



HISTORIA Y CULTURA DE VENEZUELA

LOS SABORES DE VENEZUELA

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

DESTINATARIO: todos los alumnos.

CURSOS: todos los cursos de Educación Primaria.



INTRODUCCIÓN A LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA



La gastronomía de Venezuela es una parte fundamental de su cultura, pues tiene influencias de los pueblos indígenas, de los africanos asentados en el sur de América y de los colonos europeos. Para cocinar los platos típicos del país se emplean productos nacionales como el maíz, el plátano, la yuca y el frijol, además de carnes, pescados y mariscos muy variados. En la cocina venezolana son muy típicas las arepas, que se hacen con pan, queso, carne, aguacate, frijoles y otros ingredientes a elección de los comensales. Otros platos también conocidos de la gastronomía tradicional del país son el pabellón criollo y la hallaca.

El maestro podrá acercar la historia y la cultura de Venezuela a su alumnado a través de su gastronomía tradicional. Los niños podrán conocer nuevos ingredientes que quizás desconocieran y los platos típicos que se cocinan en el país. Para ello, el estudiante venezolano podrá ayudar y contar qué se come en su país, qué platos cocina su familia, cómo son esos platos... El resto de la clase, podrá contar qué platos son típicos de sus regiones y países y compartir, de esta manera, su cultura en el aula.

BINGO DE LA GASTRONOMÍA VENEZOLANA



Para que los estudiantes aprendan el vocabulario de los ingredientes y platos tradicionales de Venezuela, se realizará un bingo. El profesor irá diciendo las palabras en voz alta y los alumnos tendrán que tacharlas en unas tarjetas que se han preparado antes para ello. El primero que tache todas las palabras que ha dicho el profesor ganará el bingo. A continuación, facilitamos un ejemplo de cómo podrían ser los cartones de bingo.



CREAMOS RECETAS



A partir de los ingredientes y platos tradicionales aprendidos, y de información nueva que puedan encontrar en la red, los niños podrán crear sus propias recetas. El profesor podrá indicarles que las recetas deben escribirse en orden: el título, los ingredientes a un lado, las instrucciones para preparar el plato, las porciones, el tiempo de preparación y algunos consejos. Los niños podrán realizar un dibujo para ilustrar sus creaciones.