

6°
básico

Aprendo sin parar

marzo

Orientaciones para el trabajo
con el texto escolar

Lenguaje y Comunicación

clase

10



UNIDAD DE
CURRÍCULO Y
EVALUACIÓN

UCE



Inicio

Siguiendo con el tema de la alimentación, en esta clase leeremos “Rapa Nui”, alimento originario.

Desarrollo

- 1 ¿Conoces la isla de Rapa Nui? ¿Sabes dónde se ubica? Observa la isla en un mapa de Chile. ¿Te gustaría vivir en ese lugar? Comenta con un familiar.
- 2 Te invitamos a leer “Rapa Nui”, alimento originario, en la **página 49** de tu texto escolar. Lee con fluidez y respetando los signos de puntuación, lo que te ayudará a entender mejor el texto.
- 3 Después de leer el texto, piensa y responde:
 - ¿Cuáles son los principales cultivos de rapa Nui?

 - ¿Qué frutas se pueden encontrar en esta isla?

- 4 A continuación, responde las preguntas 7 y 8 que se encuentran en el recuadro de la **página 49**. Registra tus respuestas:

Cierre

- 5 Observa la imagen que se presenta en la parte inferior de la **página 49** y describe lo que ves.

6°
básico

Texto escolar

Lenguaje y
Comunicación

Unidad

1

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

Alimento originario Rapa Nui

Los principales cultivos en Isla de Pascua, traídos de las Islas Marquesas hacia el año 600, son el camote, el taro, el ñame, el plátano y la caña de azúcar. Además de estos, los colonizadores trajeron la rata polinésica y la gallina, que tuvo gran importancia para el intercambio. La gastronomía tradicional de Rapa Nui se basa en pescados y mariscos, además de sus productos agrícolas. Entre sus manjares marinos **7** más codiciados está la langosta, pescada por los numerosos buceadores de la isla. El pez sierra y el atún pascuense, que ha tenido una gran demanda en la cocina internacional, son otras especies importantes, junto a la *koreha* (anguila), *heke* (pulpo), *titeve* (pez erizo), *pipi* (caracol marino), *mahore* y *kopuku*.

En la isla, además, se da una gran variedad de frutas, entre ellas plátanos (15 variedades), papaya, piñas y guayabas. El curanto es el plato tradicional de la isla, que combina carnes de cerdo y aves de corral con pescados y mariscos, además de camote, taro y otros ingredientes adicionales. Su preparación se lleva a cabo en un hoyo cubierto de piedras volcánicas **8**. Se acompaña del *po'é*, una mezcla de taro, plátanos, harina y azúcar, que se envuelve en hojas de plátanos para cocerlo todo en el *umu ta'ó*, el hoyo del curanto.

Recuperado el 5 de abril de 2016 de <http://www.nuestro.cl/notas/rescate/alimento3.htm>



■ Preparación del tradicional curanto en hoyo de Rapa Nui.



Durante la lectura

- 7** ¿Qué quiso decir el autor con la expresión “manjares marinos”?
- 8** ¿Por qué utilizarán piedras volcánicas?