

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AMAZONAS
CENTRO DE CIÊNCIAS DO AMBIENTE
Programa de Mestrado Profissional em Rede Nacional
para o Ensino das Ciências Ambientais (PROFCIAMB)

MIRIAM ALINE COELHO ROSA DA SILVA

COLORES Y SABORES: Comida de la Triple Frontera
ESPAÑOL EN CONTEXTO

PRODUTO EDUCACIONAL

TABATINGA/AM
2018

MIRIAM ALINE COELHO ROSA DA SILVA

COLORES Y SABORES: Comida de la Triple Frontera
ESPAÑOL EN CONTEXTO

Produto Educacional apresentado ao Programa de Pós-Graduação Mestrado Profissional em Rede para o Ensino das Ciências Ambientais – PROFCIAMB como requisito para a obtenção do título de Mestre.

Área de Concentração: Ambiente e Sociedade
Orientadora: Profa. Dra. Lúcia Helena Pinheiro Martins

TABATINGA/AM
2018

Autoria: Miriam Aline Coelho Rosa da Silva e Lúcia Helena Pinheiro Martins

Ilustrações: Discentes do 2º ano do Instituto Federal do Amazonas – campus Tabatinga que participaram da pesquisa intitulada Diversidade cultural na diversidade alimentar: a comida da Tríplice Fronteira.

Edição: Simone Sibeles Schuertz Souza

TERMO DE LICENCIAMENTO

Este Produto Educacional está licenciado sob uma Licença Creative Commons atribuição uso não comercial/compartilhamento sob a licença 4.0 Brasil. Para ver uma cópia desta licença, visite o endereço <http://creativecommons.org/licenses/by-nc-as/4.0/> ou envie uma carta para Creative Commons, 171 Second Street, Suite 300, San Francisco, California 94105, USA.



AGRADECIMENTOS

Aos estudantes do Instituto Federal do Amazonas - IFAMCT pelo empenho demonstrado na participação da pesquisa e por toda a contribuição disponibilizada, pelo capricho nos desenhos, pela paciência de explicar com detalhes a comida da Tríplice Fronteira.

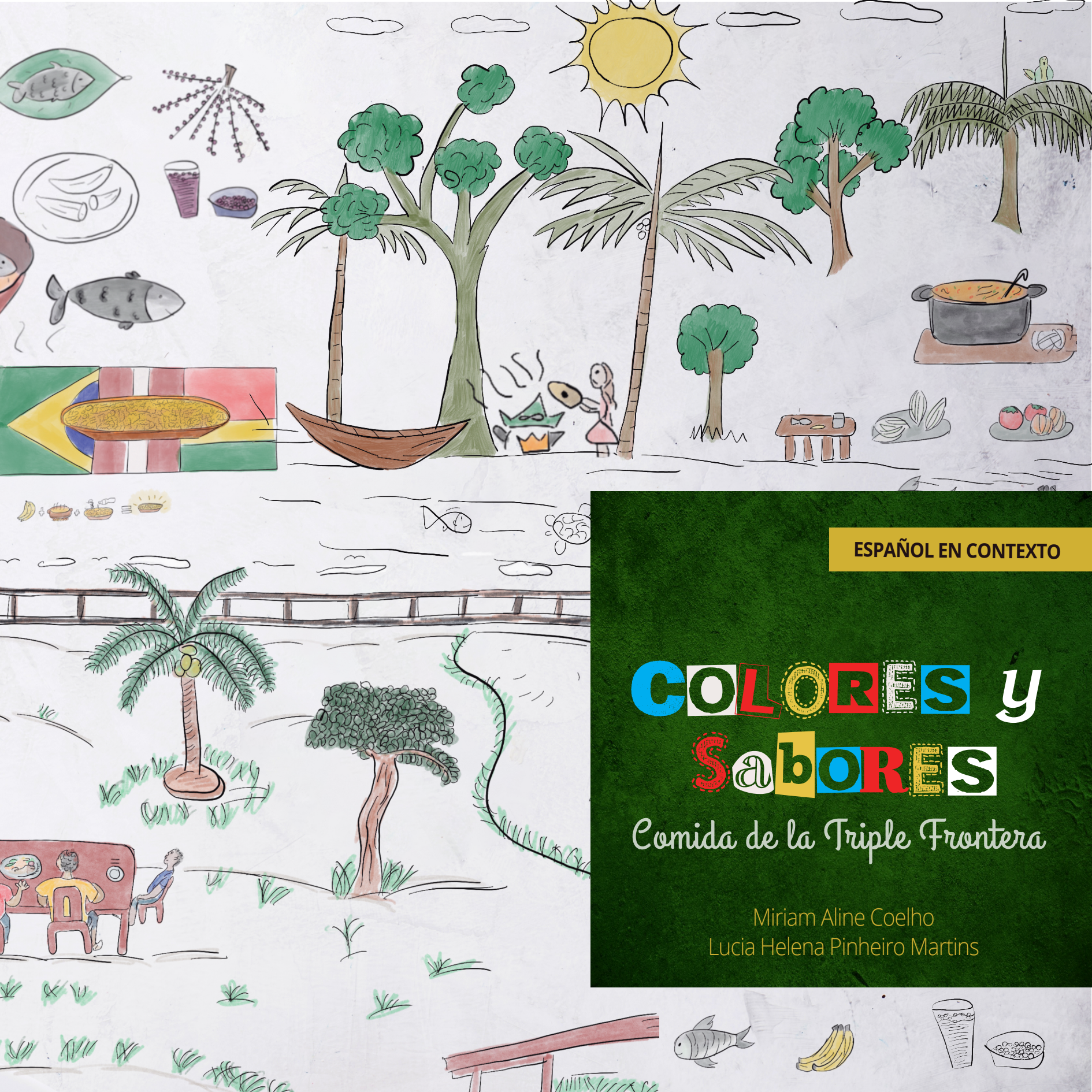
AO IFAMCT POR ESTAR EM ACORDO E OPORTUNIZAR O DESENVOLVIMENTO DA PESQUISA QUE FUNDAMENTOU ESSA CARTILHA

¡Gracias a Janna, una amiga muy amable y especial, por la ayuda con los vocablos de la frontera! En español, porque a ella no le gusta que le hable en portugués.

A SIMONE SIBELE SCHUERTZ, AMIGA E EDITORA DA CARTILHA, QUEM COM MUITO CARINHO E PACIÊNCIA LEVOU EM CONSIDERAÇÃO CADA UM DOS MEUS PEDIDOS AO COLORIR OS DESENHOS E EDITAR CADA PÁGINA, AGRADEÇO MUITO!

Ao Programa de Mestrado Profissional em Rede Nacional para o Ensino das Ciências Ambientais (PROFECAMB) pela oportunidade de realizar a pesquisa e este produto educacional.





ESPAÑOL EN CONTEXTO

COLORES y Sabores

Comida de la Triple Frontera

Miriam Aline Coelho
Lucia Helena Pinheiro Martins



ApRESeNTAÇÃO

Imagine combinar elementos da Língua Espanhola, Comida, Cultura e Conservação da Agrobiodiversidade correlacionados em um único material! Caminhando para um ensino contextualizado e de forma didática, pretende-se propiciar um melhor entendimento do ser humano como parte do ambiente no qual vive.

A cartilha **Colores y Sabores: comida de la Triple Frontera (Español en Contexto)** é fruto de uma pesquisa no âmbito do Programa de Mestrado Profissional para Ensino das Ciências Ambientais, intitulada Diversidade Cultural na diversidade alimentar: a comida da Tríplice Fronteira. Trata-se de mais um produto concebido com base na orientação teórica e metodológica delineada cletivamente pelo Núcleo de Etnoecologia na Amazônia Brasileira - NETNO.

Vislumbrando facilitar o processo de ensino-aprendizagem de Ciências Ambientais na Educação Básica, além de contribuir também ao ensino de língua espanhola, surge a ideia da cartilha na tentativa de minimizar os efeitos causados pela compartimentalização do conhecimento: a desarticulação entre a realidade e os saberes.

Pensando em uma maneira de interligar os saberes, diminuir as barreiras entre as áreas do conhecimento e mitigar as dificuldades de correlacionar os conteúdos aprendidos entre si e com o cotidiano surge a proposta de relacionar Língua Espanhola com cultura e conservação da agrobiodiversidade por meio da comida. Assim, a Língua Espanhola aparece como um instrumento facilitador do ensino das Ciências Ambientais.

Para isso, esse material está constituído por reflexões sobre a comida da Tríplice Fronteira, trazendo algumas comidas citadas pelos discentes do Instituto Federal do Amazonas – campus Tabatinga e seus respectivos modos de preparo, além de atividades desenvolvidas especialmente para contribuir com o processo de ensino-aprendizagem.

Então não perca esta chance de mergulhar no mundo das Ciências Ambientais por meio da comida, tendo a Língua Espanhola como ferramenta, permitindo a contextualização da temática com seu cotidiano! Espero que desfrute da leitura e tenha um aprendizado muito mais feliz!



CONHECEDORES

DISCENTES DO INSTITUTO FEDERAL DO AMAZONAS – CAMPUS TABATINGA (IFAMCT)

O desenvolvimento dessa cartilha foi possível a partir da contribuição dos discentes do Instituto Federal do Amazonas – campus Tabatinga. Estes, em cada encontro acrescentaram novos conhecimentos enriquecedores para a compreensão da comida da Tríplice Fronteira, na qual está contida a cultura do lugar, e sua relação com a conservação da agrobiodiversidade local.

ÁREA De ESTUDO

TRÍPLICE FRONTEIRA

Trata-se de uma área de tríplice fronteira a qual possui um ambiente favorável ao encontro e trocas culturais diversas, pois possibilita o convívio de pessoas provenientes dos três países (Brasil, Colômbia e Peru) além da presença marcante - e anterior às demais culturas - de várias etnias indígenas em constantes produções e reproduções culturais. Estas, por sua vez, refletem diretamente na comida do lugar.

¿CÓMO UTILIZAR

Profesor, la propuesta de desarrollar esta cartilla con actividades de español como lengua extranjera en curso de Bachillerato, mediante enfoque por tareas (Estaire y Zanón, 1990), tiene como eje las Ciencias Ambientales. Para esta labor, se optó trabajar con la comida de la Triple Frontera (Brasil – Colombia – Perú) por la mezcla cultural, lingüística y social que representa y por hacer parte del contexto y cotidiano del estudiantado. Esto les permite a los discentes articular los conocimientos adquiridos en el aula con la realidad a cual hacen parte, haciendo del aprendizaje un proceso complejo, dando espacio para la contextualización de los saberes y también integrándolos en sus conjuntos naturales, en acuerdo con lo que nos propone Morin (2015). Con eso, se espera incentivarles a la responsabilidad y a la solidaridad a los estudiantes en contraposición a un mundo segmentado y competitivo.

Así, a partir de la selección de algunas comidas presentadas por los discentes a lo largo de la investigación en el IFAMCT, le ofrecemos, basada en el marco para la programación de una unidad didáctica mediante tareas (ESTAIRE Y ZANÓN, 1990), la siguiente sugerencia de secuencia didáctica:

MICROTAREA 1

Tareas a los estudiantes

De parejas, lea e interprete el esquema a seguir e intente completar a los fragmentos en la lengua que falta.

Acciones desarrolladas

Realización primera de una introducción sobre los conceptos sobre comida, que incluye el conocimiento que tenían los discentes de la comida de la Triple Frontera y sobre la relación entre comida, cultura y conservación de la agrobiodiversidad.

Enseguida, se propone la primera microtarea. Después, se debe pedirles a algunos estudiantes que compartan sus respuestas.

Resultados esperados

- Entusiasmo de los estudiantes por hacer parte de su contexto el tema tratado;
- Participación de los estudiantes, compartiendo sus conocimientos previos.

Tiempo sugerido

50 min

MICROTAREA 2

Tareas a los estudiantes

En grupo, realice atentamente la lectura de los procesos del asaí y de la fariña en conjunto con los demás. Luego, haga la asociación de cada descripción con el dibujo que represente la etapa indicada.

Acciones desarrolladas

Explicación de los procesos del asaí y de la yuca.

Enseguida, se propone la segunda microtarea. Después, se debe pedirles a algunos estudiantes que compartan sus respuestas.

Resultados esperados

- Interacción en lengua española;
- Organización de las ideas;
- Percepción de que hay una relación entre los componentes de la agrobiodiversidad (ingredientes) y la comida, incluso de que la agrobiodiversidad es la base de la seguridad alimentaria y modos de vida sostenibles.

Tiempo sugerido

50 min

¿Esta Cartilla?

MICROTAREA 3

Tareas a los estudiantes

Lea las informaciones sobre el tacacho, converse en grupo con los demás sobre las semejanzas y diferencias de prepararlo. Enseguida, indique por medio de elaboración de un dibujo o pequeño texto (un párrafo) la relación existente entre el tacacho y sus ingredientes.

Acciones desarrolladas

Explicación de la influencia cultural sobre la comida.

Tras la lectura y conversa en grupo, se selecciona un representante de cada grupo para compartir sobre los diferentes modos de preparo del tacacho. Enseguida, se selecciona otros estudiantes para compartir sus comprensiones sobre la relación entre comida y agrobiodiversidad, desde el tacacho.

Resultados esperados

- Compartimiento de las perspectivas de cada grupo sobre los diferentes modos de preparar el tacacho;
- que tomen en cuenta la cultura de los tres países en el preparo de esta comida

Tiempo sugerido
40 min

MICROTAREA 4

Tareas a los estudiantes

En grupo, para cada comida, rellene el plato con los ingredientes que la componen. Enseguida, diga para los demás los ingredientes utilizados (en español).

Acciones desarrolladas

Realización de la tarea propuesta.

Se puede preguntar también si alguien cocina las comidas de otros modos.

Resultados esperados

- Comprensión de la relación existente entre las comidas y la agrobiodiversidad;
- Extensión del vocabulario.

Tiempo sugerido
20 min

TAREA FINAL

Tareas a los estudiantes

Lea las dos poesías siguientes con los demás y, de parejas, construya su propia versión de poesía o prosa destacando comidas que quiera incluir y la conservación de la agrobiodiversidad

Acciones desarrolladas

El profesor debe explicar sobre los géneros textuales. Tras la lectura de las poesías, se hace la explicación de la tarea a los estudiantes que se organizan para realizarla. Después, las parejas deben presentar sus poesías de una forma creativa.

Resultados esperados

- Entendimiento de la importancia de la conservación de la agrobiodiversidad;
- Creatividad en la realización de la tarea final.

Tiempo sugerido
60 min



Sumário

- 16** **¡SIN AGROBIODIVERSIDAD NO HAY COMIDA!**
Sem agrobiodiversidade não há comida!
- 18** **EL ASAÍ**
O açaí
- 20** **JUEGO: ¡ESTÉ PENDIENTE AL PROCESO!**
Jogo: De olho no processo!
- 22** **EL TAGACHO**
O tacate
- 23** **LA GALDERADA DE PESCADO**
A caldeirada de peixe
- 24** **EL CEVICHE**
O ceviche
- 25** **LA RAYANA DE PESCADO**
A Mujica de peixe
- 26** **JUEGO: COGINANDO**
Jogo: Cozinhando
- 28** **COMIDA CON POESÍA**
Comida com poesia
- 30** **REFERENCIAS**
Referências

¡SIN AgROBiODIVERSI



Como parte del sistema ambiental, el ser humano podemos elegir qué comer: ¡somos omnívoros!

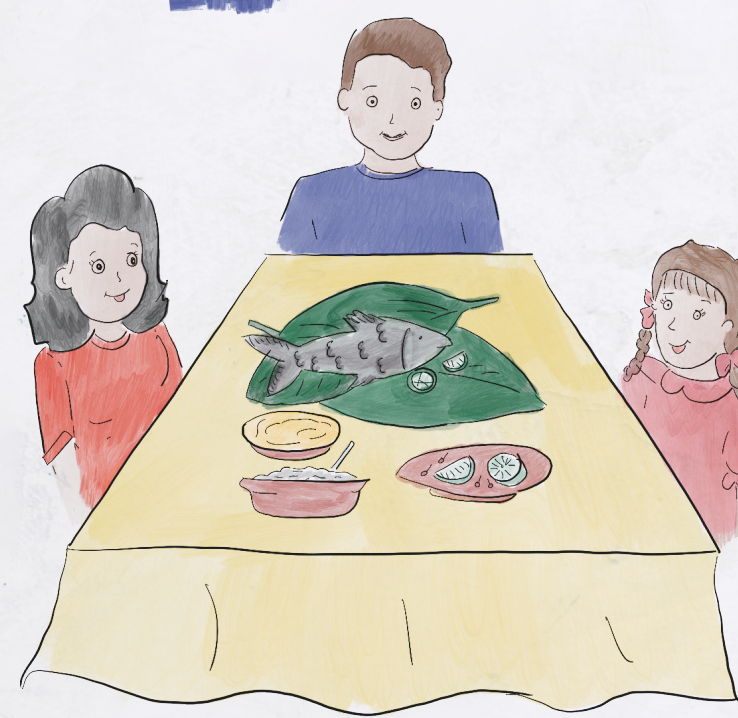


En ca
los

O ser humano é parte do ambiente em que vive

El ser humano es parte del ambiente en el que vive

En una relación cíclica sin fin en que uno depende del otro.



Por isso, o ser humano modifica o ambiente, mas também é modificado por ele.

IDAD NO HAY COMIDA!

da cultura, los padres enseñan a
hijos qué elegir como comida

Al elegir la comida por medio de la
cultura, hay que cultivar.

E cultivando os ingredientes,
permanecem as escolhas culturais



EL ASAÍ

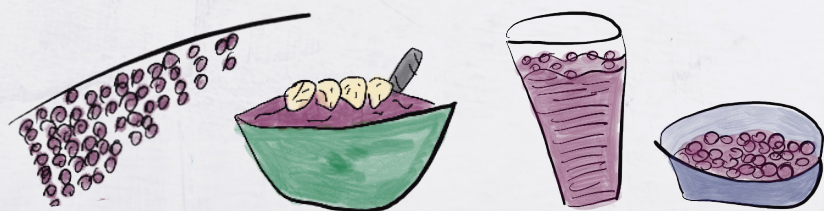
El asaí (*Euterpe precatoria*) es un fruto nativo, abundante y con un alto valor cultural en la Triple Frontera.

Tras esperar más o menos tres años, está listo para la cosecha. Uno de los métodos para la cosecha es la escalada por pecoña, se amarra un pedazo de fibra en forma de aro para que los pies se apoyen con firmeza sobre el tallo y se corta el racimo.

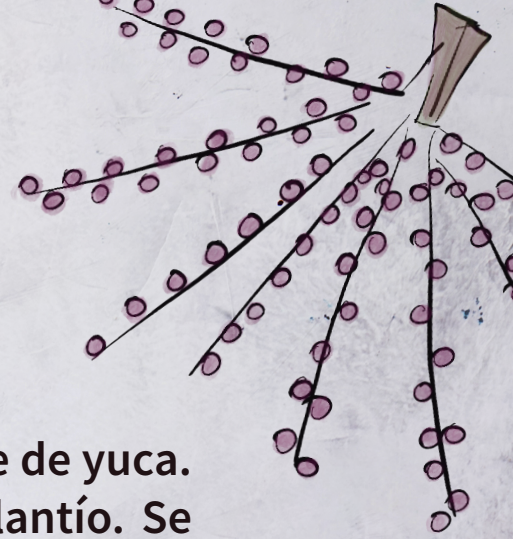
Se desprende los frutos y lo lava muy bien para empezar su procesamiento. Para la preparación del jugo o vino se dejan remojando en agua tibia entre 20 a 40 minutos.

Escoge el agua y se macera el fruto, se añade un poco de agua.

Se filtra para separar las semillas, puede añadir un poco más de agua y ¡listo!



ASAÍ CON FARIÑA



La fariña que acompaña al asái, es hecha a base de yuca. Se usa la yuca brava. El primero paso es el plantío. Se planta los tallos en estacas, dependiendo de la variedad de yuca se espera nueve meses para cosechar

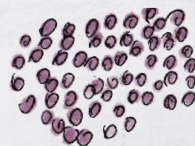
Después de la cosecha, se pela la cáscara, se lava y se pone en un recipiente y luego es puesta a remojar por tres días para que pierda la toxicidad.

Cuando se torna deshecha o semi-deshecha, se tritura en un rallador para obtenerse la pulpa de mandioca.

Enseguida, se pone en un exprimidor que se retuerce hasta secarle todo el líquido y deja al sol por un día

Entonces se tamiza la pasta y se pone a tostar la fariña en el horno por 2h más o menos

Se ensaca la fariña y ¡listo!



¡ESTÉ PENDIENTE!

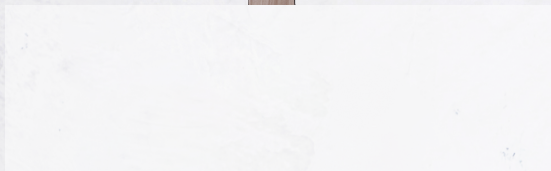
EL ASAÍ

1

En la Triple Frontera hay muchas poblaciones naturales de *Euterpe precatoria*, pero también se puede cultivarlos a lo largo de las riberas.



2



3

Tras desprender a los frutos, se lava y se deja remojando en agua tibia entre 20 a 40 minutos.



4



5

Se puede enfriarlo y ¡listo!



VE AL PROCESO!

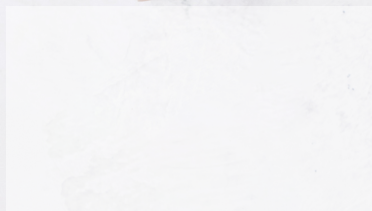
LA FARIÑA

1

La yuca es cultivada plantando los tallos en estacos.

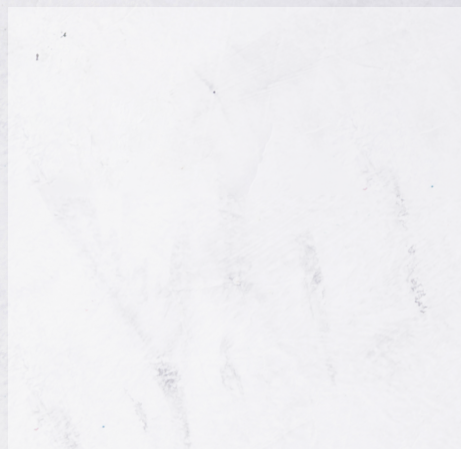


2



3

Se pela la cáscara, se lava y luego se pone a remojar por tres días para que pierda la toxicidad.



4



5

Se tamiza la pasta.

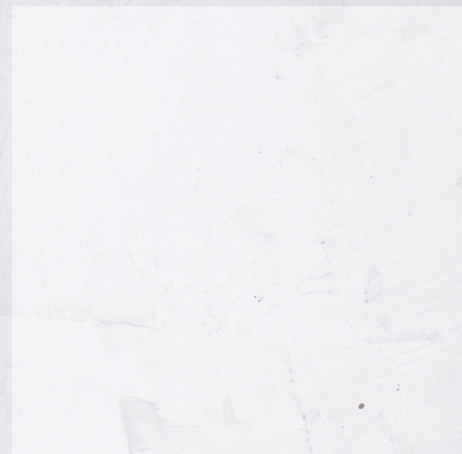


6



7

Se ensaca la fariña y ¡listo!



EL TAcACHO

EL TAGACHO TAMBIÉN LLAMADO "TAGATE" EN LA FRONTEIRA, VIENE DE LA LENGUA QUECHUA Y QUIERE DECIR "EL GOLPEADO" POR SU MANERA DE PREPARO.

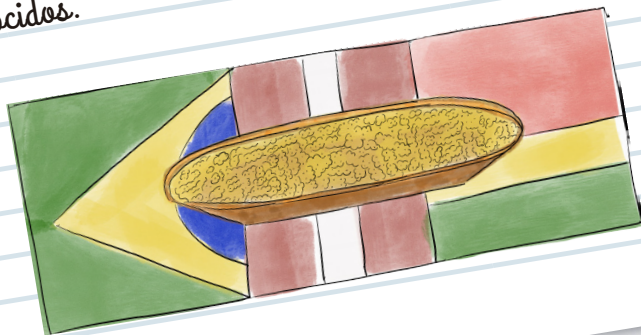
RECETA:



Hay algunas maneras de hacerlo. Una de ellas, consiste en pelar el plátano, cortarlo en trozos o rodajas, cocinarlo en agua con una cuchara de aceite por 20 minutos más o menos.

Después de cocinado, se retira el agua y se pone machacarlo con un mortero.

Al machacarlo, se añade sal, manteca y se puede agregar lo que quiera, como tomate, cebolla, tocineta, chorizo, huevos fritos o cocidos.



¡Ahora te toca a ti!

Indique por medio de elaboración de un dibujo o pequeño texto (un párrafo) la relación existente entre comida (el tacacho) y la agrobiodiversidad (sus ingredientes).

La CALDERADA De PESCADO

La triple Frontera está ubicada en la cuenca amazónica, que por su vez posee la mayor diversidad de peces del mundo. Ya fueron identificadas más de dos mil especies, según ISA (2001).

Con una gran disponibilidad, se puede hacer este plato con varios tipos de pescado, por ejemplo, gamitana, piraña, yamú.

RE(ETA):

INGREDIENTES:

Pescado (peixe)
Cilantro (Cheiro verde)
Cebolla (Cebola)
Pimentones (Pimenta de cheiro e pimentão da região)
Plátano verde (banana comprida verde)
Ajo (alho)



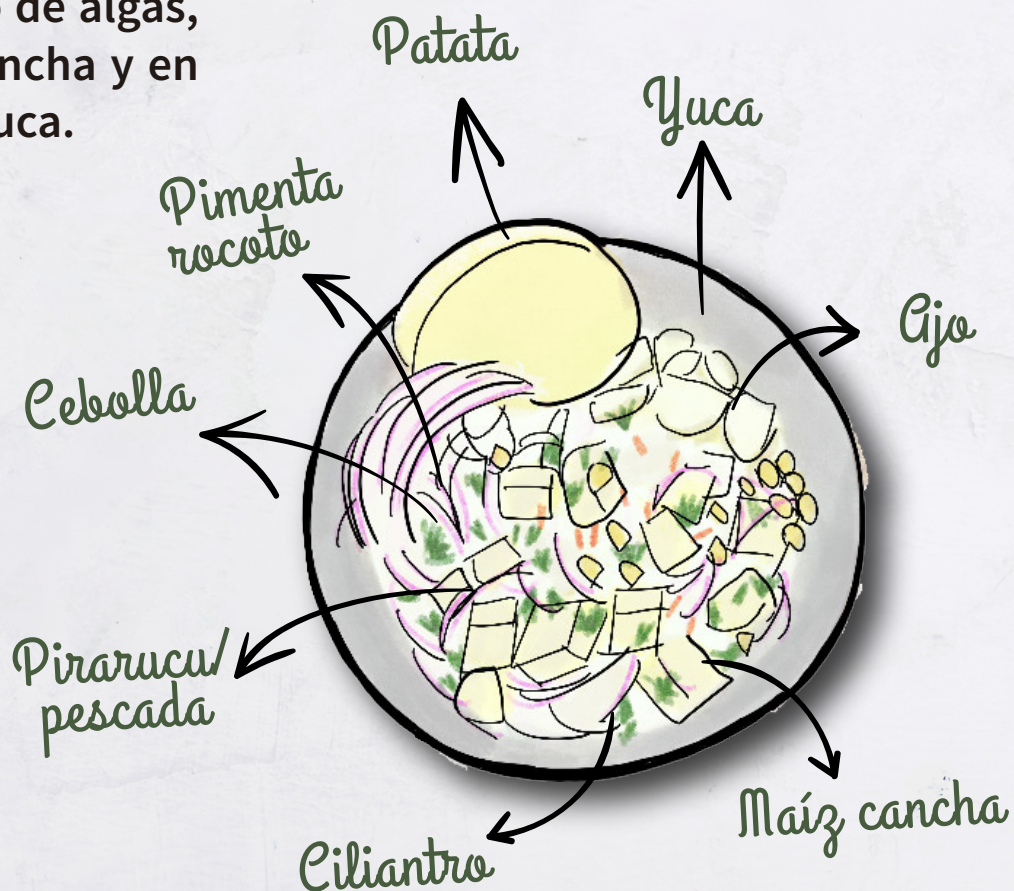
Se debe poner agua y sal en una olla grande y hervir. Cuando hierva, añadir plátano en trozos medianos. A parte, fritar un guiso de pimentones (pimenta de cheiro e pimentão da região), ajo y cilantro. Untar el pescado con este guiso y agregar a la olla grande. Esperar 30 min más o menos o hasta que el plátano esté suave.

EL CEVICHE

EL CEVICHE ES TÍPICO DE PERÚ. EN LA TRIPLE FRONTERA,
SE HACE CON PIRARUGU Y A VEGES CON PESCADA.

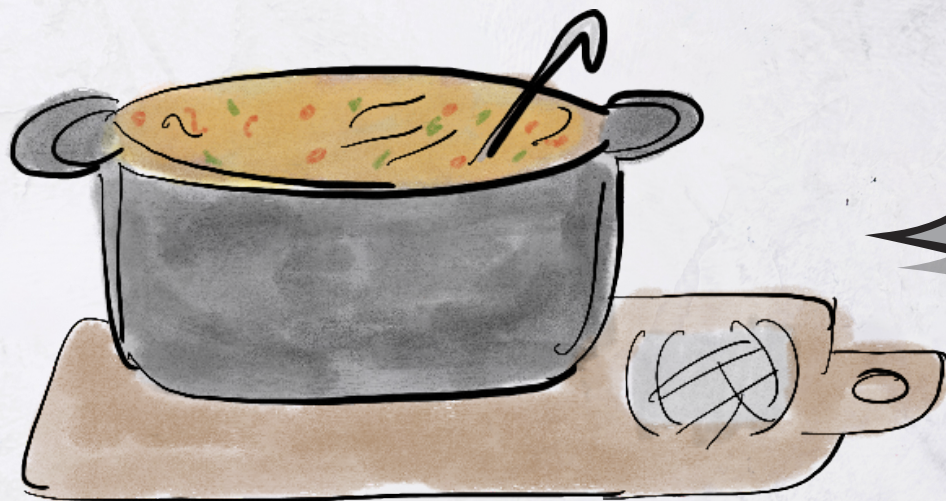
Su nombre viene de la lengua quechua siwichi que quiere decir pescado crudo o pescado tierno por su manera de preparo, ya que no se cocina el pescado, sólo se marina en el limón.

Puede ser acompañado de algas, frutos del mar, maíz cancha y en la Frontera se pone la yuca.



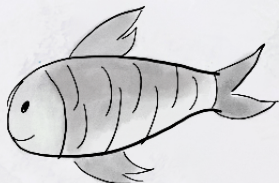
La Rayana De Pescado

LA RAYANA ES UN CALDO GRUESO, TAMBIEN CONOCIDA COMO "MUJICA",
NOMBRE EN PORTUGUÉS QUE SE DA EN LA TRIPLE FRONTERA.



Generalmente, se utiliza
peces sin escamas, como
por ejemplo, el pintadillo
(surubim) y se aade
plátano rallado.

Ingredientes:



Pescado o
pollo



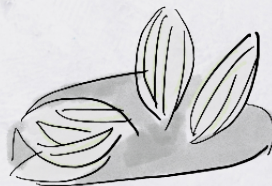
Pimentones



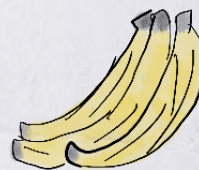
Condimentos y cilantro



Tomates y
Calabaza

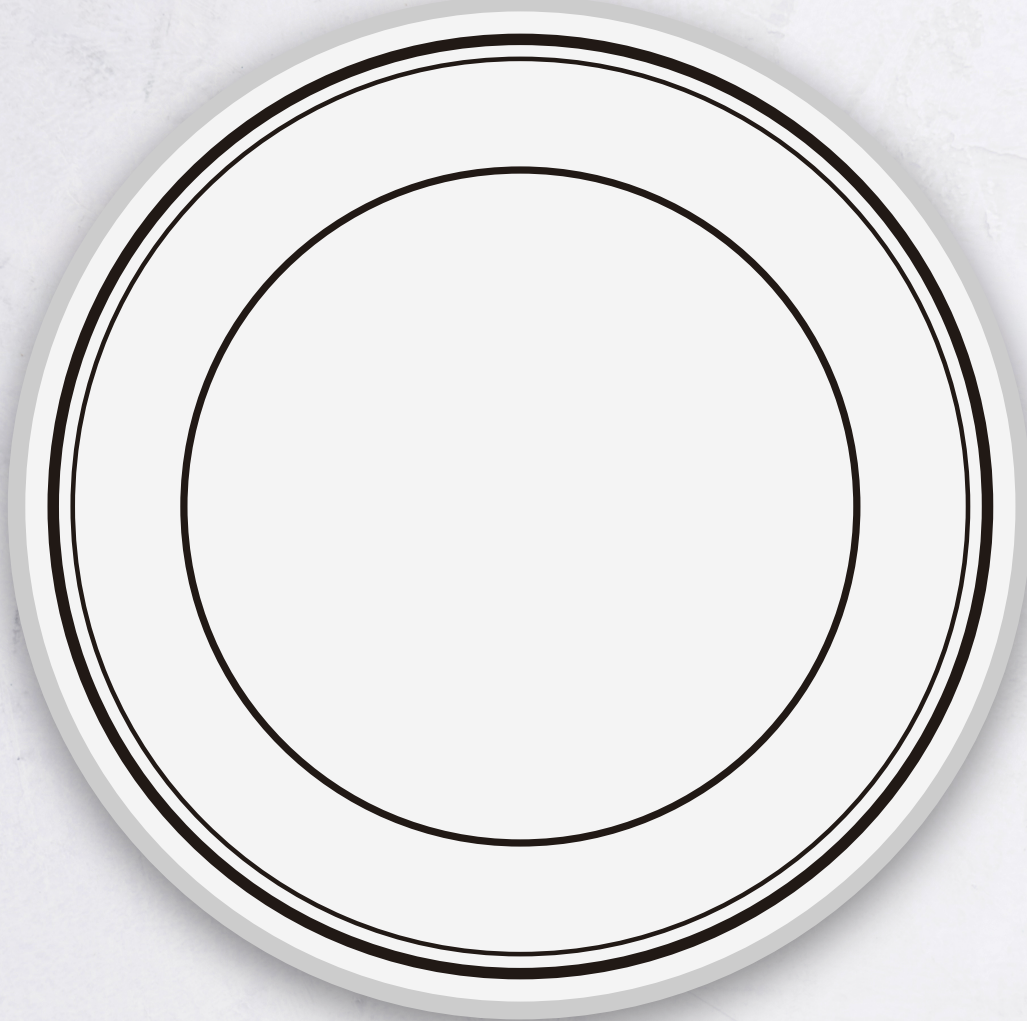


Cebolla



Plátanos

CEVICHE



CALDERADA DE PESCADO



COMIDAS DE MI TIERRA

De todo el mundo
 Quiero ver mi cultura reverberar
 Mi gastronomía
 A todos lados irá resonar

Mis comidas típicas marcan el tiempo y el
 tiempo para, para experimentar
 Experimentar con amor

Comidas diferentes, Comidas atrayentes,
 Comidas de exquisito sabor
 Comidas de la Triple Frontera
 Comidas de gente guerrera
 Comidas de culturas distintas

Son comidas de todo el pueblo
 Desde culturas primitivas
 Está en la huella del arte
 Expandiendo nuestra gastronomía para todo
 el mundo, y desde entonces hay:
 Hay chontaduro, Tucumán, tapioca también hay
 Hay patarasca, gamitana y rayana también
 Sancocho, ceviche, arroz chaufa están también

Hay muchas comidas que disfrutar
 Nuestras comidas vienen de mil generaciones
 De orígenes distintas,
 Brasileña, peruana, colombiana e indígena

RIQUEZAS DA NOSSA TERRA

Na terra nós plantamos
 Da terra nós colhemos macaxeira.
 Do peixe fazemos a pupeca,
 Embrulhada na folha de bananeira.

Amamos tapioca
 E nem sabemos quem inventou!
 Acho que foram os indígenas
 Pois foi assim que meu avô me contou

O caldo do peixe também fazemos
 Com verduras naturais,
 Essas comidas gostosas, na Tríplice
 Fronteira não faltam jamais.

!Ahora te toca a ti!

Elija una o más comidas y haga una producción textual en la que trate de la comida relacionándola con la cultura local y la conservación de la agrobiodiversidad.

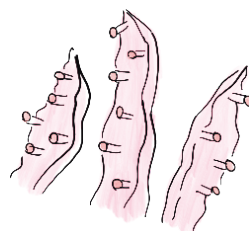
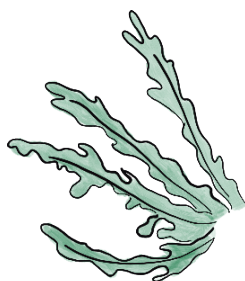
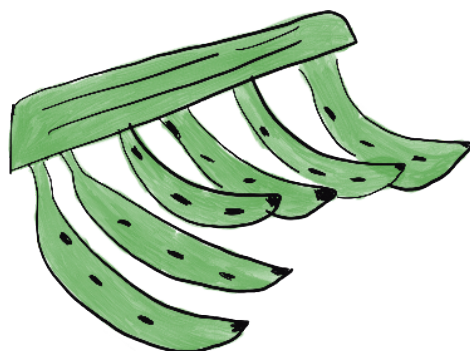
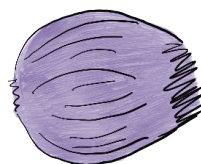
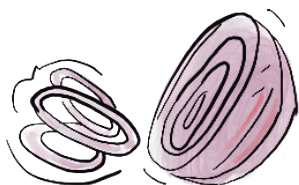
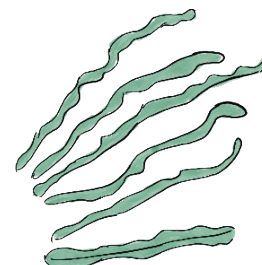
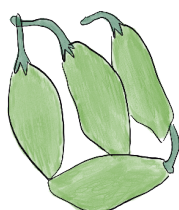
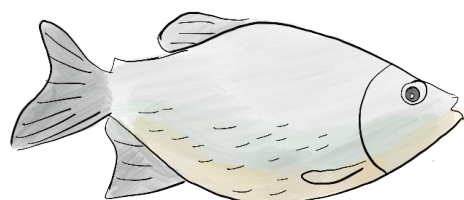
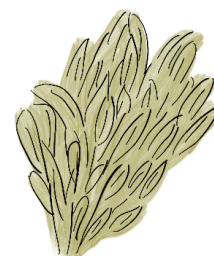
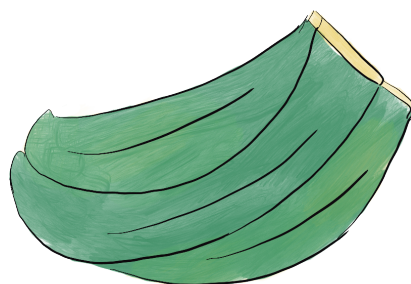
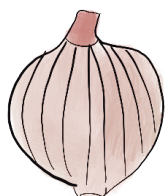
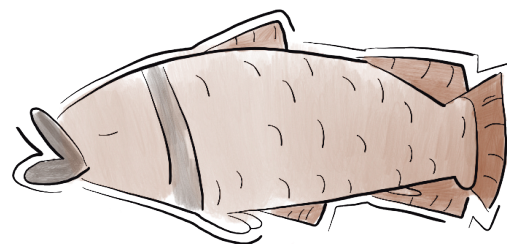
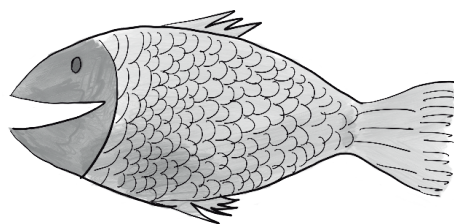
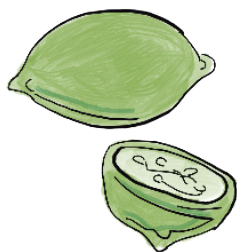


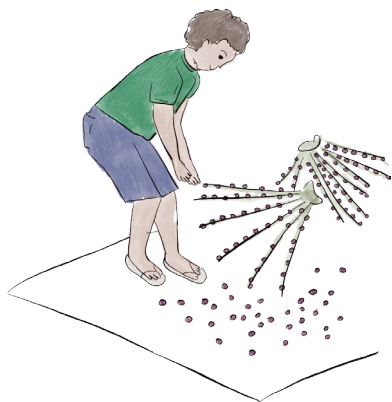
REFERÊNCIAS

MORIN, EDGAR. A cabeça bem feita: repensar a reforma, reformar o pensamento. Trad. Eloá Jacobina. 22. ed. Rio de Janeiro: Bertrand Brasil, 2015.

INSTITUTO SOCIOAMBIENTAL (ISA). Biodiversidade na Amazônia Brasileira: avaliação e ações prioritárias para a conservação, uso sustentável e repartição de benefícios. São Paulo: Estação Liberdade, 2001.

ESTAIRE, S. Y ZANÓN, J. (1990). El diseño de unidades didácticas para la enseñanza de una segunda lengua. Comunicación, lenguaje y educación. 7-8, 55-90.





En tres años, si los frutos están negros violáceos, ya están listos para la cosecha, que puede ser hecha por medio de la escalada por pecoña.

Se espera más o menos nueve meses para la cosecha, a depender de la variedad

Se pone en un exprimidor que se retuere hasta secarle todo el líquido y deja al sol por un día.

Se escoge el agua, se macera el fruto, se filtra para separar las semillas y, si quieres, puede añadir un poco más de agua.

Se tosta la fariña en el horno por 2 horas más o menos.