

## Guía n°2

### Módulo: Cocina Chilena

Nivel : Cuarto Medio

Fecha : 1° de Mayo 2021

#### Objetivo de Aprendizaje

Selecciona distintos tipos de productos típicos de la cocina chilena, considerando las zonas del país y la estacionalidad. -

#### Contenido

Introducción a la cocina chilena para posteriormente clasificar los ingredientes de la zona norte de Chile

### Zona norte de Chile.

El norte de Chile, con una expansión de casi 2000 kilómetros es un territorio que maravilla por sus dimensiones. El desierto, que escapa de ser un lugar monótono, se muestra como un paisaje variado e irregular, en donde la presencia del hombre es escasa. Ésta zona del territorio nacional comprende las regiones de Arica y Parinacota (XV), Atacama (I), Antofagasta (II), Tarapacá (III), Coquimbo (IV) y el norte de Valparaíso (V).

Está dividida en dos subzonas: el Norte Grande y el Norte Chico. En el Norte Grande los relieves básicos predominantes son la planicie litoral, la depresión intermedia, la cordillera de la Costa, el altiplano y la cordillera de los Andes con sus rasgos particulares en cada región. Esta parte del país se destaca por el buen aprovechamiento del recurso hídrico de los valles, oasis y camanchacas para desarrollar una agricultura cada día más variada e innovadora. También es importante nombrar su ganadería de camélidos (llamas, alpacas y vicuñas) y el desarrollo de la pesca artesanal e industrial.

En el Norte Chico se distinguen los siguientes relieves: planicies litorales, cordillera de la costa, depresión intermedia (valles transversales) y la cordillera de los Andes. Esta subzona está conformada por el Sur de Atacama, Coquimbo y el Norte de Valparaíso. Tiene un clima semiárido. En esta zona del país la agricultura se centra en los valles, destacando el cultivo de parras y la elaboración de pisco y pajarete (siendo este último el primer vino nacional con denominación de origen). En esta zona los recursos del agua son escasos y se busca la manera de aprovechar en recurso de mejor forma. La ganadería está centrada en los caprinos, en el consumo de su carne y la elaboración de quesos. En la costa de esta zona de Chile se aprecia un gran desarrollo de la industria pesquera.

#### **Gastronomía de la zona norte**

Las comidas típicas de esta zona, son una mezcla de ingredientes y técnicas de la cocina española, la gastronomía de los pueblos originario del altiplano andino y de posteriores influencias de otros países europeos.

Los españoles, quienes llegaron a Chile en 1541, trajeron uvas, aceitunas, nueces, castañas, arroz, trigo, frutas cítricas, azúcar, ajo y especias. También trajeron pollo, carne de res, ovejas, cerdos, conejos, leche, quesos y embutidos.

A su llegada, encontraron que los nativos usaban maíz y papa en muchos de sus platos. La combinación de los alimentos de los españoles y amerindios produjo platos populares que aún forman parte de la dieta típica del presente siglo.

A partir de 1848, muchos inmigrantes llegaron a la nación, trayendo panes y una pastelería variada, entre otros.

## **Las comidas típicas de los pueblos aimaras**

Tienen pequeñas variaciones según el lugar donde se preparen, pero sin duda lo más tradicional de la comunidad son el asado, chairo, charqui y guatia. Basadas en carne de alpaca o llama asada; en charqui o preparaciones como el chairo, carne con verduras y papa chuño; o la guatia, carne con pollo, papas con cáscara y maíz molido cocido al vapor bajo tierra.

### **Chairo:**

Especie de sopa con muchas verduras, carne de alpaca o llama y papa chuño, zanahoria, cebolla alverja, porotos verdes, trigo mote. Su preparación requiere mezclar y cocer la carne y verduras picadas, con el chuño cocido y el maíz remojado el día anterior. El chuño es una papa seca, deshidratada, que preparan los mismos habitantes para la época que la papa fresca es escaso. Generalmente la dejan secar durante un mes sobre los techos de las viviendas.

### **picante de guata o pollo:**

Consiste en un guiso que lleva verduras como cebolla, zanahorias, papas y condimentos que se cortan finos, luego se sofríen y se le agrega rocoto molido en piedra y después la guata o el pollo picado y cocido. Finalmente se agrega a este guiso papa cocida las que son molidas con la mano. Se sirve acompañado con arroz graneado.

### **Charqui:**

Carne deshidratada y salada

Especialmente en el norte grande, la gastronomía que poseemos tiene mucha similitud con la peruana y boliviana, esto es que territorios que hoy son parte de Chilena en el siglo xix pertenecieron a esos países. Por este motivo que las costumbres quedaron arraigadas en la zona.

### **Actividad**

**Contesta las siguientes preguntas de acuerdo con la información entregada en el texto anterior.**

- 1.- ¿Por qué la gastronomía del norte grande tiene similitud con los países limítrofe?
- 2.- ¿Cuáles con los alimentos que contribuyeron los pueblos originarios?
- 3.- la gastronomía chilena se conforma por tres influencias ¿Cuáles son?
- 4.-Que sub zona se destaca por su producción vitivinícola?
- 5.- ¿Qué alimentos aportaron os españoles al nombre grande?
- 6.- ¿De qué recursos se extrae agua en el norte?
- 7.- ¿Cuál cree usted, que es la importancia de la agricultura y la ganadería en la gastronomía fundamente?
- 8.- ¿Cuál la actividad ganadera del norte grande y norte chico?
- 9.- por lo conversado en clases nombre tres productos relacionados a la agricultura que identifican al norte.

### **Referencias**

<https://www.contactchile.cl/es/descubrir/destinos/norte.html>

<https://www.lifeder.com/zona-norte-de-chile/>