

HISTORIA Y CULTURA DE ECUADOR

LOS SABORES DE ECUADOR

OBJETIVOS: favorecer el aprendizaje de la historia y la cultura de Ecuador a través de la gastronomía tradicional.

DESTINATARIO: todos los alumnos.

CURSOS: todos los cursos de Educación Primaria.



INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA ECUATORIANA



La gastronomía ecuatoriana es muy variada debido a su división en cuatro zonas:

En la zona costeña, es tradicional cocinar con pescados, mariscos, coco y plátano. Con ellos se cocinan platos típicos como el encebollado, los ceviches, el corviche, los cangrejos criollos, el arroz marinero, la sopa marinera, la corvina frita, etc.

En la zona andina, se suele cocinar con maíz, papa y carnes. De este modo, encontramos platos como el hornado pastuso, la fritada imbabureña, el locro de papa, las chugchucaras, etc.

En la zona amazónica, se cocina habitualmente con animales del Amazonas, frutas, bayas y raíces de la zona, mandioca, frijoles y pescados. Los platos tradicionales son uchumanka, tamal, ayampaco, maito de pescado, etc.

En las Islas Galápagos, es tradicional la langosta, el pescado, el bacalao con papas, el ceviche de canchalagua, etc.



¿QUÉ COMIDA ES? ADIVINAMOS LOS PLATOS TRADICIONALES



Algunos platos tradicionales de Ecuador reciben su nombre por influencia de las raíces indígenas. Por ese motivo, no será fácil adivinar qué ingredientes llevan. Para que los estudiantes aprendan sobre estos platos, el maestro contará primero cuáles eran los pueblos indígenas que se encontraban en Ecuador y qué lenguas hablaban esos pueblos. Una vez hecho esto, con tarjetas confeccionadas por él con fotografías de las comidas, irá diciendo cómo se llaman los diferentes platos que reciben nombres indígenas y contando los ingredientes que llevan. Finalmente, dará tarjetas a los estudiantes para que aprendan esos nombres y los ingredientes que llevan. Cuando el maestro considere, podrá realizar descripciones de los platos con sus ingredientes para que los estudiantes traten de adivinarlos.

¿DE DÓNDE ES CADA PLATO TRADICIONAL?



Para que los estudiantes conozcan la diversidad gastronómica de Ecuador, podrán situar los platos típicos en una tabla con ayuda del profesor. El maestro podrá enseñarles un mapa, señalarles las regiones de Ecuador e indicarles que, dependiendo de la zona, se emplean unos ingredientes u otros. Además, podrá darles imágenes de platos característicos elaborados con esos ingredientes para que los sitúen. De esta manera, aprenderán geografía al mismo tiempo que conocen la gastronomía ecuatoriana.

REGIONES

COSTEÑA

ANDINA

AMAZÓNICA

INSULAR

COSTEÑA	ANDINA	AMAZÓNICA	INSULAR