



Plan de trabajo

Historia 6 año básico

Clase 31	Clase 32	Clase 33	
La comida durante el período colonial en Chile Lee el artículo informativo sobre la comida durante el período colonial en Chile. ¿Cuáles comidas aún se preparan?	Lee el artículo informativo relacionado con ,LAS CHINGANAS ,lugares de entretención colonial donde se comía, bebía y bailaba. Observa imagen, y comienza la construcción de una maqueta de una chingana colonial.	Continúa con la construcción de la maqueta de la chingana, y una vez terminada envíala a través de una foto.	

Comidas típicas del periodo colonial"

La cocina chilena tiene influencias españolas y aborígenes. Pedro de Valdivia al llegar a Chile trajo las bases de la futura alimentación criolla: trigo, cerdos, pollos, bueyes, toros y vacas. Los araucanos proporcionaron las papas, el maíz y el frijol (porotos) . Estos ingredientes base se mezclaron y así; nacieron nuestros platos más típicos.

Según los historiadores, el menú de los conquistadores era succulento. El primer plato denominado "de residencia", podía ser carne, ave o pescado. Le seguía "el guiso abundante" hecho de preferencia con choclos y papas.

En los primeros tiempos de la colonia ya eran muy populares las humitas, la chuchoca, el pilco y el locro falso: un guisado de papas con otros aderezos. En esta misma época surge la afición a las algas marinas como el cochayuyo y luche que se servían acompañados de huevos duros.

El pan era de tres clases: tortilla de rescoldo, pan español con mucha grasa y miga, y el pan chileno, aplastado y cascarudo. De postre se servían frutas, en especial chirimoyas, frutillas y lucumas. El almuerzo y comida terminaban con una "aguita milagrosa", de paico para el empacho y la indigestión.

En el siglo XVII fueron las monjas quienes dieron un gran impulso a la cocina. De ahí sale la expresión "Hecho con mano de monja", para expresar que se trata de un manjar exquisito.

La comida chilena aprovecha bien los dones de la tierra y el mar. El maíz, llamado choclo en el país, es un ingrediente esencial de varios platos típicos. El pastel de choclo, servido en fuentes individuales de greda, es el más característico.

La abundancia de peces y mariscos que ofrece la larga costa de Chile puede convertirse en un menú tentador: desde albacora o corvina a la mantequilla, hasta congrio frito o en caldillo, mariscales, jaibas rellenas, chupes de papas y erizos con salsa verde. Respecto a masas, el primer lugar lo ocupa la empanada -de horno o frita-, que puede ser rellena con carne y cebolla picadas, con queso o mariscos.

La primera vendimia se registra en 1551, en viñedos ubicados en Copiapó, 800 kilómetros al norte de Santiago. En el siglo XIX se introdujeron las cepas Cabernet, Cot, Merlot, Pinot, Riesling,



Sauvignon y Semillón, que constituyen hasta hoy la base de la producción nacional. Los primeros envíos de vino chileno llegaron a Europa en 1877.

A la hora del aperitivo, lo más frecuente es un "pisco sour", una mezcla de pisco con jugo de limón y azúcar. Para las festividades nacionales se bebe un jugo de uva o de manzana fermentado, la "chicha".

El vino chileno es conocido en todo el mundo por su cuerpo y aroma. La vitivinicultura se formó en el país junto con el desarrollo colonial y republicano. Según los expertos, las primeras cepas llegaron en 1548, traídas por sacerdotes españoles que necesitaban vino para sus misas.

Sin embargo, las crónicas también cuentan que los conquistadores españoles descubrieron vides silvestres en terrenos deshabitados de la región cordillerana. En todo caso, el cultivo de la uva encontró en Chile clima y terreno propicios: cuatro estaciones bien definidas, suelos de alta calidad y luminosidad adecuada.

CHINGANAS, [MEMORIA CHILENA](#)

Del quechua *chincana*, que quiere decir escondrijo, aunque algunos lo adjudican a la acepción «chingar», vocablo que significaba beber con frecuencia vinos o licores. La chingana fue el principal espacio de desarrollo de la cueca en el valle central de Chile y uno de los más importantes lugares de sociabilidad durante el siglo XIX y parte del siglo XX. También conocidas como [ramadas](#) o fondas, proliferaron en aldeas, ciudades, campamentos mineros y distintos sitios de faenas. Definidas como tabernas donde se bebía y bailaba, tenían una precaria estructura donde algunos puntales de madera sostenían ramajes y tejidos colgantes de hierba o telas, en cuya cúspide flameaba la bandera chilena. El piso era de tierra y sobre él los parroquianos de ambos sexos bailaban y bebían en algunas frágiles mesas. En su interior se presentaban frecuentemente cantoras, que acompañadas con guitarra o vigüela entonaban armonías que eran bailadas por el público, como: cuecas, samba, el cuando, las oletas, el pericón, la zapatera o el llanto. No era raro encontrarse con algunas donde había que pagar entrada.

Fue uno de los lugares donde se desarrolló de modo más relevante la tradición popular, tanto de la cueca como del folclor en general. De hecho, fue en una chingana de Curicó donde se desarrolló el célebre duelo de payas entre don Javier de la Rosa y el mulato Taguada, desafío que duró 96 horas y que se ha recuperado y recreado en numerosas oportunidades.

En Santiago, el sector donde proliferaban las chinganas era [La Chimba](#), palabra que en quechua significaba «al otro lado del río», ubicada en la ribera norte del río Mapocho. Una de las más famosas fue la de Teresa Plaza, conocida como «El Parral». Hacia comienzos del siglo XIX se ubicaba en calle Purísima, para posteriormente trasladarse al sector de San Isidro.

El año 1872, siendo intendente de Santiago don [Benjamín Vicuña Mackenna](#), se instaló la «Fonda Popular». Con la intención de controlar en parte algunas actitudes destempladas habituales a las chinganas, se clausuraron muchas



de ellas y se intentó concentrar la actividad en esta «Fonda Popular» ubicada en la esquina de las calles Arturo Prat y Avenida Matta. Sin embargo, perduraban algunas tradicionales con muchos bríos, como era el caso de «El Arenal», de Peta Bustamante, ubicada en la esquina de las calles Marín y Lastra.

Con el avance del siglo XX el concepto de *fonda* terminó desplazando al de *chingana*, y su instalación quedó reservada casi exclusivamente para Fiestas Patrias. Si antes la música en vivo era la gran animadora de las chinganas, la masificación de la música envasada trajo consigo la diversificación de esta, a favor de cualesquiera ritmos bailables que estuvieran en boga. La gran damnificada producto de estos cambios fue la cueca, que solo recientemente ha vuelto a adquirir preponderancia de la mano de una creciente revalorización del mundo popular.





RÚBRICA PARA EVALUAR MAQUETAS.

Nombre: _____

Curso: _____

Asignatura _____

Tema: _____

CRITERIOS	EXCELENTE (5)	BUENO (4)	POR MEJORAR (3)
ORGANIZACIÓN	El modelo se encuentra estructurado acorde al proyecto y tema.	Contiene algunos de los elementos visuales descriptivos relacionados con el tema principal.	No contienen elementos descriptivos relacionados con el tema principal.
CALIDAD DE LA CONSTRUCCIÓN	La maqueta muestra elementos cuidadosamente pegados, sin manchas de pegamento o rayas	Los elementos de la maqueta están cuidadosamente pegados, pero presenta algunas pequeñas manchas.	La maqueta fue construida descuidadamente, los elementos parecen estar puestos al azar.
DISEÑO	Todos los componentes reflejan una representación auténtica del tema asignado.	La mayoría de los componentes reflejan una representación auténtica.	Ninguno de los componentes refleja una representación auténtica del tema asignado.
PRESENTACIÓN	El modelo se encuentra excelentemente limpio y ordenado	El modelo se encuentra limpio	El modelo se encuentra con algunas deficiencias de limpieza.