

6°
básico

Aprendo sin parar

marzo

Orientaciones para el trabajo
con el texto escolar

Lenguaje y Comunicación

clase

9



UNIDAD DE
CURRÍCULO Y
EVALUACIÓN

UCE



Inicio

En esta clase leeremos el texto “Mapuche”, alimento originario. También ampliaremos el vocabulario.

Desarrollo

- 1 ¿Sabes en qué se basa la alimentación mapuche?
- 2 Observa las imágenes incorporadas en la **página 48** de tu texto escolar. Descríbelas.

- 3 Te invitamos a leer “Mapuche”, alimento originario, en la **página 48** de tu texto escolar.
- 4 Según el texto, ¿Qué es la **chuchoca**? ¿Qué significa la expresión “**tortilla de rescoldo**”?

Cierre

- 5 Lee la pregunta 6 del texto y responde.

6

6°
básico

Texto escolar

Lenguaje y
Comunicación

Unidad

1

A continuación, puedes utilizar las páginas del texto escolar correspondientes a la clase.



Alimento
originario

Mapuche



Leo la imagen

Explica qué elementos de la fotografía te permiten contextualizar la temática del artículo.

■ Mujer mapuche recolectando hongos y hierbas medicinales.

Trabajo con palabras

Selecciona un sinónimo que pueda sustituir la palabra **combinación** del contexto.

- A. Unión.
- B. Utilización.
- C. Organización.

Durante la lectura

6 ¿Qué cereales y legumbres conoces?

Vocabulario

chuchoca: maíz cocido y seco que se usa como condimento.

rescoldo: brasa pequeña que se conserva entre la ceniza.

El pueblo mapuche basó su alimentación en una **combinación** de cereales **6** con legumbres, que permanece hasta hoy en platos habituales, como los porotos con mote, porotos con maíz, arvejas con locro, garbanzos con **chuchoca**, ensaladas de habas y otros. A esto se agrega la carne de animales como el caballo, la oveja, el chanco y aves, especialmente gallinas, así como frutas y verduras silvestres, peces y mariscos. Las papas, las yerbas y los hongos del bosque, en gran variedad de tipos, forman parte importante de su mesa, junto con el piñón, fruto sagrado de la araucaria.

Las cazuelas y los guisos con legumbres son algunos de los más frecuentes en el menú mapuche, siempre acompañados de pan o de tortilla de **rescoldo**. El merquén, ají cacho de cabra, rojo, muy picante, seco, ahumado, machacado y mezclado con semillas de cilantro igualmente trituradas, es el aliño mapuche por excelencia, el cual se ha extendido notablemente a la cocina internacional. Las formas de cocinar en el fogón y los utensilios mapuche han variado poco con el tiempo, a pesar de la masiva introducción de productos no mapuche como el arroz y los fideos.



■ Tortilla de rescoldo.