PERÚ | Ministerio de Educación | Viceministerio de Gestión Pedagógica | Dirección General de Desarrollo Docente

SESIÓN DE APRENDIZAJE DE COMUNICACIÓN

(11 AL 15 DE DICIEMBRE)

Platos típicos de las cenas navideñas

- **DATOS INFORMATIVOS:**

I.E.			
DOCENTE:			
GRADO Y SECCIÓN:		FECHA:	

- **PROPÓSITOS DE APRENDIZAJE Y EVIDENCIAS DE APRENDIZAJE**

Área Competencias y Capacidades	Desempeños	Criterios de evaluación	Instrumento de evaluación
Lee diversos tipos de textos en su lengua materna. • Obtiene información del texto escrito. • Infiere e interpreta información del texto. • Reflexiona y evalúa la forma, el contenido y contexto del texto	**DESEMPEÑOS 3°** Predice de qué tratará el texto, a partir de algunos indicios como silueta del texto, palabras, frases, colores y dimensiones de las imágenes; asimismo, contrasta la información del texto que lee. • Identifica información explícita que se encuentra en distintas partes del texto. • Explica el tema, el propósito, la enseñanza, las relaciones texto-ilustración, así como la importancia del texto.	Menciona de qué trata el texto al observar el título y sub títulos. Ubica información explícita e implícita del texto. Explica el propósito e intención del escrito respondiendo las preguntas después de leer el texto.	Lista de cotejo
Propósito	Leeremos un texto para conocerlos diversos platos típicos que suele comer los peruanos en la cena navideña.		
Evidencia	Resuelve ficha de comprensión de texto.		

Meta de aprendizaje:	Habilidades para la vida
	3°: Lee con placer diversos tipos de textos cortos, con palabras conocidas y en ocasiones utilizando vocabulario variado.

Enfoque transversal	Actitudes o acciones observables
Orientación del bien común	Se fomenta los valores de la bondad, la generosidad, el amor y la amistad y se hace conscientes a los niños de la importancia que tiene ser agradable con el resto de las personas que le rodean.

- **PREPARACIÓN DE LA SESIÓN**

¿Qué se debe hacer antes de la sesión?	¿Qué recursos o materiales utilizarán en la sesión?
Elaborar la sesión Fichas de aprendizaje Imprimir imágenes	Plumones Lápiz, Borrador tajador Lectura

MOMENTOS DE LA SESIÓN

INICIO **TIEMPO:**

- **Actividad permanente:** Se saluda cordialmente a los estudiantes, se les invita a marcar la asistencia y juntos dan gracias a Dios por un nuevo día a partir de la oración dirigida por un estudiante.

Se les enseña una imagen : (Anexo 1)

Luego preguntamos:

- ¿Qué observas en la imagen? ¿Qué comidas reconoces?
- ¿Qué cenan en tu casa en la noche buena?
- ¿Cuál es el alimento que no puede faltar en la cena navideña?
- ¿Conoces cuáles son los platos más realizados en las cenas navideña?



Propongo los acuerdos de convivencia como:

Respetar las opiniones.

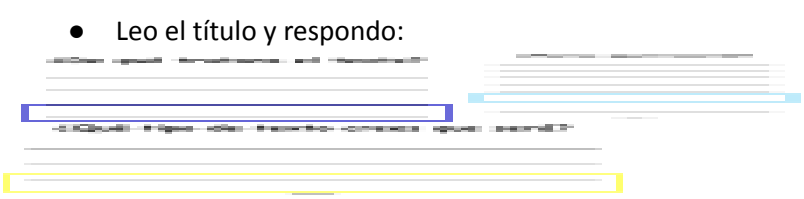
Levantar la mano para participar.

- **Se comunica el propósito de la sesión:** Leeremos un texto para conocerlos diversos platos típicos que suele comer los peruanos en la cena navideña.

DESARROLLO: **TIEMPO:**

ANTES DE LA LECTURA

- Leo el título y respondo:



¿En tu casa qué comen en noche buena?

Registramos las respuestas en la pizarra.

Luego puedes explicarles:

La cena navideña peruana merece especial mención, es el mejor momento de un pueblo feliz, que aprovecha las fiestas para brindar por la prosperidad y la abundancia. Pero lo mejor está al paladar.

Hablar de Perú es hablar de su gastronomía, de esa herencia multicultural llena de los sabores que han encantado al mundo. Por eso no es difícil pensar que para Nochebuena la mesa se presenta con platos diversos y majestuosos. Una oportunidad única disfrutar como buen comensal.

DURANTE DE LA LECTURA

Organiza la participación de los estudiantes para que cada uno lea en voz alta cada uno de los párrafos. La lectura está en la ficha.

Si hay alguna palabra que no entiende que la subraye.

Parafrasea el texto leído.

DESPUÉS DE LA LECTURA

Les hago las siguientes preguntas y luego resuelven la ficha de comprensión de texto:

- ¿Qué carnes se suele comer más en navidad?
- ¿Qué arroz es el que se prepara en la navidad?
- ¿Con qué tipo de ensalada preparan las comidas?
- ¿Cómo se llama la bebida típica de la selva?
- ¿Qué panetón suelen consumir en tu casa?
- ¿Cómo son las cenas navideñas en tu familia?
- ¿Crees que es saludable consumir gran cantidad de calorías en la noche buena?

Finalmente se socializa sus respuestas.

Refuerzo mencionando información adicional:

Perú no es solo aventura, paseos y diversión. La gastronomía es uno de los atractivos más importantes de este país y en diciembre la carta aumenta para propios y visitantes.

CIERRE **TIEMPO:**

Finalmente resuelven una ficha de aplicación y autoevaluación.
Se realiza las siguientes preguntas:

- ¿Que hicimos hoy?
- ¿Cómo te sentiste al realizarlo?
- ¿Qué utilizamos para hacerlo?
- ¿Qué sugerencias tienen para sus compañeros?

Finalmente, se les felicita por el trabajo realizado en la sesión.

LISTA DE COTEJO

DOCENTE		FECHA		GRADO Y SECCIÓN		
Platos típicos de las cenas navideñas						
COMPETENCIA: Lee diversos tipos de textos en su lengua materna. PROPÓSITO: Leeremos un texto para conocerlos diversos platos típicos que suele comer los peruanos en la cena navideña.						
ESTUDIANTES	CRITERIOS					

	Menciona de qué trata el texto al observar el título y sub títulos.		Ubica información explícita e implícita del texto.		Explica el propósito e intención del escrito respondiendo las preguntas después de leer el texto.	
	Sí	No	Sí	No	Sí	No

ANEXO 1

Platos típicos de las cenas navideñas

1. El pavo tradicional: Como ya te habíamos dicho, el pavo es el protagonista de la **cena navideña peruana**. Se hace al horno y adentro tiene otras carnes. Depende de la zona en la que se haga, el relleno varía, pero el más común es el que lleva res y cerdo. Además, está condimentado con el reconocido ají peruano, junto con especias y frutos secos.

2. Lechón al horno: El lechón es otra opción durante la cena de Navidad. Aunque no va relleno, el aderezo con el que se marina y se hornea tiene también especias y ají. Usualmente, se cocina una pieza completa y luego se rebana. Si te gusta el sabor de la mostaza y la cerveza en tus comidas, esta es una buena elección para ti.

3. Arroz navideño: Está condimentado con especias varias, entre las que se encuentran la canela, el ajo molido, pimiento, entre otras. También lleva tres tipos de nueces, cebolla, ajo, tocino y espinacas.

En algunos lugares utilizan el arroz árabe.

4. Ensalada navideña: La tradición dicta comer abundante ensalada, porque ayuda a bajar las calorías que aportan la carne del pavo o de cerdo. Una de las más solicitadas en las fiestas es una mezcla de frutas, verdura y un ingrediente crocante. También hay quien prepara la ensalada blanca, muy parecida a la rusa.

5. Puré de manzanas: No es cualquier puré de manzana. Este platillo de la **cena navideña peruana** tiene un sabor inolvidable. Se prepara con manzanas rojas y luego se colocan algunas verdes.

Existe también la versión de puré de camote, que se prepara de forma similar y también aporta ese toque dulce al plato navideño en Perú. En lugar de jugo de limón, se le coloca naranjas.

6. El uvachado: En muchas mesas podrás encontrar la tradicional sidra o vino blanco, pero hay algunos restaurantes que ofrecen una bebida típica de la zona de la selva peruana. Se trata del uvachado.

Su color es rojizo y es el resultado de la maceración de las uvas negras con aguardiente y jarabe. En muchos hogares se realiza este proceso desde el mes de julio, con el fin de que se pueda consumir en Nochebuena.

7. Mazapán de Navidad: Es un bizcocho de harina de almendras, azúcar y huevo que cae bien en todo momento. Hay otras presentaciones de postres, como queques (tortas) y pasteles de chocolate.

Una de esas es el panetón, que también proviene de los europeos que llegaron hasta tierras peruanas. Es muy parecido al que se conoce en otras partes del mundo, con frutas confitadas, pero dicen que este es un poco más suave.