

Descubriendo la riqueza afrocolombiana: Ritmos, sabores e instrumentos

Ciencias Sociales | Cultura | Diseño Universal para el Aprendizaje

Descripción

Este plan de clase tiene como propósito que los estudiantes de primaria (6-11 años) conozcan y valoren la riqueza cultural afrocolombiana a través de sus ritmos tradicionales, instrumentos musicales y su gastronomía típica. Mediante actividades lúdicas y participativas, los niños explorarán sonidos, sabores y conocimientos ancestrales que forman parte de la identidad de Colombia. Aprenderán a reconocer los instrumentos tradicionales y cómo estos acompañan diferentes ritmos afrocolombianos, además de descubrir platos y alimentos representativos, comprendiendo su importancia en la cultura y en la vida cotidiana de muchas familias.

Este aprendizaje es relevante porque fortalece el respeto y la valoración por la diversidad cultural, fomentando un sentido de pertenencia y apertura hacia otras tradiciones. Los contenidos se conectan con la vida real de los estudiantes, pues la música y la comida afrocolombiana están presentes en festividades, celebraciones y en la alimentación diaria de muchas regiones del país.

Objetivos de Aprendizaje

- Identificar y describir ritmos tradicionales afrocolombianos y sus instrumentos musicales.
- Reconocer y nombrar alimentos y platos típicos de la gastronomía afrocolombiana.
- Analizar la importancia cultural y social de los ritmos y la gastronomía afrocolombiana en Colombia.
- Crear una presentación grupal que integre ritmos, instrumentos y platos afrocolombianos.
- Reflexionar sobre la diversidad cultural y su aporte a la identidad nacional.

Recursos Necesarios

- Imágenes impresas de instrumentos musicales afrocolombianos (tambor, marimba, guasá, etc.).
- Audios o videos cortos con ejemplos de ritmos tradicionales como cumbia, currulao, mapalé.
- Carteles o láminas con fotografías de alimentos típicos y platos tradicionales afrocolombianos.
- Instrumentos musicales sencillos para manipular (si es posible): tambores o cajas de ritmos, maracas.
- Hojas blancas, colores, marcadores y cartulina para elaboración de afiches y presentaciones.
- Reproductor multimedia (computadora, tablet o proyector) para mostrar videos y audios.
- Ficha con preguntas guía impresas para reflexión grupal.

Requisitos Previos

- Habilidades básicas para escuchar y participar en actividades grupales.
- Conocimiento previo elemental sobre música y alimentos en general.
- Experiencias previas con actividades en grupo y creación de dibujos o carteles.
- Respeto y disposición para conocer otras culturas y tradiciones.

Actividades

Sesión 1: Explorando los ritmos e instrumentos afrocolombianos

Fase de Inicio

Tiempo estimado: 10 minutos

Propósito de la sesión:

Docente: Explica a los estudiantes que hoy aprenderán sobre la música afrocolombiana, sus ritmos y los instrumentos que la acompañan, y por qué es importante conocer esta parte de la cultura colombiana.

Activación de conocimientos previos:

Docente: Pregunta al grupo: "¿Alguien ha escuchado música llamada cumbia o ha bailado alguna vez al ritmo de tambores?" Invita a compartir experiencias breves.

Estudiantes: Responden, comparten si han escuchado o bailado música con tambores.

Motivación y enganche:

Docente: Presenta un dato curioso: "¿Sabían que en Colombia, la música afrocolombiana tiene ritmos que vienen de las raíces africanas y que cada ritmo tiene una historia especial para contar?"

Contextualización:

Docente: Explica con ejemplos simples que la música y los instrumentos afrocolombianos son parte de muchas fiestas y momentos especiales en Colombia y que aprenderán a reconocerlos para entender mejor su cultura.

Fase de Desarrollo

Tiempo estimado: 45 minutos

Presentación del contenido:

Docente: Muestra imágenes de los instrumentos musicales tradicionales (tambor, marimba, guasá). Luego, reproduce audios cortos de ritmos como cumbia, currulao y mapalé para que los estudiantes los escuchen atentamente.

Actividad 1: "Descubriendo sonidos y nombres"

- **Objetivo:** Identificar instrumentos y ritmos afrocolombianos.
- **Instrucciones:**
 - **Docente dice:** "Vamos a escuchar algunos sonidos y ustedes me dirán qué instrumento creen que es, y luego les mostraré la imagen para que lo conozcan."
 - Reproduce el audio de un instrumento y los niños intentan adivinar.
 - Muestra la imagen y explica brevemente el instrumento y ritmo.
 - Repetir con 3-4 instrumentos y ritmos diferentes.
- **Organización:** Plenaria.
- **Producto:** Participación verbal y reconocimiento visual.
- **Rol docente:** Estimula la participación, corrige suavemente y explica con lenguaje sencillo.
- **Tiempo:** 20 minutos.

Actividad 2: "Tocar y sentir el ritmo"

- **Objetivo:** Experimentar ritmos tradicionales usando instrumentos sencillos.
- **Instrucciones:**
 - **Docente:** Divide a los estudiantes en grupos pequeños (3-4 niños). Entrega instrumentos simples (o invita a palmear) para que intenten reproducir un ritmo básico de cumbia o currulao con la guía del docente.
 - Guía el ritmo con palmas o percusión sencilla para que los estudiantes imiten.
- **Organización:** Grupos pequeños.
- **Producto:** Ejecución de un ritmo simple en grupo.
- **Rol docente:** Observa, apoya con indicaciones, motiva a los niños y corrige la ejecución rítmica.
- **Tiempo:** 25 minutos.

Diferenciación:

- **Para estudiantes que terminan antes:** Proponer que inventen un pequeño ritmo con palmas y que expliquen qué instrumento podrían usar para acompañarlo.
- **Para estudiantes que requieren apoyo:** Permitir que sigan el ritmo con palmadas lentas y el docente o un compañero guía el movimiento para facilitar la participación.

Transición:

Docente: "Ahora que sabemos cómo suenan y cómo se tocan estos ritmos, en la próxima clase vamos a descubrir sabores y platos típicos que también forman parte de nuestra cultura afrocolombiana."

Fase de Cierre

Tiempo estimado: 5 minutos

Síntesis:

Docente: Pide a los estudiantes que compartan una cosa nueva que aprendieron sobre los ritmos o instrumentos afrocolombianos.

Reflexión metacognitiva:

- ¿Cuál fue tu ritmo favorito y por qué?
- ¿Qué instrumento te gustó más conocer?
- ¿Crees que esta música es importante para Colombia? ¿Por qué?

Retroalimentación:

Docente: Escucha las respuestas y enfatiza lo positivo, alentando el respeto por la diversidad cultural.

Transferencia:

Docente: Anuncia que en la siguiente sesión explorarán sabores y platos tradicionales para seguir conociendo la cultura afrocolombiana.

Sesión 2: Descubriendo sabores y platos tradicionales afrocolombianos

Fase de Inicio

Tiempo estimado: 10 minutos

Propósito de la sesión:

Docente: Recuerda brevemente lo aprendido sobre ritmos e instrumentos y presenta el objetivo de la sesión: conocer la gastronomía afrocolombiana, sus alimentos y platos típicos.

Activación de conocimientos previos:

Docente: Pregunta: "¿Quién sabe cuál es su comida favorita? ¿Han probado alguna vez un plato que sea típico de la cultura afrocolombiana, como el arroz con coco o el sancocho de pescado?"

Estudiantes: Responden y comentan brevemente.

Motivación y enganche:

Docente: Muestra imágenes coloridas de platos afrocolombianos y dice: "Estos platos tienen sabores especiales y nos cuentan historias de nuestras raíces."

Contextualización:

Docente: Explica que la comida también es parte importante de la cultura y que conocerla nos ayuda a respetar y valorar más la diversidad.

Fase de Desarrollo

Tiempo estimado: 45 minutos

Presentación del contenido:

Docente: Presenta carteles con imágenes y nombres de alimentos típicos: plátano, yuca, pescado, arroz con coco, sancocho, mote de queso, patacón, entre otros. Explica brevemente cada plato y su origen.

Actividad 1: "Conociendo los sabores"

- **Objetivo:** Reconocer alimentos y platos tradicionales afrocolombianos.
- **Instrucciones:**
 - **Docente dice:** "Vamos a observar estas imágenes y luego vamos a describir con palabras qué creen que es cada plato o alimento y si lo han probado alguna vez."
 - En plenaria, el docente va mostrando las imágenes y pregunta a los estudiantes qué observan.
- **Organización:** Plenaria.
- **Producto:** Participación verbal y reconocimiento visual.
- **Rol docente:** Estimula la descripción, corrige y amplía la información.
- **Tiempo:** 20 minutos.

Actividad 2: "Mi plato afrocolombiano favorito"

- **Objetivo:** Crear una pequeña presentación grupal que integre un plato y su historia.
- **Instrucciones:**
 - **Docente:** Divide a los estudiantes en grupos de 3-4 y asigna un plato típico a cada grupo.
 - Proporciona hojas y colores para que dibujen el plato y escriban (o dictan) una frase sobre por qué les gusta o qué importancia tiene.
 - Al finalizar, cada grupo presenta su dibujo y explica brevemente.
- **Organización:** Grupos pequeños y plenaria.
- **Producto:** Dibujo y presentación oral.
- **Rol docente:** Apoya en la escritura y guía la presentación, motiva la participación.
- **Tiempo:** 25 minutos.

Diferenciación:

- **Para estudiantes que terminan antes:** Proponer que inventen un nombre para un nuevo plato afrocolombiano y expliquen qué ingredientes tendría.
- **Para estudiantes que necesitan apoyo:** Permitir que se centren en el dibujo sin texto o que un compañero los ayude a expresar sus ideas oralmente.

Transición:

Docente: "Con los sabores y los ritmos que aprendimos en las dos sesiones, ahora podemos crear una presentación que nos permita mostrar la riqueza de la cultura afrocolombiana."

Fase de Cierre

Tiempo estimado: 5 minutos

Síntesis:

Docente: Realiza un resumen con los estudiantes señalando los ritmos, instrumentos, alimentos y platos aprendidos, creando un mapa mental en la pizarra con sus aportes.

Reflexión metacognitiva:

- ¿Qué aprendiste sobre la comida afrocolombiana que no sabías?
- ¿Cómo crees que la música y la comida ayudan a conocer una cultura?
- ¿Por qué es importante respetar las tradiciones de otros grupos culturales?

Retroalimentación:

Docente: Felicita la participación y resalta el valor de cada aporte, reforzando el respeto por la diversidad cultural.

Transferencia:

Docente: Invita a los estudiantes a compartir con sus familias lo aprendido y a preguntar si en casa conocen más sobre la cultura afrocolombiana.

Tarea o reto:

Docente: Proponer que cada estudiante lleve a la próxima clase una receta, plato o canción afrocolombiana que conozca o haya escuchado en casa para compartir con el grupo.

Evaluación

Tipo de evaluación: Diagnóstica al inicio de la sesión 1 (activación de conocimientos previos), formativa durante las actividades de desarrollo (observación de participación, producción de dibujos y ritmos) y sumativa al cierre de la sesión 2 (presentación grupal y reflexión final).

Criterios de evaluación:

- Identifica correctamente los ritmos y los instrumentos afrocolombianos (Objetivo 1).
- Reconoce y nombra alimentos y platos típicos de la gastronomía afrocolombiana (Objetivo 2).
- Explica con sus propias palabras la importancia cultural de los ritmos y la gastronomía (Objetivo 3).
- Participa activamente en la creación y presentación grupal (Objetivo 4).
- Reflexiona sobre la diversidad cultural y su valor (Objetivo 5).

Instrumentos sugeridos: Lista de cotejo para observar participación y expresiones orales, rúbrica simple para evaluar dibujos y presentaciones grupales, preguntas de reflexión escritas o orales para autoevaluación.

Evidencias de aprendizaje: Participación oral en plenaria, ejecución rítmica grupal, dibujos y presentaciones orales sobre platos tradicionales, respuestas a preguntas de reflexión.