

CINECLUBS ESCOLARES



LAS PAPAS

FICHA TÉCNICA

Edad: + 7
MEDIO AMBIENTE

Realizadores: Niños y niñas de Quico (Nación Q'ero, Cusco) realizaron este cortometraje en el marco del proyecto “Guía Verde Audiovisual” de Pronaturaleza y La Combi-arte rodante en julio de 2019. (V.O. en quechua con subtítulos en español).

Área Curricular: PERSONAL SOCIAL, CIENCIA Y TECNOLOGÍA, ARTE Y CULTURA.

SOBRE LA PELÍCULA

La papa es el principal alimento de Quico. Se cultiva entre los 3 mil y los 4 mil metros de altura y se cocina de muchas maneras diferentes. ¿Sabes lo que es la watia? Los niños y niñas de esta comunidad de la Nación Q'ero te lo cuentan.

¿POR QUÉ LA HEMOS ESCOGIDO?

El Perú tiene más de 3,500 variedades de papa y son más de 700 mil familias que viven de su cultivo en 19 regiones del país. Estas variedades de papa, con diferentes propiedades, contenidos y cualidades, han sido posibles gracias a la labor de conservación de las comunidades de pequeños agricultores que habitan, sobre todo, en las zonas andinas. El origen de este tubérculo se remonta al año 8.000 antes de nuestra era en el altiplano andino y, según los investigadores, se localiza en el sur del actual Perú.



¿QUÉ APRENDEREMOS?



Las variedades de la papa.
Conciencia ambiental.
Alimentación.



CINECLUBS ESCOLARES



LAS PAPAS

SUGERENCIAS DIDÁCTICAS

VAMOS A CONVERSAR

Antes de la proyección de la película, pregúntales a tus alumnos cuántos tipos de papa conocen, cuántas consumen y de qué manera. Enumera las respuestas en la pizarra. Proyecta el video y al finalizar hazles algunas preguntas sobre lo que han visto:

- ¿Cuántos tipos de papas hay en Quico?
- ¿En qué meses se siembran y se cosechan?
- ¿Podemos distinguir las papas según la altura?
- ¿Cómo se separan las papas después de la cosecha? ¿Todas sirven para alimentarse?
- ¿Cómo se cocinan? ¿Has comido alguna vez papas cocinadas de esta manera?

Después compararemos el listado de la pizarra con lo que han aprendido en el video. Seguramente cada comunidad tendrá diferentes tipos de papas, con diferentes nombres, texturas, colores y formas de cocinarlas. Hábales de la cantidad de variedades que existen en el Perú y la importancia de preservarlas.

GERMINAMOS UNA PAPA

Materiales: una papa, cuatro palillos, un frasco transparente.

1. Pondremos cuatro palillos pinchados por la mitad de la papa. Los colocaremos a distancias iguales unos de los otros.
2. Llenaremos dos tercios del recipiente con agua.
3. Pondremos la papa, con la parte más fina hacia abajo dentro del agua.
4. Colocaremos el frasco con la papa en un lugar soleado.
5. Iremos añadiendo agua según sea necesario.

Resultados: Con el paso de los días, veremos raíces formándose debajo de la línea del agua. En dos o tres semanas, germinarán tallos y hojas en la parte superior. Después de un mes aproximadamente, podemos plantar la papa en una maceta pequeña llena de tierra y abono y la veremos crecer aún más.



Más información:

Puedes encontrar más sugerencias didácticas en nuestra página web: www.la-combi.com