

Índice

1. (Kiñe – chiyü) Resumen
2. (Epu- P’üch) Introducción
3. (Küla- Gütr) Marco Teórico
4. (Meli- Malü) Desarrollo
5. (Kechu- Tank)..... Desarrollo
6. (Kayu- Trüman) Desarrollo
7. (Regle- Katrpüch)..... Metodología | Conclusión

1. Resumen

El trabajo se inicia a partir de una asociación de ideas realizada en el área de Cs. Sociales. Estábamos desarrollando el contenido referido a los pueblos originarios; nuestro pueblo tiene raíces Tehuelches-Mapuches y allí surgió la necesidad de comenzar a buscar en nuestros ancianos características que solo ellos nos pueden transmitir ya que es una cultura basada en la oralidad. Entonces, al desarrollar un nuevo contenido del área de tecnología referido a los alimentos, comenzamos a hablar sobre las conservas a lo largo de los tiempos, y es aquí donde comenzamos a indagar cómo lo hacían nuestros pueblos antiguamente, en especial con la carne. Luego de consultar con nuestros sabios ancianos y escuchándolos, pusimos en práctica este tipo de conserva de carne (guanaco, capón, vaca y potro), que al salarlas permite que la carne se cocine y se conserve por largo tiempo.

Hoy, quienes trabajan en el campo, llevan siempre sus charquis para “churrasquear” en cualquier lugar. Podemos afirmar que aquellas conservas, son una alternativa más para quienes, como nosotros, “gente del interior,” no contamos con gran avance tecnológico y algo más importante aún, recuperamos nuestro arte culinario.

2. Introducción ¿Interculturalidad?

“La relación, comunicación y aprendizajes permanentes entre personas, grupos, conocimientos, valores tradiciones, lógicas y racionalidades distintas, orientadas a generar, construir y propiciar un respeto mutuo y un desarrollo pleno de las capacidades de los individuos” Catherine Wals.

El charqui es un alimento que hacían hace mucho tiempo los pueblos originarios que habitaron la meseta de la provincia del Chubut. Específicamente en nuestro pueblo, Gan-Gan, vivieron los Tehuelches y Mapuches que compartieron sus costumbres y su lengua, Al tomar este alimento como la conserva de aquellos tiempos, es que pensamos que ellos debieron compartir esta técnica que hasta hoy se conserva en nuestra comunidad y sus alrededores. Sin dudas este arte culinario denota nuestros orígenes. Rescatar nuestra cultura, desde todos sus aspectos, nos permitirá vivir con plena libertad.

Charqui: la comida de dos pueblos

Establecimiento | Escuela N° 33 “Maestros Argentinos” | Localidad: GanGan

Área: E.I.B | Grado: 4to | Año: 2014

Planteo del problema

Cuando trabajamos en el aula desde las diferentes áreas tratando de conocer nuestra verdadera historia acerca de nuestros orígenes y miramos hacia atrás, nos acercamos y charlamos con nuestros abuelos, que nos relatan sus vivencias, nos preguntamos ¿cómo podemos rescatar técnicas de aquellos tiempos? ¿Serían una alternativa en nuestros tiempos?

Objetivos

Apropiarnos de nuestra cultura culinaria a partir del conocimiento.

Descubrir técnicas de conservación de diversos tipos de alimentos usadas por nuestro pueblo.

Identificar y analizar los diversos procesos de producción.

Valorar nuestra identidad como pueblo Tehuelche- Mapuche.

Rescatar los relatos culinarios de nuestros abuelos.

Hacer charquis de diversos tipos de carne.

3. Marco Teórico

La propuesta intercultural bilingüe en las escuelas, comienza luego de la promulgación de la ley de educación y la reforma constitucional. A partir de allí los pueblos originarios comienzan a activar la lengua en sus comunidades.

El objetivo del Estado es “revertir positivamente una realidad hasta ahora dolorosa para los pueblos aborígenes” y contribuir al mejoramiento de la calidad de vida de las poblaciones indígenas en congruencia con el marco legal vigente, que afirma “garantizar el respeto a su identidad y el derecho a una educación intercultural y bilingüe”.

E.I.B, brindará a los alumnos y comunidad en general el espacio para comenzar a ser partícipe activo de la cultura que nos legaron nuestros ancestros, dejando de lado la baja autoestima y revalorizando un enorme bagaje cultural, haciendo que la formación de los alumnos sea integral.

Favorecer la inclusión dentro de las aulas. Reivindicar nuestra cultura originaria que históricamente ha sido marginada.

¿Por qué es importante el bilingüismo en nuestras escuelas rurales?

¿Por qué es indispensable recuperar no solo la lengua, sino todo tipo de expresión cultural?

Porque es un factor de gran enriquecimiento social e individual.

Como institución nos corresponde ser conscientes y hacer tomar conciencia del valor histórico que implica este desafío de comenzar a reactivar esta cultura que ha estado dormida por largo tiempo. Es preciso conectar el mundo de la oralidad con el mundo de la escritura. En este sentido, la pauta busca funcionar como un instrumento pedagógico que apoye la conexión entre el alumnado y la lengua.

Debemos incorporar y asimilar como sociedad que la interculturalidad, no solo es un concepto, sino que debe ser una práctica colectiva y un proyecto de sociedad.

Charqui: la comida de dos pueblos

Establecimiento | Escuela N° 33 "Maestros Argentinos" | Localidad: GanGan

Área: E.I.B | Grado: 4to | Año: 2014

4. Desarrollo

Comenzamos trabajando el contenido en Ciencias Sociales y después lo retomamos en el área de tecnología desde el concepto conservación de alimentos. Tuvimos una charla con el grupo de alumnos y así fue que acordamos que como no hay bibliografías que nos brinden la información que necesitábamos, usaríamos todos los aportes que nos pudieran brindar nuestros abuelos.

5. Preparación

Paso 1

Cada alumno trajo escrito el relato de un familiar que nos indicara como se hacía el charqui.

Y he aquí que al leer cada uno su información, nos dimos cuenta de que variaban en algunos aspectos, pero que parecía que no variaría el producto final.

Obtuvimos el siguiente vocabulario:

ILO KAWEL: Charqui guanaco: Luwan-P'üchwa
caballo: kawell

Paso 2

Fueron anotando todo lo que se necesitaba para preparar el charqui (sal gruesa o fina, carne de guanaco, potro, capón o vaca), Estos dos últimos tipos de carne fue opcional.
martillo

Paso 3

Acordamos hacer charqui en la escuela en la hora de tecnología
Una alternativa para conservar carne utilizada por los pueblos Tehuelches y Mapuches.

Paso 4

Modo de preparación de los charquis
Ingredientes: carne y sal

1° paso: elijo el tipo de carne (guanaco, vaca, potro, oveja o chivo.)

2° paso: corto la carne en bifes finos o gruesos a elección.

Paso 5

LUEGO MACHACAMOS

Paso 6

PREPARANDO LA SAL

Salamos la carne con sal fina o gruesa cubriendo todo el bife.

Paso 7

TODOS SALAMOS

Paso 8

TENDIÉNDOLOS PARA QUE SE SEQUEN

Lo tendemos en un lugar fresco y oscuro
Día a día se va dando vuelta

Paso 9

LISTOS PARA DELEITARLOS

Después de 15 o 20 días están listos.

Charqui: la comida de dos pueblos

Establecimiento | Escuela N° 33 "Maestros Argentinos" | Localidad: GanGan

Área: E.I.B | Grado: 4to | Año: 2014

6. Reconociendo Nuestros Orígenes

Si sabemos quiénes somos, reconocemos, hablamos y practicamos nuestras costumbres engrandeciendo nuestra cultura originaria, seremos más libres, seremos más comprensivos eso nos llevará a respetarnos y vivir como hermanos.

7. Metodología:

Indagación, recolección de relatos, transcripción de los relatos, experiencia directa.

Conclusión:

Luego de haber realizado la experiencia de conservación utilizadas por nuestros ancestros, podemos afirmar que efectivamente aun hoy podemos conservar los tipos de carnes elegidas, durante un largo período, las que quedan exquisitas

Bibliografía:

- Soy de cuarto
- Chubut mi provincia
- Chubut pura naturaleza
- La acción pública intercultural
- Relatos de nuestros abuelos: Painetru, Cual, Hueche, y familia de los alumnos.