



**Colegio La Fuente Los Ángeles**  
“Autenticidad, compromiso y liderazgo”  
43-2363025 43-2363026 [www.colegiolafuente.cl](http://www.colegiolafuente.cl)

**CIRCULAR CP-A 2019-05**  
Los Ángeles, 04 de junio de 2019

**A los microcentros del Colegio La Fuente**

**Presente**

Sr. Apoderado:

Junto con saludar y esperando estén muy bien, se informa que el día **lunes 24 de junio** nuestro Colegio La Fuente conmemorará el “**Día de los Pueblos Indígenas**”, realizando diversas 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 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. La presentación de estos alimentos debe ser en un su formato natural (exceptuando: fruto del cacao). Además, deben incluir preparaciones que en sus ingredientes principales contengan el alimento asignado para que la comunidad educativa pueda conocer y degustar. Se sugiere adornar los Stand con información, imágenes y elementos (artesanías) de nuestros pueblos originarios.

<b>Curso</b>	<b>Origen</b>	<b>Sugerencia de alimentos propios de la región.</b>
<b>PK</b>	Cultura Rapa nui y pueblos costeros de América.	Variedades de pescados y mariscos; Frutas tropicales (papayas, guayabas y piñas).
<b>K</b>	Mayas, aztecas y pueblos de centro y norte América.	Vainilla y Cacao (chocolate); Variedades de Maíz – Palta – tomate.
<b>1ºB</b>	Pueblos del Norte y costeros de Chile.	Mariscos y crustáceos, Pescados, algas, papas (milcao) – aceituna de azapa (arica)
<b>2ºB</b>	Pueblos Andinos (Incas y norte de Chile)	Ají – Pimentón – Quinoa – Chuño – lúcumo – chirimoyas
<b>3ºB</b>	Pueblos Andinos (Incas y norte de Chile)	Pavo – Tomate – Quinoa – Maíz – chuño.
<b>4ºB</b>	Mayas, Aztecas y pueblos de centro y norte América.	Frijoles – Maní – tortillas de maíz – Paltas (aguacate y guacamole) – Chia
<b>5ºB</b>	Pueblos Andinos (Incas y norte de Chile)	Papas – Tomate – Quinoa – locro – Pavo
<b>6ºB</b>	Pueblos Andinos (Incas y norte de Chile)	Palta – Tomate – Semillas de calabaza – Frutas (mango, chirimoya, papaya, etc.).
<b>7ºB</b>	Pueblos Chilenos del Centro y sur (Picunches, Pehuenches, Mapuches)	Avellana, chuchoca, piñones, zapallo, etc.
<b>8ºB</b>	Pueblos Chilenos del Centro y sur (Picunches, Pehuenches, Mapuches)	Papas sureñas – Chuño – Piñones – semillas de girasol, calabaza, calafate.
<b>Iº M</b>	Pueblos Andinos (Incas y norte de Chile)	Ají – Pimentón – Quinoa – chuño – murta o murtilla – papas – choclos (maíz)
<b>IIº M</b>	Mayas, aztecas y pueblos de centro y norte América.	Vainilla – Maíz – Palta – tortillas de maíz – Pimentones.
<b>IIIº M</b>	Pueblos costeros de Chile	Pescados y mariscos del norte centro y sur de Chile, Algas, papas, milcao, etc.
<b>IVº M</b>	Mayas, Aztecas y pueblos de centro y norte América.	Frijoles – Maní – Tamales – Zapallo – Pimentones.

El día **lunes 24** 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 9:00 horas, comenzando la Muestra a las 10:15 hrs. aprox.

Agradeciendo su participación y colaboración

Sin otro particular, saluda Atte.

**JEANNETTE GARRIDO GONZÁLEZ**  
Directora Colegio La Fuente