

# ARRUGADO COMO UN HUESILLO

3°  
básico



GUÍA DE ACTIVIDADES





**explora**  
Un Programa CONICYT



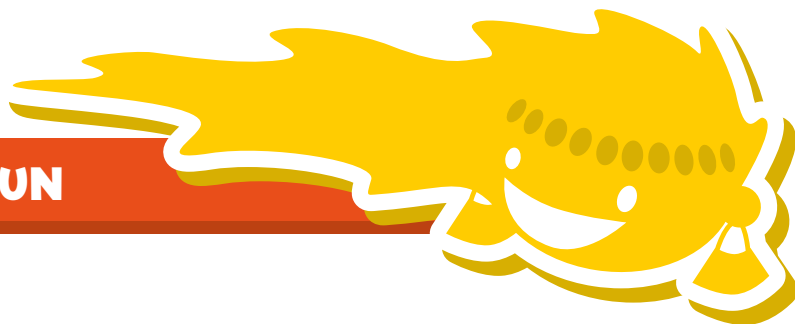
PONTIFICIA  
UNIVERSIDAD  
CATÓLICA  
DE CHILE

**Experimento**  
SIEMENS | Stiftung



---

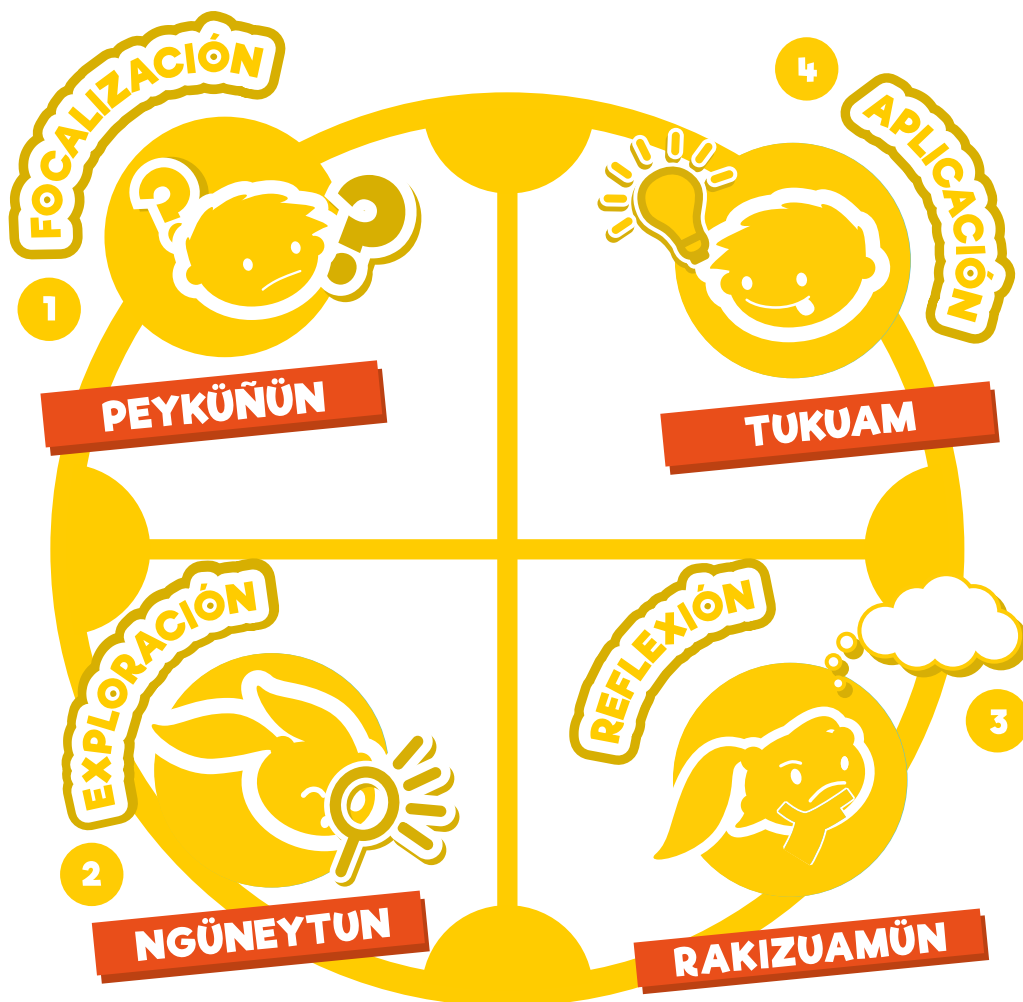
**Material producido en el marco del proyecto Explora ED220084  
"Epu Trokin Kimun: Utilicemos la metodología indagatoria para  
el encuentro de saberes locales y científicos"**



## ACTIVIDADES DE INDAGACIÓN ESTRUCTURADAS EN CONTEXTO MAPUCHE

¡Hola! Te invitamos a vivir la experiencia de la indagación científica. En esta guía encontrarás muchas preguntas e indicaciones para invitarte a aprender sobre conocimiento y cultura mapuche mientras haces ciencias.

¿Cómo hacerlo? En estas guías te mostramos como trabajar como un científico en cuatro etapas:





**PEYKÜÑÜN**



**NGÜNEYTUN**



**RAKIZUAMÜN**



**TUKUAM**

Estas cuatro etapas te ayudaran a aprender experimentando, con las manos en la masa y utilizando tus cinco sentidos. Podrás aprender sobre conocimientos, tradiciones, oficios y saberes del pueblo mapuche mientras realizas labores científicas, siguiendo, con el apoyo de tu profesor, los pasos indicados. Las caras de estos niños te indicarán en que paso nos encontramos!

¿Te diste cuenta que el orden de los pasos va en contra de las agujas del reloj? Esto es porque el orden de las cosas para la cultura mapuche gira hacia la izquierda. En toda la guía podrás encontrar destacadas palabras en mapudungún y al final de cada una hay un glosario de términos que te servirán para aprender el idioma del **Wüalmapu**.

Pregúntale más a tu profesor o a tu educador tradicional y pásalo bien en esta original experiencia de aprendizaje.

# DUAM

## OBJETIVO , PROPÓSITO O INTENCIÓN

Clasificar los alimentos, distinguiendo sus efectos sobre la salud y proponer hábitos alimenticios saludables.



Imaginar (peyküñün)  
y predecir (kimeldüngun).



En verano  
(walüng)  
cuando hace  
calor tomamos  
mote (kako) con  
huesillo...

¿Sabes qué son los huesillos?



¿A qué se parecen? ¿Qué eran antes?

¿Qué crees tú que le sucedió a esta fruta (fün)?

Comparte ahora tu respuesta con un compañero (kompañ).



Observar (**ngüneduamün**)  
y registrar (**mal'ün**) información.

¡Ahora realizaremos un experimento!

### MATERIALES / DUAMYEPÉL

Un trozo de manzana (**manshana**)

Bandeja – rejilla

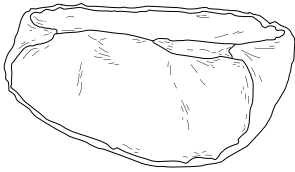
Balanza

Papel y lápiz

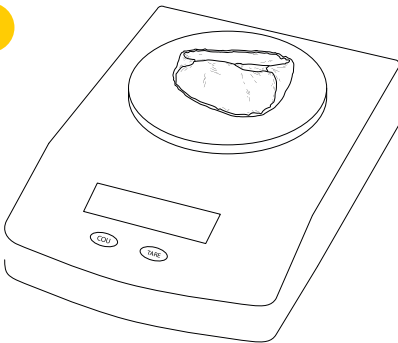
Cuaderno

Cámara fotográfica

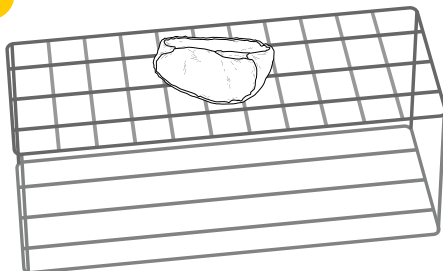
1



2



3



### ACTIVIDADES / ÑI KÜDAWTUN

1. Con un compañero o compañera (**kompañ**) de curso forme una pareja de trabajo.

2. Masa el trozo de manzana (**manshana**). (masar significa ponerlo en una balanza y conocer su peso).

3. Dejen el fruto (**fün**) en la bandeja / rejilla, en un lugar soleado.

4. Masa día a día tu trozo de manzana (intenta que sea a la misma hora) y anótalo en tu cuaderno durante 5 días.

5. Toma fotografías o haz un dibujo (**ñümin**) de la manzana cuando vayas a masarla, para que puedas observar cómo cambia día a día y mostrarlo luego a tus compañeros.

**...Ahora contesta estas preguntas con el compañero (kompañ) que elegiste para trabajar.**



**¿Qué crees que le pasará a la manzana (manshana)?**

---

---

---

---

---

---

---

---

**¿Por qué será necesario colocar tu manzana (manshana) en un lugar soleado?**

---

---

---

---

---

---

---

---

**¿Tendrá alguna relación con lo que le sucede al huesillo?**

---

---

---

---

---

---

---

---

**¡No olvides anotar todos tus datos recolectados para ser utilizados en la próxima clase!**

## TABLA DE REGISTRO

Día	Masa (gr)	Dibuja lo que viste
Día 1		
Día 2		
Día 3		
Día 4		
Día 5		



Aplicar (**tukuam**) lo aprendido

Responde las siguientes preguntas



**TUKUAM**



¿Cómo se conservan las frutas (**fün**),  
verduras (**anüm weshakelu**) y carne (**ilo**) en tu hogar?

---

---

---

---

---

¿Sabes de algún método de conservación de carne, que no sea refrigerado?

---

---

---

---

---

¿Has comido charqui (**angim**)? ¿Sabes cómo se elabora?

---

---

---

---

---

Conversa con un compañero (**kompañ**)  
de tus respuestas.

# GRÁFICOS

A continuación realizaremos una tarea que deben hacer todos los científicos que hacen experimentos y que es:

1/ Ordenar todos los datos que se consiguieron, como los pesos y fotos o dibujos.

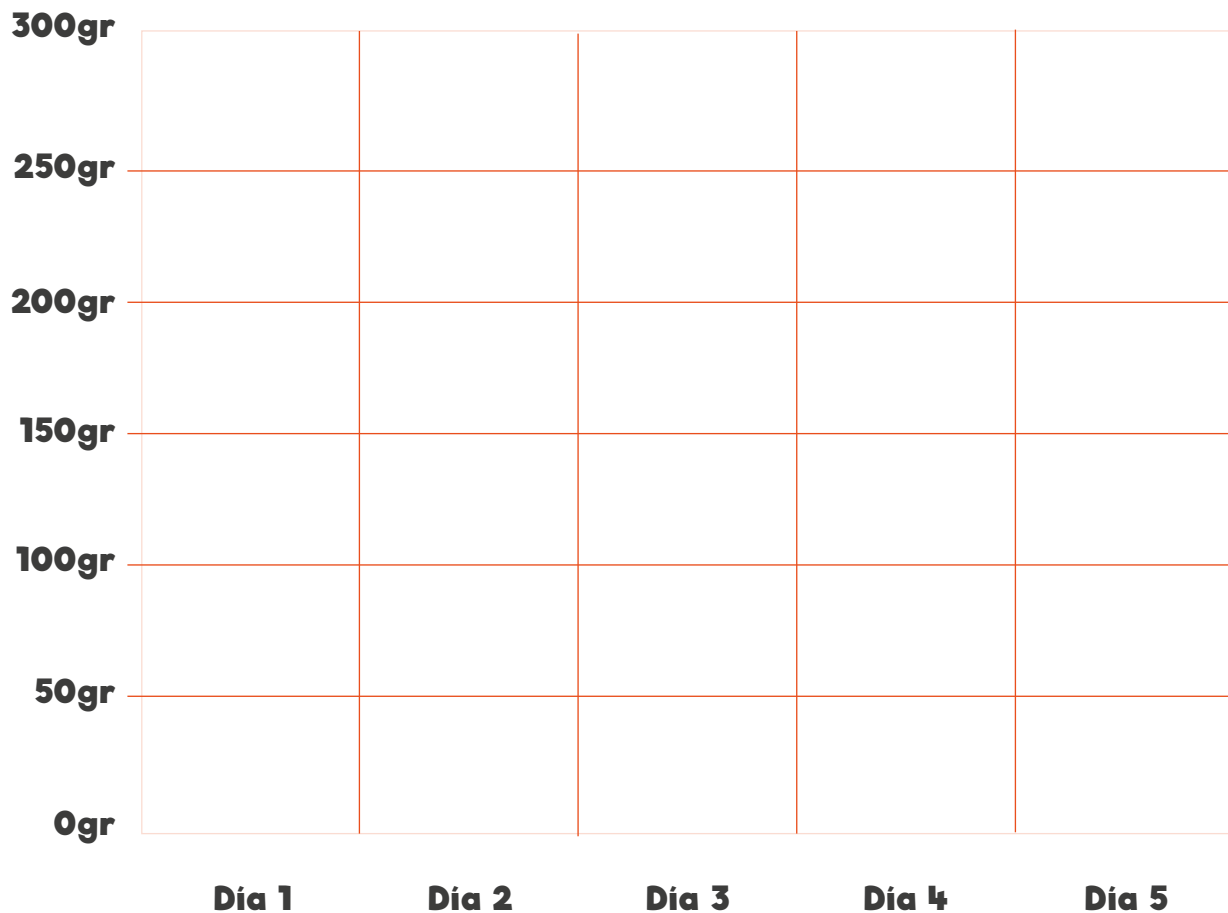
2/ Luego, disponerlos en tablas (tabla de registro) y gráficos.

Los gráficos son esquemas que sirven para observar los cambios en los experimentos

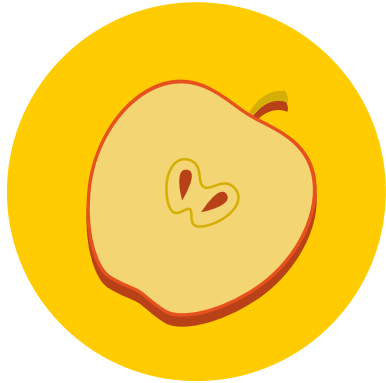
¡ahora a trabajar!

Revisa los datos que ingresaste en tu Tabla de Registro, y, ¡grafiquemos!

Marca con un punto el peso de tu manzana con el día que corresponda.



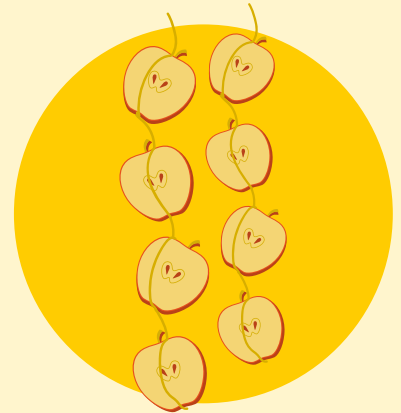
## DEBEMOS CONSIDERAR QUE



### Lakan / Orejones

También se les llama orejones, se refiere a rebanar una manzana (**manshana**) con cáscara, luego se deja secar (**ñipümün**) en el sol (**antü**) sobre un techo (**wenteruka**) y durante la noche (**pun**) se guarda para que no reciba la humedad (**üren**).

**Lakan** u orejones están listos cuando las rebanadas de manzana se encuentran secas y duras. Para guardarlas, se formaban **ristras** (cadenas) con algún cáñamo y se colgaban en la cocina o fogón, también se guardaban en cestos (**chaywe**) que tuvieran un tejido disperso. Ambas formas de conservación permitían que los orejones, se mantengan ventilados. El **lakan**, es una conservación para ser utilizada en invierno (**pukem**).



Una vivencia que siempre se recuerda acerca del **lakan**, es que el trabajo de conservación era una tarea de los niños (**Püchü wentru/domo**) en verano (**walüng**)

“siempre cuando niños, mi abuela o mamá (**ñuke**) nos hacían responsables de sacar y guardar los orejones, subíamos con mis hermanos al techo de la bodega y dejábamos en un **llepu** (cesto redondo) una gran cantidad de orejones. Cuando se nos olvidada guardarlos durante la noche, nos retaban, pues si recibían humedad se estropeaban el orejón. La conserva era para los niños, pues en invierno (**pukem**) no había fruta (**fün**) y nos daban un rico jugo natural”. Anónimo.



# RAKIZUAMÜN

Reflexiona (**rakizuam**)  
y responde las preguntas  
sobre el experimento realizado.



¿Por qué crees que cambio la masa (peso)  
de la manzana (**manshana**) y su aspecto?

---

---

---

---

---

---

---

---

El refrigerador ayuda a que nuestros alimentos (**mongewe**) duren más  
tiempo, ¿qué crees que permite que el refrigerador mantenga los  
alimentos (**mongewe**) más tiempo?

---

---

---

---

---

---

---

---

¿A qué color cambió tu manzana (**manshana**) y porque piensas que sucedió?

---

---

---

---

---

---

---

---



¿A qué corresponden los “orejones”  
que utilizaba el pueblo mapuche?

---

---

---

---

---

---

---

---

¿Por qué crees que el pueblo mapuche utilizaba estos métodos de  
conservación de los alimentos (**mongewe**)?

---

---

---

---

---

---

---

---

# GLOSARIO

Agua: **Ko**

Ahumar: **Senchukütralelün**

Aji: **Trapi**

Alimento: **Mongewe**

Caballo: **Kawell**

Carne: **Ilo**

Cesta: **Chaywe**

Cesto redondo: **Llepu**

Charqui: **Angim**

Choclo: **Karü uwa**

Cochayuyo: **Koyof**

Compañero: **kompañ**

Cordillera: **Dewiñ**

Costa: **L'afken'mapu**

Dibujo: **Nümin**

Este: **Puel mapu**



# GLOSARIO

Fruta: **Fün**

Greda: **Rag**

Harina tostada: **Mürke**

Hoyo: **Rügan**

Humedad: **Üren**

Intercambio alimentos: **Trafkintu**

Invierno: **Pukem**

Jugo: **Korü**

Madera: **Mamüll**

Mamá: **Ñuke**

Manzana: **Manshana**

Miel: **Miel**

Mote: **Kako**

Niña: **Püchü domo**

Niño: **Püchü wentru**

Noche: **Pun**

Orejones: **Lakan**

Otoño: **Rimü**

Paja: **ichu**

Papa podrida: **Füna poñi**

Partir y secar fruta: **Lakan**

Piedra de moler: **Kudi**

Piedra: **Kura**

Piñón: **Ngülliw**

Planta/vegetal: **Anüm weshakel**

Podrido: **Funan**

Primavera: **Pewü**

Provision para el viaje: **Rokiñ**

Rojo: **Kelü**

Secar: **Ñipümün**

Sol: **Antü**

Sopa: **Korü**

Techo: **Wenteruka**

Tostado: **Kotün**

Vacuno: **Waka**

Verano: **Walüng**

Verde: **Karü**

Verduras: **Takupeyel**

Vertiente: **Wüfko**

