



COLEGIO PABLO GARRIDO VARGAS

Formando líderes sin distinción

HISTORIA Y GEOGRAFIA

| | | | |
|--|--|--|--|
| NOMBRE: | | FECHA: Semana 34 30 de noviembre al 04 de diciembre del 2020 | CURSO: Séptimo año Básico |
| Oa16: Reconocer en expresiones culturales latinoamericanas del presente la confluencia del legado de múltiples civilizaciones como la maya, azteca, inca, griega, romana y europea | Unidad 4 Civilizaciones de América. | Habilidades a desarrollar: | Observar Conocer Caracterizar Analizar reflexionar |
| Objetivo de clase: Reconocer el legado relacionado con la economía de las civilizaciones americanas. | | | |
| Indicadores de Evaluación 1. Reconocen aspectos de los modos de vida de las civilizaciones estudiadas que persisten en las sociedades americanas del presente, valorando el conocimiento histórico como forma de comprender el presente | | | |
| Instrucciones de la Actividad: 1. Observa y lee atentamente toda la información de la guía de trabajo. 2. Realiza todas las actividades de la guía y responde el ticket de salida. 3. Recuerda enviar tus respuestas a mi correo. | | | |
| Sitio recomendado: https://www.youtube.com/watch?v=BBR7ux2cP58 | | | |
| Docente: Lorena Zarate V. | Correo: maria.zarate@colegio-pablogarrido.cl | Horario de Consultas: 16° a 20° horas | |

Buenos días estudiantes de 7° año, iniciamos una nueva semana más de clases.

Objetivo de clase: Reconocer el legado relacionado con la economía de las civilizaciones americanas

¿Cómo se expresa en la actualidad el legado vinculado de las grandes civilizaciones?

Una parte importante de la cosmovisión de las grandes civilizaciones americanas logró ser legada al presente.

EL LEGADO RELACIONADO CON LAS FORMAS DE CULTIVO Y PRODUCTOS.

Para iniciar esta clase nos hacemos la siguiente pregunta: ¿Cuál es la importancia del legado con las formas de cultivo y productos agrícolas mesoamericanas?

Hoy en día muchas comunidades indígenas de las áreas de Mesoamérica y los Andes centrales mantienen formas milenarias de cultivo y formas de trabajo que les han permitido satisfacer sus necesidades económicas y al mismo tiempo seguir estrechamente relacionados con el entorno que posibilita dichas actividades.

Asociados con la producción agrícola, los productos autóctonos americanos mantienen su protagonismo entre la población.

Productos como **el maíz, papa, palta, ají, tomates, zapallo, chí, quinoa, cacao y porotos** son parte de la dieta cotidiana. A los que hay que sumar otros productos ampliamente difundidos, entre ellos plantas medicinales y los utilizados para infusiones como el mate y la coca.

Muchas de las plantas americanas han sido incorporadas a una variedad de platos en variados países del mundo, lo que hace que este legado uno de los más difundidos.

Observa las siguientes imágenes.



¿Qué alimento de consumo cotidiano tiene su origen en la agricultura de las civilizaciones americanas?

- A. **EL MAÍZ:** Es de origen mesoamericano y en la actualidad se utiliza en una gran variedad de preparaciones.
- B. **LA CHINAMPA:** Es una alternativa tecnológica para la producción de alimentos con el menor deterioro (daños y desgastes) ecológico. Para la producción, estas áreas se proveen de su propio fertilizante natural mediante la acción de microorganismos en los canales y en el humus del suelo y la vegetación que crece profundamente tanto en el agua como en el suelo. La chinampa y sus canales actualmente se encuentran en peligro de desaparecer por la contaminación y debido a que la población rellena los canales, los cubre, y, por consiguiente, desaparecen”.
- C. **LA PAPA:** Fue y sigue siendo uno de los cultivos del área andina, y es además uno de los alimentos más consumidos en el mundo.
- D. **LA COCINA ESPAÑOLA:** Tal y como la conocemos hoy no existiría sin el aporte de productos llevados a Europa desde lo que llamaron las indias. De hecho, las importaciones de estos productos no existirían ninguna cocina europea. Ni franceses, ni italianos, ni alemanes o británicos, ni los españoles pueden hoy vanagloriarse de la antigüedad de sus cocinas porque su actual antropología culinaria y su gastronomía deben la viabilidad de su recetario e incluso la popularidad universal de sus platos, a la presencia de elementos desconocidos por ellos antes de 1492 y más, ya que la implantación de los nuevos productos, excepción hecha de la papa y el chocolate, fue muy lenta.

Los europeos llevaron del Nuevo al Viejo mundo veinte especies de plantas comestibles e introdujeron en el nuevo diez. De las sacadas del Nuevo Mundo, algunas tan imprescindibles en la vida cotidiana de los europeos como la patata, el maíz o el tomate.

Realiza las siguientes actividades en tu cuaderno:

1. Piensa en los alimentos que consumes a diario, y escribe un listado de aquellos que son de origen americano.

| Alimentos de origen americano. |
|---------------------------------------|
| 1. |
| 2. |
| 3. |
| 4. |
| 5. |
| 6. |
| 7. |

2. Investiga en una enciclopedia o internet: ¿En qué parte de América se ocupan las técnicas de cultivo mencionadas en el texto?
3. Explica con tus palabras: ¿En qué consiste los Andenes o terrazas de cultivos?

ALGUNOS ASPECTOS DE LA AGRICULTURA INCA.

Con grandes conocimientos de los suelos, la agricultura inca venció tanto las adversidades que presentaban los escabrosos terrenos andinos, como las desfavorables condiciones climáticas, mediante la adaptación de innovadoras técnicas agrícolas, las cuales permitieron organizar la producción en la diversidad geográfica.

La agricultura inca como principal actividad económica, consiguió aclimatar una gran variedad de productos al medio ambiente, de esta manera cultivó una gran cantidad de productos. Así para labrar las tierras, utilizaron el arado de tracción humana o tajilla, que consistía en un palo con una punta encorvada de piedra o metal atravesada por una viga en su extremo inferior, que servía de apoyo para hundir la herramienta en la tierra. Y abrir los surcos. Adicionalmente, usaron como fertilizantes el estiércol de las aves marinas llamado guano, y las hojas caídas de los algarrobos.

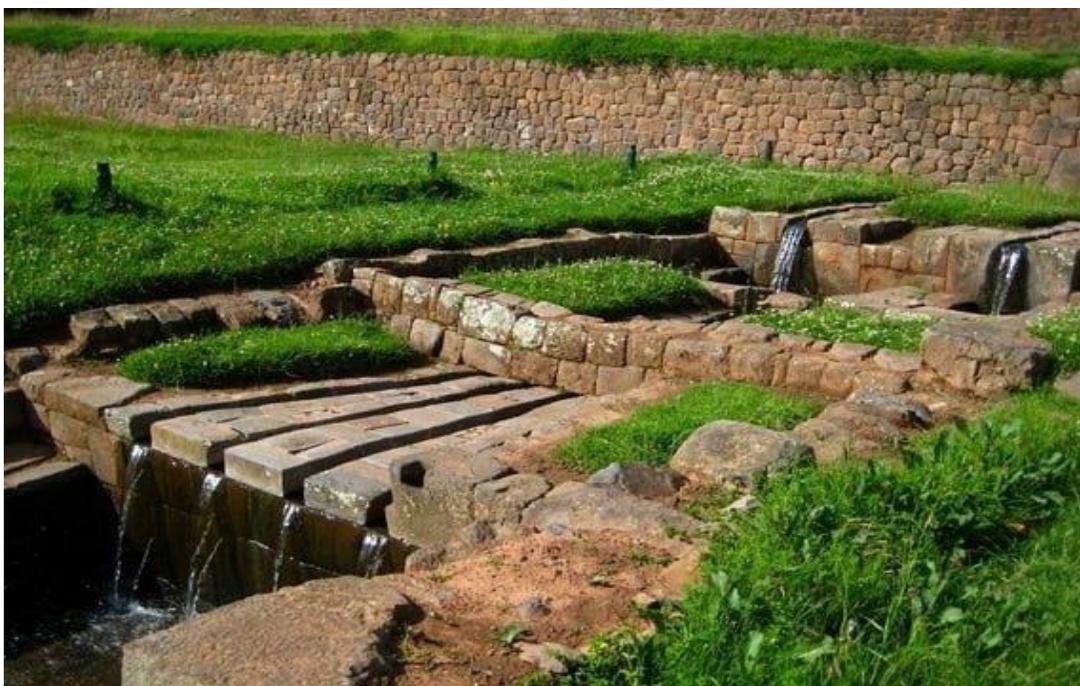
ANDENES. Llamadas terrazas de cultivo. Fueron construidos en las laderas montañosas semejanado a unas escaleras gigantes, de esta forma se levantaban superficies de tierra contenidas por muros de piedra, evitando que las lluvias erosionarán los terrenos y arrastraran los cultivos, conforme a ello, permitían un mejor uso del agua que circulaba por pequeños canales desde los niveles más altos de los andenes hasta los más bajos, sumando que con esta técnica se podían obtener 3 cosechas anuales.

Por otro lado, la agricultura de la **cultura inca** mejoró esta técnica creando los laboratorios agrícolas, conformados por andenes circulares, que a simple vista parecían anfiteatros, pero realmente, eran terrazas de cultivo con un microclima diferente en cada uno de sus niveles, lo que les permitió sembrar una gran variedad de especies de verduras y legumbres.



CAMELLONES: Conocidos como waru waru, se usaban en extensiones de tierras que periódicamente se inundaban, para evitar esto, los incas elaboraron sendas de cultivos por encima del nivel de agua, así facilitaban el drenaje de las precipitaciones pluviales y mantenían hidratado el terreno.

COCHAS: Eran lagunas artificiales compuestas por varios surcos que permitían adaptar los cultivos a las extremas condiciones climáticas, además, sus bordes hacían crecer el pasto para alimentar el ganado.



TE INVITO AHORA A RESPONDER EL TICKET DE SALIDA SEMANA 34.



RESPONDE LAS SIGUIENTES PREGUNTAS.

1. ¿Consideras que es importante saber sobre el origen de nuestras comidas cotidianas? justifica tu respuesta.
2. ¿Qué valor tiene el legado en torno a los productos agrícolas americanos? explica con tus propias palabras.

**MUY BUEN TRABAJO Y FELICITACIONES A LOS QUE PARTICIPAN
EN LAS CLASES. NOS VEMOS PRONTO.**