



MI EVIDENCIA

Área:
COMUNICACIÓN
Fecha: 28/06/2021

Leemos una entrevista a Jesús Gutarra, maestro de las pachamancas

Hoy leeremos una entrevista a Jesús Gutarra e identificaremos información relevante de nuestro texto

ANTES DE LA LECTURA

Observa atentamente el título del texto a leer y sus imágenes.

Jesús Gutarra, maestro de las pachamancas



Responde las preguntas:

¿Has visto antes este texto?	¿De qué crees que tratará?	¿Para qué habrá sido escrito?
.....
.....
.....
.....
.....



DURANTE LA LECTURA

Inicia la lectura del texto teniendo en cuenta lo siguiente:



Lee el texto de manera silenciosa.
Subraya lo más importante párrafo por párrafo.
Si encuentras alguna palabra que desconoces pregunta a tu profesor o busca en el diccionario.

Jesús Gutarra, maestro de las pachamancas

Jesús Gutarra es el patriarca de una familia de pachamanqueros de tradición. Él prefiere que lo llamen "pachamancólogo", pues parte de su tiempo lo dedica también al estudio e investigación de esta técnica andina de preparación de alimentos.



¿Qué significa **pachamanca** y desde cuándo se prepara?

La pachamanca –del quechua pacha (tierra) y manca (olla)– es una de las preparaciones de alimentos más ancestrales del mundo andino, ya que se remonta a tiempos prehispánicos. Antiguamente se preparaba como un agradecimiento a la Madre Tierra porque proveía a los pueblos de alimentos durante la cosecha. En la actualidad, es uno de los platos más representativos de la cocina peruana.

¿Cómo se prepara la pachamanca?

Yo preparo este plato de la misma manera que lo hacían nuestros antepasados de la cultura huanca: en un hoyo con piedras calientes se ubican todos los productos siguiendo un orden determinado para que el calor los cocine apropiadamente. En las capas bajas van papas y camotes, seguidos por las carnes –de res, carnero, cerdo, pollo, cuy u otros–; luego, los tiernos choclos, ocas, habas en sus vainas y las infaltables humitas.

La pachamanca no estaría completa sin la presencia de exquisitas salsas, ajíes, condimentos y hierbas aromáticas. Para adobar las carnes se hace especial uso del ají panca y el achiote, que también dan color, así como de ajos y cebollas. El chincho, el huacatay, el paico, la marmaquilla, la hierbabuena y la muña son las hierbas especiales que servirán de aliño y aportarán un sabor indescriptible a la preparación.

¿Quiénes participan en la preparación de la pachamanca?

Son muchas las manos que participan en la preparación de la pachamanca. Los varones son los encargados de cavar la fosa, cargar y poner a calentar las piedras, enterrar los alimentos y destapar la pachamanca. Las mujeres adoban las carnes, preparan los ajíes y deshojan las hierbas. Las niñas y los niños desgranar los choclos para que las abuelas preparen las humitas.

¿Cómo es que te haces conocido?

Llevo la sazón de la pachamanca en la sangre. En 1993 gané el Concurso Regional de Pachamancas. En 1995 gané el Concurso Nacional de Pachamancas y en el 2000 fui distinguido por el Instituto Nacional de Cultura (INC) como maestro artesano.

¿Cómo decidiste abrir tu restaurante?

Desde la década de 1970 abrimos el restaurante con mi familia, colocamos mesas sobre el césped como los restaurantes campestres. Fue una decisión que tomamos al ver que nuestro arte culinario era muy bien saboreado en nuestra ciudad y por gente de otros lugares. Nos ha visitado hasta el consul de Argentina. No nos arrepentimos porque nos ha ido bien.

¿Qué mensaje nos deja don Jesús?

Todas las escuelas de cocina, gastronomía y turismo del Perú deben incluir la enseñanza de la pachamanca para asegurar que las nuevas generaciones aprendan y preserven su elaboración.

Es realmente muy interesante todo lo que usted comparte con nosotros, don Jesús. Le agradecemos por esta entrevista. Hasta una próxima oportunidad.

Gracias a usted por permitirme dar a conocer mis experiencias con la pachamanca.

DESPUÉS LA LECTURA

COMPRENSIÓN DEL TEXTO



Lee cada pregunta y responde:

1. Según el texto. ¿Quién es Jesús Gutarra?

2. ¿Qué significa pachamanca y desde cuándo se prepara?

3. ¿Cómo se prepara una pachamanca?

4. ¿Qué concursos ganó Jesús Gutarra?

Escribe el mensaje que nos deja el entrevistado:



¿Qué mensaje nos deja don
Jesús Gutarra?

Según lo leído arma la receta de la pachamanca con ayuda de tu

Escribe la receta de la pachamanca y dibuja

INGREDIENTES

PREPARACIÓN

Ahora, te invitamos a reflexionar sobre lo aprendido. Completa la siguiente tabla:

Mis aprendizajes	Lo logré.	Lo estoy intentando.	¿Qué puedo hacer para mejorar mis aprendizajes?
Le la entrevista y subrayé párrafo por párrafo			
Utilicé estrategias de lectura para conocer la información sobre la pachamanca.			

