

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO PUNO
ESCUELA DE POST GRADO



TESINA

“PLATOS TÍPICOS EN EL APRENDIZAJE DE LA SEGUNDA LENGUA EN EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE DE LOS NIÑOS DEL TERCER GRADO DE EDUCACIÓN PRIMARIA DE CHUCAHUACAS CHUPA”

PRESENTADA POR:

RUFINO ORTIZ MAMANI

ASESOR:

LUIS ALBERTO CAIRA HUANCA

**PARA OPTAR EL TITULO DE:
SEGUNDA ESPECIALIZACIÓN EN EDUCACIÓN
INTERCULTURAL BILINGÜE**

PUNO - PERÚ

2011

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO - PUNO
BIBLIOTECA CENTRAL AREA DE TESIS
Fecha ingreso: 05 AGO 2014
Nº 70394

**UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO
ESCUELA DE POST GRADO**



TESINA:

**LOS PLATOS TÍPICOS EN EL APRENDIZAJE DE LA SEGUNDA
LENGUA EN EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE DE LAS
NIÑAS Y NIÑOS DEL TERCER GRADO DE EDUCACIÓN
PRIMARIA DE CHUCAHUACAS CHUPA**

PRESENTADA POR:

Rufino ORTIZ MAMANI

ASESOR: Luís Alberto CAIRA HUANCA

PARA OPTAR EL TÍTULO DE:

**SEGUNDA ESPECIALIZACIÓN EN EDUCACIÓN INTERCULTURAL
BILINGÜE**

Puno – Perú

2011

UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO

ESCUELA DE POST GRADO

LOS PLATOS TÍPICOS EN EL APRENDIZAJE DE LA SEGUNDA LENGUA EN EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE DE LAS NIÑAS Y NIÑOS DEL TERCER GRADO DE EDUCACIÓN PRIMARIA DE CHUCAHUACAS CHUPA

TESINA

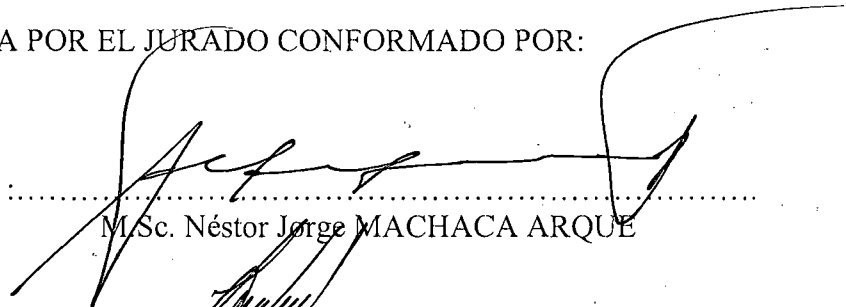
PRESENTADA POR:
Rufino, ORTIZ MAMANI

PARA OPTAR EL TÍTULO DE:

SEGUNDA ESPECIALIZACIÓN EN EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE-EIB

APROBADA POR EL JURADO CONFORMADO POR:

PRESIDENTE



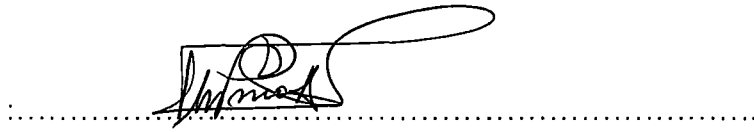
M.Sc. Néstor Jorge MACHACA ARQUE

PRIMER MIEMBRO



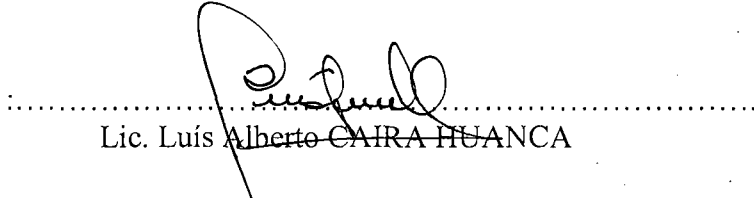
M.Sc. Roger Celso JAHUIRA CRUZ

SEGUNDO MIEMBRO



Lic. Eulalia PINO APAZA

ASESOR DE TESINA



Lic. Luis Alberto CAIRA HUANCA

PUNO – PERÚ
2011

DEDICATORIA

Con gratitud y reconocimiento para mi familia, quienes me brindan su apoyo moral e incondicional para lograr mi éxito profesional.

AGRADECIMIENTO

A CARE Perú por haber apoyado a mi cultura a ser oportunidad de crianza con prosperidad para todos; y hacer que me supere y capacite con identidad y beatitud.

A la Universidad Nacional del Altiplano, Escuela de Post Grado, especialmente a la Segunda Especialidad en Lingüística Andina y Educación, por permitirme capacitarme y superarme cada día, con la finalidad de brindar mejor calidad educativa a los alumnos.

A la Institución Educativa Primaria N° 72136 de Chucahuacas, del distrito de Chupa, provincia de Azangaro, por brindarme la posibilidad de realizar la investigación, especialmente a los alumnos y padres de familia, quienes son los directos generadores de fenómeno educativo.

ÍNDICE

CAPÍTULO I EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1.	Descripción del problema	10
1,2,	Definición del problema	11
	1.2.1. Problema general	11
	1.2.2. Problemas específicos	12
1.3.	Justificación de la investigación	12
1.4.	Objetivos de la investigación	13
	1.4.1. Objetivo general	13
	1.4.2. Objetivo específico	13

CAPÍTULO II MARCO TEÓRICO

2.1.	Antecedentes de la investigación	14
2.2.	Los alimentos andinos	14
	2.2.1. Clases de los alimentos	16
	2.2.2. Características de los alimentos andinos	18
	2.2.3. Alimentos según etapas de la vida	18
	2.2.4. Alimentos ceremoniales	19
2.3.	Enseñanza del español en segunda lengua	19
	2.3.1. La oralidad y la escritura	19
	2.3.2. La oralidad y la escritura en la escuela rural andina	20
	2.3.3. El aprendizaje del castellano en Puno	21
	2.3.4. La metodología de la segunda lengua	22
	2.3.5. Las estrategias de trabajo del castellano como segunda lengua	23
2.4.	Educación intercultural bilingüe	24
	2.4.1. Modelos de la educación bilingüe	26
2.5.	La interculturalidad	27

CAPÍTULO III METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1.	Tipo y diseño de investigación	28
3.2.	Población y muestra de la investigación	28
3.3.	Técnicas e instrumentos de la investigación	29
3.4.	Plan de análisis e interpretación de datos	29

CAPÍTULO IV RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1.	Encuesta a los niños	30
4.2.	Encuesta a los padres y madres de familia	34
CONCLUSIONES Y RECONENDACIONES		39
BIBLIOGRAFÍA		
ANEXOS.		

SUMAQ TUKUCHAYNIN

Kay qillqa tapukuy maskhan huk allin mikhunamata qunqarisqaña kaqtin, chay llakikuywnami tapupayamun ayllu runakunata, wawakunata ima.

Chay llakiymi nin imaynatataq kay ayllu mikhunanchichkunawan, yachachisunmam wawakunata iskay simipi ñawinchayta, rimayat hinallataq qillqaytawan kastilla simipi allin unanchaywan yachaqaanankupaq.

Hinaspapas q'alanmanta qhawarinku ima mikhuykunas kan, kay ayllu ukhupi hinallataq ninku ima miqyukunataq mikhunku kay ruraykunapi, wasichakuypi, chakra llank'aypi, yachawasiman purinapaq, runa wañuqtin, huñukunapaq ima. Chaywanmi atisunman iskay simi yachachiyta.

Kay llank'aypaqmi tapukun runakunata, kay ayllu ukhupi mamakunata mikhunakunamanta waykh'uyninmanta, Waykhunakunapaq kaqninkuna chaymantapas Apthapinanmanta chaypaqmi karkan huñukuy.

Hinallataq kay t'aqwiywan allintan yachachisunman wawakuna kuraq runakunatapas iskay simipi ayllupi tiyaq runakunata hinallataq hatun llaqtaman puriqkunatapas.

RESUMEN

Los propósitos educativos nacionales fueron poco pertinentes a las características y necesidades de aprendizaje de alumnos de la diversidad cultural; lo cual, en muchos casos, como consecuencia del fracaso escolar; y como respuesta a las frustraciones se implementa una propuesta educativa llamada Educación Intercultural Bilingüe que tiene por objetivo desarrollar y mantener un sistema educativo basado en la lengua materna y castellano como segunda lengua, no obstante en algunas instituciones educativas del ámbito distrital Chupa, como en otras, los procesos pedagógicos poco se desarrollan en función a las características de esta realidad, los salones donde los niños y niñas estudian no responden a las expectativas de los alumnos. Motivo por lo que, se averigua los platos típicos que pueden servir como insumo pedagógico desde la localidad para enseñar otros conocimientos de carácter lingüístico con enfoque intercultural en niños y niñas del cuarto ciclo de la Institución Educativa Primaria N°. 72 136 de Chucahuacas del distrito de Chupa Azángaro.

El enfoque metodológico utilizado en la presente investigación es el exploratorio, como técnica la encuesta y su instrumento el cuestionario, para el procesamiento de la información se utiliza los estadígrafos.

Se concluye que; existen platos típicos preparados con los productos originarios del lugar; de los cuales los más preferidos por los estudiantes son; el quqawi, el Hank'a, k'ispiña, phatakaltu, y otros; la incorporación de los platos típicos es de mucha importancia puesto que sirve como insumo pedagógico para desarrollar capacidades de aprendizaje, sobre todo, para la enseñanza del castellano como segunda lengua por sistema de traducción contextualizada.

INTRODUCCIÓN

Las políticas educativas regionales de Puno direccionan desarrollar aprendizajes fundamentales y básicos que deben lograr los estudiantes de cada nivel educativo de la Educación Básica Regular, ello en los diferentes ámbitos regionales, que conlleve a una educación con calidad y equidad educativa. Por ello, se considera la diversidad humana, cultural y lingüística como referente principal para implementar una educación culturalmente pertinente.

En los contextos de la diversidad cultural, así como Puno, se implementa una Educación Intercultural Bilingüe que tiene por objetivo desarrollar y mantener un sistema educativo basado en la lengua materna y castellano como segunda lengua, esto como punto de partida en la educación básica de los niños y niñas de culturas originarias, en este caso en la Institución Educativa Primaria Nro. 72136 de Chucahuacas, ubicado en el distrito de Chupa, provincia de Azángaro.

En el desarrollo de los diferentes procesos pedagógicos ejecutados en el aula, el uso de estrategias en el aula para enseñanza de lenguas con enfoque intercultural, a partir del preparado de platos típicos, como motivadora del aprendizaje del castellano como segunda lengua en niños y niñas del cuarto ciclo de la Institución Educativa Primaria N°. 72 136 de Chucahuacas del distrito de Chupa, es un aspecto fundamental en el desarrollo de la construcción de conocimientos y desarrollo de los saberes, es decir que los espacios donde desarrollan las capacidades deben responder a las expectativas de los alumnos.

El presente trabajo, referido a los platos típicos de la comunidad de Chucahuacas con posibilidades de generar aprendizajes del castellano como segunda lengua con enfoque intercultural motivadora del aprendizaje del idioma español en niños y niñas del tercer grado de la Institución Educativa Primaria N°. 72 136 de Chucahuacas del distrito de Chupa, considera cuatro capítulos: El primer capítulo trata del problema de investigación, el segundo capítulo hace referencia al marco teórico relacionado con el problema de investigación, el tercer capítulo describe sobre la metodología de la investigación, el cuarto capítulo presenta los resultados de la investigación realizada en el trabajo de campo, finalmente, se presentan las conclusiones, recomendaciones y evidencias que dan consistencia a la presente investigación. Este trabajo, de carácter pedagógico cultural, servirá como referente para planificar y ejecutar nuevas prácticas educativas dentro y fuera del aula.

CAPÍTULO I

EL PROBLEMA DE LA INVESTIGACIÓN

1.1. Descripción del problema.

La cultura andina, por mucho tiempo, es generador de saberes y conocimientos que ha permitido el desarrollo vital de la población sin perder de vistas sus costumbres, lenguas, potajes, tradiciones y su religiosidad. Desarrollaron una alta tecnología racional y ecológica en la conservación del medio ambiente, en armonía del hombre con el cosmos; pese a la dominación económica, política, y cultural del mundo occidental, persisten muchas formas de actividad económica, cultural y lingüística; es esto, la escuela occidental poco o nada contribuyó para en su mantenimiento, contrariamente, la escuela cumplió el rol homogenizante en detrimento de las culturas y lenguas andinas.

En particular, los productos agrícolas originarios de los andes dieron origen a deliciosos potajes de naturaleza ecológica; estos productos garantizaron al hombre andino fortaleza física, anímica y vida larga; las bondades brindadas por la propia naturaleza, en la actualidad, poco se pondera en su consumo, se da prioridad al consumo de la comida artificial (chatarra) procesada por la tecnología “desarrollista” occidental, que en la práctica, muchos de ellos atentan a la salud de personas. Así mismo, las instituciones encargadas como educación, salud y agricultura no implementan y ejecutan políticas productivas, de consumo y de difusión para generar una cultura de consumo ecológica.

La escuela, como entidad generadora de conocimiento, aún no refunda, con criterio técnico, políticas pedagógicas capaces de recuperar tecnologías productivas originarios, desarrollar capacidades de preparación y consumo de alimentos orgánico-andinos; las entidades educativas no aprovechan, por ejemplo, la preparación y consumo de los platos típicos como insumos pedagógicos en la construcción de nuevos saberes, los maestros dan poca importancia al uso de costumbres culinarios mejorar de manera pertinente sus procesos de enseñanza aprendizaje. Estos procesos socioculturales motivaron indagar a los “platos típicos que pueden ser insumo para el aprendizaje del castellano como segunda lengua en el marco de la educación intercultural bilingüe en niños del tercer grado de la Institución Educativa Primaria N° 72136 de Chucahuacas del distrito de Chupa, provincia de Azángaro”

1.2. Definición del problema.

1.2.1. Problema general:

¿Cuáles son los platos típicos que pueden utilizarse en la enseñanza - aprendizaje de las lenguas en niños y niñas de tercer grado de la Institución Educativa Primaria N° 72 136 de Chucahuacas, del distrito de Chupa?

1.2.2. Problemas específicos:

- ¿Qué platos típicos de la comunidad de Chucahuacas se pueden utilizar en el proceso de enseñanza aprendizaje del castellano como segunda lengua?
- ¿Cómo incorporar los platos típicos en el aprendizaje del castellano como segunda?

1.3. Justificación de la investigación

Algunos productos alimenticios originarios como la quinua, chuño, oca, cañihua y quiwicha estuvieron siendo desplazados por los productos no originarios como el arroz, caña de azúcar, fideos y otros derivados, sobre todo, en la preparación de platos alimenticios. La escuela, como principal transmisora de conocimientos foráneos dio prioridad de insertar en el currículo de estudios, como insumo, productos y recetas de platos ajenos a la cultura local, siendo esto un factor de rechazo, sobre todo, por la juventud quechua y aimara.

El trabajo de investigación realizado pretende determinar los platos típicos más conocidos y preferidos por la población estudiantil y utilizar como insumo en la enseñanza - aprendizaje del castellano como segunda lengua en niños y niñas de la Institución Educativa Primaria N° 72 136 de Chucahuacas del distrito de Chupa, provincia de Azángaro; y que, los docentes tengan la posibilidad de dar uso a los saberes andinos como práctica pedagógica endógena.

Del mismo modo, los resultados de la presente investigación beneficiarán a los alumnos de habla quechua en el aprendizaje del castellano como segunda lengua partir de la traducción de términos del quechua al castellano y viceversa durante la preparación de platos típicos, y estos saberes sigan siendo la fortaleza cultural de carácter identitaria,

1.4. Objetivos de la investigación

1.4.1. Objetivo general.

Conocer las posibilidades de aprendizaje del castellano como segunda lengua a través de la preparación de los platos típicos en los niños y niñas de la Institución Educativa Primaria de Chucahuacas – Chupa.

1.4.2. Objetivos específicos.

- 1) Identificar los principales platos típicos de la comunidad de Chucahuacas.

- 2) Incorporar la preparación de los principales platos típicos en el aprendizaje del castellano como segunda lengua en los niños y niñas del tercer grado

CAPÍTULO II

MARCO TEÓRICO

2.1. Antecedentes de la investigación

Visitado a algunas bibliotecas de la Región Puno, en ello no se ha podido ubicar investigaciones realizadas sobre los platos típicos utilizados en la enseñanza - aprendizaje de las lenguas desde el enfoque intercultural, es decir a partir del arte culinario a procesos pedagógicos.

El vacío existente en este aspecto pedagógico muy importante para desarrollar una educación intercultural bilingüe hace suponer que, el presente trabajo realizado sea el primero, y que esto, a su vez, pueda servir como punto de partida para otras investigaciones de mayor rigor científico en beneficio de los alumnos quechuas y aimaras.

2.2. Los alimentos andinos.-

Este conocimiento está implícito en el significado, simplismo o característica que se les atribuye a los ingredientes, a la manera de prepararlos y la oportunidad en que los consume. Todo ello de acuerdo a la percepción e interpretación del universo que lo rodea, tanto en los aspectos físicos como en los idealizados o metafísicos.

Los productos que los habitantes puneños han utilizado para la preparación de sus alimentos son de diversos orígenes. Teniendo la actividad agrícola: papas dulce,

papas amargas, maíz, quinua, cañihua, oca Isañu olluco. Siendo el chuño, tunta, kaya y cañihuaco son obtenidos de diversos tratamientos.

De los animales que crían tienen las carnes vísceras, grasa, sangre, así como también los tratados en el frío y la sal como la ch'arki. También se recolecta diversos tipos de plantas para condimentar los alimentos, como la chikchipa, salvia, muña, ajies, rocoto, usando algunos minerales como la sal, cal, ch`aqu.

En la preparación de los alimentos, los ingredientes son transformados mediante el proceso de hervido, sancochado a vapor, tostado horneado o asado. Se usan ollas de barro de diverso tamaño, las cuales pasan por un proceso de tratamiento para quitar el olor a arcilla con cal, sal grasa y agua de chuño, para tener mayor duración. Cada olla tiene su uso determinado sea para sopa, sancochado a vapor, mazamorra, etc.

En la cocina se tiene el fogón o cocina de arcilla, para dos o tres ollas, leña de arbustos de lugar bosta, además de utensilios como platos, tazas, piedras para moler granos y condimentos.

2.2.1 Clases de alimentos andinos.

A) Caldos - .Consiste en diversos productos acompañados de agua o caldos en que se han sido hervidos, siendo los granos, papas, chuño, grasa y los ingredientes fundamentales, usando hiervas aromáticas y digestivos. Se tiene entre los más difundidos: el chairu, phatacaldo, quinua, y el olluco de acuerdo a la ocasión se añade el ch'arki carnes y

verduras. Los caldos son consumidos en las mañanas y en las tardes, acompañados con mates o infusiones de hiervas.

B) Mazamorras – *lawakuna*-Tiene una consistencia densa y uniforme, las que son saladas se les denomina *lawa*: entre ellos se tiene la quinua *lawa*, de cañihua y de maíz. Entre los dulce se tiene el *api*, de harina de maíz o también de quinua. *Api q´atawi*, es de quinua con cal. También se las hace de la harinas de cebada y de trigo. *El p´isqi*, es de quinua pero hervida entera y no es tostada ni molida.

C) Merienda o “*quqawi*”. Son diversas comidas cocidas, tostadas, al vapor o fritas, que son llevadas fuera de la casa en una *unkuña* al realizar un trabajo o durante un viaje: tales como: papa, oca isaño cocidos; chuño, tunta, al vapor, *Phuti*; *Kispiñu* de harina tostada de quinua o cañihua con cal, sal y grasa.

D) Wathiya. Consiste en papas de la variedades dulces y también ocas, cocidas con el calor de la tierra calentada previamente usados tallos secos de las plantas o bosta en el tiempo de la cosecha.. para ello se hace una especie de horno con trozos de tierra seca. Luego se prende fuego y cuando ya está bien caliente se coloca las papas al interior y se le cubre con la tierra calentada para no pierda el calor.

E) Carne asada al horno – Kanka.- Se prepara con carne de llama o alpaca, untada con ají molido y en el horno donde se cuecen las papas con sus cáscaras. Es una comida de celebración importante.

Condimentos: Son añadidos para dar un sabor a las comidas, se usa principalmente el ají , hiervas aromáticas como la Chikchipa, muña, salvia agregando la sal, cal y un poco de caldo.

Para moler se utiliza piedras de mano sobre otra plana.

Llikt'a, es ceniza de los tallos de la quinua mezclado con agua, formando pequeños bolos aplastados y secados al sol, se una para masticar con las hojas de la coca.

F) Bebidas.- La chicha es una bebida que se obtiene mediante un proceso de cocción y de fermentación de harina de maíz o de quinua germinados, wiñapu. Su preparación y consumo se realiza de acuerdo a las fechas festivas de cada actividades agrícola o pastoril, siendo una bebida muy importante en los actos rituales.

A nuestros alimentos andinos la cultura occidental han introducido otro tipo de alimentos diferentes a la nuestra como, la carne de ovino, de cerdo y vacuno, cereales, trigo, cebada y arroz : hortalizas: cebolla, ajo, tomate y lechuga; alimentos procesados como el azúcar, fideos y aceite. Principalmente de uso rural.

2.2.2. Características de los alimentos.

Se tiene varios criterios para definir las características de los alimentos, pero lo más importante es si es “cálido” o “fresco”. Se denomina como “fresco” a los productos recién cosechados y a los “cálidos” a los que llevan un tiempo de almacenamiento. También se considera “fresco” a las papas amargas, la tunta oca, olluco, quinua, maíz, carne fresca y el ch’aku. Siendo “cálidos” las papas dulces, el chuño, isaño, cañihua, ch’arki, ají, cal y sal.

2.2.3. Alimentos según etapas de la vida.

Los alimentos se deben consumir de acuerdo a la etapa de cada persona y se deben considerarse adecuadamente. También se debe evitar durante el embarazo el exceso de mates calientes y comidas frescas.

En el post parto en lo posible iniciando con la mazamorra desde los seis meses.

Para los niños y adolescentes se les debe dar cañihua, quinua y pescado.

En las mujeres, durante la menstruación deben evitar la comida fresca. En la ancianidad se les debe dar mazamoras de chuño, quinua y cañihua..

2.2.4. Alimentos ceremoniales.

En las fechas que se les recuerdan a los difuntos se les ofrece comidas y bebidas que han de ser de su agrado; de esa manera se alimentan las almas. En oportunidades especiales se hacen ofrendas a la pachamama y a los apus.

2.3. Enseñanza del español como segunda lengua.-

2.3.1. La oralidad y la escritura

“Desde hace años, existen investigaciones que buscan comprender la lectura y escritura desde contextos más amplios; es decir, como aspectos no sólo de la cultura, sino también del poder. Estas perspectivas han ido demostrando, que las percepciones de las personas respecto a la lengua escrita se configuran a partir de marcos culturales y políticos más amplios. Es decir del lugar que ocupa la lengua escrita en las relaciones entre las personas “existe un carácter ideológico de los procesos de adquisición de los significados y usos de la literacidad en contextos culturales específicos.

Si hablamos de las poblaciones andinas, es difícil abordar la reflexión respecto a las actitudes hacia la lengua escrita sin tomar en cuenta las dimensiones históricas. Hay conflictos entre la cultura oral y escrita así como desencuentros entre oralidad y escritura, la lengua quechua y el castellano, la cultura quechua y la occidental.

La escritura en los andes no es sólo un asunto cultural, es además y tal vez sobre todo un hecho de conquista y dominio; este debe ser el contexto que enmarque todas las relaciones sobre este tema. (¹).

2.3.2. La oralidad y la escritura en la escuela rural andina

“Las prácticas educativas que generan la crisis educativa que agobia a la sociedad peruana, especialmente a las comunidades rurales, necesitan ser repensadas por la demanda de las comunidades campesinas, especialmente en lo referente a la oralidad y la adquisición instrumental de la lectura y escritura y por la necesidad de otorgarle a la “oralidad” el valor que por origen le corresponde.

El fracaso escolar, en niños y niñas originarios fundamentalmente, en el aprendizaje de la lectura y escritura necesita de una profunda reflexión, que ayude a la escuela y los docentes a “vivenciar” una transmisión de conocimientos y saberes con una actitud más cariñosa, respetuosa, amable e intercultural.

Si se considera al lenguaje como la facultad de expresar la realidad de una cosmovisión puede ser transformada en un instrumento de colonización o liberación cultural. En este sentido, el lenguaje, oral o escrito, tiene un rol preponderante en la “recreación” de las culturas debido a que tienen una

¹ Proyecto Andino de Tecnologías Andinas: “PRATEC, 2008 Páginas 25, 26

influencia determinante sobre los pensamientos y las conductas de las personas, así:

- El lenguaje no es un medio de comunicación neutro, organiza el proceso del pensamiento según los intereses de una determinada cosmovisión cultural.
- El lenguaje permite estructurar un determinado pensamiento y por extensión una determinada “actitud” sobre una experiencia específica. Su ausencia, si desea, puede desconocer algunos aspectos de la experiencia.
- El lenguaje eslabona la transmisión intergeneracional del pensamiento, las generaciones anteriores las “instituyen” y las posteriores las recrean o las toman como absolutas según las circunstancias, sus tendencias o sus insinuaciones del lenguaje “cultural” que utilizan”⁽²⁾.

2.3.2. El aprendizaje del castellano en Puno.

“El aprendizaje de una lengua se da a partir de los cinco años de edad dentro de un proceso formal escolarizado o simplemente en contacto con esa lengua en ambientes cotidianos; sin embargo, el aprendizaje del castellano como segunda lengua tiene características dramáticas en nuestro país. El hablante vernáculo que concurre a la escuela para aprender el castellano, supremo objetivo que fijan los padres de familia a sus hijos y demanda hasta hoy insatisfecha por el sistema educativo, sufre desde el primer día de clases

² Ob.Cit. Pág. 39

una constante agresión hacia su cultura y lengua nativa. Es obligado a aprender la lengua oficial por sumersión, sin métodos ni técnicas adecuadas a su condición de “extranjero” a la lengua y cultura occidental”(³)

Se ha asumido siempre que el niño campesino debería aprender el castellano por simple “absorción” o exposición a la nueva lengua. Nada más errado y traumático para el normal desarrollo intelectual, psicológico y lingüístico del niño. Los resultados saltan a la vista; ese castellano que escucha del hablante de lengua materna quechua es pobre, “motoso” que llama a la risa y la burla. De este modo se consolida la tradicional opresión y discriminación del “blanco” sobre el “indio”, o simplemente del “citadino” sobre el “campesino”.

2.3.4. La metodología de la segunda lengua

Parte de los conocimientos lingüísticos previos del castellano que trae el niño a la escuela y de la necesidad de ofrecer al alumno en clase las situaciones comunicativas funcionales necesarias para ir construyendo las habilidades lingüísticas en la segunda lengua. Este enfoque implica el autocontrol que debe poseer el maestro sobre el uso que hace del castellano frente a los niños, ir más allá de una mera enseñanza de vocabulario y gramática para incluir un conocimiento pragmático nocional acerca del uso apropiado de la lengua, en situaciones reales de uso, así como seleccionar las estructuras lingüísticas en castellano que verdaderamente los niños van a comprender a fin de utilizarlas en los ejercicios de aprendizaje, distinguir la

³ CARE 2010 Pag. 2

enseñanza oral del castellano de la enseñanza de la lecto escritura, ampliar el horizonte cultural y lingüístico de los niños progresivamente a fin de que se familiaricen con la cultura urbana, castellano hablante y criolla a medida que van avanzando en su aprendizaje de la segunda lengua, y finalmente, hacer posible que las habilidades de la lecto escritura que el niño ya posee en su lengua materna se transfieran al castellano.

2.3.5. Las estrategias de trabajo del castellano como segunda lengua

Se han desarrollado tres estrategias de cómo abordar la enseñanza del castellano como segunda lengua:

1º) Las actividades generales;

Principalmente para desarrollar la **oralidad** e iniciación de la lectura y escritura a través de las dinámicas lúdicas y las acciones inter-activas, en todas las oportunidades que le sean posibles al docente, ya sea en el aula o fuera de ella. Lo importante es aprender a hablar, hablando.

2º) Actividades específicas

Actividades de acuerdo al nivel de dominio del castellano. El propósito es profundizar las capacidades de comprensión y expresión oral, las capacidades de lectura y escritura.

3º) Proyectos interactivos

Son actividades que se realizan en horas no escolares con grupos heterogéneas para desarrollar capacidades comunicativas, a través de entrevistas y descripciones en contacto directo con hablantes del castellano.

2.4. Educación intercultural bilingüe

La educación intercultural bilingüe (EIB), es una propuesta y modelo educativo en el país, basado fundamentalmente en el reconocimiento de la cultura de grupos humanos con diversidad sociocultural, étnica y lingüística. Esto quiere decir que el Perú desde hace siglos se caracterizaba por ser un país pluricultural, por su diversidad de elementos culturales tanto materiales como espirituales, diversidad en conocimientos, tradiciones, filosofía, creencias, tecnologías, etc. Y todo cuanto habíamos hablado en párrafos anteriores referentes a la cultura.

Otra característica importante del país es que es una sociedad multilingüe, debido también desde hace siglos a la existencia de un promedio de 50 lenguas, agrupadas en 16 familias lingüísticas, de los cuales las lenguas originarias más habladas en el país son el quechua, seguida del aimara, el resto de lenguas se hablan en nuestra amazonía peruana; a esto podemos sumar la existencia de variedades dialectales y la desaparición o muerte de muchas lenguas, durante la época virreinal y republicana, caso de la lengua Mochica, Culle, en el norte y Pukina en el sur del País.⁴

⁴ Deltran, C. Guido 1981 “Historia Rural del Perú” – Edit. CERA – Bartolomé de las Casas Cusco Perú. Pág. 199.

Los procesos históricos del virreinato y la república, simplemente fueron cambios de poder de los vencedores, frente a la masa social de los vencidos, quienes jamás tomaron medidas y políticas coherentes para darles una educación más justa, acorde a sus realidades culturales y lingüísticas, porque finalmente no les interesaba, además no podían atender contra sus propios intereses creados, se manejaba el slogan (indio leído, indio torcido). Por todas estas razones es que hasta la fecha, casi no se ha hecho nada por educar a esas masas de indígenas existentes hoy en día en todas las regiones del país.

Frente a este hecho histórico político y pedagógico, y luego de largas luchas y reclamos de éstos sectores de masas de indígenas marginados a lo largo de la historia del Perú, surge la necesidad de callar dichas protestas y reclamos, con la implementación de proyectos de educación intercultural bilingüe a nivel nacional particularmente para la población de la sierra y selva de nuestro país. Desde la década de los años de 1960, luego durante la reforma del gobierno militar de Juan Velazco Alvarado, se promulgó el decreto ley N° 19326 donde se faculta el derecho a la educación de los grupos étnicos originarios del país con sus características culturales y lingüísticas; luego en 1975 se promulgó el decreto ley 21156 por el que se eleva al quechua a la condición de lengua oficial; posteriormente en el año de 1977 se implementó el proyecto experimental de Educación Bilingüe en Puno (PEEB-P) con apoyo del gobierno Alemán (GTZ); y finalmente el año de 1996 se oficializa la Educación bilingüe intercultural (EIB), aplicándose en forma limitada

en escuelas rurales de habla quechua y aimará, con docentes multigrado y polidocentes de primaria.⁵

Todos estos intentos de EIB, han dado como resultado una aprobación relativamente positiva, por parte de los padres de familia y la comunidad; porque se ha descuidado un estudio profundo y serio de los efectos de los cambios culturales a que están sometidos los habitantes alto andinos, por las constantes migraciones del campo a la ciudad y viceversa, los cuales están fuertemente influenciados por la cultura citadina de corte occidental, esto sucede particularmente con los padres de familia, docentes y alumnos de escuelas rurales con programas EIB, donde pretendemos realizar nuestro proyecto de investigación.

2.4.1. Modelos de la educación bilingüe

Un modelo de Educación Intercultural Bilingüe, permite diseñar de manera coherente, estrategias, métodos y técnicas de enseñanza, relacionados al manejo de las lenguas, los modelos básicos de educación bilingüe en actual ejecución en diversas partes del mundo y en diferentes partes de América Latina son:

Modelo de Transición o Transferencia.- Consiste en usar la lengua materna de los educandos durante los primeros años de primaria, para que esta a su vez sirva de puente para el aprendizaje y manejo de la segunda lengua, hasta culminar su instrucción primaria en Educación Intercultural Bilingüe.

⁵ Care Peru –EDUBIMA – Puno – Peru.. Pçag. 94.

Modelo de Mantenimiento.- Consiste en hacer uso de las dos lenguas, lengua materna originaria y la segunda lengua que es el castellano, desarrollando y enriqueciendo a lo largo de toda la escolaridad ambas lenguas.

2.5. La interculturalidad

Para dar respuesta a este interrogante es necesario remitirnos al concepto "cultura". Como sabemos, sólo el hombre es capaz de crear cultura. En la escala evolutiva los animales guardan semejanzas con nosotros, especialmente en el aspecto biológico; pero, ningún animal es capaz de producir cultura, ésta sólo es de exclusividad humana, esto es equivalente a los conocimientos que son producidos gracias a la abstracción del lenguaje articulado.

La cultura, los conocimientos no se transmiten genéticamente, sino socialmente, es una lucha permanente entre lo desconocido y lo conocido, que hace posible el desarrollo incesante del conocimiento, un proceso permanente de desarrollo y renovación del manejo de los símbolos arbitrarios cada vez más complejos. "Lo central de la cultura no se ve, se encuentra en el mundo interno de quienes la comparten; son todos los hábitos adquiridos y compartidos con los que nos relacionamos con el mundo. Por esta razón, podemos afirmar que la cultura, a la vez que se internaliza individualmente, es un hecho eminentemente social, puesto que es compartida y se socializa permanentemente en todas las interacciones de la sociedad, y en forma muy particular en todos los procesos educativos". (Folleto. 2000, Urubamba: Instituto Superior La Salle).

CAPÍTULO III

METODOLOGÍA DE LA INVESTIGACIÓN

3.1. Tipo y diseño de la investigación.

La presente investigación es de tipo Exploratorio - descriptivo, el trabajo se realizó en un momentos de comportamiento normal y natural, porque se trata de ilustrar y describir los platos y los productos naturales en actividades normales de la población.

3.2. Población y muestra de la investigación.

La población está constituida por los alumnos y padres de familia de la Institución Educativa Primaria N° 72 136 de Chucahuacas – Chupa - Azángaro. La cantidad poblacional y muestral de los alumnos y padres de familia se especifican en el siguiente cuadro:

UNIDAD	POBLACIÓN	MUESTRA
Alumnos	87	12
Padres de familia	65	15

Para la determinación de la muestra se hizo por intención personal, tomando como muestra a 12 alumnos del tercer grado 15 padres de familia.

3.3. Técnicas e instrumentos de la investigación

3.3.1. Encuesta: Se utiliza con la finalidad de recolectar información acerca de la utilización de los métodos, técnicas y estrategias pedagógicas, tanto de enseñanza como de aprendizaje, el mismo que se aplica a los alumnos que se encuentran muestreados.

3.3.1.1. Instrumentos:

Utilizamos como instrumento el **cuestionario estructurado**, con preguntas cerradas.

3.4. Plan de análisis e interpretación de datos

Recojo de información

Sistematización y análisis de los datos obtenidos a partir de los informantes

Redacción de la investigación

Presentación del informe de la investigación.

CAPÍTULO IV

RESULTADOS DE LA INVESTIGACIÓN

4.1. Encuesta a los niños

CUADRO N° 1

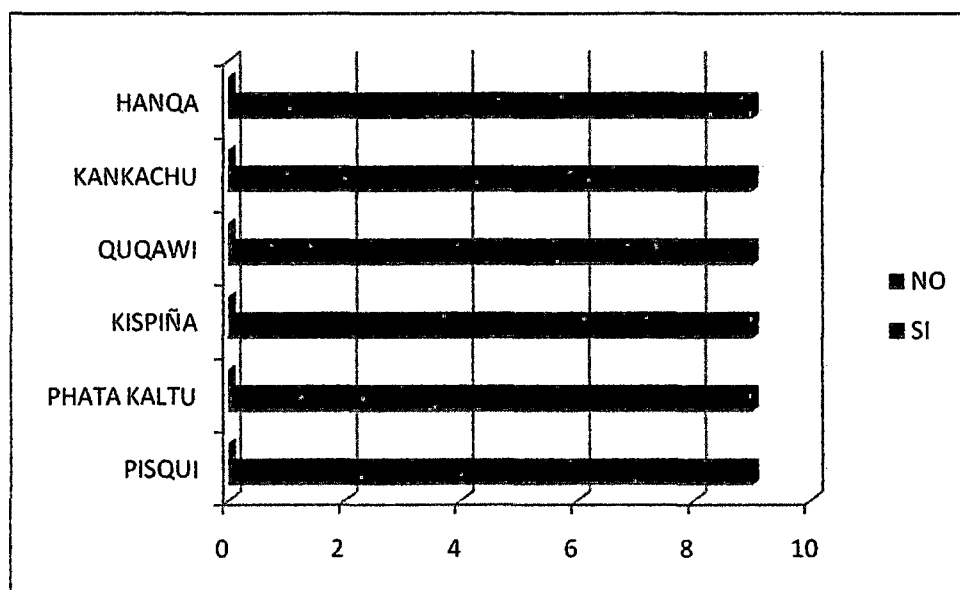
Marcar con una X la respuesta las comidas que comen

PLATOS	SI	%	NO	%
PISQ'I	9	100	0	00
PHATA KALTU	9	100	0	00
KISPIÑA	9	100	0	00
QUQAWI	9	100	0	00
KANKACHU	9	100	0	00
HANK'A	9	100	0	00

FUENTE; encuesta aplicada a los alumnos - 2010

GRÁFICO N° 1

Marcar con una X la respuesta las comidas que comen



INTERPRETACIÓN;

Los alumnos de tercer grado de la Institución Educativa Primaria N° 72 136 Chucahuacas, distrito de Chupa, provincia de Azángaro; el 100% de alumnos manifiestan conocer a los platos típicos que se indican en la encuesta; ninguno de los alumnos manifiesta no conocer los platos que se indican.

CUADRO N° 2

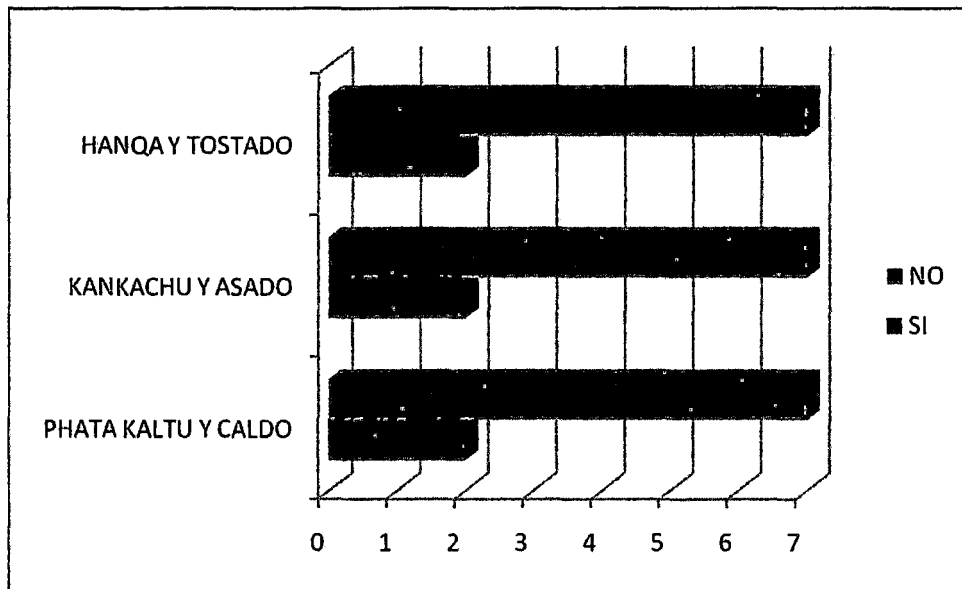
¿Son iguales las características de los platos nativos y occidentales?

PLATOS TIPICOS	SI	%	NO	%
PHATA KALTU Y CALDO	2	37	7	63
KANKACHU Y ASADO	2	37	7	63
HANQA Y TOSTADO	2	37	7	63

FUENTE: Encuesta aplicada a los alumnos de tercer grado 2010.

GRÁFICO N° 2

¿Son iguales las características de los platos nativos y occidentales?



Los alumnos del tercer grado de la Institución Educativa Primaria N° 72 136 de Chucahuacas, del distrito de Chupa, provincia de Azángaro; el 63 % de los estudiantes manifiesta que los platos nativos no son iguales en sabor y contenido con los platos occidentales.

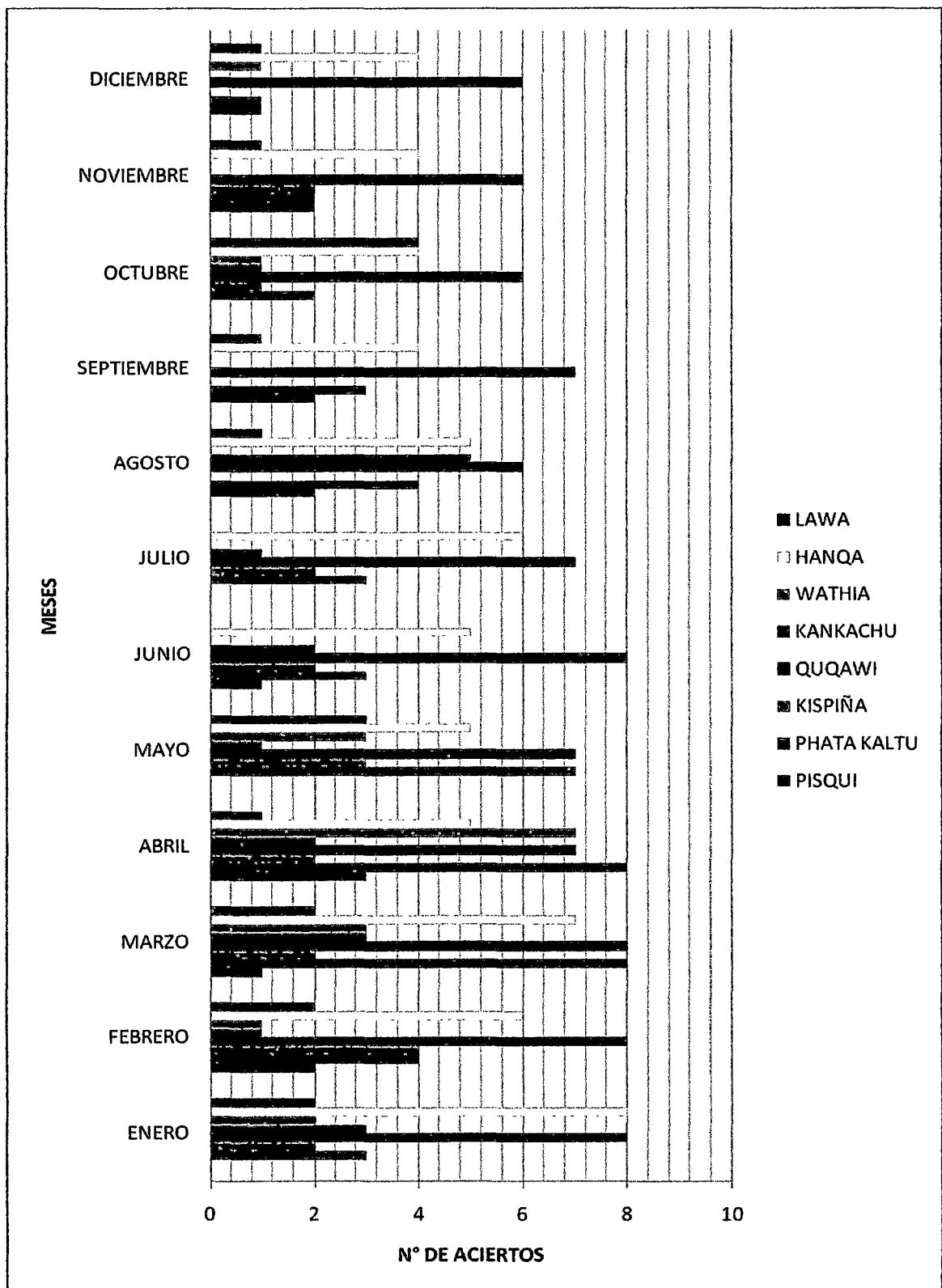
4,2, Encuesta a los padres y madres de familia

CUADRO N° 3

¿En qué meses se come estos alimentos?

	PREPARACIÓN DE PLATOS POR MESES											
	ENR	FEBR	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGOS	SET	OCT	NOV	DIC
PISQ'I		2	1	3		1		2	2		2	1
PHATA KALTU	3	4	8	8	7	3	3	4	3	2	2	1
KISPIÑA	2	4	2	2	3	2	2			1	2	
QUQAWI	8	8	8	7	7	8	7	6	7	6	6	6
KANKACHU	3	1	3	2	1	2	1	5		1		
WATHIA	2	1	3	7	3					1		1
HANQ'A	8	6	7	5	5	5	6	5	4	4	4	4
LAWA	2	2	2	1	3			1	1	4	1	1

FUENTE: Encuesta tomada a los padres de familia 2010.



Los padres de familia de la Institución Educativa Primaria N° 72 136 de Chucahuacas manifiestan en su mayoría que, el plato típico más consumido y conocido es el quqawi (fiambre), el segundo plato mas consumido es el hanq'a (tostado de cebada); el tercer plato vendría ser el phata caldo y así sucesivamente.

CUADROS N° 4

Ingredientes y preparación de platos típicos de la comunidad

Chayru kaltu - caldo

QHICHWA	CASTELANO
APTHAPINA	INGREDIENTES
Phata pilasqa	Cebada pelado
Papa	Papa
Aycha	Carne
Ahusa	Ajo
Siwilla	Cebolla
Uno	Agua
Ch'uñu	Chuño
Uchu	Ají
WAYQ'UNAKUNAPAQ KAQNINKUNA	UTENSILIOS
Sañu manka	Olla de barro
Wislla	Cucharon
Q'uncha	Fogón
Tumi	Cuchillo
Llata	Lavatorio
P'uku	Plato de barro
Walti	Balde
Rumi piq'aña	Batan de piedra
WAYQ'UKUY	PREPARACIÓN
Ñawpaqta siwarata piqanchik rumi piqañapi hinaspa ch'akichinchik harwinchik, hiq'ipi hank'asqata thihunchis chaymantaqa churanchik qalan wayq'unakunata, huk mankapi churana unuta, aychanta, siwillata, ahusata ima, thimpuriqtim phatata churanchis mankaman, chaymanta papata, chayarqhutim ch'uñu ch'ahisqata allin unuwan ch'irwasqata mana k'arku kananpaq churana chayaqtintaq p'ukupi Qaranakuna.	Primero se prepara el chupe de cebada pelando en un batan de piedra, luego se tuesta una nadita, para luego hacer cocer a parte. Teniendo este material se pone en una olla el agua, su aderezo carne cebolla, ajo. Una vez hervido el caldo se pone su chupe luego se le hecha papa cortaditos delgados después se le hecha el chuño chancado y bien lavado con bastante agua para descartar su acides y es un caldo espeso.

FUENTE: Encuesta realizada a las madres de familia 2010.

QAÑIWA LAWÁ – MAZAMORRA DE CAÑIHUA

QHICHWA	CASTELANO
APTHAPINA	INGREDIENTES
Qañiwa hak'u	Harina de cañihua
Q'atawi	Cal
Kachi	Sal
Unu	Agua
WAYQ'UNAKUNAPAQ KAQNINKUNA	UTENSILIOS
Sañu manka	Olla de barro
Q'uncha	Fogón
Chuwa	Plato
Huch'uy wislla	Cuchara
Ñuqñu	Leche
WAYQ'UKUY	PREPARACIÓN
Ñawpaqta qañiwata maqchina unuwan, ch'akirintin hanqana hik'ipi kuskakamalla hinaspa rumi q'unapi, q'unana. Chaymantaqa huk mankapi wayq'una unuyuqta, alinta thimpuriqtintaq q'atawita kachitawan churana, thimpunan unayta, chaymantaqa huk phukupi qarana ñuqñuyuq, kisutawan mikhuna.	Primeramente la cañihua se lava en agua, luego se hace secar al sol después se tuesta a media, posterior a ello se muele en un batan de piedra ñuto como la harina. Después se pone en un olla con agua, cal y sal calculando la cantidad de la harina se pone al fogón para cocinarlo, una vez cocido se sirve en los platos agregando leche al ralito.

FUENTE: proporcionada por la madres de familia de tercer 2010

QUQAWI

COMIDAS COMPONENTES DE QUQAWI

K'ISPÑA
CH'UÑU PHASI
HAWAS MUT'I
SARA MUT'I
AYCHA PHUTI
KISU Q'ALLAYUQ
SIWILLA QAWCHIYUQ
RUNTU PHUTI
TUNTA PHUTIYUQ
UQA WAYQUYUQ
IMAYNA MIQUNA
Kay quqawi mikhunataqa mikhunchikmi imaymana llanq'anapi, huñunakunapi, puriykunapi, yachaywasiman purispapis, hina kuraq runakuna hinallataq wawakunapas. Quqawita mikhusunmanmi q'uñitapas hina chirillatapis.

FUENTE: Encuesta realizada a las madres de familia 2010.

KINUWA K'ISPIÑA – QUISPIÑO DE QUINUA

K'ISPIÑA	QUISPIÑO
QHICHTWA	CASTELLANO
APTHAPINA	INGREDIENTES
Kinuwa haq'u	Harina de quinua
Q'atawi	Cal
Kachi	Sal
Asnapa	Anís
WAYQ'UNAKUNAPAQ KAQNINKUNA	UTENSILIOS
Sañu manka	Olla de barro
Chuwa	Plato
Unqhuña	Mantel
WAYQ'UKUY	PREPARACIÓN
Ñawpaqta kinuwata harwina sañu hik'ipi, hinaspa piquañapi thihuna q'uyminta allinta wayrachina, hinaspataq qhunapi qhunana ñut'uta, chay pasayta ñatuta rurana t'antapaq hina allinñakaptintaq phalata makiwan ñañullata chhikallanta allin churana huk unqhuña patapi, tukurquspaqa mankaman churana phutinapaq, chayanan yachanapaq huk papataban churana patachampi, chay papa chayaqtinqa k'ispiñapis chayan. allin chayaqtin huk unqhuñapi hichana. Chaymantaqa qalan phamilla miqhunku huñupacha waq miqunatawan, kanman, ch'uñuwan, papatawan, sarakunatawan chaymantapas, waq miqunakunatawan, yanapachisunman. aychawan, kisutawan, uchhutawanpis siwilla q'awchiyuqta..	Primeramente se tuesta a media tostar, luego se hace ventilar con el viento luego se muele en un batan de piedra, posterior a ello se amasa con cal y sal al gusto, una vez que realizado el amasado se elabora el quispino con las manos, de distintas formas y en diferentes meses del año. Luego se pone en la olla de barro, poniéndole una papita encima para saber si el quispino ya a cocido. Después se hecha en un mantel limpio y también se puede acompañar con: Chuño sancochado, papa sancochado, maíz, y otros. Para dar un mejor sabor agradable se puede servir con queso, carne y ensaladas.

FUENTE: Receta de las madres de familia de la comunidad de Chucahuacas 2010.

P'ISQI

QHICHWA	CASTELANO
APTHAPINA	INGREDIENTES
Kinuwa maqchisqa Kachi Ñuqñu Kisu	Quinoa lavado Sal Leche queso
Wayq'unakunapaq kaqninkuna	UTENSILIOS
Sañu manka Chuwakuna Wislla P'uku Huchuy wislla	Olla de barro Platos Cucharon Platitos cuchara
WAYQ'UKUY	PREPARACIÓN
Uq p'unchaw ñawpaqta kinuwata piqañapi piqana, hinaspataq maqchina allinta q'uymín llusqinán kama chhakiña sañu mankachapi achqa unuyuqta churana, hinaspataq q'unchapi wayqunawan wayqatana pisillamanta phatanankama, allinña kaqtin wisllawan q'akuna, ñut'u kachichawan hichaskuspakama. Allinña kaqtimtaq chuwapi, p'ukukunapi qaraspá ñuqñuwan mikhunki kisuchatawampis munasqanmanhina.	Primeramente la quinua se pela en un batán, luego cuando está seco la quinua se pone en una olla con una cantidad al doble de la quinua, posteriormente se cocina en un fogón a fuego lento hasta que tenga una cogsión uniforme, luego se la añade sal molida para luego empezar con el batido en la misma olla con un cucharón hasta que tenga una uniformidad del batido. Este plato se sirve en un plato, luego se agrega leche y queso a gusto

FUENTE: encuesta realiza a las madres de familia 2010

CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES.-

Conclusiones:

PRIMERA: En la comunidad de Chucahuacas, del distrito de Chupa, provincia de Azángaro, existen platos típicos preparados con los productos originarios del lugar; de los cuales, los más preferidos por los estudiantes son; el quqawi, el Hank'a, k'ispiña, phatakaltu, y otros; los mismos que se consumen de manera diaria

SEGUNDA: En la Institución Educativa Primaria N° 72 136 de Chucahuacas, distrito de Chupa, provincia de Azángaro, la incorporación de los platos típicos es de mucha importancia puesto que sirve como insumo pedagógico para desarrollar capacidades de aprendizaje, sobre todo, para la enseñanza del castellano como segunda lengua por sistema de traducción contextualizada

Recomendaciones:

PRIMERA.- A los padres de familia de la Institución Educativa Primaria N° 72 136 de Chucahuacas, del distrito de Chupa, que participen en las actividades educativas de manera activa para generara aprendizajes desde la localidad

SEGUNDA.- A los señores docentes de la Institución Educativa Primaria de Chucahuacas y de otras desarrollen opten, como estrategia pedagógica, los platos típicos de la localidad para enseñar diferentes lenguas y conocimientos de carácter intercultural.

BIBLIOGRAFÍA

- ALARCO, Luis Felipe. Filosofía de la Educación. Lima. Editorial "Juan Mejía Vaca". 1era edición. Barcelona España. 1984.
- APARICIO, Alejandro. "Fonética del Castellano y el Quechua". Lima-Perú. 1981.
- AMADIO, VARESE Y PICÓN. "Educación en Comunidades Andinas". Laz Bolivia. (1987)
- ARCE, Alain. "El Constructivismo", Nociones del Nuevo Enfoque Pedagógico. Editorial Interamericana. 3ra. Edición. 2004.
- BONET VICENTE, José. Las "AES" del Bilinguismo. Manual de Bilinguismo. 6ta edición peruana.
- CARROLL Y SAPON "El Castellano como segunda lengua". Editorial Interameicana. Cjamarca (1997).
- CÉSPEDES ROSELL, Nélica. Bilinguismo. Lima - Perú. 1999. Pág. 25.
- CALERO PEREZ, Mavilo. "Constructivismo un reto de la Innovación Pedagógica". Editorial San Marcos. Lima. 1997.
- CHARAJA CUTIPA, Francisco, Separata de Investigación. Editorial Pacífico. UNA-Puno.
- CORNEJO CHA VEZ, Carlos. "Conozcamos nuestros Identidad. Editorial San Marcos. 2da edición. Lima Perú. 1998.
- FERGURSON, Michel. Fundamentos del Aprendizaje en Segunda Lengua. Editorial Mc Graw Hill. 2001. Perú.
- GERARDO CANSECO HERRERA, "Hacia una metodología para la formación bilingue ".
- MORROU ROLDAN, Aurora. "Pedagogía Conceptual". Editorial Limusa. Lima – Perú. II Edición. Pág. 57.
- PACHECO ALVARADO, Juan Rubén. "Deontología del Educador", Editorial Interamericana, 1ra. Edición, 2001.
- SÁNCHEZ Y SÁNCHEZ, Aprendizaje de la Segunda Lengua. Editorial Acribia.. Lima – Perú. 1991.

ANEXOS

CUESTIONARIO PARA PADRES DE FAMILIA

1.- ¿En qué meses comen esta comida?

MES	ENE	FEB	MAR	ABR	MAY	JUN	JUL	AGO	SEPT	OCT	NOV	DIC
PLATOS												
P'ISQI												
PHATA KALTU												
K'ISPIÑA												
QUQAWI												
KANKACHU												
WATHIA												
HANQ'A												
LAWA												

2.- ¿Qué ingredientes y cómo se preparan los platos típicos?

CUESTIONARIO

1.-¿ MARCAR CON UNA (X) ESTAS COMIDAS QUE COMEN?

PARA LOS NIÑOS

P'ISQI	SI	NO
PHATA KALTU	SI	NO
K'ISPIÑA	SI	NO
QUQAWI	SI	NO
KANKACHU	SI	NO
WATHIA	SI	NO
HANQ'A	SI	NO

2.-¿SON IGUALES LAS CARACTERÍSTICAS DE LOS PLATOS NATIVAS Y OCCIDENTALES?

PLATOS TÍPICOS	PLATOS OCCIDENTALES	SI	NO
P'ISQI			
PHATA KALTU	CALDO		
K'ISPIÑA			
QUQAWI			
KANKACHU	ASADO		
WATHIA			
HANQ'A	TOSTADO		

ORGANIZADOR DE APRENDIZAJES**TEMA:** la familia**AREA:** CIENCIA Y AMBIENTE
Ciencia y Tecnología en Armonía con la Pachamama**Profesor:** Rufino Ortiz Mamani**Ciclo y Grado de Estudio:** V - 4to**PROBLEMATIZACIÓN****Pregunta Clave:**

¿Qué comidas comemos en nuestra comunidad y en que fechas?

PROCESOS METODOLÓGICOS:

El profesor motiva con una canción vamos a la chacra hermanos campesinos, con previa preparación.

luego el docente presenta productos agrícolas de la comunidad y hace preguntas.

- ¿Qué se observan?
- ¿En qué se come la quinua?
- ¿Cómo se llaman los platos que se preparan de quinua?
- ¿En qué fechas se usa la quinua?
- ¿Cómo produce la quinua?

SITUACIÓN REAL

¿Qué platos se preparan de la quinua en la casa?

¿Qué comida te gusta?

¿Qué platos más conoces?

Los niños y niñas valoran el pisqui de quinua.

SITUACIÓN DESEADA

¿Se debe consumir los alimentos naturales de la comunidad?

¿Quiénes preparan los platos de quinua?

¿Qué platos se prepara de la quinua?

Los niños valoran los platos preparados de quinua.

DESARROLLO DEL CONTENIDO

El docente presenta la receta de preparación de pisqui de quinua.

Ingredientes:

- 1.- 1/2 taza de quinua
- 2.- 2 tazas de agua.
- 3.- 1 cucharadita de sal
- 4.- 1/2 taza de leche
- 5.- Queso al gusto

PREPARACIÓN

Primeramente se prepara la quinua bien lavado y se tuesta a media y se echa a la olla con agua, luego cocer a fuego lento, una vez cocinado la se bate con un cucharón de madera hasta que esté bien gomosa uniformemente añadiendo con sal a gusto, una vez batido se sirve con leche y queso a gusto.

Socialización de respuestas:

- El profesor y los alumnos socializan quiénes prepara estas comidas.
- ¿Cuántos kilogramos de quinua se necesita para 6 persona?
- ¿Cuántos litros de agua se necesita?
- ¿Con que compraron estos productos, se utilizó el dinero (Billetes y monedas) o hicieron el trueque?
- Los niños reflexionan del uso de las medidas arbitrarias de peso, masa, tiempo, volumen, monetario y entre otros.

Contrastación de respuestas y conclusiones:

- Los alumnos producen textos coherentes de todo el proceso.
- Los niños, acompañado de sus padres o persona mayor van al mercado o plaza de abastos mas cercano para comprar los productos.

EVALUACIÓN: (En función a indicadores de los saberes aprendidos)

- Participación activa y efectiva de los alumnos.
- Se evalúa: la Autoevaluación, la coevaluación, y la heteroevaluación.

BIBLIOGRAFIA:

- ENRIQUEZ SALAS, Porfirio. "CULTURA ANDINA" CARE PERÚ 2005
- T'IKKA V ciclo.
- PCR.

SABERES FUNDAMENTALES

ÁREA: Ciencia y tecnología en armonía con la pachamama. Los alimentos ancestrales andinos; pisqui. La quinua papa, cebada habas y otros.

ÁREA AFIRMACIÓN CULTURAL.

Convivencia intercultural: Habilidades interculturales para la convivencia en la escuela y comunidad.

ÁREA: COMUNICACIÓN INTERCULTURAL MULTILINGUE.

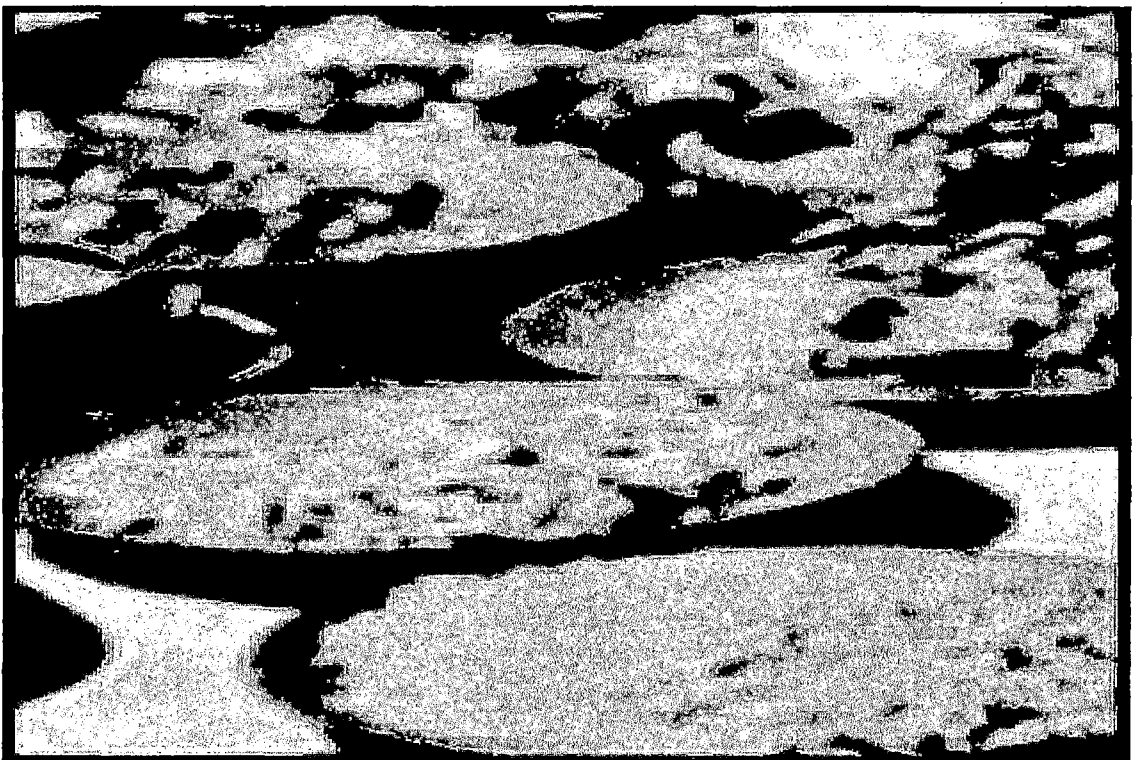
Comprensión y producción de textos relacionados a platos típicos.

SABERES APRENDIDOS

-Compara y valora el valor nutricional de los alimentos andinos y occidentales-
-Propone alternativas para mejorar el consumo de los alimentos andinos.
-Se relaciona en armonía y tolerancia con los miembros de la familia, escuela y comunidad.
-Aplica estrategias de comprensión y producción de textos orales en temas de platos típicos.



PLATO TÍPICO DE P'ISQI



PLATO TÍPICO K'ISPIÑU



EL QUQAWI



DEGUSTE DEL PLATO LAWA