 4.1.3 Vocabulario

Tabla 7

*Resultados de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión vocabulario.*

Vocabulario	Experimental				Control			
	Pre-test		Post-test		Pre-test		Post-test	
Esca	Fi	hi%	fi	hi%	Fi	hi%	fi	hi%
Logro previsto	1	11%	7	78%	0	0%	0	0%
En proceso	1	11%	2	22%	1	17%	2	33%
En inicio	7	78%	0	0%	5	83%	4	67%
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>100%</b>	<b>9</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

Fuente: Resultados del instrumento de evaluación

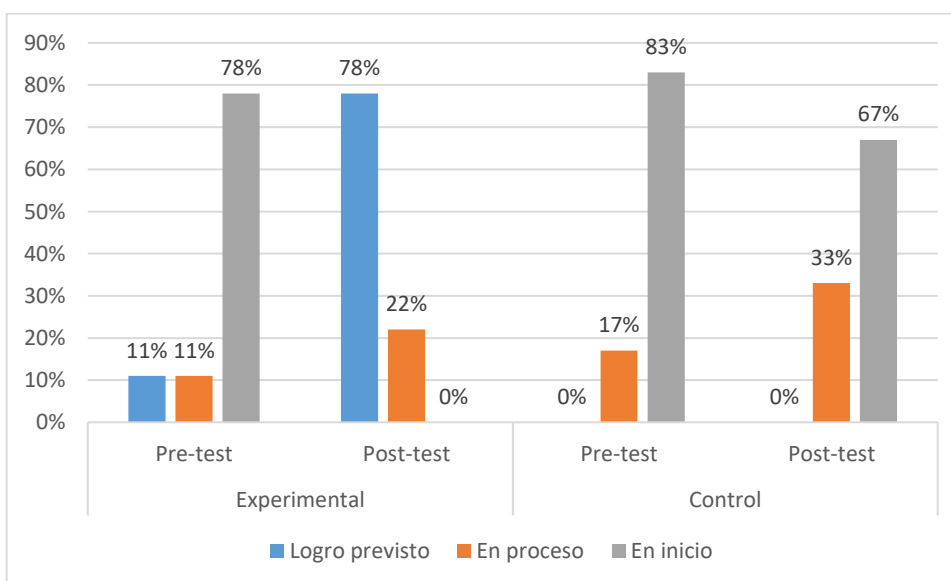


Figura 3. Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión vocabulario

Fuente: Tabla 7

Aplicada la prueba de entrada (Pre test) a ambos grupos en cuanto a vocabulario, podemos observar que, en la escala de logro previsto, en el grupo experimental se ubica un niño (11%) y en el grupo control no se ubica ningún niño (0%). En la escala en proceso, en el grupo experimental se ubica un niño (11%), en el grupo control se ubica un niño (17%). En la escala en inicio, en el grupo experimental existen siete niños (78%), mientras que en el grupo de control se ubican cinco niños (83%) podemos deducir que los niños encuentran dificultad para emplear palabras nuevas en sus conversaciones en quechua. También se muestra los resultados de la prueba de salida (Post test) los niños y niñas del grupo experimental y de control. Se observa que, en la escala logro previsto, en el grupo experimental se ubican siete niños (78%) y en el grupo control no se ubica ningún niño (0%). En la escala en proceso, en el grupo experimental se ubican dos niños (22%) y en el grupo control se ubican dos niños (33%). En inicio, en el grupo experimental no se ubica ningún niño (0%), mientras que en el grupo de control se ubican cuatro niños (67%). Estos resultados significan que en la mayoría de niños del grupo experimental (78%), después de aplicar los talleres se ubicaron en logro previsto, de esa manera el experimento aplicado dio resultados favorables. En los resultados obtenidos de Campos (2015), lo que confirma que la escuela es el espacio donde se debe iniciar la revitalización de la lengua quechua por lo que se requiere introducir cambios en la praxis comunicativa de los agentes educativos. En los resultados obtenidos de Vargas (2016), para la enseñanza del idioma quechua los maestros bilingües recurrieron constantemente a actividades en las que, a través de su expresión oral con la ayuda de algunos materiales, ellos eran los guías y mediadores. Este tipo de enseñanza es positiva para los alumnos ya que es motivadora y vivencial porque, aunque no adquieran todas las palabras en L2, sin duda recordarán los pasos de la actividad. A continuación, señalamos que este tipo de enseñanza ha permitido un espacio adecuado para generar procesos de actitud hacia el lenguaje y participación voluntaria, lo que ha beneficiado la propensión a aprender y adquirir el quechua en niños monolingües de habla castellana y en niños bilingües permitiéndoles salir del anonimato. Mediante la planificación de los talleres se pudo revitalizar la práctica de la expresión oral en el idioma quechua, en cuanto a su vocabulario, empleando palabras nuevas en sus conversaciones que permitan preservar la lengua originaria y así evitando su pérdida.

## Prueba de hipótesis de la dimensión vocabulario

### a) Prueba de hipótesis

**H.1:** Los talleres de elaboración de alimentos andinos influye positivamente en el vocabulario.

**H.0:** Los talleres de elaboración de alimentos andinos no influye en el vocabulario.

### b) Nivel de significancia

$\alpha=0,05$ , es decir se trabajó con un margen de error de 5 % y el grado de significancia es de 0.95%, es decir el 95%.

**c) Estadística de Prueba:** la prueba estadística a realizar será la T Student porque el número de observaciones es igual o menor a 30

La T de Student a esta prueba estadística se utilizó para comparar los resultados antes y después de la aplicación del experimento.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sigma_p \sqrt{\frac{1}{N_1} + \frac{1}{N_2}}}$$

Donde:

t = Valor calculado de t de Student

$\bar{X}_1$  = Valor promedio antes

$\bar{X}_2$  = Valor promedio después

Tabla 8

*Resultados de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión vocabulario del grupo experimental y grupo control.*

Estadígrafos	Valores	
	Grupo experimental	Grupo control
<b>Media</b>	-1,44444	-0,167
<b>Desviación estándar</b>	0,7248	0,408
<b>N° de discentes</b>	9	6
<b>Valor-p (bilateral)</b>	0,000	0,363
<b>Alfa</b>	0.05	0.05
<b>Grados de libertad</b>	8	5
<b>T Calculada</b>	5.965	-1,000
<b>T tabulada</b>	1.8595	1,9432

El valor calculado para el grupo experimental es 5.9650 por lo tanto se contrasta contra el valor tabular que para 9 grados de libertad es de 1,8595.

**d) Regla de decisión**

T calculada > T tabulada, se rechaza la  $H_0$  y se acepta la  $H_a$ .

T calculada < T tabulada, se rechaza la  $H_a$  y se acepta la  $H_0$ .

T Calculada= 5.9650

T Tabulada= 1.8595

**Interpretación y decisión de la aplicación del diseño estadístico**

Como la T calculada para el grupo experimental (5.9650) es mayor a la T tabulada (1.8595) es altamente eficaz, por lo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la

hipótesis alterna, lo que quiere decir que los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen positivamente en el vocabulario para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N 664 Milluni-2019.

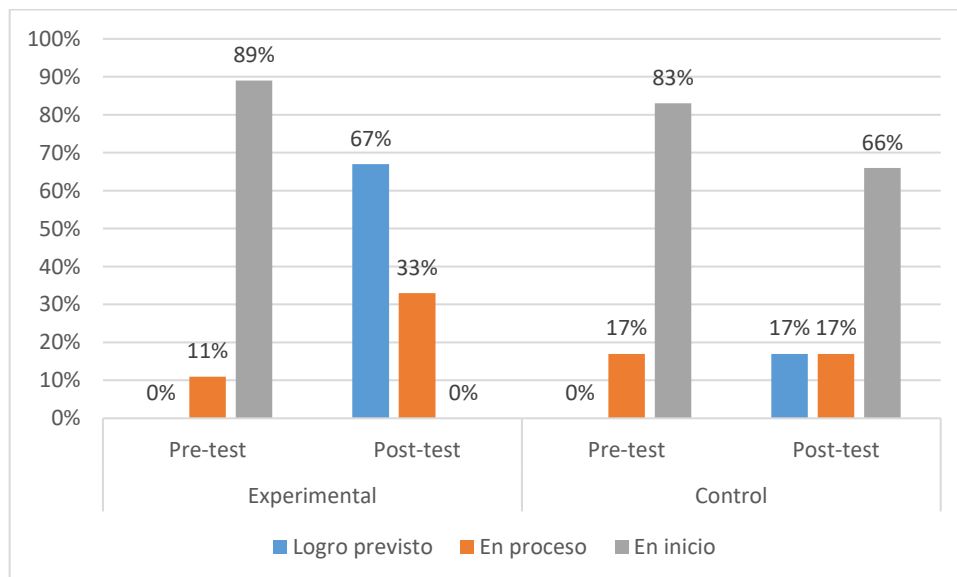
#### 4.1.4 Fluidez

Tabla 9

*Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión fluidez*

Fluidez	Experimental				Control			
	Pre-test		Post-test		Pre-test		Post-test	
Escala	Fi	hi%	Fi	hi%	Fi	hi%	fi	hi%
Logro previsto	0	0%	6	67%	0	0%	1	17%
En proceso	1	11%	3	33%	1	17%	1	17%
En inicio	8	89%	0	0%	5	83%	4	66%
<b>Total</b>	<b>9</b>	<b>100%</b>	<b>9</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>	<b>6</b>	<b>100%</b>

*Fuente.* Resultados del instrumento de evaluación



*Figura 4.* Revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión fluidez.

Fuente: Tabla 9

Aplicada la prueba de entrada (Pre test) a ambos grupos en cuanto a fluidez, donde se puede observar que, en la escala de logro previsto, tanto en el grupo experimental como en el grupo control no se ubica ningún niño (0%). En la escala en proceso, en el grupo experimental se ubica un niño (11%) y en el grupo control se ubica un niño (17%). En la escala en inicio, en el grupo experimental existen ocho niños (89%), mientras que en el grupo control se ubican cinco niños (83%), podemos deducir que muchos de los niños encuentran alguna dificultad para hacerse entender con facilidad y espontaneidad cuando se comunican. También se muestran los resultados que obtuvieron en la prueba de salida (Post test) los niños y niñas del grupo experimental y de control. Se observa que, en la escala logro previsto, en el grupo experimental se ubican seis niños (67%) y en el grupo control se ubica un niño (17%). En la escala en proceso, en el grupo experimental se ubican tres niños (33%) y en el grupo control se ubican un niño (17%). en inicio, en el grupo experimental no se ubica ningún niño (0%), mientras que en el grupo de control se ubican cuatro niños (66%). Estos resultados significan que en la mayoría de niños del grupo experimental (67%), después de aplicar los talleres se ubicaron en logro previsto, de esa manera el experimento aplicado dio resultados favorables.

Por eso consideramos que para tener una comunicación fluida, es decir, una competencia en el manejo del discurso, se debe expresar con una facilidad de combinar frases de forma organizada y de manera eficaz, hablar con fluidez y ser entendido por el resto (Arévalo *et al.*, 2013). En los resultados obtenidos de Sánchez & Valderrama (2018), confirman que la aplicación de estrategias comunicativas demostró una contribución significativa en la revitalización oral del quechua, permitiendo revitalizar el idioma quechua aprendieron el manejo de nuevas palabras manejo oral y fluidez identificándose con su cultura con la planificación de los talleres se pudo revitalizar la práctica de la expresión oral en la lengua quechua, en cuanto a su fluidez, las estrategias se pueden utilizar para la práctica de la oralidad y así ayudar a evitar la extinción de una de las lenguas originarias.



## Prueba de hipótesis de la dimensión fluidez

### a) Prueba de hipótesis

**H.1:** Los talleres de elaboración de alimentos andinos influye positivamente en la fluidez de los niños

**H.0:** Los talleres de elaboración de alimentos andinos no influye en la fluidez de los niños

### b) Nivel de significancia

$\alpha=0,05$ , es decir se trabajó con un margen de error de 5 % y el grado de significancia es de 0.95%, es decir el 95%.

**c) Estadística de Prueba:** la prueba estadística a realizar será la T Student porque el número de observaciones es igual o menor a 30

La T de Student a esta prueba estadística se utilizó para comparar los resultados antes y después de la aplicación del experimento.

$$t = \frac{\bar{X}_1 - \bar{X}_2}{\sigma_p \sqrt{\frac{1}{N_1} + \frac{1}{N_2}}}$$

Donde:

t = Valor calculado de t de Student

$\bar{X}_1$  = Valor promedio antes

$\bar{X}_2$  = Valor promedio después

Tabla 10

*Resultados de la expresión oral del quechua como L2 en la dimensión fluidez del grupo experimental y grupo control.*

Estadígrafos	Valores	
	Grupo experimental	Grupo control
<b>Media</b>	-1,55556	-0,333
<b>Desviación estándar</b>	0,52705	0,516
<b>Nº de discentes</b>	9	6
<b>Valor-p (bilateral)</b>	0,000	0,175
<b>Alfa</b>	0.05	0.05
<b>Grados de libertad</b>	8	5
<b>T Calculada</b>	8.8540	-1,581
<b>T tabulada</b>	1.8595	1,9432

El valor calculado para el grupo experimental es 8.8540 por lo tanto se contrasta contra el valor tabular que para 9 grados de libertad es de 1,8595.

#### **d) Regla de decisión**

T calculada > T tabulada, se rechaza la  $H_0$  y se acepta la  $H_a$ .

T calculada < T tabulada, se rechaza la  $H_a$  y se acepta la  $H_0$ .

T Calculada= 8.8540

T Tabulada= 1,8595.

#### **Interpretación y decisión de la aplicación del diseño estadístico**



Como la T calculada para el grupo experimental (8.8540) es mayor a la T tabulada (1.8595) es altamente eficaz, por lo que se rechaza la hipótesis nula y se acepta la hipótesis alterna, lo que quiere decir que los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen positivamente en la fluidez para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N 664 Milluni-2019.

## 4.2 Discusión

De acuerdo a los resultados obtenidos en esta investigación, me permiten sostener que los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen positivamente en la revitalización de la expresión oral del quechua como lengua dos (L2). He ahí la razón de planificar estos talleres donde los niños tuvieron mejorías significativas en cuanto a pronunciación, vocabulario y fluidez. En la actualidad la situación de la lengua quechua en lo que se refiere a Educación Intercultural Bilingüe (EIB) se encuentra desligada de las expectativas, y la participación de los pueblos quechuas, en lo referente a la primera (L1) y segunda lengua (Lovon, 2016).

Conocemos por historia la imposición del castellano sobre la lengua quechua siendo esta última, desplazada por la lengua de poder, donde solamente era utilizada en espacios limitados, En aquellos tiempos, acceder a la educación implicaba, renunciar a tu lengua, costumbres y tradiciones, en conclusión, dejar de lado tu cultura. Por lo que es necesario abrir espacios a nivel institucional y social para que los niños y niñas no solo mejoren su pronunciación, incrementen su vocabulario y logren una facilidad para comunicarse, sino, revitalicen, fortalezcan, rescaten, revaloren y recuperen una lengua.

Huamani (2019) concluye que el uso de la lengua originaria quechua debe empezar en el hogar, ya que, la lengua se transmite de generación en generación, muchos de los padres consideran que el quechua no tiene valor y optan por enseñar a sus hijos la segunda lengua. Tomando lo anterior podemos señalar que, para mantener, rescatar y revitalizar una lengua se debe involucrar la participación de la familia como ente principal y de toda la ciudadanía incluyendo el estado para `preservarla y evitar que desaparezca.

Podemos señalar que hay padres de familia que no le dan el valor que se merece a la lengua quechua, puesto que piensan que es una lengua baja. Debemos cambiar la mentalidad otorgándole el valor que realmente se merece para promover su importancia y así evitar que una lengua desaparezca.

Vargas (2016) concluye que el maestro bilingüe cumple el papel de guía y facilitador, la enseñanza de lengua quechua debe estar acompañada del lenguaje corporal siendo una forma de enseñar, lo cual es positivo para los estudiantes porque son motivadoras

y vivenciales, pues, aunque ellos no adquieran todas las palabras de la L2, sin duda les quedara el recuerdo de los pasos de la actividad.

Tomando lo anterior podemos señalar que es muy importante planificar actividades o talleres, que sean significativos y motivadores, donde involucre directamente la participación de los niños, sean ellos, los protagonistas de los aprendizajes en la revitalización de la lengua quechua.

Sanchez & Valderrama (2018) concluye que, se dio una contribución significativa en la revitalización oral del quechua, las estrategias comunicativas utilizadas en los diversos talleres son medios que permiten revitalizar el idioma quechua, así como también dando inicio a aprender nuevas palabras, mejorando oral y fluidamente en sus expresiones.

Podemos señalar que la planificación de talleres vivenciales, motivacionales y significativos, permitió revitalizar la lengua quechua de los niños y niñas con resultados positivos en cuanto a la pronunciación, vocabulario y fluidez. Se debe abrir muchos espacios para contribuir en la preservación del quechua como lengua dos (L2) y con ello evitar que se extinga.

Terán (2006) concluye que los padres de familia cuyos hijos son bilingües esperan que los maestros motiven a los estudiantes a usar la lengua quechua como medio de comunicación; la escuela se convierta en el ámbito donde se cambie el estatus social deteriorado de la lengua quechua.

Campos (2015) concluye que la escuela es el espacio donde debe iniciarse la revitalización del quechua; por lo que se requiere introducir cambios en la praxis comunicativa de los agentes educativos.

Podemos señalar que, se debe aperturar espacios para hablar la lengua quechua como mercados, cines, escuelas, redes sociales y otros espacios para así rescatar no solo una lengua, sino una cultura, de esta manera aminoramos la estigmatización de la lengua quechua, otorgándole el valor que se merece, que no hay ningún sustento científico de que una lengua es mejor que otra.

Achahuanco & Huallpa (2015), concluye que la aplicación activa de actividades en quechua permite el mejor desenvolvimiento social e intelectual de los niños y niñas

en las acciones educativas y el querer participar activamente en diálogos utilizando el quechua como instrumento de comunicación en las diferentes actividades, es el mejor reflejo de una compenetración con nuestra cultura.

Podemos afirmar que es importante priorizar espacios que permitan expresarse en quechua, desarrollando actividades vivenciales y significativas que involucren la participación activa y permanente de los niños y niñas para lograr un mejor desenvolvimiento en cuanto a su expresión oral donde pueda dialogar en la lengua quechua y logre identificarse con su cultura manipulando e identificando recursos de su zona que le permitan revalorar su cultura quechua.

León (2015) concluye que la poca práctica del quechua en los niños y niñas en educación inicial no les permite una expresión fluida del quechua. A través de la realización de los saberes locales de la comunidad de Sullca, mejoró la oralidad de los niños en el idioma quechua. El apoyo permanente de los padres de familia mediante la participación en las actividades vivenciales dentro de la labor pedagógica permitió el dialogo en el idioma quechua.

Afirmamos esta conclusión ya que, para obtener mejores resultados en la revitalización de una segunda lengua, es necesario practicar constantemente para mejorar la fluidez en la expresión oral, también afirmamos que se debe involucrar a toda la comunidad educativa, incluyendo a los padres de familia, sobre todo involucrar a los sabios de la comunidad, ya que ellos disponen de muchos conocimientos y saberes ancestrales, los cuales se transmiten de abuelos hacia hijos de tal manera que estos saberes se siga manteniendo con el pasar de los años. Estos saberes ancestrales se deben incluir en la práctica pedagógica para seguir mejorando la oralidad de la lengua quechua de los niños y niñas planificando actividades significativas y vivenciales que le permitan al niño mejorar su expresión oral del quechua y de esta manera promovemos la difusión del mantenimiento, rescate, recuperación, revaloración y revitalización del idioma quechua abriendo espacios en nuestras aulas educativas y comunidad educativa.

La investigación confirma los resultados de Sanchez (2018), Huamani (2019), Campos (2015), Achahuanco & Huallpa (2012-2013), León (2015) y otros autores antes mencionados con respecto a la lengua quechua, se debe fomentar su uso en las Instituciones Educativas a través de actividades que sean significativas, motivadoras



planificando talleres que sean de interés, que fomente la participación activa, donde el niño sea el centro de atención, promoviendo actividades vivenciales, donde se dialogue en quechua, se planifique actividades con recursos de su zona, involucrando a la familia como ente principal, sabios de la comunidad y otros entes del estado para impedir que se pierda no solamente una lengua, sino toda una cultura, ya que en ella se encuentra todo un cúmulo de conocimientos, saberes ancestrales, saberes andinos, saberes locales que se transmiten de generación en generación de abuelos a hijos siendo muy importante para la cultura.

## CONCLUSIONES

- Los talleres de elaboración de alimentos andinos influyeron positivamente en la revitalización de la expresión oral del quechua como lengua dos (L2). Los niños alcanzaron la categoría de logro previsto y en proceso, lo que significa que lograron expresarse en la lengua quechua mejorando su pronunciación, incrementado su vocabulario y mejorando su fluidez, rechazándose la hipótesis nula y aceptándose la hipótesis alterna, donde se muestra que existen diferencias estadísticas significativas entre los puntajes obtenidos del grupo experimental y el grupo control aun nivel significancia  $\alpha=0,05$  con una T calculada: 8,8545 mayor a la T tabulada: 1,8595.
- Los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen positivamente en la mejora de la pronunciación de la lengua quechua mostrando mejorías sustanciales, un buen porcentaje se encuentran en la categoría de logro previsto y en proceso, puesto que lograron pronunciar las palabras en quechua de forma clara.
- La aplicación de talleres de elaboración de alimentos andinos influyó positivamente en el incremento del vocabulario quechua, un buen porcentaje se encuentra en la categoría de logro previsto y en proceso, lo que evidencia que lograron incrementar palabras nuevas que incorporaron en la comunicación de su vida cotidiana.
- Los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen positivamente en la fluidez, algunos niños expresan sus ideas con más facilidad que al inicio, encontrándose un buen porcentaje en la categoría logro previsto y en proceso, la fluidez se logró con la práctica oral en los talleres y de la comunicación diaria entre el adulto.



## RECOMENDACIONES

- Al gobierno nacional, regional y local tiene que trabajar conjuntamente para proponer acciones, leyes que efectivamente apunten a la revitalización de lenguas que están a punto de desaparecer, realizando propuestas en las que efectivamente se difunda la importancia de todas las lenguas por igual y cómo podemos preservar, mantener y revitalizarla, en el que las propuestas sean prácticas, consensuadas, realistas que no queden simplemente en una teoría, para lo cual se pueda utilizar todos los recursos y medios disponibles, que tenemos para que por lo menos podamos mantenerla, involucrando la participación de la sociedad y con más razón aun la de los mismos pobladores de zonas andinas que son los que todavía la mantienen, si bien hay un esfuerzo mínimo de mantener la lengua no es suficiente todavía, necesitamos que el estado y los demás gobiernos nacionales, regionales, locales y comunidad educativa prioricen nuestra lengua con la participación activa y conjunta de toda la sociedad.
- A los docentes de educación intercultural, difundir e incorporar en su labor pedagógica la participación en talleres de elaboración de alimentos andinos para que los estudiantes recuperen, mantengan y revaloren su lengua quechua mediante la revitalización o aplicar otras estrategias que permitan rescatar, difundir, y promover una lengua de una determinada zona involucrando a toda la comunidad educativa, sociedad y otros aliados que nos apoyen en el rescate de una lengua.
- A los investigadores profundizar la investigación en cuanto a la revitalización, mantenimiento, revaloración y rescate del idioma quechua, ya que la desaparición de una lengua implicaría la extinción de toda una cultura.

## BIBLIOGRAFÍA

- Achahuanco, N., & Huallpa, B. (2015). *Mejoramiento de la expresión oral de la lengua originaria como lengua dos a través del calendario comunal en la Institución Educativa Inicial 565 Sencca Chectuyoc en los años 2012-2013*. (Tesis de segunda especialidad). Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa.
- Aguirre, N., Yon, J., Yon, M., & Reátegui, K. (2019). *Tratamiento de la lengua originaria II*. Edit. Waras.
- Albarracín, L., Alderetes, J., Ferreyra, R., & Pappalardo, M. (1999). Aportes para la enseñanza de la lengua quechua en el NOA. *Universidad Nacional de Rosario*, 215-223.
- Alcchahua, H. (2018). *Programa intercultural para mejorar la expresión oral en quechua en los estudiantes de 4 y 5 años de la I. E. I. N° 432-53, Luyunta, Socos, Huamanga, Ayacucho, 2018*. (Tesis de licenciatura). Universidad Peruana la Union, Ayacucho.
- Alvarez, S. (s. f.). *La expresión oral: Innovaciones para el aula materiales para la aplicación de la reforma curricular*. Quito, Ecuador. Libresa.
- Apaza, C., & Holgado, D. (2015). *El aprendizaje oral del quechua en niños y niñas de 5 años de las Instituciones Educativas Iniciales Carmelitas y Piloto de Sicuani*. (Tesis de segunda especialidad). Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa.
- Arévalo, I., Pardo, K., & Vigil, N. (2013). *Enseñanza de castellano como segunda lengua en las escuelas EBI del Perú*.
- Arias, Y. (2018). *La lengua materna de niñas y niños de 3 a 5 años de edad de la Institución de Educación Inicial de Choquechaca - Yunguyo*. (Tesis de doctorado). Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Ayala, J. (1990). *Insurgencia de los Yatiris*. Lumen.
- Bartolí, M. (2005). La pronunciación en la clase de lenguas extranjeras. *Phonica*, 1(0), 1-27. <https://doi.org/10.1344/test.2005.0>.
- Bautista, J., & Quintasi, J. (2015). *Actividades vivenciales de la cultura local como*



- estrategia para mejorar la expresión oral, del idioma materno quechua de los niños de la Institución Educativa Primaria de la Comunidad de Chihuaco.* (Tesis de segunda especialidad). Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa.
- Caballero, B., & Noa, M. (2015). *Desarrollo de la expresión oral del quechua como lengua materna a través de la participación de las actividades vivenciales del calendario comunal de los niños y niñas de 3 a 5 años de la Institución Educativa Inicial 572-Chilcoma.* (Tesis de segunda especialidad). Universidad Nacional de San Agustín, Puno.
- Campos, S. (2015). *El desarrollo de la expresión oral de la lengua quechua a través de la incorporación de las experiencias comunales en la Institución Educativa Inicial N° 586 de Chectuyoc.* (Tesis de segunda especialidad). Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa.
- Careaga, A., Sica, R., Cirillo, A., & Luz, S. Da. (2006). *Aportes para diseñar e implementar un taller.* En *El 8vo Seminario Taller En*, 28.
- Catari, B. (2015). *Uso del quechua como recurso educativo para el desarrollo de las capacidades comunicativas en estudiantes bilingües del segundo grado de la Institución Educativa Secundaria Agropecuario "Larimayo" de la provincia de Melgar- 2014.* (Tesis de segunda especialidad). Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa.
- Ccari, S., & Huanco, Y. (2018). *Enseñanza de la lengua materna quechua en la aplicación de canciones en educación Primaria - Capachica - Puno 2018.* (Tesis de licenciatura). Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Cervera, P., Clapès, J., & Rigolfas, R. (2004). *Alimentación y dietoterapia.* España. McGraw-Hill-Interamericana.
- Charaja, F. (2018). *El MAPIC en la investigación científica.* Corporación SIRIO, EIRIL.
- Chirinos, A. (1998). Las lenguas indígenas peruana más allá del 2000. *Revista Andina [Revista Andina]*, 16 (2), 1-479., 16.
- Condori, C. (2011). *Aymara Castilla Aru Pirwa Diccionario Aimara Castellano.*

Corporación, MERU E.I.R.L.

*Definición de Vocabulario.* (2021). Recuperado de:  
<https://conceptodefinicion.de/vocabulario/>.

Dirección General de Educación Básica Alternativa, I. B. y de S. E. en el Á. R. (2017). *Cómo realizamos la caracterización sociolingüística y psicolingüística en la Educación Intercultural Bilingüe.* Lima. Quad, Graphics Perú S.A.

Directiva de Patronato Cultural de Juli. (2014). *Diccionario Aymara Arunakana Qhanañchapa.* Puno. Grafi Master.

Dowman, S. (2013). *El futuro del quechua en el Perú: ¿Se puede revitalizar?.* (Vol. 4). La BloGoteca de Babel , 4 (1), 1-15. Recuperado de:  
<https://scholarworks.bgsu.edu/blogotecababel/vol3/iss1/1>.

Franco, Z. (2019). *Enseñanza del quechua como segunda lengua con el programa “ Quechua en acción ” en las Unidades Educativas Gutierrez Mariscal y Jesus Lara de la Ciudad de Cochabamba.* (Tesis de licenciatura). Universidad Mayor de San Simon, Cochabamba, Bolivia.

Galdames, V., Walqui, A., & Gustafson, B. (2008). *Enseñanza de lengua indígena como lengua materna.* PROEIB Andes. Guatemala.

García, F. (2018). *La expresión oral en quechua en los estudiantes del primero de secundaria del distrito de Andabamba – 2018.* (Tesis de maestría). Universidad Cesar Vallejo. Trujillo.

Gutiérrez, D. (2009). El taller como estrategia didáctica. *Razón y Palabra*, 14(66), 20.

Haboud, M., & Ostler, N. (2013). *Voces e imagenes de las lenguas en peligro.* Quito, Ecuador. Abya- Yala.

Hanco, N. (2005). *Diccionario Simi Pirwa.* Cusco. Centro Bartolomeo de las Casas.

Huamani, R. (2019). *Estrategias para el fortalecimiento de la lengua originaria (Quechua) en niños (as) de EIB - nivel Inicial N°283 Santa Rita.* (Tesis de licenciatura). Universidad San Ignacio de Loyola, Lima.

- Jara, C. (2010). *Análisis del papel de Radio Sicuani en la difusión del quechua en la comunidad de Raqchi*. (Tesis de maestría). Universidad Pontificia Universidad Católica del Perú, Lima.
- León, Y. (2015). *Los saberes locales y su incorporación pedagógica para el desarrollo de la expresión oral del quechua como L2 en las Instituciones Educativas Inicial N° 587 de la comunidad campesina de Sullca – Marangani*. (Tesis de segunda especialidad). Universidad Nacional de San Agustín, Arequipa.
- Lima, J. (2015). “*Mejorando la expresión y comprensión oral en lengua quechua en los niños(as) castellano de 2° grado «C» de la IEP N° 70613 San José de la ciudad de Juliaca 2013*”. (Tesis de segunda especialización). Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Lima, R. (2015). *Manejo de estrategias comunicativas en quechua para el desarrollo de capacidades de comprensión y expresión oral en los niños de 4to grado de la Institución Educativa N° 70537 de Cabanillas*. (Tesis de segunda especialización). Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Lovon, M. (2016). *Enseñanza de la lengua vernácula como segunda lengua: Lenguas indígenas Peruanas en estado de L2. Escritura y Pensamiento* , 19 (38), 185-210.
- Ministerio de Educación. (2015). *¿Qué y cómo aprenden nuestros niños y niñas? Rutas de aprendizaje*. Lima. Metrocolor S.A.
- Pari, Y. (2018). *La expresión musical en el desarrollo de la creatividad en los niños y niñas de la Institución Educativa inicial N° 285 Cariñositos Puno*. (Tesis de maestría). Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Redacción, P. 21. (2015). *Día del Idioma Nativo: Datos para conocer a las lenguas originarias del Perú*. Recuperado de: <https://peru21.pe/lima/dia-idioma-nativo-datos-conocer-lenguas-originarias-peru-181870>.
- Sánchez, B. (2019). *Influencia de los materiales Educativos en lengua quechua en los aprendizajes significativos en los estudiantes de la I.E.P. 54143 comunidad Churrubamba – Andahuaylas*. (Tesis de maestría). Universidad Nacional del Altiplano, Puno.



- Sanchez, D., & Valderrama, D. (2018). *“Estrategias comunicativas para la revitalización oral del quechua en niños y niñas de 5 años de la Institución Educativa Inicial Micaela Bastidas Puyucahua del distrito de Tamburco 2018”*. (Tesis de licenciatura). Universidad Nacional Micaela Bastidas de Apurímac, Apurímac.
- Soto, F. (2019). *Uso diglósico de las lenguas quechua y castellano en el colegio urbano IES Agropecuario N. 8 región Apurímac*. (Tesis de maestría). Universidad Nacional del Altiplano, Puno.
- Terán, M. (2006). *La enseñanza de la lengua quechua en el sistema educativo escolar del área urbana de Tiquipaya*. (Tesis de maestría). Universidad Mayor de San Simón. Cochabamba, Bolivia.
- Toalombo, W. (2015). *La gestión pedagógica en el proceso de revitalización de la lengua kichwa, en los estudiantes del octavo, noveno y décimo grado de educación general básica de la unidad educativa comunitaria intercultural bilingüe Rumiloma, de la comunidad Rumiloma*. (Tesis de maestría). Universidad estatal de Bolívar. Guaranda.
- Vargas, G. (2016). *“Quechua en Acción”. procesos de enseñanza del quechua como L2 en la UE Elizardo Pérez, Tiquipaya*. (Tesis de licenciatura). Universidad Mayor de San Simón. Cochabamba, Bolivia.
- Zuñiga, M. (1989). *Educación Bilingüe*. Santiago, Chile. S.R.V. Impresos.



# ANEXOS

Anexo 1. Matriz del Problema General

Problema general	Objetivo general	Hipótesis general	Variab les	Dimensione s	Indicadores	Métodos	Instrumento	Pruebas estadísticas
¿De qué manera influye de los talleres de elaboración de alimentos andinos para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N° 664 Milluni - 2019?	-Determinar la influencia de los talleres de elaboración de alimentos andinos para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N° 664 Milluni - 2019.	Los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen positivamente para la revitalización de la expresión oral del quechua como L2 en los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N° 664 Milluni - 2019.	<b>Variable Independiente</b> - Los talleres de elaboración de alimentos andinos	Talleres - Inicio - Desarrollo - Cierre	<b>(título de los talleres a realizar)</b> -Kunan p'unchay wayk'usunchis Phirita. -Siwara apita yachaqayta munani. -Siwara hak'uta rurayta munani. -Kunan p'unchay wayk'usunchik kinuwa thiqita. -Siwara hamk'ata rurayta munani. -Ch'uñu phutita yachaqayta munani. -Wilali t'impura rurayta munani. -Qañiwa hak'uta rurayta munani. -Papa wayk'uta munani yachaqayta. -Pisqita munani rurayta. -Kisu kankata rurayta munani. -Kunan p'unchay tunta phuti rurayta atiqasunchis. -Kunan p'unchay challwa t'impura rurayta atiqasunchis. -Runtu phutita yachaqayta munani. -Hawas mut'ita yachaqayta munani	<b>Investigación</b> : experimental <b>Diseño</b> cuasi-experimental	Ficha sociolingüística y Psicolingüística Guía de observación (Pre tes y Post test)	T Student



<p><b>Problemas específicos</b></p> <p>1. ¿De qué manera los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen en la pronunciación?</p> <p>2. ¿De qué manera los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen en el vocabulario?</p> <p>3. ¿De qué manera los talleres de elaboración de alimentos andinos influyen en la fluidez de los niños?</p>	<p><b>Objetivos específicos</b></p> <p>1. Determinar la influencia de los talleres de elaboración de alimentos andinos en la pronunciación.</p> <p>2. Determinar la influencia de los talleres de elaboración de alimentos andinos en el vocabulario</p> <p>3. Determinar la influencia de los talleres de elaboración de alimentos andinos en la fluidez de los niños.</p>	<p><b>Hipótesis específica</b></p> <p>1. Los talleres de elaboración de alimentos andinos influye positivamente en la pronunciación.</p> <p>2. Los talleres de elaboración de alimentos andinos influye positivamente en el vocabulario</p> <p>3. Los talleres de elaboración de alimentos andinos influye positivamente en la fluidez de los niños.</p>	<p><b>Variable Dependiente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Revitalización de la expresión oral del quechua como L2</li> </ul>	<p>Competencia Gramatical:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pronunciación</li> <li>- Vocabulario</li> </ul> <p>Competencia Discursiva:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Fluidez</li> </ul>	<p>-Se expresa en la lengua quechua de forma clara y eficiente cuando dialoga queriendo comunicar algo.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-Pronuncia correctamente las palabras cuando se expresa en quechua.</li> <li>-Se expresa con precisión y eficacia, al comunicarse.</li> <li>- Utiliza palabras que conoce y la emplea en sus conversaciones, para tener una expresión correcta en situaciones de su vida cotidiana.</li> <li>-Utiliza palabras que va incrementando en su vocabulario para expresarse en su lengua quechua.</li> <li>-Mantiene un discurso continuo.</li> <li>-Se expresa con cierta facilidad y espontaneidad cuando se comunica.</li> <li>-Se hace entender cuando expresa un mensaje.</li> <li>-Dialoga sin ninguna dificultad en quechua.</li> </ul>								
--	---	--	---	---	---	--	--	--	--	--	--	--	--

Anexo 2. Fichas de diagnostico

**FICHA N° 01. GRUPO EXPERIMENTAL DE ENTRADA- DIAGNOSTICO PSICOLINGUISTICO Y CARACTERIZACION DE LOS NIVELES DE DOMINIO DEL CASTELLANO**

-Identificar cuál es la(s) lengua (s) materna (s) y cuál es la segunda lengua  
-(para el registro de castellano)

Datos del estudiante	NIVELES DE DOMINIO																	
	BASICO						INTERMEDIO						AVANZADO					
Apellidos y nombres	Ejecuta indicaciones sencillas	Responde con monoslabos o palabras sueltas	Usa expresiones de cortesía sencillas	Responde en forma pertinente a preguntas sobre sus datos personales	Se presenta así mismo utilizando un vocabulario de uso frecuente	Describe a sus familiares o seres de su entorno utilizando algunos conectores	Formula y responde preguntas con pertinencia	Participa en diálogos sencillos entre pares o en grupo	Describe situaciones y hechos ocurridos en su contexto sociocultural	Sigue la secuencia de una interacción y aporta al tema con pertinencia	Utiliza expresiones con un vocabulario variado y pertinente	Relata un tema específico a partir de sus saberes previos evitando	Relaciona ideas o informaciones utilizando, con pertinencia, una serie	Narra actividades de su contexto sociocultural.	Participa en interacciones, dando y solicitando información pertinente o	Da su punto de vista sobre hechos ocurridos en la escuela.	Explica situaciones o hechos ocurridos dentro o fuera de la comunidad	Argumenta sus ideas sobre diferentes temas.
Edad																		

(Dirección General de Educación Básica Alternativa, 2017)

Anexo 3. Instrumento para la evaluación de la expresión oral en los niños de la I.E.I N° 664 Milluni

Este instrumento está diseñado con el propósito de evaluar la expresión oral de la lengua quechua de los niños y niñas de la Institución Educativa Inicial N° 664 Milluni.

**Guía de observación**

**I. DATOS GENERALES**

Nombre del niño (a):

Edad:

Género: Masculino ( )

Femenino ( )

**II. DATOS SOBRE LA EXPRESION ORAL**

1: Inicio      2: Proceso      3: Logrado

Marcar con una (x) en el 1,2 o 3 según corresponda. **Leyenda:**3: (Logrado)

2: (Proceso)

1: (Inicio)

Ítems para evaluar al niño la expresión oral del quechua como segunda lengua.	1	2	3
<b>PRONUNCIACIÓN</b>			
-Menciona claramente el nombre de 10 alimentos en quechua: (chuño: ch'uño, harina: hak'u, queso: kisu, pescado: challwa, huevo: runtu, habas: hawas, tostado: hank'a, quinua: kiwna, cebada: siwara, carne: aycha) se pregunta: ¿Cómo se llama? / ¿ima sutin? el niño responde: sutin...			
-Menciona y nombra con claridad los 2 ingredientes y 3 utensilios de cocina a utilizar en la preparación de la leche hervida. /leche t'impu (sal: kachi, leche: lichi, olla: manka, cucharón: wislla, fogón: q'uncha) se pregunta: ¿Cómo se llama? / ¿ima sutin? el niño responde: sutin...			
-Se expresa con claridad al realizar un conteo de una colección de 3 objetos. ¿Cuántas cucharas hay? / ¿Hayqa huch'uy wisllakuna kasqa? El niño o niña responde: huk, iskay, kimsa			
-Se expresa con claridad al realizar un conteo de una colección de 3 objetos. ¿Cuántos platos hay? ¿Hayqa chuwakuna kasqa? (Huk, Iskay, kimsa.)			
<b>Sub total</b>			
<b>VOCABULARIO</b>			

-Nombra 5 ingredientes para la preparación del pan frito de quinua/ kinuwa thiqti:(harina de quinua: kiwna hak'u, sal: kachi: agua: unu, huevo: runtu: leche; lichi)			
Nombra e identifica 5 utensilios de cocina (olla: manka, plato: chuwa, cucharon: wislla, fogón: q'uncha, cuchara: huch'uy wislla) se pregunta: ¿Cómo se llama? / ¿ima sutin? el niño responde: sutinqa...			
Nombra e identifica 5 ingredientes de la preparación del Timpo de pescado/ challwa t'impu (sal: kachi, pescado: challwa, Moraya: tunta, Chuño: ch'uño. Papa: papa) se pregunta: ¿Cómo se llama? / ¿ima sutin? el niño responde: sutinqa....			
<b>Subtotal</b>			
<b>FLUIDEZ</b>			
-Describe el proceso de preparación del P'esqe. ¿Cómo se prepara el p'esqe? ¿Imaynataq rurakun p'esqeta?			
Describe el proceso de preparación del t'impu de pescado/challwa thimpu. ¿Cómo se prepara el timpu de pescado/ ¿imaynataq rurakun challwa thimputa?			
Describe espontáneamente lo que le gusta comer se le pregunta: ¿Qué te gusta comer? ¿Ima mikhunata munanki? ¿Qué trajiste para comer? ¿Ima mikhunata apaqamuranki mikhunaykipaq?			
<b>Subtotal</b>			
<b>Total</b>			

Adaptado del instrumento de: (Alcchahua, 2018)

## PROTOCOLO

### I. PRONUNCIACIÓN:

**1.1 Ítem:** Menciona claramente el nombre de los 10 alimentos que se le presenta

**Descripción:** se le muestra al niño diversos alimentos, el niño observa los alimentos y menciona claramente el nombre de 10 alimentos (chuño: ch'uño, harina: hak'u, queso: kisu, pescado: challwa, huevo: runtu, habas: hawas, tostado: hank'a, quinua: kiwna, cebada: siwara, carne: aycha) y menciona claramente sus nombres, realizándoles la siguiente pregunta: ¿Cómo se llama? / ¿ima sutin? El niño responde: sutinqa.....

#### Calificación

Se evalúa con 3: Menciona claramente el nombre de 8-10 alimentos en quechua

Se evalúa con 2: Menciona claramente el nombre de 5-7 alimentos en quechua

Se evalúa con 1: Menciona claramente el nombre de 1-4 alimentos en quechua

**1.2 Ítem:** Menciona y nombra con claridad los 5 ingredientes/materiales que se utilizaran en la preparación de la leche hervida/lichi t'impu

**Descripción:** Se le muestra los ingredientes y materiales a utilizar en la preparación de la leche hervida, el niño menciona el nombre de 5 ingredientes/ materiales a utilizar en la preparación de la leche hervida/lichi t'impu el niño observa (sal: kachi, leche: lichi, olla: manka, cucharón: wislla, fogón: q'uncha) los niños mencionan claramente el nombre de 5 ingredientes/materiales realizando la siguiente pregunta: ¿Cómo se llama?/¿ima sutin? el niño responde: sutin

#### Calificación

Se evalúa con 3: Nombra claramente 5 ingredientes/materiales en quechua

Se evalúa con 2: Nombra claramente 3 ingredientes/materiales en quechua

Se evalúa con 1: Nombra claramente 2 ingredientes/materiales en quechua

**1.3 Ítem:** Se expresa con claridad al realizar un conteo de una colección de 3 objetos.

**Descripción:** Se le muestra una colección de 3 cucharas al niño/a para que realice el conteo en quechua se le muestra 3 cucharas para que el niño realice un conteo realizando la siguiente pregunta: ¿Cuántas cucharas hay? / ¿Hayqa huchuy wisllakuna kasqa? El niño/a responde: (Huk, Iskay, Kimsa.)

### Calificación

Se evalúa con 3: Se expresa con claridad al realizar el conteo de una colección de 3 cucharas en quechua

Se evalúa con 2: se expresa con claridad al realizar el conteo de 2 cucharas en quechua

Se evalúa con 1: se expresa con claridad al realizar el conteo de una 1 cuchara en quechua.

**1.4 Ítem:** Se expresa con claridad al realizar un conteo de una colección de 3 objetos.

**Descripción:** Se le muestra una colección de 3 platos al niño/a para que realice el conteo en quechua se le muestra 3 platos para que el niño realice un conteo realizando la siguiente pregunta: ¿Cuántos platos hay? / ¿Hayqa chuwakuna kasqa? El niño/a responde: (Huk, Iskay, kimsa.)

### Calificación

Se evalúa con 3: Se expresa con claridad al realizar el conteo de una colección de 3 platos en quechua.

Se evalúa con 2: Se expresa con claridad al realizar el conteo de una colección de 2 platos en quechua

Se evalúa con 1: Se expresa con claridad al realizar el conteo de 1 platos en quechua

## II.VOCABULARIO

**2.1 Ítem:** Nombra e identifica el nombre de 5 ingredientes de la preparación del kinuwa thiqti

**Descripción:** Se le muestra los ingredientes de la preparación del pan frito de quinua/ kinuwa thiqti, para que el niño observe, (harina de quinua: kiwna hak'u, sal: kachi: agua: unu, huevo: runtú: leche; lichi) el niño nombra 5 ingredientes, se le pregunta: ¿Cómo se llama? / ¿ima sutin? El niño/a responde: sutinqa.....

### Calificación

Se evalúa con 3: Cuando nombra los 5 ingredientes

Se evalúa con 2: Cuando nombra de 3-4 ingredientes de cocina

Se evalúa con 1: Cuando nombra de 1-2 ingrediente

**2.2 Ítem:** Nombra e identifica correctamente 5 utensilios de cocina

**Descripción:** El niño/a identifica y nombra 5 utensilios de cocina

(Olla: manka, plato: chuwa, cucharón: wislla, fogón: q'uncha, cuchara: huch'uy wislla) se pregunta: ¿Cómo se llama? / ¿ima sutin? el niño responde: sutinqa...

### Calificación

Se evalúa con 3: Cuando nombra correctamente 5 utensilios de cocina en quechua  
Se evalúa con 2: Cuando nombra correctamente 3 utensilios de cocina en quechua  
Se evalúa con 1: Cuando nombra correctamente 2 utensilios de cocina en quechua

**2.3 Ítem:** Nombra e identifica correctamente 5 ingredientes del timpu de pescado/challwa thimpu.

**Descripción:** Se le muestra los ingredientes del t'impu de pescado/challwa thimpu para que el niño observe (sal: kachi, pescado: challwa, Moraya: tunta, Chuño: ch'uño. Papa: papa) el niño nombra e identifica correctamente los 5 ingredientes observados se le pregunta: ¿Cómo se llama? /¿ima sutin? el niño responde: sutiñqa...

### Calificación

Se evalúa con 3: Cuando nombra correctamente 5 ingredientes del challwa t'impu en quechua  
Se evalúa con 2: Cuando nombra correctamente 3 ingredientes del challwa t'impu en quechua  
Se evalúa con 1: Cuando nombra correctamente 2 ingredientes del challwa t'impu en quechua

### III. FLUIDEZ

**3.1 Ítem:** Describe el proceso de elaboración del timpu de pescado/challwa t'impu.

**Descripción:** Se le presenta una receta del t'impu de pescado/challwa timpu observa las imágenes del t'impu de pescado/challwa t'impu, luego menciona el nombre de los ingredientes, después describe la preparación del t'impu de pescado/challwa t'impu. Se le pregunta al niño/a; ¿cómo se prepara el t'impu de pescado? ¿Kunan willakunky imaynataq ruranky challwa t'imputa? El niño/a responde: ñuqa rurany.... El niño describe...

### Calificación

Se evalúa con 3: Describe demostrando fluidez al describir el t'impu de pescado en quechua.  
Se evalúa con 2: Demuestra poca facilidad de palabras al describir en quechua  
Se evalúa con 1: Describe con dificultad al describir en quechua.

**3.2 Ítem:** Describe el proceso de elaboración del pesqe/ p'esqe

**Descripción:** Se le presenta una receta del pesqe/ p'esqe observa las imágenes del pesqe / p'esqe, luego menciona el nombre de los ingredientes, después describe la preparación del p'esqe, Se le pregunta al niño/a; ¿cómo se prepara el P'esqe? ¿Kunan willakunky imaynataq ruranky p'esqeta? El niño/a responde: ñuqa rurany.... El niño describe...

### Calificación

Se evalúa con 3: describe demostrando fluidez al describir el pesque en quechua.

Se evalúa con 2: demuestra poca facilidad de palabras al describir en quechua

Se evalúa con 1: describe con dificultad al describir en quechua.

**3.3 Ítem:** describe espontáneamente lo que le gusta comer.

**Descripción:** Se le pregunta lo que le gusta comer: ¿Qué te gusta comer? / ¿Ima mikhunata munanki? ¿Qué trajiste para comer? ¿Ima mikhunata apaqamuranki mikhunaykipaq? El niño/a responde: ñuqa apamuni mikhunapaq...

### Calificación

Se evalúa con 3: describe demostrando fluidez al describir lo que le gusta comer en quechua.

Se evalúa con 2: demuestra poca facilidad de palabras al describir en quechua

Se evalúa con 1: describe con dificultad al describir en quechua.

Adaptado del instrumento de: (Alccahua, 2018)



Anexo 4. Talleres aplicados

**Taller N° 01**

“Kunan p'unchay wayk'usunchis Phirita”

**I. DATOS INFORMATIVOS:**

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 22 de octubre
- 6 .Indicador : Expresa con claridad sus ideas al exponer la preparación del phiri en quechua.

**II DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD**

Nombre	Estrategia	Recurso	Tiempo
“kunan p'unchay wayk'usunchis Phirita”	<p><b>Inicio:</b> se reúnen los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar, luego se les coloca el mandil de cocina, luego se les muestra el alimento ya preparado el cual es el phiri ya preparado el cual se hace observar y probar a los niños, luego se les pregunta a los niños: ¿Qué es? ¿Conocen? ¿Cómo se prepara? ¿Con que se prepara? ¿Cómo se llamará?</p> <p><b>Desarrollo:</b> luego se entrega a los niños la harina de cebada y leche para que los niños exploran los alimentos (oler y probar) luego se les realiza las siguientes preguntas: ¿Cómo se llama? ¿Para qué es? ¿Cómo se prepara estos alimentos? Los niños responden luego los niños observan la lámina de la receta del alimento a preparar el cual es el phiri y con la guía del docente y participación activa de los niños, se identifica y menciona el nombre de los ingredientes materiales y el proceso de preparación del phiri, luego se les pregunta</p>	<p>-harina de cebada</p> <p>-cuchara</p> <p>-plato</p> <p>-pocillo</p> <p>-Jabón</p> <p>siluetas</p> <p>Papelotes</p> <p>-cinta masking</p> <p>Plumones</p> <p>-cinta de embalaje</p> <p>-colores</p> <p>- papelógrafo</p>	<p>1 hora y 30 min</p>

	<p>a los niños: ¿Qué vamos a cocinar hoy? Los niños responden el phiri</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita harina de cebada, aceite y leche.</p> <p>Materiales: plato, cuchara y olla</p> <p><b>Preparación: phiri</b> , Cualquiera de estas harinas o akus, se mojan con agüita salada o con leche, mucho mejor, para formar pequeños grumos o bolos, para consumirlos agradablemente; así con un poco de agua o leche, se evita que los niños aspiren o atoren. (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación del phiri Los niños en forma individual explican colorean las imágenes de los ingredientes y materiales del proceso de elaboración del phiri luego dan a conocer cómo se elabora el phiri (ingredientes y materiales) así como el proceso. Luego degustan el alimento que prepararon.</p> <p><b>Cierre:</b> se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué hicimos? ¿Qué hemos utilizado? ¿Cómo lo hicimos? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más del taller?</p>		
--	---	--	--

**Evaluación:** Observación

## LLANK'AY 01

“Kunan p’unchay wayk’usunchis phirita”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. **UGEL** : Azángaro
2. **Distrito** : San Antón
3. **Ciclo** : II
4. **I.E.I.** : N° 664- Milluni
5. **Fecha** : 22 de octubre
6. **Indicador** (*Unanchakuq*) : Expresa con claridad sus ideas al exponer la preparación del *phiri* en quechua. (Sut’ita rimarin yuyayninkunata, phiri ruraymanta rimaspa kichwa simipi)

### II. RURAY WIÑACHiy

Llank’aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Kunan p’unchay wayk’usunchis phirita”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakunata huñuna muyupi ima allin rurayninchiskunata yuyarispallamk’anapaq, chaymantataq mikhuy wayk’una p’achata churaykuna, chaymantataq phiri mikhuy wayk’usqata rikuchina. Chayta qhawachina, macllichina hina. Chaymantataq tapurina: ¿Iman? ¿Riqsinkischu? ¿Imaynata rurana? ¿Imawan waykuna? ¿Imataq sutin kanman?</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Chaymanta wawakunaman quna siwara hak’uta wilalitawan paykuna malliykunankupaq. Chaymantataq tapurina: ¿Ima sutin? ¿Imapaq chay? ¿Imaynatataq wayk’una kay mikuykunata? Wawakuna kutichimun chay tapukuykunata, chaymantataq qhawanku imayna phiri wayk’uyta. Yachachiqpaq yanapayninwan, wawakuna</p>	<p>-Siwara hak’u</p> <p>-Huch’uy wislla</p> <p>-Chuwa</p> <p>-Llata</p> <p>-Maqchikuna muyu</p> <p>-Qhawana</p> <p>-Hatun qillqanakuna</p> <p>-Chunta k’askachina</p> <p>-Rakhu qillqana</p> <p>-Llinphikuna</p>	<p>1 yupay</p> <p>30 p’akiyniyuq</p>

	<p>sutichan rikarukunata, hinallataq paykuna rimanku imayna phiri ruraymanta. Caymantataq tapurina irqikunata: ¿Imatan kunan wayk'usunchis? Paykunaqa kutichin "Phiri", nispa.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> Siwara hak'u, hawi, wilali.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> Chuwa, huch'uy wislla, manka.</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p><b>Phiri,</b> Cualquiera de estas harinas o akus, se mojan con agüita salada o con leche, mucho mejor, para formar pequeños grumos o bolos, para consumirlos agradablemente; así con un poco de agua o leche, se evita que los niños aspiren o atoren. (Ayala, 1990)</p> <p>Wawakuna makilla ruranku phiri wayk'ukuypi. Paykunaqa sapanka parlarinku imayna wayk'usqankunamanta, hinallataq llinphiyanku rikarukunaq, kawsaykunaq wankinta. Chaymanta rimarinku imayna phiri wayk'unamanta. Chaymantataq mikhuykunku wayk'usqankuta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Tapurikuna: ¿Imatan ruraraqanchis? ¿Imakunawanmi wayk'urqanchis? ¿Imaynatan wayk'urqanchis? ¿Imaynan tarikurqankichis? ¿Imatan astawan munaykurqunkichis kay llank'aypi?</p>		
--	--	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway

## Taller N°02

“siwara apita Yachaqayta Munani”

### **I.DATOS INFORMATIVOS:**

- 1. UGEL** : Azángaro
- 2. Distrito** : san Antón
- 3. Ciclo** : II
- 4. I.E.I.** : N° 664- Milluni
- 5. Fecha** : 23 de octubre
- 6. I ndicador** : Pronuncia con claridad sus ideas al explicar la elaboración del siwara api en quechua

### **II.DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD**

Nombre	Estrategia	Recurso	Tiempo
“Siwara api Yachaqayta Munani”	<p><b>Inicio:</b> se hace un recuerdo de las normas de convivencia, se les coloca sus mandiles de cocina, luego se muestra una lámina de un trigo para que los niños observen, luego se les realiza las siguientes preguntas: ¿Qué observan? ¿Cómo se llama? ¿De qué color es? ¿Para qué sirve? ¿Para qué lo utilizan?</p> <p><b>Desarrollo:</b> se le entrega en un plato, harina de cebada, luego papa, sal, para que explore (oler y probar) luego se les realiza las siguientes preguntas: ¿Qué es? ¿Cómo obtenemos la harina de cebada? ¿Qué sabor tiene? ¿Qué podemos hacer con la harina de cebada y papa? ¿Cómo podemos prepararlo? ¿Qué necesitamos? los niños responden, luego los niños observan la lámina de la receta del siwara api con la guía del docente y participación activa de los niños se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación de la siwara, luego se pregunta a los niños : ¿Qué vamos a cocinar hoy? Los niños responden cebada api.</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita harina de cebada, agua, sal y papa</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-harina de cebada</li> <li>-agua</li> <li>-sal</li> <li>-fogón</li> <li>-cuchara</li> <li>-plato</li> <li>-pocillo</li> <li>-Jabón</li> <li>-baldes</li> <li>siluetas</li> <li>Papelotes</li> <li>-cinta masking</li> <li>Plumones</li> <li>-cinta de embalaje</li> </ul>	1 hora y 30 min

	<p>Materiales: olla, fogón, leña, plato, cuchara, cucharón.</p> <p><b>Preparación: siwara api (...)</b> tanto la cebada como el trigo se prestan para preparar la mazamorra de la harina de estos cereales. elaborado el aku o harina , si es de cebada se tamiza para eliminar el resto del hollejo, se emplea en la preparación de la mazamorra, muy sencilla, en agüita de sal, en una olla vierten esta harina y basta un hervor para poder consumir. (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación del siwara, luego los niños en forma individual recortan las imágenes de los ingredientes y materiales, así como el proceso de elaboración de la siwara, luego lo pegan en un papelografo, luego dan a conocer los ingredientes y materiales, así como la preparación de la siwara api Luego degustan el alimento que prepararon.</p> <p><b>CIERRE:</b> luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué hicimos? ¿Qué hemos utilizado? ¿Cómo lo hicimos? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más del taller?</p>	<p>-colores</p> <p>-</p> <p>papelógrafo</p> <p>-tijera</p> <p>-goma</p>	
--	---	---	--

**Evaluación:** Observación

## LLANK'AY 02

“Siwara apita yachaqayta munani”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 23 de octubre
6. Indicador : Pronuncia con claridad sus ideas al explicar la elaboración del *siwara api* en quechua

### II. RURAY WIÑACHIY

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Siwara apita yachaqayta munani”	<p><b>QALLARIY:</b> Yuyarina allin kawsay kamachiykunata, hinallataq churaykuna wayk'una p'achankunata. Chaymantataq qhawachina siwara last'ata, chaymantataq tapurina: ¿Imatan qhawankichis? ¿Ima sutin? ¿Ima llinphitaq? ¿Imapaq walin? ¿Imapaq allinchanku?</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Chuwapi taripachina siwara hak'uta, papata, kachita qhawanapaq, mallinanpaq hina. Chaymantaq tapurina: ¿Iman? ¿Maymantaq siwara hak'uta tarina? ¿Imayna q'apayniyuqtaq? ¿Imatataq rurasunman siwara hak'umanta, papamantawan? ¿Imaynatataq rurasunman? ¿Imamanta muchunchis? Wawakuna kutichin, chaymanta qhawanku siwara last'a ruranata. Yachachiqpaq yanapayninwan, wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana misk'ichiqkunata,</p>	<p>-Siwara hak'u</p> <p>-Unu o yaku</p> <p>-Kachi</p> <p>-Q'uncha</p> <p>-Huchuy wislla</p> <p>-Chuwa</p> <p>-Llata</p> <p>-Maqchikuna muyu</p> <p>-Walti</p> <p>-Wankikuna</p> <p>-Hatun qillqana</p> <p>-cinta masking</p> <p>-Chunta</p> <p>k'askachina</p> <p>-Rakhu qillqana</p> <p>-Llinphikuna</p> <p>-Khuchuna</p> <p>-K'askachina</p>	<p>1 yupay</p> <p>30</p> <p>p'akiyniyuq</p>

	<p>kawsaypikaqkunata. Hinallataq imayna siwara lawa wayk'uyta. Chaymanta wawakunata tapuna: ¿Imatan kunan wayk'usun? Wawakuna kutichinku: siwara apita, nispa.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> Siwara hak'u, unu, kachi, papa.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> Manka, q'uncha, yamt'a, chuwa, huch'uy wislla, hatun wislla.</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p><b>Siwara lawa:</b> Tanto la cebada como el trigo se prestan para preparar la mazamorra de la harina de estos cereales. elaborado el aku o harina , si es de cebada se tamiza para eliminar el resto del hollejo, se emplea en la preparación de la mazamorra, muy sencilla, en agüita de sal, en una olla vierten esta harina y basta un hervor para poder consumir. (Ayala, 1990)</p> <p>Wawakuna rurapakunku makilla siwara api wayk'ukuypi. Chaymantataq paykunaqa sapanka qhuchuranku misk'ichiqpaq, kawsaypikaqpaq wankinkunata, hinallataq siwara lawa wayk'uymantapis. Chaymantataq chaykunata k'askachinku hatun qillqanaman. Chaymanta rimarinku imayna siwara api wayk'uymanta. Chaymantataq mikhuykunku wayk'usqankuta</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Chaymanta kay tapukuykunata rurana: ¿Imatan ruraraqanchis? ¿Imakunawanmi wayk'urqanchis? ¿Imaynatan wayk'urqanchis? ¿Imaynan tarikuqankichis? ¿Imatan astawan munaykurqunkichis kay llank'aypi?</p>		
--	--	--	--

**III. CHANINCHA:** Qhaway



## TALLER N° 03

“Siwara aku rurayta munani”

### I DATOS BÁSICOS

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 24 de octubre
6. Indicador : Pronuncia en forma clara dando a conocer el proceso de preparación de siwara aku en quechua.

### II DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Actividad	Estrategia	Material	Tiempo
“siwara aku rurayta munani”	<p><b>Inicio:</b> se reúnen los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar, luego se le coloca a cada niño su mandil de trabajo. Luego se les hace cerrar los ojos para que pruebe cada niño y niña la cebada aku ya preparada con mucho cuidado, en la que los niños deben identificar que alimento es, luego se les pregunta lo siguiente: ¿Qué es? ¿Cómo se llama? ¿Cómo se prepara?</p> <p><b>Desarrollo:</b> luego se entrega a los niños la siwara aku, luego se entrega, azúcar, leche para que los niños exploren los materiales (oler, probar, observar) luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué es? ¿Cómo se llama? ¿Para que sirve? ¿Cómo podemos prepararlo? ¿Qué necesitamos para preparar estos alimentos? luego los niños responden, luego los niños observan la lámina de la receta de la siwara aku con la guía del docente y participación activa de los niños se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación de la cebada aku. Se realiza la siguiente pregunta: ¿Qué vamos a cocinar hoy? Los niños responden: cebada aku.</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita harina de cebada, agua, y azúcar.</p> <p><b>Materiales:</b> cuchara, plato y pocillo.</p>	-harina de cebada -Agua -azúcar -Jabón -pocillo -cuchara -plato siluetas Papelotes -cinta masking Plumones -colores - plumones	1 hora y 30 min.

	<p><b>Preparación:</b> siwara aku (harina de cebada): (...) también se puede consumir en mazamoras o agregando unas cucharaditas a la leche hervida o en alguna infusión endulzada. Los niños participan activamente en la preparación de cebada aku Los niños en forma individual colorean y recortan las imágenes (ingredientes y materiales) del alimento que prepararon luego dan a conocer cómo se elabora la cebada aku, dando a conocer los ingredientes y materiales a utilizar, así como el proceso. Luego degustan la siwara aku. (Ayala, 1990)</p> <p><b>Cierre:</b> luego se les realiza preguntas sobre el taller realizado: ¿Qué prepararon hoy? ¿Qué hemos utilizado? ¿Cómo lo hicimos? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más del taller?</p>		
--	---	--	--

### III EVALUACIÓN: Observación

### LLANK'AY 03

“Siwara hak'uta rurayta munani”

#### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 24 de octubre
6. Indicador : Pronuncia en forma clara dando a conocer el proceso de preparación de la *siwara hak'u* en quechua.

#### II. RURAY WIÑACHIY

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Siwara hak'uta rurayta munani”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakunata huñuna muyupi ima allin rurayninchiskunata yuyarispa llank'anapaq, chaymantataq mikhuy wayk'una p'achata churaykuna. Chaymanta ñawinkuta sapankata ch'irmiykuchina siwara hak'u malliykunankupaq, chayqa allin tukuy unanchaywan wayk'uska. Ichaqa wawakuna malliykuspaqa risqatananku ima mikuychus chayta. Chaymantataq tapurina kaykunata: ¿Iman? ¿Ima sutin? ¿Imaynata rurana?</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Wawakunaman siwara hak'uta quna, hinallataq misk'iqta, wilalita quna paykunaman chay kawsaypachakuna qhawkatanankupaq. Chaymantataq tapurina: ¿Iman? ¿Ima sutin? ¿Imapaq allin? ¿Imaynatan wayk'usunman? ¿Imakunatan muchuchinchis kay mikhuy wayk'unapaq? Chay tapukuykunata wawakuna kutichin, chaymantataq qhawanku imayna siwara hak'uta rurayta. Yachachiqaq</p>	<p>-Siwara hak'u</p> <p>-Unu</p> <p>-Misk'ichiq</p> <p>-Maqchikuna muyu</p> <p>-Chuwa</p> <p>-Huchuy wislla</p> <p>-Llata</p> <p>-Hatun qillqana</p> <p>-cinta masking</p> <p>-Chunta k'askachina</p> <p>-Rakhu qillqana</p> <p>-K'askachina</p> <p>-Llinphikuna</p>	<p>1 yupay</p> <p>30</p> <p>p'akiyniyuq</p>

	<p>yanapayninwan, wawakuna sutichan rikarukunata, hinallataq paykuna rimanku imayna siwara hak'u ruraymanta. Chaymantataq tapurina irqikunata: ¿Imatan kunan rarasunsun? Wawakuna kutichin: siwara hak'uta.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> siwara hak'u, unu, misk'ichiq.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> huchuy wislla, chuwa, llata.</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p><b>Cebada aku</b> (harina de cebada): (...) también se puede consumir en mazamoras o agregando unas cucharaditas a la leche hervida o en alguna infusión endulzada. (Ayala, 1990)</p> <p>Wawakuna makilla ruranku phiri wayk'ukuypi. Paykunaqa sapanka llinphiyanku, qhuchunku kawsaykunaq wankinta (misk'ichiqkuna, kawsaypikaqkuna) mikhuy rurasqankumanta. Chaymanta rimarinku imayna siwara hak'u rurasqankumanta. Chaymantataq mikhuykunku rurasqankuta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Llank'asqanchismanta tapurikuna: ¿Imatan ruraraqanchik kunan? ¿Imakunawanmi ruraraqanchik? ¿Imaynatan ruraraqanchik? ¿Imaynan tarikurqankichik? ¿Iman sumaq kasqa kay llank'aypi?</p>		
--	---	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway

### Taller N°04

“Kunan p’unchay waykúsunchis **kinuwa thiqti**”

#### I DATOS INFORMATIVOS:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 25 de octubre
6. Indicador : Pronuncia claramente al describir el proceso de preparación del **kinuwa thiqti** en quechua

#### II. DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Nombre	Estrategia	Recurso	Tiempo
“ <b>kinuwa thiqti</b> Rurayta Munani”	<p><b>Inicio:</b> se reúnen los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar, se les coloca a los niño y niñas sus mandiles para cocinar luego se les muestra la quinua cruda para que los niños observen y prueben realizando las siguientes preguntas: ¿Qué observan? ¿Qué es? ¿De qué color es? ¿Qué podemos hacer con la quinua? Los niños responden según sus saberes previos.</p> <p><b>Desarrollo:</b> luego se les muestra la quinua taqti ya preparado para que observen y prueben, luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué es? ¿Cómo se llama? ¿Cómo se hara? ¿Qué se necesitará para preparar este alimento? Los niños responden, luego se le entrega a cada niño harina de quinua, leche, sal, aceite para que los niños exploren el material, luego se les realiza las siguientes preguntas: ¿Qué es? ¿Cómo se llama? ¿Qué podemos preparar con estos alimentos? ¿Cómo lo haremos? ¿Qué necesitamos? Los niños responden, luego se les muestra la lámina de la receta del alimento a preparar (quinua taqti) y con la guía del docente y participación activa de los niños y niñas se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación del Quinua taqti, preguntando a los niños: ¿Que vamos a prepara hoy? Los niños responden Quinua taqti,</p>	-aceite -quinua -leche -Agua -Sal -fogon -cuchara -cuchara -sarten -plato -Jabón siluetas Papelotes -cinta masking Plumones -colores	1 hora y 30 min

	<p><b>Ingredientes:</b> se necesita harina de quinua, aceite, agua o leche, y sal</p> <p>Materiales: sartén, cuchara, cucharón, plato, fogón, leña.</p> <p><b>Preparación:</b> Quinoa taqti (<b>panecillos de quinua</b>): se hacen panecillos del tamaño de la palma de la mano algo delgadas se adornan con granos de anís y somete a cocción una vez cocidos se comen calientes, fríos o se fríen en grasa de cerdo. (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación del Quinoa taqti Los niños en forma individual colorean y recortan las imágenes de los ingredientes y materiales que utilizaron durante la preparación del alimento, luego explican cómo se elabora la quinua taqti dando a conocer los ingredientes y materiales a utilizar así como el proceso. Luego degustan el alimento que prepararon.</p> <p><b>Cierre:</b> luego se les realiza las siguientes preguntas sobre la actividad realizada: ¿Qué prepararon hoy? ¿Cómo lo hicieron? ¿Qué utilizaron? ¿Dónde lo prepararon? ¿Quiénes han cocinado? ¿Cómo se han sentido?</p>	<p>-tijera</p> <p>-goma</p>	
--	--	-----------------------------	--

**Evaluación:** Observación

## LLANK'AY 04

“Kunan p'unchay wayk'usunchik kinuwa thiqti”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. **UGEL** : Azángaro
2. **Distrito** : San Antón
3. **Ciclo** : II
4. **I.E.I.** : N° 664- Milluni
5. **Fecha** : 25 de octubre
6. **Indicador** : Pronuncia claramente al describir el proceso de preparación del *kinuwa thiqti* en quechua

### II. RURAY WIÑACHIY

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Kunan p'unchay wayk'usunchik kinuwa thiqti”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakuna huñuykukunku muyupi ima allin rurayninchiskunata yuyarispa llamk'anankupaq. Mikhuy wayk'una p'achakunata wawakunaman churaykuna, chaymanta hanku kinuwata rikuchina, mallichina, kaykunata tapuspa: ¿Imatan qhawankis? ¿Iman? ¿Ima linphimi? ¿Imatataq rurayta atisunman kinuwamanta? Wawakuna kutichinku ñawpaq yachayninkuman hina.</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Wawakunaman kinuwa thiqti rurasqata rikuchina qhawanankupaq malliykunankupaq, chaymantataq tapurina: ¿Iman? ¿Ima sutin? ¿Imayna ruranataq kanman? ¿Imakunawantaq rurasunman kay mikhuyta? Wawakuna kutichinku. Chaymanta paykunamanqa</p>	<p>-Hawi</p> <p>-Kinuwa</p> <p>-Ñukñu</p> <p>-Yaku</p> <p>-Kachi</p> <p>-Nina</p> <p>-Kuchara</p> <p>-Sartin</p> <p>-Chuwa</p> <p>-Hawun</p> <p>-Wankikuna</p> <p>-Papiluti</p> <p>-Cinta masking</p> <p>-Rakhu qillqana</p> <p>-Linphikuna</p> <p>-Tihira</p> <p>-K'askachina</p>	<p>1 yupay</p> <p>30 p'akiyniyuq</p>

	<p>sapankaman tukuy kawsaypikaqkunata, kinuwata, ñukñuta, kachita, hawita qhawhatanankupa quna. Hinaspataq tapurina: ¿Iman? ¿Ima sutin?</p> <p>¿Imatan rurasunman kay mikhuykunawan? ¿Imaynatan rurasun? ¿Imatan munanchis? Wawakuna kutichin, chaymanta qhawanku kinuwa thiqti last'a ruranata, hinaspataq yachachiqpaq yanapayninwan, wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana misk'ichiqkunata, kawsaypikaqkunata parlarispa chay imayna kinuwa thiqti wayk'uymanta. Chaymanta wawakunata tapuna: ¿Imatan kunan rurasun? Wawakuna kutichinku.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> Kinuwa hak'u, hawi, yaku, ñukñu, kachi.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> Sartin, kuchara, wislla, chuwa, q'uncha, yamt'a.</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p><b>Quinoa taqti</b> (panecillos de quinua): (...) se hacen panecillos del tamaño de la palma de la mano algo delgadas se adornan con granos de anís y somete a cocción (...) una vez cocidos se comen calientes, fríos o se fríen en grasa de cerdo. (Ayala, 1990)</p> <p>Wawakuna makilla rurapakunku kinuwa thiqti wayk'ukuypi. Paykunaqa sapanka huk llinphiyanku, qhuchunku kawsaykunaq wankinta (misk'ichiqkuna, kawsaypikaqkuna) mikhuy rurasqankumanta. Chaymanta</p>		
--	--	--	--





	<p>rimarinku imayna kinuwa thiqti rurasqankumanta. Chaymantataq mikhuykunku wayk'usqankuta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Chaymanta tapurina llank'ay rurasqankumanta: ¿Imatan wayk'urqankichis kunan? ¿Imaynatan ruraraqankichis? ¿Imakunawanmi wayk'urqankichis? ¿Maypi ruraraqankichis? ¿Pikunan wayk'urqan? ¿Imaynan tarikurqankichis?</p>		
--	---	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway

## Taller N°05

### “Siwara hamk’a Rurayta Munani”

#### I DATOS INFORMATIVOS:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 28 de octubre
6. Indicador : Pronuncia claramente el proceso de elaboración de la **siwara hamk’a** en quechua

#### II DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Nombre	Estrategia	Recurso	Tiempo
“Siwara hamk’a Rurayta Munani”	<p><b>Inicio:</b> se reúnen los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar, luego se les coloca el mandil de cocina. Luego reunidos en círculo y sentados se les muestra el tostado ya preparado, luego se les pregunta: ¿Qué es? ¿Cómo se llama? ¿Cómo se preparará? ¿Qué se necesitará? Los niños responden según sus saberes previos</p> <p><b>Desarrollo:</b> luego se les entrega a cada niño y niña trigo crudo en un plato pequeño para que exploren el material, luego se les pregunta ¿Cómo se llama? ¿Qué es? ¿Para qué sirve? ¿Qué podemos hacer con eso? ¿Cómo podemos cocinarlo? Luego los niños observan la pizarra en la que esta la lámina de la receta de la preparación del tostado y con la guía del docente y participación activa de los niños y niñas se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación del tostado luego se les pregunta a los niños: ¿Qué cocinaremos el día de hoy? Los niños responden: el tostado</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita trigo, queso.</p>	-tostado -queso -tostadera -fogón -leña -Jabón -pocillo -lamina Papelotes -cinta masking Plumones -colores -tijera -goma	1 hora y 30 min.

	<p><b>Materiales:</b> plato, tostadora, fogón, leña, y palito para tostar</p> <p><b>Preparación:</b> El tostado de cebada pelada o chili cebada, es muy agradable y de mucha aceptación; los granos de esta cebada en tostadera de barro o de lata mucho mejor si es emplea si se emplea la de barro, revientan o se abren mostrando la blancura de su contenido. Se consumen solos o con queso. (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación del tostado,</p> <p>Los niños recortan imágenes del tostado, así como ingredientes y materiales y lo pegan en un papelógrafo luego en forma individual colorean y recortan las imágenes de los ingredientes, materiales de la preparación del tostado, luego explican cómo se elabora el tostado que materiales se necesita y como se hace el tostado. Luego degustan el tostado con queso.</p> <p><b>Cierre:</b> se les realiza las siguientes preguntas: ¿Qué hicimos con el trigo? ¿Qué hemos utilizado para preparar el tostado? ¿Cómo lo hicimos? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más de la actividad?</p>	<p>-Recurso humano</p>	
--	---	------------------------	--

**Evaluación:** Observación

## LLANK'AY 05

“Siwara hamk'ata rurayta munani”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 28 de octubre
6. Indicador : Pronuncia claramente el proceso de elaboración de la *siwara hamk'a* en quechua

### II. RURAY WIÑACHiy

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Siwara hamk'ata rurayta munani”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakunata huñuna muyupi ima allin rurayninchiskunata yuyarispallamk'anapaq, chaymantataq mikhuy wayk'una p'achata churaykuna. Paykunaman muyupi tiyarachkaqtin, siwara hamk'asqata rikuchina. Chaymantataq tapurina: ¿Iman? ¿Ima sutin? ¿Imayna ruranan? ¿Imakunawanmi rurasunman? Wawakuna kutichinku ñawpaq yachayninkuman hina.</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Chaymanta, siwarata chuwapi sapanka wawakunaman quna riqsinankupaq, hinaspataq tapurina: ¿Ima sutin? ¿Iman? ¿Imapaq allin chay? ¿Imatataq rurasunman kaywan? ¿Imaynatataq wayk'usunman?</p>	<p>-Siwara</p> <p>-Kisu</p> <p>-Hik'i</p> <p>-P'iqpiña</p> <p>-Q'uncha</p> <p>-Yamt'a</p> <p>-Hawun</p> <p>-Llata</p> <p>-Last'a</p> <p>-Hatun qillqana</p> <p>-Cinta masking k'askachina</p> <p>-Raqhu qillqana</p> <p>-Llinphikuna</p>	<p>1 yupay</p> <p>30 p'akiyniyuq</p>

	<p>Chaymanta wawakuna qhawanku pirqapi pisarata maypichus kachkan siwara hamk'a last'a ruranakuna, hinaspataq yachachiypaq yanapayninwan, wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana misk'ichiqkunata, kawsaypikaqkunata parlarispa chay imayna siwara hamk'a hamk'anamanta. Chaymanta wawakunata tapuna: ¿Imatan kunan p'unchay wayk'usunchis? Wawakuna kutichinku: siwara hamk'ata.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> Siwara, Kisu.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> Chuwa, hik'i, q'uncha, yamt'a, p'iqpña.</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p>El tostado de cebada pelada o chili cebada, es muy agradable y de mucha aceptación; los granos de esta cebada en tostadera de barro o de lata mucho mejor si se emplea la de barro, revientan o se abren mostrando la blancura de su contenido. Se consumen solos o con queso. (Ayala, 1990)</p> <p>Wawakuna makilla rurapakunku siwara hamk'a hamk'aypi. Paykunaqa khuchunku siwara hamk'aq wankinkunata, hinallataq misk'ichiqkuna, kawsaypikaqkunaqtapas. Chaykunata papilutiman k'askachinanku. Chaymantataq paykunaqa sapanka huk llinphiyanku, qhuchunku siwara hamk'aq kawsaykunaq wankinta. Chaymanta rimarinku imayna siwara hamk'aymanta, imakunawan hamk'anamanta, imayna hamk'anamanta hina. Chaymantataq mikhuykunku siwara hamk'ata kisuyuqta.</p>	<p>-Tihira</p> <p>-Goma</p> <p>-Runaq kaqnin</p>	
--	--	--	--



	<b>WISQ'AY:</b> Rurana kay tapukuykunata: ¿Imatan siwarawan rurarqanchis? ¿Imakunawanmi siwarata hamk'arqanchis? ¿Imaynata rurarqanchis? ¿Imaynan tarikurqankichis? ¿Imatataq munaykurqankichis astawan kay llank'aypi?		
--	---	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway

## TALLER N° 06

### “Ch'uño phuti munani yachaqayta”

#### I DATOS BÁSICOS

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 4 de noviembre
6. Indicador : Menciona claramente los ingredientes, materiales y el proceso de elaboración del **ch'uño phuti** en quechua.

#### II DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Actividad	Estrategia	Material	Tiempo
“Ch'uño phuti munani yachaqayta”	<p><b>Inicio:</b> se reúnen los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar, luego se les coloca el mandil para la preparación de los alimentos, luego se les entrega pequeñas imágenes del chuño, y huevo, el cual se reparte a cada niño luego se les indica que cada niño nos contará la imagen que le toco y nos dirá el nombre de la imagen que le toco y como lo podemos cocinar cada niño menciona lo que le toco y como lo podemos cocinar.</p> <p><b>Desarrollo:</b> luego se reúne a los niños en una mesa donde se entrega a cada niño en material real chuño, huevo y sal para que exploren el material los niños y niñas observan el material luego se les pregunta: ¿Cómo se llama? ¿Qué es? ¿Cómo lo podemos cocinar? ¿Cómo se llamará este alimento? Los niños responden, luego los niños observan la pizarra en donde se encuentra la lámina de la receta del chuño phuti y con la guía del docente y participación activa de los niños se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación del ch'uño phuti luego se les pregunta. ¿Qué prepararemos hoy? Los niños responden el</p>	-chuño -Agua -Sal -huevo -Jabón -pocillo siluetas Papelotes -cinta masking Plumones -cinta de embalaje	1 hora y 30 min.

	<p>ch'uño phuti, luego los niños y niñas preparan el alimento con ayuda de la docente.</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita chuño, agua, aceite, huevo, y sal.</p> <p><b>Materiales:</b> olla, fogón, leña, cuchara, cucharon y sartén.</p> <p><b>Preparación:</b> ch'uño phuti (<b>chuño sancochado</b>): se remoja previamente el chuño, se lava exprimiendo para sacarle el amargo, se quitan algunas cascaritas, si hubieran quedado en una olla de barro, en la que se haya colocado paja en el fondo, se deposita el chuño remojado, se le echa un poco de agua y sal , se le pone al fuego para cocinar el vapor (...) se le emplea para acompañar la warjata el chicharrón y otros platos. (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños en forma individual colorean y recortan las imágenes (ingredientes y materiales del chuño phuti) luego estas imágenes lo pegan en un papelógrafo luego en forma individual dan a conocer el nombre de los ingredientes y materiales, así como el proceso de elaboración del ch'uño phuti. Luego degustan el chuño sancochado con huevo frito.</p> <p><b>CIERRE:</b> luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué han hecho hoy? ¿Qué alimento han preparado hoy? ¿Cómo lo han preparado? ¿Qué materiales han utilizado? ¿Qué les gusto más de la actividad?</p>	<p>-Recurso humano</p>	
--	---	------------------------	--

**EVALUACIÓN:** Observación



## LLANK'AY 06

“Ch'uñu phutita yachaqayta munani”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 4 de noviembre
6. Indicador : Menciona claramente los ingredientes, materiales y el proceso de elaboración del *Ch'uñu phuti* en quechua.

### II. RURAY WIÑACHIJ

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Ch'uñu phutita yachaqayta munani”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakunata huñuna muyupi ima allin ruraynichiskunata yuyarispa llank'anapaq, chaymantataq mikhuy wayk'una p'achata churaykuna.</p> <p>Chaymanta ch'uñuq runtuq huch'uy wankinkunata sapanka wawaman quna paykuna chay wankikunamanta parlarimunankupaq. Hinaspataq hap'isqa wankiqta sutinta niwasunchis, imaynatan wayk'usuwan chaytawan.</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Caymanta wawakunata huñuykuna misapi, chaypi sapankaman ch'uñuta, runtuta, kachita quna qhawkatanankupaq. Chay qhawasqanku qhipamantaq tapurina: ¿Ima sutin? ¿Iman? ¿Imaynata wayk'usunman? ¿Imataq sutin kanman kay mikhuypaqta? Wawakuna kutichinku. Chaymantataq qhawanku pisarata, maypichus kachkan imayna ch'uñuphuti wayk'una last'a. Hinaspataq yachachiqpaq yanapayninwan,</p>	<p>-Ch'uñu</p> <p>-Unu</p> <p>-Kachi</p> <p>-Runtu</p> <p>-Hawun</p> <p>-Llata</p> <p>-Ahayu</p> <p>-Papiluti</p> <p>-Cinta masking</p> <p>-Plumones</p> <p>-Cinta de embalaje</p> <p>-Runaq kaqnin</p>	<p>1 yupay</p> <p>30</p> <p>p'akiyniyuq</p>

	<p>wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana misk'ichiqkunata, kawsaypikaqkunata parlarispa chay imayna ch'uñu phuti wayk'unamanta. Chaymanta tapurina: ¿Imatan kunan p'unchay wayk'usunchis? Wawakuna kutichinku: ch'uñu phutita. Hinaspataq wawakuna, yachachiqninpaq yanapayninwan, wayk'unku.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> Ch'uñu, unu, hawi, runtu, kachi.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> Manka, q'uncha, yamt'a, kuchara, wislla, thiqtina.</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p>Ch'uño phuti (<b>chuño sancocado</b>): se remoja previamente el huño, se lava exprimiendo para sacarle el amargo, se quitan algunas cascaritas, si hubieran quedado en una olla de barro, en la que se haya colocado paja en el fondo, se deposita el chuño remojado, se le hecha un poco de agua y sal, se le pone al fuego para cocinar a vapor (...) se le emplea para acompañar la warjata el chicharron y otros platos. (Ayala, 1990)</p> <p>Paykunaqa sapanka llinphiyanku, qhuchunku kawsaykunaq wankinta (ch'uñu phutiq misk'ichiqninkuna, kawsaypikaqninkuna). Chaymantataq kay wankikunata k'askachinku papilutiman. Hinaspataq misk'ichiqkunaq kawsaypikaqkunaq sutinkunata riqsichispa sapanka rimarinku. Hinallataq imayna ch'uñu phuti raraymantapas rimarillankutaq. Chaymantataq mikhuykunku ch'uñu phutita runtu thiqtiyuqta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Chaymanta kay tapukuykunata rurana: ¿Imatan ruraraqanchik kunan? ¿Ima mikhuytan ruraraqanchik kunan? ¿Imaynatan ruraraqanchik? ¿Ima</p>		
--	--	--	--



	kawsaypikaqkunawanmin rurarqankichik? ¿Iman kay llank'aypi sumaq kasqa?		
--	---	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway

## TALLER N° 07

“Leche t’imputa Rurayta Munani”

### I.DATOS BÁSICOS:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 6 de noviembre
6. Indicador : Menciona claramente los ingredientes, materiales y el proceso de preparación de la leche t’imputa

### II.DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD:

Actividad	Estrategia	Material	Tiempo
“leche t’imputa Rurayta Munani”	<p><b>Inicio:</b> se reúnen los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar y que todos deben respetar estas normas de convivencia luego se les coloca los mandiles para que trabajen.</p> <p>Mediante la dinámica del rey manda los niños juegan según las órdenes del rey para lo cual se entrega a cada niño imágenes del alimento a preparar (imágenes de los ingredientes y materiales del alimento a preparar) los niños y niñas se sientan en tres filas cada uno con su imagen que se le dio, la docente realiza la función del rey en el que dirá: el rey manda que todos los que tienen la leche cambien de lugar, los niños deberán hacer caso al rey deberán pararse y cambiar de lugar, luego el rey manda; que todos los que tienen la olla se paren y todos los que tienen esa imagen cambian de lugar y así sucesivamente. Luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué hicimos? ¿Qué imágenes les toco? ¿Cómo se llama esas imágenes? ¿Para qué nos servirán? ¿Qué se hace con la leche? ¿Cómo se preparará? Los niños responden según sus saberes.</p> <p><b>Desarrollo:</b> luego se le entrega a cada niño una porción pequeña de leche para que exploren (oler, probar) preguntándoles: ¿Qué es? ¿Qué podemos hacer con la leche? ¿Cómo lo podemos preparar?</p>	-Agua -leche -azúcar -cucharon -olla -Jabón -fogón -leña -baldes siluetas Papelotes -cinta masking Plumones -colores	1 hora y 30 min.

	<p>¿Qué necesitamos para preparar la leche?, luego los niños observan la receta de la leche t'impu y con la guía del docente y participación activa de los niños se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación de la leche t'impu, luego se les pregunta a los niños: ¿Qué vamos a cocinar hoy?</p> <p>Los niños responden que hoy se va a cocinar leche t'impu.</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita leche, y azúcar.</p> <p><b>Materiales:</b> fogón, taza, leña, olla y cucharon</p> <p><b>Preparación: Leche t'impu,</b> En el campo la leche de vaca se consume haciendo hervir, se agrega uso granos de sal y se consume con pan o algo que se disponga como tostado. (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación de la leche timpa Los niños en forma individual trabajan coloreando y cortando imágenes (ingredientes y materiales de la preparación de la leche t'impu) luego lo pegan en un papelógrafo, luego en forma individual dan a conocer cómo se elabora la leche timpa dando a conocer los ingredientes y materiales a utilizar, así como el proceso. Luego degustan la leche t'impu que ellos prepararon</p> <p><b>Cierre:</b> se les realiza las siguientes preguntas ¿Qué alimento prepararon hoy? ¿Cómo lo hicieron? ¿Qué materiales hemos utilizado? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más les gusto del taller?</p>	<p>-tijera Recurso humano -goma</p>	
--	---	---	--

**III.EVALUACIÓN:** Observación

## LLANK'AY 07

“Wilali t'imputa rurayta munani”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 6 de noviembre
6. Indicador : Menciona claramente los ingredientes, materiales y el proceso de preparación de *wilali t'impu*.

### II. RURAY WIÑACHIY

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Wilali t'imputa rurayta munani”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakuna huñuykukunku muyupi ima allin rurayninchiskuna yuyarinapaq, chayman hina llank'anankupaq. Ichaqa llapallanmi yuyaychanan chay unanchaykunata. Chaymantataq paykunaman mikhuy wayk'una p'achata churaykuna llank'anankupaq. Kamachikuq riy pukllaypi, wawakuna pukllanku imatachus rin kamachikun chayman hina. Chaypaqtaq sapanka wawakunaman taripachina mikuy wayk'unakunaq wankinkunata. Wawakuna kimsa kama tiythapinku sapanka wankiyuq kama. Yachachiqqa riypis kanman hinata nin: riymin kamachikun q'alan milaliyuqkuna wakpaq tiyananman astakuychis. Wawakunaqa riyta kasunanku. Sayarispá wakpaq tiyananpi tiyaykunan. Chaymanta riy kamachikun: mankayyuqkuna sayarispá hukpaq tiyanampi</p>	<p>-Unu -Wilali -Azúcar -Wislla -Manka -Hawun -Q'uncha -Yamt'a -Walti -Ahayu -Papiluti -Cinta masking -Plumones -Limphi -Tihira -Runaq kaqnin</p>	<p>1 yupay 30 p'akiyniyuq</p>

	<p>tiyaykuychis. Hinallataq wakkuna wankiyuqpis q'alallan puqllallankutaq. Chaymanta rurana kay tapukuykunata: ¿Imatan ruraraqanchis? ¿Ima wankikunatan hap'irqankichis? ¿Iman sutin chay wankikunaqta? ¿Imapaq chaykuna waliwasunchis? ¿Iman wilalimanta rurakun? ¿Imaynatan rurana? Wawakuna yachayninman hina kutichinku.</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Chaymanta sapanka wawakunaman huk chhikan wilalillata quna qhawaykunankupaq (asnachiy, malliy) tapurispá: ¿Iman? ¿Imatan rurasunman wilaliwan? ¿Imaynatan rurasunman? ¿Imakunawanmi wilalita t'impusunman? Chaymanyta wawkuna qhawanku wilali t'impu ruranakunata. Hinaspataq yachachiqpaq yanapayninwan, wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana misk'ichiqkunata, kawsaypikaqkunata hinallataq wilalai t'impuymantapis. Hinaspataq wawakunata tapurina:</p> <p>¿Imatan kunan wayk'usun? Paykuna kutichinku: wilali t'imputa.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> Wilali, asukar.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> Q'uncha, taza, yamt'a, manka, wislla</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p><b>Leche t'impu,</b> En el campo la leche de vaca se consume haciendo hervir, se agrega uso granos de sal y se consume con pan o algo que se disponga como tostado. (Ayala, 1990)</p> <p>Wawakuna makilla rurapakunku wilali t'impuypi. Paykunaqa sapanka llamk'anku, llinphiyaspa, qhuchuspa kawsaykunaq wankinta (wilali t'impuq misk'ichiqninkuna,</p>	<p>-Goma</p>	
--	---	--------------	--



	<p>kawsaypikaqninkuna) Chaymanta rimarinku imayna imaina wilali t'impu ruraymanta, imakunawan t'impunamanta. Chaymantataq upiykunku wilali t'impusqankuta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Chaymanta kay tapukuykunata rurana: ¿Ima mikhuytan ruraraqankichik kunan? ¿Imaynatan ruraraqankichik? ¿Ima kawsaypikaqkunawanmin ruraraqankichik? ¿Iman kay llank'aypi sumaq kasqa?</p>		
--	---	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway



## TALLER N° 08

### “Qañiwa hak’u rurayta munani”

#### I.DATOS BÁSICOS

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 11 de noviembre
6. Indicador : Menciona en forma clara los nombres de los ingredientes y materiales en la preparación de la **qañiwa hak’u** en quechua.

#### II.DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Actividad	Estrategia	Material	Tiempo
“Qañiwa hak’u rurayta munani”	<p><b>Inicio:</b> se reúnen los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar, se les coloca sus mandiles de cocina, luego sentados en círculo se les hace cerrar los ojos para que prueben la cañihua y puedan adivinar que alimento es: ¿Qué es? ¿Cómo se llama?</p> <p><b>Desarrollo:</b> luego se entrega a cada niño una porción de qañiwa y azúcar para que exploren estos alimentos (oler, probar y observar) luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué es? ¿Cómo se llama? ¿Para qué sirve? ¿Cómo se come? ¿Con que se come? luego los niños responden, luego los niños observan la receta qañiwa, con la guía del docente y participación activa de los niños se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación de la qañiwa, luego se les pregunta: ¿Qué vamos a preparar hoy? Los niños responden. Qañiwa Jak’u luego los niños prepara la qañiwa hak’u</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita qañiwa, azúcar y agua.</p> <p>Materiales: plato, cuchara.</p>	<p>_ cañihua</p> <p>-Agua</p> <p>-azúcar</p> <p>-plato</p> <p>-cuchara</p> <p>-Jabón</p> <p>-pocillo</p> <p>siluetas</p> <p>Papelotes</p> <p>-cinta masking</p> <p>Plumones</p> <p>-tijera</p>	1 hora y 30 min.

	<p><b>Preparación:</b> Qañiwa Jak'u es la harina de cañihua, la que se consume con un poco de azúcar o sin ella (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación del Qañiwa Jak'u Los niños en forma individual colorean y recortan las imágenes (ingredientes y materiales de la qañiwa jak'u) luego lo pegan en un papelografo, luego en forma individual dan a conocer los ingredientes y materiales asi como el proceso de elaboración de la qañiwa jak'u. Luego degustan el alimento que prepararon.</p> <p><b>CIERRE:</b> luego se realiza las siguientes preguntas ¿Qué prepararon hoy? ¿Qué hemos utilizado? ¿Cómo lo hicieron? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más de la actividad?</p>	– Recurso humano	
--	--	---------------------	--

### III.EVALUACIÓN: Observación

## LLANK'AY 08

“Qañiwa hak'u rurayta munani”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 11 de noviembre
6. Indicador : Menciona en forma clara los nombres de los ingredientes y materiales en la preparación de *qañiwa hak'u* en quechua.

### II. RURAY WIÑACHiy

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Qañiwa hak'u rurayta munani”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakunata huñuna muyupi ima allin rurayninchiskunata yuyarispa llank'anapaq, chaymantataq mikhuy wayk'una p'achata churaykuna. Chaymanta ñawinkuta sapankata ch'irmiykuchina qañiwa hak'u malliykunankupaq, hinallataq watunankupaq ima mikhuychus chayta: ¿Iman? ¿Ima sutin?</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Chaymanta sapanka wawakunaman huk chhikan qañiwata misk'ichiqtawan quna qhawaykunankupaq (asnachiy, malliy, qhaway), hiaspataq kaykunata tapurina: ¿Iman? ¿Ima sutin? ¿Imapaq walin? ¿Imaynatan mikhuna? ¿Imawan mikhuna? Chaymanyta wawakuna, tapukunku, qhawanku qañiwa hak'u ruranakunata. Hinaspataq yachachiqpaq yanapayninwan, wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana misk'ichiqkunata, kawsaypikaqkunata</p>	<p>-Qañiwa</p> <p>-Unu</p> <p>-Azúcar</p> <p>-Chuwa</p> <p>-Kuchara</p> <p>-Hawun</p> <p>-Llata</p> <p>-Ahayu</p> <p>-Papelote</p> <p>-Cinta masking</p> <p>-Plumones</p> <p>-Tihira</p> <p>-Runap kaqnin</p>	<p>1 yupay</p> <p>30</p> <p>p'akiyniyuq</p>

	<p>hinallataq qañiwa hak'u ruraymanta. Hinaspataq wawakunata tapurina: ¿Imatan kunan wayk'usun? Paykuna kutichinku: qañiwa hak'uta. Chaymantataq qañiwa hak'uta qaywinku.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> qañiwa, <i>azúcar</i>, unu.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> chuwa, kuchara.</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p>Qañiwa Jak'u es la harina de cañihua, la que se consume con un poco de azúcar o sin ella (Ayala, 1990))</p> <p>Wawakuna makilla rurapakunku qañiwa hak'u raraypi. Paykunaqa sapanka llamk'anku, llinphiyaspa, qhuchuspa kawsaykunaq wankinta (qañiwa hak'uq misk'ichiqninkuna, kawsaypikaqninkuna) Chaymanta rimarinku imayna qañiwa hak'u ruraymanta, imakunawan timpunamanta. Chaymantataq mikhuykunku qañiwa hak'u rurasqankuta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Chaymanta kay tapukuykunata rurana: ¿Imatan kunan ruraraqankichis? ¿Imakunawnmi ruraraqankichis? ¿Imaynan tarikurqankichis? ¿Qué les gusta más de la actividad? ¿Iman kay llank'aypi sumaq kasqa?</p>		
--	---	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway

## TALLER N° 09

“Papa wayk'uta munani yachaqayta”

### I.DATOS BÁSICOS:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 13 de noviembre
6. Indicador : Menciona el nombre de los ingredientes y materiales a utilizar en la preparación de la papa wayk'u en quechua.

### II DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Actividad	Estrategia	Material	Tiempo
“Papa wayk'uta munani yachaqayta”	<p><b>Inicio:</b> los niños se reúnen en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar, se les coloca sus mandiles de cocina.</p> <p>se realiza la dinámica del Rey Manda en la que se entrega a cada niño y niña imágenes del alimento que se va a preparar (ingredientes y materiales) luego los niños se sientan en semicírculos, la docente hace de rey, diciendo el rey manda que todo los que tienen a imagen de la papa se paren y cambien de lugar, los niños se mueven, luego dice; el rey manda que todos los que tienen la imagen del chako se paren y cambien de lugar y así sucesivamente. Luego de concluida la dinámica se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué hicimos?, ¿Cómo lo hicimos? ¿Qué alimentos les toco?</p> <p><b>Desarrollo:</b> se entrega a cada niña y niño papa cruda y chako, para que observen y manipulen los alimentos (oler y probar) luego se les pregunta: ¿Qué es? ¿Cómo se llama? ¿Qué se puede preparar con esos alimentos? ¿Cómo se prepararía? ¿Qué necesitamos para preparar estos alimentos? Los niños responden según sus posibilidades luego se les pide que observen la pizarra en donde se encuentra la receta del papa way'ku, con la guía del docente y</p>	<p>-papa</p> <p>-chako</p> <p>-Agua</p> <p>-Sal</p> <p>-olla</p> <p>-fogón</p> <p>-cuchara</p> <p>-Jabón</p> <p>-baldes</p> <p>-siluetas</p> <p>Papelotes</p> <p>-cinta</p> <p>masking</p> <p>Plumones</p> <p>-tijera</p> <p>-goma</p> <p>.</p>	1 hora y 30 min.

	<p>participación activa de los niños y niñas se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación del alimento a preparar preguntando a los niños: ¿Qué podemos preparar con la papa y chako? Los niños responden: papa way'ku, luego los niños cocinan con ayuda de la docente.</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita papa, chako. Agua y sal.</p> <p>Materiales: plato, cuchara, olla, fogón, pocillo y leña</p> <p><b>Preparación:</b></p> <p><b>Papa wayk'u;</b> las papas se lavan, se ponen en la olla de barro con agua, a todo fuego se hace cocer, hasta que hayan cocido se consume con chaco (se prepara con agua y un poco de sal</p> <p>Los niños y niñas participan activamente en la preparación del <b>Papa wayk'u</b> luego a cada niño se entrega imágenes del papa wayk'u (ingredientes y materiales) los niños recortan las imágenes y la pegan en un papelografo, luego explican en forma cómo se elabora el <b>Papa wayk'u</b> dando a conocer los ingredientes y materiales a utilizar así como el proceso de la preparación. Luego degustan de un rico papa wayk'u con chaco</p> <p><b>Cierre:</b> se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué alimento prepararon hoy? ¿Qué materiales hemos utilizado para preparar el papa way'ku? ¿Qué se necesita para preparar el papa way'ku? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más les gusto de la actividad?</p>		
--	--	--	--

### III. EVALUACIÓN: Observación

## LLANK'AY 09

“Papa wayk'uta munani yachaqayta”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 13 de noviembre
6. Indicador : Menciona el nombre de los ingredientes y materiales a utilizar en la preparación de *papa Wayk'u* en quechua.

### II. RURAY WIÑACHIJ

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Papa wayk'uta munani yachaqayta”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakunata huñuna muyupi ima allin rurayninchiskunata yuyarispa llank'anapaq, chaymantataq mikhuy wayk'una p'achata churaykuna. Kamachikuq riy pukllaypi, wawakuna pukllanku imatachus riy kamachikun chayman hina. Chaypaqtaq sapanka wawakunaman taripachina mikuy wayk'unakunaq wankinkunata. Wawakuna kuskan muyupi tiythapinku sapanka wankiyuq kama. Yachachiqqa riypis kanman hinata nin: riymin kamachikun q'alan papaq wankiyuqkuna sayarispa wakpaq tiyananman astakuychis. Wawakunaqa riyta kasunanku. Chaymanta riy kamachikun: Ch'aqu wankiyuqkuna sayarispa hukpaq tiyanampi tiyaykuychis. Hinatakama q'alallan pukllallanku. Chay pukllay pasaymantataq tapurina kaykunata: ¿Imatan ruraraqanchis?, ¿imaynatan</p>	<p>-Papa -Ch'aqu -Unu -Kachi -Manka -Q'uncha -Kuchara -Hawun -Walti -Ahayu -Papiluti -Cinta masking -Plumones -Tihira -Goma .</p>	<p>1 yupay 30 p'akiyniyuq</p>

	<p>rurarqanchis?, ¿ima mikuykunana tuparqasunkis?</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Sapanka wawaman quna hanku papata ch'aqutawan, qhawanankupa llankhanankupa mikhunakunata (asnachiy, malliy). Chaymantataq tapurina: ¿Iman? ¿Ima sutin? ¿Iman rurachikunman chay mikhunakunawan? ¿Imaynatan rurakunman? ¿Imakunawanmin rurasunman kay mikhuykunata? Wawakunaqa kutichinku atisqankuman hina. Chaymantataq qhawachina pisarata, maypichus kachkan imayna papa wayk'una. Hinaspataq yachachiqpaq yanapayninwan, wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana misk'ichiqkunata, kawsaypikaqkunata parlarispa chay imayna papa wayk'u wayk'unamanta. Chaymanta tapurina: ¿Imatan rurasunman papawan ch'aquwan? Wawakuna kutichinku: papa watk'uta, nispa. Hinaspataq wawakuna, yachachiqninpaq yanapayninwan, wayk'unku.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> papa, ch'aqu, unu, kachi.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> chuwa, kuchara, manka, q'uncha, pusillu, yamt'a</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p><b>Papa wayk'u;</b> Las papas se lavan, se ponen en la olla de barro con agua, a todo fuego se hace cocer, hasta que hayan cocido se consume con chaco (se prepara con agua y un poco de sal). (Ayala, 1990).</p> <p>kasqa kay llank'aypi? Wawakuna makilla rurapakunku papa wayk'u wayk'uypi. Chaymanta sapanka wawaman papaq wankinta taripachina (misk'ichiqkuna, kawsaypikaqkuna).</p>		
--	--	--	--





	<p>Wawakuna khuchunku wankikunata, k'askachinku papilutipi; chaymantataq rimarinku imayna papa wayk'u wayk'uymanta, yacharichispa imayna misk'ichiqkunawan, kawsaypikaqkunawan ruraymanta; chaymantataq mikhuykunku papa wayk'uta ch'aqutawan.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Rurarina kay tapukuykunata: ¿Ima mikhuytan wayk'urqankichis kunan? ¿Imakunawanmin wayk'urqanchis papa wayk'uta? ¿Imakunawanmin wayk'usunman papa wayk'uta? ¿Imaynan tarikurqankichis? ¿Iman aswan sumaq</p>		
--	---	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway

## TALLER N° 10

“P’esqeta munani rurayta”

### I.DATOS BÁSICOS

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : san Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 18 de noviembre
6. Indicador : Menciona en forma clara el nombre de los ingredientes y materiales del p’esque en quechua

### II.DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

actividad	estrategia	material	tiempo
“P’esqeta munani rurayta”	<p><b>Inicio:</b> Se reúne a los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar, luego se les coloca el mandil de cocina</p> <p>Luego se realiza la dinámica de la canasta revuelta; para lo cual se entrega a cada niño y niña imágenes de ingredientes y materiales de la preparación del p’esque, la docente indica que se muevan los que tienen la quinua y los niños se mueven cambiando de lugar de asientos, luego la docente indica que se muevan los que tienen el queso y los niños se mueven cambiando de lugar, luego la docente dice canasta revuelta y todos los niños tienen que cambiar de lugar sin importar la imagen que les toco y así sucesivamente, luego se realiza las siguientes preguntas:¿Qué hicimos? ¿Qué alimentos les toco? ¿Cómo se llaman? ¿Para qué son? ¿Qué podemos preparar con esos alimentos? Los niños responden.</p> <p><b>Desarrollo:</b> luego se les muestra los materiales e ingredientes para preparar el p’esque, los niños exploran el material (observar, oler y probar), luego se les pregunta ¿Cómo se llama? ¿Qué es? ¿Para qué sirve? ¿Qué podemos hacer con eso? ¿Cómo podemos cocinarlo? ¿Qué se necesita para cocinar?, los niños responden luego los niños observan la pizarra en la que se encuentra la receta del alimento a preparar con la</p>	<p>-quinua</p> <p>-queso</p> <p>-leche</p> <p>_ olla</p> <p>-Agua</p> <p>-Sal</p> <p>-plato</p> <p>-cuchara</p> <p>-cucharon</p> <p>-Jabón</p> <p>-baldes</p> <p>siluetas</p> <p>Papelotes</p> <p>-cinta</p> <p>masking</p> <p>Plumones</p>	1 hora y 30 min.

	<p>guía del docente y participación activa de los niños se identifica y menciona los ingredientes, materiales y el proceso de preparación del p'esqe, luego se pregunta a los niños: ¿Qué alimento vamos a preparar el día de hoy? Los niños responden p'esqe,</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita quinua, leche, queso, sal y agua.</p> <p>Materiales: cucharón, cuchara, olla, fogón, leña y plato</p> <p><b>Preparación:</b> p'esqe, los granos se hacen hervir en agua cuando pura, sin sal, porque si no se endurecen (...) cuando los granos están cocidos se bate con una cuchara de madera (wislla) contra las paredes de la olla de barro poco a poco se va formando el puré o crema homogénea es cuando se agrega la sal, queso en tajaditas, molido o desmenuzado, granos de anís y leche en cantidad suficiente (...). (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación del p'esqe, Los niños en forma individual recortan las imágenes de los ingredientes, materiales y el proceso de elaboración del p'esqe, para pegarlo en un papelógrafo, luego explican que ingredientes y materiales se utilizaron para preparar el p'esqe, así como los materiales y el proceso de elaboración, luego degustan el alimento que prepararon.</p> <p><b>Cierre:</b> se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué alimento prepararon hoy? ¿Qué materiales hemos utilizado para preparar el p'esqe? ¿Qué se necesita para preparar el p'esqe? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusta más de la actividad?</p>	<p>-tijera -goma</p> <p>– Recurso humano</p>	
--	--	--	--

**III EVALUACIÓN:** Observación

## LLANK'AY 10

“P'isqita munani rurayta”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 18 de noviembre
6. Indicador : Menciona en forma clara el nombre de los ingredientes y materiales del *p'isqi* en quechua

### II. RURAY WIÑACHIY

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“P'isqita munani rurayta”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakunata huñuna muyupi ima allin rurayninchiskunata yuyarispa llank'anapaq, chaymantataq mikhuy wayk'una p'achata churaykuna. Chaymantataq rurana muyusqa kanasta kamachiyta; chaypaqtaq sapanka wawaman quna p'isqiq wankinkunata, misk'ichiqninkunata, kawsaypikaqninkunata. Yachachiq kamachin muyuriychis kinuwayuqkuna nispa, paykunaqa puririnku wakpaq tiyananman. Chaymantataq yachachiq kamachin muyuriychis kisuyuqkuna nispa, paykunaqa puririnku wakpaq tiyananman. Nillantaq yachachiq: “muyuriq kanasta”. Qalan wawakuna puririnku waqpaq tiyananman, hina ima wanki apayuqpis kachun. Hinaspataq tapurina: ¿Imatan ruraraqanchis? ¿Ima mikhuyimi tuparqasunkichis? ¿Iman sutin? ¿Imapaqmin? ¿Imatan rurasunman</p>	<p>-Kinuwa -kisu -Ñukñu -Manka -Unu -Kachi -Chuwa -Kuchara -Wislla -Hawun -Walti -Ahayu -Papiluti -Cinta masking -Plumones -Tihira</p>	<p>1 yupay 30 p'akiyniyuq</p>

	<p>chay mikhuykunawan? Irqikuna kitichinku.</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Chaymanta rikuchina misk'ichikunata, kawsaypikaqkunata p'isqi wayk'unapaq. Wawakuna qhawanku rikarukunata (qhaway, sinq'ay, malliy); Chaymanta tapurina: ¿Ima sutin? ¿Imataq? ¿Imapaq walin? ¿Imatataq rurasunman chaywan? ¿Imaynatataq wayk'usunman? ¿Imakunawanmin wayk'usunman?, Wawakunaqa kutichinku, qhawanku pisarata, maypichus kachkan imayna papa wayk'unakunata. Hinaspataq yachachiqpaq yanapayninwan, wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana misk'ichikunata, kawsaypikaqkunata parlarispa chay imayna p'isqi wayk'unamanta. Chaymanta tapurina: ¿Ima mikhuytan waykúsunchis kunan p'unchay? Wawakuna kutichinku: p'isqi.</p> <p><b>Misk'ichikuna:</b> kinuwa, wilali, kisu, kachi, unu.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> Kucharun, kuchara, manka, q'uncha, yamt'a, chuwa</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p>p'esqe, los granos se hacen hervir en agua pura, sin sal , porque si no se endurecen cuando los granos están cocidos se bate con una cuchara de madera (wislla) contra las paredes de la olla de barro poco a poco se va formando el puré o crema homogénea es cuando se agrega la sal, queso en tajaditas, molido o desmenuzado granos de anís y leche en cantidad suficiente. (Ayala, 1990)</p> <p>Wawakuna makilla rurapakunku p'isqi wayk'uypi. Paykunaqa sapanka llamk'anku, llinphiyaspa, qhuchuspa kawsaykunaq wankinta (p'isqi misk'ichiqninkuna,</p>	<p>-Goma</p> <p>-Runapa kaqnin</p>	
--	--	------------------------------------	--



	<p>kawsaypikaqninkuna) Chaymanta rimarinku imayna p'isqi ruraymanta, imakunawan wayk'unamanta. Chaymantataq mikhuykunku p'isq'i rurasqankuta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Kutichina kay tapukuykunata: ¿Ima mikhuytan ruraraqankichis kunan? ¿Imakunawanmi wayk'urqanchis p'isqita? ¿Imawanmi wayk'usunman p'isqita? ¿Imaynan tarikurqankichis? ¿Iman sumaq kasqa kay wayk'uypi?</p>		
--	---	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway

## TALLER N° 11

### “Kisu kankata rurayta munani”

#### I DATOS BÁSICOS

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 21 de noviembre
6. Indicador : Describe con facilidad el proceso de elaboración del kisu kanka en quechua.

#### II DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Actividad	Estrategia	Material	Tiempo
“Kisu kankata rurayta munani”	<p><b>Inicio:</b> se reúnen los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar, se coloca su mandil de cocina, luego se entrega a cada niño una pieza del rompecabezas del queso frito que los niños deberán armar, después que lo arman se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué observan? ¿Cómo se llama? ¿Qué más observan? ¿Cómo se prepara? ¿Qué necesitamos para reparar? Los niños responden.</p> <p><b>Desarrollo:</b> luego se entrega a cada niño un trozo de queso y papa para que exploren los alimentos, luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Cómo se llaman? ¿Para qué es? ¿qué podemos preparar con estos alimentos? ¿Cómo se prepara? ¿Qué se necesitará? Luego los niños observan la pizarra en la que se encuentra la receta del queso frito, con la guía del docente y participación activa de los niños se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación del queso frito, luego se pregunta a los niños: ¿Que vamos a cocinar el día de hoy? Los niños responden queso frito.</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita Queso, aceite, papa agua.</p> <p>Materiales: olla, plato, fogón, leña, sartén, cuchara</p>	<p>– papa</p> <p>-queso</p> <p>-sartén</p> <p>-Agua</p> <p>-cuchara</p> <p>-fogón</p> <p>-leña</p> <p>-olla</p> <p>-Jabón</p> <p>-Envases</p> <p>-valdes</p> <p>siluetas</p> <p>Papelotes</p> <p>-cinta</p> <p>masking</p> <p>-colores</p>	1 hora y 30 min.

	<p><b>Preparación:</b> queso frito es el queso frito, que se prepara de queso fresco cortado en tajadas, se fríe en aceite (...) sirve para comer con papas sancochadas, chuño sancochado, watas etc. (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación del queso frito Los niños en forma individual recortan las imágenes del ingrediente y preparación del queso frito para pegarlo en un papelógrafo, luego explican cómo se elabora el queso frito dando a conocer los ingredientes y materiales a utilizar, así como el proceso. Luego degustan el queso frito que prepararon.</p> <p><b>Cierre:</b> luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué alimento preparamos hoy? ¿Cómo lo preparamos? ¿Qué hemos utilizado? ¿Cómo lo hicimos? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más de la preparación de alimentos?</p>	-tijera -goma	
--	---	------------------	--

### III EVALUACIÓN: Observación



## LLANK'AY 11

“Kisu kankata rurayta munani”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 21 de noviembre
6. Indicador : Describe con facilidad el proceso de elaboración *kisu kanka* en quechua.

### II. RURAY WIÑACHIY

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Kisu kankata rurayta munani”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakunata huñuna muyupi ima allin rurayninchiskunata yuyarispa llank'anapaq, chaymantataq mikhuy wayk'una p'achata churaykuna. Hinaspataq sapanka wawaman taripachina kisu kankaq uma p'akiy pukllayta. Paykuna chay p'akiykunata huñuykuspa musuqta sayarichinanku. Chaymantataq tapurina: ¿Imantan qhawankichis? ¿Ima sutin? ¿Imatawanmin qhawankichis? ¿Imaynnata rurana? ¿Imakunawanmin rurasunman? Paykunaqa kutichinku.</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Chaymanta sapanka wawaman kisu p'akita quna mikuy qhawanankupaq, chaymantataq tapurina: ¿Ima sutin? ¿Imapaqmin? ¿Imatataq rurasunman kay mikhuykunawan? ¿Imaynata rurana? ¿Imakunawanmi rurasunman? Chaymanta wawakuna qhawanku pirqapi pisarata maypichus kashan kisu kanka last'a ruranakuna, hinaspataq yachachiqpaq yanapayninwan, wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana</p>	<p>-Papa</p> <p>-Kisu</p> <p>-Sartin</p> <p>-Unu</p> <p>-Huch'uy wislla</p> <p>-Qúncha</p> <p>-Yamt'a</p> <p>-Manka</p> <p>-Hawun</p> <p>-Inwasi</p> <p>-Walti</p> <p>-Ahayu</p> <p>-Papiluti</p> <p>-Cinta masking</p> <p>-Llinphi</p> <p>-Tihira</p> <p>-Goma</p>	<p>1 yupay</p> <p>30 p'akiyniyuq</p>

	<p>misk'ichiqkunata, kawsaypikaqkunata parlarispa chay imayna kisu kanka ruraynamanta. Chaymanta wawakunata tapuna: ¿Imatan kunan p'unchay rurasunchis? Wawakuna kutichinku: kisu kanka, nispa.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> Kisu, unu wiswi, papa, yaku.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> Manka, chuwa, q'uncha, yamt'a, sartin, kuchara</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p>Queso frito es el queso frito, que se prepara de queso fresco cortado en tajadas, se frie en aceite (...) sirve para comer con papas sancochadas, chuño sancochado, watias etc. (Ayala, 1990)</p> <p>Wawakuna makilla rurapakunku kisu kankaypi. Wawakunaqa sapanka khuchunku kisuq imakunawan rurayninkunata hatun last'a papilman k'askachinankupaq, chaymantaq rimarinku imayna kisu kanka ruranamanta, hinallataq chawpi rurayninkunamanta. Chaymantataq mikhuykunku kisu kanka wayk'usqankuta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Chaymanta rurana kay tapukuykunata: ¿Ima mikhuytan ruraraqanchis kunan? ¿Imaynatan ruraraqanchis? ¿Imakunawanmin ruraraqanchis? ¿Imaynatan ruraraqanchis? ¿Imaynan tarikurqankichis? ¿Iman sumaq kasqa mikhuy waykuypi?</p>		
--	---	--	--

**III. CHANINCHA:** Qhaway

## TALLER N° 12

“Kunan p'unchay tunta phuti rurayta atisqasunchis”

### I DATOS BÁSICOS

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 25 de noviembre
6. Indicador : Describe con ayuda de una receta la elaboración de la tunta phuti en quechua

### II DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Actividad	Estrategia	Material	Tiempo
“Kunan p'unchay muray huti rurayta atisqasunchis”	<p><b>Inicio:</b> se reúnen los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar, luego se les coloca el mandil de cocina, luego se les hace probar la tunta phuti, luego se les pregunta: ¿Qué es? ¿Cómo se llama? ¿para qué sirve?¿Cómo podemos cocinarlo?</p> <p><b>Desarrollo:</b> se entrega a cada niño un plato de tunta cruda para que explore (oler y probar) luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué es? ¿Para qué es? ¿Qué podemos hacer con la tunta? ¿Cómo lo podemos cocinar? ¿Qué necesitamos para cocinar? Los niños responden, luego los niños observan la lámina de la receta de tunta phuti y con la guía del docente y de los niños se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación de la tunta phuti. Luego se les pregunta: ¿Qué vamos a cocinar hoy? Los niños responden tunta phuti se procede a cocinar junto con los niños</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita tunta, agua, y sal.</p> <p>Materiales: olla, fogón, cuchara, leña</p> <p><b>Preparación:</b> tunta phuti (...) la tunta se remoja el día anterior, se exprimen, se eliminan algunas</p>	<p>- tunta</p> <p>-Agua</p> <p>-Sal</p> <p>-fogón</p> <p>-leña</p> <p>-Jabón</p> <p>-valdes</p> <p>siluetas</p> <p>Papelotes</p> <p>-cinta</p> <p>masking</p> <p>-colores</p> <p>-tijera</p> <p>-goma</p> <p>- plumones</p>	1 hora y 30 min.



	<p>cascaritas, se someten a cocción igual que el chuño phuti con la diferencia de que antes de poner en la olla, se abren las tuntas por el medio y se coloca una tajada de queso en cada pieza se echa unos granos de anís y y un poco de grasa de cerdo (...). (Ayala, 1990))</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación de la tunta phuti Los niños en forma individual colorean la secuencia de tres escenas de la preparación de la tunta phuti luego explican cómo se elabora la tunta phuti dando a conocer los ingredientes y materiales a utilizar, así como el proceso. Luego degustan el alimento que prepararon.</p> <p><b>Cierre:</b> luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué alimento prepararon hoy? ¿Qué hemos utilizado? ¿Cómo lo hicimos? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más del taller?</p>		
--	---	--	--

### III EVALUACIÓN: Observación

## LLANK'AY 12

“Kunan p'unchay tunta phuti rurayta atiqasunchis”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664 - Milluni
5. Fecha : 25 de noviembre
6. Indicador : Describe con ayuda de una receta la elaboración de la *tunta phuti* en quechua

### II. RURAY WIÑACHiy

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Kunan p'unchay tunta phuti rurayta atiqasunchis”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakuna muyupi tiythapinku ima allin rurayninchiskunata yuyarispalla llank'anapaq, chaymantataq mikhuy wayk'una p'achata churaykuna. Hinaspataq tunta phutita malliykuchina, chaymantataq tapurina: ¿Imataq? ¿Ima sutin? ¿Imapaq walin? ¿Imaynatataq wayk'usunman?</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Chaymanta sapanka wawakunaman huk hanku tunta chuwata quna qhawanankupaq (asnachiy, malliy). Chaymantataq tapurina: ¿Imataq? ¿Imapaq? ¿Imatan rurasunman tuntawan? ¿Imaynatan wayk'usunman? ¿Imakunawanmi tuntata phutisunman? Wawakuna kutichinku. Chaymanyta wawkuna qhawanku tunta phuti ruranakunata. Hinaspataq yachachiqpaq yanapayninwan, wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana</p>	<p>-Tunta</p> <p>-Unu</p> <p>-Kachi</p> <p>-Q'uncha</p> <p>-Yamt'a</p> <p>-Hawun</p> <p>-Walti</p> <p>-Ahayu</p> <p>-Papiluti</p> <p>-Cinta masking</p> <p>-Llinphikuna</p> <p>-Tihira</p> <p>-Goma</p> <p>-Plumones</p>	<p>1 yupay</p> <p>30</p> <p>p'akiyniyuq</p>

	<p>misk'ichiqkunata, kawsaypikaqkunata hinallataq tunta phutiymanta. Hinaspataq tapurina: ¿Imatan kunan wayk'usun? Paykuna kutichinku: tunta phutita, nispa. Wayk'uyta qallarina wawakunantin huñulla.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> tunta, unu, kachi.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> manka, q'uncha, kuchara, yamt'a.</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p>Tunta phuti (...) la tunta se remoja el día anterior, se exprimen, se eliminan algunas cascaritas, se someten a cocción igual que el chuño phuti con la diferencia de que antes de poner en la olla, se abren las tuntas por el medio y se coloca una tajada de queso en cada pieza se echa unos granos de anís y un poco de grasa de cerdo (...). (Ayala, 1990)</p> <p>Wawakuna makilla rurapacukunku tunta phuti wayk'uypi. Wawakuna sapankalla llinphiyanku kimsa chawpi tunta phutiq wayk'uyunita, chaymanta rimarinku imayna tunta phuti wayk'uymanta. Hinallataq sut'incharinku misk'ichiqkunaq kawsaypikaqkunaq sutinkunata, chawpi ruraynintawan hina. Caymantataq mikhuykunku wayk'usqankuta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Chaymanta rurana kay tapukuykunata: ¿Ima mikhuytan rurarqanchis kunan? ¿Imakunawanmin rurarqanchis? ¿Imaynatan rurarqanchis? ¿Imaynan tarikurqankichis? ¿Iman sumaq kasqa kay ruraypi?</p>		
--	--	--	--

**III. CHANINCHA:** Qhaway

## TALLER N° 13

“kunan p'unchay Challwa timphuta rurayta atisqasunchis”

### I DATOS BÁSICOS

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 27 de noviembre
6. Indicador : Expone en forma clara la preparación del challwa timphu en quechua

### II DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Actividad	Estrategia	Material	Tiempo
“kunan p'unchay Challwa timphuta rurayta atisqasunchis”	<p><b>Inicio:</b> los niños se reúnen en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar se realiza una adivinanza:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p>¿Que será, que será es un animalito pequeño no tiene manos pero si cola y vive en el lago, quién es? Respuesta: challwa</p> </div> <p>Luego de la adivinanza se realiza las siguientes preguntas: ¿De qué trataba la adivinanza? ¿Qué podemos hacer con la challwa? ¿Cómo lo preparamos? ¿Qué se necesita para preparar la challwa?</p> <p><b>Desarrollo:</b> a cada niño se entrega una challwa, papa, chuño crudo para que exploren los alimentos luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué es? ¿Cómo se llama? ¿Para qué es? ¿Cómo lo podemos preparar? ¿Qué se necesita para preparar? Los niños responden. Luego los</p>	<p>Utensilios de cocina</p> <p>-Agua</p> <p>-Sal</p> <p>- Alimentos</p> <p>-Jabón</p> <p>-Envases</p> <p>-valdes</p> <p>siluetas</p> <p>Papelotes</p> <p>-cinta masking</p> <p>Plumones</p> <p>-cinta de embalaje</p>	1 hora y 30 min

	<p>niños observan la lámina de la receta del challwa thimpu con la guía del docente y participación de los niños se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación del challwa thimpu. Luego se les pregunta a los niños: ¿Qué podemos cocinar hoy? Los niños responden challwa thimpu, se procede a cocinar junto con los niños</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita challwa, papa, chuño, agua, y sal</p> <p>Materiales: olla, cuchillo, fogón, leña, plato.</p> <p><b>Preparación:</b> challwa thimpu en una olla de barro, se hacen hervir agua con sal, cebolla verde, cuando haya dado el primer hervor se agregan chuños remojados bien exprimidos enteros, unas papitas partidas después el qarachi limpio se espera que se pongan suaves y se sirve (...) (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación del challwa thimpu. Luego los niños con ayuda de una lámina en la que esta la receta del challwa thimpu exponen la preparación (ingredientes, materiales y proceso). Luego degustan su rica challwa thimpu.</p> <p><b>Cierre:</b> luego se realiza las siguientes preguntas ¿Qué alimento prepararon hoy? ¿Qué utilizaron para preparar la challwa thimpu? ¿Cómo lo hicieron? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más del taller?</p>		
--	---	--	--

**III EVALUACIÓN:** Observación



## LLANK'AY 13

“Kunan p'unchay challwa t'imputa rurayta atiqasunchis”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. **UGEL** : Azángaro
2. **Distrito** : San Antón
3. **Ciclo** : II
4. **I.E.I.** : N° 664- Milluni
5. **Fecha** : 27 de noviembre
6. **Indicador** : Expone en forma clara la preparación del *challwa t'impu* en quechua

### II. RURAY WIÑACHIJ

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Kunan p'unchay challwa t'imputa rurayta atiqasunchis”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakuna muyupi tiythapinku ima allin rurayninchiskunata yuyarispa llamk'anapaq. Rurana ch'usaq watukuyta:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p>¿Imas kanman, imas kanman uchuy uywacha mana makiyuq ichaqa chuayuq, kawsantaqmi quchapi, pitaq kanman? Kutichiy: challwa.</p> </div> <p>Chay tapukuy pasaymanta, ruwarina kay tapukuykunata: ¿imamantan chay tapukuy karqan? ¿Imatan challwawan rurasunman? ¿Imaynatan rurasun? ¿Imakunawanmin challwata wayk'usunman?</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Sapanqa wawakunaman quna challwata, papata, hanku ch'uñuta mikhunakuna qhawanankupaq, chaymantataq</p>	<p>-Wayk'una wasipi kaqkuna</p> <p>-Unu</p> <p>-Kachi</p> <p>-Mikhunakuna</p> <p>-Hawun</p> <p>-Envases</p> <p>-Waltikuna</p> <p>-Ahayu</p> <p>-Papiluti</p> <p>-Cinta masking</p> <p>-Plumones</p> <p>-Tihira</p> <p>-Runap kaqnin</p> <p>-Cinta de embalaje</p>	<p>1 yupay</p> <p>30</p> <p>p'akiyniyuq</p>

<p>tapurina: ¿Imataq? ¿Ima sutin? ¿Imapaqmi? ¿Imaynatataq wayk'usunman? ¿Imakunawanmin wayk'usunman? Wawakuna kutichinku. Chaymantataq wawakuna qhawanku imayna challwa t'impu ruray last'ata. Yachachiqpaq yanapayninwan, wawakuna sutichan rikarukunata, hinallataq paykuna rimanku imayna siwara challwa t'impu ruraymanta. Chaymantataq tapurina irqikunata: ¿Imatan kunan wayk'usunman? Wawakuna kutichinku: challwa t'impu, nispa. Wayk'uyta qallarina wawakunawan, huñu.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> challwa, papa, ch'uñu, unu, kachi.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> manka, kuchillu, q'uncha, yamt'a, chuwa.</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p>Challwa timphu en una olla de barro, se hacen hervir agua con sal, cebolla verde, cuando haya dado el primer hervor se agregan chuños remojados bien exprimidos enteros, unas papitas partidas después el qarachi limpio se espera que se pongan suaves y se sirve (...). (Ayala, 1990)</p> <p>Chaymanta, last'aq yanapayninwan maypichus tarikun imayna challwa t'impu rurana, wawakunaqa parlarinku challwa t'impu ruraymanta (misk'ichiqkuna, kawsaypikaqkuna, chawpi ruraykuna). Chaymanta mikhuykunku misk'i challwa t'impunkuta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Chaymanta rurana kay tapukuykunata: ¿Ima mikhuytan ruraraqanchis kunan? ¿Imakunawanmin ruraraqanchis challwa t'imputa? ¿Imaynatan ruraraqanchis? ¿Imaynan</p>		
--	--	--



	tarikurqankichis? ¿Iman sumaq kasqa kay ruraypi?		
--	---	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway

## TALLER N° 14

“Runtu phutita yachaqayta munani”

### I DATOS BÁSICOS

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 3 de diciembre
6. Indicador : Expone en forma clara la preparación del runtu phuti en quechua

### II DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Actividad	Estrategia	Material	Tiempo
“Runtu phutita yachaqayta munani”	<p><b>Inicio:</b> se reúnen los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar.</p> <p>Se realiza una adivinanza.</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 10px; margin: 10px auto; width: fit-content;"> <p style="text-align: center;"><i>¿Qué será que será?</i></p> <p style="text-align: center;"><i>¿Cuándo tenemos hambre podemos freír, podemos sancochar y pone la gallina? Respuesta: huevo</i></p> </div> <p>Luego se realizan las siguientes preguntas: ¿de qué trataba la adivinanza? ¿Qué podemos hacer con el huevo? ¿De qué tamaño es? Los niños responden</p> <p><b>Desarrollo:</b> luego se entrega a cada niño un huevo para que exploren el alimento, luego se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué es? ¿Cómo es? ¿Qué podemos preparar del huevo? ¿Cómo podemos prepararlo? ¿Qué necesitamos? ¿Cómo lo preparan sus mamas? Los niños responden, luego los niños observan la receta del runtu phuti , con la guía del docente y participación activa de los niños se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación del huevo</p>	<p>-huevo</p> <p>-Agua</p> <p>-Sal</p> <p>-fogón</p> <p>-olla</p> <p>-cuchara</p> <p>-leña</p> <p>-Jabón</p> <p>-valdes</p> <p>siluetas</p> <p>Papelotes</p> <p>-cinta</p> <p>masking</p> <p>Plumones</p>	1 hora y 30 min.

	<p>pasado, se les pregunta a los niños:¿Qué vamos a cocinar hoy? Runtu phuti.</p> <p><b>Ingredientes:</b> se necesita huevo, agua, y sal.</p> <p>Materiales: olla, fogón, leña, plato y cuchara.</p> <p><b>Preparación:</b> huevo pasado es el huevo pasado en agua hirviente, para este potaje se emplean huevos de gallina (...) el secreto está en que se echan los huevos enteros en agua hirviendo, cuando haya dado un hervor se revuelve y se espera que, de él segundo, es cuando está a punto. (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación del huevo pasado luego los niños en forma individual recortan imágenes de los ingredientes, materiales del huevo pasado, luego lo pegan en el papelógrafo, para luego exponer cómo se prepara el huevo pasado Luego degustan del huevo pasado que cocinaron.</p> <p><b>Cierre:</b> se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué prepararon hoy? ¿Qué hemos utilizado? ¿Cómo lo hicimos? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más de la actividad?</p>	— Recurso humano	
--	--	---------------------	--

### III EVALUACIÓN: observación

## LLANK'AY 14

“Runtu phutita yachaqayta munani”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I : N° 664- Milluni
5. Fecha : 3 de diciembre
6. Indicador : Expone en forma clara la preparación del *runtu phuti* en quechua

### II. RURAY WIÑACHIY

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Runtu phutita yachaqayta munani”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakuna muyupi tiythapinku ima allin rurayninchiskunata yuyarispa llamk'anapaq. Rurana ch'usaq watukuyta:</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; margin: 10px 0;"> <p style="text-align: center;"><i>¿Imas kanman, imas kanman?</i></p> <p style="text-align: center;"><i>¿Yariqasqa kaspá kankayta atisunman, wayk'usunman, wallpataq churan?</i></p> <p style="text-align: center;"><i>Kutichiy: runtu</i></p> </div> <p>Chaymanta rurana kay tapukuykunata: ¿Imamantan chay ch'usaq tapukuy rimarqan? ¿Imatan rurasunman runtuwan? ¿Ima chhikanmi? Wawakuna kutichinku.</p> <p><b>CHAWPI RURAY:</b> Chaymanta sapanka wawaman quna huk runtuta qhawanakupaq, hinaspataq kay tapukuykunata rurarina: ¿Imataq?</p>	<p>-Runtu</p> <p>-Unu</p> <p>-Kachi</p> <p>-Q'uncha</p> <p>-Manka</p> <p>-Huch'uy wislla</p> <p>-Yamt'a</p> <p>-Hawun</p> <p>-Waltikuna</p> <p>-Ahayu</p> <p>-Papiluti</p> <p>-Cinta masking</p> <p>-Plumones</p> <p>-Runap kaqnin</p>	<p>1 yupay</p> <p>30</p> <p>p'akiyniyuq</p>

	<p>¿Imaynan? ¿Imatataq rurasunman runtuwan? ¿Imaynatan rurasunman? ¿Imawanmin rurasunman? ¿Imaynatan mamaykichis ruran? Wawakuna kutichinku, chaymantataq. Chaymanta wawakuna qhawanku imayna runthu phuti wayk'uyta. Yachachiqpaq yanapayninwan, wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana misk'ichiqkunata, kawsaypikaqkunata parlarispa chay imayna runtu phuti ruraynamanta. Chaymanta wawakunata tapuna: ¿Imatan kunan p'unchay rurasunchis? Wawakuna kutichinku: runtu phutita, nispa.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> runtu, unu, kachi.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> manka, q'uncha, yamt'a, chuwa, kuchara.</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p>Huevo pasado es el huevo pasado en agua hirviente, para este potaje se emplean huevos de gallina (...) el secreto está en que se echan los huevos enteros en agua hirviendo, cuando haya dado un hervor se revuelve y se espera que de él segundo, es cuando está a punto. (Ayala, 1990)</p> <p>Los niños participan activamente en la preparación del huevo pasado luego los niños en forma individual recortan imágenes de los ingredientes, materiales del huevo pasado, luego lo pegan en el papelografo, para luego exponer cómo se prepara el huevo pasado Luego degustan del huevo pasado que cocinaron.</p> <p>Wawakuna makilla rurapakunku runtu phutiypi. Wawakunaqa sapanka khuchunku runtu phuti imakunawan rurayninkunata hatun last'a papilman k'askachinankupaq, chaymantaq rimarinku imayna runtu phuti ruranamanta, hinallataq chawpi</p>		
--	---	--	--



	<p>rurayninkunamantapis. Chaymantataq mikhuykunku runtu phutisqankuta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Chaymanta rurana kay tapukuykunata: ¿Imatan ruraraqanchis kunan? ¿Imakunawanmin ruraraqanchis? ¿Imaynatan ruraraqanchis? ¿Imaynan tarikurqankichis? ¿Iman sumaq kasqa kay ruraypi?</p>		
--	--	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway



## TALLER N° 15

“Hawas muttita yachaqayta munani”

### I DATOS BÁSICOS

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 6 de diciembre
6. Indicador : Expone en forma clara la preparación del hawas mutti en su lengua materna

### II DESARROLLO DE LA ACTIVIDAD

Actividad	Estrategia	Material	Tiempo
“Hawas Muttita Yachaqayta Munani”	<p><b>Inicio:</b> se reúnen los niños en un círculo para acordar las normas de convivencia que se va a trabajar, luego se realiza la dinámica del rey manda, en la que a cada niño y niña se entrega al azar una imagen de habas, olla, cuchara, plato, fogón y sal, luego el rey dice; el rey manda que se muevan todos los niños que tienen las habas, solamente se mueven todos los que tienen esa imagen y cambian de sitio y así para cada imagen. Luego de la dinámica se realizan las siguientes preguntas: ¿Qué hicimos? ¿Cómo lo hicimos? ¿Qué imágenes le toco? ¿A los que les toco habas que es? ¿Para qué es?</p> <p><b>Desarrollo:</b> luego se entrega a los niños habas cruda para que exploren el alimento, luego se realizan las siguientes preguntas: ¿Qué es? ¿Para qué sirve? ¿Qué sabor tiene? ¿Qué podemos hacer con las habas? ¿Cómo lo cocinamos? ¿Qué necesitamos para cocinar? Luego los niños observan la lámina de la receta de la hawas mutti, con la guía del docente y participación activa de los niños se identifica y menciona el nombre de los ingredientes, materiales y el proceso de preparación de las habas mote, luego se les pregunta a los niños: ¿Qué vamos a cocinar hoy? Los niños responden habas mote para lo cual se les</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-habas</li> <li>-Agua</li> <li>-Sal</li> <li>-fogón</li> <li>-leña</li> <li>-olla</li> <li>-cucharon</li> <li>-Jabón</li> <li>-valdes</li> <li>siluetas</li> <li>Papelotes</li> </ul>	1 hora y 30 min.

	<p>coloca su mandil de cocina. se procede a cocinar junto con los niños</p> <p><b>Ingredientes:</b> habas, sal, agua.</p> <p>Materiales: olla, cucharon, fogón, leña, palto y cuchara</p> <p><b>Preparación: habas mote;</b> se prepara, ya sea de habas verdes o maduras y secas; para preparar verdes, puede hacerse hervir con vaina o sin ella, con vaina tiene otro sabor de secas, bien se remojan o directamente así secas se ponen a hervir en buena cantidad de agua. Las habas así cocidas se consumen solas o con queso o acompañando otros platos</p> <p>Los niños participan activamente de la preparación de las habas mote. Los niños en forma individual recortan las imágenes de los ingredientes y materiales en la preparación del haba mote, para luego pegarlo en un papelógrafo, luego explican cómo se elabora el haba mote dando a conocer los ingredientes, los materiales a utilizar y el proceso. Luego los niños degustan del rico habas mote que prepararon.</p> <p><b>Cierre:</b> se realiza las siguientes preguntas: ¿Qué cocinaron hoy? ¿Qué hemos utilizado? ¿Cómo lo hicimos? ¿Cómo le ha salido la comida? ¿Cómo se han sentido? ¿Qué les gusto más del taller?</p>	<p>-cinta masking</p> <p>Plumones</p> <p>-cinta de embalaje</p>	
--	---	---	--

**III EVALUACIÓN:** observación

## LLANK'AY 15

“Hawas mut'ita yachaqayta munani”

### I. SUTI WILLAKUYKUNA:

1. UGEL : Azángaro
2. Distrito : San Antón
3. Ciclo : II
4. I.E.I. : N° 664- Milluni
5. Fecha : 6 de diciembre
6. Indicador : Expone en forma clara la preparación del *hawas mut'i* en su lengua materna

### II. RURAY WIÑACHiy

Llank'aypa sutin	Kamachikuy	Kawsaypikaqkuna	Pacha
“Hawas mut'ita yachaqayta munani”	<p><b>QALLARIY:</b> Wawakunata huñuna muyupi ima allin rurayninchiskunata yuyarispa llamk'anapaq. Chaymantataq, kamachikuq riy pukllaypi, wawakuna pukllanku imatachus riy kamachikun chayman hina. Chaypaqtaq sapanka wawakunaman taripachina mikuy wayk'unakunaq wankinkunata: hawaspqta, mankaqta, kucharaqta, chuwaqta, q'unchaqta, kachiqta. Chaymanta riy nin: riymin kamachikun q'alan hawasniyuq wawakuna sayarispa wakpaq tiyananman astakuychis, hinallataq wak wankiyuqkunapaqpis. Chay pukllay pasaymantaqa tapurina kaykunata: ¿Imatan ruraraqanchis?, ¿imaynatan ruraraqanchis?, ¿ima mikuykunan tuparqasunkis? ¿Pikunamanchus hawas tupasunkichis, iman? ¿Imapaqmi?</p>	<p>-Hawas -Unu -Kachi -Q'uncha -Yamt'a -Manka -Wislla -Hawun -Walti -Ahayu -Papiluti -Cinta masking -Plumones -Cinta de embalaje</p>	<p>1 yupay 30 p'akiyniyuq</p>

	<p><b>CHAWPI RURAY:</b> Chaymanta wawakunaman kuna hanku hawasta qhawanankupaq, chaymata rurana kay tapukuykunata: ¿Imataq? ¿Imapaq walin? ¿Imaynan munakuynin? ¿Imatan hawaswan rurasunman? ¿Imaynata wayk'usunchis? ¿Imakunatan munanchis wayk'unapaq? Chaymanta wawakuna qhawanku imayna hawas mut'i wayk'uy last'ata. Yachachiqpaq yanapayninwan, wawakunaq rurayninwan hina, tarina, sutichana misk'ichiqkunata, kawsaypikaqkunata parlarispa chay imayna hawas mut'i ruraynamanta. Chaymanta wawakunata tapuna: ¿Imatan kunan p'unchay wayk'usunchis? Wawakuna kutichinku: hawas mut'i, nispa. Chaypaqtaq mikhuy wayk'una p'achata churaykuspa wayk'uyta qallarina llapallan.</p> <p><b>Misk'ichiqkuna:</b> hawas, kachi, unu.</p> <p><b>Kawsaypikaqkuna:</b> manka, wislla, q'uncha, yamt'a, chuwa, kuchara</p> <p><b>Kamariy:</b></p> <p><b>Habas mote;</b> se prepara, ya sea de habas verdes o maduras y secas; para preparar verdes, puede hacerse hervir con vaina o sin ella, con vaina tiene otro sabor de secas, bien se remojan o directamente así secas se ponen a hervir en buena cantidad de agua. Las habas así cocidas se consumen solas o con queso o acompañando otros platos</p> <p>Wawakuna makilla rurapakunku hawas mut'iypi. Wawakunaqa sapanka khuchunku hawas mut'i imakunawan rurayninkunata hatun last'a papilman k'askachinankupaq, chaymantaq rimarinku imayna hawas mut'i ruranamanta, hinallataq chawpi rurayninkunamantapis. Chaymantataq mikhuykunku hawas mut'istisqankuta.</p> <p><b>WISQ'AY:</b> Chaymanta rurana kay tapukuykunata: ¿Imatan wayk'urqanchis kunan? ¿Imawanmin</p>		
--	--	--	--



	wayk'urqanchis? rurarqanchis? wayk'usqaykichis ¿Imaynan tarikurqankichis? sumaq kasqa kay ruraypi?	¿Imaynatan ¿Imaynan lluqsirqun? ¿Iman		
--	--	--	--	--

### III. CHANINCHA: Qhaway

**EVIDENCIAS FOTOGRAFICAS DE  
LA INSTITUCION EDUCATIVA  
INICIAL N° 664 MILLUNI**

**INSTITUCION EDUCATIVA INICIAL N° 664 - MILLUNI**



Los niños de la Institución Educativa están aprendiendo hacer el tostado de trigo, cuyos materiales a utilizarse son la tostadera, el fogón, leña, con la participación de una madre que vive en la comunidad campesina Milluni quien se expresa en quechua, después de lo observado cada niño y niña realiza la misma acción comunicándose en quechua.







La madre de familia de la comunidad campesina de Milluni le está enseñando como tiene que tostar el trigo a la niña, para que ella lo haga después con ayuda del adulto ambas se comunican en quechua



Se cocinando:  
papa wayk'u  
está con la  
participación de  
los niños



Los niños comen el alimento que cocinaron, runtu phuti (huevo pasado) para lo cual se utilizó una olla, sal, agua y huevo también se utilizó el fogón y la leña, los niños y niñas se comunicaron en quechua durante el desarrollo del taller.







Los niños preparan el phiri con ayuda de la madre de familia expresándose en quechua durante el desarrollo de los talleres





Los niños y niñas degustan el pesqe que prepararon con ayuda del docente





Los niños realizan su trabajo luego de preparar sus alimentos colorean, recortan y pegan en un papelote los materiales que utilizaron para la preparación de los alimentos, en el que nos cuentan que cocinaron como lo hicieron y que utilizaron para cocinar expresándose en quechua.



Luego de degustar los alimentos, los niños se expresan en quechua nos cuentan que cocinaron hoy, que necesitaron y como lo hicieron







**GRACIAS**