



THE PALEY CENTER FOR MEDIA

PALEYEDUCATION @Home
presented by **citi**

What We're Watching

N

TACO CHRONICLES



Saludos del Departamento de Educación de The Paley Center for Media

Saludos del Departamento de Educación de The Paley Center for Media y Bienvenidos a la última entrega de "What We're Watching". Durante este tiempo sin precedentes, continuamos acercándonos a nuestra comunidad con consejos e ideas para que los niños se acerquen a los medios de comunicación de manera positiva. Sabemos que el tiempo frente a la pantalla ha aumentado, por eso estamos aquí para ayudarle. Cada semana destacamos un tema diferente que se conecta a dos programas seleccionados, uno para espectadores más jóvenes y otro para espectadores mayores, cada uno con actividades y recursos relacionados.

Consumir medios junto a sus hijos es un punto de partida perfecto para hacer de la alfabetización mediática una parte de su vida diaria. Familiarizarse con los conceptos básicos es un gran primer paso. En caso de que se lo haya perdido, puede ver [nuestro primer boletín sobre las mejores prácticas de alfabetización mediática archivado aquí](#).

También le recomendamos visitar la National Association for Media Literacy Education's Parents Guide. ([Descarga gratis aquí](#).)

Encuentros Semanales en Zoom, Jueves de 3:00 a 3:30 PM (ET)

Acompáñenos en nuestra reunión semanal por Zoom, los jueves de 3 pm a 3:30 pm (ET), para charlar sobre los episodios vistos esta semana o cualquier otra cosa que tenga en mente con respecto a la alfabetización mediática y el aprendizaje en el hogar. Para obtener detalles de conexión, confirme su asistencia eduny@paleycenter.org.

Comienzo De Las Celebraciones De Mes De La Herencia Hispana

Celebrando el Mes de la Herencia Hispana del Paley Center for Media, durante cuatro semanas, "What We're Watching" centrará su atención en la

cultura hispana ilustrada a través de los medios. Para nuestra primera edición, nos centraremos en uno de nuestros temas favoritos: ¡la comida! Muy a menudo, la comida es un punto de entrada para el intercambio cultural y la comprensión. La comida no es solo lo que comemos; se puede utilizar como lente para ver la historia, la migración y el medio ambiente. [Como dijo el chef Geraldo González](#): “Creo que toda la historia del mundo se puede rastrear en los alimentos de las Américas y el Caribe, ya sea a través de las tradiciones indígenas, las rutas comerciales asiáticas, los fuertes lazos culturales a través de África y el Medio Oriente, y , por último, del colonialismo europeo ”. Esperamos que disfrute de nuestras recomendaciones y las utilice para comprender mejor la importancia de las historias culinarias como un medio de apreciar la herencia cultural hispana.

Las Recomendaciones De Esta Semana Para La Audiencia Más Joven

Nina’s World: “Nina Dances with Nico / Nina Bakes Bread” (1 temporada, Episodio 15)

Recomendado para niños de preescolar en adelante

Disponible en Hulu

Nina’s World sigue las aventuras diarias de Nina, una niña mexicoamericana que creció en Chicago con su familia y amigos (¡tanto reales como imaginarios!). En este episodio, el padre de Nina le muestra a ella y a su amiga Chelsea, cómo hacer conchas, mollejas mexicanas, en la panadería de la familia. Nina y Chelsea aprenden sobre la tradición y la improvisación.

Pregunta mientras disfrutas:

- ¿Por qué Nina está emocionada ese día? ¿Qué estará haciendo ella?
- ¿Qué miembros de la familia de Nina conocemos? ¿Puedes describirlos?
- ¿Qué es una concha? ¿Por qué se llama concha?
- ¿Qué pasos dan Nina y Chelsea para hacer sus conchas?
- ¿Nina y Chelsea siempre están de acuerdo? ¿Cuál es la solución que se le ocurre al papá de Nina cuando no están de acuerdo? ¿Es una buena solución? ¿Por qué?
- ¿Por qué hornear es tan importante para Nina?

Taco Chronicles: “Carnitas” (Temporada 1, Episodio 2)

Recomendado para niños mayores de 5to grado

Disponible en Netflix

Taco Chronicles es una serie documental en español que en cada episodio rastrea la tradición y la técnica utilizada para hacer un estilo de taco diferente. En este episodio, los espectadores aprenden sobre la rica historia de las carnitas, uno de los rellenos de tacos más emblemáticos.

Pregunta mientras disfrutas:

- El ingrediente principal de las carnitas es el cerdo. ¿Cómo se prepara especialmente para las carnitas?
- ¿Cuándo llegaron los cerdos a las Américas? ¿Cómo llegaron?
- ¿Qué relación tienen las carnitas con los aztecas?
- ¿Dónde estaba el origen "moderno" de las carnitas?
- ¿Qué tienen de especial las carnitas de Michoacán? ¿Qué industria local apoya el método tradicional de cocinar el cerdo? ¿Qué le ha pasado a esta industria?
- ¿Cómo representa esta historia de carnitas cuestiones más amplias de tradición versus modernidad?



Las Recomendaciones De Esta Semana Para Una Audiencia Adulta

Street Food: Latin America: “Bogotá, Colombia” (Temporada 1, Episodio 5)

Recomendado para mayores de 7mo grado

Disponible en Netflix

Street Food: Latin America es una serie documental que destaca la cultura de la comida callejera en una variedad de países latinoamericanos. En este episodio, los espectadores viajan a la Plaza de Mercado La Perseverancia, en Bogotá para conocer más sobre la diversidad de los colombianos y su comida.

Pregunta mientras disfrutas

- ¿Qué estereotipos de Colombia se mencionan al principio de este episodio? ¿Por qué crees que es? ¿Por qué estereotipos como estos son frustrantes para los colombianos?
- ¿Cuáles son algunas de las razones por las que la gente emigra de otras partes de Colombia a Bogotá?
- ¿Quién es Luz Dary? ¿Qué averiguamos sobre su vida?
- ¿Dónde creció Luz Dary? ¿Dónde vive y trabaja ahora? ¿Cómo influye esto en la comida que prepara?
- ¿Quién es Mary Rentería? ¿Qué averiguamos sobre su vida?
- ¿Dónde creció Mary Rentería? ¿Dónde vive y trabaja ahora? ¿Cómo influye esto en la comida que prepara?
- ¿Quién es Doña Bertha Segura? ¿Qué averiguamos sobre su vida?
- ¿Dónde creció Doña Bertha Segura? ¿Dónde vive y trabaja ahora? ¿Cómo influye esto en la comida que prepara?
- ¿Quiénes son Pilar y Patricia Delgado? ¿Qué averiguamos sobre sus vidas?
- ¿Dónde crecieron Pilar y Patricia? ¿Dónde viven y trabajan ahora? ¿Cómo influye esto en la comida que preparan?
- ¿Cómo ayuda este episodio a explicar la diversidad cultural y ambiental de países latinoamericanos como Colombia?

Taste the Nation: “Dancing in Little Lima!”

Recomendado para mayores de 7mo grado

Disponible en Hulu

Pregunta mientras disfrutas

- ¿Dónde está la “Pequeña Lima”? En las décadas de 1970 y 1980, ¿por qué muchos peruanos emigraron de su país de origen a los Estados Unidos? ¿Qué desafíos enfrentaron? ¿Qué desafíos enfrentaron sus hijos?
- ¿Cómo la comunidad de la “Pequeña Lima” cierra la brecha entre las tradiciones del Perú y las vidas de los peruano-estadounidenses?
- ¿Qué aprendió el chef Erik Ramirez sobre la cocina peruana cuando visitó el país?
- ¿Cómo impactan los microclimas del Perú en los ingredientes y estilos de cocina del país?
- ¿Cómo influyen las tradiciones culinarias de África, Europa y Asia en la comida del Perú? ¿Por qué estas tradiciones están presentes en la

comida del Perú?

- ¿Cómo afirma la historia de Rosa las contribuciones y la influencia de los inmigrantes a los Estados Unidos?

Actividades adicionales: ¡A cocinar!

¡Inspírate con estos programas y prepara la deliciosa comida que has visto en casa! Cocinar con niños no solo es una excelente manera de pasar tiempo de calidad juntos, también es una excelente oportunidad para trabajar en las habilidades matemáticas, seguir instrucciones y la creatividad.

[Conchas by Mely Martinez](#)

[Carnitas by Rick Martinez](#)

[Ajiaco by Erica Dinho](#)

[Ceviche Classico by Erik Ramirez](#)

Otras Fuentes

Leer

[Learn about Cesar Chavez.](#)

[Buzzfeed: We Spoke To 10 Chefs About Latino Representation In The Food World](#)

[Gran Cocina Latina: The Food of Latin America by Maricel Presilla](#)

[L.A. Taco](#)

[NPR: Without Federal Protections, Farm Workers Risk Coronavirus Infection To Harvest Crops](#)

En la TV

Chef's Table: "Enrique Olvera" 2 temporada en Netflix

Chef's Table: "Virgilio Martinez" 3 temporada en Netflix

Like Water for Chocolate, streaming on HBO (mayores de 16 años)

Tortilla Soup, streaming on Amazon Prime (mayores de 10 años)

Escucha

[Bite: The Real Problem with Chipotle Burritos](#)

Como siempre, si tiene alguna pregunta, duda o idea, no dude en comunicarse con nosotros en: eduny@paleycenter.org.

Rebekah Fisk, Director of Education

Caroline Quigley, Senior Manager of School & Family Programs

Fotos—*Taco Chronicles*: Netflix; *Taste the Nation*: Hulu

Support The Paley Center for Media

We hope this inspires you to watch and learn together in a new way at home! The Paley Center is here for you and, now more than ever before, we would deeply appreciate your support. Please consider making a donation:

\$25

\$50

\$100

\$250



THE PALEY CENTER FOR MEDIA