

EJEMPLO DE ACTIVIDAD SUGERIDA DEL PROGRAMA YAGÁN

**EJE: TERRITORIO, TERRITORIALIDAD, IDENTIDAD Y MEMORIA HISTÓRICA.
PATRIMONIO, TECNOLOGÍAS, TÉCNICAS, CIENCIAS Y ARTES ANCESTRALES.**

ACTIVIDAD: Elaboran diaporamas en que presentan la preparación de recetas propias de la cultura yagán.

Ejemplos:

- El educador tradicional y/o docente pide a los estudiantes que se ubiquen en círculo para conversar acerca de alimentos propios de la cultura yagán.
- El educador tradicional y/o docente motiva el diálogo mediante preguntas acerca de los alimentos que se consumen y otros que no se consumen en la comunidad yagán, sean elaborados o no. Se pueden plantear preguntas como: ¿qué alimentos propios o especiales come el pueblo yagán?, ¿conocen algún alimento que comen otros pueblos y resulten extraños para nosotros?, ¿conocen algún pueblo o alguna cultura que no consuma algún alimento especial y por qué no lo hacen? Se puede establecer relación con el consumo de carne de perro en culturas orientales, algunos tipos de insectos en culturas africanas y el no consumo de carne de vaca en India o el no consumo de carne de cerdo en culturas semitas.
- Luego el educador tradicional y/o docente introduce el tema de la unidad mediante la lectura de un fragmento del texto “Con mi abuelo **Halnpensh**” y realiza preguntas para guiar la comprensión y motivar la interacción entre los estudiantes, tales como: ¿qué siente Cristina mientras mataban pichones de gaviotines?, ¿qué explicación da el abuelo para tranquilizar a Cristina?, ¿qué hizo Cristina después de la explicación del abuelo?, ¿qué hicieron con los gaviotines luego de trasladarse a otra isla?
- Los estudiantes responden las preguntas acerca del texto y comentan los aspectos que les resultan interesantes o llamativos.
- El educador tradicional y/o docente presenta comidas propias de la cultura yagán y pide a los estudiantes que investiguen con sus familias, en materiales impresos de alguna biblioteca o en internet, información que pueda complementar o precisar la información presentada por el educador tradicional y/o docente. Por ejemplo, formas de preparar **keti**, **pixkásinacora** o **uškák**.
- Con la ayuda del educador tradicional y/o docente, los estudiantes se organizan en grupos y se distribuyen las preparaciones, ya complementadas con la información obtenida por ellos en su investigación y elaboran un texto breve en que se presenta su preparación paso a paso.
- Con la ayuda del educador tradicional y/o docente, y/o de la familia, usando algún elemento tecnológico como celular, cámara digital o computador con conexión a internet, los estudiantes hacen o seleccionan fotografías de los ingredientes y de la preparación de cada comida. Luego producen un diaporama en PowerPoint en que se presenta la secuencia de imágenes y pasos



mientras los estudiantes exponen oralmente información pertinente a cada diapositiva, con sus palabras e incorporando palabras o expresiones de la lengua yagán o del castellano culturalmente significativas.

- En la medida de los recursos con que se cuente, se puede compartir una degustación de las recetas expuestas.
- En estas exposiciones, incorporan palabras como: **kun/xun**: aceite, **tašóin**: almeja, **kimoá**: caiquén, **antápa**: carne, **amái**: chaura, **kačóin/kačúin**: cholga, **ářuf**: chorito, **atáma**: comer, **himaxářa**: congrio, **pána**: cormorán, **katráen**: dihueñe, **ákis**: erizo marino, **sítřa**: fisga para erizos o cholgas, **wásinix**: fisga para lapas, **tákáša**: gaviotín, **wéa**: hígado, **amáeřa/amářa**: huanaco o guanaco, **hőx**: huevo, **ánku**: lapa, **áma**: lobo marino, **tapi**: mamá, **péak**: marisco, **alúkuš**: pato quetro, **epóuš**: pescado, **súna**: pez de huiro, **lušúwa**: piure, **éimuš**: robalo, **ílasči**: sardina, **aškúl**: tragar, **hópax/húpax**: tripa, **keti**: tipo de morcilla, **pixkášinacora**: preparación de pichón asado, **uškák**: preparación dulce de corteza de árbol.

