



# **KOMLU** (AJÍ)

Existen muchas variedades de ají con diferentes sabores. Algunos muy picantes, como el ají redondo, y otros más dulces, que se usan para sopas. El ají que más se consume en Miaría, sin embargo, es el charapita, utilizado para hacer una salsa picante que acompaña a todas las comidas.



## **VER CÁPSULA AUDIOVISUAL**

**DURACIÓN: 2 min. 30 seg.**

**<https://vimeo.com/362914414>**

### **CONOCE A SUS REALIZADORES**

Esta cápsula audiovisual fue realizada en abril de 2017 por un grupo de 20 niños, niñas y adolescentes de la comunidad nativa de Miraría, ubicada en el Bajo Urubamba de la región Cusco, Perú. A partir de un taller participativo organizado por La Combi - arte rodante que tuvo una duración de una semana, los pequeños realizadores, guiados por los sabios y líderes de su comunidad, llevaron a la gran pantalla esta historia.



### **ELLOS HABLAN... YINE**

Lengua amazónica perteneciente a la familia lingüística Arawak. Tiene tres variedades geográficas: yine manu haxene, mantxineri y masco piro. De ellas todas son vitales, menos el mantxineri, que se encuentra seriamente en peligro de desaparecer. El yine se habla principalmente en Perú, en las regiones de Loreto, Ucayali, Cusco y Madre de dios; y en Brasil, en el estado de Acre, donde lo habla el pueblo indígena manchineri.

### TU VIDEORRECETA CON AJÍ

Los videos de cocina son algunos de los contenidos más adictivos en redes sociales. Y si tienen ají, uno de los ingredientes estrella de la gastronomía peruana, el éxito está asegurado.

En el ejercicio de hoy tus alumnos crearán su propia videoreceta con la cámara de su celular. Y esto es lo que debes explicarles en tu clase virtual:

#### QUÉ DEBEN TENER

- Una receta que sea fácil, apetecible... ¡Y que contenga ají!
- Un celular con la batería cargada al 100%
- Una buena iluminación. Puede ser exterior o interior, pero no ambas.
- Un escenario ordenado, con los ingredientes listos y los utensilios de cocina que van a utilizar.
- Un mini trípode. Es importante que la cámara de su celular no se mueva.

#### QUÉ DEBEN HACER

##### El storyboard.

Deben planificar lo que desean comunicar y cómo filmarán cada paso. En general los videos de cocina suelen seguir la siguiente estructura:

1. La receta terminada, para que los espectadores sepan de qué hablará el video.
2. Los ingredientes.
3. La acción, paso a paso.
4. La presentación final del plato.



#### UN CONSEJO

Existen multitud de videorecetas en la red. Algunas son muy sencillas y otras están cargadas de elementos que las hacen igualmente entretenidas. Invita a tus alumnos a buscarlas y observarlas con detalle. ¡Cuántas más referencias tengan mejor harán las suyas propias!

## La edición.

Una vez hechas todas las tomas, ya solo les quedará construir con ellas un video. Aquí sugerimos varios programas de edición gratuitos con todo lo necesario para que puedan crear contenidos audiovisuales de forma sencilla e intuitiva:

***Avidemux, Cinefx Jahshaka, FilmoraGo, iMovie y VideoPad.***

## ALGUNOS PEQUEÑOS TRUCOS

- No grabar todo de forma continua. Deben seguir su guion y grabar clips breves por vez.
- Evitar mover o golpear la cámara fija.
- Experimentar con transiciones, música y fondos para hacer su video diferente.

Una vez terminada la explicación, los alumnos tendrán que poner en práctica en casa, junto con sus padres, madres y/o tutores, lo aprendido. Es decir, crear su propia videoreceta...

¡Y finalmente compartirla con sus compañeros! A través de la sesión de la plataforma que se esté utilizando (Zoom, Google Meet, Microsoft Teams o similar) y subiéndolas al Google Drive (Dropbox, OneDrive o similar) que habrás creado para la ocasión.

