

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

MINISTERIO DE
educación
SECRETARÍA NACIONAL DE BOLSA

Alimentándonos con productos de nuestros chacos



Nación: Takana
Educación
primaria comunitaria
vocacional

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chicos

**Nación: Takana
Educación
primaria comunitaria
vocacional**

© Organización indígena:
Consejo Indígena de los Pueblos Takana (CIPTA)
EQUIPO DE INVESTIGACIÓN UMSS – PROEIB ANDES
COORDINADOR GENERAL

Fernando Prada Ramírez

COORDINADORES DE CAMPO

Juan José Bellido

Cintya Rus Ledezma

INVESTIGADORES

Eladio Chao Lurisi (CIPTA)

Claudia Micaela Vidaurre (UMSS)

Jhenny Carrillo Véliz (UMSS)

Isabel Condori Chiri (UMSS)

COORDINACIÓN GENERAL Y ASISTENCIA TÉCNICA UNICEF

Adán Pari Rodríguez

REVISIÓN DE LA ESCRITURA TAKANA

Eladio Chao Lurisi

DISEÑO Y DIAGRAMACIÓN

Rosario Martínez Anaya

EDICIÓN DE TEXTO

Benjamin Santisteban

Naira Terceros Paz

IMPRESIÓN

SPC Impresores S.A.

APOYO FINANCIERO

Cooperación del Gobierno de Finlandia

UNICEF

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.

Este libro es propiedad de la Nación Takana. Se permite la reproducción total o parcial de este libro sólo cuando no tenga fines comerciales ni de lucro, citando siempre la fuente.

Presentación:

La idea de “texto escolar” es una construcción social de las personas. En este sentido, es portadora de una significación y representación de la vida en una sociedad concreta. Tradicionalmente, este discurso ha institucionalizado la relación de saber-poder en la escuela en beneficio de la cultura dominante mestiza o criolla.

Ahora, los presentes libros escolares, elaborados a partir de los sistemas productivos de las culturas indígenas amazónicas, buscan cambiar esta idea y brindar a los niños la oportunidad de aprender y crear desde su propia cultura, con los discursos y saberes de sus abuelos, padres y parientes. Por ello, estos libros cuestionan la concepción del libro escolar tradicional, basado en la memoria y la repetición y orientan las prácticas de aula hacia el desarrollo de un currículo acorde a la realidad.

Estos libros escolares, son una apuesta para mejorar la calidad de aprendizaje de los niños y niñas indígenas que asisten a estas escuelas. Ellos aprenderán mejor a leer y escribir a partir de las historias que conocen; el razonamiento lógico matemático mejorará a través de la solución de problemas concretos que les plantea la vida comunal y productiva.

Los libros integran en su diseño dibujos creados por los niños y niñas mosetén, movima, tsimane’ y takana, que intentan motivar en ellos y ellas el amor por sus libros, siendo una forma efectiva de compartir la cultura de padres y abuelos con las nuevas y futuras generaciones.

Agradecemos a los niños y niñas de las escuelas que han participado dibujando, y a sus padres, abuelos, expertos, investigadores indígenas y maestros de las comunidades takana, mosetén, movima y tsimane’ que han trabajado para que el efecto discursivo de estos textos empodere a estas sociedades indígenas amazónicas y fortalezca los procesos de reproducción cultural.

Introducción	9
UNIDAD 1	11
LA AGRICULTURA DE NUESTRO PUEBLO....	
Empecemos relatando cómo es nuestra agricultura takana.....	12
¿Por qué es tan importante la agricultura para nosotros los Takana?.....	13
Productos que se cultivan en el pueblo takana.....	14
UNIDAD 2	
LOS PROCESOS DE LA AGRICULTURA TAKANA Y SUS PARTICIPANTES.....	35
Primer Proceso agrícola.....	37
Segundo proceso agrícola.....	43
¿De qué manera participan los miembros de la familia en la agricultura?.....	49
UNIDAD 3	
SUELOS AGRÍCOLAS Y LUGARES GRÍCOLAS DE LA REGIÓN.....	55
Tipos de suelo en la región.....	56
Clases de monte.....	68
Rotación de suelos.....	62
Orientación espacial.....	63
Insectos, animales y plantas perjudiciales para el cultivo.....	65
Insectos peligrosos que comen nuestras plantaciones.....	66
Aves que comen nuestras plantaciones....	67

Plantas peligrosas del chaco.....	68
UNIDAD 4	
TÉCNICAS, HERRAMIENTAS Y LA VENTA DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS DEL PUEBLO TAKANA....	69
Técnicas de mejoramiento de la tierra.....	70
Uso de herramientas.....	71
Objetos para trasladar los productos agrícolas.	74
Herramientas que utilizamos para pelar arroz y maíz.....	75
Herramientas para ventear y guardar semillas...	76
Formas de distribuir los productos agrícolas....	76
Venta de los productos agrícolas.....	76
UNIDAD 5	
RITOS, NORMAS Y LENGUAJES NATURALES EN LA PRÁCTICA AGRÍCOLA.....	79
Ritos durante la siembra.....	80
Normas durante la siembra.....	84
Cambios climáticos.....	85
Señales de la naturaleza.....	86
Los sueños en el trabajo agrícola.....	89
UNIDAD 6	
APROVECHAMIENTO DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.....	91
Variedad de comidas en base a productos agrícolas.....	92
Variedad de bebidas preparadas en base a productos agrícolas	93
ANEXOS.....	94



Hola queridos niños y niñas:

Vengo a recordarles la importancia que tiene la naturaleza para nuestras vidas, ya que en ella podemos encontrar diversos animales, plantas alimenticias y medicinales, frutos silvestres y mucho más, que hacen posible que vivamos y nos mantengamos saludables.

En nuestro pueblo takana, como en muchos pueblos indígenas de la Amazonía, la agricultura es una actividad productiva muy importante, ya que nos permite alimentarnos con nutritivos productos agrícolas como la yuca, el maíz y el fréjol.

La actividad agrícola no sólo consiste en sembrar y cosechar, sino que sigue además otros procesos como el chequeo, el cultivo y el almacenamiento de productos y semillas. Cada uno de ellos tiene diversas etapas que las veremos detalladamente en el desarrollo del libro.


Cuando nuestros padres participan en las actividades agrícolas, debemos acompañarlos al chaco para observar el trabajo que realizan, para ayudar de acuerdo a nuestras capacidades físicas y para aprender lo que ellos saben. De esta manera valoramos la producción agrícola; aprendemos a manejar las herramientas, a cuidarnos de las picaduras de insectos peligrosos que viven en los

chacos, a respetar la naturaleza conociendo los tipos de suelo y los lugares donde están ubicados los terrenos agrícolas, así como los tiempos en los que hay que sembrar y cosechar cada producto.

Conozcamos y leamos este libro: será divertido porque participaremos en distintas actividades y podremos hacer crecer nuestros conocimientos.







**AI MUDHUMUDHU KUANA EKUANA S'A
EJUDHE S'U
LA AGRICULTURA DE NUESTRO PUEBLO**

Unidad 1

DHUJI KIRIKA DHUJI

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

KIS'A ME PUJA KUAJA EJUANA S'A AI BANABANA KUANA
EMPECEMOS RELATANDO CÓMO ES NUESTRA AGRICULTURA TAKANA

La práctica de la agricultura en la nación Takana nos revela un extenso y complicado conocimiento de la tierra, el tiempo, el clima, los astros, el comportamiento de los animales, la selección y almacenamiento de semillas, el manejo de las herramientas agrícolas y otros saberes de nuestra cultura.

En el pueblo takana, como en muchos pueblos indígenas de la Amazonía, la agricultura es una de las principales actividades productivas que nos permite acceder a importantes alimentos como el arroz, la yuca, el plátano y el maíz, los cuales se complementan con los productos obtenidos durante la caza, la pesca y la recolección de frutos silvestres.

Desarrollamos la práctica agrícola en diferentes etapas o épocas a lo largo del año; éstas forman el calendario agrícola que seguimos para realizar de mejor manera diversas actividades en nuestras comunidades. No debemos olvidar que el chaqueo, la siembra y la cosecha están ligados a diferentes indicadores naturales que nos permiten saber cuándo podemos realizar cada actividad. Es por eso que, desde nuestros abuelos, nosotros los takana cuidamos la naturaleza.



¿POR QUÉ ES TAN IMPORTANTE LA AGRICULTURA PARA NOSOTROS LOS TAKANA?

- Porque este tipo de trabajo fomenta la unión familiar: todos los adultos realizan las tareas más difíciles, como tumbar o quemar los árboles en los chacos nuevos; en cambio, los niños participamos en tareas más fáciles y livianas. Es así que observamos la unión familiar.
- Durante el deshierbe y la cosecha los niños y niñas participamos con mucho ánimo y dedicación.
- Obtenemos diferentes alimentos gracias al trabajo de producción que realizamos en nuestros chacos.



TRABAJEMOS:

1. Preguntemos en casa cuáles son los productos que se cultivan en el chaco.
2. Enumeremos uno a uno los productos agrícolas que se cultivan en los chacos.
3. Dibujemos todos los alimentos que se cultivan en los chacos.
4. Escribamos palabras u oraciones cortas que describan a los diferentes productos agrícolas.
5. Hagamos descripciones por escrito de los productos que cultivan nuestros padres.
6. Mostremos nuestros dibujos en clase y leamos nuestras oraciones y descripciones.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

AI KUANA ETSE EBANAÑA PRODUCTOS QUE SE CULTIVAN

En el pueblo takana cultivamos una diversidad de productos agrícolas ricos en proteínas que nos ayudan a conservar nuestra salud y fortalecer nuestros huesos. A continuación conoceremos las características de cada alimento.



Dhuji dhuji yani s'u ai jaja kuana yani
DENTRO DEL GRUPO DE LOS GRANOS TENEMOS:

D'ije
Maíz

Chicharrilla

Arus'u
Arroz

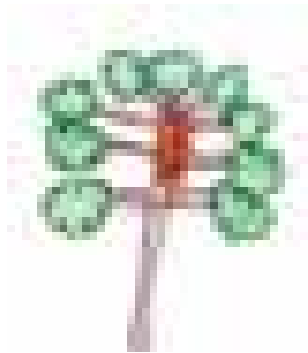
Janidje
Maní

Fréjol

VARIETADES DE MAÍZ

KUBANO D'IJE - MAÍZ CUBANO D'IJE TADHADHA - MAÍZ DURO

- El maíz forma parte de los cereales; se caracteriza por tener granos de tamaño mediano y blanco.
- Nosotros lo sembramos en el barbecho alto entre los meses de agosto, septiembre y octubre.
- Cuidamos el maíz deshierbando la maleza que perjudica su crecimiento.
- Lo cosechamos tres meses después de haberlo sembrado.
- Almacenamos siguiendo distintas técnicas: amontonamos en el granero; o lo ponemos en guarachas y lo colgamos en vigas del techo de la cocina o encima del fogón para que las ratas o las polillas no se acerquen.
- Consumimos este producto agrícola en chicha, somó; de él hacemos también la harina para elaborar pan.



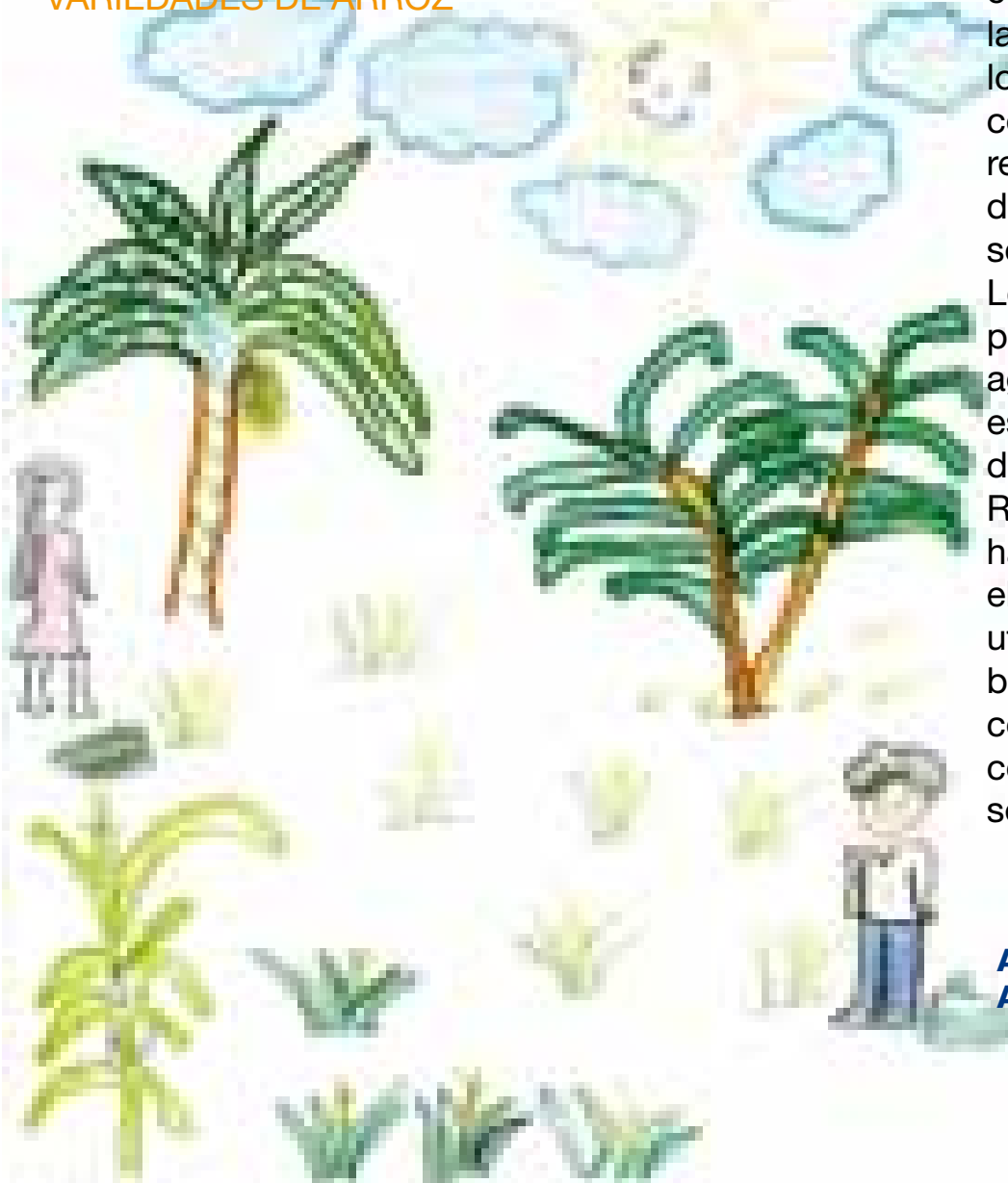
¿Sabías que?

El maíz cubano cuando es choclo es utilizado en la fabricación de chicha; después de sacar los granos, es alimento de los chanchos y las gallinas.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

VARIEDADES DE ARROZ



Todos los tipos de arroz incluido el arroz colorado crecen más o menos un metro de alto; las espigas y la cáscaras son de color amarillo, los granos son pequeños, de color blanco y colorado. Los granos del arroz colorado son redondos, mucho más pequeños que los granos del arroz estaquilla; los granos del arroz negro son medianos.

Los señores agricultores siembran estos productos en el monte alto, en los meses de agosto, septiembre y octubre. Para mantener estos alimentos, durante su crecimiento, desyerbamos la maleza que está a su alrededor. Realizamos la cosecha a los 3 meses y medio de haber sembrado. Después de haber cosechado el producto lo almacenamos en graneros utilizando canastas y tachos. El arroz estaquilla blanco, el arroz negro y el arroz colorado se consumen en diversas comidas que tienen como base arroz. El arroz estaquilla colorado se utiliza en la elaboración de chicha.

Arus'u Pas'a Estakilla - Estaquilla blanco

Arus'u Djerena estakilla - Estaquilla colorado

Djerena tikiki - Arroz colorado

Arus'u Djewe - Arroz negro

VARIETADES DE MANÍ

Janidje Pas'ane - Maní blanco
Janidje Tid'ina - Maní amarillo

Djere-Maní colorado
buidji-Maní morado



¿Sabías que?

El valor nutricional que tiene el maní es alto, por eso le da fuerza a nuestro organismo y ayuda a prevenir problemas del corazón.

Estos granos maduran bajo la tierra, dentro de una vaina dura que tiene granos pequeños y medianos de color amarillo, blanco, colorado y morado. Cultivamos estos cereales en el monte bajo y en las playas que han sido enriquecidas con nutrientes llamado limo, que traen los ríos cuando hay mucho agua. Realizamos la siembra en el mes de mayo y cosechamos este producto después de tres meses de haber sembrado, o sea en el mes de agosto. Una vez cosechados, se los deja secando, cuando están secos los almacenamos en canastas. El maní se puede consumir en sopa, masaco y chicha.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

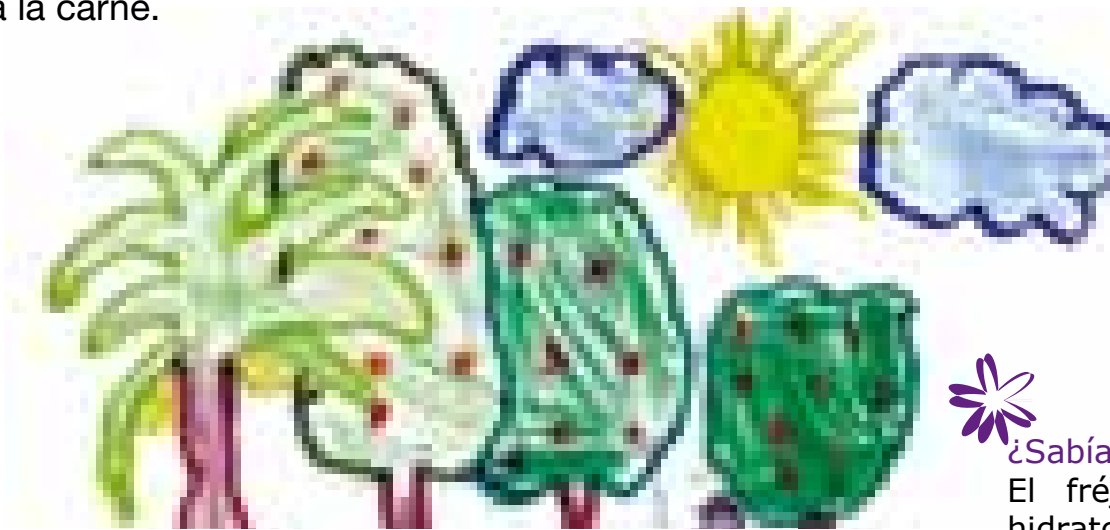
Alimentándonos con productos de nuestros chacos

FRÉJOL

Es un grano pequeño que crece dentro de una vaina. Existen múltiples variedades de fréjol que se diferencian por su tamaño, algunos son pequeños y otros medianos; tienen forma redonda y alargada y son de color blanco y rosado.

Nosotros, los agricultores takana, cultivamos ese producto en los barbechos altos y bajos; lo sembramos en cualquier época del año y podemos cosecharlo a los tres meses de haberlo sembrado. Una vez cosechado, lo hacemos secar y después lo guardamos en tachos y canastas.

Consumimos fréjol en diferentes comidas, ya que gracias a su alto nivel de proteínas reemplaza a la carne.



¿Sabías que?

El fréjol es rico en proteínas e hidratos de carbono.

TRABAJEMOS:

1. Tengo 30 granos de cereales de los cuales 5 son de maíz, 3 de maní, 9 de café, 4 de arroz y 2 de fréjol. Pero, me falta contar los granos de chicharrilla. ¿Cuántos granos de chicharrilla tengo en total?
2. Tengo 100 granos de maíz que debo repartir a 5 personas. ¿A cuántos granos le toca a cada persona?
3. Con ayuda del profesor, realicemos ejercicios de matemáticas.

EKUANA S'A YANI YAWA TIPAJE

DENTRO DEL GRUPO DE LOS TUBÉRCULOS ESTÁN:

Kuawe Tid'ina Yuca amarilla

Kuawe Dhusare Yuca rosada

Kuawe Pas'a Yuca blanca

Peru jenetia anuay

Jariri Pas'ane Camote blanco

Mutu shiwi Jajiro

Batsi buiji Batsi morado

Batsi Pas'a Batsi blanco

TRABAJEMOS:

1. En un marico tenía 20 yucas y utilicé 7 para hacer masaco con charque de anta, ahora ¿cuántas yucas me sobran?
2. Hoy cosechamos 300 yucas y tenemos que repartirlas a 10 personas, ¿cuántas yucas recibirá cada persona?
3. Con ayuda del profesor resolvemos problemas de matemáticas.



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju Alimentándonos con productos de nuestros chacos

Jariri Pas'ane - Camote blanco

Este producto está dentro del grupo de los tubérculos o papas, es de tamaño mediano, de color claro y de sabor dulce.

El camote blanco lo cultivamos en tierra arenosa y lo sembramos en cualquier época del año.

Lo cosechamos después de cuatro meses. Consumimos el camote en chicha y en diferentes comidas.



Peru jenetia anuai-Hualusa peruana

Es un tubérculo pequeño y las hojas de este tubérculo son de color moradas. Cultivamos la hualusa peruana en cualquier tipo de tierra y en cualquier época del año.

Realizamos la cosecha a los cuatro meses de haber sembrado. Consumimos la hualusa en puré y como acompañamiento de diferentes comidas.

Kuawe Pas'a Yuca blanca
Kuawe Dhusare Yuca rosada
Kuawe Tid'ina Yuca amarilla



¿Sabías que?

Algunos agricultores cosecharon yucas que medían más de siete metros de largo.

Estos tipos de yucas son nuestros principales alimentos. La cáscara es de color pardo y los frutos de distintos colores: blanco, rosado y amarillo. Podemos observar yucas de distintos tamaños: pequeñas, medianas y grandes. Nosotros cultivamos la yuca en tierra arenosa y gredosa. Sembramos este alimento en el mes de mayo.

Cuidamos el sembradío sacando la maleza que perjudica su crecimiento. Podemos cosecharla ocho meses después de haberla sembrado. A veces la consumimos al momento de ser cosechada en deliciosas sopas, con carne de animales y pescados, pero también elaboramos chicha, para conservarla hacemos harina para preparar el rico chivé.



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

Batsi Pas'a Batsi blanco

Batsi buidji Batsi morado

Mutu shiwi Jajiro

El batsi y el jajiro son tubérculos de tamaño mediano; los hay también de tamaño pequeño. Cultivamos estos tubérculos en barbechos altos y bajos. Los sembramos en el mes de mayo. Durante su crecimiento los cuidamos sacando la maleza que perjudica su desarrollo. Los cosechamos cuatro meses después de haberlos sembrado. No los almacenamos ya que los consumimos al momento de ser cosechados en sopas y como acompañante de la carne frita y del pescado.

TRABAJEMOS:

1. Consigamos un tubérculo; puede ser una yuca o un camote.
2. Dibujémoslo indicando las partes que tiene.
3. Investiguemos cuáles son sus propiedades alimenticias.
4. Escribamos textos acerca de los tubérculos que tenemos en la nación Takana.



DHUJI YANITA S'U EKUANA S'A YANI
DENTRO DEL GRUPO DE LOS RACIMOS ESTÁN:

Kashi Chipi
Motacucillo

Isla kashi
Guineo isla

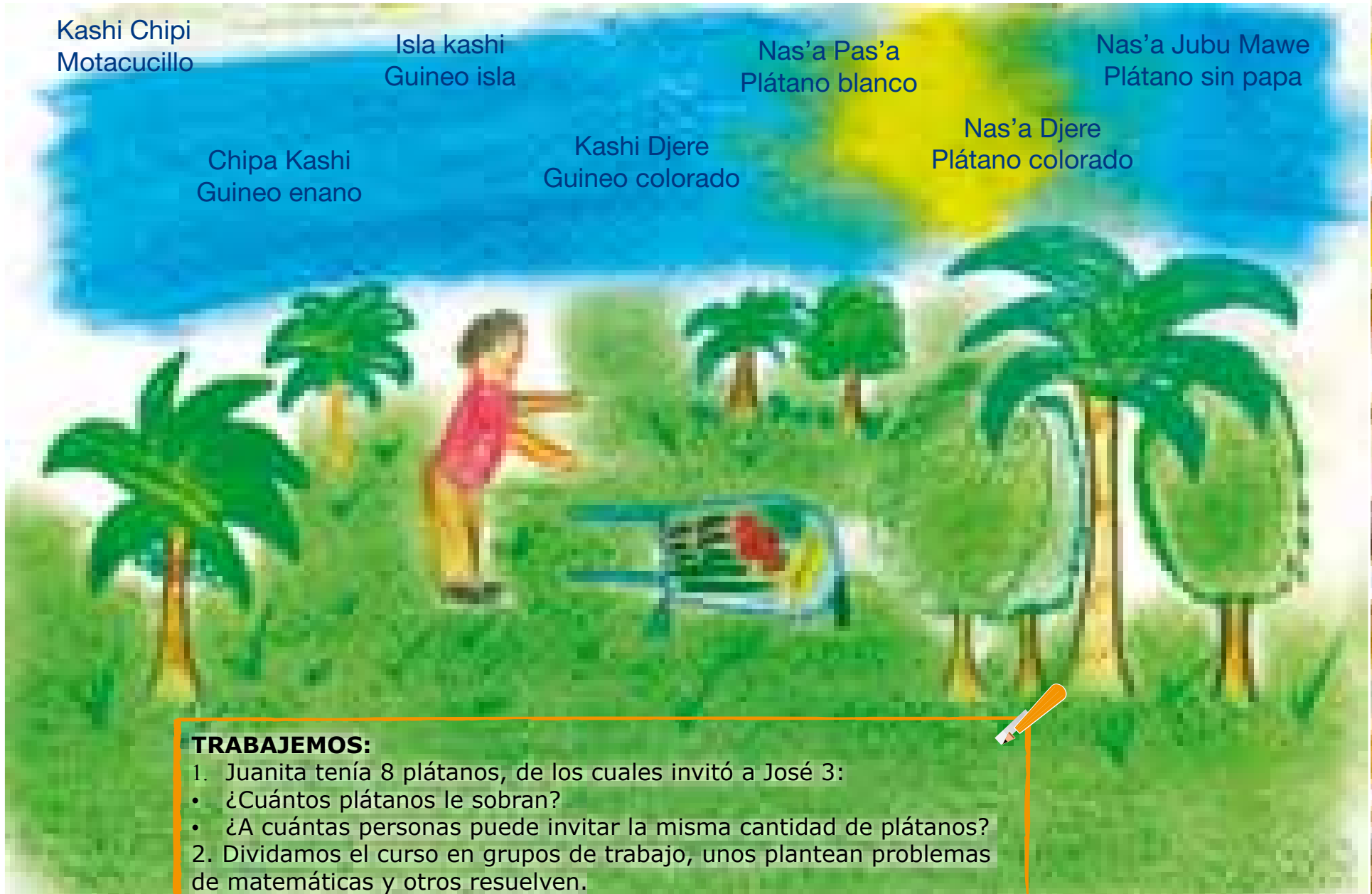
Nas'a Pas'a
Plátano blanco

Nas'a Jubu Mawe
Plátano sin papa

Chipa Kashi
Guineo enano

Kashi Djere
Guineo colorado

Nas'a Djere
Plátano colorado



TRABAJEMOS:

1. Juanita tenía 8 plátanos, de los cuales invitó a José 3:
 - ¿Cuántos plátanos le sobran?
 - ¿A cuántas personas puede invitar la misma cantidad de plátanos?
2. Dividamos el curso en grupos de trabajo, unos plantean problemas de matemáticas y otros resuelven.

Te jenetia dhus'ejji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

Nosotros los takana cultivamos diferentes variedades de guineo. Existen guineos de sabor dulce y amargo; tienen diferentes tamaños: grandes, medianos y pequeños, de volumen delgado y grueso.

Se presentan en colores amarillos y colorados. Sembramos este producto en el monte alto y en el monte bajo, en cualquier época del año; lo cuidamos sacando la maleza que perjudica su crecimiento, lo cosechamos un año después de haber sembrado. No lo almacenamos porque lo consumimos inmediatamente después de ser cosechado en jugos, chicha, vinagre, en mazamorra y en payuje.



KASHI CHIPI MOTACUCILLO
 KASHI DJERE GUINEO COLORADO
 CHIPA KASHI GUINEO ENANO
 ISLA KASHI GUINEO ISLA
 SEDJA KASHI GUINEO MATA BORRACHO





NAS'A PAS'A PLÁTANO BLANCO

NAS'A DJERE PLÁTANO COLORADO

El plátano es un árbol que alcanza 2 metros de alto. Las frutas se reproducen en racimos; en cada racimo puede haber entre 50 a 80 plátanos. Cada racimo pesa alrededor de 30 kilos.

La cáscara es verde cuando no está madura y es amarilla cuando está madura. Algunos plátanos son dulces y otros son agridulces.

Sembramos este producto en tierra arenosa, en época de lluvia. Cuidamos las plantaciones de plátano deshierbando la maleza. Cosechamos este alimento de acuerdo al uso que le damos, porque a veces consumimos plátanos verdes, pintones o maduros. Almacenamos el plátano en pencas que guardamos en la cocina. Podemos consumir el plátano asado, sancochado, frito, en chicha y en masaco.

TRABAJEMOS:

Tengo dos racimos de plátano, en cada uno hay 26 plátanos.

1. ¿Cuántos plátanos tengo en total? Si tuviera 5 racimos, ¿Cuántos plátanos tendría, tomando en cuenta que en cada racimo hay 26 frutos?
2. Divirtámonos haciendo ejercicios de matemáticas.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

DHUJI YANITA EJAJA KUANA YANI

DENTRO DEL GRUPO DE LOS FRUTOS TENEMOS A:

Palata Palta

Naras'u Naranja

Toronja Toronja

Rimu Limón

Lima Lima

Mandarina Mandarina

Kayu Cayú

Mas'a turudhu Pacay

Manga

Sandilla Sandía

Bid'u Ají

Shita Caña

Koko Coco



BUE SHITA CAÑA LISTADA
SHITA BUIDJI CAÑA MORADA
SHITA PAS'A CAÑA BLANCA



¿Sabías que?

Las frutas son alimentos necesarios para nuestro organismo, porque nos dan vitaminas que nos ayudan a no contraer enfermedades.

Las cañas son largas; llegan a medir entre dos y tres metros de alto y son de grosor regular. Cultivamos la caña en barbechos altos y bajos, en cualquier época del año. La cuidamos deshierbando el terreno cada cierto tiempo. Podemos cosecharla después de los 6 meses de sembrada. La consumimos en chancaca, miel, melcocha y en caldo de caña.

BID'U DJERE AJÍ COLORADO
BID'U TID'I AJÍ AMARILLO

Este fruto es pequeño, de color rojizo y de sabor picante. Los agricultores takana cultivamos el ají en barbechos altos y bajos; podemos sembrarlo en cualquier época del año. Cuidamos la producción de ají deshierbando alrededor para que las hierbas no estorben su crecimiento. Lo cosechamos después de cinco meses. Lo consumimos fresco al momento de haber sido cosechado, pero también lo conservamos en escabeche o seco. Es el acompañante de todas las comidas, ya que les da un rico sabor picante, muy apetecido por las personas adultas.

Te jenetia dhus'ejji ai kuana ekuanaju

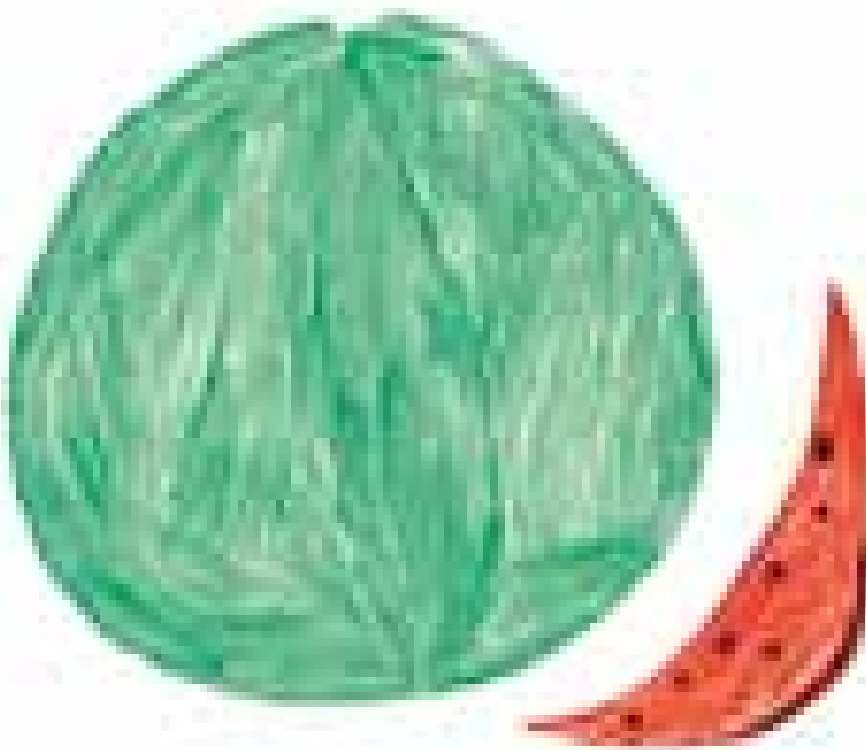
Alimentándonos con productos de nuestros chacos

SANDILLA DJAWA SANDÍA REDONDA VERDE

SANDILLA BAUDHA SANDÍA ALARGADA BLANCA

La sandía es una fruta grande, carnosa y jugosa; tiene la pulpa roja y muchas semillitas de color negro. En nuestra región cultivamos sandias largas y redondas, todas son de tamaño regular, de color verde y blanco. Nosotros cultivamos sandias en barbecho alto y bajo; las sembramos en mayo.

Las cuidamos deshierbando el sembradío cada cierto tiempo. Las cosechamos a los tres meses de haber sido sembradas. No las almacenamos porque las consumimos después de ser cosechadas. Son frutas ricas en agua y sales, por eso es muy refrescante y nos ayuda a calmar la sed cuando hace mucho calor.



TORONJA PAS'A TORONJA BLANCA

TORONJA SHAINA TORONJA ROSADA

Este fruto tiene forma circular, la cáscara es muy gruesa de color amarilla con rasgos rosados, se caracteriza por ser agridulce y jugoso.

Cultivamos toronjas cerca de la casa y en aquellos terrenos que ya han cumplido su ciclo agrícola productivo; las sembramos en cualquier época del año; se cuida el cultivo deshierbando 4 a 5 veces al año; este fruto se cosecha una vez al año en los meses de abril, mayo, junio y julio. No almacenamos este fruto porque lo consumimos al momento, en jugos, postres o refrescos.

RIMU AIDHA LIMÓN REAL
RIMU LIMÓN

El limón es un fruto mediano, de color amarillo y verde; el jugo de esta fruta tiene el sabor ácido. Nosotros los agricultores cultivamos este producto en cualquier tipo de tierra y en cualquier época del año.

Se cuida a esta planta sacando la maleza que perjudica su crecimiento y quita los nutrientes del suelo impidiendo así su buen crecimiento; frutea una vez al año en los meses de abril, mayo, junio, julio y agosto. No lo almacenamos porque lo consumimos después de cosechar, en jugos y refrescos, también nos sirve para ablandar el hueso del pescado.



¿Sabías que?

Los cítricos son ricos en vitamina C y ayudan a combatir los resfríos, por eso los niños debemos consumirlos.

Te jenetia dhus'ejji ai kuana ekuanaju Alimentándonos con productos de nuestros chacos

LIMA LIMA
MANDARINA MANDARINA
NARAS'U NARANJA

Estos frutos cítricos son de tamaño mediano, de sabor dulce y jugoso; son de colores anaranjados y amarillos. Sus árboles son medianos.

Estos frutos los sembramos en cualquier tipo de tierra, preferentemente en los barbechos nuevos y en cualquier época del año. Sacamos la maleza que crece alrededor de los árboles una vez cada tres meses. Los cosechamos pero no los guardamos, ya que los consumimos frescos en jugos, mermeladas, refrescos o simplemente los chupamos apenas los sacamos del árbol.

Podemos comer estos frutos una vez al año entre los meses de abril y julio.





Ai mudhumudhu kuana ekuana s'a ejudhe s'u

La agricultura de nuestro pueblo

KOKO TID'I COCO ORO

KOKO DJAWA COCO VERDE

Este fruto de color amarillo y verde; su pulpa es dulce, de color blanco y tiene un jugo muy sabroso. A este producto lo sembramos en cualquier tipo de tierra y en cualquier época del año. No necesita cuidado.

Lo cosechamos a los tres años después de haberlo sembrado. Se lo almacena y la pulpa se utiliza en refrescos, dulces de coco y tomamos su agua para refrescarnos cuando estamos sedientos por el calor.

PALATA PALTA

Este fruto es mediano y de color verde o negro. A la palta la cultivamos en cualquier tipo de suelo y en diferentes épocas del año.

No necesita muchos cuidados. Podemos saborear este fruto una vez al año en los meses de noviembre, diciembre y enero. No lo almacenamos porque lo consumimos de forma directa en ensaladas, desayunos y postres.

Te jenetia dhus'ejji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

KAYU CAYÚ

Este fruto es de tamaño pequeño, de sabor dulce y es jugoso.

Cultivamos este fruto en cualquier tipo de suelo y en cualquier época del año; no necesita mayores cuidados.

Podemos saborear este fruto una vez al año en los meses de abril y junio. No lo guardamos porque lo consumimos crudo o en postres.

MANGA

El árbol de este fruto es muy alto llega a medir aproximadamente 20 metros.

Los frutos que nos regala son pequeños y medianos, de sabor dulce y son muy jugosos o agradables.

Cultivamos la manga en cualquier tipo de suelo y en cualquier época del año. No desyerbamos, ni limpiamos el espacio que rodea a la planta. Frutea una vez al año desde el mes de noviembre hasta el mes de febrero. No se lo guarda por muchos días, porque se echa a perder. Consumimos este fruto en chicha, mermelada, ensaladas o directamente lo chupamos recién cosechado.



¿Sabías que?

La manga es una de las frutas más apetecidas, porque da energía a nuestros cuerpos y posee hidratos de carbono.



MAS'A TURUDHU PACAY

El fruto del pacay es una vaina de forma alargada y color verde; la parte comestible va adentro de la vaina y es de color blanca.

Sembramos este fruto en cualquier lugar y en cualquier época del año. Durante su crecimiento no necesita cuidados y frutea una vez al año desde diciembre hasta marzo. Hay también pacay silvestre en el monte. No almacenamos los frutos porque los consumimos después de cosecharlos.



TRABAJEMOS:

1. Anotemos en nuestros cuadernos, en forma alfabética, en castellano y lengua indígena, los nombres de productos agrícolas que cultivamos en nuestra región.
2. Realicemos oraciones con los nombres de los productos agrícolas.
3. Averigüemos las medidas que utilizan en nuestras comunidades para pesar los diferentes productos agrícolas.
4. Escribamos textos sobre la producción agrícola en la T.C.O Takana.

Para conocer más sobre los productos que se cultivan en la nación Takana, revisemos los anexos.

Te jenetia dhus'ejji ai kuana ekuanaju
Alimentándonos con productos de nuestros chacos



KUAJA AME PAMAPA MUDHUMUDHU TAKANA KUANA S'A

LOS PROCESOS DE LA AGRICULTURA TAKANA Y SUS PARTICIPANTES



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

BETA DHA KUANA KUAJA AME MUDUMUDHU TAKANA KUANA S'A

DOS SON LOS PROCESOS AGRÍCOLAS EN LOS QUE PARTICIPAMOS LOS TAKANA:

PRIMER PROCESO AGRÍCOLA: EL CHAQUEO

- Primera etapa: Ubicación y medición del terreno
- Segunda etapa: El rozado
- Tercera etapa: El raleado
- Cuarta etapa: El tumbado
- Quinta etapa: El rameado
- Sexta etapa: El quemado
- Séptima etapa: El basureado



SEGUNDO PROCESO AGRÍCOLA: EL CULTIVO

- Primera etapa: La siembra
- Segunda etapa: El deshierbe
- Tercera etapa: La cosecha
- Cuarta etapa: El almacenamiento
- Quinta etapa: El rastrojo
- Sexta etapa: La selección y almacenamiento de semilla.

TRABAJEMOS

1. ¿Cuánto tiempo tardamos en realizar cada etapa?
2. Sumemos el tiempo (en días) que tardamos en realizar todas las etapas.
3. ¿Quiénes participamos y qué hacemos en cada etapa?
4. ¿De qué manera los niños nos involucramos en las actividades?
5. Anotemos los datos en nuestros cuadernos.
6. Los que no podemos escribir aún, dibujémonos trabajando en el chaco, realizando las diferentes tareas agrícolas y los mayores escribamos textos sobre lo que los niños hacemos en la agricultura.

TE PU

Realizamos diferentes actividades en el primer proceso agrícola.

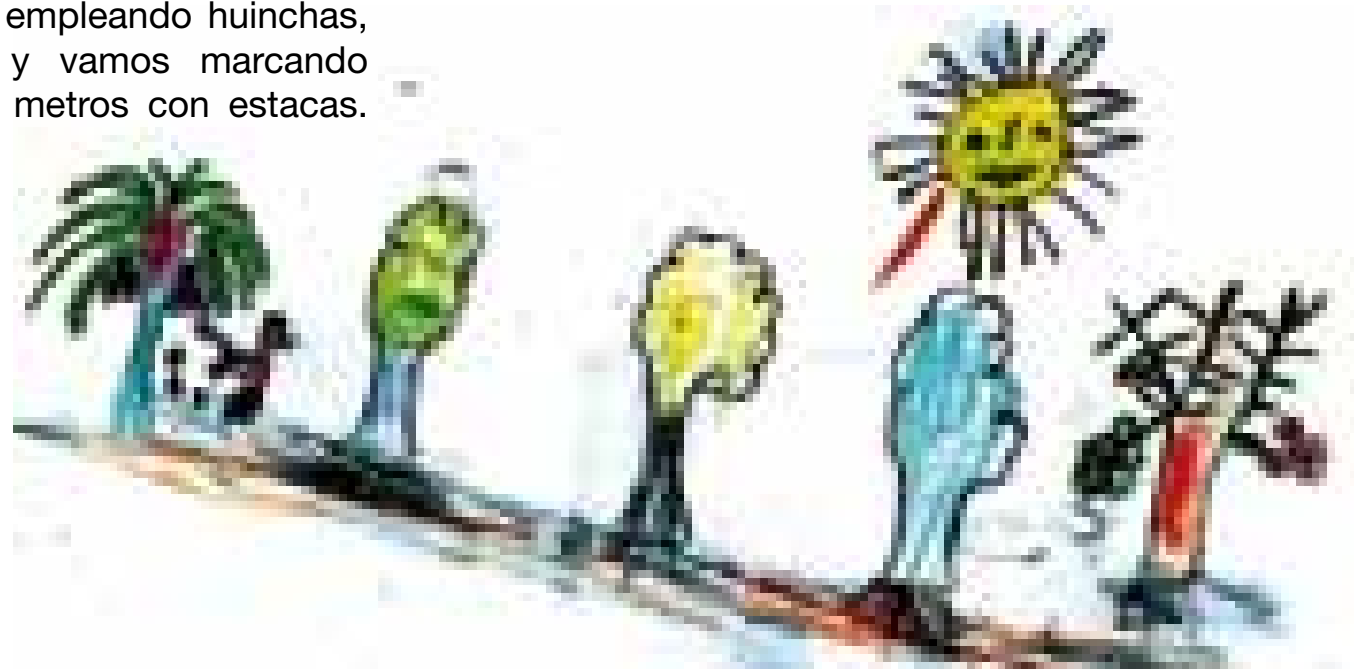
Nosotros ayudamos a nuestros padres de acuerdo a nuestra fuerza física. Leamos.

1 LA MEDICIÓN

Para ubicar el terreno agrícola y medirlo, primero observamos el tipo de tierra y las plantas que pueden crecer allí. Después medimos el terreno empleando huinchas, sogas o bejucos, y vamos marcando espacios cada diez metros con estacas.

PERO ANTES SE DEBEN TOMAR EN CUENTA LOS SIGUIENTES CRITERIOS PARA SELECCIONAR EL TERRENO:

- * **Yawa eni, yawa tumumawe**
Tierra buena, sin piedras.
- * **Kuadja kuadja**
Que no sea pendiente.
- * **Yawa yawiji, awa enaji**
Que haya agua o un arroyo cerca.



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

2

Patsi

El rozado

Sacamos la maleza o las hierbas con el machete o con las manos. Todos los miembros de la familia participamos en esta actividad de acuerdo a nuestra fuerza física y edad.

3

Eki waichidhi ketaji

El raleado

Nuestros padres y hermanos mayores sacan los árboles delgados con machete y dejan los árboles grandes y gruesos para después tumbarlos.



¿Sabías que?

Los agricultores takana trabajan cooperativamente: un agricultor invita a los miembros de la comunidad a colaborar en cada tarea a cambio de dinero con la promesa de que después él colaborará.

4

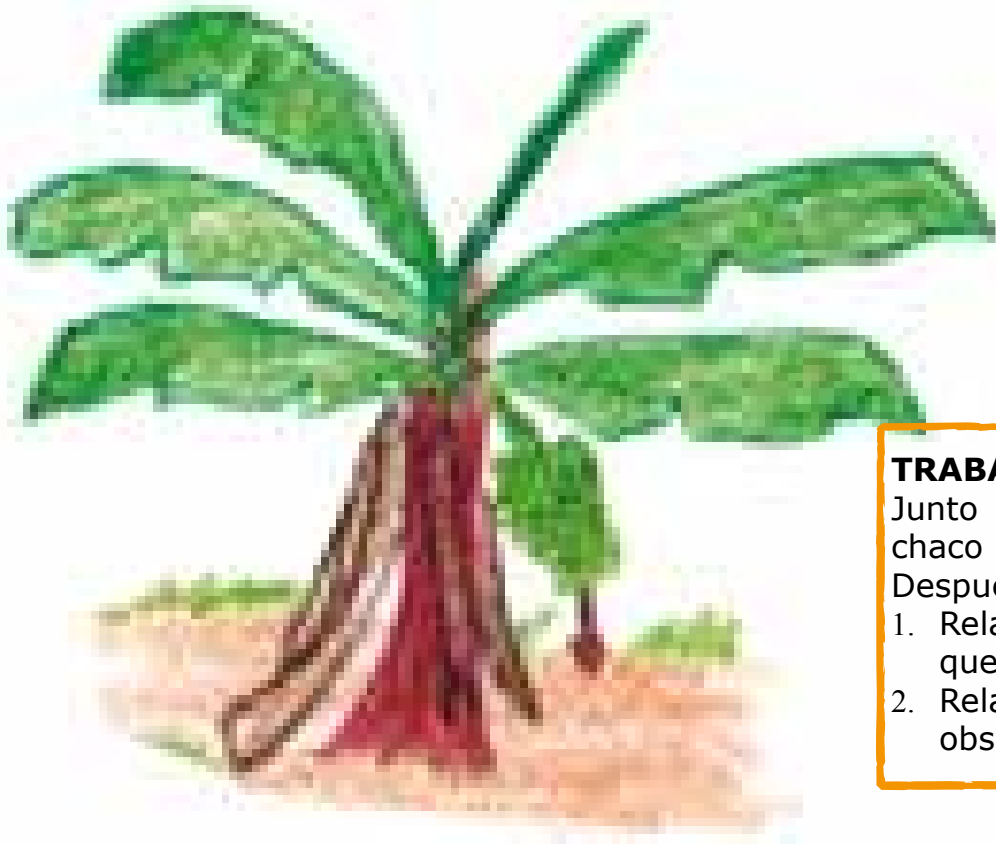
Aki aidha ketaji El tumbado

Los agricultores derriban los árboles gruesos y grandes con hacha o motosierra. En esta actividad sólo participan las personas mayores porque es una actividad muy peligrosa.



¿Sabías que?

Nuestros padres piden permiso al amo o dueño del árbol para derribarlo. Así muestran el respeto por la naturaleza que todos debemos tener para conservar el medio ambiente en nuestra nación Takana.



TRABAJEMOS:

Junto al maestro y o los compañeros, visitemos el chaco más cercano a la escuela.

Después:

1. Relatemos de forma escrita cómo fue la experiencia que vivimos.
2. Relatemos de forma oral todo lo que hemos observado.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos



¿Sabías que?

Los suelos en la Amazonía necesitan de las hojas de los árboles que caen a los suelos para ser fértiles y poder producir productos agrícolas. A esas hojas que caen al suelo se le llama "materia orgánica" y por eso para que nuestros suelos sigan produciendo bien tenemos que cambiar los chacos donde producimos después de 3 o 5 años y dejar que en esos barbechos el monte nuevamente crezca y el suelo vuelva a tener materia orgánica.

5

Echa kuana djadja taji

El rameado

Quitamos las ramas a los árboles tumbados para que sequen mejor, junto a los troncos grandes y los dejamos, durante un mes, para que se quemen con facilidad y aporten también abono y materia orgánica a los suelos.





6

Te tiume

7

Ebubu jus'ia

Basureado

Nuestros papás esperan que llueva para que el agua asiente las cenizas en la tierra y la abone. En esta etapa sólo las personas mayores limpian las cenizas que quedaron en el terreno y llevan a la orilla del chaco los palos que no se consumieron con el fuego. Esta actividad ayuda a mantener limpio el terreno para que se pueda sembrar.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju Alimentándonos con productos de nuestros chacos

LEAMOS EL RELATO DE UN PAPÁ

Un papá de la comunidad de Buena Vista nos cuenta cómo aprendió de a poco las actividades agrícolas:



Bueno, nuestros papás lo primero que nos enseñaban era como agarrar el machete, para ayudarles a rozar, tumbar y finalmente cosechar arroz; esas cosas siempre era lo primero que nos enseñaban.

Don Israel Quetequari Chao
Comunidad de Buena Vista
27/05/07

SEGUNDO PROCESO AGRÍCOLA
EL CULTIVO

1
BANABANA SIEMBRA

Realizamos la siembra entre los meses de agosto y diciembre. Nuestros papás, antes de sembrar, realizan la ch'alla o pago a la Pachamama. Utilizan coca, cigarro y alcohol; le piden que les proteja de cualquier accidente y que les ayude a conseguir una buena producción agrícola.

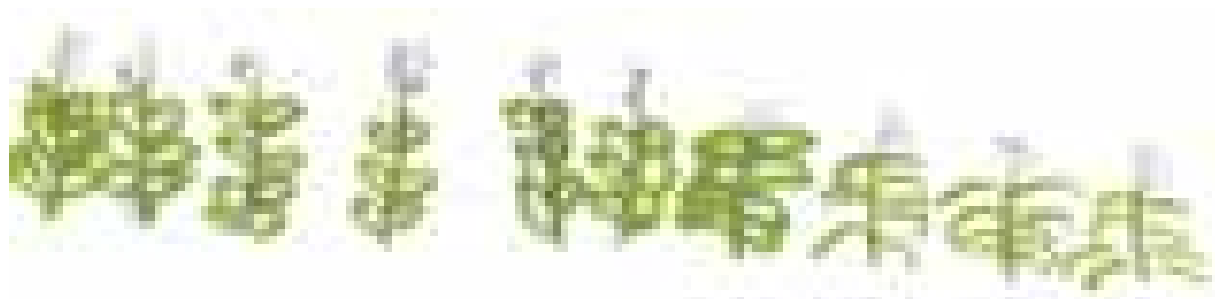
Posteriormente, preparan las semillas almacenadas en la cosecha del año anterior, entonces realizan un proceso de selección y escogen las mejores semillas para obtener buenos productos agrícolas.

Ya en el proceso de siembra, los agricultores deben conocer las herramientas de siembra, tales como la máquina sembradora o el punzón, que son escogidas de acuerdo al producto agrícola que vayan a sembrar. Realizamos la siembra desde octubre hasta enero, es decir, en el tiempo de lluvia. Colocamos en los hoyos las cantidades exactas de semillas que debemos depositar, manteniendo la distancia que debe existir entre una y otra cantidad de semilla sembrada para que las plantas tengan suficiente alimento y no se perjudiquen entre ellos.



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju
Alimentándonos con productos de nuestros chacos

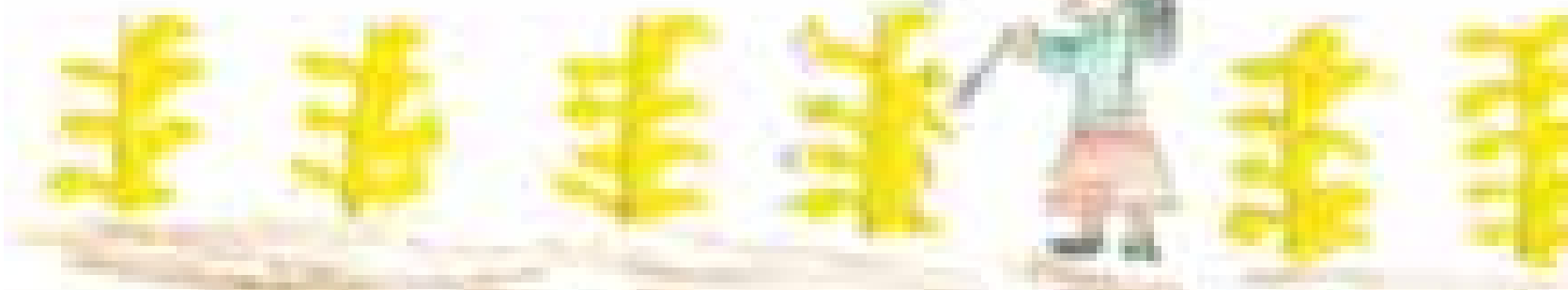
Kuaja tupuame, baname



2

Eemaa Deshierbe o carpido

El deshierbe significa sacar la hierba que se encuentra entre las plantas sembradas. Lo realizamos después de dos meses de haber sembrado el producto; es una de las primeras actividades que permite a los niños y niñas poner en práctica sus conocimientos sobre el manejo de las herramientas agrícolas.



3

Rajaraja

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

Formas de cosechar nuestros productos agrícolas:

- Cosechamos el maíz mazorca por mazorca.
- Cosechamos el arroz arrancando con mucho cuidado las espigas.
- Cosechamos la yuca cavando la tierra con machete hasta hallar el tubérculo.
- Cosechamos el plátano cortando con machete los racimos, sin dañar los frutos.
- Cosechamos los cítricos arrancando los frutos con las manos.

4

Ichas'eitataji Almacenamiento

Almacenamos los productos que cosechamos en graneros.

Construimos los graneros en el chaco o en guarachas (altillo) que se encuentran a la altura del techo, al interior de nuestras casas, especialmente en las cocinas, para así evitar con el humo que productos y semillas se enfermen con hongos o les entre la polilla.



Conozcamos algo más sobre el almacenamiento de nuestros alimentos:

- Almacenamos el ARROZ en bolsas, turriles, trojes, cántaros, canastas o cajones. Algunos agricultores emplean la técnica “pircado con malojo”, a través de la cual acomodan las espigas unas sobre otras, formando un círculo.
- Almacenamos el MAÍZ amarrando las espigas con chala a un palo; a esta técnica la llamamos “mancornado con chala”. También acomodamos las espigas unas sobre otras en forma de cono.



¿Sabías que?

El círculo es una forma geométrica y el cono otra.

5

Edjewana Rastrojo

Nuestros papás cortan con machete todas las plantas y maleza del terreno ya cosechado; hacen esto para dejar el terreno limpio para la siembra de yuca o plátano.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

6

Ejaja kuana kuaja djareme Selección de semillas

Seleccionamos las semillas para el consumo y la siembra del año siguiente. Si seleccionamos las semillas de maíz, escogemos los mejores granos para la posterior siembra; en el caso del arroz, escogemos las mejores espigas, las colocamos en canastas cerca del fogón para que les llegue el humo y así no se agorjen y se conserven bien.

TRABAJEMOS:

1. Seleccionemos semillas de maíz, arroz, fréjol y separémoslas por el tamaño que tienen, pongamos a un lado las semillas grandes, a otro las medianas y en otro lugar las pequeñas.
2. Ahora hagamos secuencias: la semilla pequeña de arroz la semilla mediana de maíz + la semilla grande de fréjol + la semilla pequeña de arroz + la semilla mediana de maíz + la semilla grande de fréjol. Hagamos todas las secuencias que sean posibles.
3. Ordenar las semillas de mayor a menor y viceversa.



KUAJA JUAMILLA KUANA MUDHU S'U AI EPUTANI



Tata edji kuana
Los abuelos

Participan dando consejos a sus hijos y nietos sobre las formas correctas de siembra, sobre los cuidados que deben tener con los cultivos y las formas de cosechar correctamente.

Tata
El papá

Nuestros papás participan en las labores más difíciles, las que requieren mayor energía y fuerza física: tumban, queman, siembran, cosechan, rastrojan el terreno agrícola y transportan los productos agrícolas desde el chaco hasta nuestras casas. También guían el proceso agrícola, porque nos enseñan a rozar, tumbar, sembrar, deshierbar y cosechar los productos agrícolas que crecen en nuestros chacos. También con ellos aprendemos a planificar ¿Cuándo es mejor sembrar? ¿Cuándo tenemos que cosechar?.

Te jenetia dhus'ejji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos



Kuara La mamá

Las madres de familia preparan la comida y la chicha para las personas que están trabajando en el chaco. Llevan el tapeque y la chicha al espacio agrícola. Las madres participan en el rozado, basureado, siembra, deshierbe, cosecha; también transportan los alimentos cultivados hasta nuestras casas. Pero la actividad más importante de las mujeres en la familia y la comunidad es la selección de semillas buenas para el consumo y aquellas que sean para la próxima siembra.

Kuaja ame pamapa mudhumudhu takana kuana s'a Los procesos de la agricultura y sus participantes

2

Ebakua tije puji kuana **Los hijos pequeños**

Ayudamos en las tareas agrícolas más fáciles y menos pesadas. Por ejemplo, transportamos las herramientas (máquina sembradora, punzón y machete) para el trabajo agrícola y los utensilios (platos, cucharas, vasos y ollas) que usan nuestras mamás para servir chicha o comida.

Ayudamos a nuestros papás a deshierbar los chacos y colaboramos en la siembra poniendo semillas en los hoyos.

Ekene puji ebakua **Los hijos mayores**

Los hijos mayores ayudamos a rozar, tumbar sembrar, deshierbar, cosechar y transportar los alimentos a nuestras casas; también afilamos el machete, el hacha y el cuchillo, herramientas que utilizamos en las actividades agrícolas.



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

Don Eladio cuenta de qué manera colaboran los hijos menores en la agricultura...

Los hijos menores colaboran a su padre en la medición del terreno, sosteniendo la huincha que su padre emplea para medir. En cuanto a la tarea de afilar el machete, los varones de 6 a 8 años afilan solos sus machetes, en tanto que la niña de 9 años y su hermanito de 4 años aún no pueden realizar estas actividades. Los niños a partir de los 4 años cargan los productos, en los pequeños maricos que tienen, desde su chaco hasta su casa, mientras que el niño más pequeño de esta familia carga semillas.

Eladio Chao
Comunidad San Silvestre
15/07/08



AI EBAWETSUA TIANI
 YANANA KUANA MUDHU S'U
 ¿QUÉ APRENDEMOS LOS NI-
 ÑOS EN LAS ACTIVIDADES DE
 LA AGRICULTURA?

Durante el proceso agrícola los niños adquirimos muchos conocimientos que nos transmiten nuestros papás, ellos son quienes nos guían en las actividades que realizamos.

Kuaja ame pamapa mudhumudhu takana kuana s'a Los procesos de la agricultura y sus participantes

2

Adquirimos los siguientes conocimientos sobre el proceso agrícola:



- Aprendemos a manejar algunas herramientas y a ser precavidos con el manejo de ellos. El machete pequeño es la primera herramienta que usamos.
- Aprendemos a cuidarnos de los insectos peligrosos, como la buna, el gusano “burrito” y los petos.
- Aprendemos a sembrar los diferentes productos agrícolas.
- Aprendemos a distinguir las clases de suelos agrícolas apropiadas para sembrar cada producto y los lugares aptos para la siembra. Así como los tiempos en los cuales es mejor sembrar cada producto.

AI S' AIDHA DHA EBUETSUATIANI MUDHUMUDHU S'U
¿QUÉ VALORES APRENDEN LOS NIÑOS EN LA ACTIVIDAD
DE LA AGRICULTURA?

Nuestros padres no sólo nos transmiten conocimientos técnicos sobre la agricultura, sino también valores que nos permiten formarnos y convivir mejor con las demás personas.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju Alimentándonos con productos de nuestros chacos

Leamos cuales son los valores que aprendemos:

- Aprendemos a ser responsables con nuestro trabajo, porque debemos ir al chaco a cumplir con nuestras tareas y terminarlas cuando nos indican nuestros papás. Sabemos que no podemos dejar a medias nuestro trabajo.
- Aprendemos a compartir las obligaciones del trabajo y a valorar el trabajo que realizamos en familia.
- Aprendemos a respetar a los jichis o dueños de los árboles; por ejemplo del almendrillo y el mapajo.



**TE PUJI YAWA KUANA, ETIJUDHE E KUANA
YANI S'U**

**SUELOS AGRÍCOLAS Y LUGARES AGRÍCOLAS
DE LA REGIÓN**



Unidad 3

DHUJI KIRIKA KIMISHA

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

TIPOS DE SUELO EN LA REGIÓN

Med'i tudji Tierra gredosa

Es un suelo con mucho abono; es bueno para cultivar arroz, maíz, plátano, guineo y caña.



¿Sabías que?

La tierra gredosa procede de la descomposición de las piedras calizas que contienen mucho carbonato cálcico.

Med'i djewe Tierra negra

Es un suelo de color negro con mucho abono. Es muy bueno para cultivar ají, arroz, yuca, camote, plátano y maní.

TRABAJEMOS:

Acompañemos a nuestros padres al chaco para calcular en cuántos minutos llegamos. Anotemos el tiempo en nuestros cuadernos para calcular el tiempo que tardamos en llegar a nuestros chacos.

Averigüemos:

1. ¿Cuántos minutos hay en 3 horas?
2. ¿Cuántos segundos hay en una hora?
3. Con ayuda del profesor realicemos más ejercicios matemáticos con las medidas de tiempo.

Med'i djere Tierra colorada

Es un suelo semi blando; podemos encontrar este tipo de suelo en el monte alto. Los productos que cultivamos allí son: Ají, arroz, camote, yuca, maní y plátano.



Med'i jutujutuji Tierra arenosa

Este tipo de tierra arenosa, se encuentra cerca de los barbechos. En este tipo de suelo cultivamos yuca, sandia, maní y fréjol.



¿Sabías que?

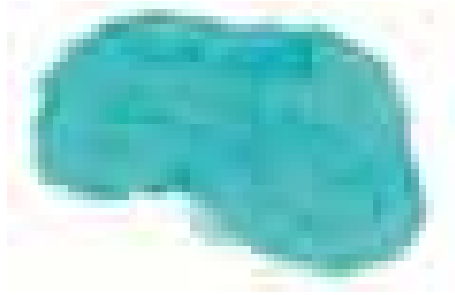
La tierra colorada es muy sensible al deterioro por el uso agrícola, pero es ideal para la forestación.

TRABAJEMOS:

A large rectangular box with an orange border, intended for student work. A small orange pencil icon is positioned at the top right corner of the box.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

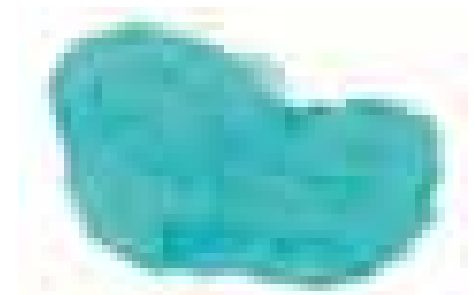
Alimentándonos con productos de nuestros chacos



CLASES DE MONTE

Las clases de montes donde se realiza la siembra son:

Piapiati ejije-Monte alto: Es un terreno que no está desmontado; tiene mucho abono y, por eso, produce diferentes alimentos. En este terreno, la tierra es bastante arcillosa, por eso podemos cultivar arroz, maíz y plátano. Solamente trabajamos tres años en este lugar, después lo dejamos descansar por siete años para que el monte vuelva a crecer e incorpore hojas y materia orgánica al suelo.



D'ata-Monte bajo o bajío: La tierra es gredosa porque el agua pasa cerca. Es un terreno que no está desmontado, por eso la tierra tiene muchos nutrientes. Los productos que podemos cultivar en este lugar son: el plátano, la naranja, la mandarina, la toronja, el limón, la hualusa, el cacao y la lima.



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju Alimentándonos con productos de nuestros chacos

Teini es'ewa-barbecho alto: Se llama así porque es un terreno que tiene mayor tiempo de reposo, en este tipo de monte existen nuevamente árboles gruesos, bejucos y otras plantas, este monte es de nuevo fértil porque anteriormente ya había sido cultivada, pero ha descansado durante varios años. En este monte se pueden cultivar diferentes productos porque la tierra es arenosa; entre los productos que podemos cultivar ahí tenemos a los siguientes: arroz, maíz, yuca, plátano, ají y sandía.



Te puji yawa kuana, etjudhe ekuana yani s'
Suelos Agrícolas y lugares agrícolas de la región

3



Teini enana-barbecho bajo: La tierra de este monte es semiblanda y, por eso, los distintos productos que se siembran en ella se arrancan con facilidad y es poco fértil porque recién ha sido cultivada. En este lugar se cultivan: yuca, hualusa, fréjol, maní, maíz y sandía.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

ROTACIÓN DE SUELOS

Debemos saber que nuestros terrenos agrícolas descansan cada cierto tiempo, porque si sembramos todos los años en el mismo lugar, la tierra se enoja, es poco fértil y no nos da los alimentos que estamos acostumbrados a comer; es por eso que “rotamos” o “cambiamos” de terreno. Leamos cómo realizamos este proceso.

Observamos si el terreno fue chaqueado antes, si así fue, debemos esperar 6 a 8 años para volverlo a chaquear.

- De acuerdo a la rotación de suelos, debemos sembrar los productos agrícolas de la siguiente manera:
- **PRIMERA VEZ:** Cuando se chaquea por primera vez el terreno es fértil, por eso se puede sembrar plátano, arroz y maíz.
- **RASTROJO:** Cuando el terreno ya fue rastrojado, se puede sembrar maíz, plátano, maní y fréjol.
- **TERCERA VEZ:** Cuando el terreno ya fue utilizado por tercera vez, se deja descansar durante 3 a 4 años.



KEDHA ETSE EPUTIANI ORIENTACIÓN ESPACIAL

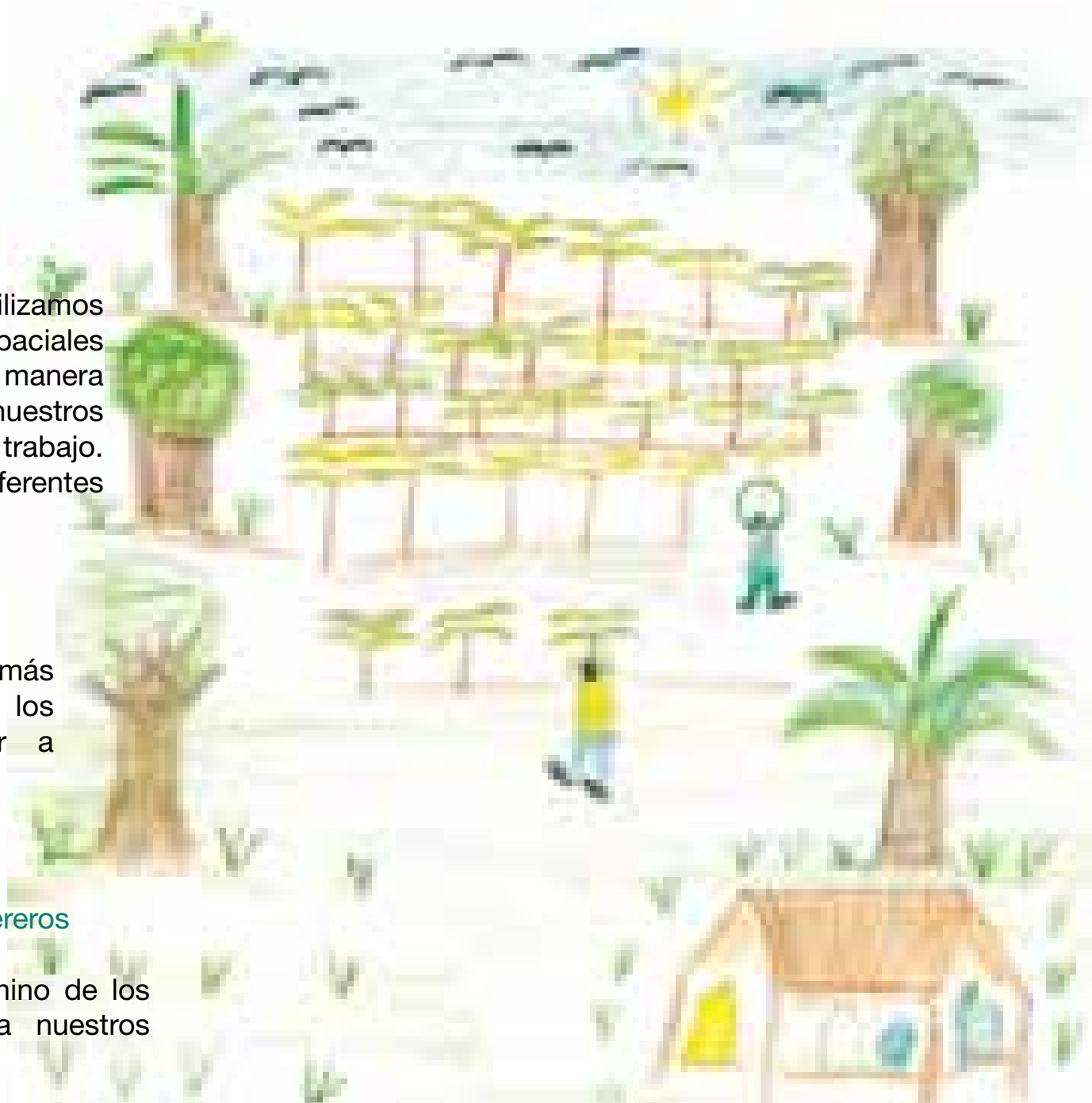
Los pobladores Takana utilizamos diferentes referentes espaciales para orientarnos y, de esa manera llegar con facilidad a sus nuestros chacos y a otros lugares de trabajo. Tenemos los siguientes referentes espaciales:

Sendaje Senda

Es uno de los caminos más utilizados por nosotros, los agricultores, para llegar a nuestros chacos.

Maderero kuas'a edhid'ije Por el camino de los madereros

También seguimos el camino de los madereros para llegar a nuestros terrenos agrícolas.



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju
Alimentándonos con productos de nuestros chacos

Playaje-playa

Nosotros los agricultores; para llegar a nuestros chacos, nos orientamos caminando por las orillas de los ríos y lagunas.



Enaje-arroyo

Algunos chacos están cerca de los arroyos, siendo un referente espacial que les permite llegar rápido a los agricultores a sus chacos.

INSECTOS ANIMALES Y PLANTAS PERJUDICIALES PARA EL CULTIVO

Los cultivos no están libres de amenazas, pues muchas veces son atacados por animales, insectos y hierbas que los dañan y no permiten que se desarrollen.

A continuación conozcamos cuáles son estas plagas:

Animalu kuana banabana kuana emadjatiani
Animales que malogran los cultivos

Madha - Jochi colorado

Wabukere - Taitetú

Comen las plantaciones de maíz, yuca y plátano.



Kuakuakuakua - Zorro

Come los cultivos de caña.

Bas'ume - Jochi pintado

Come las plantaciones de yuca, plátano, toronja, mangas y maíz.

Kuchi - Chancho doméstico

Come todos los sembradíos que encuentra en su camino.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

Tsena-gusanos

Come el maíz, ají, plátano y otras plantaciones.

Atsu-petilla

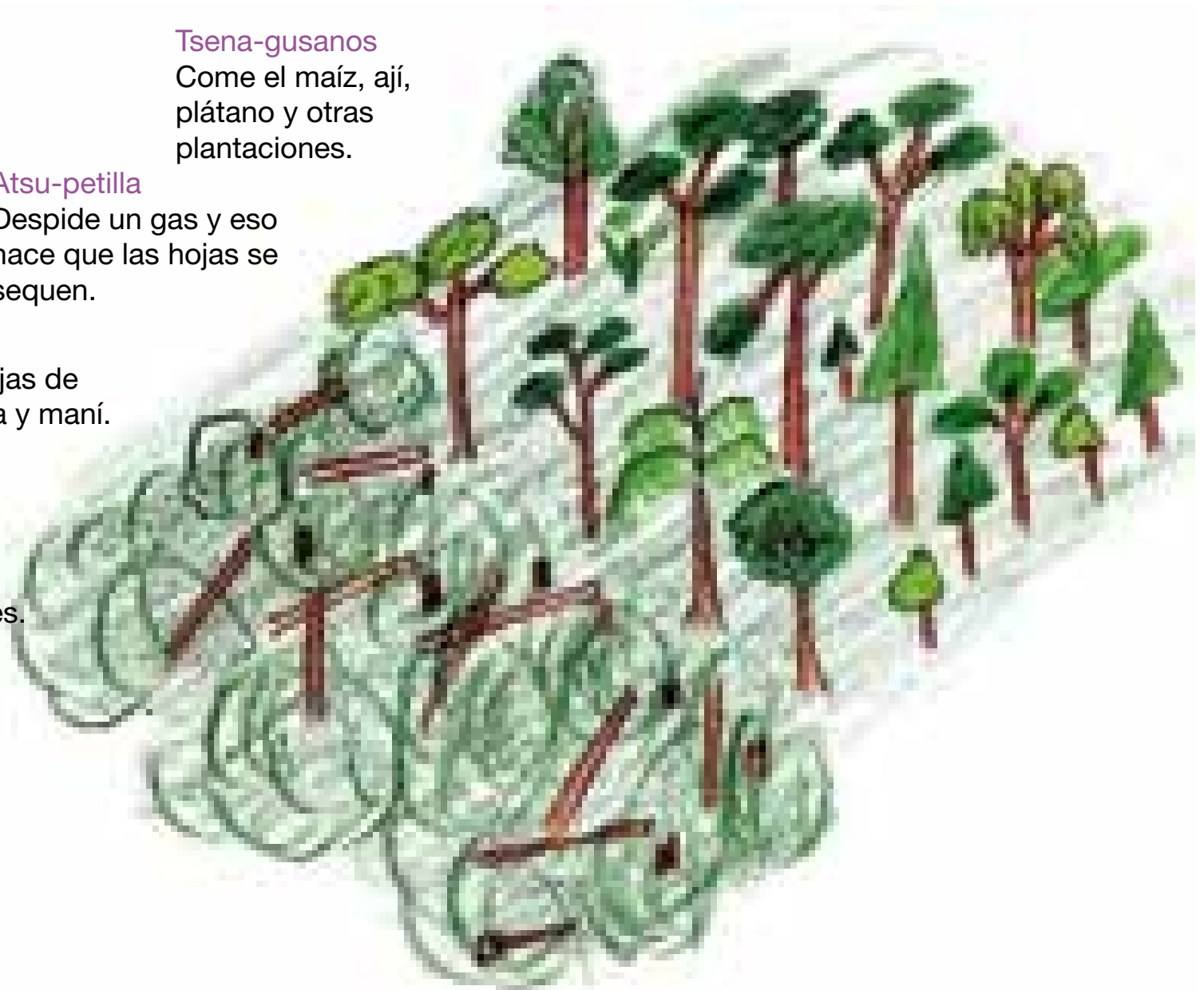
Despide un gas y eso hace que las hojas se sequen.

Tsebu-cepe

Come las hojas de cebolla, yuca y maní.

Djekere-saltamontes

Come las hojas de todas las plantaciones.

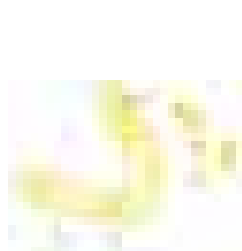


KUABETSAJI ANIMALU AI BANABANA KUANA EDYATANI AVES QUE COMEN LAS PLANTACIONES

En la región takana existen aves que comen y malogran los productos agrícolas que cultivamos. Mencionaremos a las aves perjudiciales más conocidas.



- Los patos malogran las plantas picoteando las hojas.
- La ceboa come los frutos de las distintas plantaciones.
- La garza picotea las hojas y come los frutos de los productos agrícolas.
- Los loros comen los frutos dulces de los árboles.
- El tordo come las espigas de arroz.



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

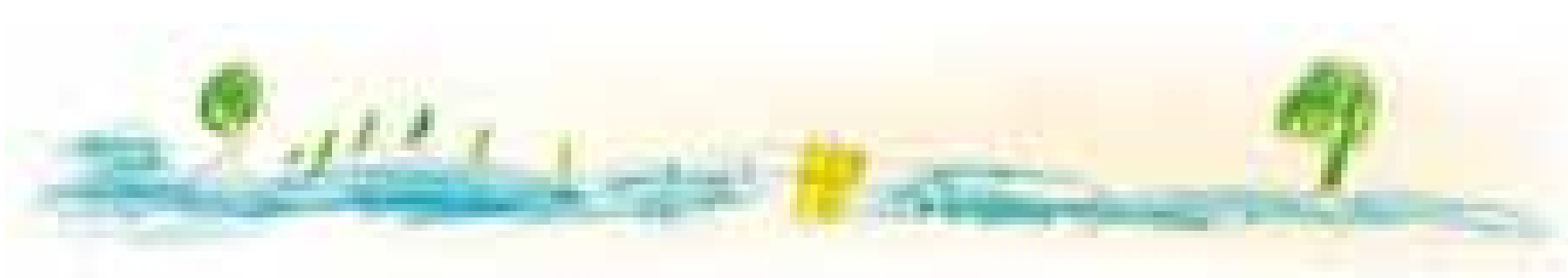
Alimentándonos con productos de nuestros chacos

AI EKI KUANA IYUDHA TES'U YANI PLANTAS PELIGROSAS DEL CHACO

También existen plantas en nuestros chacos que son perjudiciales para los alimentos que cultivamos; nos los dejan crecer y los arruinan matándolas.

Entre esas plantas tenemos a las siguientes:

- Junu (bejuco): Se envuelve o enreda a las plantas y las mata poco a poco.
- Nutsa (paja): Cuando crece cerca a las plantaciones calienta el terreno y no deja que crezcan las plantas alimenticias.
- Bid'i (balsa): Cuando crece en el chaco no deja que las plantaciones crezcan.





**KUAJA AME HERRAMIENTA, KUAJA IRUME AI
BANABANA KUANA**

**TÉCNICAS, HERRAMIENTAS Y VENTA DE
PRODUCTOS AGRÍCOLAS DEL PUEBLO TAKANA**

Unidad 4

DHUJI KIRIKA PUSHI

Te jenetia dhus'ejji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

KUAJA AME YAWA S' AIDHA EPUJUJI TÉCNICAS DE MEJORAMIENTO DE LA TIERRA

Los agricultores takana desarrollamos tecnologías propias, orientadas al mejoramiento de la producción agrícola.

Tenemos las siguientes:



El secreto de la yuca: Nosotros, los agricultores, regamos sus ramas con jugo de caña para que el alimento sea más dulce. Esta práctica nos fue enseñada por los sabios y ancianos. Es un secreto que nuestros abuelos nos han enseñado desde hace mucho tiempo. Ellos nos dicen que el jugo de la caña ayuda a fermentar los materiales orgánicos del suelo y que sirve de alimento a los organismos pequeños que se desarrollan en el suelo, ayudan a mejorar la textura de los suelos y, al mismo tiempo, ayudan a oxigenar la tierra para que la yuca sea dulce.

El secreto del plátano: Los agricultores les contamos a los niños que las plantas de plátano tienen una planta madre; la llamamos así porque tiene unas protuberancias semejantes a los senos de una mujer. La planta madre debe ser sembrada en medio del platanal para que las plantas nacientes se alimenten de su madre y crezcan sin dificultades.



¿Sabías que?

Las tecnologías son las formas prácticas de aplicar el conocimiento para obtener mejores resultados.

KUAJA DHUS'UME HERRAMIENTA KUANA USO DE HERRAMIENTAS

Desde el chaqueo hasta la cosecha, los agricultores utilizamos varias herramientas que nos ayudan a trabajar en las actividades agrícolas. Todo depende de la actividad que realicemos para utilizar la herramienta adecuada.

Conoceremos las distintas herramientas agrícolas.
Empecemos.

Herramientas que se usan en el trabajo agrícola

Edjutuji-Punzón

En nuestra nosotros podemos encontrar punzones de madera y metálicos, con esta herramienta hacemos los hoyos o huecos para sembrar maíz y arroz.

Yawa pedhaji-Azadón

Utilizamos esta herramienta para hacer surcos y así sembrar yuca y plátano.



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju Alimentándonos con productos de nuestros chacos

Kuchiru aidha - Machete

Durante el proceso del chaqueo utilizamos el machete para rozar y ralear; y durante la cosecha, para cortar algunos tallos, frutos y racimos.

Kuchiru chidhi



Kuaja ame herramienta, kuaja irume ai banabana kuana
Técnicas, herramientas y la venta de los productos del pueblo Takana

4

¿Las mujeres también utilizan las herramientas agrícolas?

¿Qué piensan? ¿Las mujeres también pueden utilizar las herramientas agrícolas?

Leamos lo que nos cuenta don Pedro de la comunidad Carmen Pecha.

Durante el trabajo de la agricultura, la mujer, sólo usa el machete, el cuchillo y la sembradora, no la motosierra, porque eso es para fuerza y sólo usamos los varones.



Don Pedro Idahua,
Comunidad Carmen Pecha

NO OLVIDEMOS QUE LAS MUJERES REALIZAN LA IMPORTANTE LABOR DE SELECCIONAR LAS SEMILLAS.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

AI ETSE EDHUS'UIÑA YABU PUJI

OBJETOS QUE UTILIZAMOS PARA TRASLADAR LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Yabutsawaji-carretilla: Nos ayuda a transportar los productos a casa, ya que los ponemos encima de ella y nos aliviana el peso.

Mariku- marico: Nos ayuda a trasladar los productos a casa, pero no nos alivia el peso, porque debemos cargarlo en nuestros cuerpos.



**Don Rogelio Chuqui
Comunario Santa Rosa**

AI ETSE EDHUS'UÑA ARUS'U ETETSI PUJI D'IJE ETETSI PUJI
HERRAMIENTAS QUE UTILIZAMOS PARA PELAR ARROZ Y MAÍZ

Tadha-batán; Es una piedra plana, más o menos de 30 a 70 centímetros de ancho; la utilizamos para moler ají, maní, maíz y otros productos con los que preparamos diferentes alimentos.

Taku-tacú; El tacú es de madera, mide aproximadamente 80 cm. es circular y tiene una base para sostenerse en el suelo.

Para elaborar un tacú tallamos en la parte superior del tronco un hoyo redondo. La madera que utilizamos se llama, mascajo, madera dura y especial, que nospermite machucar, moler y golpear sin problemas nuestros alimentos.

Por eso lo utilizamos para pelar arroz, moler maíz y hacer masaco.



Te jenetia dhus'ejji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

AI S'U ETSE ETSA BIWENA EWANAS'EITAÑA AI JAJA CHIDHI KUANA HERRAMIENTAS PARA VENTEAR Y GUARDAR SEMILLAS

- Para ventear arroz utilizamos tutumas o bañadores.
- Para guardar arroz utilizamos bolsas, turriles, cántaros, canastas o cajones.
- Guardamos las semillas de maíz en el granero.

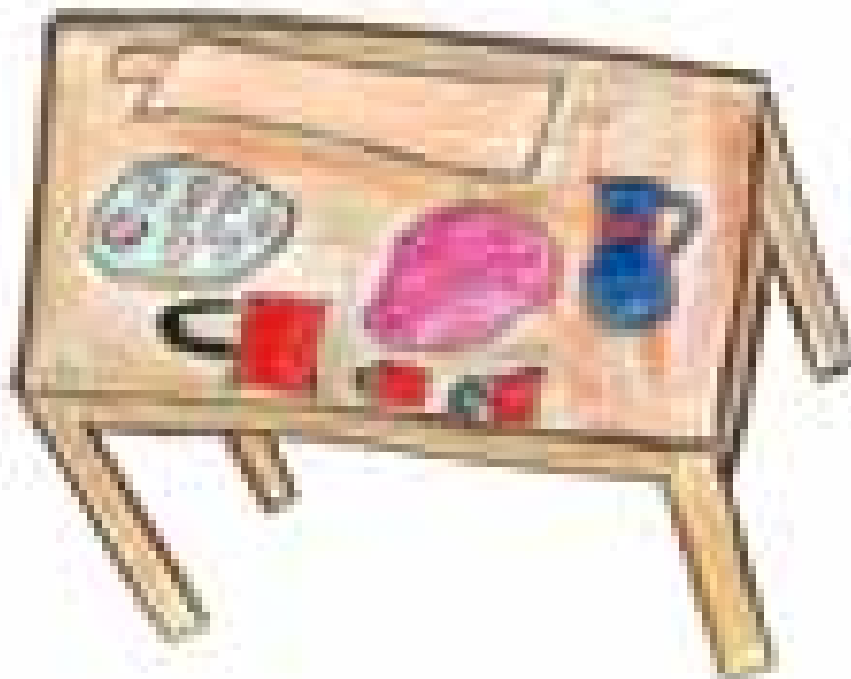


ETSE AIBANABANA KUANA EBEREREINA FORMAS DE DISTRIBUIR LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Los pobladores takana somos solidarios con aquellas personas que no tuvieron buena cosecha; a menudo compartimos la buena cosecha con nuestros parientes más cercanos, vecinos y amistades y ellos, cuando tengamos problemas, también compartirán sus productos con nosotros. La mamá es la encargada de mandar a nuestros hijos mayores a distribuir los alimentos.

AI BANABANA KUANA EIRUPUJI VENTA DE LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Vendemos los productos agrícolas que cultivamos en nuestra comunidad en las ferias de los pueblos cercanos. Esta actividad nos ayuda a obtener dinero para sostener a nuestras familias.



TRABAJEMOS:

1. Joel tiene en un marico con 16 cocos y vende cada uno a 2Bs. ¿Cuánto dinero tendría si tuviese 3 maricos cada uno con la misma cantidad de cocos?
2. Oscar tiene 24 yucas, las cuales tiene que distribuir en partes iguales a tres familias ¿Cuántas yucas le toca a cada familia?
3. Para trasladar el maíz a casa utilizamos la carretilla, pero sólo entran diez saquillos de maíz a la carretilla y tenemos que trasladar 120 saquillos de maíz ¿Cuántos viajes tendremos que hacer para trasladar todos los saquillos de maíz a casa?
4. Con la ayuda del profesor solucionemos problemas similares.

Te jenetia dhus'ejji ai kuana ekuanaju
Alimentándonos con productos de nuestros chacos



**KUAJA AME, AI ATAJI MAWE, AI ETSE
EID'ABAÑA ETSE EMUDHUMUDHUNETI S'U
RITOS, NORMAS Y LENGUAJES NATURALES EN
LA PRÁCTICA AGRÍCOLA**



Unidad 5

DHUJI KIRIKA PISHIKA



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

AI KUAJA AME EBANABANA PUJ'I RITOS DURANTE LA SIEMBRA

¿Qué significado le damos a la ch'alla los agricultores takana?

Es un ritual que practicamos nosotros, los agricultores antes de cada actividad agrícola importante. Por ejemplo, antes del tumbado; rociamos con chicha el espacio vital de trabajo (chaco), ofrecemos cigarro, alcohol y chicha a la madre tierra o Pachamama. Con este ritual pedimos buena producción y protección a la madre tierra durante la siembra y la cosecha.

Los niños participan en este ritual sólo observándonos. Así desde pequeños conocen la relación de respeto que existe entre la naturaleza y las personas.



Porque ellos no saben esta experiencia; cuando son jovencitos, ya de quince a dieciséis años, recién pueden participar porque saben ya qué cosa uno está haciendo.

**Clotilde Yubamona,
Comunidad Capaina
17/05/07**

AI KUAJA MUDHUME YATANI TATAJANANA
ALGUNOS RITOS REALIZADOS POR LOS CURANDEROS

Ritual de inicio de año: Para realizar este rito, el corregidor y sus colaboradores, conversan con el curandero sobre la posibilidad de realizar el ritual. Una vez que el curandero acepta realizar el trabajo, nosotros comenzamos a recolectar maíz para hacer chicha; y algunos vamos al monte a cazar para el día del rito. Todos estamos invitados para el gran día del rito. Durante el rito el curandero ofrece carne de monte, chicha, coca y cigarro a la madre tierra para que todo el año nos abastezca de alimentos a las familias takana.



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos



Ritual para las enfermedades: Realizamos este ritual para que cualquier enfermedad que nos aqueje no sea fuerte y tenga cura. Realizamos este ritual durante una semana a inicios de año. En vez de cazar animales, para este ritual debemos cosechar frutas frescas, como papaya, manga y caña; además, debemos pescar peces de buen tamaño.

Ritual para la siembra y la cosecha: En este ritual, todos preparamos chicha y coca para llevar a las plantaciones de maíz, plátano, yuca, caña y guineo. Una vez que el curandero termina el ritual, nos hace conocer que tendremos un año de buena cosecha; nosotros bailamos agarrando un plantín y, de esa forma, agradecemos a la tierra.

Ai pia kuaja ame mudhumudhu kuana s'a
Otras costumbres realizadas por los agricultores:

- Sembramos a la madre de los plátanos en medio de los plantines para que de ella mamen y se alimenten.
- Para sembrar hualusa debemos agarrarnos la cabeza para que el producto sea grande.
- Cuando llegamos al chaco debemos saludar al maíz, porque éste es un ser vivo.
- A las 12 del medio día NO debemos pasar sobre los productos sembrados, porque se enojan y se malogran.
- Antes de cosechar el camote debemos hablarle, porque si no lo hacemos puede flecharnos y enfermarnos.



TRABAJEMOS:

1. Preguntemos a nuestros padres qué otros rituales realizan en la actividad agrícola.
2. Anotemos en nuestros cuadernos paso a paso cómo se realiza este ritual.
3. Grafiquemos la información que obtuvimos y también describámosla.
4. Una vez obtenida la información, expongámosla en clase de forma oral y luego escrita.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

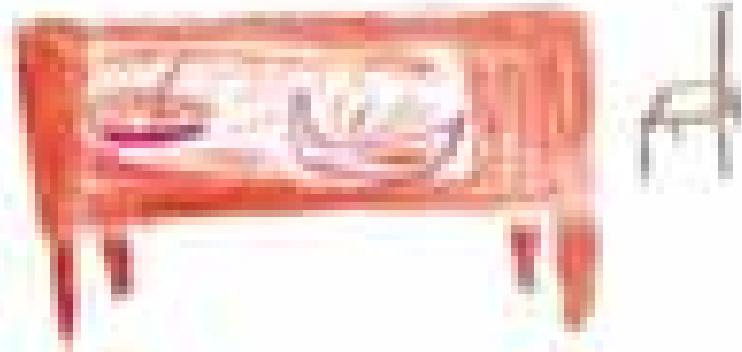
AI PUTAJI EBANABANA PUJI
NORMAS DURANTE LA SIEMBRA



Nosotros, los agricultores takana, respetamos ciertas normas durante la actividad agrícola. Estas normas nos orientan cómo debemos comportarnos con nuestros vecinos y familiares. Tenemos las siguientes:

Normas entre vecinos

- * Debemos chaquear nuestro propio terreno sin invadir el del vecino.
- * Debemos ayudarnos entre vecinos.
- * Debemos respetar a nuestros vecinos de chaco.



NORMAS EN EL CHACO

*Para evitar que el agua se seque, las familias debemos asentarnos a 50 metros de donde nos proveemos de agua.

*No tumbamos las palmeras ni los árboles frutales.

CAMBIOS CLIMÁTICOS

La predicción de los cambios en el clima es uno de los conocimientos ancestrales que tenemos los takana.

Debemos prevenir los períodos de lluvia o sequía para adecuar el riego de nuestros cultivos.

Debemos planificar dónde vamos a sembrar: En los terrenos más bajos, donde se concentra la humedad en los años secos, o en las lomas, para evitar que las inundaciones dañen a los cultivos en los años lluviosos.



Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

SEÑALES DE LA NATURALEZA

Las señales de la naturaleza también nos guían para que realicemos actividades como la siembra o cosecha de algunos productos agrícolas. Leamos cuales son estas señales.

Cuando florece el patujú es bueno sembrar plátano para que produzca racimos grandes.

Cuando florece el cosorio es bueno sembrar maíz y maní, porque la cosecha será buena y abundante.

Otras señales de la naturaleza

- Cuando frutea el patujú sembramos hualusa, camote y cebolla.
- Cuando florece el pilín del zorro nos indica que podemos sembrar maní y plátano.
- Cuando canta la chicharra debemos llevar a cabo el chaqueo del terreno agrícola.
- Cuando canta el guajojó es tiempo de cultivar, arroz, maíz y plátano.
- La luna nueva es una señal que nos da pautas para sembrar o cosechar todos los productos agrícolas.



TIEMPU KUAJA EPUANI S'U AI BANABANA KUANA ERIRITANI LOS CAMBIOS CLIMÁTICOS QUE AFECTAN NUESTRA PRODUCCIÓN AGRÍCOLA

Nosotros, los takana, también sufrimos los cambios climáticos de la naturaleza que malogran nuestros cultivos y los matan lentamente. Entre ellos encontramos los siguientes:

- Cuando la luna está tierna no es bueno que sembremos los diferentes alimentos.
- El eclipse de sol o luna hace que nuestras plantaciones se sequen.
- Las inundaciones, producto del exceso de lluvia o de la deforestación, arruinan las plantaciones de nuestros alimentos.
- Los vientos fuertes arrasan con los sembradíos que con tanto esfuerzo plantamos.



TRABAJEMOS:

1. Averiguemos qué otras señales de la naturaleza conocen nuestros padres.
2. Las señales de la naturaleza que descubrimos.
3. Realicemos los siguientes problemas matemáticos
 - Para llegar al chaco Carlos elige ir por la senda y camina 90 minutos, ¿Cuántos segundos caminó en total? (No olvidemos que un minuto tiene 60 segundos)
 - Un padre manda a sus dos hijos al chaco. Uno de ellos elige ir por el arroyo y el otro por la senda; el que va por el arroyo demora en llegar al chaco 150 minutos y el que va por la senda demora 2 hora ¿Quién llegó primero? y ¿Por qué?
4. Con ayuda del profesor realicemos ejercicios parecidos.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

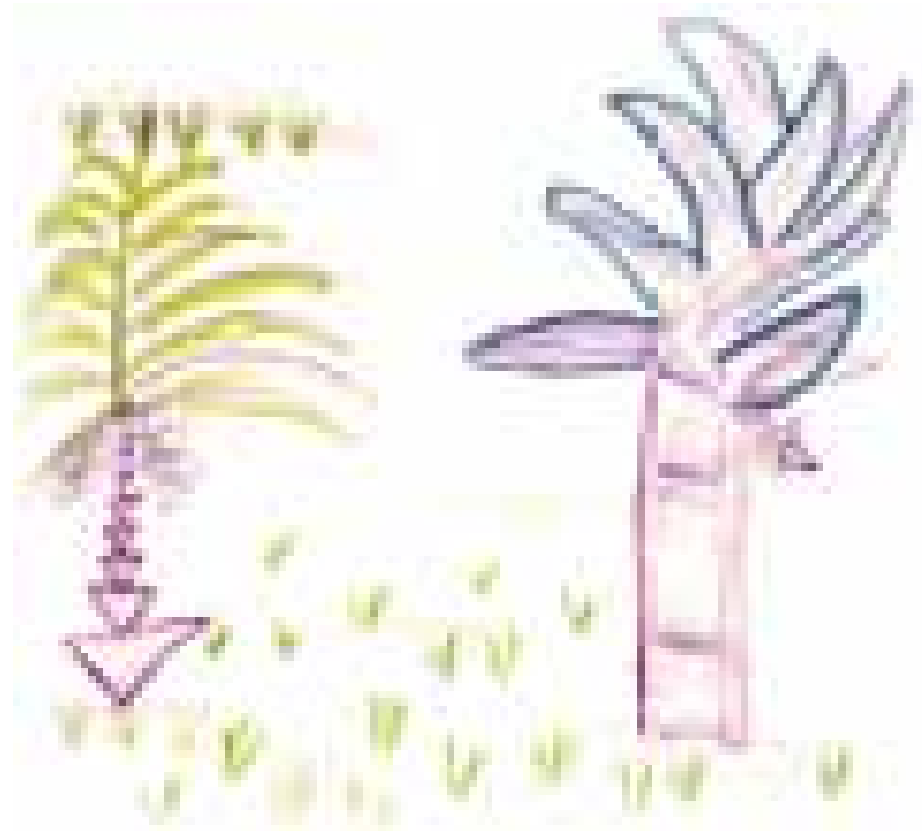
Alimentándonos con productos de nuestros chacos

TIEMPU DHA KUAJA EPUANI NAI EPU S'U

TAMBIÉN LA NATURALEZA ANUNCIA SEÑALES COMO INDICADORES DE LLUVIA

Nosotros los agricultores takana tenemos conocimientos acerca de los indicadores naturales de lluvia. Cuando sentimos u observamos estos anuncios tomamos las precauciones necesarias. Tenemos los siguientes anuncios más comunes de lluvia:

- Cuando los chanchos empiezan a corretear, o se ponen a jugar alrededor de la casa, es un anuncio de lluvia.
- La aparición de mosquitos de día y de noche es un anuncio de lluvia.
- Cuando el lorito canta o se alborota significa que lloverá.
- Cuando el tucán canta significa que caerá una fuerte lluvia.
- Cuando se ve un círculo alrededor del sol o de la luna, significa que lloverá.
- Cuando las hojas de ambaibo se vuelcan, es decir, cuando la parte de arriba está abajo, es un anuncio de lluvia.
- El canto de la lagartija también es un anuncio de lluvia.
- Cuando los caballos corretean con mucha prisa lloverá muy fuerte.
- Cuando aparecen muchas hormigas.



MUDHUMUDHU TAWI KUANA
LOS SUEÑOS EN EL TRABAJO AGRÍCOLA

Los sueños también nos ayudan a tomar precauciones en la actividad agrícola, nos dan diferentes mensajes: pueden ser sueños buenos o sueños malos.

En la actualidad los abuelos nos enseñan a interpretar los sueños para que, a través de ellos, tomemos las precauciones necesarias.

A continuación mencionaremos algunos de los sueños y su significado:



Soñar con una persona que tiene mala sombra significa que todo nos saldrá mal ese día; entonces es mejor no ir al chaco.

Soñar con personas muertas o tomando chicha indica que lloverá.

Soñar con una persona que tiene buena aura significa que nos irá bien en todo.

Soñar que no se cosechó ningún alimento significa que la cosecha será buena.

Soñar comiendo motacú significa que nos picará la buna cuando estemos en el chaco.

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju
Alimentándonos con productos de nuestros chacos



A colorful illustration depicting a rural scene. On the left, a woman with long brown hair, wearing a teal shirt and a purple skirt, carries a large brown basket on her head. In the center, there is a traditional mortar and pestle. To the right, a green tree stands on a sandy ground. A winding path leads from the bottom right towards the center. The background features a bright sun, blue clouds, and a white star.

KUAJA AME EDYA PUJI YE AI BANABANA KUANA
APROVECHAMIENTO DE LOS
PRODUCTOS AGRÍCOLAS

Unidad 6

DHUJI KIRIKA SUKUTA

Te jenetia dhus'ejiji ai kuana ekuanaju

Alimentándonos con productos de nuestros chacos

- Cheruje con carne de monte.
- Masaco de plátano verde.
- Tujuré de arroz con empanizado.
- Payuje con chocolate.
- Pan de arroz.
- Tamal de choclo.
- Huminta de choclo.
- Gallinazo arroz con chocolate y dulce.

Cheruje (Para 6 personas) Picado de plátano

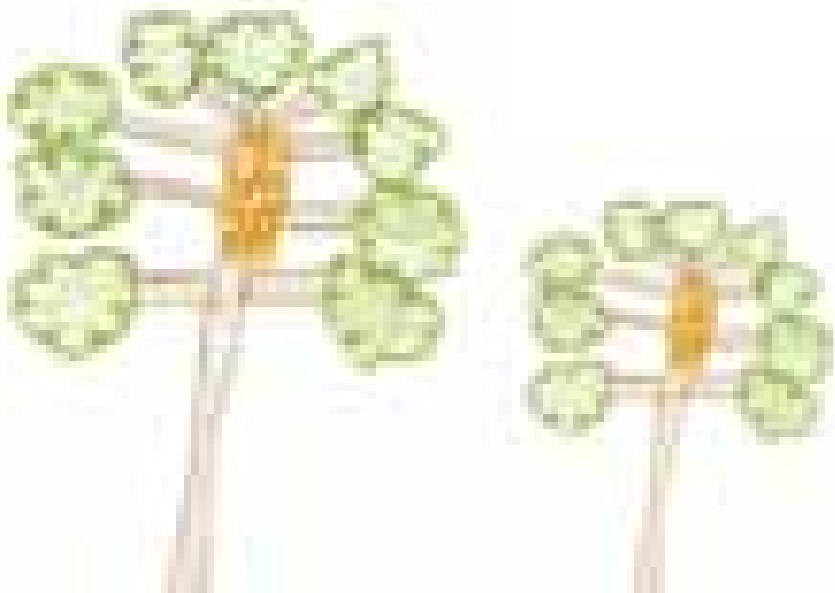
Ingredientes:

- 7 a 9 plátanos raspados.
- 2 a 3 litros de agua.
- ½ cucharada de sal.
- 1 a 2 kilos de carne.

Preparación:

Primero raspamos el plátano; una vez raspado, lo ponemos en una fuente con agua para estrujarlo y sacar el resino para que desaparezca el color morado. Una vez hervida el agua ponemos la carne desmenuzada, luego introducimos el plátano raspado a la olla y lo mezclamos bien hasta que cueza la carne.

Servimos esta comida caliente.



VARIEDAD DE BEBIDAS PREPARADAS EN BASE A PRODUCTOS AGRÍCOLAS

También utilizamos los productos agrícolas para preparar ciertas bebidas que las consumimos en diferentes momentos y fechas festivas; por ejemplo: consumimos el somó cuando tenemos mucha sed por el trabajo que realizamos; en cambio consumimos la chicha de maíz en alguna festividad que estamos celebrando.

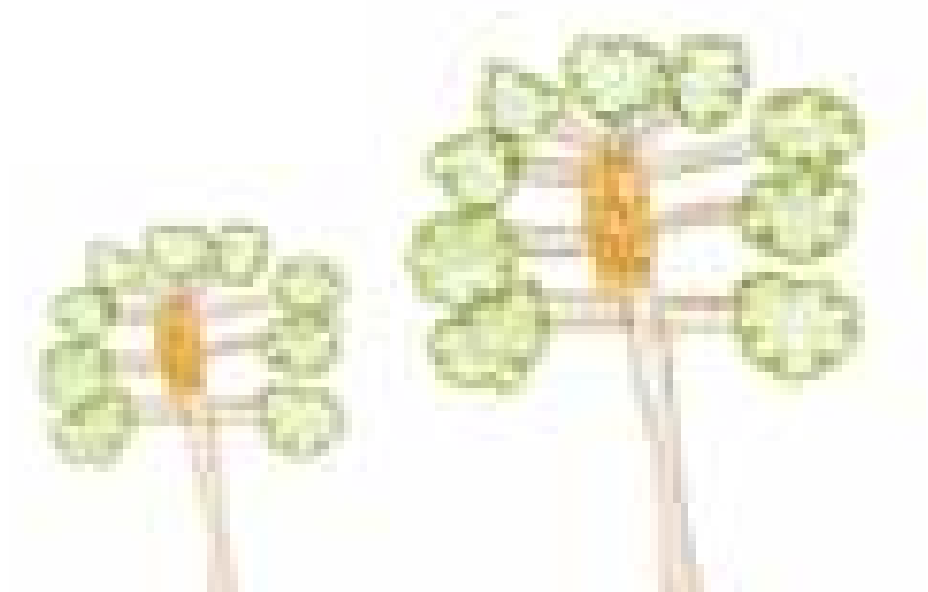
Chicha de maíz

Ingredientes:

- 15 litros de agua
- 3 kilos de maíz molido

Preparación:

Ponemos la olla con agua a hervir y disolvemos el maíz molido cuando el agua está hirviendo. Dejamos cocer el maíz molido por ½ hora. Una vez que esté cocido, lo dejamos enfriar y, cuando ya está frío, se lo cierne. Luego lo guardamos tapado durante tres a cuatro días para que la chicha fermente. Cuando no está fermentado podemos tomarlo como refresco.



Anexos

Productos que se cultivan en pocas cantidades:	
Takana	Castellano
Anuay	Hualusa
Bid'u	Ají
Batsi	No tiene equivalente en castellano.
Chicharilla	No tiene equivalente en castellano.
No tiene equivalente en Takana	Café
Cayú	No tiene equivalente en castellano.
No tiene equivalente en Takana	Coco
Ebutud'u	Mate
Fréjol	Fréjol
Janidje	Maní
Jariri	Camote
Jemi	Zapallo redondo
Jemi	Joco
No tiene equivalente en Takana	Lima
No tiene equivalente en Takana	Mandarina
No tiene equivalente en Takana	Manga
Matse	Urucú
Mutushiwi	Jajiro
Naras'u	Naranja
Nas'a turudhu	Pacay
Pachío	No tiene equivalente en castellano.
Palata	Palta
No tiene equivalente en Takana	Pepino
Pira	No tiene equivalente en castellano.
Rimu	Limón
No tiene equivalente en Takana	Sandía
Shita	Caña
Siwila	Cebolla
No tiene equivalente en Takana	Tamarindo
No tiene equivalente en Takana	Toronja

Productos que se cultivan en grandes cantidades

Takana

Castellano

Arus'u

Arroz

D'ije

Maíz

Nas'a

Plátano

Kashi

Guineo

Kuawe

Yuca

Ilustraciones

UNIDAD SAN PEDRO
EDWIN DIEGUEZ IVANA
ALEJANDRA ARAÚZ FRANCO
ERNESTINA DIEGUEZ IVANA
JOSELO ESPRELLA DAPARA
LUCY ROSELIA DAPARA CHAVEZ
RODRIGO LÓPEZ
SANDRA CUQYENO APAÑA
NILO MARTÍNEZ CHICATA
GRACIELA ARAUZ FRANCO
DANIEL LÓPEZ

UNIDAD EDUCATIVA NAPASHI
RODRIGO RALDES RAMÍREZ
JOB MAYO CANAMARI
ÁNGELA YDAGUA CHAO
GUEDELINA IBAGUARI
ROMINA JHILDA AMUTARI
JOSÉ LUÍS QUENEVO NAVI
ABIGAIL MAYO CANAMARI
ROSA MARUPA QUETEGUARI
MARÍA NELA IDAGUA CHAO

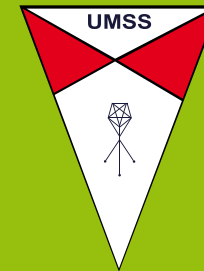
UNIDAD EDUCATIVA CAPAINA
IRMA QUETE
SULEIDI

UNIDAD SAN MIGUEL DEL BALA
GINA CARTAGENA VILLCA
RAÚL CHAO AMUTARI
JHENNY CARRILLO VÉLIZ (UMSS)



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

unicef 
únete por la niñez



CIPTA
CONSEJO INDIGENA DEL PUEBLO TACANA