

Asignatura: Social	
Docente: Evelyn Maturana C.	Curso: Laboral 3 E
Objetivo de Aprendizaje: Conocer expresiones y tradiciones populares según zonas de nuestro país.	
Contenido: fiestas patrias	
Habilidad: Reconocer aspectos culturales que rodean las celebraciones de fiestas patrias	
Semana N°: 23 Viernes 11 de septiembre	

Horario Semanal					
Tiempo	Lunes	Martes	Miércoles	Jueves	Viernes
9:00 - 10:00	Aprendizaje Empresa Profesora Evelyn	Matemáticas Profesora Evelyn	Vocacional Jefe taller Camila	Lenguaje Profesora Evelyn	Social Profesora Evelyn

Hola!

Nos encontramos en nuestra segunda semana del mes de la patria y sin duda a pesar de la pandemia debemos celebrar y continuar conociendo aspectos importantes de nuestra patria, es por esta razón que durante este mes abordaremos en **formación ciudadana, expresiones y tradiciones populares** que se realizan en nuestro querido país, abordaremos zona norte, centro y sur.

1) Observa el siguiente video, en él se muestra expresiones y tradiciones populares que celebramos, pega el URL en YouTube

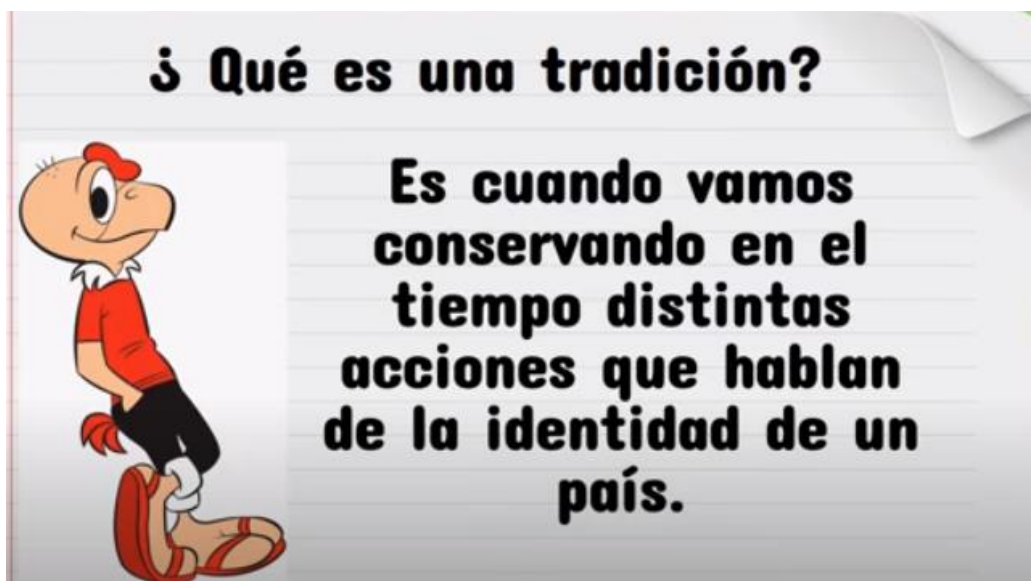
URL: <https://www.youtube.com/watch?v=qFCyhyaLw3g>



¿Qué es una tradición?

Tradición es cada una de aquellas pautas de convivencia que una comunidad considera dignas de constituirse y mantenerse de generación en generación. Después de esto sigue como una parte integral de sus usos y costumbres y se mantiene para que sean aprendidas por las nuevas generaciones, como parte indispensable del legado cultural. La tradición suele versar genéricamente sobre el conocimiento y también sobre principios o fundamentos socioculturales selectos, que por considerarlos especialmente valiosos o acertados se pretende se extiendan al común, así unas generaciones los transmitirán a las siguientes a fin de que se conserven, se consoliden, se adecuen a nuevas circunstancias.

Las **costumbres** son formas de comportamiento particular que asume toda una comunidad y que la distinguen de otras comunidades; como sus danzas, fiestas, comidas, idioma o artesanía. Estas **costumbres** se van transmitiendo de una generación a otra, ya sea en forma de tradición oral o representativa, o como instituciones.



La gastronomía y sus tradiciones...

La **gastronomía de Chile** es producto de la mezcla entre la tradición indígena y el aporte colonial español, combinando sus alimentos, costumbres y hábitos culinarios. A lo largo del tiempo, ha tenido aportes menores de cocinas europeas por parte de inmigrantes, como la alemana e italiana; sin embargo, en el siglo XX tuvo una importante y marcada influencia de la cocina francesa. Estos elementos conformaron lo que se conoce como «**cocina criolla chilena**», la cual destaca por sus variados sabores, ingredientes y colores, resultado de la diversidad geográfica del país, acompañada de bebidas alcohólicas como el pisco y el vino chilenos.

Los platos más tradicionales de la cocina chilena son el ajiaco, los anticuchos, los asados, la calapurca, el cancato, la carbonada, la cazuela, el chapalele, el charquicán, el curanto, las empanadas de pino, las humitas, el milcao, la paila marina, la pantruca, el pastel de choclo, el pastel de papa, el pescado frito, los porotos granados, el pulmay y el tomaticán, entre muchos otros.

Desde su instauración en 2009, y «para reconocer la historia gastronómica de Chile y la actual alimentación del pueblo chileno», el «Día de la Cocina chilena» se ha celebrado en el país cada 15 de abril.

Junto con la llegada a Chile de los conquistadores españoles al mando de Pedro de Valdivia, también llegaron los ingredientes que se transformarían en la base de la futura alimentación criolla. Entre los productos que trajeron están el trigo, los cerdos y las ovejas, los pollos y los vacunos. Estos ingredientes base se mezclaron y, así, dieron origen a los platos más típicos de Chile.

Según los historiadores, el menú durante la Colonia era muy nutritivo. El primer plato lo llamaban «de residencia», el cual podía ser ave, carne o pescado. Después seguían con «el guiso abundante», hecho de preferencia con choclos y papas. Al principio de la colonia comenzaron a ser muy conocidos la chuchoca, las humitas, el loco y el pilco. También en la colonia nace la afición a las algas marinas, como el cochayuyo y el luche, que se servían acompañados de huevos duros. El pan era de tres clases: la tortilla de rescoldo, el pan español,

con mucha grasa y miga, y el pan chileno, aplastado y «cascarudo».⁹¹⁰ Finalmente, las frutas, especialmente las frutillas y las lúcumas, se servían de postre. El almuerzo y la comida terminaban con un agua de hierba, que podía ser de paico para el empacho y los problemas intestinales. En el siglo XVII, las monjas dieron un gran impulso a la cocina colonial chilena. De ahí sale casi la totalidad de la repostería de la cocina chilena.

2) Te invito a ver el siguiente video para conocer alimentos tradicionales de nuestro país, pega el URL en YouTube

URL: <https://www.youtube.com/watch?v=CAPOqniA6T0>



3) Dibuja, recorta o anota costumbres de nuestro país, observa el ejemplo:

Juego	Fiesta	Baile	alimentos
 <p>Cuerda</p>	 <p>Fiesta de la Tirana</p>	 <p>La cueca (central)</p>	 <p>Empanadas de horno</p>



Trompo



Fiesta de la Vendimia



El costillar (sur)



Cazuela

 <p>Trompo</p>	 <p>Fiesta de la Vendimia</p>	 <p>El costillar (sur)</p>	 <p>Cazuela</p>