

PLAN LECTOR REGIONAL

“ANCASHINOS HACIENDO COSAS CON LAS PALABRAS”

“Fortaleciendo las habilidades comunicativas y las emociones para lograr mejores aprendizajes”

TEXTICÓN N° 2 (V CICLO)

LEAMOS

I. Recuerda que puedes leerlo más de una vez, depende de cuánto has entendido en la primera lectura.

ATUPA

(Hongo de maíz)

Atupa proviene del vocablo quechua que significa: *hongo de maíz*. En muchos contextos de Áncash, el choclo con hongos puede hallarse en estado fresco, en su manta, en los valles interandinos. Este término, dentro de la cultura andina, también es utilizado metafóricamente para adjetivar a las personas lerdas, y que no hacen las cosas bien.



El nombre científico es **ustilago maydis** (hongo comestible o parásito del maíz).

Este alimento es conocido por los mexicanos como huitlacoche.

En la antigüedad este choclo era descartado, y se daba la pérdida de la mazorca. En estos últimos tiempos se ha convertido como uno de los sabrosos ingredientes para la dieta familiar. Se forma con la caída de las lluvias de la temporada durante la cosecha de los choclos, además posee un alto valor nutricional.



A la atupa también se le llama tizón. El tizón del maíz se debe a la acción de un hongo parásito que forma una gran masa de micelios (hilitos blancos sobre el hongo) en varios lugares de la planta; al madurar, el micelio se transforma en una masa de esporas negras. En algunas regiones de América Central y de América del Sur, las agallas o

excrecencias no esporuladas del tizón (es decir, la parte que no queda negra) se consumen también como alimento.

Además tener un exquisito sabor, contiene ácidos grasos esenciales (Omega 3 y Omega 6), es rico en aminoácidos, aporta fibra y es bajo en grasas, contiene fósforo, vitamina C, varios minerales y sustancias con propiedades antitumorales.

Las familias de la zona andina consumen a este sabroso producto en picante o ajiaco acompañado de caigua, granos del choclo, papas, ají, ajo, habas verdes y el infaltable culantro para el toque del sabor.

Adaptado por Rodolfo Chávez Rodríguez y Demetrio Luna Rosario-UGEL Huari
<https://www.gob.mx/agricultura/articulos/huitlacoche-delicioso-y-nutritivo>

COMPRENDIENDO LO LEÍDO

II. Lee y responde las siguientes preguntas con la ayuda de tu profesor (a):

1. En el Perú se le conoce como....., mientras en México como

 - a) Hongo – parásito
 - b) Atupa – huitlacoche
 - c) Ustilago – omega

2. En nuestro contexto. ¿Por qué no se puede producir la atupa o el hongo del maíz en cualquier época del año?

 - a) Porque solo se produce naturalmente con la caída de las lluvias.
 - b) Porque los agricultores peruanos no conocen la tecnología.
 - c) Porque el hongo del maíz no se puede producir si no son transmitidos por las abejas y los parásitos.

3. ¿Cuál es la idea principal del texto?

 - a) El maíz es atacado por hongos, parásitos e insectos.
 - b) Propiedades y valor cultural del maíz.
 - c) La caracterización de los hongos del maíz o atupa.

COMPARTIENDO CON LA FAMILIA

III. Dialoga con los integrantes de tu familia sobre la atupa, destacando su valor nutricional y las otras propiedades.

“La lectura desde la niñez es otra forma de llamar a la libertad”