|  |  |
| --- | --- |
| **Nombre de la actividad:** | Recorrido Sensorial  Adivina adivinador |
| **Objetivo:** | Buscamos promover y difundir los productos locales cuyo consumo y producción están disminuyendo. Además despertaremos nuestros sentidos y aprendemos a distinguir los productos frescos y de buena calidad y los artificiales. |
| **Idea central** | “Nuestros 5 sentidos nos ayudan a relacionarnos con nuestros alimentos”. |
| **Preguntas** | Para describir las sensaciones:   * ¿Qué sientes? ¿Qué textura tiene? ¿Qué sabor tiene? ¿A qué se parece? ¿De qué color es? ¿te gusta o no?   Para motivar la conversación:   * ¿Conocían el producto? ¿Lo habían probado antes? ¿cómo lo preparaban? ¿quién lo preparaba? |
| **Metodología** | 1. Antes del taller: Se hace una investigación en las ferias agroecológicas consiguiendo los productos andinos comestibles menos comercializados y la información necesaria para realizar los talleres. 2. Durante el taller, se elige a una persona para que participe en cada momento (sentir, oler, probar) 3. Se pide a la persona que describa lo que siente (al tocar, oler y saborear), mientras el resto del grupo adivine de qué producto se trata 4. Se da la explicaciones relativas a cada momento |
| **Descripción de la actividad:**  Esta actividad tiene 3 momentos, en los que exploramos los siguientes sentidos tacto, olfato y gusto. | |
| **MOMENTO 1:**  **¡Sentir y reconocer!**  Buscamos promover y difundir los productos locales cuyo consumo y producción están disminuyendo.  Antes del taller:   1. Visitar las ferias agroecológicas para conseguir los productos que irán en la caja negra (una caja que impide mirar el producto). 2. Investigar algo sobre los productos. Puedes preguntar al mismo productor ¿qué productos diferentes, poco conocidos tiene? ¿cómo lo consume? ¿cómo es el proceso de cultivo? ¿Cómo es la planta? ¿para qué lo usan? 3. Armar y preparar el espacio y los materiales para los talleres   Durante el taller:   1. Se elige a una persona del grupo que quiera participar en el juego 2. Se le pide que introduzca su mano en la caja negra y que vaya describiendo lo que toca y siente, mientras el resto del grupo intenta adivinar de qué producto se trata. Algunas preguntas para ayudar a la descripción: ¿qué textura tiene? ¿qué temperatura? ¿qué consistencia? ¿cómo se lo prepara? 3. Luego se muestra el producto, y se dialoga. Algunas preguntas para conversar en grupo ¿conoce el producto? ¿había oído hablar del producto? ¿cómo lo prepara/consumen? 4. Finalmente finalizar indicando al consumir productos locales, mantenemos nuestro patrimonio alimentario y dinamizamos la economía local, mejor si es directamente del productor. 5. Invitar a suscribirse al boletín | |
| **MOMENTO 2**  **¡Oler e identificar!**  Buscamos promover y difundir los productos locales cuyo consumo y producción están disminuyendo. También podemos distinguir los alimentos artificiales de los naturales.  Antes del taller:   1. Elegir y comprar los productos que irán de las cajas de olores (pequeños saleros que permiten oler el contenido, pero no mirar). 2. Selecciona productos andinos, producidos locales que tengan fuertes olores. 3. Armar y preparar el espacio y los materiales para los talleres   Durante el taller:   1. Se elige a una persona del grupo que quiera participar en el juego 2. Se le pide que huela y describa lo que siente, mientras el resto del grupo intenta adivinar de qué producto se trata. Algunas preguntas para ayudar a la descripción: ¿cómo es el olor? ¿dónde huele así? ¿cómo se lo prepara? 3. Luego, el resto del grupo huele el producto 4. Se elige a otra persona para que repita el procedimiento. 5. Al finalizar se dialoga. Algunas preguntas para conversar en grupo ¿conoce el producto? ¿había oído hablar del producto? ¿cómo lo prepara/consumen? 6. Finalmente indicando al consumir productos locales, mantenemos nuestro patrimonio alimentario y dinamizamos la economía local, mejor si es directamente del productor. 7. Invitar a suscribirse al boletín   Variación: Reconocer los alimentos solo a través de su olor   1. Se colocan distintos productos “frescos y procesados” en envases oscuros cerrados, que tengan huecos en la parte superior (tipo salero). 2. Los participantes acercan su nariz a cada frasco y huelen para descubrir qué producto contiene. Por ejemplo:  * Cedrón fresco vs bolsas de cedrón * Café instantáneo vs. Café molido * Vainilla en vaina vs esencia de vainilla * Jugo de maracuyá natural vs jugo de maracuyá artificial * Panela vs Azúcar | |
| **MOMENTO TRES**  Gusto: Los sabores  El objetivo de esta estación es reconocer, a través del gusto, distintos sabores en los alimentos, como lo acido, lo amargo, lo dulce, lo salado y lo umami. Así como los sabores naturales de los artificiales.    Antes del taller:   1. Conseguir los ingredientes y disolverlos en agua.  * Dulce (panela vs azúcar blanca) * Ácido (jugo de limón natural vs jugo de limón artificial) * Amargo (café orgánico vs café soluble) * Salado (Sal) * Umami (glutamatomonosódico)   Durante el taller:   1. Con la ayuda de sorbetes, cada participante prueba las mezclas. 2. Además de reconocer estos sabores, se realizan comparaciones de cada sabor utilizando un ingrediente natural vs un ingrediente artificial. 3. Las y los facilitadores del taller provocan una discusión alrededor de las distintas comparaciones. | |

