



GUÍA DE ORIENTACIÓN DIDÁCTICA

La Agricultura

EN LA NACIÓN MOSETÉN DE COVENDO



Bolivia - Ecuador - Perú
eibamaz
Educación Intercultural Bilingüe
UNICEF - Finlandia



unicef 
únete por la niñez

LA AGRICULTURA - MOSETÉN, COVENDO

Pueblo Masetén de Covendo

Proyecto EIB AMAZ

Primera edición 2010.

Depósito Legal:

© **Organización Indígena**

Organización del Pueblo Indígena Masetén (OPIM)

Equipo de investigación UMSS - PROEIB Andes

Coordinador general

Fernando Prada Ramírez

Coordinador de campo

Amilcar Zambrana Balladares

Juan José Bellido

Investigadores

Juan Huasna Bozo (OPIM)

Abel Maito Canare (OPIM)

Ana Evi Sulcata Guzmán

Marco Antonio Alcalá Cuba

Coordinación general y asistencia técnica UNICEF

Adán Parí Rodríguez

Revisión de la escritura masetén

Juan Huasna Bozo

Abel Maito Canare

Apoyo financiero

Cooperación del Gobierno de Finlandia

UNICEF

Edición

E. Naira Terceros Paz

Diseño y diagramación

Daniela Saavedra P.

Miguel Ángel Alcoba García

Fotos

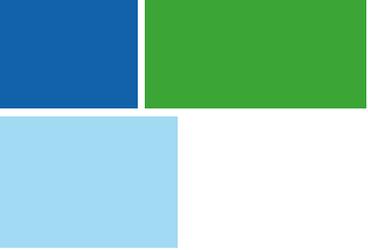
Ana Evi Sulcata

Marco Antonio Alcalá

Amilcar Zambrana

El presente trabajo fue realizado en el marco del acuerdo firmado entre UNICEF y la Universidad Mayor de San Simón (UMSS), por medio del PROEIB Andes, con fondos del gobierno de Finlandia.

Esta guía es propiedad del pueblo Masetén de Covendo. Se permite la reproducción total o parcial de este libro sólo cuando no tenga fines comerciales ni de lucro, citando siempre la fuente.



GUÍA DE ORIENTACIÓN DIDÁCTICA

La Agricultura

EN LA NACIÓN MOSETÉN DE COVENDO



Presentación

Estimado profesor:

Esta Guía Didáctica tiene la finalidad de apoyarlo en su práctica pedagógica y ayudarlo a desarrollar mejores aprendizajes en sus estudiantes a partir de sus propios referentes culturales. En la guía podrá encontrar información sobre los conocimientos concernientes a la actividad productiva de la agricultura del pueblo indígena Mositén; además de sugerencias metodológicas para incluir estos saberes en el desarrollo de las clases y de esa forma afianzar en los estudiantes los saberes propios de su cultura y el conocimiento de nuevos saberes.

Igualmente, consideramos que es importante fortalecer la identidad sociocultural y lingüística de niñas y niños del pueblo Mositén, por ello muchas actividades pedagógicas sugeridas involucran la participación de la familia, sabios y otros miembros de la comunidad, quienes son actores fundamentales en los procesos educativos comunales y con su experiencia y conocimientos, contribuirán al desarrollo de aprendizajes significativos en los estudiantes.

Nuestra intención es brindarle información sistematizada sobre saberes, tecnologías, tradiciones, ritos y valores, que en el pueblo Mositén practican durante la actividad productiva de la agricultura, de modo que usted cuente con elementos propios de la cultura local que sirvan de base a su práctica pedagógica y contribuyan a lograr una educación de mejor calidad.

Sabiendo que la labor docente es una actividad de gran importancia y responsabilidad para formar ciudadanos que contribuyan a construir una mejor sociedad, esperamos que esta guía pueda serle útil no como un libro de texto, sino como referente para planificar sus clases de forma más creativa y pertinente a la realidad sociocultural y lingüística del pueblo Mositén.



Contenido:



UNIDAD 1

EL CONTEXTO AGRÍCOLA

- La agricultura
- Tipos de suelos
- Ubicación de los chacos
- Sugerencias metodológicas

UNIDAD 2

PLANIFICACIÓN AGRÍCOLA

- Calendario agrícola
- Preparación del chaco
- Sugerencias metodológicas

UNIDAD 3

SISTEMAS DE CLASIFICACIÓN LOCAL DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

- Alimentos cultivados en la comunidad Mosestén
- Tradición oral respecto al origen de algunos productos
- Ritos para la siembra o cosecha
- Sugerencias metodológicas

UNIDAD 4

PLAGAS QUE ATACAN LOS CULTIVOS

- Plagas que dañan los cultivos
- Formas de combatir las plagas
- Sugerencias metodológicas

UNIDAD 5

LA FAMILIA EN LAS ACTIVIDADES AGRÍCOLAS

- Actividades que realizan los miembros de la familia
- Sugerencias metodológicas

UNIDAD 6

COMIDAS Y BEBIDAS PREPARADAS CON LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

- Comercialización de productos
- Sugerencias metodológicas

6	17
6	17
7	19
8	21
9	
10	22
10	
11	23
12	24
13	25
13	27
14	28
15	
16	

Unidad 1 EL Contexto Agrícola

LA AGRICULTURA

En las comunidades del pueblo Mositén, la agricultura es una de las principales actividades productivas, a través de la cual los padres transmiten a sus hijos, durante el acompañamiento y la práctica que se realiza tanto en el hogar como en los chacos, sus saberes relacionados al trabajo de la tierra, la siembra y cosecha de productos alimenticios.

Esta actividad, además de constituirse en un sistema de conocimientos, esencial para la reproducción de la cultura Mositén (porque involucra a todos los miembros de la familia), es la base de la economía de las familias indígenas al proveerles de alimentos e ingresos monetarios por la renta de los excedentes de la producción.

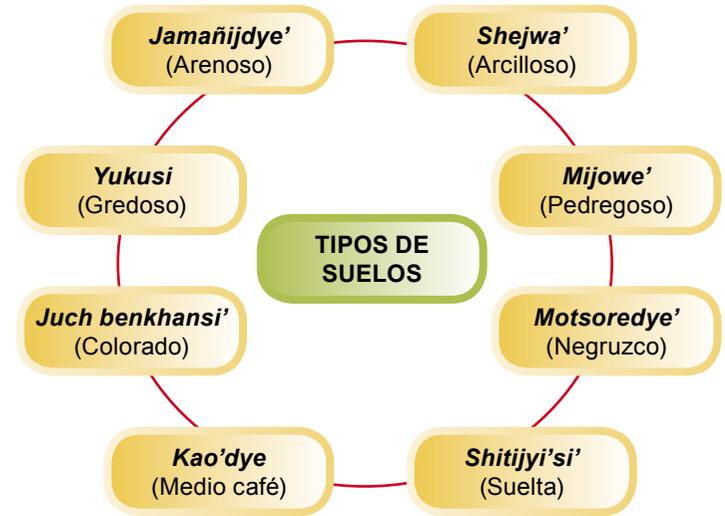


En las comunidades mosetenes, el aprendizaje de conocimientos sobre la agricultura por parte de los niños, se inicia observando las actividades realizadas por los padres, familiares y otros adultos.

Tipos de suelos

La actividad agrícola permitió a los agricultores mosetenes desarrollar la capacidad de reconocer diferentes tipos de suelo para cultivar una gran variedad de productos comestibles. Los tipos de suelos identificados son ocho, y aunque no todos son aptos para el cultivo, sí son muy ricos en minerales. En cada tipo de suelo se desarrolla una diversidad de vegetación, con una amplia variedad de plantas alimenticias.

Desde pequeños, los niños aprenden a identificar los tipos de suelos según sus características físicas y según el producto que sus padres cultivan.



Ubicación de los chacos

El chaco es la parcela de terreno otorgada por la organización comunal a cada familia. Allí se cultivan distintos productos que pueda servirles para la alimentación.

En este escenario, los niños no sólo aprenden a identificar y seleccionar el tipo de suelo apropiado, sino también a seleccionar, sembrar o almacenar semillas, incluso a determinar distancias, cálculos y proyecciones cuando se siembra un determinado producto.

El uso de los suelos es rotativo. Eso permite que las tierras con cuatro o cinco años de cultivo descansen y recuperen sus nutrientes en un periodo de cuatro a siete años de reposo.

No en cualquier lugar se puede practicar la agricultura. Los mosetenes saben que necesitarán un tipo de suelo determinado según el producto que quieran cultivar. Estos suelos pueden estar ubicados en la llanura, la cuchilla, el monte, los barbechos y el charal o isla.



Sugerencias Metodológicas

PARA TRABAJAR CON UN PADRE DE FAMILIA:

Describimos por escrito los diferentes tipos de suelo.
Anotamos el nombre de los productos que se cultivan en cada tipo de suelo.

PARA TRABAJAR EN CLASE:

Identificamos otros tipos de suelos existentes en otras regiones de Bolivia.
Indicamos qué tipo de suelos caracterizan a cada departamento del País.

TRABAJEMOS EN CLASE:

Dibujamos el mapa de Bolivia y en cada departamento dibujamos y nombramos los productos que se producen.
Averiguamos cómo es el sistema de tenencia de tierras de cultivo en diferentes regiones del país.
Escribimos las semejanzas y diferencias entre los diferentes sistemas de tenencia de la tierra en el país.

PARA TRABAJAR CON LA MAESTRA O MAESTRO:

Explicar sobre la propiedad privada y la propiedad comunal de la tierra.
Escribir sobre las ventajas y desventajas de una u otra forma de distribución de tierras.



Unidad 2 Planificación Agrícola

CALENDARIO AGRÍCOLA

La práctica agrícola en el pueblo Mositén, permitió a los comunarios desarrollar conocimientos sobre los ciclos climáticos (tiempo de seco, de lluvia). Por eso, sus prácticas agrarias están basadas en su propio calendario. La práctica agrícola se planifica considerando el ciclo climático y el producto que se puede producir en esa época.



Ki'dye' arosh

(siembra de arroz)
Agosto, septiembre,
octubre y noviembre.

Siembra del maíz
Marzo, abril y mayo.
Agosto y septiembre.

Showakdye aroshi'

(época de la
cosecha de arroz)
De enero a mayo.

Tokak tyärä'
(cosecha de maíz)
Julio y agosto.
Enero, marzo y abril.

Preparación del chaco

¿Cómo se chaquea el terreno de cultivo?

La composición de los suelos de la Amazonía exigen que el agricultor, cada cierto tiempo, busque otros espacios agrícolas, que naturalmente deben ser sometidos al chaqueo. El chaqueo es un proceso complejo de preparación de terreno cultivable realizado en diferentes etapas de la siguiente manera:

En una primera etapa, el agricultor debe ubicar el terreno, el cual por lo general está situado en las faldas de los cerros, en las orillas de los arroyos y ríos, en las islas o en la pampa, según el tipo de suelos que exista y el producto que se quiera sembrar.

En la segunda etapa se procede a rozar la tierra, cortando la maleza con machetes medianos.

El tumbado de los árboles existentes en el terreno, se realiza en la tercera etapa, el tiempo que se tarda en esta actividad dependerá de la extensión del terreno y la cantidad de árboles existentes.

La cuarta etapa consiste en hacer secar los palos caídos por el lapso de dos o tres meses.

En la quinta etapa es cuando se procede a quemar los arbustos y los palos secos. Ésta es una actividad muy riesgosa, por tanto, quienes participan son los hijos mayores y los padres. Por otra parte, quienes proceden a quemar tienen que saber controlar el fuego e identificar la dirección del viento para evitar que el fuego se expanda hacia otros chacos y zonas pobladas.

La preparación del chaco culmina en la sexta etapa, cuando se da paso al basureado del terreno, el cual consiste en recolectar los troncos o las ramas que no se han quemado para dar paso a la siembra. En esta actividad sí participan los niños pequeños. Concluido este proceso, el terreno se encuentra listo para cultivar.

Sugerencias Metodológicas

TRABAJO CON LA COMUNIDAD:

Visitemos algunas familias y hagamos preguntas.

¿Qué productos se cultiva en la temporada?

¿Qué indicadores naturales conocen y qué actividad agrícola se puede hacer ese tiempo?

¿Cuáles son los indicadores naturales con los que nos guiamos para sembrar?

¿Qué preparativos hacemos para sembrar los productos?

Dibujamos un producto en cada lámina; escribimos su nombre y anotamos todos los preparativos que se hace para sembrarlo.

TRABAJEMOS EN CLASES:

Describimos los chacos antes, durante y después de la siembra. Los niños pueden describir el chaco según el año de escolaridad que estén cursando.

Las modalidades pueden ser:

- Dibujos y palabras sueltas. - Dibujos y oraciones sencillas. - Textos descriptivos ilustrados.
- Construcción de maquetas de las actividades realizadas como chaqueo, siembra, parcela cultivada.



PARA TRABAJAR CON LAS FAMILIAS Y EL DOCENTE:

Nombremos las formas tradicionales de medir longitudes como el terreno.

Anotemos todas las formas de medición conocidas y practicadas en la comunidad.

Averigüemos otras formas de medir y registrar las longitudes.

Pidamos a una familia para que nos ayude a construir algunos instrumentos propios de medida (vara, lazo).

Realicemos mediciones con las unidades de longitud propias de la comunidad.

Aprendamos sobre el metro y las unidades mínimas de longitud.

Aprendamos sobre el perímetro y áreas.

Unidad 3 Sistemas de clasificación local de los productos agrícolas

ALIMENTOS CULTIVADOS EN LA COMUNIDAD MOSETÉN

La diversidad de productos cultivados en el pueblo mosetén es muy rica y variada. Los suelos permiten producir cereales y tubérculos muy cotizados tanto en el pueblo de Palos Blancos como en otras regiones del país. Entre esos productos tenemos los siguientes:

Chókrati (cacao)

Aroshsi' (arroz)

Khafe (café)

Variedad de ajíes

Khojkhoj (ajipa) **Týa'** (ají) **Shishĩ** (ají) **Inoj** (ají) **Wojwoj** (locoto)

Variedad de fréjol

En idioma mosetén se las denomina como **Koris** y **Faeyae**, que en castellano sólo se los conoce como frejol.

Variedad de Wiroj (caña)

Wiroj tyainausi (caña colorada)
Wiroj moresi' (caña rosada)
Wiroj argentino (caña argentina)

Variedad de Tyärä' (Maíz)

Tyärä' kowano (maíz cubano)
Tyärä' bi'tyi' (maíz blanco)
Tyärä' mime'ëj (maíz morado)
Tyärä' ewiri (maíz chuncho)
Tyärä' Dyirtyi' (sin traducción en castellano)

Variedad de Dyabaj (maní)

Miri'oj Tyiñetye' Jibi
Morërë'si' Jai'basi'

Yökminsi' o'yi'in (variedad de Yuca)

Bojmodye' (Bomo)
Bĩshĩ' (Enano)
Chatarona
Dyu'tsisi' (Camarón)
Kĩdyis'
Kidyityi' (Colorada)

Yökmintyi' aph in (variedad de hualusa)

Aph jaibatyi (hualusa blanca)
Aph binkadyedye'tyi' (hualusa morada)
Katsij (hualusa pequeña)
Tsölsön (camururu)

Tradición oral respecto al origen de algunos productos

Durante el chaqueo, la siembra y las cosechas, los mosetenes practican una serie de ritos para asegurarse de una buena siembra o cosecha.

Los géneros discursivos míticos del pueblo Mosestén están relacionados con los sistemas de manejo de los recursos naturales de los ecosistemas. Específicamente, en el caso mosetén, se trata de un sistema de manejo más amigable y menos depredador de la naturaleza.

Ritos para el chaqueo

Sabemos que durante el chaqueo, el comunario debe tumar algunos árboles para sembrar; sin embargo, a veces se encuentran con árboles frutales como el motacú. Cuando sucede eso, antes de tumbarlo se dirigen a él diciendo: **“khii’ aj wenchhĩ mäyedye’mi aj dyeji dyai mäyedye jakchhe bae’i’ mi khii’rä’ ijaye yĩ chhome jun’dye’ khii’ra ja yisi’ come jadyiki mayedye”**, que en castellano significa: “Llegó tu hora, ahora morirás, te voy a tumbar, yo también voy a morir cualquier día”.

Una vez tumbados los árboles, los comunarios invocan a **kijij kijij** (dueño del viento) para que el viento se manifieste y puedan quemar la madera. Esta invocación consiste en poner las dos manos en la boca y soplarlas diciendo: **“kijij kijij jawakira’tsin takyiyitikha phitijti’ kijij kijij kijij kijij”** (Mándanlos al viento para que podamos quemar nuestro chaco). Para los mosetenes, los árboles tienen una vida similar a la de los humanos y los animales y, en este sentido, cuando brota la resina argumentan que esta sustancia es la sangre de los árboles.





Ritos para la siembra o cosecha

El respeto y agradecimiento que tienen los agricultores hacia la naturaleza lo manifiestan mediante ritos e invocaciones. Cuando es tiempo de cosechar el maíz, el agricultor entra en medio de la plantación para desde allí agradecer al *Ewiri* (dueño del maíz): *“uj uj yëte chihity k yjedye’ mi’ya aj wori dyoshkha tyärä’ Ewirij aj ish khii’ jumi mi chhome’ra’ jumi yöksi’ yomodye dyoshkha khii’ suksekha aka’ya’ Aej aej yij”* (“Hombre maíz, *Ewiri*, vamos a la casa, vamos a comer ya que has producido bien, al año tienes que producir igual”).

Historia del maíz

El rito realizado para cosechar el maíz está relacionado con el cuento de *Ewiri*, dueño del maíz.

Según los mosetenes, antiguamente ese personaje tenía abundante maíz en su chaco al igual que el que tenía almacenado en su casa. Con el objetivo de apropiarse del maíz de *Ewiri*, la gente que lo conocía decidió matarlo. En esa circunstancia, en vez de salir sangre de las heridas salió maíz. Para acabar con la vida de *Ewiri*, las personas que lo mataron cortaron las piernas y los brazos. Posteriormente, al ir los comunarios a cosechar su maíz en el chaco vieron con sorpresa que el maíz estaba podrido. Es desde entonces que los mosetenes invocan a *Ewiri* para que su cosecha sea exitosa.

Sugerencias Metodológicas

TRABAJO CON LA FAMILIA Y LA MAESTRA:

Buscamos la ayuda de un padre de familia y hablamos sobre los amos que habitan en distintos escenarios de cultivo.

Pedimos que nos narren algunas anécdotas e historias relacionadas con los seres espirituales.

Averiguamos qué técnicas de cultivo hay en otros contextos culturales del país.

Analizamos las semejanzas y diferencias de las técnicas de cultivo.

Reflexionamos sobre las ventajas y desventajas de otras formas de practicar la agricultura.



TRABAJO CON LA COMUNIDAD:

Organicemos una feria de intercambio de productos agropecuarios.

Llamamos a una reunión comunal para explicar el proyecto.

Nos ponemos de acuerdo sobre las tareas que debe cumplir cada familia.

Anotamos todos los acuerdos en un papelógrafo.

Realizamos la feria y el intercambio de productos mediante el trueque.

Averiguamos los sistemas de medida de volumen usados en la comunidad.

Establezcamos los criterios de trueque, por ejemplo: un racimo de plátanos por cinco yucas.



PARA TRABAJAR EN CLASES:

Aprendemos sobre el sistema monetario del país y de otros países.

Reconocemos las unidades mínimas y máximas del valor monetario del país.

Componemos y descomponemos el valor monetario de 20, 100, 150, 200, 300, 500, 1000, 1500, 2000 y más.

Formulemos problemas matemáticos para aplicar las cinco operaciones aritméticas básicas.



Unidad 4 Plagas que atacan los cultivos

Los productos agrícolas en los suelos agrícolas de los chacos están a expensas del ataque de diferentes insectos y animales. Durante la enseñanza del complejo sistema agrícola, los padres enseñan a sus hijos a reconocer diecinueve variedades de sepes (hormigas) y once variedades de grillos, todos ellos dañinos para los cultivos, fundamentalmente, porque arrasan con las hojas de las plantas. A esos insectos se les conoce con los siguientes nombres:

Jebe'si' síkdye'in (PLAGAS QUE DAÑAN LOS CULTIVOS)

Grillos

- **Tsakar** (chacarero pronosticador para el chaqueo)
- **Kitsakityi'** (trosador)
- **Titik** (variedad de grillo)
- **Shökö'** (variedad de grillo)
- **Tsím tsím yityi'** (variedad de grillo)
- **Diri'** (jochisito)
- **Charajra'** (jochisito)
- **Dyidyik** (variedad de grillo)
- **Cha'cha' phijdyedye'tyi'** (grillos verdes)
- **Titik piksityi'** (grillos negros)
- **Asajtyoko'** (amigo del hombre)



Jin'tim mi'ya kajtyityij in

(Variedad de hormigas)

- **Ayosha** (buna)
- **Siri'mityi'** (bunilla)
- **Tyukij** (cepe)
- **Tyikikij** (siquititi)
- **Somontyi'** (bunilla)
- **Ewój** (trigrecillito)
- **Tyeraj** (variedad de squititi)
- **Soyo'soyo'** (diablillo)
- **Ityima'** (hormiga negra)
- **Pojki** (hormiga pojki o madidi)
- **Pojki** (hormiga cabeza plana)
- **Kojno'sa** (hormiga chototas)
- **Chij** (hormiga palo santo)
- **Kajtyityij** (hormigas)
- **Īnájshĕrĕ'** (hormigas que no pican)
- **Tyaye'** (hormiga valcachiqui)
- **Kāmārä'** (turiru)

Más variedades de insectos

Jërojrö in (moscas)

Chocho (variedad de tábano)

Mej (tábano)

Jërojrö (mosca)

Jajaoj (lambe lambe)

Mij (marivi)

Shim' (polvorín)

Sidyĩ'dyis (pulguillas)

Ötö' (zancudo)

Wón in (moluscos)

Wón (caracol)

Shíkoko

(caracoles pequeños)

Tsätsä

(variedad de caracoles)

Koko'in (garrapatas)

Koko' (garrapata)

Mächichi' (garrapatillas)



Jin'tim mo'ya' jaesaj in (variedad de gusanos)

Pishiy' durmintyi' (gusano)

Pishiy' köschhetyi' (gusano de tabaco)

Pishiy' mĩ 'chhetyi' (gusano de la llausa)

Ödöjchi' (falso medidor)

Tibijtibi' (gusano de hojas de charo)

Ojtyi'sha (gusano quema quema)

Koroi' (cien pies)

Sewayä (variedad de cien pies)

Shirijshara (variedad de cien pies)

Äjkäwitä' (variedad de alacrán)

Así como los insectos, los animales y pájaros también se convierten en plagas de los cultivos, por su capacidad de devorar los frutos de los cultivos antes de que maduren.



Jebakdye' jebe'si' sikhdye'in (Animales que dañan los cultivos)

Kiti' (taitetú)

Naka' (jochi pintado)

Shutij (jochi colorado)

Bobojwi (rata)

Jai'tyi'in jebe'si' sikhdye'in (Pájaros que dañan los cultivos)

So' (tordo)

Chi'yä' (pájaro pijmo)

Chäyi' (lorito)

Fujfu (paloma)

Jin'ra' ijak jusaj in siskdyetyi'si'in FORMAS DE COMBATIR LAS PLAGAS

Para combatir a los insectos dañinos, los mosetenes recurren a sustancias tóxicas contenidas en algunas plantas de su entorno, tales como el tabaco y la sacha. Ese aprendizaje, los agricultores lo construyen desde muy pequeños observando lo que hacen sus padres y atendiendo los componentes que se vierten durante el preparado de insecticidas.

Otras formas de combatir los insectos

Como los insectos son una constante amenaza para los cultivos, los mosetenes, elaboran venenos para fumigar los productos con el preparado, evitando de esa manera contaminar el medio ambiente con componentes químicos.

Los niños participan:

El *nanatyí'* y la *nanasi'* ya siendo partícipes activos de la actividad agrícola, también desempeñan roles específicos. En el caso del *nanatyí'*, éste tiene la capacidad para preparar insecticidas naturales de acuerdo a las plagas que invaden los productos cultivados.

Él sabe extraer hojas verdes de tabaco; exponerlas al fuego para producir humo y ventear hacia el hormiguero, de modo que mueran las hormigas; otra forma que tienen es extraer el líquido de las hojas de tabaco; macerarlas por el lapso de tres días y luego echar el líquido en el hormiguero.

Shanya' chityosi' (hojas de sacha)

Con esas hojas se prepara un insecticida para combatir los chinches, hormigas y cepes.

El preparado consiste en:

- Moler diez libras de hojas de sacha.
- Mezclar el molido con dos litros de orín.
- Macerar el mezclado durante unos cinco días.
- Verter el macerado en 100 litros de agua, para luego usarlo como insecticida.

Shanya' kössi' (con hojas de tabaco)

Las hojas de tabaco son empleadas para hacer un preparado tóxico que combata el ataque de insectos dañinos para los productos cultivados.

La preparación consiste en:

- Recoger una cantidad de cinco kilos de hoja de tabaco verde y luego triturarlas.
- Mezclar las hojas trituradas en 150 litros de agua.
- Dejar macerar el preparado por cinco días.
- Finalmente, el preparado se usa para eliminar plagas de chinches, hormigas y cepes.



Sugerencias Metodológicas

PARA TRABAJAR CON LAS FAMILIAS:

Visitemos algunos sembradíos y atrapemos los insectos que encontremos.
 Hagamos un insectario y averigüemos con qué nombre científico se conoce a cada especie.
 Propongamos algunas soluciones para combatir las plagas.
 Pidamos a los padres que nos ayuden a elaborar insecticidas naturales.
 Escribamos la forma de elaborar los insecticidas.
 Con la ayuda de una familia vayamos a exterminar las plagas detectadas.
 Escribamos algunos consejos a seguir durante la fumigación.
 Mostremos con dibujos la experiencia de elaborar insecticidas; la detección de plagas en los sembradíos y la experiencia de fumigar.
 Organizamos grupos para que expliquen por escrito cada una de las experiencias en un papelógrafo.

PARA TRABAJAR EN CLASES:

Recordemos qué medida se usó para la elaboración de insecticidas.
 Aprendamos sobre el sistema de medida de capacidad “el litro”.
 Mostremos con ejemplos concretos el litro, el medio litro y el cuarto litro.
 Conozcamos la unidad mínima de la medida de capacidad “mililitro”.
 Planteemos problemas matemáticos relacionados con el sistema de medidas de volumen.



Unidad 5 La familia en las actividades agrícolas

En la cultura amazónica, los chacos no sólo son lugares de trabajo y producción agrícola, sino también son espacios de convivencia e interacción familiar. Ya sea que la comunidad y las viviendas de los comunarios se encuentran ubicadas cerca de los chacos o en su defecto, debido a la rotación de suelos, los chacos se encuentran más alejados de los centros poblados; los padres siempre encuentran oportunidades para hacer que los niños/as estén en constante relación con los escenarios y las actividades agrícolas.



Actividades que realizan los miembros de la familia

Cuando el y la **kidij** ya han cumplido los cinco años de edad van caminando desde sus viviendas hasta los chacos de sus padres. Dependiendo del desarrollo físico y cognitivo y de la edad de los infantes, su participación en las actividades agrícolas variará. En el periodo en que los niños son denominados **kidij**, éstos se encargan del deshierbar. Esa tarea consiste en arrancar con las manos la maleza que impide que el arroz o maíz crezca.

El **bantyi'** y la **bansi'**, son capaces de sembrar y cosechar casi al ritmo de los adultos. Estos aprendizajes los desarrollan gracias a la observación del trabajo realizado por sus padres y mediante el juego y la imitación de las actividades agrícolas.

La **nanasi** se encarga de elaborar chicha de yuca, hirviendo el tubérculo en agua, para luego aplastarlo y fermentarlo durante dos días. Al cabo de los cuales, la chicha puede ser bebida.



Sugerencias Metodológicas

TRABAJO CON LA FAMILIA Y LA MAESTRA:

Hablemos sobre la familia.
Aprendamos sobre los lazos de parentesco familiar.
Averigüemos sobre nuestros antepasados.
Construyamos nuestro árbol genealógico.
Pidamos a nuestros padres que nos hablen de nosotros desde que estuvimos en el vientre hasta ahora.
Elaboremos un cuestionario para hablar con ellos.
Produzcamos un texto de auto descripción con todos los datos según los periodos de vida conocidos en nuestra comunidad.

Kidñe - Niña y niño entre 1 y 8 años de edad.

Bantyi' - Muchacho Entre 8 Y 13 años de edad.

Bansi' - Muchacha entre 8 y 13 años de edad.

Nanatyj' - Joven varón entre 13 y 18 años de edad.

Nanasi' - Joven mujer entre 13 y 18 años de edad.



Unidad 6 Comidas y bebidas preparadas con los productos agrícolas

La preparación de los alimentos es una labor realizada básicamente por mujeres, quienes también participan en actividades agrícolas como la siembra, cuidado de las plantas, cosecha y selección de semilla. Este proceso de construcción de saberes desarrollado a partir de las diferencias de género y organizado según los diferentes ciclos de vida y el consiguiente desarrollo cognitivo y físico de los niños, muestra que existe un sistema formal de educación, donde aún se mantiene la construcción social de conocimientos por medio del lenguaje oral, la observación y la práctica de actividades, como el procesamiento y consumo de alimentos.

Yodye'si'ra' jebak sikdye'in (Consumo de los productos cultivados)

Photi pe'resi' (phuti de plátano). Consiste en pelar el plátano pintón y hacerlo hervir en abundante agua.

Pe're ijtsi'si' (payuje de plátano maduro). Este alimento se prepara haciendo hervir pedazos de plátano maduro picado, para luego aplanarlo con morenilla y mezclar con chocolate.

Photi o'yij (phuti de yuca). Se pela la cáscara de la yuca; se parte la yuca y se la hace hervir en agua

Fi' aphi'si' (sopa de hualusa). Se pela y pica como la papa, luego se hace hervir en agua.

Faradye pe're (púrka de plátano). Consiste en asar el plátano verde, pintón o maduro en la brasa y se acompaña con yuca con o sin cáscara.



***Shokdye'in jusdye'in* (chichas)**

Las mujeres preparan una diversidad de chichas empleando los siguientes productos:

O'yi (yuca)

Shobo (zapallo)

Arosh (arroz)

Pe're ijtsisi' (plátano maduro)

Pére ijtsisi' wuijtin (plátano maduro con chima)

Tyără (maíz)

Kă'ij (camote)

Mango (mango)

Pe're chila (plátano chila)

RECETA DE LA CHICHA DE MAÍZ:

Wiñapo tyără (wiñapu de maíz)

Preparación: se desgrana el maíz, luego se lo remoja en agua por una noche; se escurre el líquido para extender los granos sobre hojas de plátano, bien cubiertos. Luego de tres días se recogen los granos y se muelen en batán; el maíz molido se hace hervir con agua hasta obtener la chicha.



Comercialización de productos

Uno de los principales cultivos destinado a la comercialización es el cacao o chocolate, que después del desconchado (sin la cáscara que protege las pepas), es secado al sol para posteriormente ser vendido al mercado.

Los productores de cacao de la T.C.O. Masetén entregan una considerable producción de cacao a la cooperativa "El Ceibo".

Entre otros productos que se comercializan en la "T.C.O." Masetén están el arroz, plátano, la papaya y los cítricos; pero también hay un mercado creciente para la extracción y elaboración de aceites como el de motacú.



Sugerencias Metodológicas

TRABAJEMOS EN CLASE:

Hagamos una lista de alimentos procesados y alimentos naturales.
Pongamos por escrito todos los pasos de transformación que realizamos para hacer una comida o bebida en base a productos agrícolas. Por ejemplo la chicha de yuca.
Aprendamos sobre los números ordinales y su aplicación en la redacción de listados e instrucciones.
Escribamos todas las actividades realizadas durante un día, usando los números ordinales para mostrar qué hicimos primero y qué después.





**Prohibida
su venta**