

Maiz

Os vulkarinwanas nos lolos di mowima

La agricultura en la Nación Movima

Nación: Movima
Educación primaria comunitaria vocacional

**Os vulkarinwanas nos
lolos di mowima**
La agricultura en la Nación Movima

Nación Movima
Educación primaria comunitaria vocacional

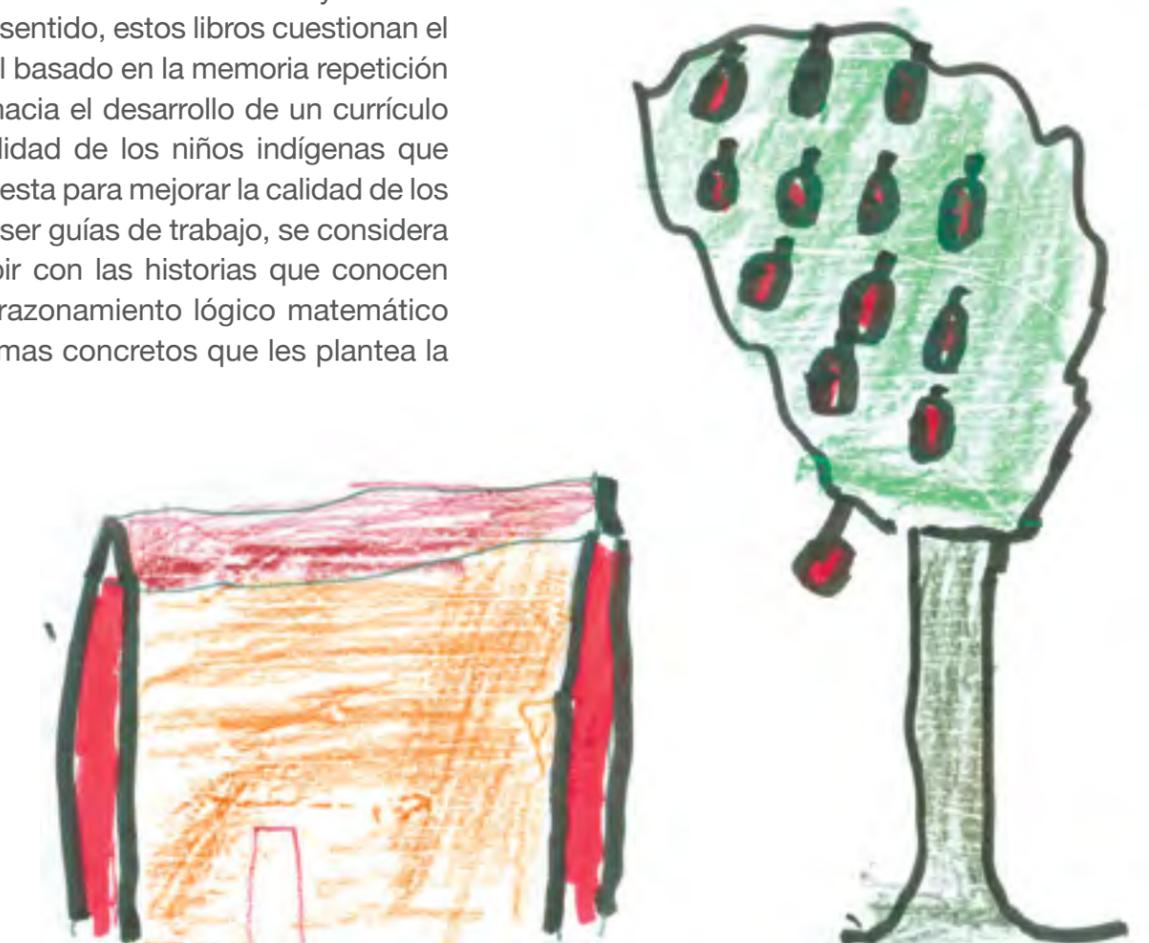
© Organización indígena:
Subcentral de Pueblos Indígenas Movima (SPIM)
EQUIPO DE INVESTIGACIÓN UMSS – PROEIB ANDES
COORDINADOR GENERAL
Fernando Prada Ramírez
COORDINADORES DE CAMPO
Juan José Bellido
Cintya Rus Ledezma
INVESTIGADORES
Augusto Román Unarry
Daniel Tirado
Vidal Almaquio
Verónica Barroso
COORDINACIÓN GENERAL Y ASISTENCIA TÉCNICA UNICEF
Adán Pari Rodríguez
REVISIÓN DE LA ESCRITURA MOVIMA
Consejo de hablantes Movima
DISEÑO
Rosario Martínez Anaya
DIAGRAMACIÓN
Nelson Sánchez U.
EDICIÓN DE TEXTO
E. Naira Terceros Paz
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 Sub central de los pueblos indígenas Movima. Se permite la reproducción total o parcial de este libro sólo cuando no tenga fines comerciales ni de lucro, citando siempre la fuente.

El texto escolar es una construcción social de la cultura dominante de las personas. En este sentido, es portador de una significación y representación de la vida de una sociedad concreta. Tradicionalmente, este potente discurso ha institucionalizado las relaciones saber poder en la escuela en beneficio de la cultura dominante.

Ahora, estos libros escolares elaborados a partir de los sistemas productivos, de estas culturas indígenas amazónicas buscan cambiar este importante regulador del trabajo docente en las aulas 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. En este sentido, estos libros cuestionan el código curricular del libro escolar tradicional basado en la memoria repetición y orientan más bien las prácticas de aula hacia el desarrollo de un currículo cultural y lingüísticamente acorde a la realidad de los niños indígenas que asisten a las escuelas. Son también una apuesta para mejorar la calidad de los aprendizajes de los niños y niñas, ya que al ser guías de trabajo, se considera que ellos aprenderán mejor a leer y escribir con las historias que conocen y son significativas. De manera similar, el razonamiento lógico matemático mejorará a través de la solución de problemas concretos que les plantea la vida comunal y productiva.



Los libros escolares integran en su diseño dibujos creados por los niños mosetén, movima, tsimane' y takana, son parte fundamental de la significación cultural alternativa que buscan. Estos hermosos dibujos dicen tanto como el texto que los acompañan e intentan motivar en los niños y niñas de estos pueblos el amor por sus libros, que comparten la cultura de sus padres y abuelos con las nuevas generaciones.

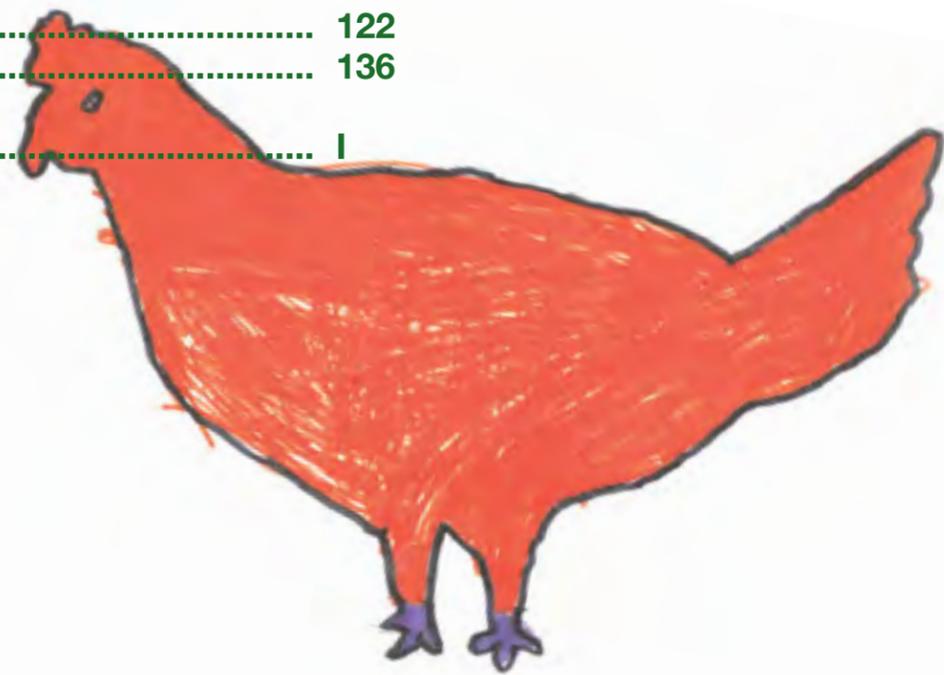
Por estas razones, agradecemos a los niños de las escuelas que han participado dibujando y a sus padres, abuelos, expertos, investigadores indígenas y maestros de las comunidades takana, mosetén, movima y tsimane' que han trabajado para que el efecto discursivo de estos textos empodere a estas sociedades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



INTRODUCCIÓN	9
UNIDAD 1	
¿QUÉ ENTENDEMOS LOS MOVIMA POR AGRICULTURA?	11
¿Qué entendemos por producción?	13
¿Qué entendemos por comercialización?	13
Lugares existentes para la agricultura en nuestra comunidad	17
UNIDAD 2	
EL CHACO EN NUESTRO TERRITORIO	23
Tipos de suelos	27
Preparación del chaco	38
Ritos que los movima realizamos antes de chaquear o tumbar arboles	50
UNIDAD 3	
¿QUÉ SEMBRAMOS EN EL TERRITORIO MOVIMA?	53
Nuestros productos agrícolas	54



UNIDAD 4	
LA SIEMBRA	85
¿Cómo sembramos?	86
¿Cómo seleccionamos las semillas?.....	87
Ritos en la siembra	90
El lenguaje de la naturaleza	95
Herramientas que utilizamos en la siembra	103
Cuidados que debemos tener con los instrumentos	109
UNIDAD 5	
LA COSECHA PARA LOS MOVIMA	111
¿Qué entendemos por cosecha los movima?.....	112
Calendario de cosecha	116
UNIDAD 6	
¿QUÉ HACEMOS CON EL PRODUCTO COSECHADO?	121
¿Qué preparamos con los productos cosechados?.....	122
Comercialización de los productos	136
ANEXOS	I



La agricultura es una actividad practicada por nosotros los movima, a través de la cual abastecemos de alimentos a nuestros hogares. Muchos de los productos sembrados son parte fundamental de nuestra dieta alimenticia, basada en cereales, raíces, hortalizas y frutos. Así también, la agricultura representa un ingreso económico y laboral importante para los pobladores de la T.C.O. Movima.

Nuestro territorio cuenta con grandes extensiones de terrenos que son reconocidos a nivel nacional por su riqueza y variedad. Esta riqueza ha significado, para nosotros los agricultores, experimentar, adecuar y poner en práctica conocimientos que han sido transmitidos por nuestros antepasados. Este tipo de saberes, han sido mantenidos oralmente y hoy forman parte fundamental de nuestra herencia cultural.



Introducción

Si bien la agricultura es una actividad que aún se practica, poco a poco se están olvidando aquellos conocimientos, técnicas y ritos de cultivo, como el respeto hacia la naturaleza y a los amos protectores del monte. El presente libro, nos permitirá ver cuáles son las prácticas agrícolas que nosotros los movima tenemos con nuestros cultivos, qué sembramos en nuestros chacos, qué es para nosotros la siembra, la cosecha y por último qué hacemos con los productos cosechados.

En esta oportunidad, tenemos a un agricultor de la comunidad de Bella Flor, el Sr. Vicente Norandi Chicala, quien nos acompañará en este libro contando y compartiendo todos sus conocimientos acerca de la agricultura; será él, quien nos oriente y guíe en todo lo referente a esta actividad; así que dichi:ye (niñas y niños), les invitamos a aprender ¡Vamos!



¿QUÉ ENTENDEMOS LOS MOVIMA POR AGRICULTURA?

Unidad 1

Os vulkarinwanas nos lolos di mowima

La agricultura en la Nación Movima

La agricultura, en el territorio movima, es una de las prácticas sociales y económicas más importantes y antiguas de nuestro territorio. En este sentido, los movima entendemos esta actividad como el trabajo de la tierra para la producción de alimentos básicos de uso familiar o, en su caso, para la comercialización.

Como ya mencionamos, el tipo de agricultura practicada por los pobladores movima está orientada al consumo personal, aunque también se produce con fines de comercialización.



¿Qué entendemos los movima por agricultura?

¿QUÉ ENTENDEMOS POR PRODUCCIÓN?

Cuando hablamos de agricultura para la subsistencia, nos referimos al trabajo de la tierra para producir los alimentos necesarios que consumimos día a día en nuestras **asnas** (casas). En estos cultivos producimos hortalizas, frutos y cereales que plantamos todos los miembros de la familia, con el fin de tener una variedad de productos necesarios para elaborar las comidas que más nos gustan.



¿QUÉ ENTENDEMOS POR COMERCIALIZACIÓN?

La agricultura para la comercialización está orientada a la venta de lo producido, es practicada en comunidades como Bella Flor, San Jorge del Mapajo, Mapajo la Rampa, 20 de Enero, Sausalito, 18 de Noviembre y otros que se encuentran en las orillas del río Mamoré. Estas comunidades, son conocidas por ser productoras de **kawajta'** (maíz), **aro:so** (arroz), **chinala** (yuca) y otros. Pero, la mayoría de los productos son cosechados para su venta en Santa Ana de Yacuma.



Os vulkarinwanas nos lolos di mowima

La agricultura en la Nación Movima

Varias noches a orillas del Mamoré, tuvimos la oportunidad de conversar con el Sr. Vicente Norandi de la comunidad Bella Flor. Una noche nos contó que el agricultor es “quien trabaja, cuida la tierra y las plantas, el resultado de su esfuerzo y dedicación se reflejan en la cosecha de frutos, hortalizas y cereales con los cuales nos alimentamos”.

El lugar de trabajo de los agricultores es el chaco, que son extensiones de terreno que se encuentran cerca o lejos de nuestros hogares. Son espacios, donde nosotros, los movima, realizamos las plantaciones de aquellos alimentos que necesitamos para nuestro consumo o, en su caso, para la venta.



¿Qué entendemos los movima por agricultura?

Esta actividad, tan antigua en nuestra cultura, ha sido transmitida mucho antes que nuestros **nono'o** (abuelos) nacieran. La enseñanza empieza en nuestros hogares, con nuestros padres, quienes nos enseñan y guían nuestros aprendizajes cuando realizamos tareas agrícolas. Estas tareas, se van complejizando a medida que crecemos. Si vemos el siguiente cuadro, podremos entender mejor, ver en qué etapa estamos y qué actividades agrícolas realizamos:

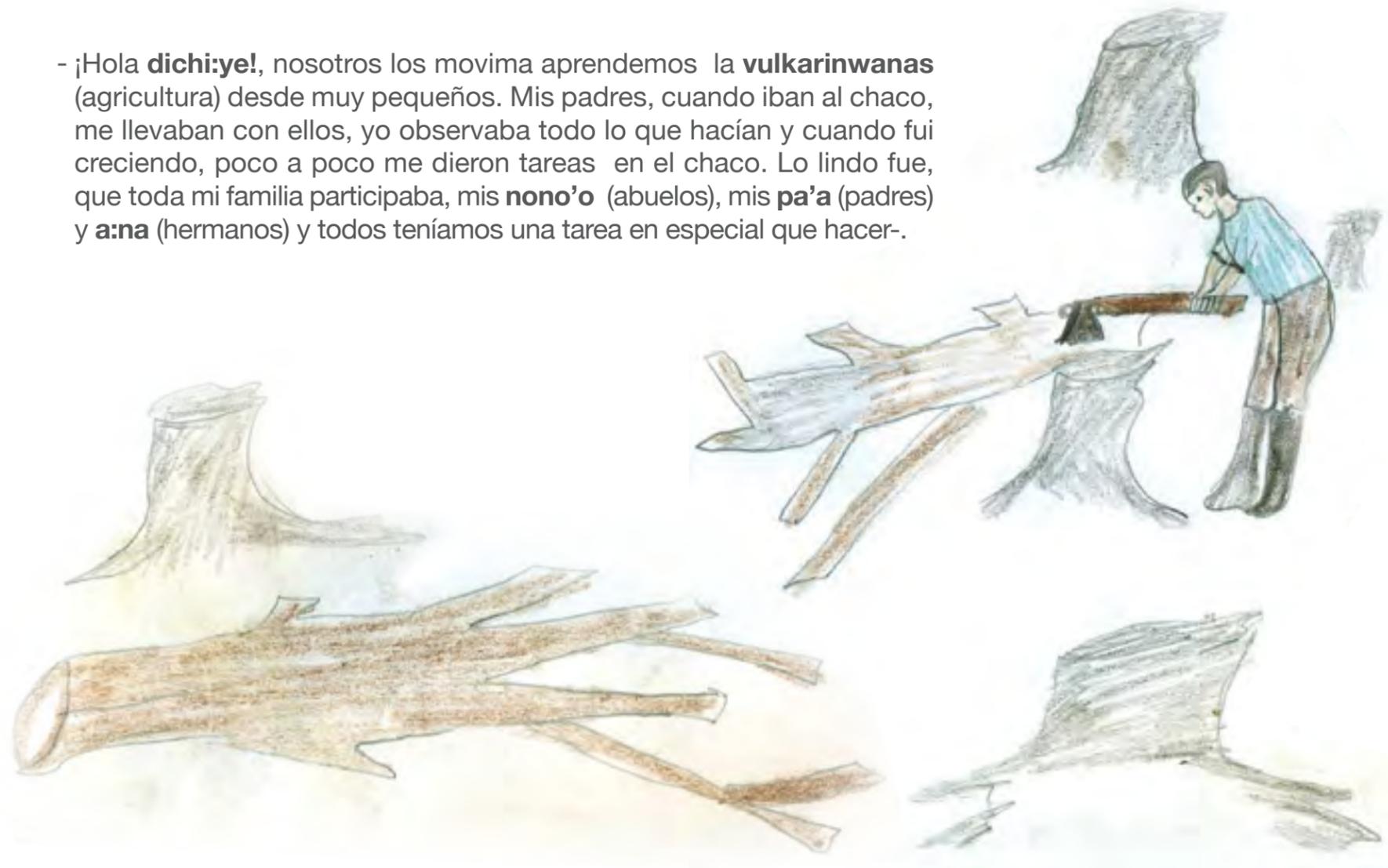
¿A QUÉ EDAD EMPEZAMOS?	ACTIVIDADES ¿CÓMO PARTICIPAMOS?
<p>Quando somos <i>dichi:ye</i> (Entre 2 a 10 años)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Con la ayuda de nuestros padres aprendemos los nombres de las plantas y seleccionamos semillas. • Contamos cuántas semillas debemos poner en los hoyos. • Participamos poniendo semillas en los hoyos que nuestros padres han hecho.
<p>Oveniwanqwanchiye (Varones entre 11 a 14 años)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Nuestros padres, nos enseñan cómo manejar los instrumentos agrícolas sawimpa (machete), layla (hacha), entre otros. • Ayudamos a nuestros padres a limpiar el chaco. • Cuidamos nuestra siembra, limpiando alrededor de nuestras plantaciones las plantas que no son buenas.
<p>Tolkoschiye (Mujeres entre 11 a 14 años)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Recolectan agua y leña como insumos para la cocción de los alimentos. • Seleccionan semillas para las próximas siembras. • Ayudan en la limpieza de los chacos. • Participan en la siembra, cosecha y rastrojo del terreno agrícola. • Ayudan en la preparación de alimentos con productos agrícolas.

Os vulkarinwanas nos lolos di mowima

La agricultura en la Nación Movima

Dichi:ye (niños y niñas) que tal si llamamos a don Vicente para que nos cuente cómo aprendió tantas cosas sobre la **vulkarinwanas** (agricultura)

- ¡Hola **dichi:ye!**, nosotros los movima aprendemos la **vulkarinwanas** (agricultura) desde muy pequeños. Mis padres, cuando iban al chaco, me llevaban con ellos, yo observaba todo lo que hacían y cuando fui creciendo, poco a poco me dieron tareas en el chaco. Lo lindo fue, que toda mi familia participaba, mis **nono'o** (abuelos), mis **pa'a** (padres) y **a:na** (hermanos) y todos teníamos una tarea en especial que hacer-



¿Qué entendemos los movima por agricultura?

LUGARES EXISTENTES PARA LA AGRICULTURA EN NUESTRA COMUNIDAD

En nuestro territorio existen dos lugares donde se encuentran nuestros chacos: el monte bajo y el monte alto. Nosotros los movima, sabemos distinguir ambos lugares, ya que tienen características particulares. Es importante que, como buenos agricultores, tomemos en cuenta antes de decidir qué plantaremos y dónde.



Monte bajo

Características

El monte bajo es aquella tierra que se encuentra cerca de las orillas de los ríos o lagos. Este territorio, cambia de acuerdo a la estación en la que se encuentran, sea tiempo seco o lluvioso.

¿Cuáles son las ventajas de plantar en monte bajo?

- Está cerca de las fuentes de agua, así que no necesitamos transportar el agua para regar nuestras plantaciones en tiempo seco.
- Son tierras ricas en limo, que es un nutriente natural que se forma por la descomposición de plantas o animales y que son arrastrados por arroyos y ríos.
- Los productos que se siembran en monte bajo son productos grandes y producen bien.
- Se puede sembrar entre dos a tres años consecutivos con resultados buenos.
- Son tierras suaves.



¿Qué entendemos los movima por agricultura?

¿Cuáles son las desventajas de plantar en el monte bajo?

- En época de lluvia los ríos y lagunas crecen tanto, que inundan nuestros sembradíos.
- A consecuencia del desborde de los ríos o lagunas, podemos perder nuestros cultivos.



¿Qué podemos plantar?

- Ma'do** - Fréjol
- Sewoya lora** - Cebolla de hoja verde
- Sewoya di babakwa** - Cebolla en cabeza
- Tomate** - Tomate
- Sana:oriya** - Zanahoria
- Pepino** - Pepino
- Pimentón** - Pimentón
- Aro:so** - Arroz
- Saniya** - Sandía
- Pe:re** - Plátano
- Chinata** - Yuca



1

Os vulkarinwanas nos lolos di mowima

La agricultura en la Nación Movima

Monte alto

Características

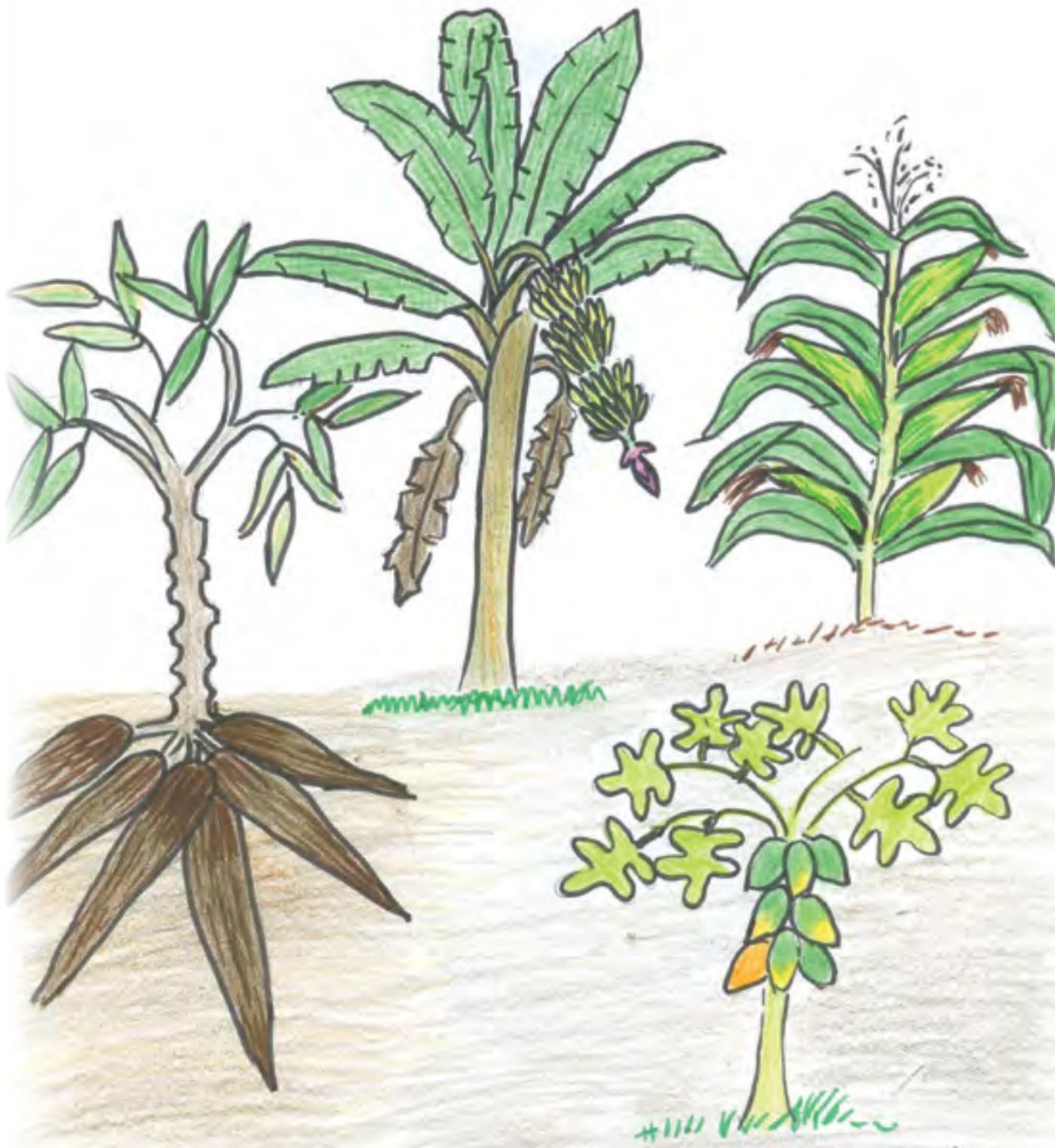
Son tierras que no se encuentran a orillas de los ríos o lagunas. Se caracterizan por estar en el **cham:mo** (monte) rodeadas de una vegetación tupida, donde abundan árboles de troncos gruesos y altos.

¿Cuáles son las ventajas de plantar en monte alto?

- A diferencia del monte bajo, no son terrenos inundadizos.
- El cultivo de nuestros productos no corren el riesgo de perderse o pudrirse por el exceso de agua.

¿Cuáles son las desventajas de plantar en el monte alto?

- Son terrenos que no están próximos a las fuentes de agua, así que, necesitamos transportar agua para el riego de nuestras plantas.
- Tanto la limpieza, el basureado y el cuidado de nuestros chacos requieren más trabajo y dedicación.
- La producción en el monte alto no es muy buena, ésta depende del tipo de tierra, no todos los lugares son fértiles.
- Sólo podemos sembrar dos años consecutivos, las próximas siembras no son muy productivas.
- La tierra es dura para trabajar.



1

¿Qué entendemos los movima por agricultura?

¿Qué podemos plantar?

- Sewoya lora** - Cebolla en hoja
- Sewoya di babkwa** - Cebolla de cabeza
- Waris** - Joco o zapallo
- Chinała** - Yuca
- Raba:no** - Rábano
- Chiji di ladoyni** - Ajíes dulces
- Chiji di biusu`** - Ajíes picantes
- Remola:che** - Remolacha
- Repoliyo** - Repollo
- Wa`was** - Pabi
- Lechuga
- Melón** - Melón
- Saniya** - Sandía
- Pe:re** - Plátano
- Maropa** - Papaya
- Charaye** - Caña
- Sese:ba** - Toronja
- Rapu`ta** - Achachairú

Es muy importante saber distinguir entre monte bajo y monte alto. Hemos podido ver cuáles son las ventajas y desventajas en su uso, ahora sabremos las precauciones que debemos seguir para tener una siembra exitosa.

TRABAJEMOS:

1. Dibujemos y escribamos las características del monte alto y bajo.
2. Presentémoslo en papelógrafos, usando muchos colores u otros materiales.



EL CHACO EN NUESTRO TERRITORIO

Unidad 2

Os vulkarinwanas nos lolos di mowima

La agricultura en la Nación Movima

El chaco, para los movima, es muy importante, porque en él trabajamos y obtenemos productos que tienen como finalidad, como ya mencionamos, cubrir nuestras necesidades alimenticias familiares y comunales. Los chacos, generalmente, están dispuestos de dos maneras; algunas familias prefieren sus chacos cerca o lejos de sus **asnas** (casas), pero esta disposición responde a estrategias de planificación que el agricultor ha considerado antes de ubicar su chaco, o sea el lugar de siembra.



El chaco en nuestro territorio

¿Qué entendemos por estrategia?

Tomemos en cuenta el siguiente ejemplo:

Don Vicente, buscó por mucho tiempo dónde ubicar su chaco. Finalmente, encontró un terreno a orillas del río Mamoré, cerca de su casa, donde decidió hacer su chaco. Pero, en tiempo de lluvia, el río creció e inundó todo su chaco; es por esta razón, que decidió buscar un nuevo lugar en el monte alto para evitar este tipo de problemas de inundación y pérdida de su cultivo.

A esto conocemos como estrategia, cuando nos sucede algún imprevisto, buscamos soluciones a través de acciones que realizamos.



Los chacos, **dichi:ye** (niñas y niños) pueden estar tanto en el monte alto como en el bajo, pero ambos, tienen sus características que las hace diferentes como ya se mencionó. Algunos pueden ser secos, en cambio otros pueden tener abundante cantidad de agua.

Así es, pero no nos olvidemos que algunas plantas debemos sembrarlas y cultivarlas en terrenos específicos, sea monte alto o bajo; ya que estos terrenos, no siempre tienen el mismo tipo de suelo, algunos son **wiwislaba** (tierra arenosa), **tunlaba** (tierra gredosa), **lakamba di tumni** (tierra negra) y **rapallaba** (tierra colorada). Veremos las características de estos tipos de tierra o de suelos en los próximos párrafos.



TIPOS DE SUELOS

Como ya mencionamos, existen diferentes tipos de suelos que tienen distintas características, unos son **wiwislaba** (suelos arenosos), **tunlaba** (suelos gredosos), **lakamba di tumni** (suelos negros) y **rapallaba** (suelos colorados). Nuestros antepasados movima, estudiaron y observaron qué pasaba cuando sembraban ciertas plantas en suelos con estas características, y se dieron cuenta que algunos productos agrícolas crecieron grandes y fuertes, en cambio otros no, así que, siguieron cultivando hasta encontrar los suelos apropiados para cada planta.



¿Pero qué son los suelos?

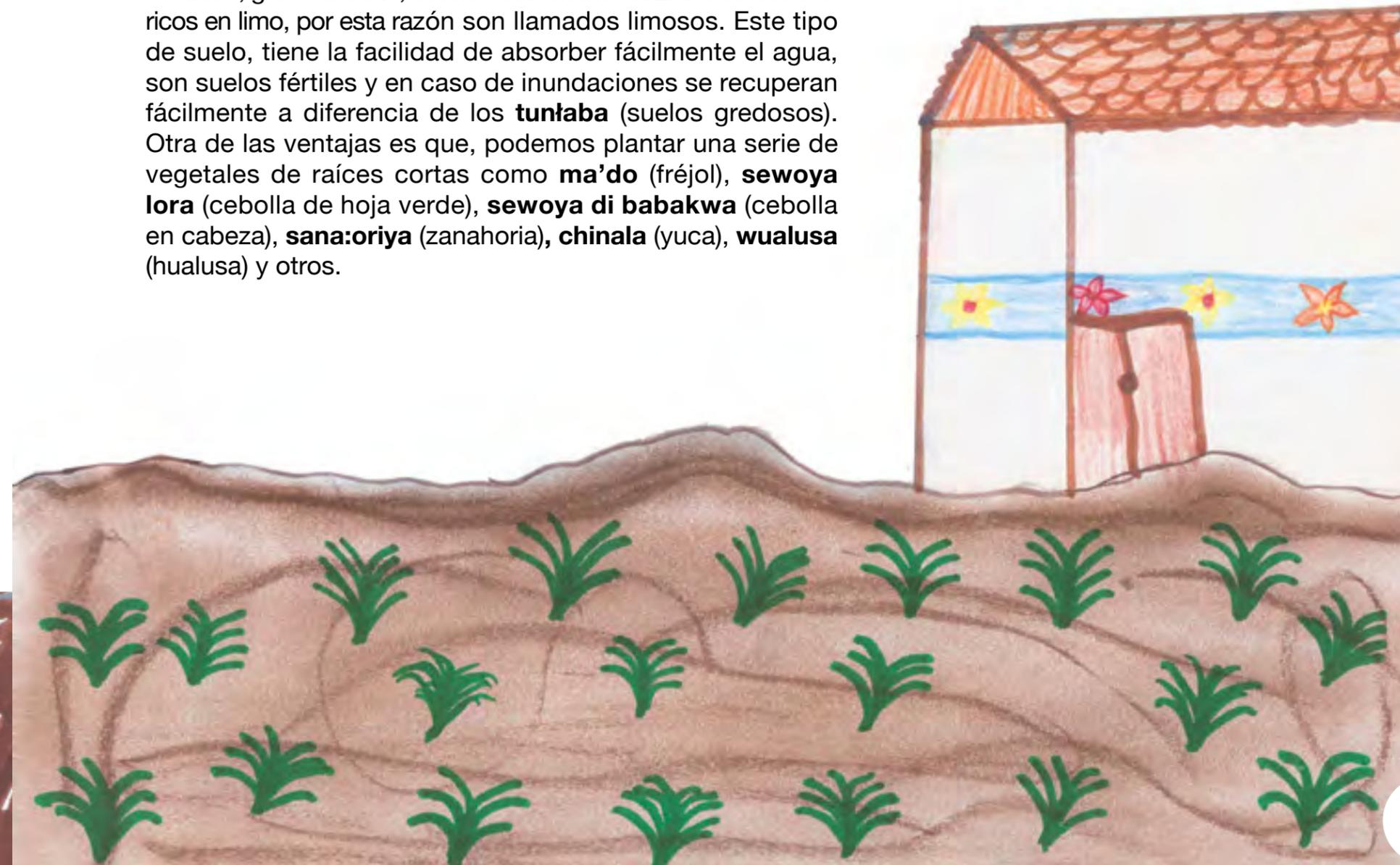
Los suelos son las bases donde se encuentran las plantas, los árboles y nuestras casas. Los suelos están formados por capas orgánicas, compuestas, también, por piedras y minerales que tienen los suelos, resultado de la degradación de la materia vegetal, como son las plantas y los árboles.

Si deseamos ser buenos agricultores, debemos conocer qué tipo de características tiene el suelo, su textura, temperatura y acidez entre otras cosas. Conozcamos un poco más sobre los tipos de suelos. Veamos sus características.



Wiwistaba - Suelos arenosos

Algunas veces es confundido por su textura con el suelo arcilloso, generalmente, cuando está húmedo. Estos suelos son ricos en limo, por esta razón son llamados limosos. Este tipo de suelo, tiene la facilidad de absorber fácilmente el agua, son suelos fértiles y en caso de inundaciones se recuperan fácilmente a diferencia de los **tunfaba** (suelos gredosos). Otra de las ventajas es que, podemos plantar una serie de vegetales de raíces cortas como **ma'do** (fréjol), **sewoya lora** (cebolla de hoja verde), **sewoya di babakwa** (cebolla en cabeza), **sana:oriya** (zanahoria), **chinala** (yuca), **wualusa** (hualusa) y otros.



¿Cómo podemos saber si es un suelo arenoso?

Una de las mejores formas para saber si son **wiwislaba** (suelos arenosos), es tomar un poco de la tierra entre nuestros dedos, siempre y cuando este húmedo. Es muy probable que su textura sea un poco áspera. Este tipo de técnicas nos permite, identificar con facilidad el tipo de suelo que allí hay.

Dichi:ye (niñas y niños) tengo algo que decirles:

- En este tipo de suelo no es recomendable plantar **charaye** (caña) y **pe:re** (plátano), porque se vuelcan.

Ahora sí, continuemos.



Tunlaba - Suelos gredosos

Este tipo de suelo es conocido como greda o arcilla, es bastante pegajoso cuando está húmedo y cuando está seco, es suave y fino. Para **is valkarimpa** (los agricultores) son suelos húmedos y pesados. Las dificultades que tenemos cuando el chaco tiene estas características de suelo es que, en tiempo de lluvia, no drena el agua, es decir se queda estancada, ocasionando que las raíces de las plantas se pudran. Al respecto, el profesor Gilberto Suarez Rodríguez nos dijo lo siguiente sobre este tipo de suelo: “Es pegajoso, es un terreno que cuando llueve, el agua se puede detener más que en cualquier otro terreno, porque es gredoso, entonces es como si tuviera una masa que no deja escurrir el agua” (San Pedro de la Pere: 2010).



¿Cómo podemos saber si es un suelo gredoso?

Hay dos formas de comprobarlo, de la misma manera que los **wiwislaba** (suelos arenosos), son formas simples que podemos hacer cuando tengamos que decidir dónde sembrar y estemos en búsqueda de nuestro chaco.

- Una prueba es agarrar un pedazo de tierra y hacer una bola, si se forma sin problemas, entonces la consideramos como suelo arcilloso.
- Otra forma, es poniendo un poco de esta tierra entre nuestros dedos pulgares e índices, si no se separa entre ellos, es tierra arcillosa.



¿Qué podemos sembrar en el tunlaba (suelos gredosos)?

El tipo de plantas que podemos sembrar en este tipo de suelos, son plantas de raíces largas y fuertes como la **chinaña** (yuca), **pe:re** (plátano), **kwajta'** (maíz) **charaye** (caña) y otros.



¿Sabías que?

Este tipo de suelos, también tienen otras utilidades en nuestras comunidades. Los artesanos los utilizan para la elaboración de lozas, tinajas y vasijas. Podemos encontrar este material en el río Mamoré y otros arroyos.

Łakamba di tumni - Suelos negros

Los **łakamba di tumni** (suelos negros) tienen la misma textura que los suelos gredosos, la diferencia está sólo en el color, que es oscuro casi negro. Los **valkarimpa** (agricultores) movima dicen que son suelos con muchos nutrientes, obtenidos gracias a la descomposición de las hojas que caen de los árboles y se transforman en abono natural. Este tipo de suelo podemos encontrarlo tanto en el monte alto como en el bajo. De la misma manera, que los **tunlaba** (suelos gredosos) podemos identificarlos por su textura y con el distintivo de su color.

Otra de las cosas interesantes que nos comentaron fue que estas tierras fueron transportadas por nuestros antepasados: “Es que son tierras que fueron acumuladas por nuestros antepasados, hay parte del terreno que son lomas altas y supuestamente de ahí sacaron esa tierra y la pusieron ahí, mire que casualidad que esa tierra por lo general es negra y es apta para las plantas” (Ent. Profesor Guilberto Suarez. San Pedro de la Pere: 2010).



¿Qué podemos sembrar en los łakamba di tumni (suelos negros)?

Al ser tierras sueltas, podemos plantar una serie de frutos como el **pe:re** (plátano) y plantas como el **kwajta'** (maíz), **ma'do** (fréjol), **aro:so** (arroz) que pertenecen a a la familia de los cereales; otros productos que podemos cultivar en estos suelos son **chinała** (yuca) y **walusa** (hualusa) que pertenecen a la familia de los tubérculos, se caracterizan por ser productos que extraemos de abajo de la tierra.



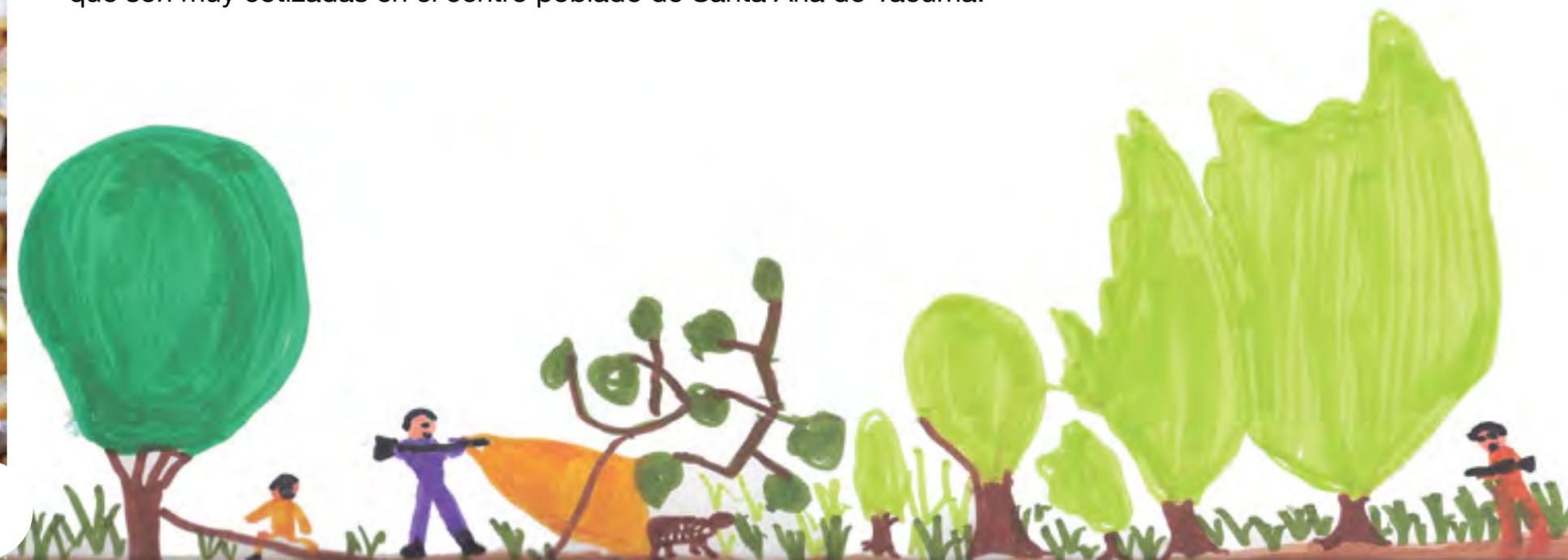
Rapallaba - Suelos colorados

En nuestras comunidades, este tipo de suelos, son reconocidos por ser semi-blandos, es decir que nos son totalmente blandos. Los reconocemos por su inconfundible color rojizo, que los distingue claramente de los ya mencionados suelos. Podemos encontrarlos a orillas de los ríos, como el Yacuma o Rapulo, en lo que conocemos como cachuelas y también en el monte alto.

¿Qué podemos sembrar en rapallaba (suelos colorados) y qué otras utilidades tienen para nosotros los movima?

Podemos plantar: **jajala'** (camote), **chinata** (yuca), **chiji di ladoyni** (ají dulce), **chiji di busu'** (ají picante) y **pe:re** (plátano).

Los movima, aprovechamos la consistencia del suelo para elaborar tejas, ladrillos y losas que son muy cotizadas en el centro poblado de Santa Ana de Yacuma.



TRABAJEMOS:

Actividades para los dichi:yes (niñas y niños)

En esta unidad hemos aprendido sobre los diferentes tipos de suelo, vimos cuáles son sus diferencias, así que salgamos del aula:

- Formemos cuatro grupos, unos serán **wiwislaba** (suelos arenosos), otros **tunlaba** (suelos gredosos), otros **lakamba di tumni** (suelos negros) y otros **rapallaba** (Suelos colorados).
- Cada grupo, debe salir en busca del tipo de suelo que les tocó y conseguir una muestra, o sea tienen que dirigirse a lugares cercanos de la comunidad, ubicar el tipo de suelo y traer un poco de tierra.
- Después de haber ubicado el tipo de tierra, expliquemos qué tipo de textura tienen, si son suaves, ásperos, lisos, pegajosos, etc.
- Describamos qué sentimos cuando tocamos los diferentes tipos de suelo.
- Expliquemos en clase dónde encontramos los diferentes tipos de suelo: en el monte alto o monte bajo.
- Hagamos un texto, escrito y con gráficos, para mostrar todo lo que aprendimos en nuestra visita y ubicación de los diferentes tipos de suelos agrícolas.
- Podemos escribir textos sobre el tipo de suelos y los productos que nuestros padres siembran en ellos.



PREPARACIÓN DEL CHACO

Una vez que reconocemos los lugares de nuestro territorio e identificamos los tipos de suelos para el cultivo de productos agrícolas, ¿qué otras cosas más debemos saber antes de comenzar a trabajar en nuestros chacos? Veamos, llamemos a don Vicente, él podrá responder nuestra pregunta:

- Don Vicente, tenemos una pregunta, si ya sabemos distinguir entre monte alto y monte bajo, reconocer las diferentes texturas y colores de los cuatro tipos de suelos, ¿Cuál es el siguiente paso que un buen **valkarimpa** (agricultor) debe seguir?
- Ahhh, muy bien, entonces describamos estas seis etapas:



Hay seis etapas importantes en el proceso agrícola, que como buenos **valkarimpa** (agricultores) debemos seguir:

1. Debemos preparar el terreno para la siembra.
2. La siembra.
3. El cuidado del cultivo.
4. La cosecha y almacenamiento de los productos.
5. Selección de semillas.
6. El uso que le damos a estos productos.

Todas estas etapas las describiremos en las siguientes unidades.

Preparación del terreno para la siembra

La preparación del terreno para la siembra requiere tiempo, trabajo, paciencia y dedicación. Para preparar nuestros terrenos, debemos seguir una serie de pasos que nos permitirán estar listos antes de la siembra. Como ya mencionamos, es importante identificar el lugar donde será nuestro chaco, como segundo paso debemos medir el terreno agrícola donde trabajaremos, como tercer paso el **desamo** (rozado), cuarto el **lokapo is ko'** (tumbado de los árboles), quinto el **baylinwanas** (chaqueado) y, por último, el basureado. Todos estos pasos debemos realizarlos antes de la siembra de los productos.



Identificación del terreno

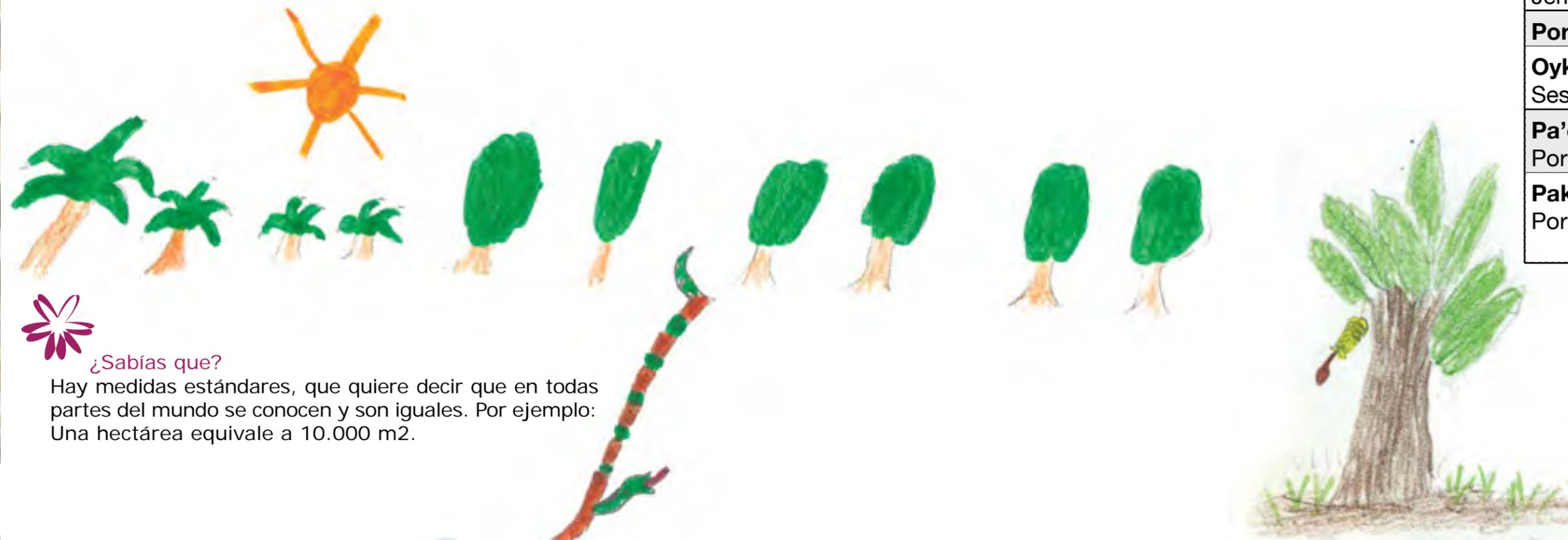
Cuando identificamos el lugar donde será nuestro chaco, tratemos de buscar aquel que sea el mejor para nosotros, y sobre todo para el cultivo de nuestros productos. Si bien, los suelos del territorio movima son aptos para el cultivo, éstos, primero deben ser considerados por los **valkarimpa** (agricultores) quienes eligen el lugar dependiendo del suelo y el tipo de cereales, raíces, verduras, hortalizas o frutos que en ellos sembrarán. Así que, tomemos en cuenta los siguientes puntos antes de elegir nuestros chacos:

- Identificar si estará en el monte alto o bajo.
- Estar próximo a las fuentes de agua para el riego del sembradío.
- El tipo de suelo determina qué tipo de plantas sembraremos.

Medición del chaco

Después de la búsqueda del lugar, procedemos a medir donde trabajaremos. El tamaño del suelo, depende de la capacidad del **valkarimpa** (agricultor) para trabajar el terreno agrícola. Algunos trabajan la mitad de una hectárea, otros en cambio, más de una. La cantidad de hectáreas a trabajar depende, también, de los objetivos que tenga el **valkarimpa** (agricultor); si es para el consumo familiar, sólo trabajará pequeños espacios y si es para la venta, el cultivo se realizará en extensiones de suelo más grandes.

Una vez que hemos medido nuestro chaco, hacemos un sendero que nos permite tener acceso a nuestros cultivos. Generalmente, el sendero se hace alrededor de todo el chaco, es una forma de delimitar nuestro espacio de trabajo.



¿Sabías que?

Hay medidas estándares, que quiere decir que en todas partes del mundo se conocen y son iguales. Por ejemplo: Una hectárea equivale a 10.000 m².

Antiguamente, nuestros antepasados, tenían sus propias unidades de medida, que poco a poco se están perdiendo por los nuevos instrumentos de medida que estamos empezando a utilizar como el metro, pero nosotros los niños movima no debemos olvidar la importancia de esas unidades de medida propias que a continuación conoceremos:

Nombre de la unidad de medida	Equivalencia de la medida en centímetros.
Sota' chopaneŋ Cuarta	20 a 25 cm., dependiendo del tamaño de la mano.
Çlowdimpa: neŋ Jeme	12 a 15 cm., aproximadamente.
Por dedo	3 cm., depende del tamaño del dedo.
Oyka diŋampa Sesma	10 cm., se pone la palma.
Pa'deski Por paso	100 cm., que equivale a un metro de largo, esto depende del tamaño de la persona.
Paketwanra Por brazada	1.8 a 2 metros de largo, midiendo con los brazos abiertos de un extremo al otro de las manos. Depende del tamaño de la persona.

Desamo - Rozado

Una vez que hemos medido nuestro chaco, el siguiente paso es la limpieza, que consiste en retirar todas las plantas medianas que están dentro de nuestro chaco. Las herramientas que utilizamos para el rozado son los **sawipa** (machete), **layla** (hacha) y rastrillos. Una vez que hemos terminado de rozar, debemos esperar 20 días a un mes para que seque todo aquello que hemos picado y limpiado, para dar paso al tumbado de los árboles grandes.



Łokapo si ko' - Tumbar los árboles

Después de haber **desamo** (rozado) nuestro chaco, debemos **łokapo si ko'** (tumbar los árboles). Los chacos que elegimos se encuentran en el **cham:mo** (monte), así que muchos de ellos tendrán árboles de tronco delgado o grueso. Por esta razón, los **valkarimpa** (agricultores) los tumbamos y al hacerlo tenemos más espacio para nuestra siembra.

Los árboles que hemos tumbado los utilizamos como leña para nuestra **asna** (casa). El instrumento que más utilizamos es el **layla** (hacha), son muy pocas las personas que utilizan **jilachavooswanrani** (motosierra), por ser una herramienta muy peligrosa y difícil de usar.

Cuidados que debemos tener al momento de *lokapo si ko'* (tumar los árboles)

- Debemos utilizar correctamente el **layla** (hacha), para evitar lastimarnos.
- Tener cuidado que no tengamos a nadie detrás nuestro para no lastimarlo.
- Usar pantalón largo, camisa manga larga y botas para cubrir nuestro cuerpo de rasmilladuras o cortaduras o, en su caso, de ser picado por víboras, hormigas o abejas.
- Utilizar un sombrero que nos cubra del sol.
- Una vez que hemos terminado de cortar el árbol, debemos observar detenidamente a qué lado caerá.
- Alejarse del lugar donde caerá el árbol para evitar ser aplastados.



Baylinwanas - Chaqueado

El **baylinwanas** (chaqueado) consiste en quemar la maleza y árboles que no utilizamos como leña. Todo aquello que hemos juntado al momento de rozar el chaco debe secar al sol entre 20 ó 30 días. Realizamos la quema, una vez que las plantas y las hierbas han secado completamente. Don Vicente, nos contó que la mejor época para chaquear son los meses de junio, julio y agosto, después de las lluvias, cuando el agua ha bajado, ya no llueve y hace frío. Esta técnica es muy practicada en la Amazonía boliviana, porque:

- Facilita enormemente la limpieza de nuestro chaco, la maleza, troncos de árboles grandes y pequeños que no utilizamos para leña.
- Con el fuego, también, eliminamos aquellos insectos que son perjudiciales para nuestros cultivos.
- Nuestros abuelos cuentan que al quemar, la tierra se llena de nutrientes necesarios para la nueva plantación. Estos nutrientes son obtenidos de las cenizas que quedan y que son conocidos como abono.

Escuchemos lo que nos cuenta Don Juan Gualima:

“Al chaquear, las cenizas van hasta las aguas y al caer en los ríos, lagunas o arroyos son como veneno para los peces, es por eso que cada vez tenemos menos peces, ellos se mueren con la ceniza”.
(Juan Gualima, Santa Ana de Yacuma)

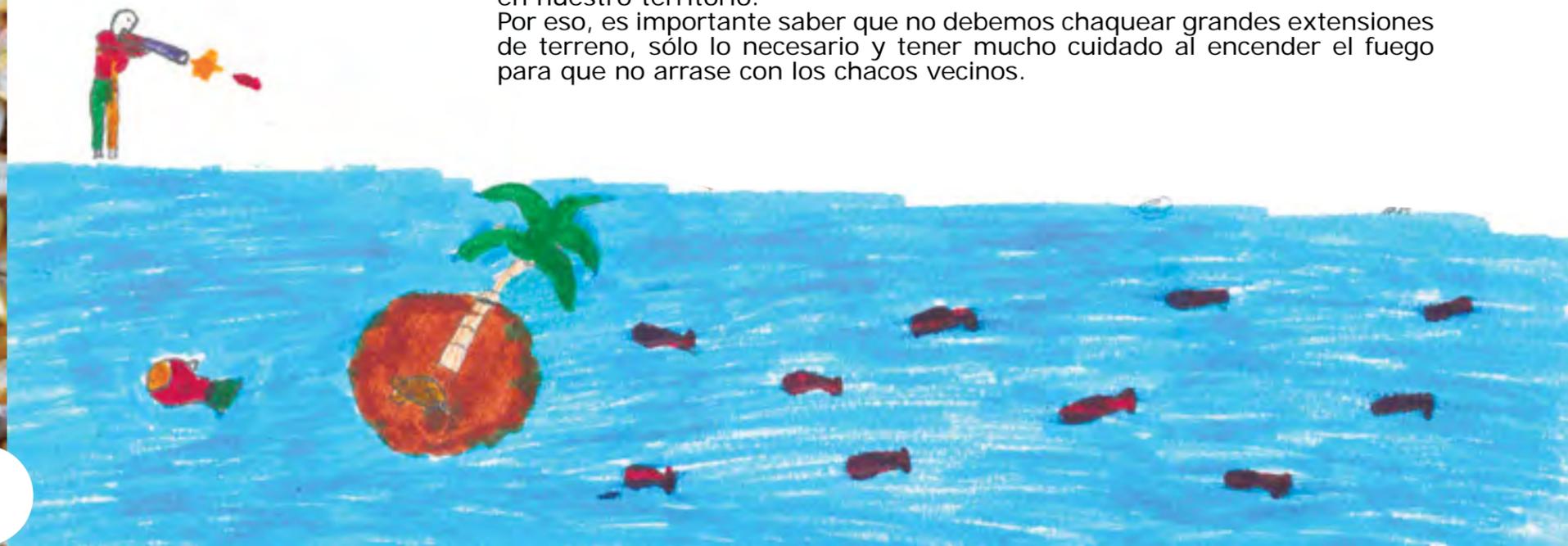


¿Sabías que?

Los árboles son los pulmones de la tierra los árboles son los que producen dióxido de carbono (CO) y que gracias a esto podemos respirar aire limpio, sano y sin tóxicos. Al hacer los chaqueos estamos contaminando el aire, el agua y la tierra, y esto ocasiona que nos enfermemos no sólo nosotros, sino todo lo que nos rodea.

Al hacer el chaqueo estamos destruyendo muchas especies de plantas y animales de nuestro **cham:mo** (monte) y los estamos dejando sin hogar y sin alimento. Es por esta razón que cada vez tenemos menos animales en nuestro territorio.

Por eso, es importante saber que no debemos chaquear grandes extensiones de terreno, sólo lo necesario y tener mucho cuidado al encender el fuego para que no arrase con los chacos vecinos.

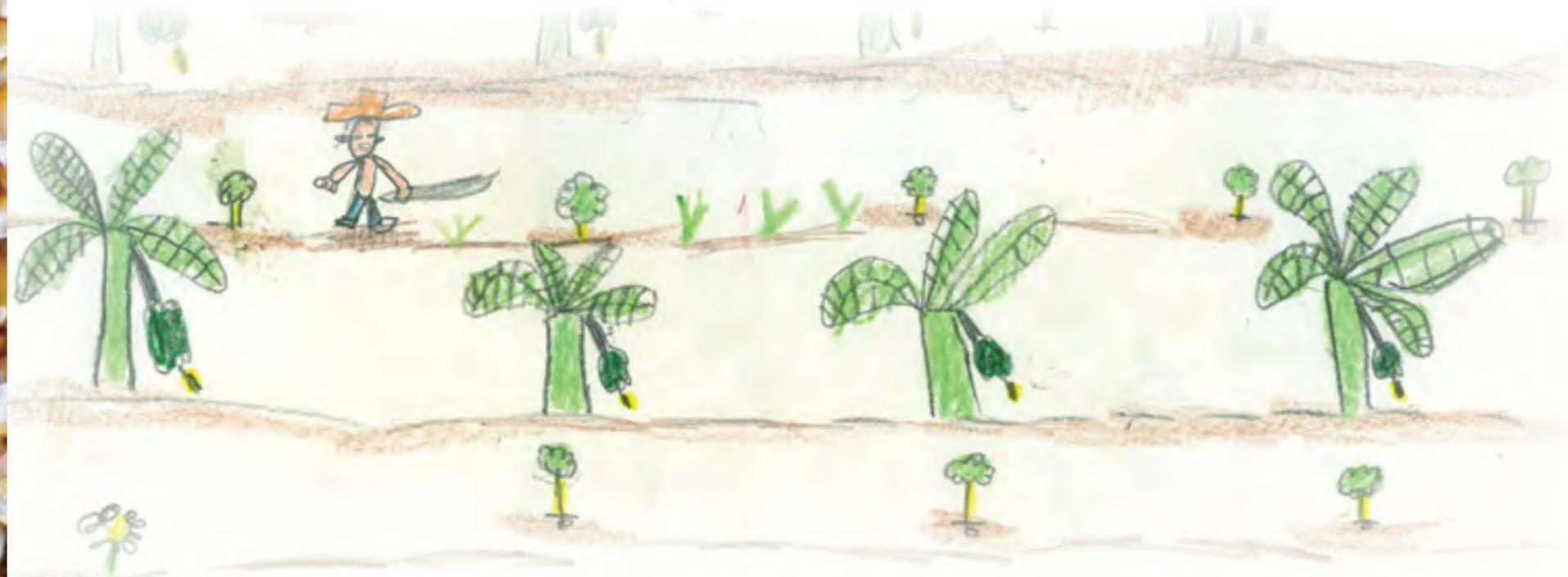


¿Qué cuidado debemos tener en el chaqueo?

- Tener cuidado al encender el fuego, para así evitar quemarnos.
- Es preferible chaquear cuando el terreno está húmedo, así la quema se hace lenta, segura y se evita que el fuego se extienda al bosque.
- Realizar la quema por partes, para vigilar y controlar el fuego.
- Cuando empecemos con el chaqueo, hacer surcos de un metro de distancia alrededor de nuestro chaco para evitar que las llamas salten a otros árboles o pastos próximos que pueden quemarse. A esto le llamamos contra fogeo.
- Tomar en cuenta la dirección del viento, para que el fuego no se descontrola y se corra al monte.
- No realizar el chaqueo cuando haya mucho viento, pues éste puede llevar la llama a otros árboles o chacos vecinos.
- Una vez quemado, si aún hay brasas, tratar de apagarlas con tierra para que éstas no se vuelvan a encender con el viento.

RITOS QUE LOS MOVIMA REALIZAMOS ANTES DE CHAQUEAR O TUMBAR ÁRBOLES

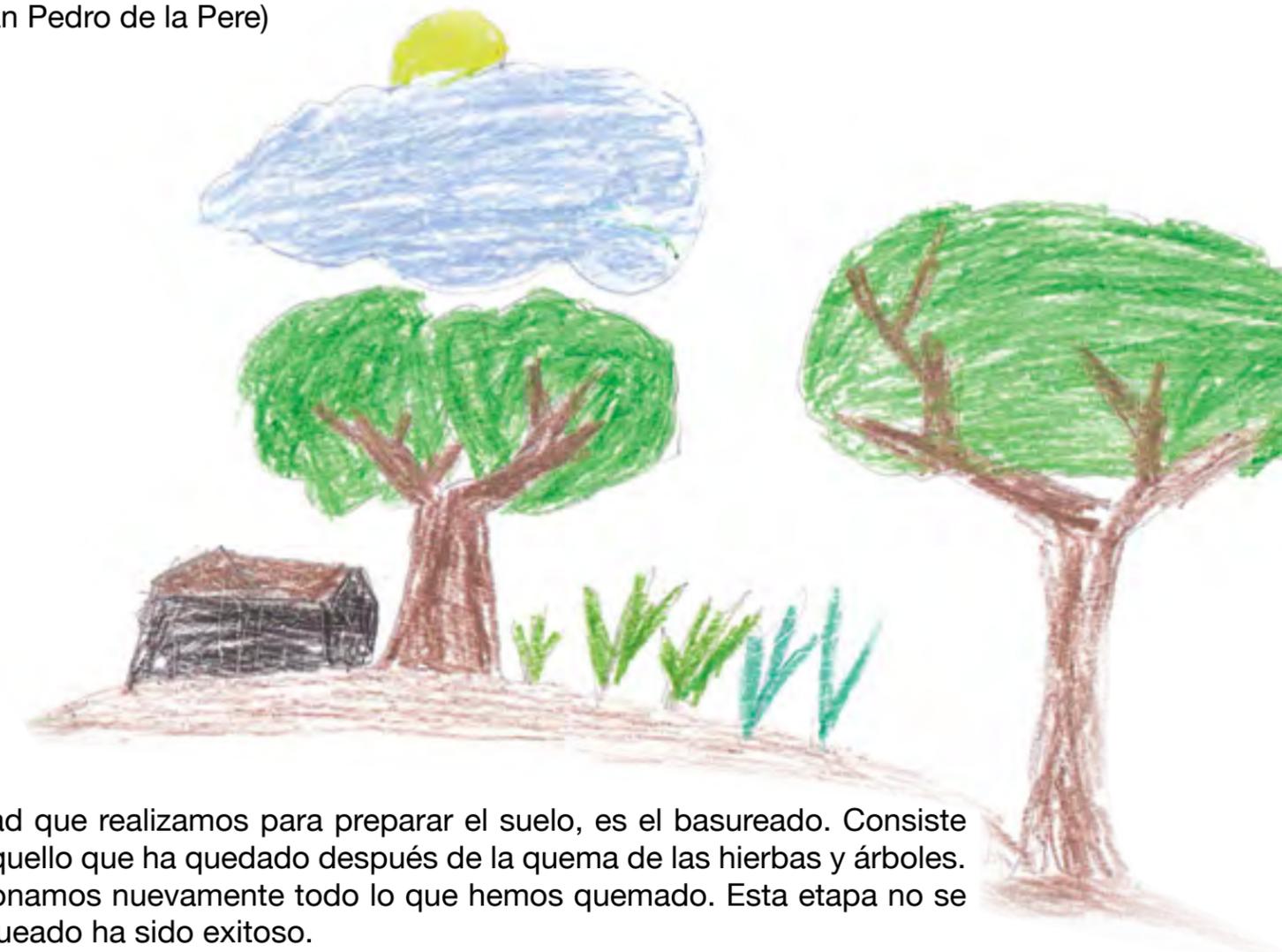
- Antes de empezar a rozar el chaco, pedimos permiso al **Kaychoŀ** el amo del **cham:mo** (monte), un movima nos cuenta cómo se hace este rito, leamos...



“Antes de hacerlo, para rozar hay que pedir permiso al que puede todo, al que nos cuida, porque no voy nomás y empiezo, porque hay uno que nos cuida. El “encargau” del monte, el **Kaychoŀ**, el que cuida todos los seres del monte, él es el dueño, se pide permiso, porque es el que cuida, es como en mi casa, en el monte hay gente que vive y que nos cuidan.

Se tiene que pedirle al amo, el que cuida, él ve por todos, el que sabe quienes viven, que nos cuide. Por eso se pide permiso antes de tumbar un árbol y de chaquear, se dice: “Amo, tú que cuidas a todos los seres, te pido permiso para tumbar árboles y quemar para sembrar nuevas [plantas]”.

Si uno no hace esto, de repente se enferma o le puede pasar algo, porque no le pedí que me vaya bien al dueño, de ahí de repente me sucede algo, me machuco o me golpeo, me corto cuando esté trabajando, porque entré sin pedir permiso al encargado o dueño para poder trabajar el monte y al dueño del monte”. (Victor Vargas, San Pedro de la Pere)



Basurear

La última actividad que realizamos para preparar el suelo, es el basureado. Consiste en limpiar todo aquello que ha quedado después de la quema de las hierbas y árboles. Para esto amontonamos nuevamente todo lo que hemos quemado. Esta etapa no se realiza, si el chaqueado ha sido exitoso.

TRABAJEMOS:

Actividades para los *dichi:ye* (niñas y niños)

Observemos el abecedario, cada una de las letras tiene un valor numérico, descubramos qué palabras están escritas detrás de ellas.

A=1	B=2	C=3	D=4	E=5
F=6	G=7	H=8	I=9	J=10
K=11	L=12	LL=13	M=14	N=15
O=16	P=17	Q=18	R=19	S=20
T=21	V=22	W=23	X=24	Y=25
Z=26				

20_5_14_9_13_1_ ¿Qué palabra es?

17_12_1_15_21_1_ ¿Qué palabra es?

20_9_5_14_2_19_1_ ¿Qué palabra es?

3_16_20_5_3_8_1_ ¿Qué palabra es?



¿QUÉ SEMBRAMOS EN EL TERRITORIO MOVIMA?

Unidad 3

NUESTROS PRODUCTOS AGRÍCOLAS

En el territorio movima sembramos diferentes productos; los mismos han sido clasificados por todos los ancianos de nuestra comunidad. Ellos ordenaron los alimentos de la siguiente manera: **chinafa** (yuca), **aro:so** (arroz), **kwajta'** (maíz), **pe:re** (plátano), **chara:ye** (caña), **ma:do** (fréjol), frutas sembradas y hortalizas. Cada uno de estos productos tienen diferentes variedades que iremos mencionando en los próximos párrafos.



¿Qué sembramos en el territorio movima?

Chinafa - Yuca

La **chinafa** (yuca) está dentro la clasificación de raíces y tubérculos, en nuestro territorio tenemos una amplia variedad de **chinafa** (yuca), que se diferencian por su textura, sabor y color. Los **vulkarinwanas** (agricultores) también las distinguen por el grosor de su tallo y la forma de sus hojas. En nuestro territorio existen nueve variedades y son: la colorada, 90 días, caimana gagueadora, caimana badejón, 4 arrobas, huatoquita, huacaraqueña, rosadita y la mati.

Para sembrar la yuca hacemos un hueco de 30 cm. de profundidad, ponemos dos a tres tallos o ramas, los tallos generalmente son gajos y las ramas son rectas. Las plantas deben tener una distancia de separación entre 1 a 1 ½ m.; si las distancias son menores, las raíces chocan e impiden que se desarrollen adecuadamente. La tierra arenosa, que se encuentra a orillas de los ríos o lagunas, es recomendable para sembrar.



Os vulkarinwanas nos lolos di mowima

La agricultura en la Nación Movima

Entre los secretos compartidos por los agricultores es preferible sembrar en luna llena “así crecen lindas y gruesas yucas” (Ent. Erlan Rosel Santa Ana de Yacuma, 2009). El tiempo que uno tiene que esperar para cosechar la **chinafa** (yuca) varía de acuerdo al tipo de especie. Algunas tardan tres meses (90 días) hasta 8 meses (Caimana).

La **chinafa** (yuca) como ya mencionamos pertenece a la familia de los tubérculos, el arbusto mide alrededor de 160 cm. de largo, sus hojas son alisadas de cinco puntas y en forma de estrella. Sus tallos son delgados de color guindo casi rojizos. Las raíces de esta planta son el producto que comemos.

¿Cuándo sabemos si es momento para cosechar?

Es muy fácil, si el terreno donde está el tallo se resquebraja, quiere decir que está listo para ser cosechado.



¿Qué sembramos en el territorio movima?

Aro:so - Arroz

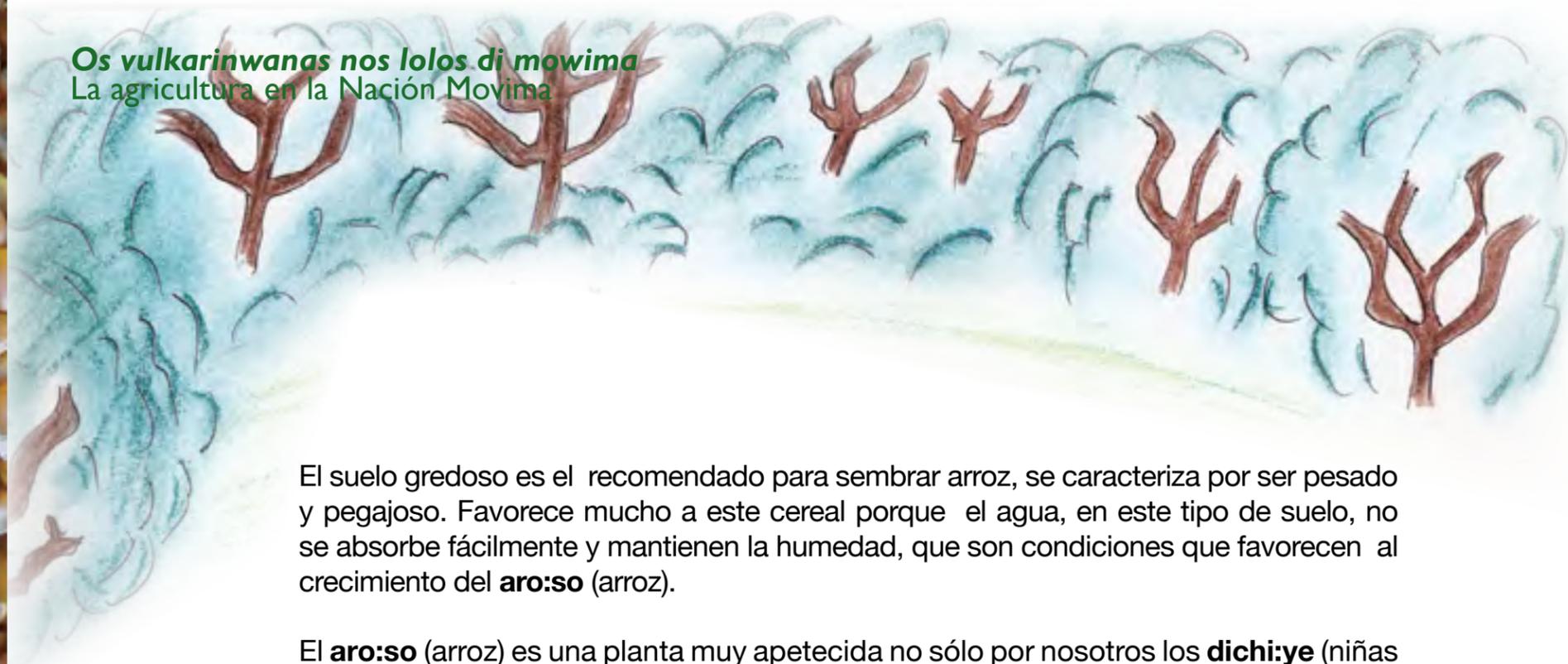
El **aro:so** (arroz) está dentro de la familia de los cereales, es uno de los productos más importantes en nuestra dieta alimenticia. A pesar de que no es un producto del lugar, es uno de los artículos más consumidos en nuestro país, y especialmente en nuestro territorio, pues muchos de los alimentos que preparamos tienen como ingrediente el **aro:so** (arroz).

La forma como los agricultores movima siembran el **aro:so** (arroz) es cavando huecos con ayuda del punzón, con una profundidad de 20 cm. y la distancia que se recomienda entre cada hueco es de 50 cm. de distancia; si se siembran muy seguidas las plantas de arroz se “macollan” y no se logra cosechar mucho. En cada hueco ponemos granos de **aro:so** (arroz) que calculamos de la siguiente manera: juntamos nuestro índice, anular y el pulgar y lo que estos dedos agarren sembramos en la tierra.



¿Sabías que?

Cada dedo de nuestra mano tiene un nombre, el más gordito se llama pulgar, el que está a lado es índice, el del medio se llama dedo del medio, el que está al lado del más pequeño es el anular porque lleva el anillo y el último es el meñique.



El suelo gredoso es el recomendado para sembrar arroz, se caracteriza por ser pesado y pegajoso. Favorece mucho a este cereal porque el agua, en este tipo de suelo, no se absorbe fácilmente y mantienen la humedad, que son condiciones que favorecen al crecimiento del **aro:so** (arroz).

El **aro:so** (arroz) es una planta muy apetecida no sólo por nosotros los **dichi:ye** (niñas y niños), sino también por insectos y animales de nuestro territorio y muy particularmente las **is jo me** (aves). En caso de que los insectos estén malogrando nuestras plantaciones, recurrimos a pesticidas químicos, que, si bien no son recomendables para nuestros suelos y nuestra salud porque son tóxicos, muchos de los agricultores actualmente los utilizan.



Hace muchos años, no había estos pesticidas modernos, así que nuestros **nono's** (abuelos) y algunos agricultores movima utilizaban el cuerno de la vaca. Este pesticida natural, no es costoso, es fácil de conseguir y no es un riesgo para nuestros suelos, además los productos sembrados no se contaminan. Nos contaron que la forma de emplearlo es la siguiente:

1. Recolectar cuernos de **wa:ka** (vaca)
2. Quemar los cuernos de **wa:ka** (vaca) en una vasija.
3. Una vez que estén en la vasija quemándose, esperar que humee.
4. Pasar con el humo por las plantas de **aro:so** (arroz).
5. Dejar que el cuerno se consuma.



¿Sabías que?

El humo del cuerno de **wa:ka** (vaca) quemado, espanta e incluso mata a los insectos que estén atacando a nuestras plantaciones.



Pero ¿qué pasa cuando las **is j'ome** (aves) atacan nuestros cultivos Don Vicente?

- Bueno, “elay”, nosotros los agricultores cuidamos para que las **is jo'me** (aves) no destruyan nuestros sembradíos y tenemos ciertas mañas. Hacemos ruidos fuertes que las asusten, utilizamos hondas y salón cuando es necesario, es por eso que muchas veces terminamos matándolas por ser perjudiciales para nuestro cultivo-.

En el territorio movima existe una gran variedad de **aro:so** (arroz) que sembramos:

Tipos de aro:so (arroz) en nuestra comunidad

- Estaquilla colorada
- El jasayé
- Estaquilla blanca



¿Sabías que?

La manera como nosotros los movima distinguimos los granos de aro:so (arroz) es por el tamaño, el color y la forma de la espiga.



Is kwajta' - El Maíz

El maíz o **kwajta'**, como nosotros los movima lo llamamos, pertenece a la familia de los cereales. La planta se caracteriza por tener tallos largos (logran medir hasta 2 metros de altura) y hojas lanceoladas. Los frutos de esta planta son las mazorcas y sus flores se encuentran en la parte superior de sus tallos.

En nuestro territorio, el maíz, de igual manera que el **aro:so** (arroz), representa uno de los alimentos más importantes en nuestra dieta alimenticia. Los granos de **kwajta'** (maíz) tiene grandes propiedades nutricionales y con ellos podemos elaborar una serie de alimentos y bebidas, como por ejemplo, la conocida chicha de maíz o los bollitos de maíz y también sirve de alimento para las aves domésticas. Otras partes de la planta, como las hojas, son utilizadas como alimento para nuestro ganado.



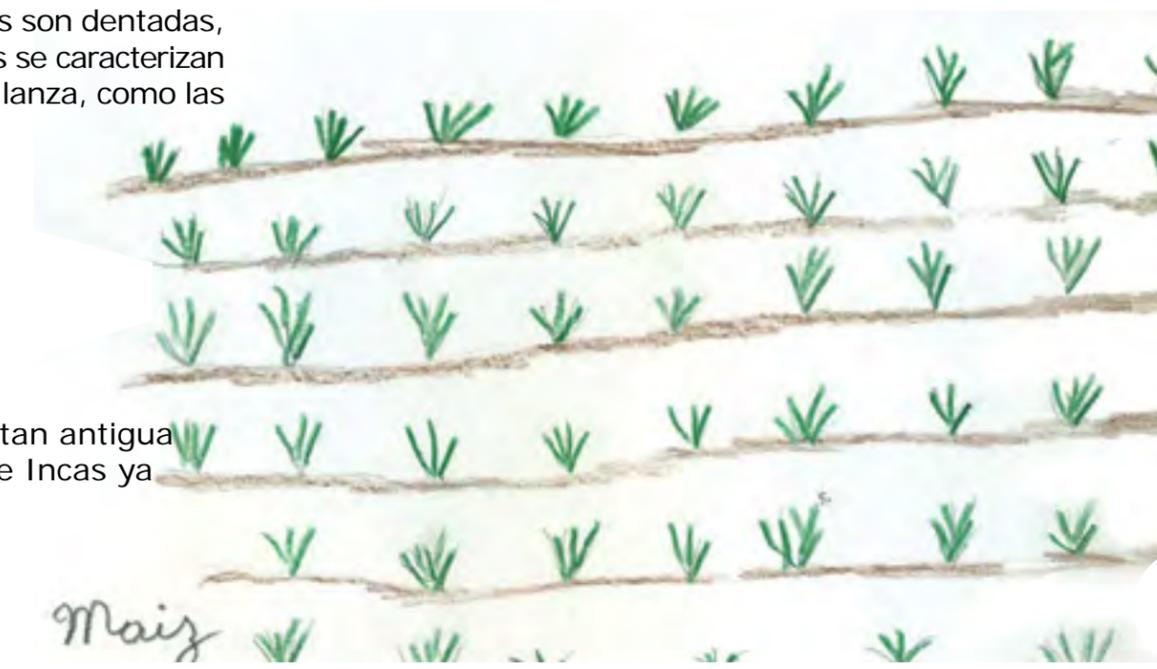
LANCEOLADAS

Las hojas tienen diferentes formas, unas son dentadas, lisas o lanceoladas. Las hojas lanceoladas se caracterizan por ser largas y la punta parecida a una lanza, como las hojas del maíz.



¿Sabías que?

El maíz es originario de América. Es tan antigua que imperios como el Azteca, Mayas e Incas ya lo cultivaban.





¿Qué debemos tomar en cuenta antes de sembrar kwajta' (maíz) en nuestros chacos?

- Debemos ubicar los terrenos más ricos en materia orgánica y fértiles.
- Los suelos deben ser arenosos y que absorban el agua con facilidad.
- Las plantas deben estar expuestas a los rayos del sol.



¿Qué sembramos en el territorio movima?



- Don Vicente, cuéntenos ¿cómo es que usted planta el maíz en su terreno?-

- Bueno, cada agricultor tiene una manera de hacerlo, pero mayormente se inicia con la siembra el mes de octubre y noviembre, cuando las lluvias comienzan, esta es la mejor época; el maíz necesita de mucha agua y luz solar para crecer-

- Cuando sembramos es importante que, entre planta y planta, tengan una distancia determinada-

- Claro que sí, es importante, entre planta y planta debe haber de 1 a 1 ½ m. de distancia, se hacen filas, para que no se perjudiquen, porque ambas quieren crecer, necesitan espacio para que sus hojas y frutos se desarrollen, para que reciban el sol, que también las alimenta-

Os vulkarinwanas nos lolos di mowima

La agricultura en la Nación Movima

Los agricultores movima, al momento de sembrar, con la ayuda de un punzón, van haciendo pequeños huecos de 3 a 5 centímetros de profundidad y en él depositan 3 semillas de **kwajta'** (maíz), que son previamente elegidas por las mujeres y los **dichi:ye** (niñas y niños). Nuestros padres desde muy pequeños nos enseñan a seleccionar los granos de maíz, por su tamaño, color y si están o no en buen estado; aquellos que están quebrados no son utilizados para sembrar, pero nuestras **mataware** (gallinas) los esperan con ansias para comerlos.

Dependiendo del tipo de **kwajta'** (maíz) que sea, las plantas tardan en desarrollar alrededor de 80 a 180 días, pero en este proceso debemos cuidarlas de las plagas y las aves de nuestro territorio.



Chara:ye - Caña

La **chara:ye** (caña), pertenece a la familia de las gramíneas. Tiene tallos grandes que pueden llegar a medir hasta 5 metros de largo. En sus tallos podemos encontrar el azúcar que tanto nos gusta, pero para ello hacemos uso de los “trapiches” que nos permite obtener el jugo de **chara:ye** (caña).

Para plantar **chara:ye** (caña) debe haber una distancia de un metro entre planta y planta, para ello cortamos un pedazo de la caña que comprende tres nudos del tallo y lo enterramos a una profundidad de cinco centímetros aproximadamente; después de 10 a 12 meses, recién podemos cosechar. Para que crezca bien, requiere de mucha luz y clima cálido, no crece en temperaturas bajas y siempre debemos tratar que los tallos estén orientados al sol. En nuestro territorio, la **chara:ye** (caña) es cultivada en tierras rojas, que son ricas en nutrientes. Ésta desarrolla mejor si es en tierras calientes. En el territorio movima podemos encontrar tres tipos:

- **Tavoj'as** - Caña cayana
- Caña oro
- Caña java

¿Qué sembramos en el territorio movima?



Ma:do - Fréjol

En nuestro territorio contamos con un solo tipo de **ma:do** (fréjol) conocido como el “criollo”. Es un arbusto pequeño, perteneciente a la familia de las leguminosas, con vainas donde encontramos sus semillas. Nosotros, los movima, para plantarlas hacemos surcos, que pueden estar en todo el largo de nuestro chaco y hacemos huecos con una profundidad de 3 cm.; en ellos depositamos 3 semillas que han sido previamente seleccionadas. Entre planta y planta debe haber una distancia de 50 cm. de largo y 1 metro de ancho que las separe, estos espacios aseguran el crecimiento adecuado de la planta.



¿Qué sembramos en el territorio movima?



Al ser un cereal tan importante y rico en proteínas y almidón, muchas de las familias movima plantan **ma:do** (fréjol) y generalmente lo hacen a orillas de los ríos, pues son plantas que necesitan bastante agua para su desarrollo. Los agricultores vieron conveniente hacerlo en estos espacios, donde el acceso al agua es más fácil y donde los terrenos o suelos son blandos, arcillosos o arenosos.

Recolectamos las vainas los meses de septiembre y octubre, cuando la vaina está de color amarillo, si lo hacemos antes el sabor y el tamaño de la semilla no es el esperado, para ello, nuevamente toda la familia participa, en especial nuestras **ma'a** (mamás) y nosotros los **dichi:yes** (niñas y niños) empleando nuestras manos para la recolección.



TRABAJEMOS:

Veamos cómo es que germina una semilla de **ma:do** (frejol), para ello necesitamos los siguientes materiales:

- Un vaso transparente
- Algodón
- Agua
- Una semilla de **ma:do** (frejol)

Una vez que tienes todos los materiales, pon en el vaso, el pedazo de algodón húmedo y la semilla de **ma:do** al centro. Mantén el algodón húmedo todo el tiempo, con un poquito de agua, hasta que la semilla germine y aparezca la plantita.

Nuestro trabajo es:

Anotar todos los cambios que veas en la semilla (si se infló o si creció).

Trabajaremos con dos vasos, una estará en la sombra y otra en el sol. Para ello, deberás llenar el siguiente cuadro en tu cuaderno, donde describirás y dibujarás qué es lo que le pasa a tu semilla.

Fecha de observación	Qué observamos	Dibujo



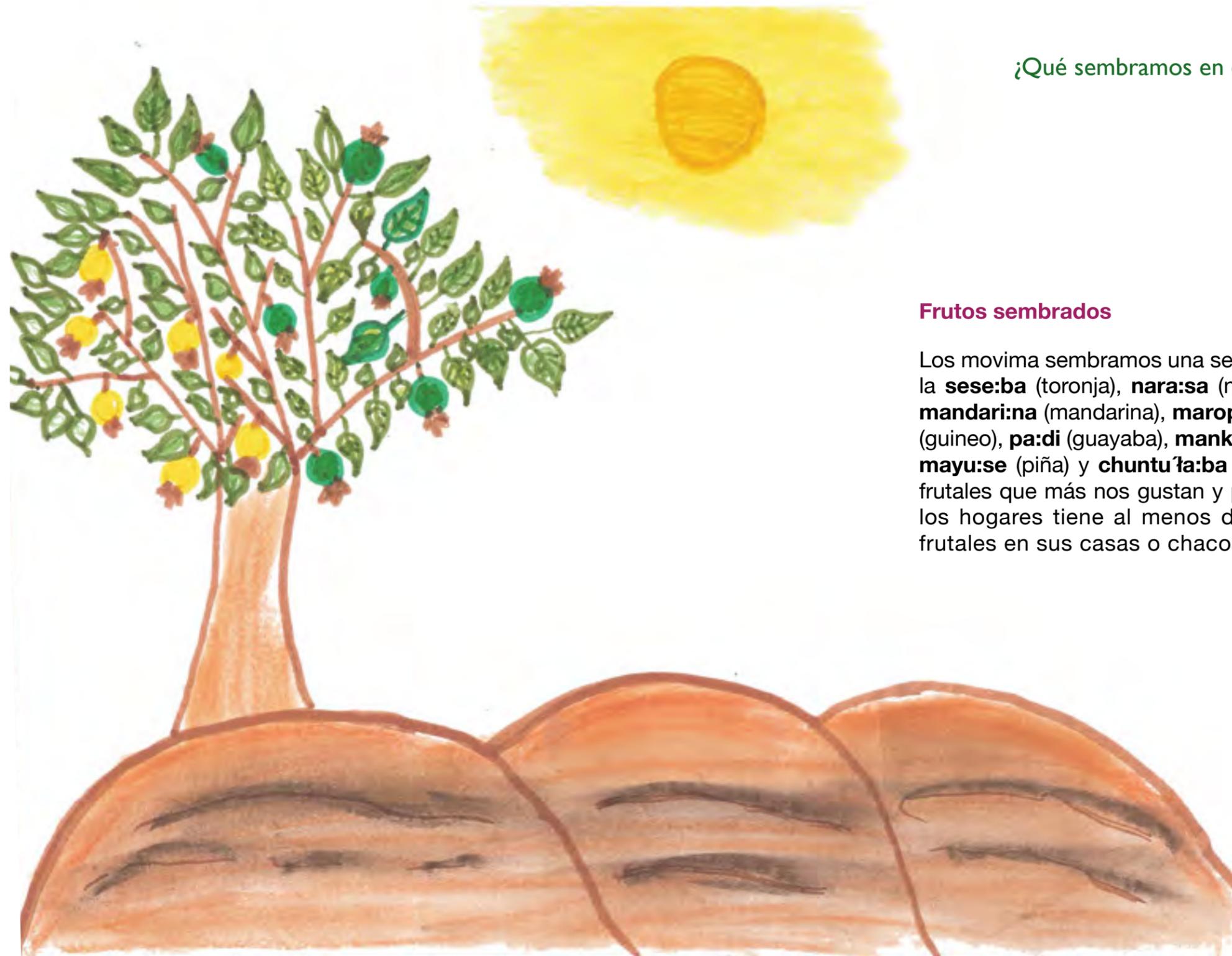
GERMINAR

Es cuando brota una semilla y de ella crecen las plantas

¿Qué sembramos en el territorio movima?

Frutos sembrados

Los movima sembramos una serie de frutos como ser la **sese:ba** (toronja), **nara:sa** (naranja), **li:mo** (limón), **mandari:na** (mandarina), **maropa** (papaya), **talummo** (guineo), **pa:di** (guayaba), **manka** (manga), tamarindo, **mayu:se** (piña) y **chuntu'la:ba** (palta). Estos son los frutales que más nos gustan y por ello gran parte de los hogares tiene al menos dos de estos árboles frutales en sus casas o chacos.



FRUTALES CÍTRICOS

Los cítricos son árboles que se caracterizan por ser perennes, tienen una altura mayor a los cinco metros. Sus tallos están cubiertos de espinos que hace que sea un poco difícil recolectarlos, por esta razón se emplean otros instrumentos como la vara. Los frutos que están dentro de esta familia son la **sese:ba** (toronja), **nara:sa** (naranja), **li:mo** (limón), **mandari:na** (mandarina). Que en algunos casos, las cosechamos durante todo el año (como el **li:mo**) y otros, en cambio, (**nara:sa**, **sese:ba** y **mandari:na**) en los meses de junio, julio y agosto.

Estas frutas son muy apetecidas por ser dulces y jugosas, además por ser ricas en vitamina C, que nos ayuda a ponernos fuertes contra el resfrío. Pero en nuestro territorio, no sólo las utilizamos para alimentarnos, también son utilizadas con fines medicinales, con sus hojas podemos calmar dolores de cabeza y estómago, también podemos sacarnos las niguas con sus espinos.



¿Qué sembramos en el territorio movima?

Para el cultivo de estos árboles frutales debemos hacerlo en lugares cálidos como el nuestro, en tierras donde el agua no se detenga y, al contrario, ésta se absorba con facilidad. Estos frutales crecen muy bien si tienen mucho sol y están cubiertos del viento.

Estos árboles producen frutos de forma redonda, algunos más grandes que otros, como es el caso de la **sese:ba** (toronja), que tiene la cáscara gruesa y amarilla. La **nara:sa** (naranja) en cambio es un poco más pequeña, de color anaranjado. La **mandari:na** (mandarina) tiene el mismo color, pero su cáscara es más delgada y de sabor más dulce que las otras dos frutas mencionadas.

Tamarindo

Es un árbol que tarda mucho en crecer, pero puede llegar a medir hasta 20 metros de altura. En la época de floración, el árbol se cubre de flores amarillas y de ellas nacen vainas que, cuando están listas para recolectarse, toman un color café. Dentro de su pulpa se encuentran las **didinkwa** (semillas) que son utilizadas con fines artesanales y para dar origen a una nueva planta.

La siembra del tamarindo requiere de mucha paciencia, pero para ello debemos hacer huecos de unos 20 cm. de profundidad, y esperar 7 años, aproximadamente, para que se obtengan sus primeros frutos. La ventaja de este fruto es que no requiere de mucho cuidado, sólo estar en terrenos donde el agua se absorba fácilmente, no requiere de mucha agua, sólo ser pacientes para su recolección.



¿Qué sembramos en el territorio movima?

Mayu:se - Piña

La **mayu:se** (piña) es un arbusto, que crece en la superficie de la tierra, ésta es una de las frutas más fraganciosas y jugosas que sembramos. Sus hojas son largas, punteagudas y espinosas. Tiene flores rosadas y de ellas es que nacen las frutas. Esta fruta es ideal para nuestro territorio porque crece muy bien en temperaturas altas y en lugares húmedos.

La manera como se siembra la **mayu:se** (piña) es utilizando los “hijos” o retoños del arbusto, los enterramos y cubrimos con bastante tierra para que esté bien sujeta. La distancia de separación entre una planta y otra debe ser de 45 cm. y un ancho de 54 cm. Para su primera producción debemos esperar al menos 14 meses, después de esta espera podemos cosechar incluso dos veces al año.



Pe:re - Plátano

Pertenece a la familia de las musáceas, tiene forma alargada y curva, presenta diferentes colores, algunos son amarillos, verdosos e incluso amarillo rojizo. El **pe:re** (plátano) tiene el sabor dulce y perfumado, es por esto, que nos gusta tanto a nosotros los **dichi:ye** (niñas y niños). Además, es un fruto que podemos recolectarlo todo el año.

Los suelos recomendados para la siembra de **pe:re** son los terrenos húmedos y gredosos. La siembra se realiza a través de papas o plantines, a diferencia de otros frutales.



¿Sabías que?

El **pe:re**, no es un árbol, porque carece de tronco, es una hierba perenne de gran tamaño.

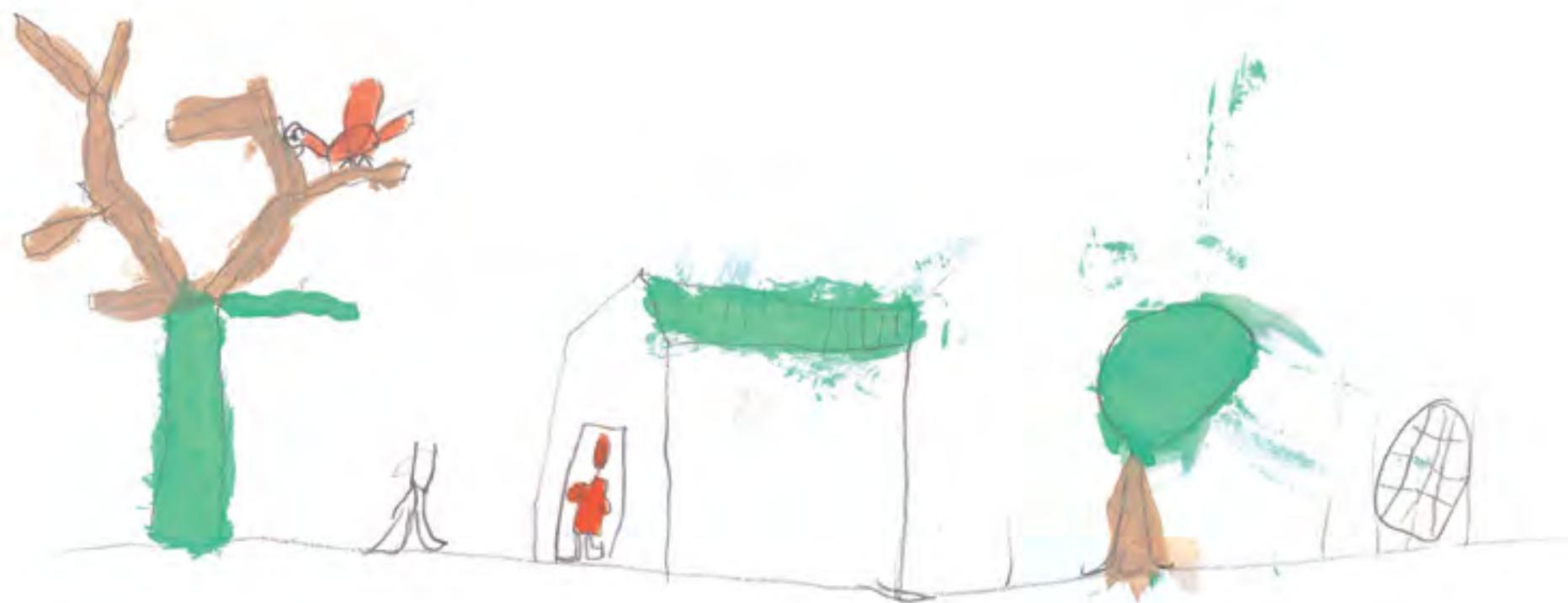
En nuestro territorio, los agricultores siembran a una distancia de 4 a 5 metros, entre una planta y otra. Esta distancia, es la más recomendable, ya que permite que las plantas crezcan bien y no se perjudiquen unas entre otras.



- Incluso he conocido agricultores que las plantan a una distancia de 3 metros, pero yo no recomiendo, porque así no pueden crecer bien y mucho menos podemos sacar sus “hijos” para plantar otro **pe:re** (plátano).

Lo más recomendable, es utilizar medidas de 4 metros de largo y 4 de ancho o de 5 metros de largo y 4 de ancho. Mientras más espacio tenga, mejor será su desarrollo-.

En nuestro territorio encontramos cuatro tipos de **pe:re** (plátano) y son: bellaco, plátano chuto, guineo blanco y guineo macho o guayaquil. Nosotros, acostumbramos a comerlo de diferentes maneras, crudo, cocido y frito. Parte de nuestra dieta alimentaria está basada en este fruto que es rico en potasio.



HORTALIZAS

Los alimentos que el hombre consume son tanto de origen animal, como vegetal. En este sentido, hablaremos sobre la importancia de las hortalizas en nuestra alimentación. Pero para ello debemos entender qué son las hortalizas. Las hortalizas son aquellas plantas que han sido cultivadas por el hombre en pequeñas huertas o en chacos, con el propósito de cubrir y variar las necesidades alimenticias que tenemos cotidianamente.

Como muy bien sabemos, y seguro hemos escuchado a nuestras **ma'a** (mamá) decirnos que: “las hortalizas son muy importantes para nuestro desarrollo por contener calcio, hierro y otros minerales necesarios para crecer sanos y fuertes”, no sólo basta que comamos frutas, nuestro cuerpo también necesita de hortalizas.



Os vulkarinwanas nos lolos di mowima

La agricultura en la Nación Movima

Las hortalizas que podemos encontrar en nuestro territorio son: **sewolya** (cebolla), tomate, **sana:oriya** (zanahoria), pepino, pimentón, lechuga, **kole** (col), **waris** (joco), **raba:no** (rábano), **chiji ladoynu** (ajíes dulces), **chiji di busu'** (ajíes picantes), **remola:cha** (remolacha), **repoliyo** (repollo) y vainita.

Las hortalizas tienen las siguientes características:

- Contienen bastante líquido.
- Tienen vitaminas y minerales importantes para nuestro desarrollo.
- Comer las hortalizas crudas mantiene sus propiedades alimenticias.



¿Sabías que?

Existe una gran diferencia entre frutos y hortalizas. La diferencia está en que los frutos tienen aroma y son dulces, las hortalizas carecen de aroma.

¿Qué sembramos en el territorio movima?

- Pero, si tuviéramos que hablar de cada una de las hortalizas que producen las comunidades de nuestro territorio, nunca terminaríamos, por eso, haremos mención de cinco de los productos que más utilizamos en nuestro territorio, sobre sus características, propiedades y formas de cultivo-.

HERBÁCEAS

Las herbáceas son aquellas que tienen el aspecto de hierba y que crecen cerca del suelo. Se caracteriza por su crecimiento lento y cubierto de hojas verdes.



Sana:oriya - Zanahoria

Pertenece a la familia de las herbáceas, es considerada como una raíz, pues su crecimiento se realiza debajo de la tierra, es de color anaranjado y tiene forma alargada y rica en vitamina A. Para plantarlas utilizamos sus semillas y las sembramos en terrenos arcillosos, que son ricos en nutrientes por estar próximos a la orilla del **ínwa** (río).



Pimentón

Pertenece a la familia de las salicáceas y esta también dentro de las herbáceas. Sus frutos pueden ser de diferentes colores: verdes, rojos e incluso anaranjados, ricos en vitaminas A y C. Los movima los plantamos en terrenos arenosos, para ello preparamos pequeños surcos donde depositamos la cantidad de semillas que nuestros tres dedos pueden agarrar, hay que tratar que tengan una separación de 50 cm. por lo menos entre planta y planta y evitar el crecimiento de otras hierbas.



¿Sabías que?

El pimentón tienen tres veces más vitamina C que la **nara:sa** (naranja) y **li:mo** (limón).



Tomate

El tomate es considerado un fruto, pero pertenece a la familia de las herbáceas. Es de forma redonda y de color rojo, su pulpa es jugosa y provista de semillas, rico en vitamina C y minerales como el potasio y el hierro. Para plantarlo buscamos un lugar que tenga mucha luz y humedad; en nuestro territorio plantamos los tomates en tierras arenosas o arcillosas, pero, para un buen crecimiento, los plantamos con 30 cm. de distancia entre una planta y otra y separadas a 1 metro de ancho.

Pepino

De la misma manera que el tomate, el pepino es un fruto, perteneciente a la familia de las herbáceas, de forma alargada y color verde. Éste se caracteriza por tener un 96 % de agua. Para sembrarlos debemos ubicar el lugar más soleado de nuestro chaco o huerta, para ello hacemos uso de 3 a 4 semillas en cada uno de los huecos. La separación entre una planta y otra debe ser de 50 cm de largo y 1 metro de ancho.



¿Qué sembramos en el territorio movima?



TRABAJEMOS:

Preguntemos en nuestra casa o a nuestros vecinos agricultores lo siguiente:

1. ¿Qué tipo de cereales, raíces, hortalizas o frutos siembra en su chaco?
2. ¿Por qué eligió sembrar estos productos?
3. ¿Tuvo problemas con plagas o animales de nuestro **cham´mo** (monte) en su chaco?
4. ¿Qué hizo para que insectos y/o animales no perjudiquen el crecimiento de sus productos?
5. ¿Qué utiliza para controlar las plagas? ¿Son naturales o químicos? ¿Por qué los utiliza?

Con estas preguntas básicas elabora una pequeña historia sobre los agricultores en nuestra comunidad. Cada una de las respuestas permitirán desarrollar de manera ordenada la historia, para ello no te olvides, poner un lindo título a tu trabajo.

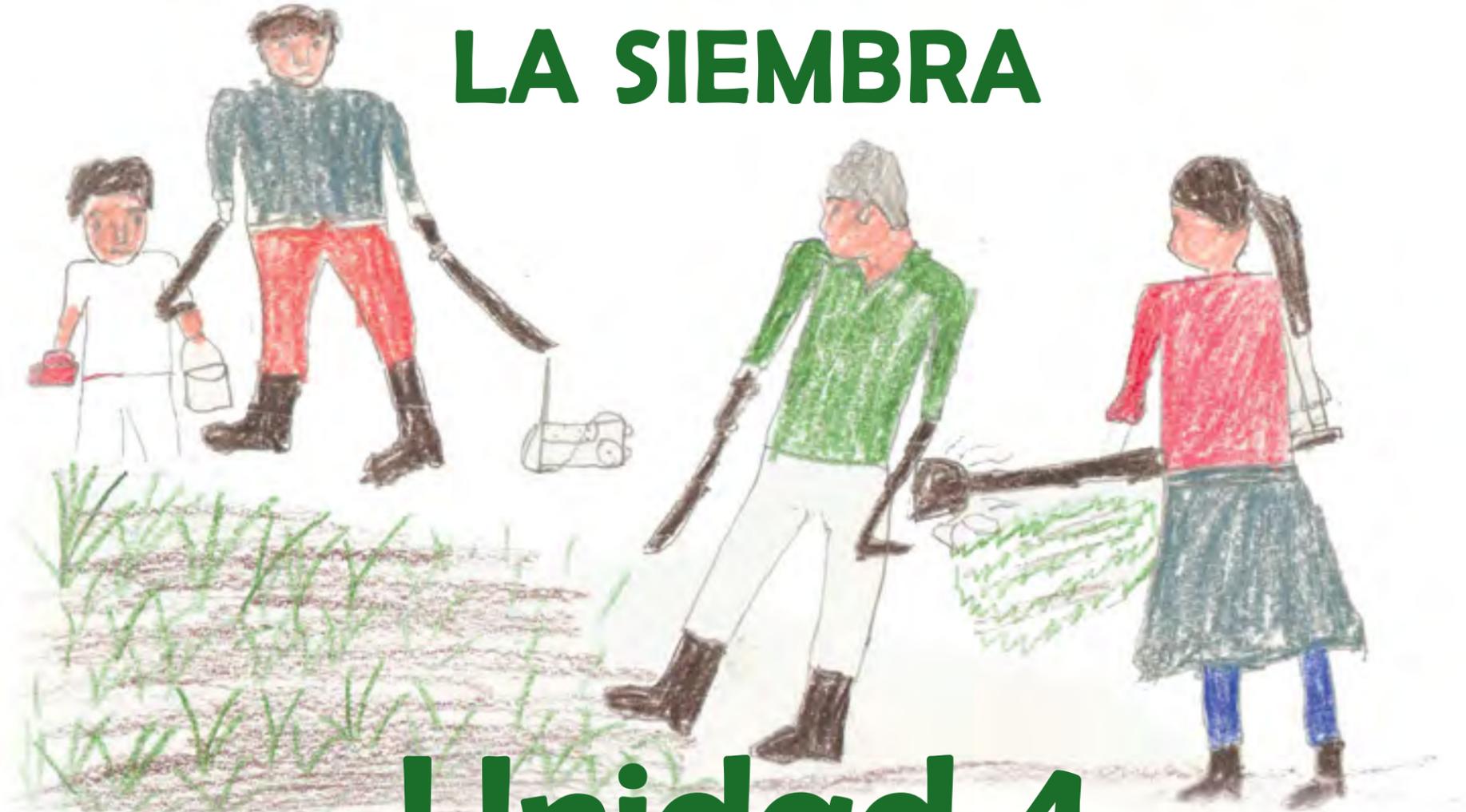
Una vez finalizado el texto escrito en tu cuaderno de trabajo:

- Acompaña tu historia con un dibujo.
- Separa las oraciones que encuentres en cada párrafo.
- Identifica en cada una de las oraciones el sujeto, verbo y predicado.

Realicemos más actividades de escritura con la ayuda del maestro/a.



LA SIEMBRA



Unidad 4

¿CÓMO SEMBRAMOS?

Una vez que limpiamos el suelo donde sembraremos, procedemos a la siembra de aquellos productos que deseamos y necesitamos para nuestra alimentación. Para eso, debemos seleccionar la semilla que vamos a sembrar.

Es importante aclarar qué entendemos por siembra. Se dice que la siembra es el esfuerzo y trabajo que el hombre o mujer realizan en el suelo que ya está limpio para su cultivo introduciendo las semillas en la tierra para que germinen. En la siembra repartimos la cantidad de semillas necesarias para que crezca una planta.



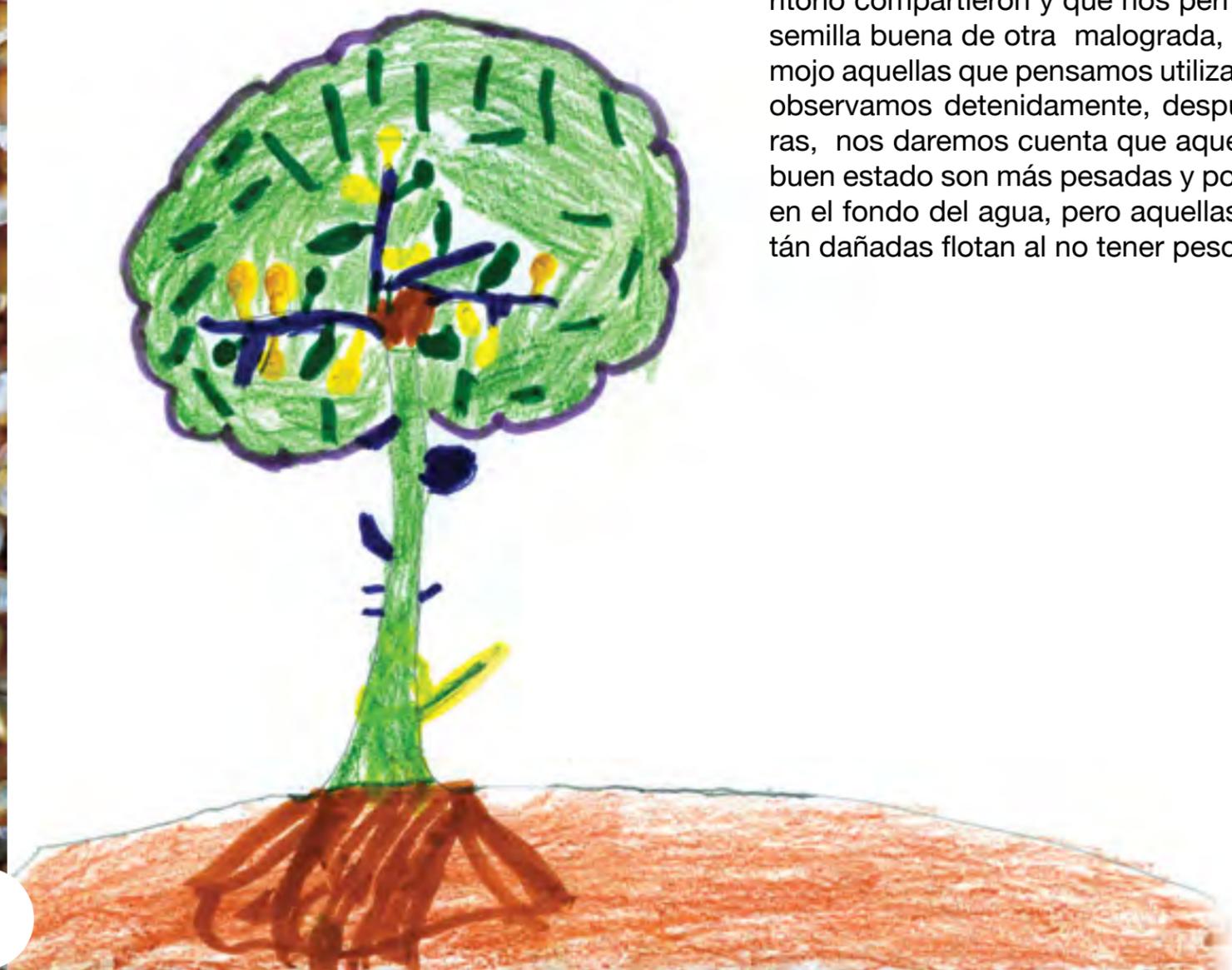
¿Cómo seleccionamos las semillas?

Antes de sembrar, primero debemos seleccionar las semillas, en esta actividad nuestros padres nos permiten escoger junto a ellos, cuáles son las semillas sanas y aquellas que están malogradas. Aprendemos esto desde que somos muy pequeños, ya que nuestros padres con paciencia y cariño nos enseñan a distinguirlas.

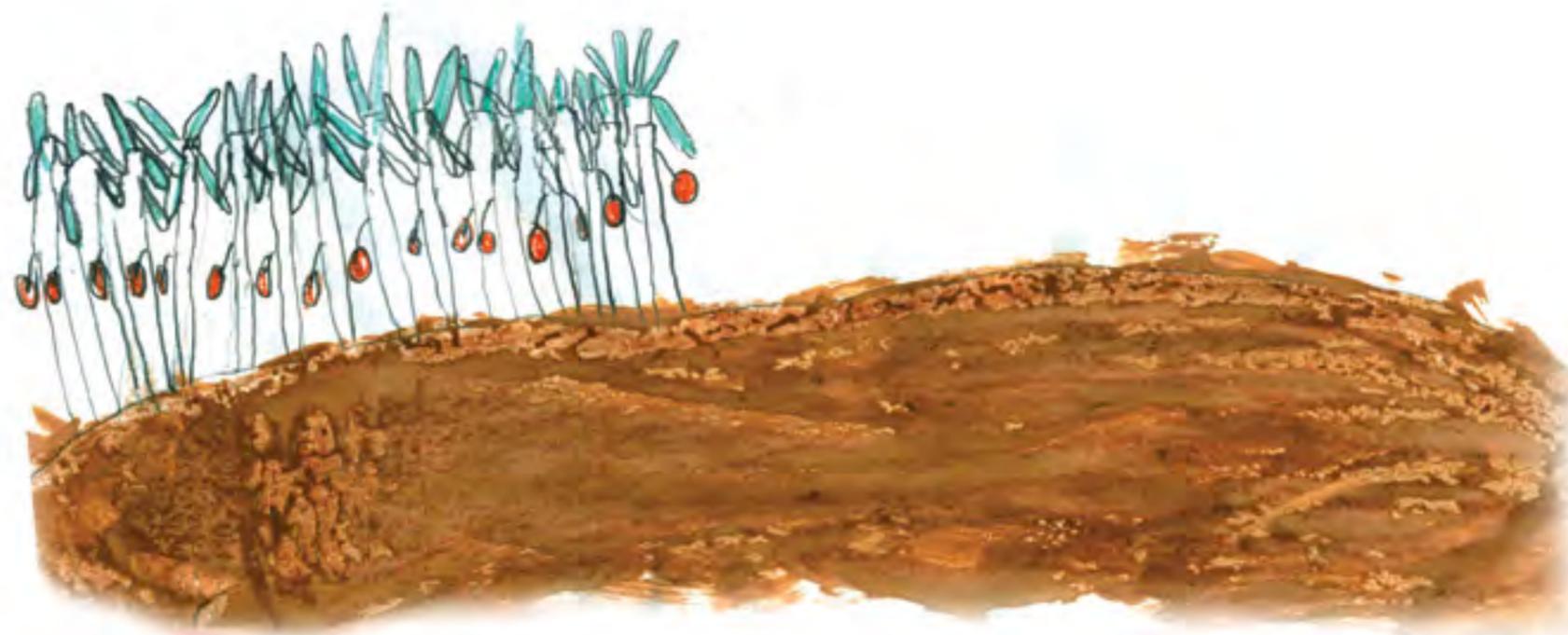
Una semilla sana es aquella que no está rota o maltratada y tiene un tamaño bueno. En cambio, aquella que no está sana, está rota o maltratada y no es de buen tamaño, no es apta para la siembra.



Otra de los secretos que los ancianos de nuestro territorio compartieron y que nos permite distinguir una semilla buena de otra malograda, es dejando en remojo aquellas que pensamos utilizar en la siembra. Si observamos detenidamente, después de varias horas, nos daremos cuenta que aquellas que están en buen estado son más pesadas y por tanto se quedan en el fondo del agua, pero aquellas semillas que están dañadas flotan al no tener peso.



Una vez que hemos seleccionado las semillas procedemos a la siembra, que consiste en poner cierta cantidad de semillas en huecos que los **valkarimpa** (agricultores) han hecho; para ello usan instrumentos que los ayudan en esta tarea. También realizamos una serie de ritos, veamos algunos:

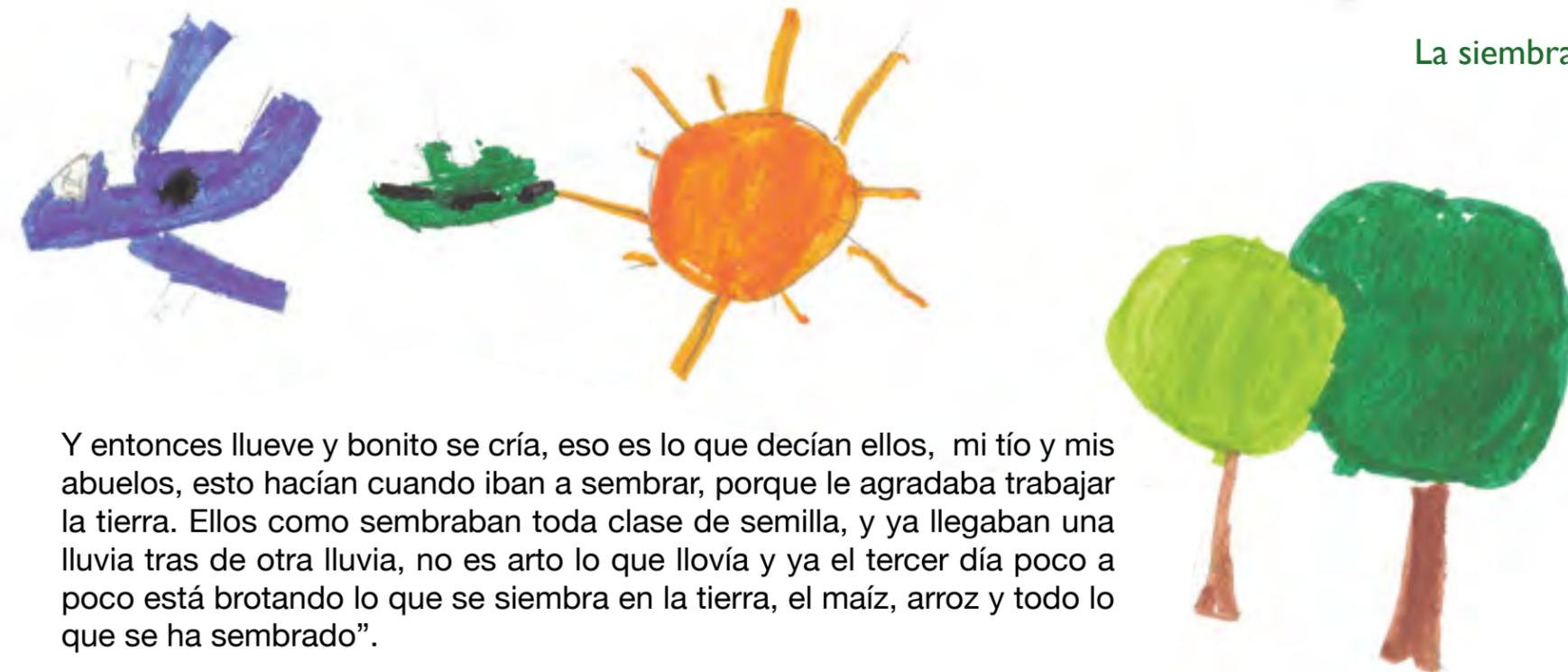


RITOS EN LA SIEMBRA

Hagamos una pausa, tomemos un respiro y leamos lo que una mamá de nuestra comunidad nos contó. Ella compartió cómo sus padres agradecían al amo del **cham:mo** (monte) y pedían permiso para sembrar e ingresaban al chaco.

“Mi abuela, mi abuelo y mi tío, cuando iban siempre a sembrar lo que era para comer, ellos pedían cuando llegaban a la orilla del chaco:

“- Ya llegué, aquí voy a sembrar de toda clase para comer, para que crezca bonito, a vos creador del cielo, lo que queremos es lluvia para que mojen lo que hemos puesto en la tierra arroz, maíz, fréjol, punta de caña, también todo esto que está en la tierra-”.



Y entonces llueve y bonito se cría, eso es lo que decían ellos, mi tío y mis abuelos, esto hacían cuando iban a sembrar, porque le agradaba trabajar la tierra. Ellos como sembraban toda clase de semilla, y ya llegaban una lluvia tras de otra lluvia, no es arto lo que llovía y ya el tercer día poco a poco está brotando lo que se siembra en la tierra, el maíz, arroz y todo lo que se ha sembrado”.

Ent. Cándida Chori.

TRABAJEMOS:

Actividades para los dichi:ye (niñas y niños)

Una vez leído el rito que antiguamente los movima hacía antes de ingresar al chaco, respondemos en una hoja de papel las siguientes preguntas:

- ¿Por qué crees que es importante pedir permiso al amo del monte?
- ¿Quién es el amo del monte?
- ¿Por qué crees que estos ritos ya no son muy practicados?
- Reflexiona y comparte estos temas en tu clase con tus compañeros.
- Investiguemos con nuestros padres y abuelos otros ritos que se realizan durante las prácticas agrícolas.
- Dibujemos estos ritos de acuerdo a los relatos de nuestros padres, abuelos y otras personas de la comunidad.
- Escribamos textos sobre estos ritos según nuestras habilidades de escritura.

Cuidados en la siembra

El trabajo no termina después de haber sembrado, un buen **valkarimpa** (agricultor) debe estar constantemente en su chaco cuidando que los animales del **cham:mo** (monte) no malogren sus cultivos. En el libro de caza comentamos sobre aquellos animales que malogran nuestros chacos y que en su mayoría son aves y animales de cuatro patas como los **awaros** (loros), **silkwanmajyo:ti** (taitetú), **niyo** (capiguara) y otros, que les gusta alimentarse de raíces o cereales que plantamos.

Otro de los cuidados es limpiar constantemente los suelos, para que otras hierbas no perjudiquen el crecimiento de la nueva planta, a esto, los movima le llamamos **carpir**. Para la realización de este trabajo, utilizamos herramientas como **chakatorawa** (pala) y **sawipa** (machete) si son arbustos pequeños y hierbas grandes, pero si son hierbas pequeñas sólo utilizamos nuestras manos.



Un buen agricultor sabe que los suelos necesitan un descanso, que les permita recuperar todos los nutrientes necesarios para que las plantas se desarrollen. Por eso practicamos la técnica de rotación de suelos, que consiste en dejar descansar la tierra en la cual sembramos por varios años. En este periodo de descanso, los suelos logran recuperarse, crece de nuevo el monte secundario y, después de un tiempo, pueden ser considerados fértiles nuevamente. Pero, si insistimos en utilizar un suelo no descansado, en el cual trabajamos más de tres años, la producción no será buena.

- Así es, si utilizamos más de tres años el terreno, empieza a salir chaja, que es un pasto venenoso, podemos seguir trabajando, pero es más trabajoso, porque hay que limpiar más seguido -.

Como nos comenta Don Vicente, cuando el terreno está cansado, el trabajo en el chaco se dificulta, es por eso que se recomienda que se trabaje en un chaco sólo tres años y dejar descansar estos suelos por 4 a 5 años, antes de volver a trabajar en ellos. En este lapso, el terreno desgastado recupera los nutrientes necesarios para producir nuevamente y con éxito todos aquellos alimentos que sembremos porque el monte vuelve a incorporar materia orgánica a los suelos.

Antiguamente, nuestros abuelos y padres utilizaban inteligentemente nuestros terrenos, sembraban simultáneamente dos productos, actualmente seguimos reproduciendo estos conocimientos. Este tipo de técnica, es conocida como “asociación de cultivos”, pero para poder hacer esto, necesitamos saber qué plantas pueden crecer juntas. Veamos el siguiente cuadro:

¿QUÉ PLANTAS PODEMOS SEMBRAR JUNTAS?	¿QUÉ PLANTAS NO DEBEMOS SEMBRAR JUNTAS?
Arroz y plátano	Arroz y yuca
Arroz y maíz	Caña y maíz
Arroz y fréjol	Caña y yuca
Maíz y fréjol	Fréjol y tomate
Yuca y papaya	

Como vemos en el cuadro, algunas plantas podemos sembrarlas juntas, pero otras tienen raíces tan grandes y largas que no permiten que otras crezcan a su alrededor, como es el caso de la yuca. Hay plantas que se deben sembrar por separado, pero también hay otras que pueden crecer juntas, sin perjudicarse o dañarse.

EL LENGUAJE DE LA NATURALEZA

La siembra es una actividad que requiere de mucho cuidado y esfuerzo; para cuidar nuestra siembra es importante saber si será un buen año o no, por eso nuestros antepasados aprendieron a interpretar los mensajes en el comportamiento de animales, plantas, vieron las nubes, las estrellas y la luna, porque son ellas quienes nos dan señales de los cambios que se aproximan.

Estos mensajes o señales son conocidos como indicadores naturales; pero para poder entender cuáles son los cambios en todo aquello que nos rodea, la naturaleza tiene sus mensajeros, estos son las **veyas** (nubes), **didinkwa** (estrellas), **vejcho** (luna), **modon** (insectos) y los animales que perciben y entienden el lenguaje de la naturaleza.





Veyas - Las nubes

Es importante observar las nubes, ellas también tienen algo que contarnos. Mi **nono'o** (abuela) me enseñó que la posición y el tamaño de las nubes pueden avisarnos si va a llover.

Si observamos el cielo veremos nubes pequeñas y grandes, la posición en la cual se encuentren nos dice si lloverá o no. Si la nube pequeña está arriba es que no lloverá, pero si la nube grande está al sur y está arriba es que lloverá.

- Las nubes ¿pueden decirnos si será un año seco o no?

Sí, claro que sí, si la nube chica está encima de la grande es un aviso de un año seco, un año de sequía. Pero, si la grande queda arriba y la nube pequeña abajo es que va haber agua, pero sólo podemos ver estos mensajes en las noches.



Didinkwa - Las estrellas

Las estrellas también nos anuncian lluvia, la estrella del sur, más conocida como la “lucero”, es la que nos comunica si va a llover. Para esto debes prestar atención al brillo que tenga, si no está muy brillante es que no lloverá, pero, si su brillo es más intenso de lo normal, es seguro que lloverá.



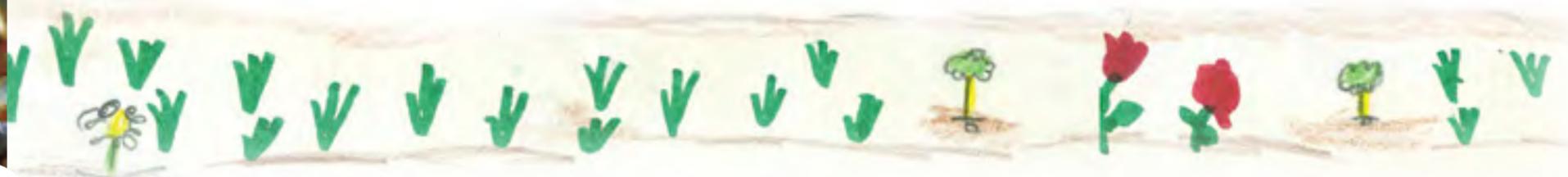
La **Yeycho** (luna) nos habla

La luna es uno de los indicadores más importantes que los **valkarimpa** (agricultores) movima tomamos en cuenta. En este sentido, es importante mencionar que la luna tiene cuatro fases: luna llena, luna nueva, luna creciente y luna menguante. Muchos dicen que los rayos de luz que emite la luna tienen efectos positivos y negativos en nuestra siembra y cosecha. Don Vicente y otras personas nos contaron cómo las fases de la luna influyen en nuestros cultivos. Leamos:

Luna nueva

Cuando la luna es nueva se recomienda no sembrar. Si sembramos en luna nueva la semilla puede que no germine y si germina, la planta crece grande pero débil, don Remberto de la comunidad La Finca nos dijo:

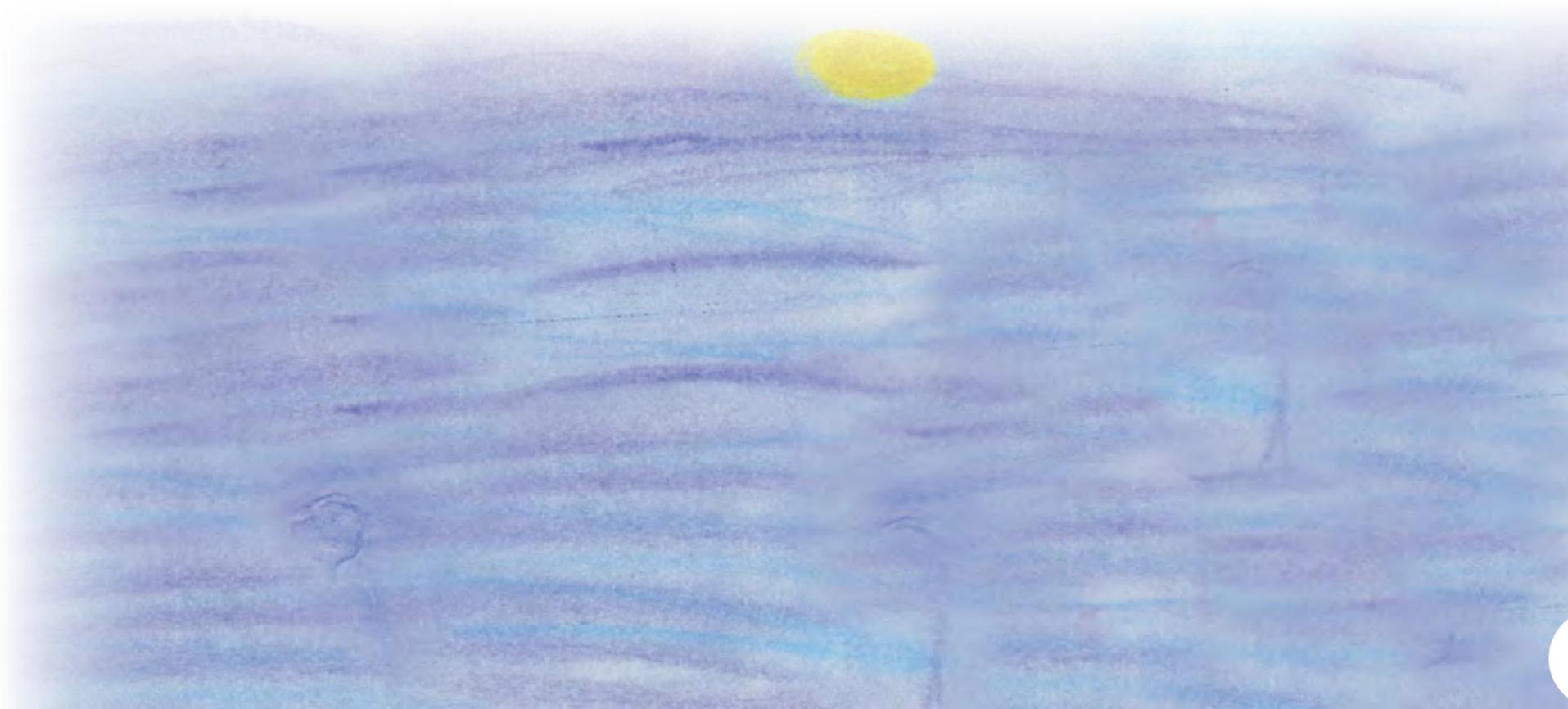
“Lo que sucede es que no nace la nueva plantita, y si nace se cría alto y el viento la tumba”
(Ent. La Finca, Santa Ana de Yacuma)



Luna llena

Muchos **valkarimpa** (agricultores) nos comentaron que la luna llena es el mejor momento para sembrar, Vidal Almaquio de Santa Ana de Yacuma nos dijo:

“Esperamos cuando la luna está llena, aprovechamos para sembrar, las plantaciones salen buenas, bonitas, es ahí que estamos aprovechando ese tiempo”.



El modon (insecto) y su lenguaje

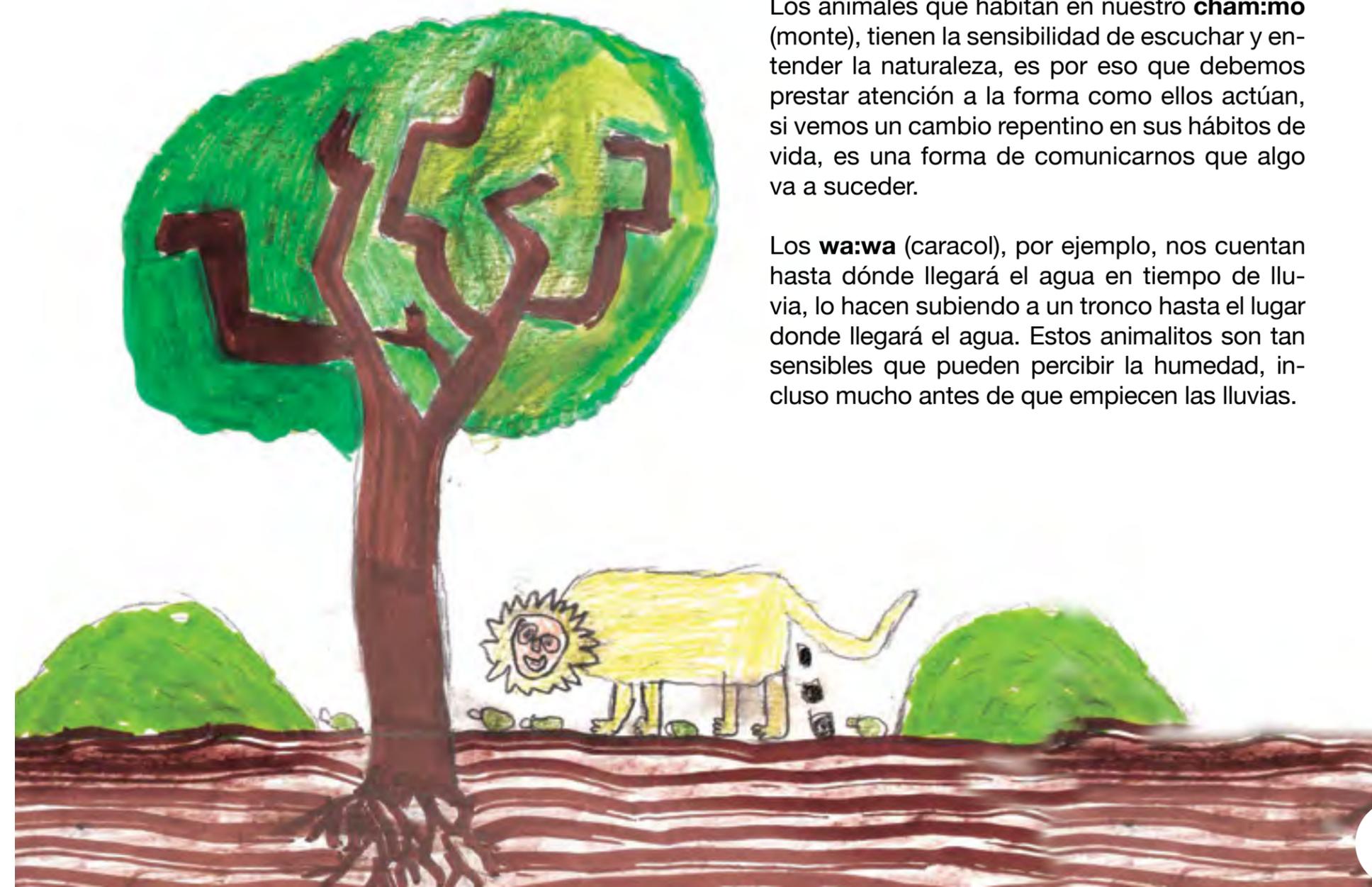
Los insectos también nos indican cómo estará el tiempo, si será un año seco o lluvioso. Son ellos, quienes pueden percibir mejor que nosotros estos mensajes, a pesar de ser tan pequeños, tienen gran sensibilidad y sienten los cambios del clima. Es por ellos que las personas, hemos tenido que aprender a interpretar estos mensajes que se reflejan en los cambios de comportamiento que tienen, tal es el caso de los mosquitos y los grillos. Para el caso de los mosquitos, si va a ser un año lluvioso, ellos aparecen desde el mes de septiembre, pero si será un año seco éstos tardan en aparecer, mientras más tardan, más tarde llegará la lluvia. Otro de los insectos que anuncia la lluvia es el grillo, cuando empieza a cantar es anuncio que la lluvia llegará.



Los animales

Los animales que habitan en nuestro **cham:mo** (monte), tienen la sensibilidad de escuchar y entender la naturaleza, es por eso que debemos prestar atención a la forma como ellos actúan, si vemos un cambio repentino en sus hábitos de vida, es una forma de comunicarnos que algo va a suceder.

Los **wa:wa** (caracol), por ejemplo, nos cuentan hasta dónde llegará el agua en tiempo de lluvia, lo hacen subiendo a un tronco hasta el lugar donde llegará el agua. Estos animalitos son tan sensibles que pueden percibir la humedad, incluso mucho antes de que empiecen las lluvias.



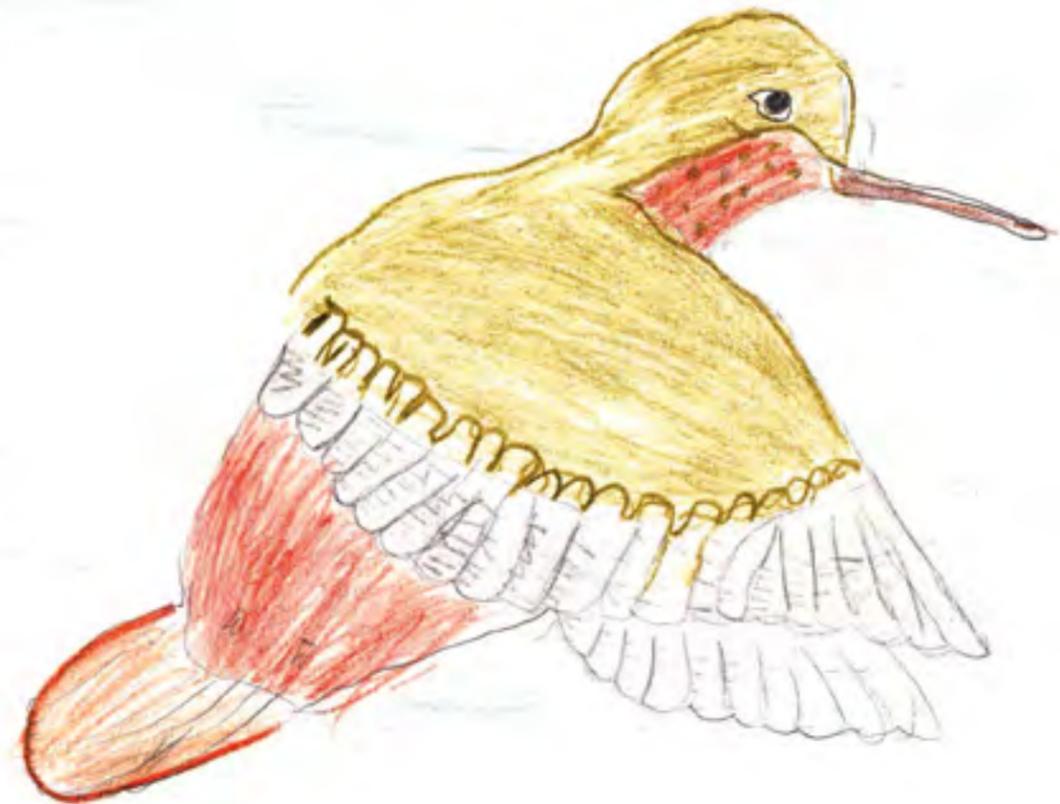
Os vulkarinwanas nos lolos di mowima

La agricultura en la Nación Movima

El **ka:ram** (lagarto) hembra nos avisa hasta dónde llegará el agua en los ríos. Al momento de desovar ella sabe exactamente a qué altura de la orilla del río debe dejar sus huevos, si pone los huevos lejos de la orilla, es que habrá abundante agua o caso contrario, no buscará un lugar alejado de la orilla.

Hay también **jo'me** (aves) como el guaracachi que, con su canto, nos anuncian la época de lluvia, buscan el lugar más alto de los árboles y empiezan a cantar, presienten cuando está a punto de llover. El **chuvi** canta para avisarnos que será un día caliente y el **macono** cuando habrá un ventarrón.

La **gallareta** con su canto también nos anuncia lluvia, se acomoda en la copa de un árbol y canta, se dice que su canto es escuchado por el cielo y por eso llueve y suben las aguas.



HERRAMIENTAS QUE UTILIZAMOS EN LA SIEMBRA

Al momento de sembrar requerimos de varias herramientas que nos permiten trabajar la tierra. Estos instrumentos tan indispensables, cumplen una función específica y tienen diferentes modos de usarlos. Todo **valkarimpa** (agricultor) cuenta con estas herramientas, conoce las formas de uso y los cuidados que debe tener con ellas.



Así es **dichi:ye** (niñas y niños), necesitamos muchas herramientas para trabajar en nuestro chaco, pero también es importante conocer cómo las utilizamos y cuáles son sus características.

Chakachowandi - Punzón

Este instrumento es utilizado por el **valkarimpa** (agricultor) al momento de hacer los huecos para poner las semillas. Tiene un mango largo de madera que le permite sostenerlo con las dos manos para hacer presión en el suelo y, con la punta, hacer el hueco. Este es un instrumento de trabajo muy importante porque se lo utiliza para sembrar y se realiza el trabajo de pie.



Chakatorawa - Pala

Es una herramienta que utilizamos al momento de hacer el deshierbe o carpido del chaco. También, es utilizado para cavar y hacer huecos para la siembra de productos agrícolas. Tiene un mango de madera largo que permite hacer presión con las dos manos, en uno de sus extremos se encuentra una lámina de metal resistente que es la que alza la tierra como si fuera una cuchara gigante.

Laylata - Hacha

Es muy utilizada cuando estamos realizando la limpieza del chaco, con este instrumento podemos cortar y picar los árboles grandes o pequeños que encontremos. Uno de sus extremos tiene una punta de metal en forma rectangular muy afilada. En cambio, el otro extremo es un mango de madera que nos permite sostener con firmeza la herramienta.



Sawipa - Machete

Es una herramienta indispensable y necesaria, es conocida también con el nombre de trazador. Utilizamos el machete al momento de hacer el rozado del chaco, nos permite abrir sendas o caminos, cortar pequeños árboles, ramas y hierbas. En uno de sus extremos tiene una lámina de metal larga y muy filosa, en cambio en el otro extremo, el mango, es corto y de plástico.

Wulewanra:ni - Sembradora

Es una herramienta que tiene dos palos que hacen presión en una caja donde introducimos las semillas que deseamos plantar, al mismo tiempo, esta punta realiza los huecos en los suelos. La sembradora y la motosierra son herramientas que recién conocemos los movima.

Jitachochavoswanra:ni - Motosierra

Esta herramienta es utilizada para tumbar árboles grandes que existen en el chaco, pero no todos contamos con ella. Este instrumento, a diferencia del resto, no funciona con energía humana, necesita de combustible (gasolina) para que funcione.



Wisatowanpa:ni - Piedra afiladora

Nos permite afilar las hojas de nuestros instrumentos como el **laylata** (hacha) y **sawipa** (machete). Es una piedra especial y muy resistente.

Kachi:ra - Cuchillo

Es un instrumento indispensable, trata de llevar siempre contigo uno para poder cortar pequeños objetos o en su caso alimentos. Uno de sus extremos tiene una lámina de metal corta y filosa, el otro extremo es un mango de madera o plástico.

Sapa'mo - Tutuma

Es una de las herramientas que antiguamente y hasta hoy utilizamos. Es un fruto que proviene del árbol de **sapa'mo** (tutuma) que, dividido en dos, es utilizado para regar las plantas, tomar agua o, en su caso, para poner las semillas que sembramos.



bove:mo - Jasaye

Es un recipiente tejido de palma donde guardamos los granos o semillas que utilizaremos en la siembra. Por ser fresco y oscuro, las semillas se conservan mejor y no corren el riesgo de que otros insectos entren y las malogren.

Palca - Palca

Este es un instrumento que antiguamente los movima utilizaban como herramienta de trabajo en los chacos. Tiene la misma utilidad que un rastrillo, con ella, juntamos las hierbas y ramas que están en el suelo. Este instrumento era largo y para construirlo se buscaba una rama dura con tres puntas.

Walde - Balde

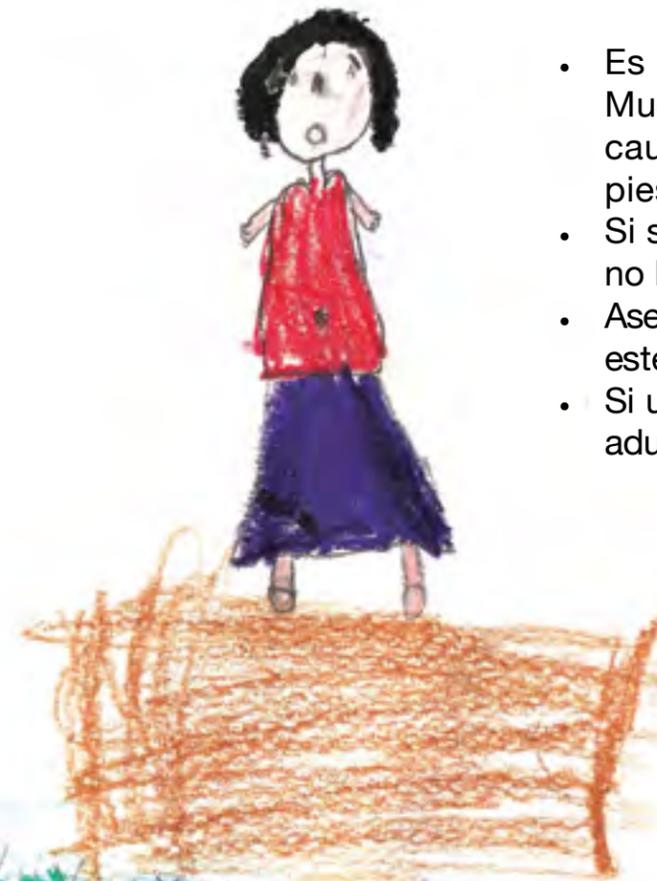
Es un recipiente de plástico que nos permite transportar y conservar agua.



CUIDADOS QUE DEBEMOS TENER CON LOS INSTRUMENTOS

Algunos de los instrumentos que mencionamos, son peligrosos y pueden causarnos mucho daño si no sabemos utilizarlos correctamente, es por esta razón que recomendamos tomar las siguientes precauciones:

- Es importante utilizar botas para no lastimarnos los dedos. Muchas de las herramientas son de metal y por tanto pueden causarnos mucho daño si caen sobre los dedos de nuestros pies.
- Si se trata de un hacha o un machete, debemos asegurarnos que no haya nadie detrás de nosotros que pueda ser lastimado.
- Asegurarnos que los extremos que son de metal de las herramientas estén bien asegurados al mango.
- Si utilizamos motosierra, su uso debe estar a cargo de una persona adulta y que sepa manejarla, porque es un instrumento muy peligroso.





LA COSECHA PARA LOS MOVIMA



Unidad 5

Hasta el momento hemos hablado sobre el proceso de preparación de los terrenos y sobre la siembra en sí. En unidad trabajaremos la cosecha de los diferentes artículos que sembramos en nuestros chacos, la selección que hacemos de ellos una vez recolectados, cómo los transportamos y la forma como de guardarlos.

¿QUÉ ENTENDEMOS POR COSECHA LOS MOVIMA?

La cosecha para nosotros es entendida como la recolección de los frutos, raíces y hortalizas de nuestros chacos, y que hacemos cuando éstos han madurado. La cosecha marca el final del crecimiento de todo aquello que hemos sembrado y cuidado por tantos meses con la participación de toda la familia.



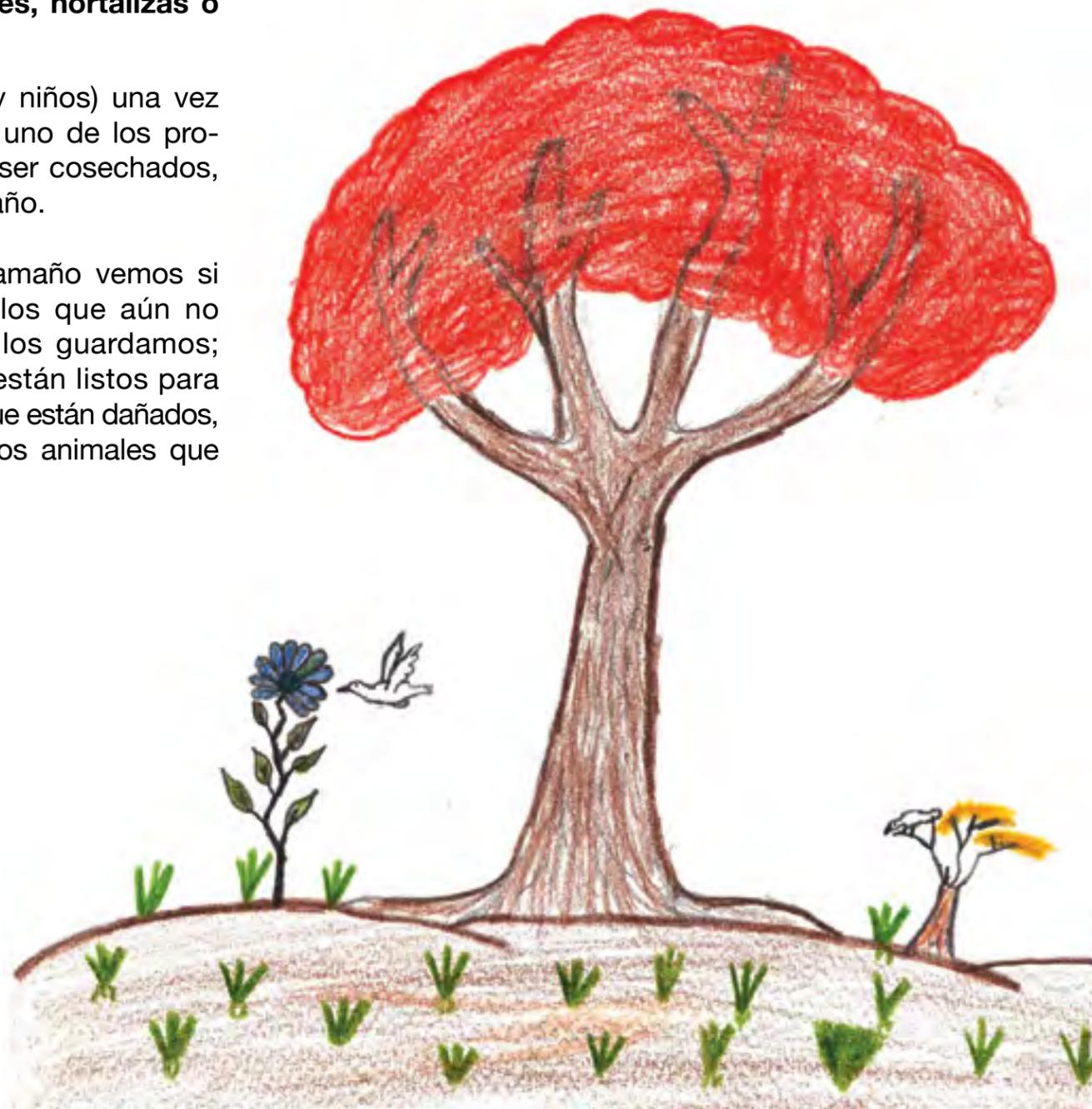
Por tanto, la cosecha no sólo implica la recolección de todo aquello que hemos plantado, sino también, el fruto de todo el trabajo que realizamos como ser la limpieza, la clasificación de los productos que hemos obtenido ya sea por su tamaño o si están en buen estado y, por último, es importante la forma como guardamos todo aquello que hemos recolectado, ya sea para nuestro consumo personal o su venta.

La participación de la familia en esta etapa es muy importante, todos ayudamos en la recolección de los productos sembrados. Nosotros, los **dichi:ye** (niñas y niños) especialmente, ayudamos en la recolección ya sea cavando, cortando o recogiendo con nuestras manos cada uno de los productos, para ello nuestros papás nos enseñaron varias cosas:



Selección de las raíces, cereales, hortalizas o frutos sembrados

- Nosotros los **dichi:ye** (niñas y niños) una vez que hemos recolectado cada uno de los productos maduros o listos para ser cosechados, los seleccionamos por su tamaño.
- Una vez seleccionados por tamaño vemos si están en buen estado; aquellos que aún no están totalmente maduros y los guardamos; en cambio, dejamos los que están listos para comerlos o, simplemente, los que están dañados, los usamos para alimentar a los animales que criamos en casa.



Recojo y transporte de las raíces, cereales, hortalizas y frutos cosechados.

- Una vez que hemos seleccionado todo lo cosechado, recogemos nuestros productos para llevarlos a nuestras casas, para ello, hacemos uso de bolsas o **sapa:mo** (tutuma).
- Dependiendo el lugar donde se encuentra nuestro chaco, transportamos nuestros productos:
 - En nuestras espaldas.
 - Con la ayuda del un **cawallo** (caballo).
 - En bote.





CALENDARIO DE COSECHA

Cada uno de los productos que sembramos, son cosechados en un determinado momento del año. Nosotros, los movima, distinguimos dos épocas que rigen nuestra siembra y cosecha; la época seca y lluviosa. Por esta razón, hemos elaborado el siguiente cuadro, que nos permitirá ver cuándo cosechamos los distintos artículos que hemos sembrado.

Es importante mencionar, que tanto la siembra como la cosecha están determinadas por factores climáticos, pero a su vez, nosotros, desde nuestros antepasados, hemos desarrollado la habilidad de interpretar y observar los mensajes que tiene la naturaleza y, así, saber el momento exacto para realizar estas actividades. Estos conocimientos han sido transmitidos desde antes que nosotros naciéramos y que aún los mantenemos como nuestra herencia cultural.

Así es, por ejemplo hace unos años atrás, fue muy lluvioso, un año muy malo para la siembra, muchos lo hicimos, pero perdimos todo, tuvimos que esperar que pasaran las lluvias para poder hacerlo de nuevo, pero ya para eso, hacía frío y eso también nos arruinó la siembra y la cosecha no fue buena. Ahora el año pasado fue un año muy seco, no podíamos sembrar la tierra estaba dura, así que esperamos las lluvias que empezaron un poco tarde, entonces esperamos más tiempo para cosechar, nuestro abuelos nos enseñaron hacer caso a la naturaleza y seguir las señales que ella nos da.

CALENDARIO DE COSECHA												
FRUTO	TIEMPO DE LLUVIA			TIEMPO SECO				TIPO DE LLUVIA				
	ENERO	FEB.	MAR.	ABRIL	MAYO	JUN.	JUL.	AGO.	SEPT.	OCT.	NOV.	DIC.
Aro:so (arroz)												
Kwajta (maíz)												
Chinała (yuca)												
Ma´do (frejol)												
Charaye (caña)												
Sewolla (cebolla)												
Tomate												
Sana:oriya (zanahoria)												
Sani:ya (sandía)												
Nara:sa (naranja)												
Li:mo (limón)												
Pe:re (plátano)												
Maropa (papaya)												

Como hemos podido ver, hay muchos productos que podemos recolectarlos todo el año, en cambio otros, sólo podemos hacerlo en determinado tiempo. En muchas ocasiones los cereales, raíces, hortalizas o frutos que cosechamos sobrepasan nuestras necesidades familiares, por tanto, nuestras madres han encontrado maneras de conservarlo sin que éstas se dañen o maltraten.

Qué hacemos cuando hemos tenido muy buena cosecha

Para la conservación de muchos de estos artículos, después de la cosecha, nosotros, los movima, hacemos lo siguiente:



Con cereales

Con los cereales como el **aro:so** (arroz), **kwajta´** (maíz), **ma:do** (fréjol) los guardamos en un lugar seco, para ello debemos hacerlos secar muy bien en nuestros patios, para que éstos no se llenen de gorgojos. Una vez que están secos, guardamos en recipientes grandes como las tinajas o **sapa:mo** (tutuma).

Con las hortalizas

Las hortalizas como el tomate, la **sewo:lla** (cebolla), pepino, rábano, **sana:oriya** (zanahoria), lechuga y pimentón, las lavamos muy bien y las dejamos en un lugar seco y sombreado para evitar que estos productos se descompongan. Nuestras **ma´a** (mamá) prefieren poner las verduras en la **pirhua**, que está elaborado con la corteza de un árbol, de forma cuadrangular y que la colgamos en el techo de nuestras casas, para que no se llene de hormigas.

Los frutos

Los frutos son recogidos y almacenados en un lugar seco y donde no lleguen los rayos del sol. Algunos frutos como el **pe:re** (plátano), los sacamos cuando se encuentran aún verdes y que, poco a poco dejamos que madure en nuestras casas. La **sani:ya** (sandía) o la **maropa** (papaya), también requieren de otro tipo de cuidados, como que al transportarlas no la debemos ser cuidadosos de no golpearlas para no dañarlas.

Muchas veces, la cosecha es un éxito, así que cuando tenemos más de lo que podemos consumir, nuestras **ma'a** (mamá) se han dado modos de conservar estos productos ya sea haciendo harina, deshidratándolos y haciendo conservas o mermeladas. Esta manera de procesar es una práctica que la hacemos desde hace muchos años.



¿ QUÉ HACEMOS CON EL PRODUCTO COSECHADO?



Unidad 6

Hay muchas cosas que podemos hacer con los productos cosechados: comerlos cuando están frescos, deshidratarlos o, en su caso, hacerlos cocer. En nuestra comunidad hemos aprendido a utilizar cada uno de los productos que hemos cosechado, porque con ellos podemos preparar las comidas que más nos gustan.

¿QUÉ PREPARAMOS CON LOS PRODUCTOS COSECHADOS?

Los productos que recolectamos en nuestra cosecha los utilizamos para preparar nuestros platos preferidos. En el territorio movima, tenemos una gran variedad de comidas basadas en cereales, tubérculos, raíces y frutos, que son ricos en proteínas y carbohidratos necesarios para nuestro desarrollo. La cocina, en tanto, es producto del conocimiento heredado por nuestros antepasados. Por esta razón, en los próximos párrafos encontraremos algunas recetas de los platos que más se cocinan en nuestro territorio y que están basados en el **pe:re** (plátano), **chinała** (yuca), **kwajta´** (maíz), **ma:do** (fréjol) y **aro:so** (arroz) y que con ellos podemos preparar sopas, primer plato, postres e incluso refrescos.



¿Qué cocinamos con el pe:re (plátano)?

MASACO (Para 6 personas)

Ingredientes:

10 plátanos
Aceite o manteca
½ kilo de charque de res
¼ kilo de queso
Sal gusto

Preparación:

Hervir agua, pelar los plátanos y hacer cocer por unos 30 a 40 minutos. Hacer cocer el charque, suavizarlo en el tacú de madera y desmenuzarlo. Una vez cocidos freír ambos por separado en manteca o aceite. Una vez listos, mezclar el plátano con el charque y el queso desmenuzado agregando aceite o manteca. Si es necesario agregar sal al gusto.

CHERUJE (Para 6 personas)

Ingredientes:

½ kilo de carne picada,
charque o hueso.
Un cabeza de cebolla
6 plátanos
Sal y condimentos

Preparación:

Hacer hervir una olla con agua, agregar la carne que se tenga. Una vez que ha hervido, picar la cebolla y agregar a la olla. Pelar los plátanos, molerlos en un tacú de madera o en su caso rallar los plátanos con rallador. Echar los plátanos molidos con el resto de los ingredientes en proceso de cocción; dejar cocer entre 30 y 45 minutos. Se recomienda mover continuamente para que no se pegue en la olla. Agregar sal y condimentos al gusto.



PLÁTANO MADURO PARA HACER PAYUJE
(Para 6 personas)

Ingredientes

8 plátanos pelados y picados en cuadritos



Preparación

Hacer hervir agua en una olla, agregar los plátanos previamente pelados y picados en cuadritos, si hace falta más agua, aumentar tres dedos encima de los plátanos. Dejar cocer hasta que el plátano esté completamente deshecho, aplastar el plátano hasta formar una masa uniforme. Dejar hervir hasta el punto que a uno le guste. Servirse caliente, puede ser acompañado de leche. Es un alimento muy consistente que contiene bastante potasio, no necesita azúcar.



¿Sabías que?

El plátano es un fruto que tiene muchas propiedades nutritivas, es rico en potasio que nuestro cuerpo necesita para no tener calambres y dolores musculares.

¿Qué otras cosas podemos hacer con el plátano?

Hay otros productos que podemos hacer con el **pe:re** (plátano). Nuestros abuelos aprendieron a conservar el fruto y no desperdiciarlo, así que encontraron dos formas de mantenerlo. La técnica utilizada es deshidratar la fruta, es decir, que toda el agua que tiene el fruto debe secarse con ayuda de los rayos del sol, para poder conservarse y no podrirse.

Plátano cocido con el sol

Poner los plátanos al sol con cáscara sobre una **pi'chis** (chapapa) por varios días, hasta que expulse todo su jugo. Una vez seco, se pela y dependiendo de la cantidad que desee se agrega agua, aplastar hasta deshacerla hasta que quede como una masa.

Harina de plátano tierno

Muchas veces la planta de plátano se cae y para no desperdiciar los frutos se recoge el racimo, lo pelamos, cortamos los plátanos en rodajas muy delgadas, dejamos al sol o en su caso ponemos al horno por un corto tiempo, hasta que tome color dorado, posteriormente molemos en el tacú de madera hasta que quede bien molido y tenga la apariencia de harina.



¿Qué cocinamos con la chinafa (yuca)?

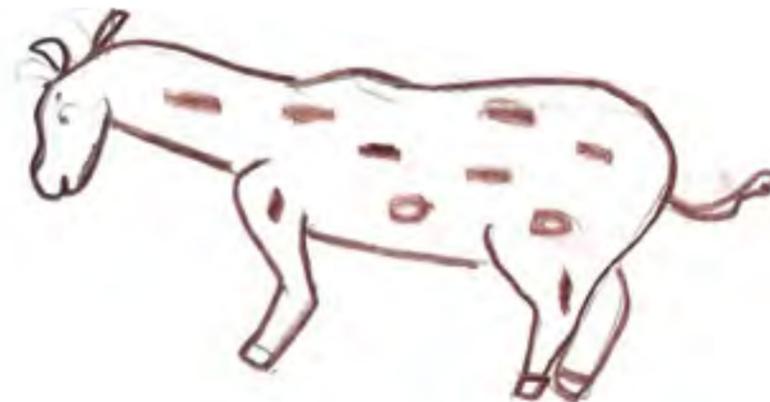
LOKWANPI " _ "PICAO DE YUCA"
(Para 6 personas)

Ingredientes

Charque, carne o hueso de punta aguja
1 ½ kilo de yuca
Una cabeza de cebolla
Tallos de cebolla
Ají
Sal

Preparación

Poner agua a hervir, agregar la carne, charque o huesos de punta aguja. Cortar la cebolla en pequeños cuadrados y dejar cociendo por una hora para que tome sabor. Pelar la yuca, tratando de quitar sus pequeñas astillas, agregar al caldo de carne y cebolla. Dejar hirviendo por unos 30 minutos. Anadir sal y condimentos a gusto; agregar varias vainas de ají para darle sabor y color.



SONSO DE QUESO O CHARQUE
(Para 6 personas)

Ingredientes

1 ½ de yuca
½ kilo de charque (a elección)
¼ de kilo de queso (a elección)
Manteca o aceite

Preparación

Pelar las yucas, lavarlas y cortarlas en pedazos de 5 a 6 centímetros de largo. Poner las yucas en una olla con agua fría y sal a gusto, dejarlas cocer por 30 minutos hasta que estén blandas.

En otra olla hacer cocer el charque por otros 30 minutos, una vez que esté cocido, golpear en un tacú de madera hasta que quede blando, posteriormente desmenuzar en pedazos pequeños y freír en aceite o manteca. Si se decide hacer sonso sin carne se puede utilizar queso rallado.

Una vez que ha cocido la yuca, golpearla en el tacú de madera hasta que se haga una masa, agregar el charque o queso, mezclar todos los ingredientes, una vez mezclados, si es necesario, aumentar un poco de aceite o manteca.

Poner a calentar un sartén con aceite o manteca, poner la masa con los ingredientes mezclados a fuego lento para que dore primeramente un lado y luego el otro, teniendo el cuidado de que no se pegue.



TRABAJEMOS

1. Realicemos los siguientes ejercicios matemáticos con quebrados utilizando los datos de la receta del sonso de queso:
 - a) Sumemos todas las cantidades de los ingredientes:
 $1 \frac{1}{2} + \frac{1}{2} + \frac{1}{4} =$
 - b) Restemos: $\frac{2}{3} - \frac{1}{2} =$
 - c) Resolvamos más ejercicios similares con la ayuda del profesor.

¿Qué otras cosas podemos hacer con la yuca?

Cuando la producción de **chinata** (yuca) ha sido buena, tenemos tanta que no sabemos qué hacer con ella, así que nuestros abuelos se dieron formas para mantener el producto y sea guardado para épocas en las cuales no podremos cosecharla. De igual manera que el **pe:re** (plátano), la yuca sigue un proceso de deshidratación, para poder conservarla, podemos hacer:

Moincho (Chivé)

No por nada el **moincho** (chivé) movima es el más famoso y cotizado de nuestro departamento del Beni. El modo de prepararlo es cosechando la yuca y dejarla guardada 3 a 5 días, esperamos que fermente, sacar la cáscara de encima y raspar, sino sacamos la cascará, el **moincho** tiene un color oscuro y el sabor cambia. Posteriormente, rallamos con la máquina o a mano, ponemos al sol en bañadores de madera o plástico, no de aluminio, por 4 a 7 días, eso depende cuan fuerte nos gusta, si dejamos más tiempo éste tomará un sabor más fuerte. Después se cierne y se pone a fuego lento para que tome un color rosado.

Harina de yuca

Pelamos la yuca, lavamos y rallamos, teniendo el cuidado de sacar sus astillas. Dejamos al sol hasta que esté completamente seco, una vez que esté deshidratado, molemos en el tacú de madera hasta deshacerla y dejarla como polvo. Con esta harina, podemos preparar cuñapes.



¿Qué preparamos con el kwaja´ (maíz)?

KWAJTA'LOT (SOPA DE CHOCLO) (Para 6 personas)

Ingredientes

6 choclos tiernos
Huesos secos o charque
Media cebolla pequeña
Sal y condimentos

Preparación

Pelar y quitar las hojas que cubren y toda la barbilla que está en la punta del choclo. Rallar el choclo, hasta llegar al marlo. Mientras tanto, ya habrán hervido en la olla con agua la cebolla, los huesos secos o el charque por ½ hora. Para que la sopa este sabrosa agregar los condimentos a gusto. Por último, poner el choclo rallado y dejar cocer a fuego lento por unos 30 a 45 minutos, removiendo lo más que podamos para evitar que se pegue.



BOYBOY (TAMAL)
(Para 6 personas)

Ingredientes

12 choclos
¼ Kilo de queso
Manteca
Sal

Preparación

Pelar los choclos con mucho cuidado, tratando de no romper las hojas que cubren el choclo. Rallar los choclos o moler a máquina, mezclar con el queso previamente rallado y la manteca derretida, poner sal a gusto. Con las hojas del choclo, formamos un rombo y en medio de él ponemos de una a dos cucharadas de la masa, las cerramos y amarramos. Podemos cocinarlas en dos formas al horno o a la olla, eso depende del gusto de cada uno.

¿Qué otras cosas podemos preparar con el maíz?

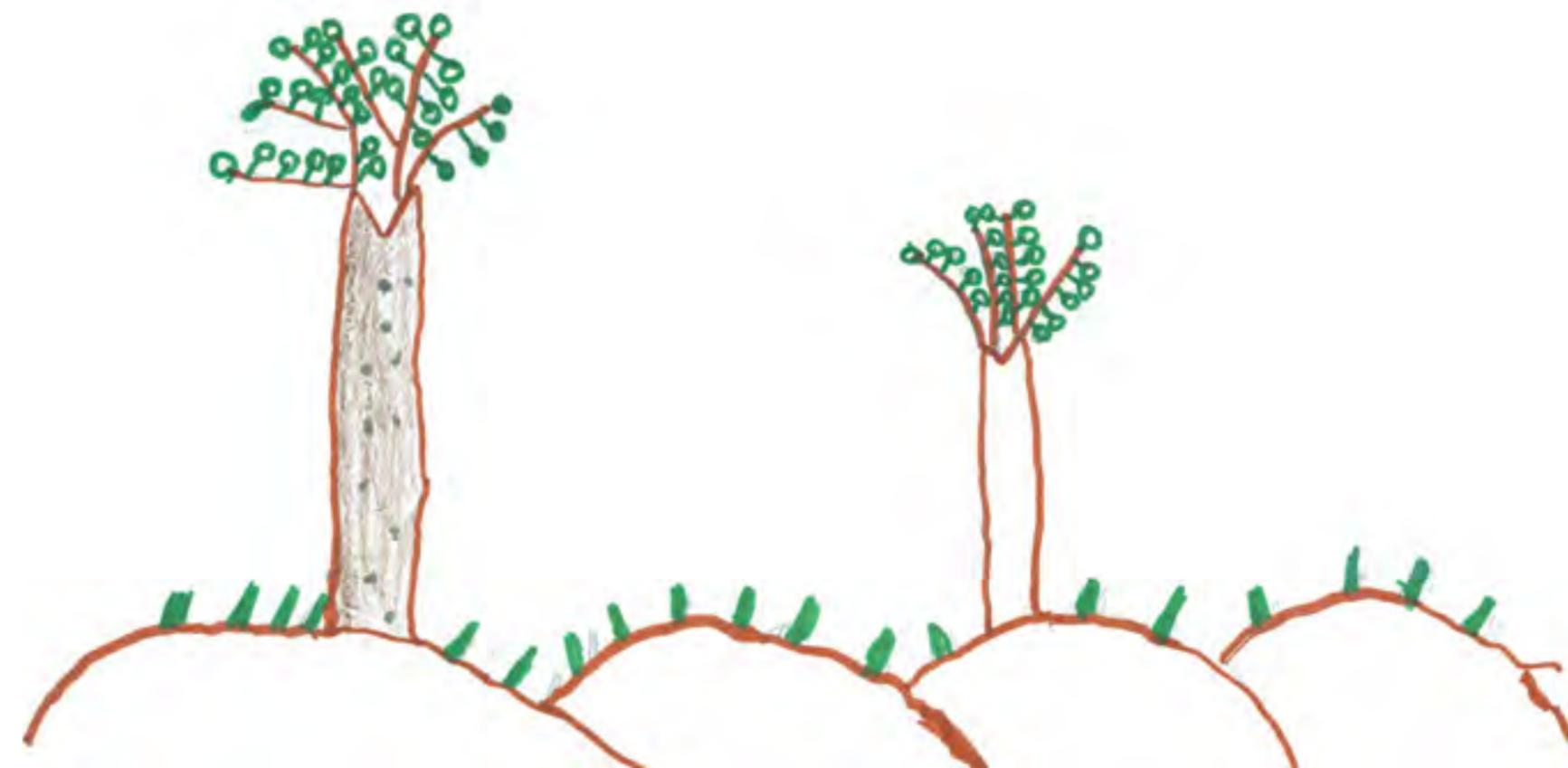
Podemos preparar diferentes alimentos con el **kwajta`** (maíz), sopa, segundos platos, refrescos entre otros. De la misma manera que los anteriores productos, si hemos tenido una cosecha buena, tenemos tanto choclo que la forma de conservarlos es secarlos con las hojas incluidas para evitar que entren gorgojos o polillas. Veamos qué podemos hacer cuando el **kwajta`** (maíz) está seco.

Tujuré

Pelamos **kwajta`** (maíz) seco, desgranamos y dejamos remojando por 2 horas. Escurrimos el agua y molimos en el tacú de madera hasta que se deshaga en pedazos pequeños. Una vez molido, ponemos agua a hervir, agregamos el **kwajta`** (maíz) y la lejía. Batimos constantemente para evitar que se pegue o rebalse, agregamos el polvo que quedó al momento de moler, eso ayudará a espesar el tujuré, dejar cocer por 30 a 45 minutos a fuego lento. Se puede comer frío o caliente.

Somó de maíz perlita

Es uno de los refrescos más nutritivos y característicos de nuestro departamento. Se prepara igual que el tujuré, con la diferencia que utilizamos el maíz perlita y agua en abundancia. No se utiliza lejía, ni el resto del polvo, dejamos hervir por más de 1 hora.



¿Qué hacemos con el *ma:do* (fréjol)?

ENSALADA DE FRÉJOL
(Para 6 personas)

Ingredientes

1 ½ taza de fréjol
Sal
1 tomate
1 cabeza de cebolla
½ Pimentón

Preparación

Hacer cocer el fréjol en una olla, una vez que está cocido agregar sal a gusto. Dejar cocer por unos 15 minutos. Cortar las cebollas, pimentones y tomates en cuadraditos y mezclar con el fréjol.

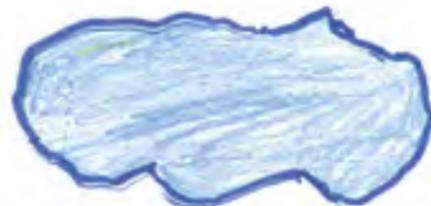
MA:DONLOŁ (SOPA DE FRÉJOL)
(Para 6 personas)

Ingredientes

1 taza de fréjol
Huesos frescos o charque
1 Cebolla mediana
1 tomate
Sal y condimentos

Preparación

Hacer hervir agua en una olla, agregar los huesos frescos, carne o charque y los vegetales, dejar cociendo por unos 30 minutos. Una vez que ha tomado sabor agregamos el fréjol, dejamos que hierva por unos 15 minutos y agregamos los condimentos a gusto, debemos asegurarnos que el **ma:do** (fréjol) esté blando. Comer caliente.



FECHUADA
(PARA 6 PERSONAS)

Ingredientes:

1 ½ taza de fréjol
Carne fresca o charque
1 cebolla mediana
½ pimentón

Preparación

Poner a hervir una olla con agua, echar el fréjol y dejar que cueza y ablande. Agregar la cebolla y el pimentón picados, junto con la carne fresca o charque. Ya cocido el fréjol, sacar una pequeña porción y aplastar muy bien, poner nuevamente en la olla, esto ayudará a espesar nuestra comida, una vez que esté listo recién ponemos la sal y los condimentos. Servir bien caliente.



¿Qué hacemos con el *aro:so* (arroz)?

El *aro:so* (arroz) es un cereal que es parte de nuestra dieta diaria. Prácticamente, todas nuestras comidas llevan arroz y con él podemos hacer diferentes comidas entre sopas, segundos platos, panes e incluso postres. Al ser tan fácil de cocinar y ser tan rico no falta en nuestra mesa.

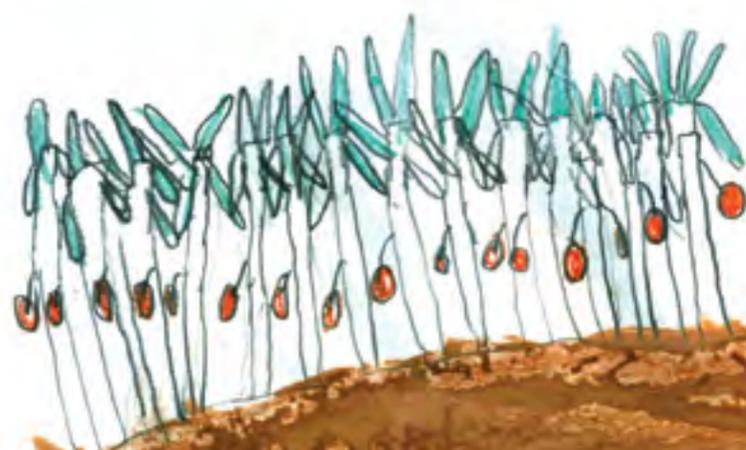
LOKWANBU' DI CORETELOLOŁ LOCRO DE ARROZ CARRETERO) (Para 6 personas)

Ingredientes:

1 ½ taza de arroz
¼ kilo de charque, carne fresca o hueso de punta aguja
1 cebolla
Hojas de cola de cebolla
2 plátanos (a elección)
1 yuca mediana (a elección)

Preparación

Poner a hervir agua en una olla, agregar la cebolla y la carne que se haya elegido. Una vez que haya cocido echar el arroz, plátano o yuca. Cuando todos los ingredientes estén cocidos servir caliente con hojas de cebolla finamente picadas.



PAN DE ARROZ

Ingredientes:

1 kilo de arroz
½ kilo de queso
Manteca

Preparación

Poner a hervir la olla y agregar el arroz, una vez que ha cocido bien, escurrir el agua que queda, mezclar con el queso rallado, hacer una masa, agregar la manteca de acuerdo a lo que necesite. Poner sal a gusto. Se hace cocer en horno por lo menos 30 minutos.

TRABAJEMOS:

Leamos cuidadosamente:

Andrés y Rosa quieren preparar pan de arroz para compartir en clase. Deciden hacerlo en casa de Rosa, cuando llega Andrés sucede lo siguiente:

- _ Hola Andrés cómo estas
- _ Bien Rosa y tú
- _ Lista para hacer pan de arroz trajiste todos los ingredientes que te tocaban
- _ Sí traje y tú
- _ Tengo todo el queso la manteca y el horno de barro calentando Pero dónde está el arroz no me dirás que te olvidaste
- _ Y ahora cómo haremos el pan de arroz

Si leemos con detenimiento nos daremos cuenta que hacen falta pausas en la lectura, para eso necesitamos los puntos y comas, como también los signos de exclamación e interrogación que le darán la entonación que necesita... lee detenidamente y completa la conversación. ¡Disfrutemos!
Recordemos que debemos trabajar en conjunto, es decir los niños más pequeños trabajarán con los más grandes para recibir ayuda.

Con la ayuda del profesor resolvemos problemas de matemáticas en base a las cantidades que son indicadas en todas las recetas que hemos leído.



COMERCIALIZACIÓN DE LOS PRODUCTOS

No todos los productos que sembramos y cosechamos, son para el consumo de nuestro hogar, muchos de ellos son para su comercialización, es decir que los sembramos, cuidamos y cosechamos para poder generar un ingreso económico para nuestro hogar. Gran parte de los agricultores hoy se dedican a esta actividad, que ha significado el trabajo de toda nuestra familia, **nono's** (abuelos), **pa'a** (papá), **ma'a** (mamá) y **dichi:yes** (niñas y niños) nos dedicamos a que nuestro cultivo sea un éxito.



- Muchos de los productos que yo cultivo son para venderlos en Santa Ana, en los próximos cuadros detallaremos cuáles son los precios de estos productos en nuestros mercados. Para ello nos referiremos de acuerdo al precio por kilo, racimo o unidad -.

PRODUCTOS COMERCIALIZADOS POR KILO (K)

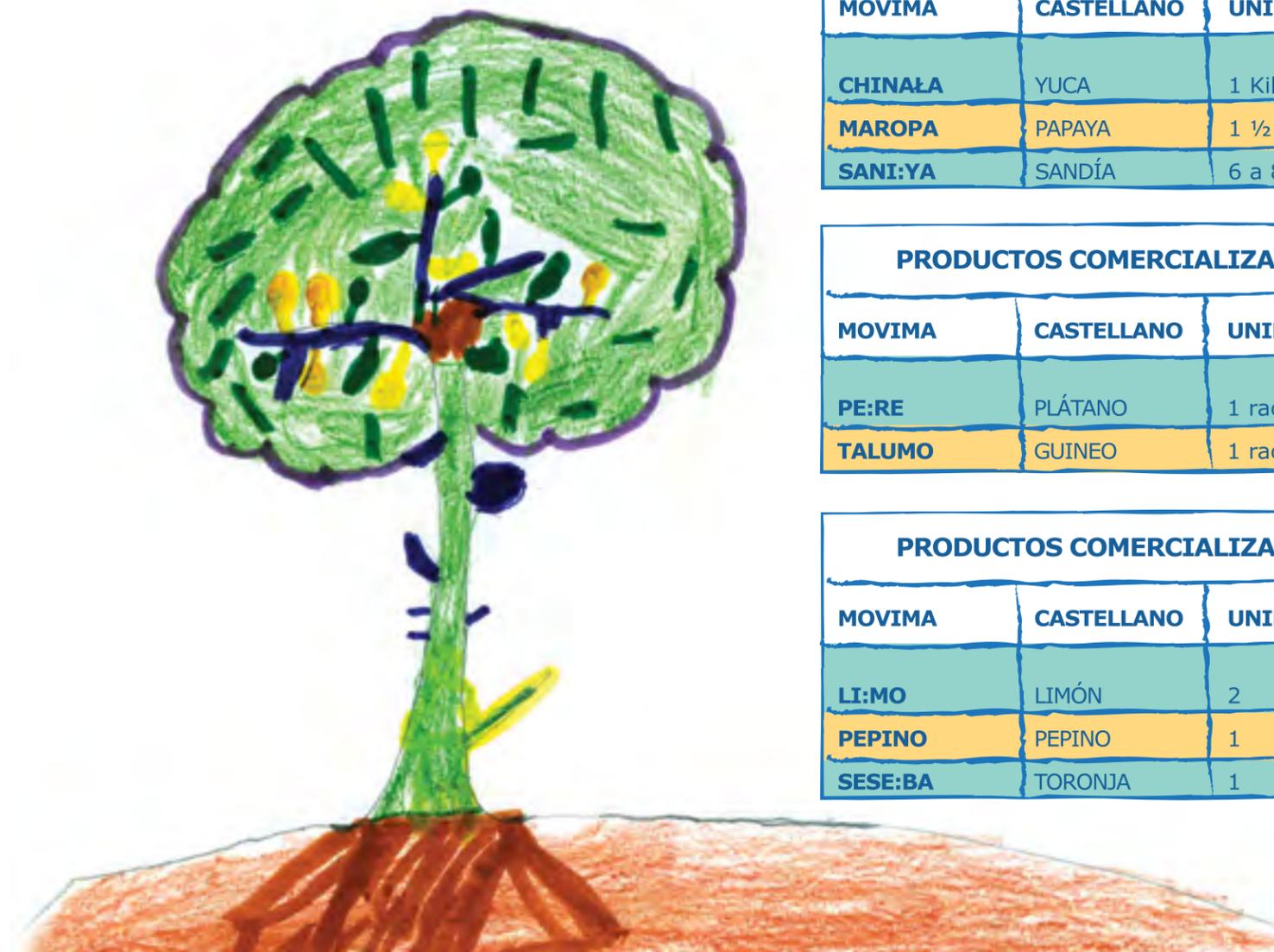
MOVIMA	CASTELLANO	UNIDAD DE VENTA	PRECIO
CHINAŁA	YUCA	1 Kilo	3 Bs.
MAROPA	PAPAYA	1 ½ kilo	8 Bs.
SANI:YA	SANDÍA	6 a 8 kilos	30 a 40 Bs.

PRODUCTOS COMERCIALIZADOS POR RACIMO

MOVIMA	CASTELLANO	UNIDAD DE VENTA	PRECIO
PE:RE	PLÁTANO	1 racimo	20 Bs.
TALUMO	GUINEO	1 racimo	50 Bs.

PRODUCTOS COMERCIALIZADOS POR UNIDAD

MOVIMA	CASTELLANO	UNIDAD DE VENTA	PRECIO
LI:MO	LIMÓN	2	1.50 Bs.
PEPINO	PEPINO	1	2 Bs.
SESE:BA	TORONJA	1	1 Bs.



TRABAJEMOS:

María fue de compras al mercado central de Santa Ana de Yacuma. Su mamá le dio una pequeña lista de las cosas que necesitaba y 50 Bs:

- 2 kilos de yuca.
- 5 unidades de pepino.
- Medio racimo de guineo.

De acuerdo a los precios que tenemos en los cuadros anteriores, responde las siguientes preguntas:

1. ¿Cuánto gastará en la compra de la yuca, pepinos y guineo? Realiza un detalle de los costos de cada uno de los productos.
2. ¿Crees que el dinero que le dio su mamá, alcanzará para comprar todo lo que deseaba?
3. Explica qué operación matemática realizaste en tu cuaderno de trabajo.

- Queridos **dichi:yes** (niñas y niños), esperamos que este libro sea de gran utilidad y que logremos haber sembrado y cosechado muchos conocimientos. ¡Muchas gracias! -.



CHINALA - VARIEDADES DE YUCA	
MOVIMA	CASTELLANO
	Colorada
	90 días
	Caimana gagueadora
	Caimana-bandejón
	4 arrobas
	Huatoquita
	Huacaraqueña
	Rosadita
	Matí

ARO:SO - ARROZ	
MOVIMA	CASTELLANO
	Arroz jasayé
	Arroz estaquilla colorada
	Arroz estaquilla blanca

KWAJTA' - MAÍZ	
MOVIMA	CASTELLANO
	Maíz de Santa Ana
	Maíz de peregrino
	Maíz blanco
	Maíz cubano amarillo
	Maíz cubano blanco
	Maíz blando
	Maíz popular Socorro

PE:RE - PLÁTANO	
MOVIMA	CASTELLANO
Pe:re	Bellaco
	Plátano chuto
Talunmo	Guineo blanco
	Guineo macho guayaquil

CHARA:YE - CAÑA	
MOVIMA	CASTELLANO
Tavoj'as	Caña cayana
	Caña oro
	Caña java

FRUTALES SEMBRADOS	
MOVIMA	CASTELLANO
Sese:ba	Toronja
Nara:sa	Naranja
Li:mo	Limón
Mandari:na	Mandarina
Maropa	Papaya
Talummo	Guineo
Pa:di	Guayaba
Manka	Manga
Tamarindo	Tamarindo
	Mermelada
Yominba	Palta
Rapu'la	Achachairú
Mayu:se	Piña

MA:DO - FRÉJOL	
MOVIMA	CASTELLANO
Ma:do	Fréjol criollo

CHIJI DI - HORTALIZAS	
MOVIMA	CASTELLANO
Sana:oriya	Zanahoria
Sewoya lorankwa	Cebolla de hoja
Sewoya di babakwa	Cebolla de cabeza
Pepino	Pepino
Tomate	Tomate
	Pimentón
	Lechuga
Kole	Cole
Wa´was	Pabí
Raba:no	Rábano
Chiji di ladoyni	Ají dulce
Chiji di busu´	Ají picante
Remola:cha	Remolacha
Repoliyo	Repollo
Wa:ris	Joco

SAN PEDRO DEL APERE

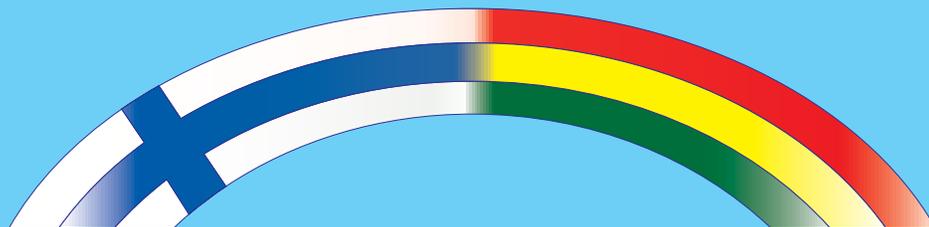
Carlos Valverde
 Alejandro Valverde
 Juan Carlos Jau Caumol
 Fanny Naomi Caumol
 Esmeralda Malue
 Ignacio Jau Caumol
 Davilson Jau Yami
 José Andrés Caumol
 Vanessa Rivero Alvarez
 Rosa Leidi Rivero
 Adrián Valverde Caumol
 Lucila Jau Caumol
 Wiston Jau Cayami
 Graciela Eguez
 Samuel Durán Suarez
 Lorenza Vargas
 Jhon Asgar Sanjinez
 Alfredo Roca Malue
 Samuel Rivero Jau
 Sara Rivero Jau
 Elmer Rivero

BELLA FLOR

Gualberto Pesoa Eguez
 Franz Reinaldo Sausedo
 Alfredo Roca Malue
 Francisco Guanaile Garcia
 María de los Ángeles
 Nilson Tonore
 Jesús Gilberto Eguez
 Gabriel Almaquio Coyala
 Faizar Rodriguez Malue
 Avasinia Nolvani
 Félix Pessoa
 Amilcar Shimonkawa
 Nilsia Tonore Ramírez
 Viviana Tonore Ramírez
 Wilfredo Malue Moreno
 Mayerlin Eguez
 Ronaldo Eguez
 Lorenza Vargas
 River Zabala
 Julia Guanaile
 Lucy Lenny Sabala
 Rita Moreno Nosa

OTROS DIBUJANTES

María Luisa Vaca
 Wara Moreno Barroso
 Verónica Barroso Mendizábal



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

unicef 
únete por la niñez

