



Colegio La Fuente Los Ángeles

“Autenticidad, compromiso y liderazgo”

43-2363025 43-2363026 www.colegiolafuente.cl colegiolafuente@gmail.com

CIRCULAR CP-A 2017 -06
Los Ángeles, 13 junio de 2017

A los Microcentros y apoderados del Colegio La Fuente Los Ángeles

Presente

Junto con saludar y esperando estén muy bien, se informa que el día viernes 23 de junio nuestro Colegio La Fuente celebrará el “Día Nacional de los pueblos Indígenas”, realizando actividades para todos los niveles de nuestra Comunidad Educativa.

Es por ello que quisiéramos pedir su participación y colaboración para el desarrollo de estas actividades.

- a) **Muestra de Artesanía:** Esta actividad pretende mostrar a la comunidad diversas artesanías de nuestras culturas originarias de Chile y Latinoamérica, las que se exhibirán en nuestro hall de entrada. Es por ello que para nosotros sería de gran ayuda contar con vuestros aportes facilitándonos las artesanías entre el lunes 19 y jueves 22 de junio. Coordinar entrega con profesor(a) Jefe de cada curso y fecha de devolución. Estas artesanías pueden ser: mantos, alfombras, cestos, vasijas de greda, ají, piñones, castañas (decoración), telares, orfebrerías, olletas, entre otros.
- b) **Muestra gastronómica:** Esta actividad pretende mostrar a la comunidad diversos alimentos y platos preparados de origen americano, de culturas prehispánicas y su sincretismo con elementos traídos desde otros continentes. Para ello cada curso expondrá un Stand con alimentos y platos de nuestra cultura originaria, para que los demás alumnos del colegio conozcan y la degusten.

Curso	Pueblo Originario	Sugerencia de alimentos y platos
Kínder - Prekínder	Atacameños	Alimentos: maíz, patascas, locro, zapallo. Plato: Carbonada, Guiso de cochayuyo, humitas.
1° y 2° Básico	Mapuche	Alimentos: avellanas, chuchoca, piñones, merkén. Plato: catutos de trigo, tortillas, pancutras, charquicán
3° y 4° Básico	Aymara	Alimentos: quínoa, maíz, chuño, mango, chirimoyas, papayas Plato: Postres de Frutas del norte o mermeladas y ensaladas de quínoa.
5° Básico	Changos	Alimentos: Pescados y mariscos Plato: Charqui de pescado y cochayuyo.
6° Básico	Diaguitas	Alimentos: maíz, zapallo, porotos. Plato: Patasca, porotos. Distintos tipos de papas.
7° Básico	Rapa nui	Alimentos: Pescados y mariscos, piñas, plátanos y zapallos Plato: ceviche, Empanadas atún, Jugos o Postres con piñas y plátanos
8° Básico	Selk'nam	Alimentos: Carne de Cordero, Mariscos (mejillones, lapas, cholgás y almejas) Plato: Mariscal, Empanadas de Marisco
I° Medio	Chonos	Alimentos: Papas en sus variedades y pescados Plato: Milcao, Chapalele o variedades de mariscos.
III° Medio	Quechua	Alimentos: maíz, mote, piña, tortillas, chuchoca Platos: mazamorra con cuy (carne), tortillas o empanadas,
IV° Medio	Kolla	Alimentos: queso de cabra, leche, mote, mate, Aceitunas, Platos: Cazuelas, palomitas de maíz. Aceitunas

El día viernes 23 de junio estos alimentos serán exhibidos en una muestra gastronómica en las dependencias de nuestro colegio. Cada microcentro deberá coordinar el stand de su curso, cuyo montaje y decoración se realizará a partir de las 10:00 horas.

Sin otro particular, saluda Atte.

Jeannette Garrido G.

Directora

Luis Díaz C.

Inspector General Coordinador Convivencia
Escolar

Cristian Palomera D.

Jefe Unidad Técnico Pedagógica