

6°
básico

Aprendo sin parar

marzo

Orientaciones para el trabajo
con el texto escolar

Lenguaje y Comunicación

clase

8



Inicio

En esta clase leeremos nuevamente “Aymara”, alimento originario, para profundizar en la comprensión de su contenido.

Desarrollo

- 1 ¿Sabes en qué otro lugar de Chile también se producen variados tipos de papa? Averigua y comenta con algún familiar.
- 2 Te invitamos a leer nuevamente el texto con fluidez y realizando las pausas de acuerdo con la puntuación.
- 3 Según el texto, ¿qué importancia tiene la papa para el pueblo aymara?

- 4 ¿Puedes explicar qué es el olluko?

- 5 Lee y responde las preguntas 3, 4 y 5 que se encuentran en los recuadros de las **páginas 46 y 47** de tu texto escolar.

3

4

5

Cierre

- 6 La quinoa o quinua hoy es muy utilizada en la dieta alimenticia. Averigua más sobre este alimento y nombra algunos platos que se puedan preparar con ella.

6°
básico

Texto escolar

Lenguaje y
Comunicación

Unidad

1

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

Antes
de leer

- ¿Qué pueblos originarios conoces y qué sabes sobre su alimentación?
- ¿Qué alimentos se nombrarán en esta lectura?, ¿por qué?

Texto 2

Alimento
originario

Aymara

La papa es el alimento central del pueblo aymara y todos los pueblos andinos. Fue cultivada en la cuenca del Titicaca por los habitantes originarios del imperio Tiawanaku. Tal es su protagonismo, que en lengua aymara su nombre, *ch'uqi*, es sinónimo de alimento. Algunas de las variedades nativas del altiplano del Titicaca son *ch'iyar imilla* (muchacha negra), *chikiña*, *janq'u imilla* (muchacha blanca), *chupik imilla* (muchacha roja), entre otras.



■ Mujer aymara cosechando papas.

La forma más simple de consumo de la papa, *qhathi* (papa **sancochada**), es acompañada tradicionalmente con el *ch'aqu* o *phasa*, una arcilla comestible muy apreciada por el pueblo aymara. Desde la llegada de la vaca española, el *qhathi* también puede ser acompañado por el queso. La *waja* es otra manera sencilla de preparar la papa con terrones calientes, acompañada también con *ch'aqu* o queso. La elaboración del *ch'uño* (chuño) **3** representa la inmensa capacidad de adaptación a un hostil clima a 4000 metros de altura, utilizando el frío de la noche y el sol del día para la deshidratación de la papa. Un plato popular es el *ch'uñu phuti* que se prepara con el chuño negro. La tunta o chuño blanco es elaborado a partir dell *luk'i ch'uqi*, que incluye una etapa de lavado del chuño en una corriente de agua. Este alimento es ampliamente usado hasta en los centros urbanos vecinos.

Vocabulario

sancochar: cocer la papa en agua hirviendo con sal.

Durante
la lectura

- 3** ¿Qué y cómo será el chuño?

La quinoa, la harina de maíz, el charqui y la carne de camélidos complementan una dieta de alto valor proteico. Se cultivan también distintos tubérculos dulces, como la *apilla* (oca), el *isañu* y el *olluko*, de gran significación religiosa, que se cosecha abundantemente en el mes de mayo.



■ Plato de quinoa.

El cultivo de papa se extendía en la zona andina ya desde la época preincaica. Tal es el protagonismo de la papa en la cultura aymara, que su nombre es sinónimo de "alimento" **4**. Existen más de veinte variedades locales.



■ Papas.

Leo la imagen

¿Qué otros alimentos son parecidos a la quinoa?, ¿en qué se parecen?

Durante la lectura

- 4** ¿Qué importancia tiene la papa en tu dieta diaria?
- 5** ¿Qué relación se puede establecer entre la religión y la alimentación?

El *olluko* es una variedad de tubérculo andino de especial significado religioso para el pueblo aymara. **5**



■ Olluko.

sigue leyendo