



FICHA TÉCNICA SUGERIDA PARA MATERIAL PEDAGÓGICO 'FÜRIN KOFKE' Proyecto N°528130 La labor de los educadores tradicionales en la enseñanza de las lenguas y culturas originarias: sus historias de vida y la creación de recursos pedagógicos	
Educador(a) Tradicional Creador(a)	Manuel Huichao
Pueblo Originario - Territorio	Mapuche – Santiago
Título del Material	Fürin Kofke
Descripción y propósito del material	Receta para preparar sopaipilla mapuche. Esta cápsula presenta el procedimiento para la preparación de la Fürin Kofke (sopaipilla), y nos proporciona vocabulario referido a ingredientes y también verbos y expresiones comunes que se utilizan en la cocina.
Cursos Sugeridos	3º y 4º básico
Referencia curricular/Contenido Cultural	Objetivos Fundamentales: <ul style="list-style-type: none">• Recrear situaciones cotidianas de relación interpersonal y de resolución de problemas, utilizando vocabulario y expresiones adecuadas (Eje Comunicación Oral)• Utilizar los sonidos propios de la lengua indígena en la reproducción de expresiones orales de uso frecuente (Eje Comunicación Oral)• Leer comprensivamente y escribir textos breves relativos a la naturaleza y la vida cotidiana (Eje Comunicación Escrita) Contenido cultural: <ul style="list-style-type: none">• Mapuche iyael (comida tradicional mapuche)• Ruka küdaw (trabajos de la casa)
Aprendizajes Esperados (AE)	Tercero básico: <ul style="list-style-type: none">• Leer y escribir adecuadamente prácticas de consumo de alimentos.• Producir textos descriptivos, breves y simples, sobre su vida cotidiana. Cuarto básico: <ul style="list-style-type: none">• Construyen oraciones progresivas y las aplican correctamente a las situaciones cotidianas.
Sugerencia de actividades asociadas	Actividad 1: <p>Observar diapositivas o imágenes impresas donde se presenten diversos alimentos y recetas. En base a ese vocabulario los estudiantes tendrán ir construyendo frases con las palabras Kümentuken y Kümentukelan según sea su gusto personal. Por ejemplo:</p> <ol style="list-style-type: none">1. kümentuken kofke (me gusta el pan)2. kümentukelan trapi (no me gusta el ají)



	<p>Al completar la actividad, los estudiantes presentarán sus frases al curso.</p> <p>Actividad 2: Los estudiantes tendrán que investigar una receta mapuche tradicional. Para realizar esta actividad primero recibirán un <i>modelo o ejemplo de receta</i> escrito en mapudungun y una guía con vocabulario de alimentos lo mas variado posible. Luego, en base al ejemplo, tendrán que escribir su receta reemplazando los ingredientes y procedimientos según corresponda.</p> <p>Verbos útiles: Tukulelngekei: se le pone o agrega Afümngekei: se cocce Shiwillngekei: se revuelve Nentungekei: se saca Füringkei: se fríe Küchangekei: se lava Widpüngekei: se desparrama</p>
Tiempo Estimado	90 minutos