



GeoCivics Lesson: *Current Indigenous Foods*
www.teachgeocivics.com

Profesor: Gregory Holder	Título de la unidad: El cambiante panorama agrícola de los pueblos indígenas Título de la lección: Alimentos indígenas actuales	Nivel de grado: HS 11 y 12
---------------------------------	--	-----------------------------------

Notas: Esta es la lección 2/3.

Conocimiento previo: Los estudiantes ya habrán aprendido sobre las Tres Hermanas y la Expansión hacia el Oeste/reubicación forzada en la Lección 1. Los estudiantes necesitarán algunos conocimientos previos sobre los Pueblos Indígenas y la Expansión hacia el Oeste.

Descripción general del contenido:

Oneida White Corn es una variedad específica de maíz tradicional que se desarrolló en la antigüedad. Aunque no está claro cuánto tiempo existe esa variedad específica de maíz, los Oneida continúan usando maíz blanco en la actualidad. El maíz es uno de los principales alimentos básicos de la dieta tradicional de los oneida y los iroqueses. Cultivados junto con frijoles y calabazas, el valor nutricional de estos tres alimentos (llamados las “Tres Hermanas” por los iroqueses) constituía una proteína completa. Desde el punto de vista hortícola, se complementan cuando se cultivan juntos.

Aunque los Oneida cultivaban muchos tipos de maíz, el maíz blanco es único. El maíz es muy blanco cuando está maduro y siempre tiene ocho hileras de maíz alrededor de la mazorca. A veces se come como maíz dulce.

Sin embargo, la mayor parte del maíz se deja secar en el tallo hasta mediados de octubre. Para evitar el crecimiento de moho, el maíz se preparó para su almacenamiento de dos maneras. Una forma era pelar todas las cáscaras de cada mazorca, excepto dos o tres, y luego trenzar entre 50 y 60 mazorcas para formar hebras largas. Las largas hebras de maíz, llamadas trenzas de maíz, generalmente se colgaban de las vigas de la casa comunal. La otra forma de almacenar el maíz era desgranarlo y tostarlo al fuego. El maíz desgranado se almacenaba en macetas o cestas, pero para el almacenamiento a largo plazo se almacenaba en hoyos de grano en el suelo. El pueblo Oneida continúa cultivando maíz blanco en la

actualidad. Como en los viejos tiempos, se trenza en largas hebras y se cuelga para que se seque. Hoy en día, el maíz desgranado se deshidrata mecánicamente y se almacena en contenedores.

Tradicionalmente, el maíz, los frijoles y la calabaza se cultivaban juntos en montículos de tierra de unos pocos pies de ancho. En el centro de cada montículo crecían varias plantas de maíz. Los frijoles se plantaban cuando el maíz tenía aproximadamente un pie de altura y los tallos se enredaban. La producción natural de nitrógeno en las raíces de los frijoles ayudó a alimentar el maíz. Las hojas grandes de las plantas de calabaza alrededor de los bordes exteriores del montículo ayudaron a proteger el suelo del cálido sol del verano. Esto mantuvo el suelo húmedo y ayudó a evitar que crecieran malas hierbas. Colectivamente, se les llama las Tres Hermanas. Hasta el 90% de la dieta de los iroqueses procedía de las Tres Hermanas. Preparados de muchas maneras, el pan de maíz y la sopa de maíz siguen siendo los favoritos en la actualidad. Ambos se sirven en bodas, funerales, cumpleaños y muchas otras ocasiones especiales". --

https://oneida-nsn.gov/wp-content/uploads/2016/04/Teachers-Guide_Final.pdf

Propósito: Lo que los estudiantes aprenderán:

Los estudiantes aprenderán sobre los alimentos culturales de los pueblos indígenas antes de la expansión hacia el oeste y cómo estos cambiaron como resultado de la reubicación después de la expansión hacia el oeste y aprenderán cómo este cambio afectó las dietas de los pueblos indígenas y su dependencia de las raciones gubernamentales.

Estándar(es) de Estudios Sociales Nacionales y Estatales:

Estándares Nacionales de Estudios Sociales -Temas:

- **Cultura:** Los seres humanos crean, aprenden, comparten y se adaptan a la cultura. El estudio de la cultura examina las creencias, valores, instituciones, comportamientos, tradiciones y forma de vida socialmente transmitidos de un grupo de personas; también abarca otros atributos y productos culturales, como el idioma, la literatura, la música, las artes y artefactos, y los alimentos.
- **Tiempo, continuidad y cambio:** Estudiar el pasado nos permite comprender la historia humana a través del tiempo. Las experiencias históricas de sociedades, pueblos y naciones revelan patrones de continuidad y cambio. El análisis histórico nos permite identificar continuidades a lo largo del tiempo en instituciones, valores, ideales y tradiciones fundamentales, así como procesos que conducen al cambio dentro de las sociedades.
- **Desarrollo individual e identidad:** La identidad personal está moldeada por la cultura de un individuo, por grupos, por influencias institucionales y por experiencias vividas compartidas con personas dentro y fuera de la propia cultura del individuo a lo largo de su desarrollo.

Estándares de estudios sociales del estado de Wisconsin): Prácticas y procesos de investigación de estudios sociales (Inq):

- **Inq2.a:** Reúna diversas fuentes (electrónicas, digitales, impresas y otros medios de comunicación) aplicables a la investigación.
- **SS.Inq2.a.h 9-12 (h):** Explore la evidencia descubierta a través de la investigación personal a través de una variedad de lentes disciplinarios (por ejemplo, economía, historia, ciencias políticas) y múltiples perspectivas (por ejemplo, raza, género, origen étnico, idioma, capacidad, orientación sexual, antecedentes familiares y/o ingresos familiares) con una variedad de fuentes, incluidas fuentes primarias y secundarias y recursos de los medios.

Estándar(es) de geografía nacional y estatal:

Nacional:

Estándar 9 - Las características, distribución y migración de las poblaciones humanas en la superficie de la Tierra

Estándar 15 - Medio ambiente y sociedad: cómo los sistemas físicos afectan a los sistemas humanos

Estándares de geografía del estado de Wisconsin:

Geog2.b: Razones por las que la gente se muda:

- SS.Geog2.b.h 9-12 (h): Evaluar el impacto de las principales migraciones internacionales, tanto pasadas como presentes, en los sistemas físicos y humanos.

Estándares ELA:

Estándares ELA de Wisconsin

- Escritura 7 - Realizar proyectos de investigación breves y más sostenidos para responder una pregunta (incluida una pregunta autogenerada) o resolver un problema; limitar o ampliar la investigación cuando sea apropiado; sintetizar múltiples fuentes sobre el tema, demostrando comprensión del tema bajo investigación.
- Lectura 7: integrar y evaluar múltiples fuentes de información presentadas en diferentes medios o formatos (por ejemplo, visual, cuantitativamente), así como en palabras para abordar una pregunta o resolver un problema.

Estándar ISTE para maestros y / o estudiantes:

Estándar estudiantil: 1.3 Constructor de conocimientos

- 1.3c - Los estudiantes seleccionan información de recursos digitales utilizando una variedad de herramientas y métodos para crear colecciones de artefactos que demuestran conexiones o conclusiones significativas.
- 1.3d - Los estudiantes desarrollan conocimientos explorando activamente cuestiones y problemas del mundo real, desarrollando ideas y teorías y buscando respuestas y soluciones.

Funciones de lenguaje:

- **Indagación/Búsqueda de información:** Los estudiantes usan el lenguaje para observar y explorar el entorno, adquirir información e indagar.
- **Resumir e informar:** los estudiantes usan el lenguaje para identificar, informar o describir información.
- **Comparar y contrastar:** los estudiantes usan el lenguaje para describir similitudes y diferencias en objetos o ideas.

Estrategias de lecciones culturalmente receptivas:

- **Conexión:** La lección/actividad incorpora conexiones y representaciones de la vida real de diversas culturas y experiencias de vida. (Altamente efectivo) Se establece o representa más de una conexión de la vida real, pero principalmente a partir de las experiencias de la cultura dominante.
- **Voz:** Lección/Asignación permite lugares para que los estudiantes trabajen juntos de manera cooperativa o compartan sus experiencias de aprendizaje. (Altamente efectivo) Varios lugares para trabajar juntos de manera cooperativa o compartir, de alguna manera conectados con el tema de las lecciones, en su mayoría centrados en los estudiantes.

Objetivo(s):

- SWBAT describe cómo la reubicación realizada por el gobierno de los EE. UU. durante la expansión hacia el oeste cambió los alimentos que los pueblos indígenas consumían originalmente antes de la reubicación.
- SWBAT describe cómo los pueblos indígenas modificaron sus dietas después de la reubicación para crear, aprender, compartir y adaptarse a la cultura.

SIOP

SIOP Elementos

<p>Preparación</p> <p>Adaptación de contenidos Vinculando al fondo Vinculación con el aprendizaje pasado Estrategias utilizadas</p>	<p>Andamio</p> <p>Modelado Práctica guiada Práctica independiente Entrada comprensible</p>	<p>Opción de agrupación</p> <p>Toda la clase Grupos pequeños Socios Independiente</p>
<p>Integrating Processes</p> <p>Lectura Escritura Habla Audición</p>	<p>Aplicación Manos a la obra Significativo Vinculado a objetivos Promueve el compromiso</p>	<p>Evaluación</p> <p>Individual Grupo Escrito Oral</p>

Evidence of Mastery:

Formativo: utilizando un gráfico T, los estudiantes compartirán investigaciones sobre las dietas indígenas antes y después de la reubicación, y publicarán las preguntas que aún tengan después de realizar su investigación.

Sumativo: basándose en las notas tomadas en Elaborar y de acuerdo con la Rúbrica Tri-Fold, los estudiantes crearán un organizador gráfico triple que represente los alimentos nativos antes de la reubicación, después de la reubicación y sus implicaciones para la salud. (La rúbrica se encuentra en el Documento de materiales de la lección)

Vocabulario clave

- **Reubicación:** Mudarse de un lugar a otro
- **Reubicación forzosa:** Desalojado/traslado por la fuerza de un lugar a otro
- **Producto básico:** un bien económico
- **Dependencia:** depender de bienes o servicios.
- **Alimentos tradicionales/culturales:** alimentos y platos que se transmiten de generación en generación o que se han consumido durante muchas generaciones. Las comidas y platos tradicionales son de naturaleza tradicional y pueden tener un precedente histórico en un plato nacional, cocina regional o cocina local.

Materiales:

- Líderes/chefs indígenas que pueden venir a la escuela y hacer demostraciones/enseñar sobre alimentos y cocina indígenas.
- Espacio y equipo/utensilios/ingredientes apropiados para cocinar alimentos indígenas
- Muestras de pan frito o imagen de pan frito (Ubicado en Documento de Materiales)
- Acceso de los estudiantes a tecnología/computadoras, etc. para realizar investigaciones en Internet
- sitio web : [How Native American Diets Shifted After European Colonization | HISTORY](#)
- Video: [What Native Elders Think About Indigenous Cooking](#)
 - Folleto: Plantilla T-Chart 1 copia para cada estudiante (ubicada en el documento de materiales)
 - 1 nota post it para cada estudiante
- sitio web: [Indigenous Foods](#)
 - Folleto: Organizador gráfico tríptico (evaluación sumativa): 1 copia para cada estudiante y clave de respuestas (ubicada en el documento de materiales)
 - Rúbrica triple de la lección 2 (ubicada en el documento de materiales)

Sources:

- Fotos de pan frito: https://live.staticflickr.com/3770/10560989514_c4cee1d88c_b.jpg;
https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Navajo_Taco!.jpg
- Sitio web: Cómo cambiaron las dietas de los nativos americanos después de la colonización europea:
<https://www.history.com/news/native-american-food-shifts>
- Vídeo: Lo que piensan los ancianos nativos sobre la cocina indígena (5,48 min.):
https://www.youtube.com/watch?v=ATxm_XfFRiQ
- *Sitio web de comidas indígenas:* <https://www.nicoa.org/elder-resources/indigenous-foods/>
- Clave de respuestas del organizador gráfico tríptico Fuente: “The Columbian Exchange: A History of Disease, Food, and Ideas. Journal of Economic Perspectives” —Volumen 24, Número 2— Primavera de 2010—Páginas 163–188. Nathan Nunn y Nancy Qian

- Descripción general de la lección del recurso de información de contenido: https://oneida-nsn.gov/wp-content/uploads/2016/04/Teachers-Guide_Final.pdf

Comprometerse:

El profesor

1. Muestre a los estudiantes pan frito real o una imagen de pan frito (si su escuela lo permite, los estudiantes pueden probar pan frito). Pregunte a los alumnos cuántos lo han comido, dónde lo han hecho y si creen que el pan frito es un alimento tradicional.
2. Pregunte a los estudiantes: "¿Qué tipo de alimentos comen en casa?" "¿Consumes algún alimento cultural o tradicional?" Como clase, el maestro revisará y discutirá con los estudiantes qué representan los alimentos culturales.
3. Luego, el maestro presentará a los líderes/chefs indígenas que han venido para demostrar y enseñar sobre los alimentos y la cocina indígenas. NOTA: Oneida Nation High School puede albergar chefs y/o cocineros mayores de comunidades indígenas de la región de los Grandes Lagos para demostrar y facilitar clases de cocina con los estudiantes.
4. Luego, el maestro permitirá que los estudiantes prueben alimentos indígenas y participarán en una discusión durante/después sobre si reconocen los alimentos, de dónde son, qué son, etc.

Los estudiantes:

1. Participar en un debate sobre su experiencia gustativa al comer pan frito, contando dónde lo han consumido y quién lo preparó.
2. Comparta con la clase los tipos de alimentos que comen en casa y qué tipos de alimentos culturales o tradicionales consumen. Los estudiantes participan en la discusión en clase sobre lo que representan los alimentos culturales.

(Preparación: Vinculación con el contexto)

(Agrupación: Toda la clase)

(Procesos de integración: escuchar y hablar)

3. Los estudiantes ayudarán a los chefs y a los mayores a organizar demostraciones y clases de cocina, y participarán según lo soliciten. Los estudiantes también ayudan a derribar y limpiar las estaciones de cocina.

(Aplicación: Práctica)

(Agrupación: Toda la clase)

4. Los estudiantes probarán alimentos y participarán en una discusión durante y después sobre si reconocen los alimentos, de dónde son, qué son, etc.

(Agrupación: Toda la clase)

(Procesos de integración: escuchar y hablar)

(Aplicación: práctica/significativa)

Explorar:

El profesor:**CI #1: ¿De qué manera cambió el gobierno de Estados Unidos los alimentos que consumían los pueblos indígenas originalmente, antes de la reubicación?**

1. Emparejar intencionalmente a los estudiantes para brindar apoyo de lenguaje/aprendizaje según sea necesario.
2. Comparta con la clase que la expansión hacia el oeste transformó y alteró la dieta de los nativos mediante la reubicación forzada y la dependencia alimentaria del gobierno de alimentos como manteca de cerdo, harina y, más tarde, alimentos procesados.
3. Haga que los estudiantes trabajen en parejas para investigar la pregunta de investigación n.º 1 explorando el sitio web:
4. [How Native American Diets Shifted After European Colonization | HISTORY](#) y utilizando otros sitios web aceptables.
5. El maestro distribuirá copias de la plantilla de T-Chart e indicará a los estudiantes que registren en sus plantillas de T-Chart lo que han aprendido de su investigación sobre lo que comían los pueblos indígenas antes y después de la reubicación. Tras la creación de sus gráficos T, el profesor mostrará a la clase el vídeo: [What Native Elders Think About Indigenous Cooking](#) y haga que los estudiantes registren en sus gráficos T cualquier información adicional y/o preguntas que tengan.

El estudiante:

1. Los estudiantes escucharán y participarán activamente en una conversación de todo el grupo sobre cómo la Expansión hacia el Oeste alteró la dieta de los nativos, harán preguntas y establecerán conexiones con conocimientos previos y aprenderán sobre la Expansión hacia el Oeste.

(Preparación/ Vinculación con aprendizajes pasados)**(Agrupación: Toda la clase)**

2. En parejas, los estudiantes utilizarán los sitios web proporcionados para investigar, leer y aprender sobre lo que comían los pueblos indígenas antes y después de la reubicación.

(Agrupar: Parejas) (Procesos Integradores: Leer/Escribir/Escuchar y Hablar)

3. Utilizando sus plantillas de T-Chart, los estudiantes trabajarán con sus compañeros para registrar lo que comían los pueblos indígenas antes y después de la reubicación. Luego, los estudiantes verán el video mostrado por el maestro y tomarán notas y registrarán cualquier información adicional y/o preguntas que tengan en sus gráficos T.

(Agrupar: Parejas) (Procesos Integradores: Leer/Escribir/Escuchar/Hablar)**(Aplicación: Vinculada a Objetivos)****Explicar - Evaluación Formativa:**

El profesor:

1. Emparejar intencionalmente a los estudiantes para brindar apoyo de lenguaje/aprendizaje según sea necesario. Haga que los estudiantes compartan con la clase lo que aprendieron y registraron en sus gráficos T. Luego, el maestro involucrará a toda la clase en una discusión que abordará las preguntas: "¿Qué alimentos existían antes de la expansión hacia el oeste y cuáles vinieron después?" "¿Cómo cambiaron y cómo podemos verlos todavía hoy?"
2. El maestro entregará una nota adhesiva a cada estudiante y les pedirá que escriban una pregunta que todavía tienen sobre lo que han estado investigando y que la publiquen en la pizarra (estacionamiento). Luego, el maestro revisará las preguntas de los estudiantes en la pizarra y dirigirá la clase en una discusión para responder y aclarar las preguntas con la ayuda de los estudiantes.

Los estudiantes:

1. Participe con sus compañeros en la discusión inicial y comparta su investigación de su gráfico T con toda la clase. Luego, los estudiantes participarán en una discusión en clase sobre las preguntas formuladas por el maestro sobre qué alimentos nativos surgieron antes y después de la expansión hacia el oeste y cómo cambiaron y qué son hoy.

(Agrupación: Socios/Clase entera)

(Aplicación: Promueve el compromiso/Vinculado a

Objetivos) (Procesos Integradores: Escuchar y Hablar) (Evaluación: Individual/Oral)

2. En notas adhesivas, cada estudiante escribirá una pregunta que aún tenga sobre lo que han investigado y la publicará en la pizarra. Luego participarán en una discusión final en clase mientras el maestro revisa las preguntas a bordo y las responde y aclara con la ayuda de los estudiantes.

(Aplicación: Promueve el compromiso)

(Agrupación: Toda la clase)

(Evaluación: Individual/Oral)

(Procesos Integradores: Escuchar/Hablar)

Elaborar:**El profesor:**

CI #2: Después de la expansión hacia el oeste, ¿cómo afectaron los cambios en la dieta tradicional a los nativos??

1. Empareje intencionalmente a los estudiantes para brindarles apoyo de lenguaje/aprendizaje según sea necesario, y luego presente la pregunta de investigación #2 a los estudiantes y dígalos que para responder la pregunta leerán la información en el sitio web: [Indigenous Foods](#) y mientras leen, deben tomar notas cuidadosamente sobre la dieta previa a la ubicación, la dieta

Los estudiantes:

1. Los estudiantes tendrán en mente la pregunta de investigación n.º 2 y trabajarán con socios cuando sea necesario para leer el sitio web: [Indigenous Foods](#) y tomará notas cuidadosamente sobre la dieta previa a la ubicación, la dieta posterior a la reubicación y el impacto continuo en la salud de los pueblos indígenas.

(Agrupación: Individual o socios)

(Procesos Integradores: Lectura y Escritura)

posterior a la reubicación y el impacto continuo en la salud de los pueblos indígenas.

Evaluar - Evaluación sumativa:

El profesor:

- 1) 1. El maestro distribuirá copias del folleto del organizador gráfico tríptico y presentará la rúbrica tríptico a los estudiantes y explicará cómo deben usarlas para crear un organizador gráfico tríptico basado en las notas que tomaron. Elaborar y utilizar los criterios dados en la rúbrica. El docente explicará que el organizador gráfico debe incluir 3 paneles que representen:
 1. Alimentos nativos antes de la reubicación.
 2. Alimentos nativos después de la reubicación, y
 3. Implicaciones para la salud como resultado de los cambios ocurridos en los alimentos nativos, y también que cada panel debe incluir fotografías y descripciones de alimentos específicos y cambios en la salud. Luego, el maestro les dará tiempo a los estudiantes para que creen su organizador gráfico Tri-Fold.

Los estudiantes

1. Con base en las notas tomadas en Elaborar, y de acuerdo con la rúbrica, los estudiantes usarán el folleto Organizador gráfico TRI-FOLD para crear un organizador gráfico tríptico que represente los alimentos nativos antes de la reubicación, después de la reubicación y sus implicaciones para la salud.

(Evaluación: Individual/Escrita)

(Agrupación: Individual)

Extensiones: los estudiantes pueden ampliar su investigación para aprender sobre los sistemas alimentarios comunitarios locales, es decir, los movimientos indígenas por la soberanía alimentaria.