

Actividad APL: Las arepas y la identidad Latinoamérica

En la actualidad nuestro mundo globalizado y automatizado hace que hoy en día los ciudadanos urbanos desconozcan el origen de los alimentos que llegan a su mesa y uno de ellos son las arepas que **se consumen en Colombia y en varios países de Latinoamérica.**

¿De dónde viene las arepas?

¿Quiénes consumen arepas?

Esta actividad que parece sencilla a simple vista, **brinda a los estudiantes la posibilidad de tener conceptos y conocimientos de manera profunda.**

Observemos que la gran diferencia radica en la forma en que desarrollaremos la actividad destacando aspectos de la educación STEM como:

- Instrucción en tecnología
- Desarrollo de habilidades del ciudadano del siglo XXI en diseño
- Despertar la innovación y la inventiva

La pregunta inicial que se podría hacer es:

¿Por qué la arepa de mi desayuno es blanca y no amarilla?

Dentro de esta pregunta surgirán al estudiante otras preguntas en su diario vivir como:

¿A qué se deberá el color de las arepas?

¿Cuántas clases de maíz existen en el mundo?

¿Las arepas serán iguales en la costa que en la sabana?

Objetivo aprendizaje

En esta actividad puede partir desde las asignaturas como:

- Tecnología
- Ciencias Sociales
- Humanidades
- Ciencias Naturales

El ciudadano del siglo XXI **debe conocer su identidad cultural de los alimentos que consume**, su fuente primaria agrícola, los tipos de maíz que existen, su producción artesanal e industrial, y qué otros tipos de productos se producen con base de maíz y también el trasfondo cultural que originó la creación de este producto.

Los conocimientos previos que se deben considerar **parten del origen de la arepa y las zonas indígenas en los países latinoamericanos y su influencia en la sociedad actual.**

Nuevos conceptos fundamentales

- Tipos de maíz que existen
- Orígenes del maíz
- Formas de producción de arepas
- Importancia de la cadena de frío en la conservación del producto
- Almacenamiento y transporte
- Tecnología que se utiliza en la actualidad
- Realizar la cadena de frío y cómo mejora las posibilidades para la entrega de un producto de calidad a la mesa en nuestro hogar

Esta actividad permite presentar el concepto de **cadena logística de distribución de productos.**

Acciones a considerar

Presentación de **arepas producidas por los grupos del salón** de clase acompañada por una presentación de la **clasificación del maíz para la producción de productos alimenticios.**

Explicación de los orígenes de este alimento, su producción industrial actual y la cadena logística detrás de su distribución.

Como hemos visto las asignaturas integradas fueron: **Ciencias, Tecnología, Ingeniería, Ciencias Sociales, Humanidades.**