


SECRETARÍA DEL SISTEMA DE EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE
(SESEIB)

FICHA PEDAGÓGICA

Nombre del recurso: "Sopita de Mano e Mono"			
Formato:	HTML / MP4		
Descripción:	Es la historia que cuenta el paso a paso para preparar la sopa de "Mano e Mono" que es un alimento muy nutritivo que ayuda a curar la anemia y que es parte de la cultura afroecuatoriana.		
Metabuscadores:	Cultura afroecuatoriana, alimentos tradicionales, alimentos saludables. www.recursos2.educacion.gob.ec		Duración del recurso: 01:55 minutos
Área: Ciencias Naturales	Asignatura: Ciencias Naturales	Nivel: Subnivel Elemental - EGB	Año: Grado 2
Autor:	Olga Maldonado – docente de la Unidad Educativa 19 de Noviembre,Guardiana de los Saberes	Contenido específico: Alimentos tradicionales y saludables de la cultura afroecuatoriana.	
Fuente:	Propia autoría.		
Destrezas:	Bloque de Cuerpo y salud CN.2.2.4 Explicar la importancia de la alimentación saludable y la actividad física, de acuerdo a su edad y a las actividades diarias que se realiza. CN 2.2.5 Identificar y aplicar normas de higiene corporal y de manejo de alimentos; predecir las consecuencias si no se las cumple.		
Criterio de evaluación:	Reconoce la importancia de conocer la forma de preparar alimentos tradicionales y saludables de la cultura afroecuatoriana, a través de la comprensión narrativa del cuento interactivo "Sopita de Mano e Mono".		

ACTIVIDADES PEDAGÓGICAS

Actividades previas:

1. Presentar el cuento interactivo "Sopita de Mano e Mono", motivando con las siguientes preguntas: ¿conoces alimentos que a la vez sean tradicionales y saludables?, ¿qué ingredientes podría contener una sopa llamada "Sopita de Mano e Mono"? 5 minutos.

Actividades durante la utilización del recurso:

2. Ver escuchar e interactuar con el cuento. Luego, ver, escuchar e interactuar nuevamente con el cuento, pero ahora en grupo. 10 minutos.

SECRETARÍA DEL SISTEMA DE EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE (SESEIB)

Actividades después de utilizado el recurso:

3. Al terminar la segunda revisión, preguntar al estudiantado sobre la importancia de saber preparar alimentos saludables. Por ejemplo: ¿por qué es saludable la sopita de Mano e Mono?, ¿qué ingredientes tenía?, ¿cómo se preparaba? 15 minutos.
4. Hacer un collage de imágenes de alimentos saludables. Se requiere revistas para que busquen las imágenes. 30 minutos
5. Indagar y dibujar en cuatro pasos una receta para preparar un alimento tradicional. 30 minutos
6. Realizar una sesión de construcción colectiva con la participación del estudiantado, destacando la importancia de aprender a cocinar alimentos tradicionales y saludables. Preguntar al estudiantado: ¿por qué es importante consumir alimentos saludables?, ¿por qué es importante conservar la memoria de nuestros alimentos tradicionales?, ¿cómo podemos conservar la tradición de preparar esos alimentos? El docente escribe en la pizarra los aspectos más importantes. 20 minutos.