



## Colegio La Fuente Los Ángeles

“Autenticidad, compromiso y liderazgo”

432363025 432363026 www.colegiolafuente.com colegiolafuente@gmail.com

CIRCULAR CP-A 2018-4

Los Ángeles, 07 de junio del 2018

### A los apoderados del Colegio La Fuente Los Ángeles Presente

Junto con saludar y esperando estén muy bien, se informa que el día **viernes 22 de junio** nuestro Colegio La Fuente celebrará el “**Día internacional 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 América, las que se exhibirán en Hall de entrada en nuestro colegio. Es por ello que para nosotros sería de gran ayuda contar con vuestros aportes facilitándonos las artesanías entre el lunes 18 y jueves 21 de junio. Coordinar entrega con profesor(a) Jefe de cada curso y fecha de devolución. Estas artesanías pueden ser: *Alfarería, Textilería, Cestería, Tallados en madera, Orfebrerías, útiles domésticos, olletas, instrumentos musicales, 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 y comunidad educativa del colegio la conozcan y degusten.

Curso	Pueblo Originario	Sugerencias de alimentos y platos
Kínder - Prekínder	Kolla	Alimentos: Queso de cabra, leche, mote, mate, aceitunas Platos: cazuelas y asados de cordero; mazamorra de maíz; Tortillas o fritos: de alfalfa, lechuga, cebada y cebolla con huevo, al horno.
1° y 2° Básico	Quechua	Alimentos: maíz, mote, piña, tortillas, quinoa, papas purpuras. Quiwicha (amaranto) Platos: mazamorra con cuy (carne), preparaciones con quinoa
3° y 4° Básico	Chonos	Alimentos: papas en sus variedades y pescados, Algas (cochayuyo) Plato: milcao, chapaleles, preparaciones con cochayuyo, mariscos.
5° Básico	Aymarás	Alimentos: quínoa, maíz, chuño, mango, chirimoyas, papayas Plato: Postres de Frutas del norte o mermeladas y ensaladas de quínoa. Jugos de frutas zona norte.
6° Básico	Selk'nam (Onas)	Alimentos: Mariscos (mejillones, lapas, cholgas y almejas) Plato: Mariscal, canapé de mariscos.
7° Básico	Diaguitas	Alimentos: Maíz, zapallo, porotos. Quínoa, ají, frutos silvestres (tumbos) Plato: Patasca – plato de locros -
8° Básico	Rapa Nui	Alimentos: alimentos basados en Pescados y mariscos (atún, camarones, azúcar de caña) – Frutas tropicales. (piñas, plátanos) Plato: Ceviche – jugos de frutas.
I° Medio	Changos	Alimentos: Alimentos basados en Pescados y mariscos del norte. Plato: Charqui de pescado. Algas, mariscos y crustáceos
II° Medio	Picunches	Alimentos: alimentos basados en Maíz, frijoles porotos, zapallo, ají, papas, calabazas. Frutos: frutillas, paltas, papayas, tunas, palmeras. Plato: Charquicán – Tomicán
III° Medio	Mapuche Pehuenches	Alimentos: avellanas, chuchoca, Piñones, Merkén. Maíz, frijol, fresas, mangos, tuca Plato: catutos de trigo, tortillas, pancutras, charquicán
IV° Medio	Atacameños	Alimentos: Maíz, patascas, locro, zapallo. Tunas, papas, quinoa. Algarrobos. Plato: Carbonada, guiso de cochayuyo, Humitas

El día viernes 22 de junio estos alimentos y platos serán exhibidos en una **Muestra Gastronómica** en las dependencias de nuestro colegio. Cada Microcentro (directiva) deberá coordinar el Stand de su curso, cuyo montaje y decoración se realizará a partir de las 10:30 horas, comenzando la Muestra a las 11:00 hrs. Aproximadamente.

Agradeciendo su participación y colaboración

Sin otro particular, saluda Atte.

**JEANNETTE GARRIDO GONZÁLEZ**  
Directora Colegio La Fuente