

Muestra de experiencias educativas

Zona de supervisión de Circuito N°3

C.E.J.A.: Hijos del Dr. Perea Muñoz

Modalidad: Formación Profesional

Trayecto: Cocinero-Panadero

Docente: Juárez Josefa Elena

“La Humita, una comida con caracteres muy originarios”



Resumen:

Tucumán no es solo historia, tradición y cerros. Es también gastronomía, representado con sello propio e inconfundible, que posee como herencia la impronta de la cocina española e indígena y en este marco, nos abocamos a investigar el origen, historia, propiedades nutritivas, festival, distintas formas de preparación y cocción de la humita.

El problema:

¿Es la humita un plato típico de nuestra gastronomía regional?

Hipótesis:

La humita, es herencia de los indios precolombinos.

La pasta de maíz molido se degusta en Venezuela, Colombia, Ecuador, Perú, Bolivia, Argentina y Chile.

Según las enciclopedias de historia universal las humitas son un platillo amerindio que también tiene presencia en Venezuela, Colombia, Perú, Bolivia, Argentina, Chile y hasta Centroamérica, y por tanto forma parte de sus menús tradicionales. Sin embargo, a pesar de que la humita es degustada en el cono sur y en Centroamérica es conocida con diversos nombres.

La humita es un plato tradicional del Norte Argentino, realizado a base de choclo fresco y queso, que se sirve en porciones envueltas en chala (hojas de la planta de maíz) o directamente de la olla al plato.

Objetivos:

- Indagar sobre la historicidad de este alimento en nuestra cultura ancestral y/o colonial.
- Conocer las propiedades y beneficios del choclo, uno de los cereales por excelencia de la primavera –verano.

Metodología:

Como es conocido por todos, el contexto sanitario en que nos encontramos obligó a los docentes a desarrollar sus clases por medio de diferentes recursos entre los que se destaca el teléfono celular, que fue la principal herramienta con la que contamos para llevar adelante este trabajo. Se intercambiaron por mensajes de whatsapp imágenes, información proporcionada por parte del docente como por los estudiantes quienes realizaron investigaciones en internet, También se compartieron imágenes y videos.

Narrativa:

Se convocó a las alumnas a participar del proyecto; contándoles que el tema debía ser transversal a la historia y cultura de Tucumán.

Se eligió la humita como tema para el proyecto.

Las alumnas buscaron información sobre el origen, historia, propiedades y beneficios de este alimento. Se organizó la clase en grupos para realizar las tareas: un grupo preparó humita en olla, otro lo hizo en chalas, algunas chicas prepararon afiches y otras participaron en el video.

La comunicación se realizó vía WhatsApp, a través del grupo se realizan consultas, preguntas y respuestas, se suben fotos, videos y todo tipo de inquietudes respecto a las tareas que se realizan.

Las alumnas aprenden no solo a realizar un plato típico de la región si no también a vincular la gastronomía con la cultura, la historia y costumbres ancestrales de nuestros pueblos.

La humita es un plato típico de las efemérides patrias de nuestro país junto al locro y las empanadas. También es un atractivo en el Festival Provincial de la Humita que se realiza en San Pedro de Colalao en nuestra provincia.

IMÁGENES DE NUESTRO TRABAJO



Enlace de video:

<https://www.youtube.com/watch?v=jXqrEgebsqs>