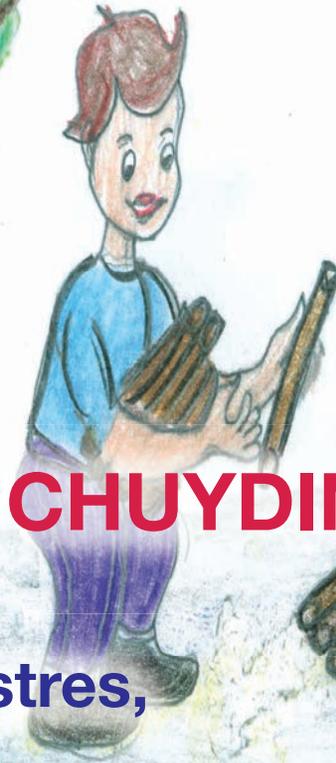
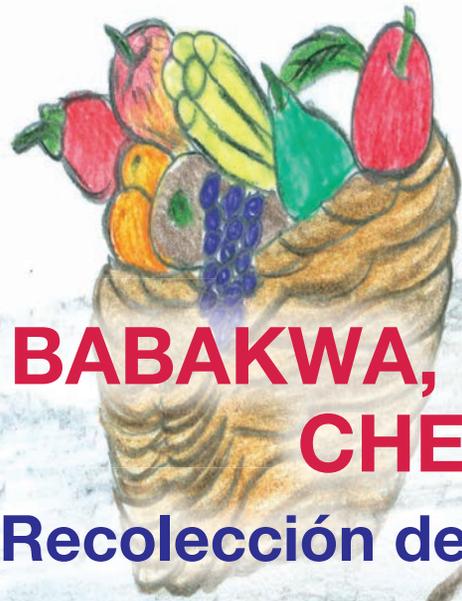
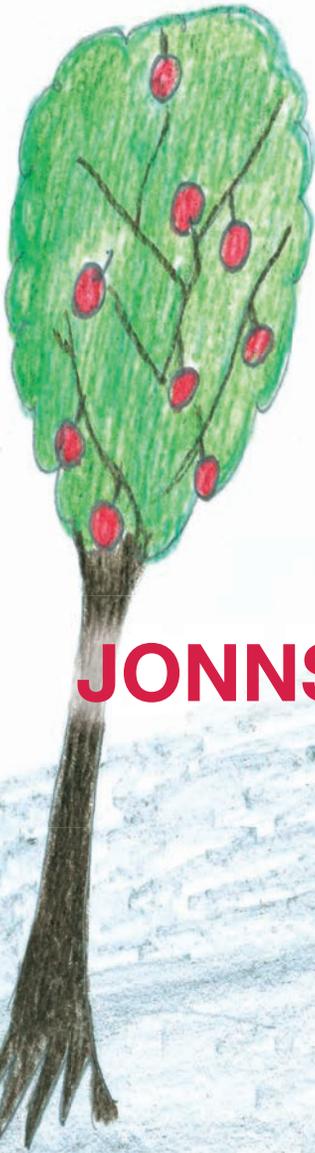
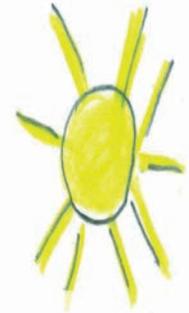
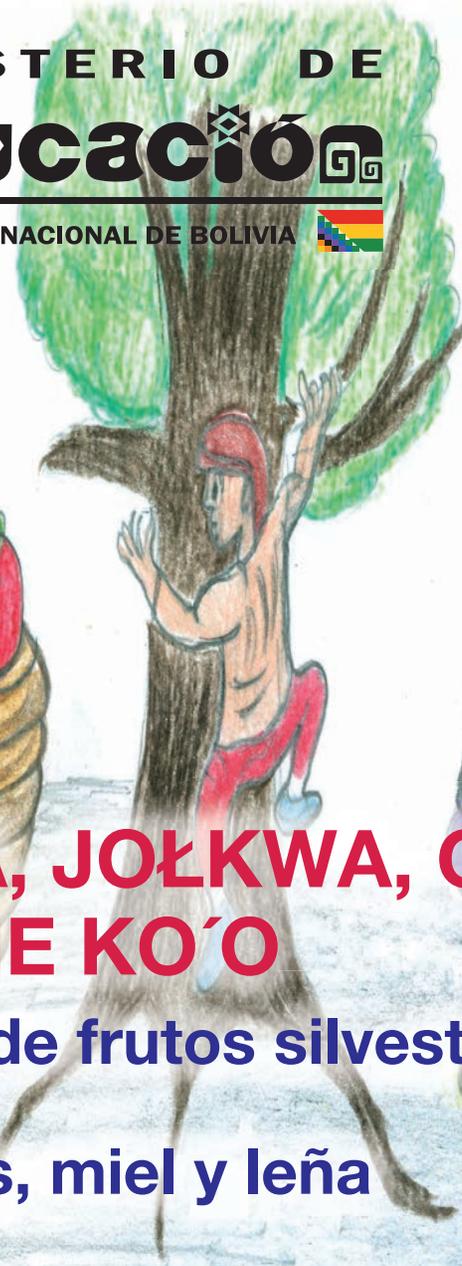


MINISTERIO DE

educación

ESTADO PLURINACIONAL DE BOLIVIA



JONNS IS BABAKWA, JOŁKWA, CHUYDINLOŁ CHE KO'Ó

Recolección de frutos silvestres,
huevos, miel y leña

JONNS IS BABAKWA, JOŁKWA, CHUYDINLOŁ CHE KO´O

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

JONNS IS BABAKWA, JOŁKWA, CHUYDINLOŁ CHE KO'Ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Proyecto EIB AMAZ

Depósito Legal:

Primera Edición: 2011

© Organización Indígena:

Subcentral de los 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 Onarry (SPIM)

Verónica Liz Barroso Mendizabal (UMSS)

Coordinación General y Asistencia Técnica UNICEF

Adán Pari Rodríguez

Revisión de la Escritura Movima

Consejo de Hablantes de la Lengua Movima (CADIMO)

Diseño y Diagramación

Natalia Laguna Thames

Edición de Texto

Mayra Rodríguez Gandarillas

Andrea Arze Pando

Apoyo Financiero

Cooperación del Gobierno de Finlandia

UNICEF

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

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

Presentación:



La idea de “texto escolar” es una construcción social de las personas.

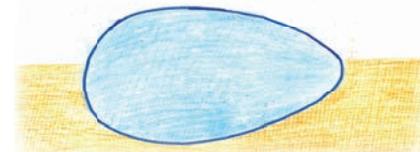
En este sentido, es portadora de una significación y representación de la vida en una sociedad concreta. Tradicionalmente, este discurso ha institucionalizado la relación de saber-poder en la escuela en beneficio de la cultura dominante mestiza o criolla.

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

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

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

Agradecemos a los niños y niñas de las escuelas que han participado dibujando, 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

UNIDAD 1: ¿POR QUÉ ES IMPORTANTE LA RECOLECCIÓN EN EL TERRITORIO MOVIMA?

Lugares de recolección	13
Casa	14
Monte	16
Pampa	20
Orilla de los ríos	21

UNIDAD 2: APRENDIENDO A RECOLECTAR

¿Cómo aprendemos a recolectar?	26
Observando	28
Practicando	34
Probando	36

UNIDAD 3: RECOLECCIÓN DE FRUTOS SILVESTRES

¿Por qué recolectamos frutos silvestres?	50
Frutos silvestres y frutas sembradas	52
¿Qué son los frutos silvestres?	53
¿Cuáles son los frutos sembrados?	60
Frutos que no se comen	66
Frutos que comen los animales	68
Formas de recolectar los frutos	71
Instrumentos empleados en la recolección de frutos silvestres	83
¿Qué hacemos con los frutos recolectados?	85

UNIDAD 4: RECOLECCIÓN DE HUEVOS

¿Por qué recolectamos huevos?	97
Tipos de huevos que recolectamos	98
Instrumentos empleados en la recolección de huevos	110

UNIDAD 5: RECOLECCIÓN DE MIEL Y LEÑA

Tipos de abejas que nos brindan su miel	119
¿Qué pasos debemos seguir para melear?	124
Instrumentos para el meleo	129
¿Qué hacemos con la miel recolectada?	131
Ritos	132

UNIDAD 6: RECOLECCIÓN DE LEÑA

Lugares de recolección de leña	140
Tipos de leña que recolectamos	141
Estrategias de recolección de leña	144
Cuidados en la recolección de leña	147
Instrumentos utilizados en la recolección de leña	148

ANEXOS150





La recolección en el pueblo movima es una de las actividades productivas que se realiza diariamente y cuyo principal objetivo es cubrir necesidades alimenticias. Por otra parte, el proceso de recolección y comercialización de los productos recolectados es también una actividad productiva que incrementa los ingresos económicos de las familias movima.

Actualmente, los saberes sobre la práctica de la recolección se conservan y han sido transmitidos de manera oral de generación en generación a través del tiempo. Estos conocimientos son resultado de procesos de aprendizaje y perfeccionamiento de las técnicas de recolección que han permitido obtener alimentos e insumos indispensables para la nutrición de las familias que habitan en las comunidades movima; entre estos insumos alimenticios se encuentran los diversos frutos silvestres, huevos y miel.

Sin embargo, no todo lo que recolectamos en el territorio movima cumple una función alimenticia, existen otros productos que son recolectados con diferentes propósitos; por ejemplo, la leña es utilizada como insumo para la cocción de los alimentos; algunas personas de nuestras comunidades también la comercializan y de esta manera obtienen recursos económicos.

En este sentido, la práctica de esta actividad es muy importante para las familias movima, porque permite abastecerse de alimentos e insumos de uso cotidiano en los hogares.

Para recolectar frutos silvestres, huevos, miel y leña, es importante saber cuándo, dónde y con qué técnica recolectar.

Finalmente, en esta actividad participan todos los miembros de la familia, especialmente los **dichi:ye** (niñas y niños), quienes realizan tareas específicas y muy importantes.







**Etejan os kemara:as nos jonánawan
nas takamba nis mowima**

**¿Por qué es importante la recolección en
el territorio mowima?**

Unidad 1

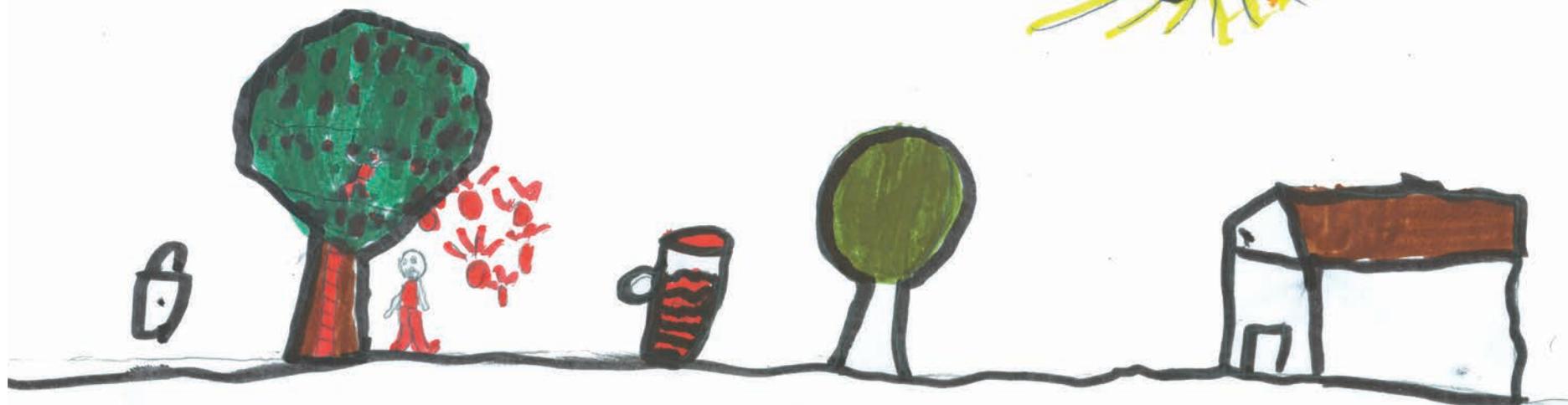
Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Para los **dichi:ye** (niñas y niños) movima, la recolección de frutos silvestres, huevos, miel, leña y semillas es una actividad muy divertida, porque todos los amigos y amigas nos reunimos y la realizamos juntos. Esta es una manera de ayudar a nuestros padres, llevando frutos, huevos, miel y leña a nuestras casas.

RECOLECTAR

Proceso de recoger, alzar y reunir frutos, huevos, semillas, miel y leña, entre otros productos de la naturaleza.



Los movima recolectamos frutos silvestres, huevos, miel y leña de diversos lugares, como el patio de nuestra **asna** (casa), el **cham'no** (monte), la **pampa** y las **bijra** (orillas de los ríos). Cada uno de estos espacios tiene características propias y adecuadas para el crecimiento de los productos mencionados y es fundamental que conozcamos no solamente cuáles son los lugares donde podemos recolectar, sino también cuáles son las características de cada lugar donde practicamos esta actividad. A continuación, revisaremos como son estos lugares de recolección:

Etejan os kemara:as nos jonñawan nas takamba nis mowima ¿Por qué es importante la recolección en el territorio mowima?

LUGARES DE RECOLECCIÓN

En nuestro territorio existen varios lugares donde podemos recolectar frutos, huevos, miel y semillas para nuestra alimentación y leña para realizar la cocción de los alimentos. Realizamos estas actividades diariamente como parte de nuestra responsabilidad en casa.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

NAS ASNA EN LA CASA

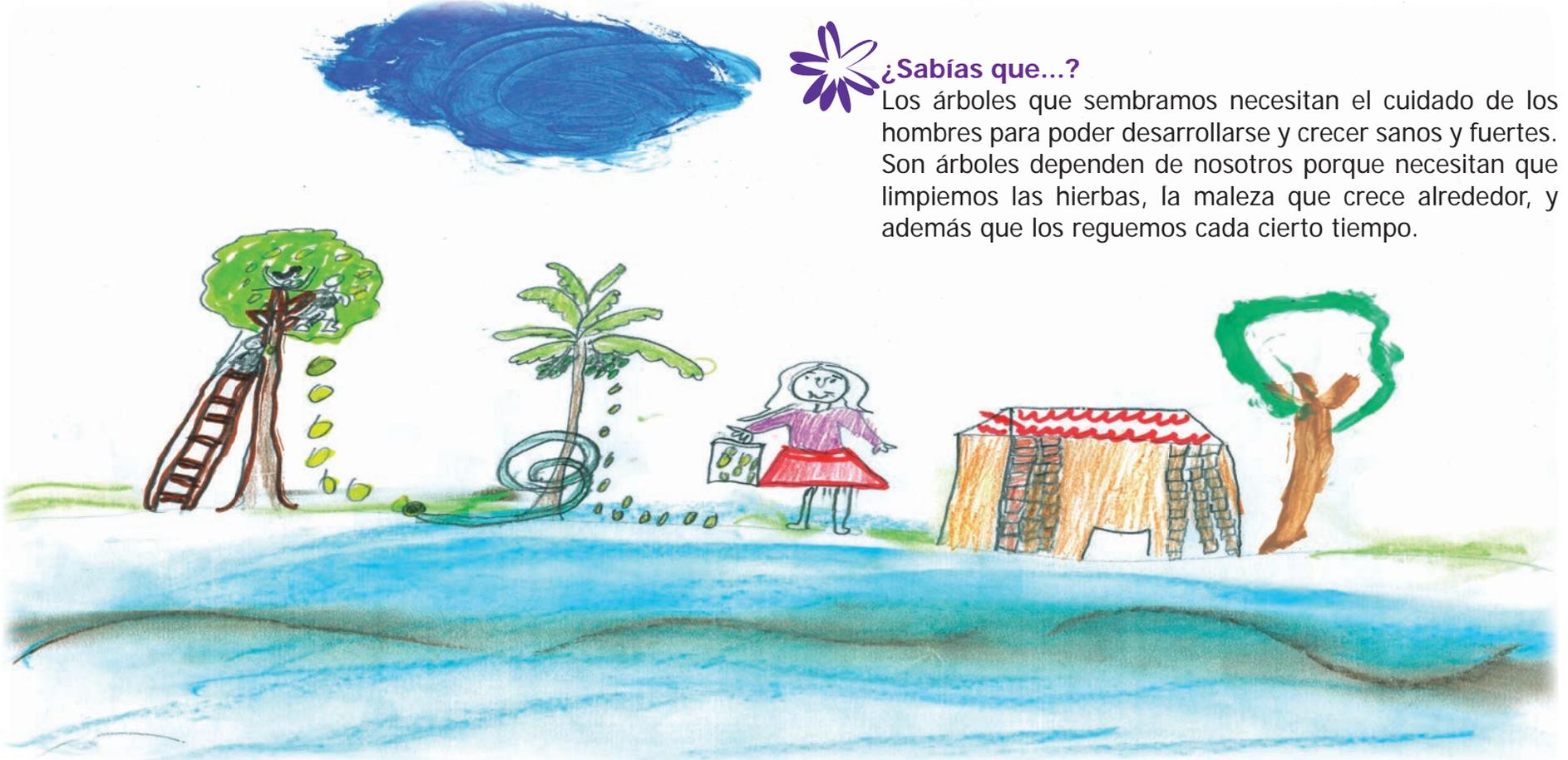
Es muy común encontrar árboles frutales en los patios de nuestros hogares e incluso en nuestros chacos. Estos árboles son conocidos como perennes porque tienen un tiempo de vida largo y debemos esperar que se conviertan en adultos para disfrutar de sus frutos.

Son muchos los árboles frutales que podemos plantar. Entre los más comunes están los de toronja, naranja, limón, mandarina, mango y papaya.



¿Sabías que...?

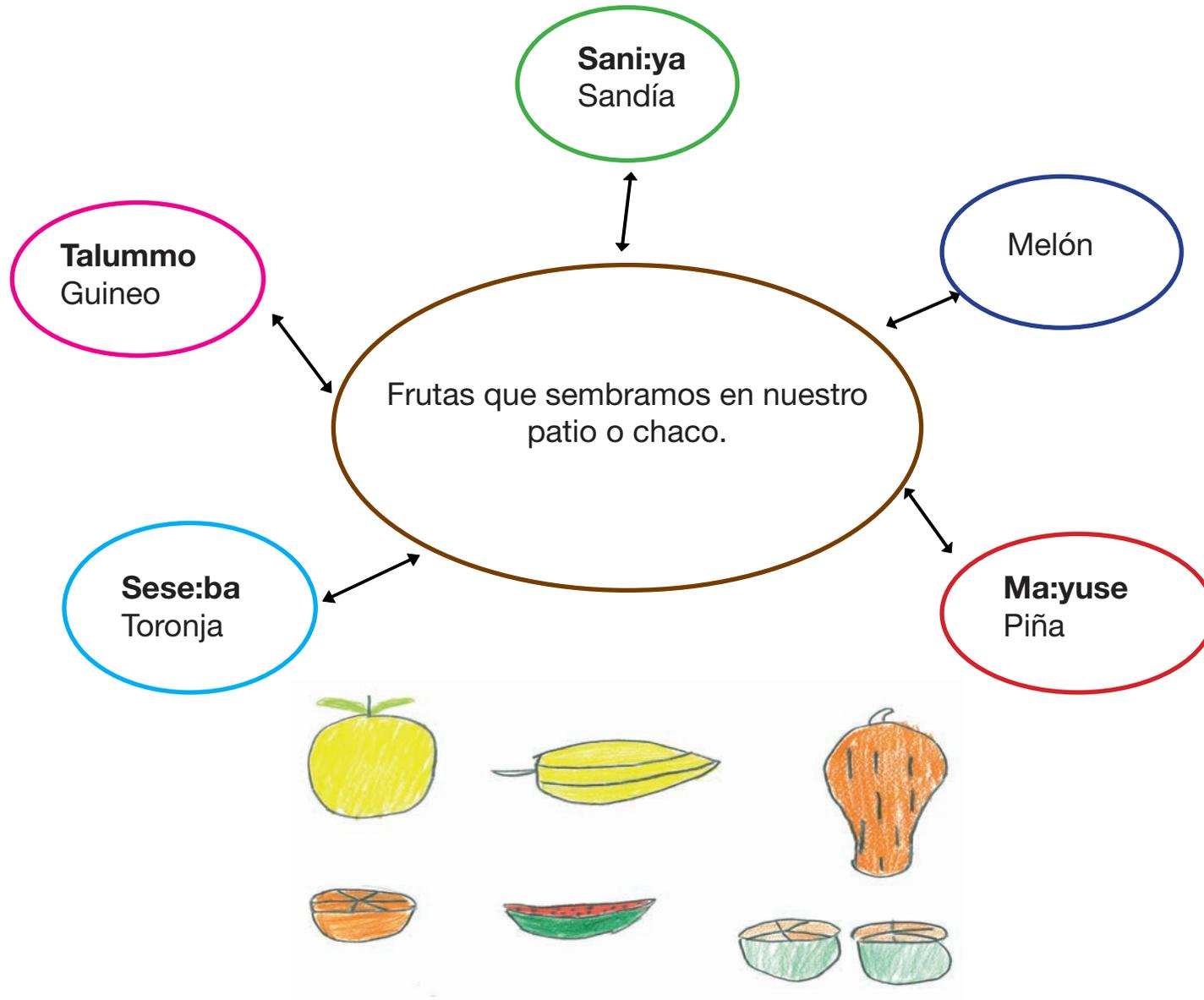
Los árboles que sembramos necesitan el cuidado de los hombres para poder desarrollarse y crecer sanos y fuertes. Son árboles dependen de nosotros porque necesitan que limpiemos las hierbas, la maleza que crece alrededor, y además que los reguemos cada cierto tiempo.



Etejan os kemara:as nos jonánawan nas takamba nis mowima

¿Por qué es importante la recolección en el territorio mowima?

Ahora conozcamos cómo se escriben los nombres de estos frutos en nuestra lengua, el mowima:



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

NAS CHAM'MO EN EL MONTE

El **cham'mo** (monte) es el territorio donde crece vegetación de manera natural o espontánea, también existe la siembra y la plantación realizada por el hombre. En él podemos encontrar los recursos necesarios e indispensables para nuestra supervivencia. El **cham'mo** (monte) es un espacio donde se desarrollan actividades como la caza el aprovisionamiento de plantas medicinales, la recolección de frutos y de otros insumos necesarios para la preparación de los alimentos. Por esta razón, debemos ser respetuosos con él, porque al proveernos de alimentos y otros insumos para consumir diariamente, nos da vida.



“Para mí, el **Cham'mo** (monte) es todo lo que está alrededor nuestro, son los árboles y los animalitos”.

(Testimonio de Gabriel Sejas,
Bella Flor, 2010)

Etejan os kemara:as nos jonánawan nas takamba nis mowima ¿Por qué es importante la recolección en el territorio movima?

Para los movima, el **chamímo** (monte) es todo aquello que vemos, toda la naturaleza que nos rodea y tiene vida, por esta razón debemos ser cuidadosos. Nosotros sabemos que si no cuidamos el **chamímo** (monte), no sólo dañamos la naturaleza y todo lo que forma parte de ella, sino que también nos hacemos daño a nosotros mismos, porque destruimos los árboles que nos dan el aire que respiramos, nos protegen de la lluvia, del sol y del viento, y evitan que los ríos se erosionen y se produzcan incendios.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Los movima realizamos las actividades de recolección en el monte alto y en el monte bajo. A continuación, conozcamos las características de ambos espacios:

El monte alto y sus características:

- Se caracteriza por tener una vegetación tupida. Está formado por árboles altos y troncos gruesos.
- El terreno es elevado y seco.
- No se encuentra próximo a los ríos, lagunas o arroyos.
- Los frutos alimenticios y otros insumos que se recolectan en este espacio son: **rapu'ta** (achachairú), **che:kwes** (tarumá) y **chujan** (motacú), entre otros.
- Los huevos recolectados son los de **so:no** (peta de tierra), **mama:ku** (mutún) y otros.
- La miel que se recolecta es de las abejas **chuydimayle** (abeja peto), la abeja negra y la abeja amarilla.
- Así mismo, se recolecta variedad de leña, como el **mapo:no** (cedro), **latoyni** (guayabochi), **masla:pos** (piraquina) y otras.



Etejan os kemara:as nos jonñawan nas takamba nis mowima

¿Por qué es importante la recolección en el territorio movima?

El monte bajo y sus características:

- Se caracteriza por tener una vegetación no muy tupida. Está formado por árboles delgados y tronco grueso.
- El terreno es bajo y húmedo.
- Se encuentra próximo a las fuentes de agua, como los **jarachos** (curiches), **dhisawa** (bajío), **inwa** (ríos), **walachos** (arroyos) y **powlos** (lagunas).
- Produce variedad de árboles madereros y frutales que pueden ser recolectados en el monte bajo, por ejemplo el **kawaña** (cedrillo), guapomo, **lava:ba** (bí) y paquío, entre otros.
- En el monte bajo también habitan aves, y se puede recoger huevos de gaviota, de **so:no di tominajye** (peta de agua), **tolowsi** (perdiz de pampa), **da:ra** (piyo) y otros.
- La miel es un alimento que puede ser extraído del monte bajo.
- El monte bajo también se encuentra cerca a los hogares movima, es por ello que la recolección de leña resulta una tarea sencilla. Los tipos de leña recolectadas son: pacai, kuta, **mapo:no** (cedrillo) y otros.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

PAMPA

Los movima diferenciamos la pampa del monte alto y del monte bajo por la espesa vegetación que posee, también porque tiene grandes extensiones de terreno plano conocido como planicie. Las planicies son húmedas y están cubiertas de árboles grandes y frondosos, y también de pastizales altos que son ideales para la crianza y alimentación de ciertos animales, como **dawjes** (ciervos), aves como la **tolowlsi** (perdiz) y ganado vacuno.

En las pampas del territorio movima encontramos variedad aves como la **korole'** (pava campanilla) y el **da:ra** (piyo), que construyen nidos en los que ponen sus huevos; por esa razón nos dirigimos a la pampa para realizar la recolección de huevos, los cuales consumimos cuando no tenemos carne para alimentarnos.

Los frutos que se recolectan en las pampas son: **yominba** (chirimoya), paquíó, cobabo y otros.



Etejan os kemara:as nos jonánawan nas takamba nis mowima ¿Por qué es importante la recolección en el territorio mowima?

NAS TORIDIA INKWA ORILLA DE LOS RÍOS

Las orillas de los ríos son la parte más baja de nuestro territorio, se diferencian de otros espacios geográficos que conocemos porque tienen playas de arena, en estos lugares las aves y los reptiles ponen sus huevos, porque el calor de la arena ayuda en el proceso de incubación. Es importante mencionar que en estos espacios no sólo se recolectan huevos, sino también frutos silvestres.

Sin embargo, la crecida de los ríos y las inundaciones que resultan de las constantes lluvias no permiten que los árboles y plantas frutales crezcan. A pesar de ello, los **dichi:ye** (niños y niñas) conocemos árboles como el **chujan** (motacú), cobabo, **kwałna** (cedrillo), **lava:ba** (vi) y otros.

Pero no todos los huevos que se depositan en las orillas de los ríos tiene un fin alimenticio, tal es el caso del huevo del **yonale** (lagarto), del cual no nos alimentamos. En cambio, sí nos alimentamos con los huevos de la peta del agua y de algunas aves.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

UN PAPÁ NOS CUENTA

“Cuando voy de pesca con mi familia o cuando vamos a nuestro chaco en bote, siempre estamos atentos para encontrar nidos de **so:no di tominajye** (petas de agua) o **de jo'mes** (aves), y cuando es época de desove, estamos listos para encontrar sus nidos y aprovechamos los paseos que hacemos en bote para observar las señales que estos animalitos dejan”.

Melvin Rossel
Santa Ana del Yacuma



TRABAJEMOS:

1. Conversemos sobre la importancia de recolectar frutos, miel, huevos y leña.
2. Identifiquemos los lugares de recolección de estos alimentos e insumos.
3. Realicemos oraciones sobre los lugares de recolección.
4. Identifiquemos sujeto, verbo y predicado en las oraciones.
5. Organicémonos en grupos y con la ayuda del profesor (a) visitemos los lugares de recolección de frutos, huevos, miel y leña.
6. Dibujemos en nuestros cuadernos todo lo que observemos.
7. Hagamos una descripción oral y escrita del paseo que realizamos.

Vankapa nas jonnayan

Aprendiendo a recolectar

Unidad 2



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

En nuestra cultura, aprender a recolectar es una actividad recreativa que requiere nuestra participación. La búsqueda y recolección de frutos, huevos, miel, semillas y leña es una de las ocupaciones más divertidas para los niños y niñas, porque la realizamos en compañía de nuestros familiares y amigos. Estas actividades ocupan parte de nuestro tiempo libre.

La recolección de frutos, alimentos e insumos requiere de un proceso de aprendizaje que se da en el momento en el que los niños entramos en contacto con el entorno que nos rodea y comenzamos a observar, escuchar y practicar con la ayuda y experiencia de nuestros padres y hermanos. La recolección de frutos, huevos, miel, semillas y leña llega a ser una actividad que realizamos día a día y, a medida que crecemos, mejoramos las técnicas de recolección de los frutos silvestres que tanto nos gusta comer.





En los recreos o después de clases, con los amigos recolectamos **manka** (mangas) y **lava:ba** (bi), pero sólo cuando es su época.

Todos sabemos qué debemos hacer y cómo debemos hacerlo, no es difícil. Al contrario, aprender es fácil y divertido.

APRENDIZAJE

Proceso por el cual se desarrollan habilidades y destrezas a través de la observación, la audición, el estudio, la experimentación y el seguimiento de instrucciones que nos dan nuestros padres o profesores para realizar ciertas actividades.

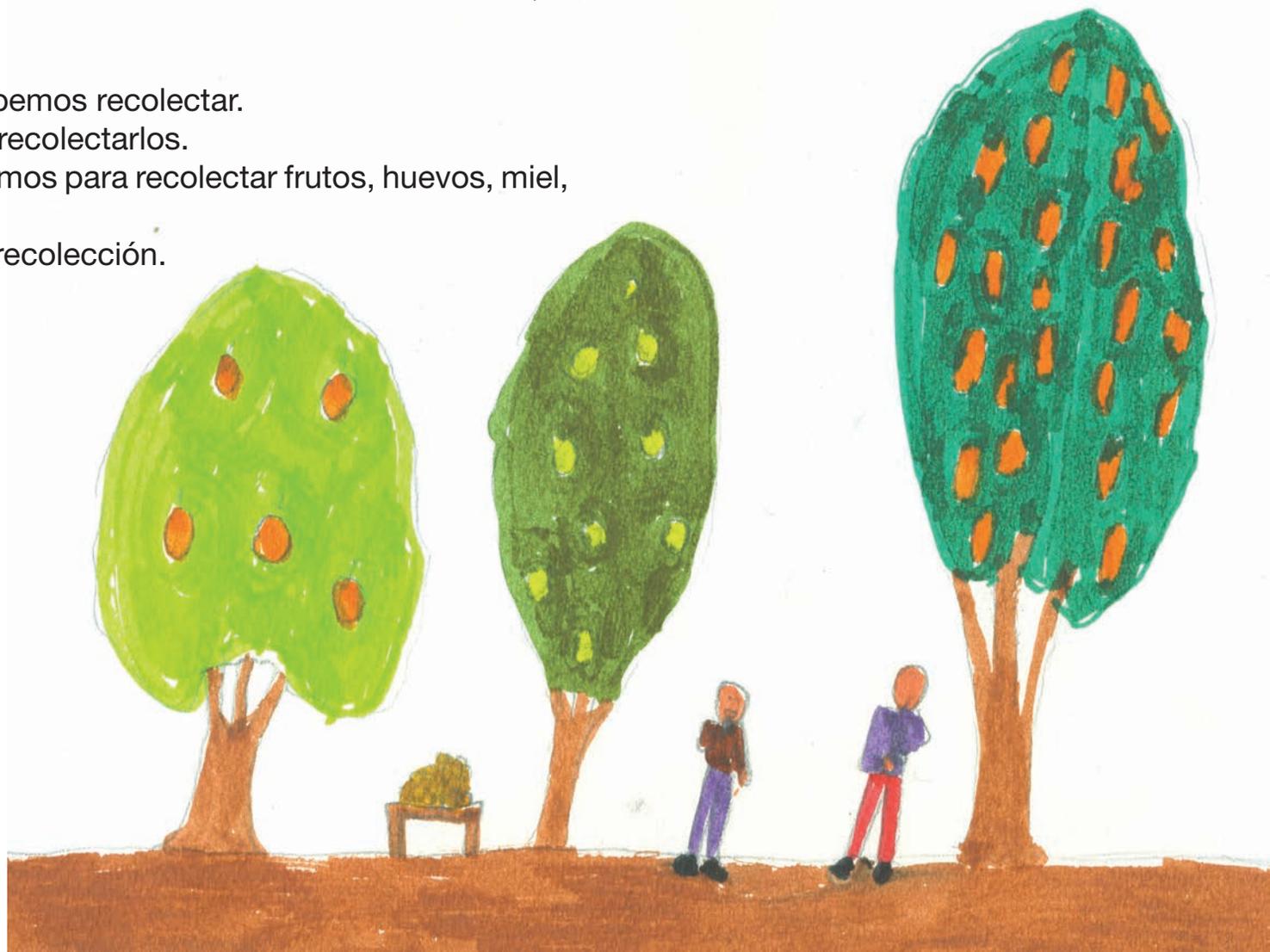
Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó *Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña*

Veamos cómo los movima nos convertimos en buenos recolectores:

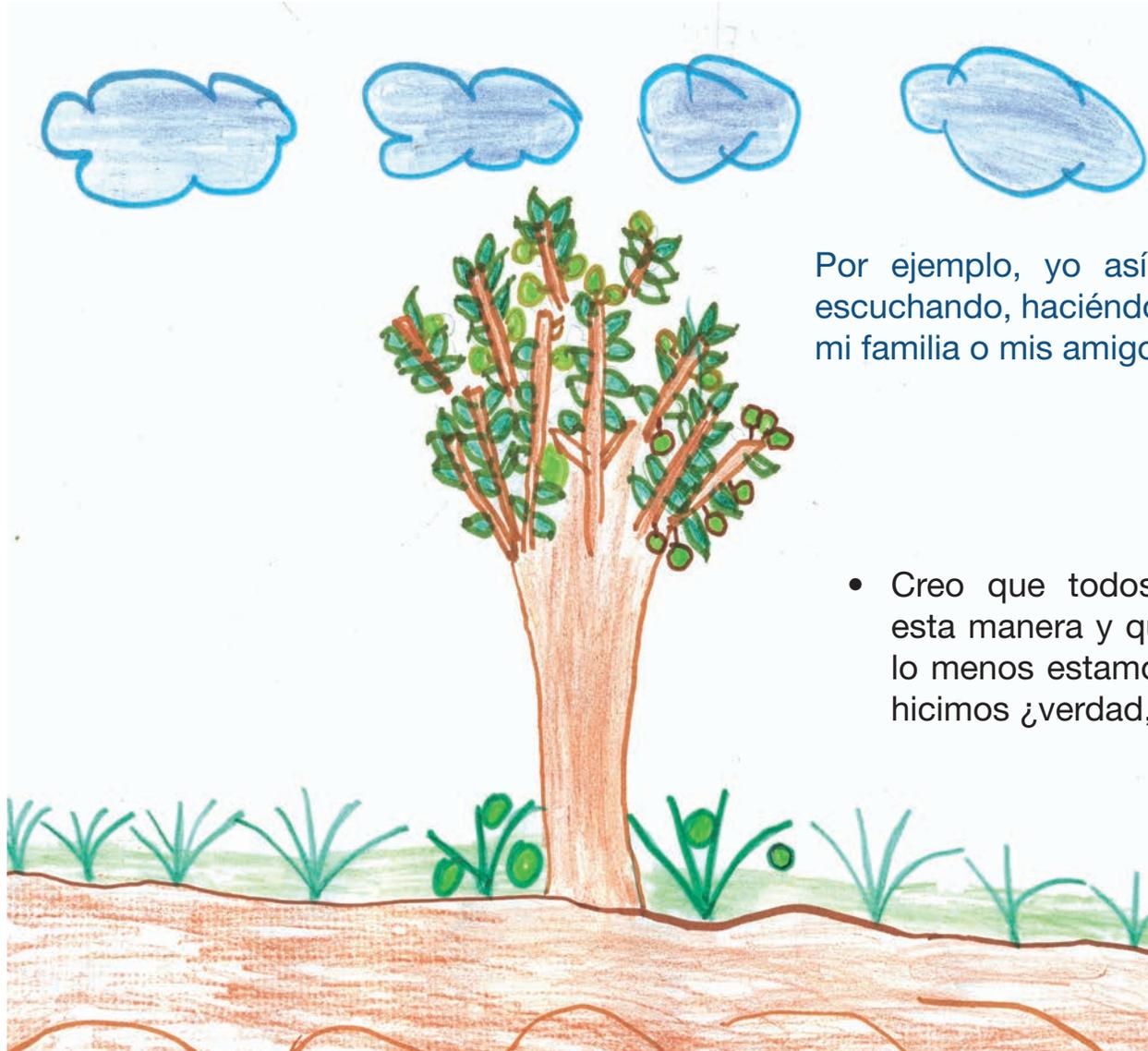
¿CÓMO APRENDEMOS A RECOLECTAR?

Para aprender a realizar alguna actividad es importante que primero observemos, en este caso es necesario que hayamos visto a algún miembro de nuestra familia realizar las actividades de recolección, a partir de ello aprendemos:

1. A reconocer qué frutos debemos recolectar.
2. Cómo y cuándo debemos recolectarlos.
3. Qué instrumentos necesitamos para recolectar frutos, huevos, miel, semillas o leña.
4. Cuáles son los lugares de recolección.



La recolección requiere de un proceso de aprendizaje que se adquiere con el paso de los años y la constante práctica realizada por las familias movima. Además, para aprender las técnicas y estrategias de recolección de frutos, huevos, miel y leña, es importante que sepamos observar, escuchar, practicar y saborear.



Por ejemplo, yo así nomás he aprendido: mirando, escuchando, haciéndolo cada vez que podía, ya sea con mi familia o mis amigos de la comunidad.

- Creo que todos nosotros hemos aprendido de esta manera y que nos ha servido muchísimo, por lo menos estamos seguros de que todos juntos lo hicimos ¿verdad, **dichi:ye** (niñas y niños)?

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

OBSERVANDO

Una de las actividades más importantes en el proceso de aprendizaje es la observación, que realizamos haciendo uso del sentido de la vista, a través del cual vemos y aprendemos a reconocer las características físicas de los frutos, huevos, semillas, miel y leña que recolectamos. Es así que por medio de la observación reconocemos tamaños, formas, colores y texturas de cada uno de los productos.



“Vamos andando por los montes y ya vamos conociendo las plantas. Sí, porque vemos digamos: mire allá entonces, mis hijos me dicen hay fruta papá, eso es lindo, les digo”.

Bernardo Umasa
Carmen del Matto

La observación es fundamental, ya que como resultado de ella, queda grabado en nuestra memoria todo aquello que vemos a nuestro alrededor. Don Bernardo Umasa nos contó cómo aprendemos los movima a recolectar diferentes alimentos:

La recolección es una actividad tan importante en nuestra comunidad que su aprendizaje se realiza desde que los **tochi'dichi:ye** (1 a 2 años), empezamos a caminar y a desplazarnos por el patio y los alrededores de nuestras viviendas.

Además, cuando observamos a nuestros padres o hermanos recolectar frutos, miel, huevos y leña, logramos entablar una relación con ellos y el entorno y aprendemos a reconocer las características de los diferentes alimentos.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Cuando nuestros padres nos llevan en brazos a los lugares de recolección (como los chacos o cerca a nuestras casas), aprendemos a relacionarnos con la naturaleza y aprendemos a:

- Distinguir las formas y tamaños de los frutos y otros alimentos, entonces sabemos si son largos, pequeños, redondos, ovalados, gruesos o delgados.
- Diferenciar los alimentos por el color que tienen.
- Recoger algunos frutos que encontramos en el piso.



¿Sabías que?

El sentido de la vista es primordial en esta etapa, ya que vemos y nos familiarizamos con todo aquello que nos rodea, y así aprendemos a relacionarnos con la naturaleza.

Cuando dejamos de ser **tochí'dichi:ye** (1 a 2 años) y empezamos a ser **dichi:ye** (2 a 10 años), nuestros conocimientos son más amplios que cuando éramos más pequeños, ya en esta edad podemos reconocer características como la forma, el color, el sabor y los lugares de recolección de los frutos, huevos, semillas, leña y miel.



TRABAJEMOS:

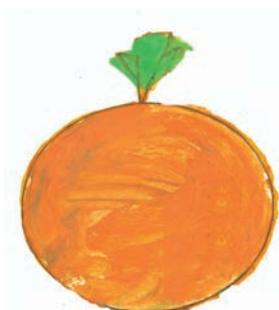
1. Visitemos a un comunario de la región y averigüemos:
 - a. Cuándo aprendió a recolectar los diferentes productos.
 - b. Quiénes le enseñaron a recolectar frutos, miel, huevos y leña.
 - c. Cuántos y cuáles sentidos utiliza para ser buen recolector.
2. Averigüemos cuántos sentidos tenemos y cuál es su función. Dibujemos los sentidos y escribamos sus nombres en castellano y en movima.
3. Conversemos sobre los roles y tareas que tenemos los **dichi:ye** (2 a 10 años) en la recolección de frutos, huevos, miel y leña.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó
 Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña



TRABAJEMOS:

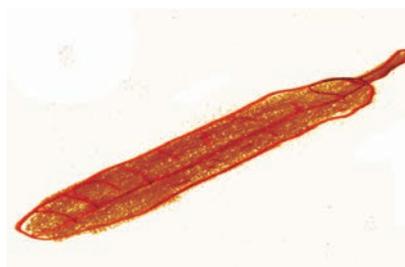
Ordenemos los dibujos, y pongamos el nombre del fruto de acuerdo a la forma y el color señalando con flechas. Esta es una forma divertida de aprender los nombres en nuestra lengua de los frutos que tanto comemos. Copiemos la actividad para trabajar en nuestros cuadernos; también amasemos los frutos con arcilla o barro y escribamos los nombres en papeles para realizar las correspondencias:



Chuntu'á:ba
Palta



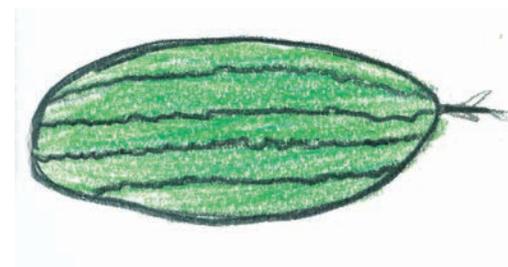
Alargado



Nara:sa
Naranja



Redondo



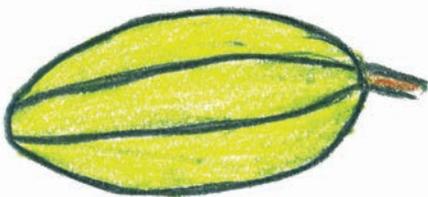
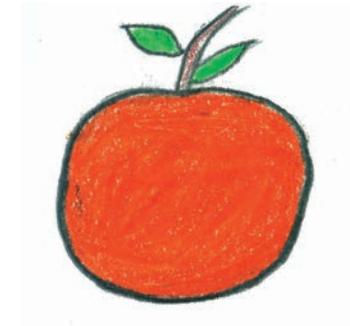
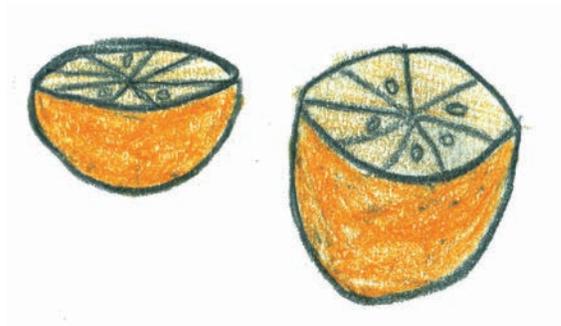
Tamarindo



Ovalado

Cuando participamos con nuestros padres o hermanos mayores en la búsqueda y recolección de alimentos e insumos en diferentes lugares del territorio movima, escuchamos los nombres que tiene cada uno de los frutos y alimentos, y de esa forma aprendemos sus nombres. Este tipo de aprendizaje requiere de otro de los sentidos de nuestro cuerpo: el OÍDO, gracias al cual escuchamos y aprendemos palabras y sonidos nuevos.

Generalmente, el aprendizaje de los nombres de los productos que recolectamos es gracias a nuestros papás y hermanos, que nos repiten constantemente. Entonces, desde muy pequeños escuchamos diariamente esas palabras que nos son ya familiares y las repetimos.



 **¿Sabías que...?**

El sentido del oído es uno de los cinco sentidos de nuestro cuerpo. Nos permite escuchar aquellos sonidos suaves y fuertes que se producen en nuestro entorno.

Dentro del oído se encuentran los huesos más pequeños de nuestro cuerpo, los cuales son conocidos con los nombres de: "yunque", "martillo" y estribo.

A pesar de su pequeño tamaño, tienen la función de mantener nuestros pasos firmes y seguros, ya que sin ellos no podríamos tener equilibrio.

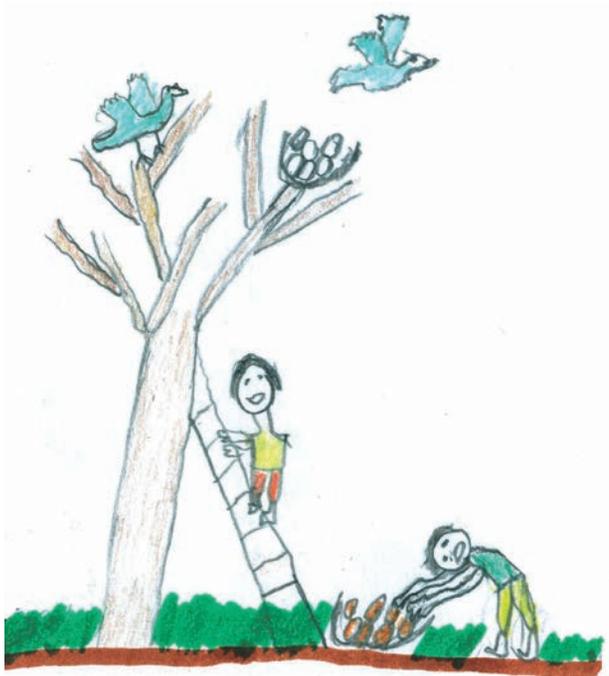
PRACTICANDO

Es otra actividad para aprender a recolectar frutos, miel, huevos y leña, porque requiere poner en práctica nuestras habilidades físicas, destrezas y conocimientos. Es una etapa en la que aplicamos todo aquello que nuestros padres o hermanos mayores nos han enseñado, es decir, repetimos lo que observamos y escuchamos a nuestros familiares hacer durante las actividades de recolección.

Adquirimos estos conocimientos desde que somos **tochí dichi:ye** (1 a 2 años de edad), por ejemplo, recolectando frutos que están a nuestro alcance o en el suelo, y a medida que vamos creciendo, nuestra práctica se vuelve más interesante, porque desarrollamos habilidades que nos permiten enfrentarnos con las dificultades del medio que nos rodea. Veamos cuáles son las habilidades que desarrollamos a medida que vamos creciendo:



Cuando somos **tochi'dichi:ye** (1 a 2 años de edad) estamos empezando a caminar, por tanto, nuestras habilidades físicas no se han desarrollado completamente, por eso, sólo recogemos los frutos que han caído al suelo.



Cuando ya somos **dichi:ye** (2 a 10 años de edad) nuestras habilidades físicas se han desarrollado, no sólo recogemos los frutos que encontramos en el suelo, sino también trepamos los árboles y empezamos a utilizar instrumentos que nos permiten tumbar los frutos. También tenemos especial cuidado al recoger los huevos y ayudamos en la recolección de la miel. Vamos en busca de la leña que será útil en la preparación de los distintos alimentos.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó *Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña*

PROBANDO

Si un fruto, huevo o miel es “lindo” (rico), su sabor no será fácil de olvidar, al contrario, iremos en su búsqueda muchas veces seguidas. El sabor de los frutos, huevos y miel es identificado y memorizado por nuestro cerebro gracias al sentido del gusto. El olor de estos alimentos es reconocido por el olfato; a través de estos sentidos podemos saber si la **manka** (manga) está lista para ser recolectada, o si el huevo cocido es agradable, o si la miel que recolectamos está dulce y tiene una fragancia agradable.

Los **dichi:ye** (niñas y niños) sabemos qué abeja tiene la miel más “linda”, reconocemos a la abeja por su panal (nido) y diferenciamos el sabor de la miel. Si tiene buen sabor, nos gusta muchísimo, tanto así, que buscamos más para degustarla.

DEGUSTAR

Probar y saborear diferentes alimentos.





FRAGANCIA

Que tiene un olor agradable y suave.



¿Sabías que...?

El sentido del gusto y del olfato tienen conexión con nuestra memoria, es decir, si probamos algo que nos gusta mucho, jamás olvidaremos su sabor y mucho menos su olor. Tanto el sentido del olfato como el del gusto están relacionados entre sí. Ambos sentidos nos permiten reconocer si los alimentos son dulces, amargos, ácidos, picantes o salados.

Recordemos que necesitamos todos nuestros sentidos para aprender, porque sin ellos no podríamos observar, escuchar, tocar o probar diferentes alimentos u objetos. Nuestro cuerpo es tan maravilloso que podemos acordarnos de la leña que recogimos no sólo por los colores, sino también por su textura (si es suave o áspera) y también por su olor.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

TRABAJEMOS:

Ya sabemos que el aprendizaje necesita de todos nuestros sentidos; a continuación realizamos las siguientes actividades:

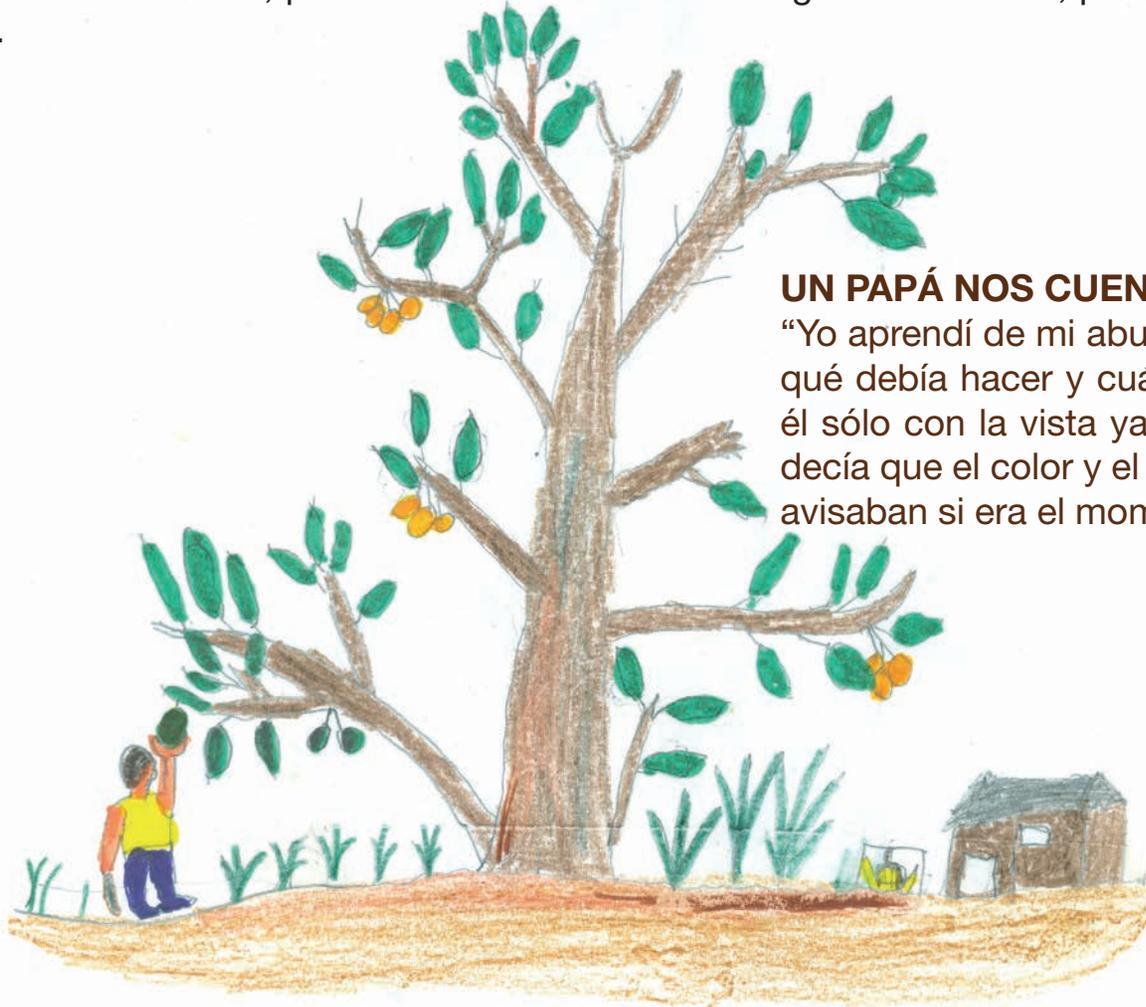
1. Hagamos una prueba para saber cómo utilizamos cada uno de ellos, en nuestros cuadernos llenemos el siguiente cuadro y respondamos cada una de las preguntas, por ejemplo:

	¿Qué color tiene?	¿Qué sabor tiene?	¿Qué olor tiene?	¿Qué sentimos cuando lo tocamos?
Fruta: Tamarindo	Color café	Agridulce	Dulce	
Huevo: Da:ra (Piyo)				
Miel: Abeja amarilla				
Leña: Maslapo (Palo maría)				

2. Dividámonos en cuatro grupos (deben estar estudiantes de los diferentes años de escolaridad). Cada grupo es responsable de llevar una fruta, huevo, miel o leña para sentir el olor, sabor, olor y textura.
3. Después de realizar la actividad, conversemos:
 - a. ¿Qué sentidos utilizamos para realizar esta actividad?
 - b. ¿Cómo utilizamos nuestros sentidos?
 - c. ¿Qué sentimos cuando oímos, saboreamos, tocamos y miramos los alimentos e insumos?
4. Ahora, copiemos a nuestros cuadernos las tablas y escribamos cómo fue la experiencia que tuvimos en el desarrollo de la actividad.

¿Quiénes nos enseñan?

En el territorio movima, aprendemos a recolectar desde que somos muy pequeños, es una actividad que nos enseñan nuestros abuelos, padres y hermanos mayores, los miembros de nuestra familia son quienes nos transmiten los saberes y las técnicas de recolección. Además, como hemos visto, primeramente observamos luego escuchamos, practicamos y probamos.

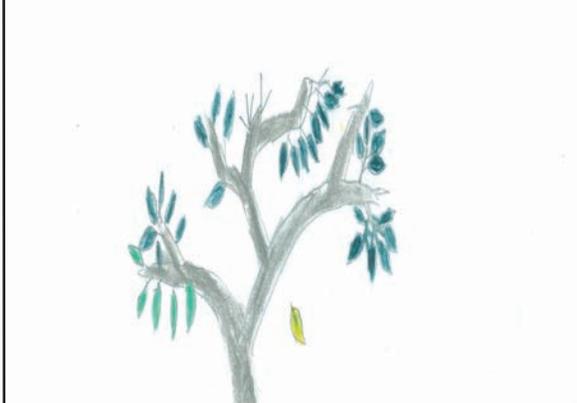
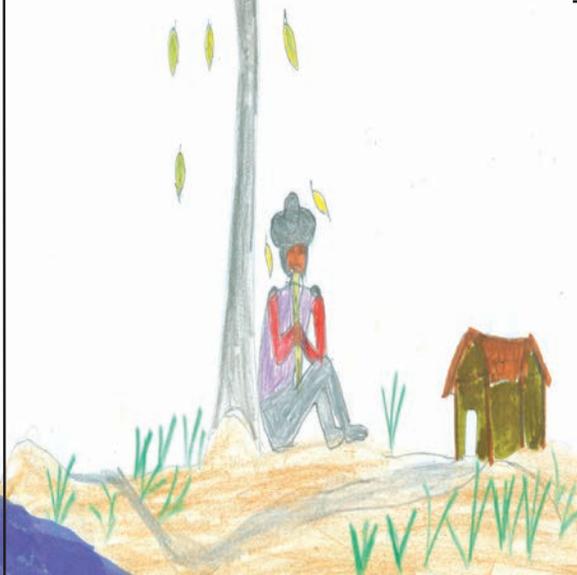


UN PAPÁ NOS CUENTA

“Yo aprendí de mi abuelo, él me mandaba y me decía qué debía hacer y cuál fruta estaba lista para comer, él sólo con la vista ya sabía que era su momento. Él decía que el color y el aroma de los árboles frutales te avisaban si era el momento o no para recoger frutos.”

Vidal Almaquio
Bella Flor

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó
Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

¿Quién nos enseña?	Alimentos e insumos que recolectamos	¿Qué nos enseñan?
<p>Nuestros padres y hermanos mayores, pues son los que tienen más experiencia y conocen mejor los espacios de recolección.</p> 	<p>Babakwa (Fruta)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A conocer los nombres de las frutas que pueden estar cerca de nuestra casa, patio o chaco. • A reconocer cuando una fruta está lista para ser recolectada y podemos comerla. • A conocer los frutos que podemos y que no podemos comer. • A Utilizar los instrumentos que necesitamos para recolectar frutos silvestres. • A seleccionar los frutos que recolectamos. • A transportar los frutos silvestres hasta nuestros hogares.
	<p>Jołkwa (Huevo)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A reconocer los lugares de recolección de huevos. • A reconocer a las aves que nos proveen huevos. • A identificar que huevos podemos comer. • A ser cuidadosos al recolectar los huevos para no quebrarlos. • A saber en qué épocas podemos recolectar huevos.

	<p>Chuydinlot (Miel)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A reconocer las abejas que nos dan miel. • A reconocer las técnicas de recolección de miel sin ser picados por las abejas. • A reconocer las formas de transportar la miel.
	<p>Didinkwa (Semilla)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A reconocer las vainas de árboles y plantas de las cuales podemos recolectar semillas. • A reconocer los nombres de las semillas que recolectamos de árboles y plantas. • A reconocer los lugares de recolección de las semillas. • A reconocer las formas de transportar las semillas.
	<p>Ko'ó (Leña)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • A reconocer los tallos y ramas de los árboles que son usados como leña. • A utilizar el hacha y el machete para cortar la leña. • A escoger las ramas y tallos secos. • A transportar correctamente estos insumos usados en la preparación de los alimentos.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

¿Quiénes recolectamos?

Hola queridos **dichi:ye** (niñas y niños), quisiera conversar con ustedes sobre las personas que participan en la recolección de frutos, huevos, semillas, miel y leña en nuestro territorio.

Todos, desde los **tochi'dichi:ye** (1 a 2 años) hasta los **bijaw baychoni** (adultos de 45 a 60 años), lo hacemos. Cuando somos pequeños, no hacemos las mismas actividades que cuando somos adultos, pero las habilidades que comenzamos a desarrollar desde que somos niños nos permitirán realizar las diferentes actividades cuando ya seamos adultos.



Don Juan, todos en mi casa, desde mis **nonoó** (abuelo) hasta mi hermanito pequeño, recolectamos frutos, huevos, miel y leña.

Todos los miembros de nuestra familia participan, sin importar la edad ni el sexo.

Cuando somos niños muy pequeños, empezamos observando, porque no somos todavía muy hábiles, ni tenemos mucha fuerza. Una vez que hemos crecido y ya hemos aprendido a diferenciar los frutos y alimentos que podemos comer, aprendemos a diferenciar los nombres de cada uno de los frutos recolectados y sabemos dónde encontrarlos y qué instrumentos debemos utilizar para recogerlos.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

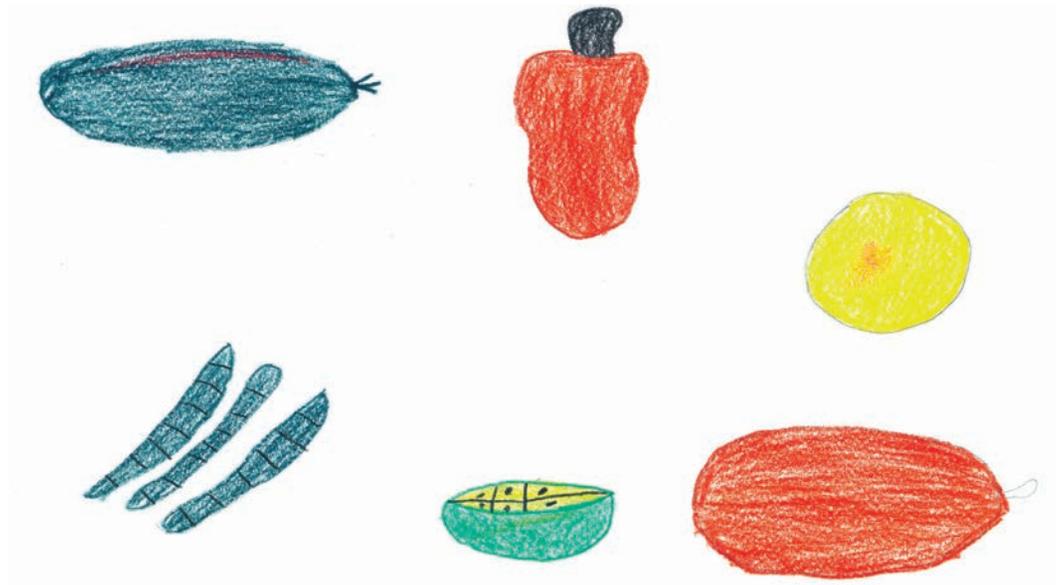
A medida que vamos creciendo, nuestros conocimientos son más precisos sobre cómo debemos recolectar los distintos alimentos.

Lo lindo Don Juan, es que niñas y niños, chicos y grandes, recolectamos juntos, A mí me gusta hacerlo porque no comparto sólo con mis amigas, sino también con mi familia, y de todos ellos aprendo nuevas cosas.

Todos recolectamos sin importar qué edad tengamos o si somos niñas o niños, sólo sabemos que cada uno de nosotros tiene responsabilidades a cumplir y que estas van de acuerdo a nuestra edad y a nuestras habilidades adquiridas.

¡Claro! Don Juan, ¿se imagina si mi hermanita de meses pudiera ir a recolectar leña?. Eso sería imposible.

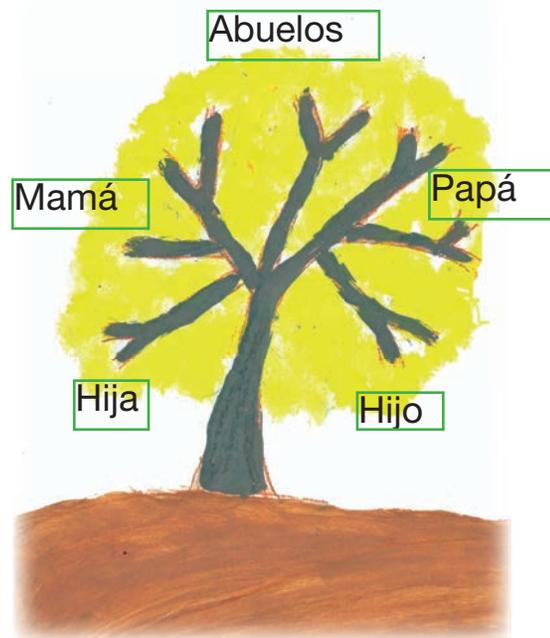
¡Ay! **dichi:ye**, es verdad, nosotros los movima sabemos cuándo podemos realizar ciertas actividades de recolección y también otras actividades solos sin la ayuda de nuestro padres o hermanos mayores.



Pero, los que más participamos en la recolección de frutos, huevos, miel y leña somos los **dichi:ye** (niñas y niños). Nuestra participación en estas actividades es parte de las responsabilidades que tenemos en nuestros hogares; nuestros padres nos encomiendan estas tareas importantes que nos permiten abastecernos de algunos alimentos e insumos que necesitamos diariamente para alimentarnos.

TRABAJEMOS:

1. Conversemos sobre la participación de nuestra familia en la recolección de alimentos e insumos.
2. Dibujemos a nuestra familia y escribamos sus nombres en castellano y en movima.
3. Dibujemos aquellos alimentos que recolectamos con la compañía de nuestros familiares.
4. En nuestros cuadernos, escribamos oraciones con los nombres de nuestros padres y hermanos.
5. Ahora construyamos nuestro "tajibo genealógico", es decir, recordemos quiénes son nuestros abuelos y otros miembros que forman nuestra familia: **nono** (abuelos), **pa** (papá), **ma** (mamá), **a:na** (hermanos) y otros, y escribamos sus nombres en las ramas de nuestro tajibo. Podemos seguir este ejemplo:





Jonna is babakwa

Recolección de frutos silvestres

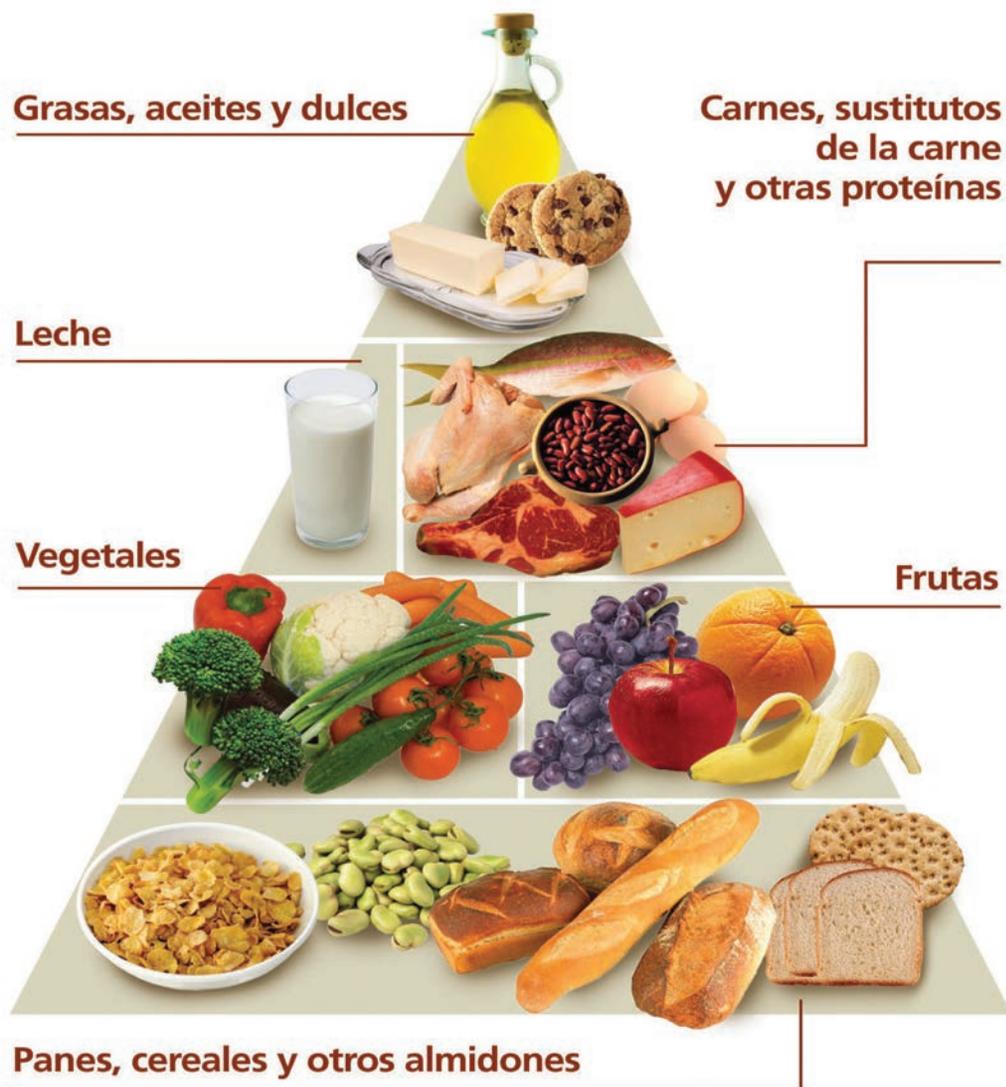
Unidad 3



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Los frutos silvestres o cultivados son parte indispensable de nuestra dieta alimenticia, ya que en ellos encontramos las diferentes vitaminas y minerales que necesita nuestro cuerpo para crecer.



¿Sabías que...?

Las frutas están compuestas por:

- 80% de agua
- 5 a 18% de azúcar
- 2% de fibras naturales
- Vitaminas A y C
- Minerales: potasio, magnesio, calcio y hierro.

Los frutos son necesarios y se encuentran en el segundo nivel de la pirámide nutricional, afortunadamente los movima tenemos una gran variedad de frutos para nuestra alimentación.

Los **dichi:ye** (niñas y niñas) esperamos ansiosamente la temporada de recolección de frutos, que empieza el mes de septiembre y concluye el mes de diciembre, porque es temporada de lluvia. Cuando los frutos están maduros, pintones tienen mucho jugo.

Como observamos en la pirámide alimenticia, los alimentos más importantes para nuestra alimentación se encuentran en la parte inferior del triángulo, que gradualmente va subiendo de acuerdo al grado de importancia que tiene en nuestra alimentación, es decir, aquellos que no son muy necesarios se encuentran en la parte superior del triángulo.

Las frutas son importantes y necesarias en nuestra alimentación porque contienen importantes propiedades nutricionales que se conservan en cantidades mayores si se las come crudas.

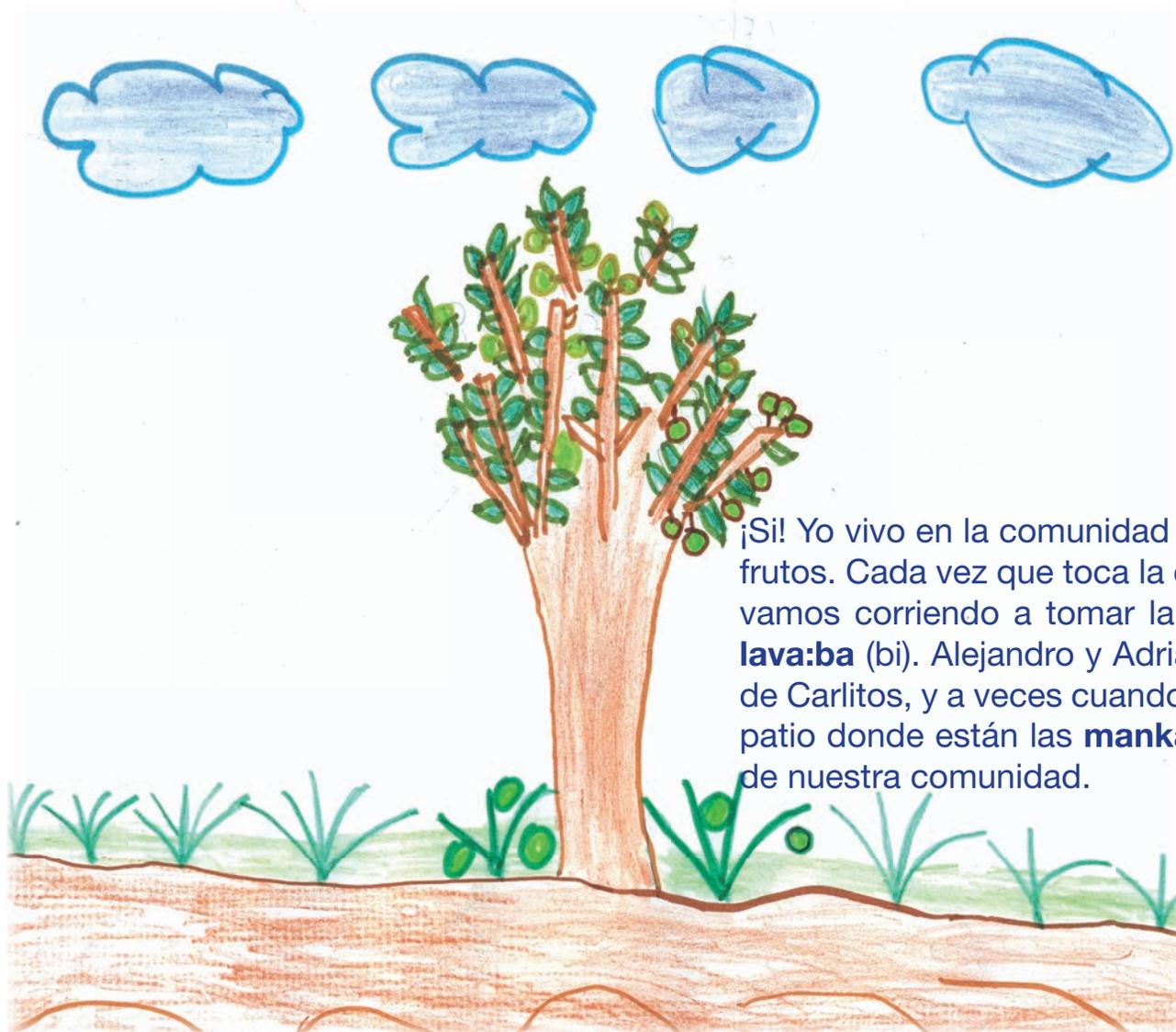


Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

¿POR QUÉ RECOLECTAMOS FRUTOS SILVESTRES?

Los frutos silvestres complementan el aporte de nutrientes que obtenemos de la carne, de la yuca y del arroz que consumimos a diario. Los niños participamos cotidianamente con tareas específicas que nuestros padres nos dan, por ejemplo, recogiendo **li:mon** (limón) o **mankas** (mangas). Realizamos esta actividad con gusto porque nos divertimos mucho al hacerla.



¡Si! Yo vivo en la comunidad de San Pedro, me gustan mucho los frutos. Cada vez que toca la campana cuando estamos en clases, vamos corriendo a tomar la vara para sacar frutos del árbol de **lava:ba** (bi). Alejandro y Adrian se van por las mangas de la casa de Carlitos, y a veces cuando mi abuelo nos da permiso, vamos al patio donde están las **mankas** (mangas) mas dulces y pequeñas de nuestra comunidad.

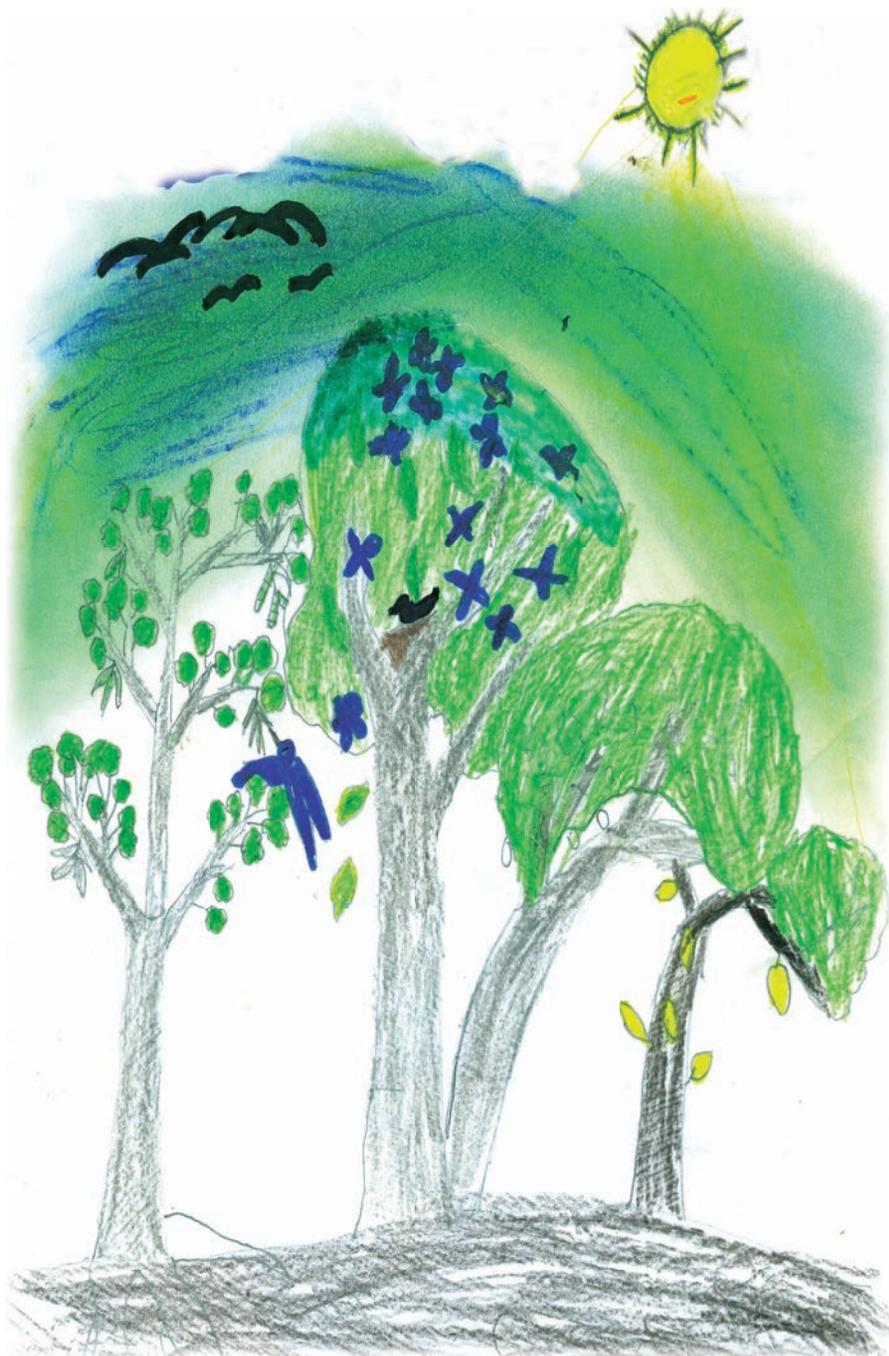
Nosotros en Bella Flor tenemos dos grandes árboles de **manka** (manga) cerca de nuestra escuela, y después del timbre también nos reunimos con nuestras hondas a tumbar algunas frutas.



La recolección de frutas es una actividad que también realizamos con nuestra familia y comunidad, porque ayudamos, compartimos y nos divertimos. Juntos seleccionamos los frutos para nuestro consumo o para la venta, esto depende de cuántos frutos hayamos recolectado. En algunas oportunidades intercambiamos productos entre nosotros: los que tenemos limones los intercambiamos por mangas u otros productos que tienen nuestros vecinos.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña



Es importante que recordemos que los movima recolectamos no sólomente los frutos que sembramos o que están próximos a nuestra casa, sino también aquellos que encontramos en el **cham'no** (monte).

FRUTOS SILVESTRES Y FRUTAS SEMBRADAS

En nuestra comunidad contamos con variedades de frutos, que en su mayoría son recolectados en nuestro **cham'no** (monte) y otros en nuestros patios o chacos. Para conocer más sobre nuestro territorio, nos reunimos con los ancianos de nuestra comunidad, que fueron quienes clasificaron las frutas en silvestres y sembradas.

¿QUÉ SON LOS FRUTOS SILVESTRES?

Los frutos silvestres son aquellos frutos que crecen en árboles, plantas y palmeras de manera natural en nuestro **chamímo** (monte), eso significa que no necesitan la ayuda del hombre para poder crecer y dar frutos. Este tipo de frutas, al crecer de esta manera, gozan de ciertas características, como:

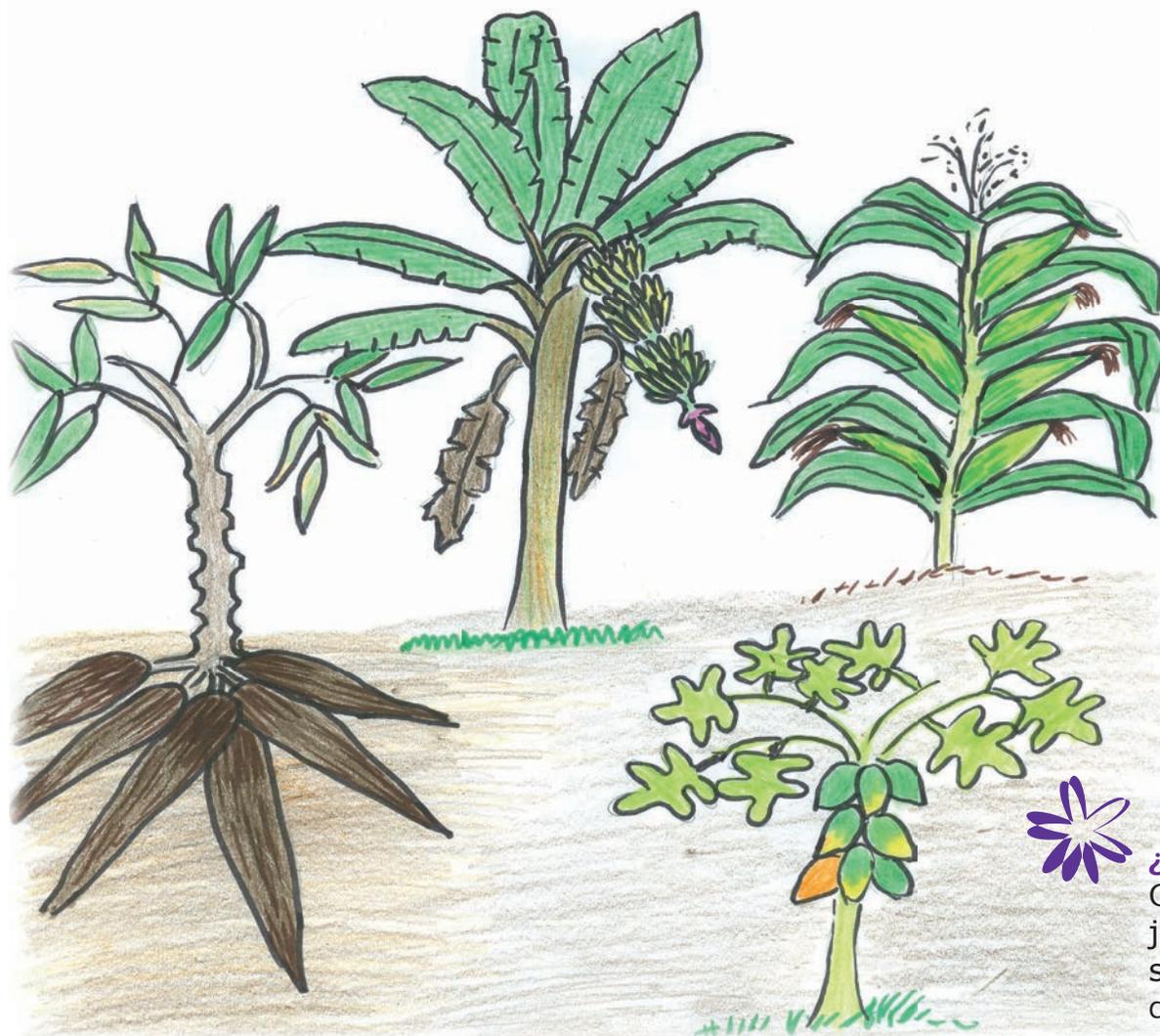
- Se adaptan fácilmente a los lugares donde crecen.
- Son más resistentes a los cambios climáticos (sol, lluvia y viento).
- No sufren el ataque de plagas y hongos.
- Son ricos en nutrientes necesarios para nuestro desarrollo.
- No se encuentran expuestos a químicos que alteran su desarrollo natural, porque crecen en medios naturales.
- Son frutos que no se encuentran cerca de nuestro hogar.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

En nuestro territorio, la recolección de frutos silvestres se realiza durante el tiempo de lluvia, es por eso que en esta época podemos disfrutar de ellas a diario. Para recolectarlas debemos ir en su búsqueda tanto a los montes bajos como a los montes altos a las orillas de los ríos.



Cuando es época de frutos como **chakakayra** (achachairú), **yomimba** (chirimoya), guapomó, **ti:cho** (lúcuma) o **lava:ba** (bí) nos gusta recogerlos; pero si somos muy pequeños, nuestros padres o hermanos mayores deben acompañarnos al monte. (Para más información podemos consultar el anexo 2).

¿Sabías que...?

Gran parte de las frutas silvestres no tiene jame (pulpa), al contrario, son frutas que sólo se chupan y no se mastican. Por eso diferenciamos estos tipos de frutos.

Así mismo, cuando nuestros padres van de caza o pesca, van encontrando en el camino y a orillas de los ríos varios de los frutos silvestres que disfrutamos comiendo. Los frutos silvestres crecen en diferentes lugares de nuestro territorio, éstos poseen un ambiente natural que facilita su maduración. El cuadro que se presenta .



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

a continuación muestra cuáles son las características de algunos frutos silvestres, los lugares de recolección y la utilidad que se les da a los frutos.

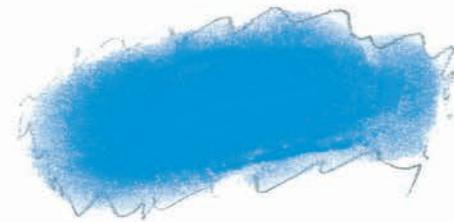
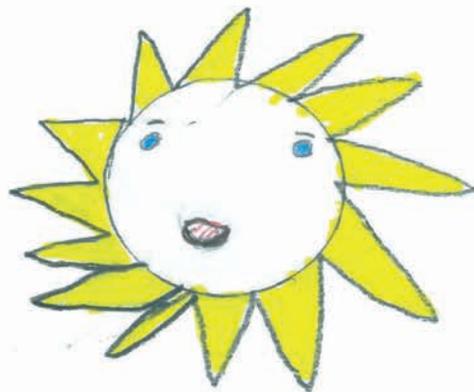
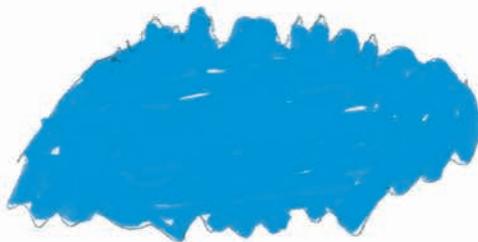
Frutos silvestres				
Nombre en movima	Nombre en castellano	Características	Lugar y época de recolección	Utilidades que le damos al fruto
	Guapomó	El árbol de guapomó mide de 2 a 3 metros de alto. Es un árbol bastante coposo y frondoso. El fruto del guapomó es de color verde, tiene forma redonda y mide entre 2 y 3 centímetros (cm.). De un árbol podemos recolectar entre 300 y 500 guapomós.	Encontramos el árbol que nos provee este fruto en los arroyos, lagunas y ríos de nuestro territorio. La mejor época de recolección se presenta entre los meses de abril y julio.	Los frutos se consumen crudos.
Che:kwes	Tarumá	El árbol de che:kwes mide entre 5 y 10 metros de altura. El fruto es de color café, pero cuando está maduro es de color negro, tiene forma redonda y es pequeño. Podemos recolectar hasta 500 frutos de cada árbol.	Los encontramos en el monte alto y algunas veces en los alrededores de nuestras casas.	Los frutos se comen, y la pulpa es usada para elaborar refrescos.

Yomimba	Chirimoya	<p>Es un árbol muy alto, mide aproximadamente 20 metros de largo, sus hojas son grandes y suaves, y su tronco no es muy grueso.</p> <p>Los frutos son de color verde amarillento y de forma redonda, se encuentran cubiertos con pequeñas espinas y miden entre 5 a 7 cm. De cada árbol se recolecta de 10 a 13 frutos.</p>	<p>Encontramos el árbol que nos proporciona este fruto en el monte alto, pero en algunas ocasiones podemos encontrarlo en tierras bajas o pampas.</p> <p>La mejor época para recolectar los frutos empieza en octubre y concluye en diciembre.</p>	<p>Los frutos se consumen crudos.</p>
Rapu'la	Achachairú	<p>Son árboles que llegan a medir 10 metros de alto, son bastante coposos y sus frutos crecen en las puntas de las ramas.</p> <p>El fruto presenta una cáscara gruesa, de color amarillo casi anaranjado. Es bastante fragancioso y tiene forma redonda. De cada árbol podemos recolectar entre 200 y 300 frutos.</p>	<p>Se encuentran en los montes bajos y también en los altos.</p>	<p>Los frutos se comen y la pulpa es usada para elaborar refrescos.</p>



Jonns is babakwa, jolkwa, chuydinlot che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña



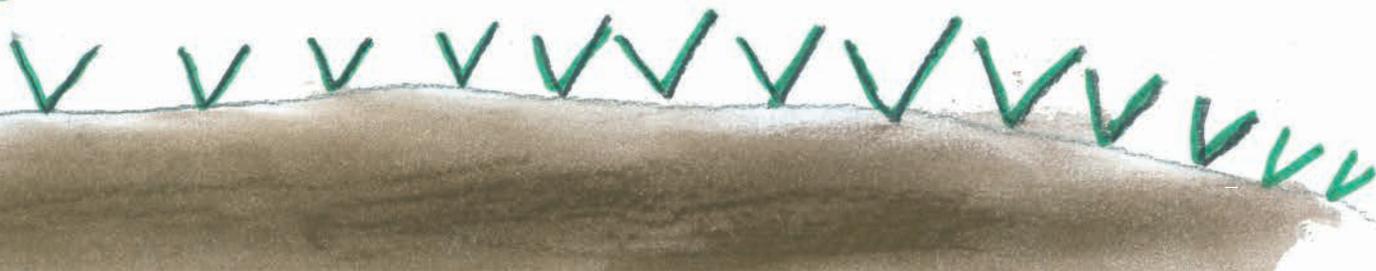
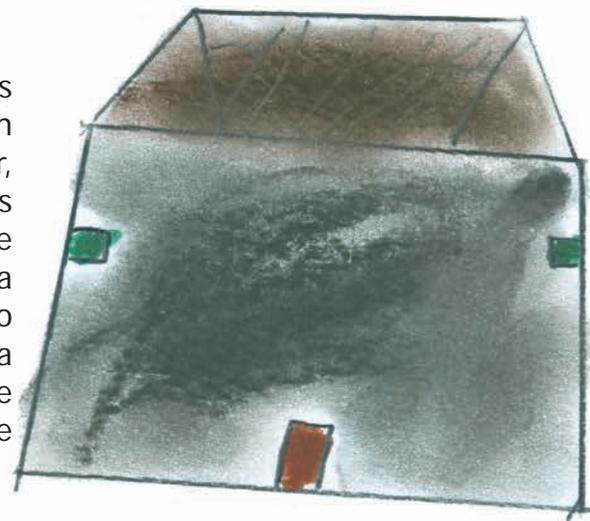
INDISCRIMINADO

No se realiza una selección de los objetos, personas o animales. Todos son seleccionados.



¿Sabías que...?

Muchos de los frutos silvestres que son nativos de nuestra región corren el riesgo de desaparecer, porque están siendo reemplazados por otras especies que no son de este hábitat. Así también, la masiva destrucción del monte como consecuencia de la tala indiscriminada de árboles y el chaqueo constante están ocasionando la desaparición de muchas de estas especies.



Para recolectar los frutos silvestres, los movima dividimos nuestro calendario en dos temporadas (cada una de seis meses): la temporada seca y la temporada lluviosa, con las cuales nos guiamos.

A continuación, detallamos cuáles son los frutos silvestres que se recolectan en cada temporada del año en nuestra TCO.

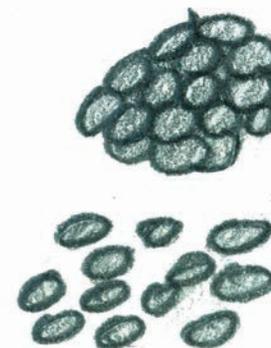
TCO
Tierra Comunitaria de Origen

Calendario de recolección de frutos silvestres												
Fruto	Tiempo de lluvia				Tiempo seco						Tiempo de lluvia	
	Enero	Febrero	Marzo	Abril	Mayo	Junio	Julio	Agosto	Sept.	Oct.	Nov.	Dic.
Achachairú	■	■	■	■								
Paquíó						■	■	■				
Cobabo	■									■	■	■
Guapurú	■	■									■	■
Cedrillo									■	■	■	
Bi	■	■	■									■
Chirimoya										■	■	■

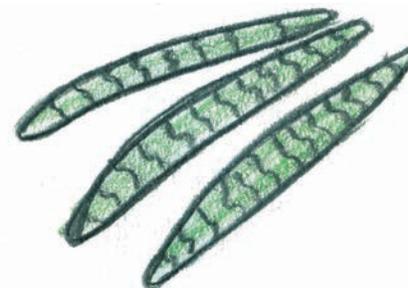


¿CUÁLES SON LOS FRUTOS SEMBRADOS?

Como ya mencionamos, en nuestro territorio también existe variedad de árboles frutales que son sembrados por los comunarios, los cuales podemos encontrar en los patios de nuestras casas, en los chacos y también en el monte. Existen diferencias entre los frutos que han sido sembrados y cuidados por las personas y aquellos que crecen de forma natural.

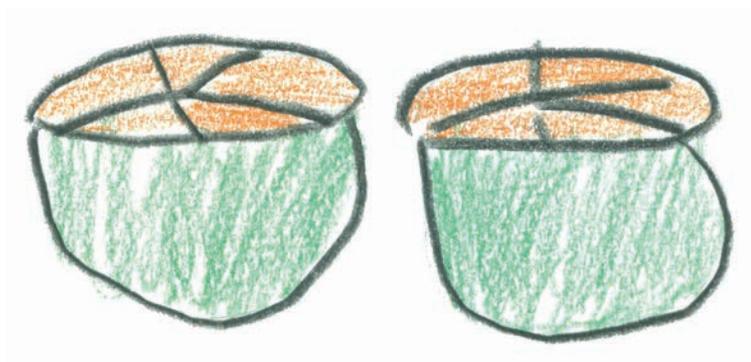


Frutos silvestres	Frutos sembrados
Diferencias	
<ul style="list-style-type: none"> • No son sembrados por el hombre. • No requieren del cuidado del hombre. • Son resistentes a las plagas y hongos. 	<ul style="list-style-type: none"> • Son plantados por el hombre. • Requieren el cuidado del hombre para su crecimiento. • No son resistentes a las plagas y hongos.
Similitudes	
<p>Ambos son importantes en nuestra dieta alimentaría, son ricos en nutrientes y vitaminas indispensables para nuestro desarrollo corporal e intelectual. Pueden diferenciarse de los que tienen y de los que no tienen pulpa. Además, pueden ser jugosos, dulces o amargos.</p>	



TRABAJEMOS:

1. Ampliemos el calendario movima de recolección de frutos y hagamos un listado de:
 - Frutos silvestres
 - Frutos sembrados
2. Anotemos el mes y la época en la que se desarrollan esos frutos.
3. Elaboremos una lámina siguiendo el detalle del tiempo seco y lluvioso, utilizando los meses del calendario gregoriano.
4. Describamos oralmente a toda la clase cómo realizamos este trabajo.



¿Sabías que...?

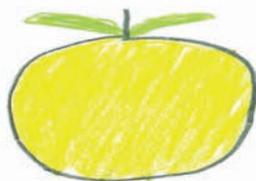
Los doce meses del año son: enero, febrero, marzo, abril, mayo, junio, julio, agosto, septiembre, octubre, noviembre y diciembre, al conjunto de estos meses se los conoce como calendario gregoriano.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

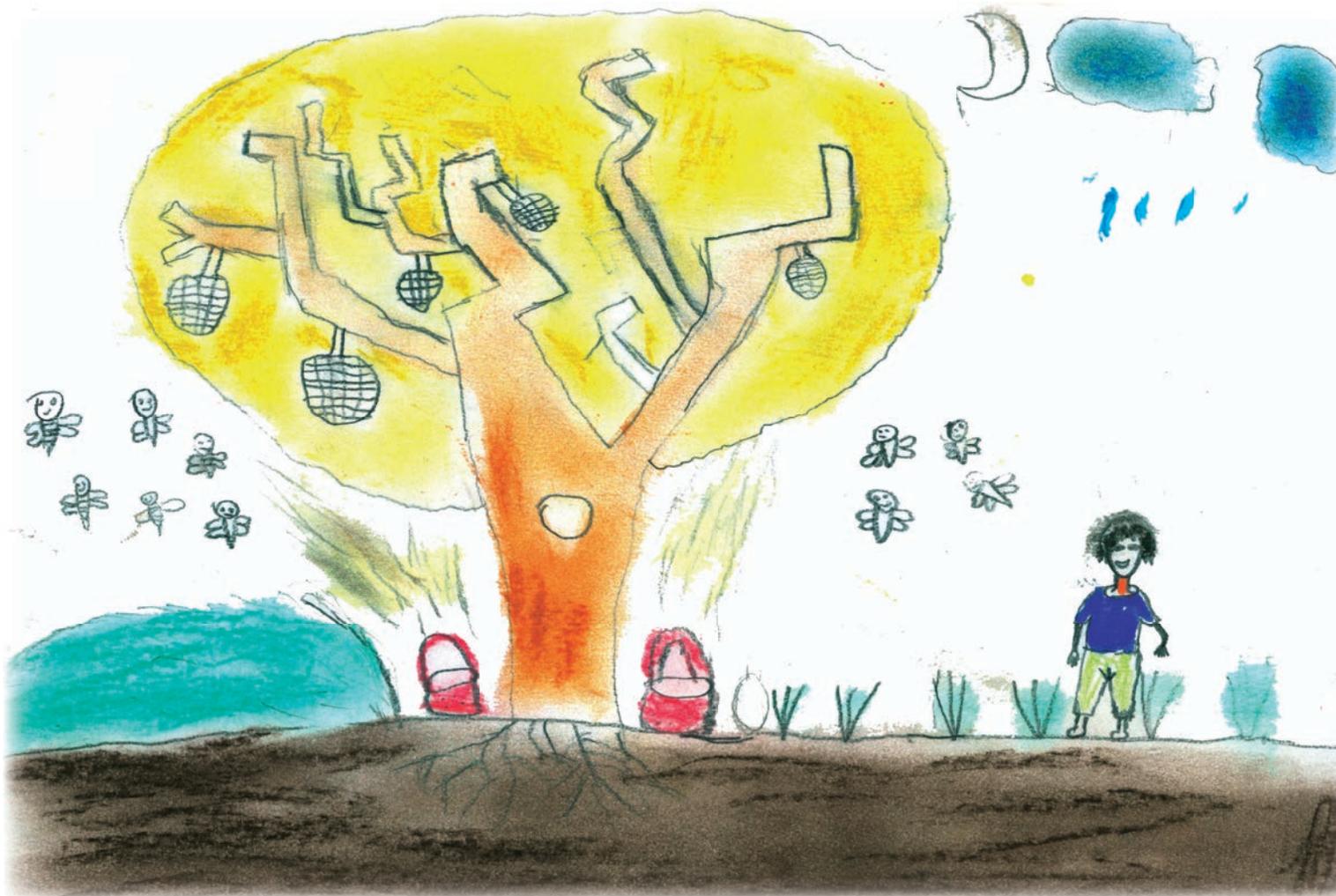
Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

TRABAJEMOS:

1. Participemos en el aula respondiendo las siguientes preguntas:
 - a. ¿Qué frutos recolectamos en la comunidad?
 - b. ¿Por qué es importante recolectar frutos silvestres?
 - c. ¿Cuáles son las propiedades alimenticias de los frutos que recolectamos?
2. Averigüemos con los vecinos de la comunidad, no olvidemos anotar los datos en nuestros cuadernos:
 - a. ¿Cuáles son las épocas del año?
 - b. ¿Cuáles son las características de estas épocas del año?
 - c. ¿En qué época recolectamos frutos silvestres?
 - d. ¿Cuáles son las características del monte alto y monte bajo?
3. Dibujemos los árboles que nos proporcionan frutos silvestres.
4. Con ayuda del profesor (a) elaboremos un calendario, y en cada mes y según el fruto que recolectamos peguemos nuestros dibujos.
5. Escribamos un listado de frutos silvestres y frutos cultivados, y después clasifiquémoslos de acuerdo al género de las palabras, por ejemplo:
 - a. La chirimoya, la papaya, la naranja.
 - b. El paquíó, el majo, el achachairu.
6. Escribamos oraciones con las palabras del listado. Debemos tener cuidado al escribir el género del sujeto en la oración.

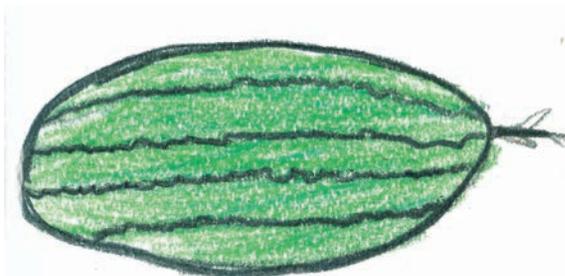


Gran parte de los hogares movima cuentan con algún árbol frutal cerca, como la **sese:ba** (toronja), **chuntu'la:ba** (palta), **nara:sa** (naranja), **li:mo** (limón), **pa:di** (guayaba), entre otros. Estos, en su mayoría, son árboles cuyos frutos elegimos para comer por ser de nuestro agrado y muchos de ellos no sólo nos alimentan, sino que también los usamos para curar algunas enfermedades. ¿Qué tal si conocemos un poco más sobre alguno de estos árboles frutales que se cultivan?



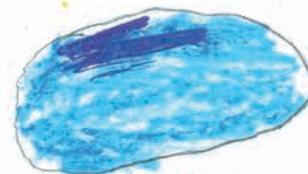
Frutos sembrados				
Nombre en movima	Nombre en castellano	Características	Lugar y época de recolección	Utilidades
Sese:ba	Toronja	Llega a medir hasta 6 metros de altura, tiene la copa redonda y las ramas que son jóvenes están cubiertas de espinos. Los frutos tienen forma redonda, son bastante grandes, su cáscara es gruesa y el fruto es aromático y jugoso.	La época en la que se recolecta es en tiempo seco, es decir, en los meses de junio a octubre.	Se utiliza para fines alimenticios.
Chuntu'la:ba	Palta	El árbol puede llegar a medir hasta 15 metros de altura, su copa es alargada. Los frutos son ovalados, su cáscara es gruesa y de color verde. El fruto es suave por dentro, es por ello que se recomienda recolectarlo con la mano, pues fácilmente llega a maltratarse.	Se recolecta entre los meses de octubre y diciembre.	Tiene finalidades alimenticias y medicinales. Con las hojas y las semillas podemos preparar infusiones que alivian la inflamación de los riñones.

<p>Na:rasa</p>	<p>Naranja</p>	<p>El árbol mide entre 5 y 6 metros de alto. Sus ramas son bastante coposas y se encuentran cubiertas de unos espinos muy puntiagudos, la copa tiene forma redonda.</p>	<p>Se recolecta desde junio hasta octubre.</p>	<p>Se utiliza con fines alimenticios y medicinales. Con las hojas podemos preparar infusiones que nos permiten calmar dolores de cabeza y fiebre.</p>
<p>Pa:di</p>	<p>Guayaba</p>	<p>Es un árbol pequeño, llega a medir hasta 5 metros de alto. Su fruto es redondo, su cáscara es gruesa de color amarillo o verde. El jame (pulpa) puede ser blanco, rojizo o rosado. Es una de las frutas más fragancias de nuestro territorio.</p>	<p>La mejor época para recolectar este fruto es durante el mes de enero.</p>	<p>Tiene fines alimenticios y medicinales. Las hojas son utilizadas para curar la diarrea.</p>



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña



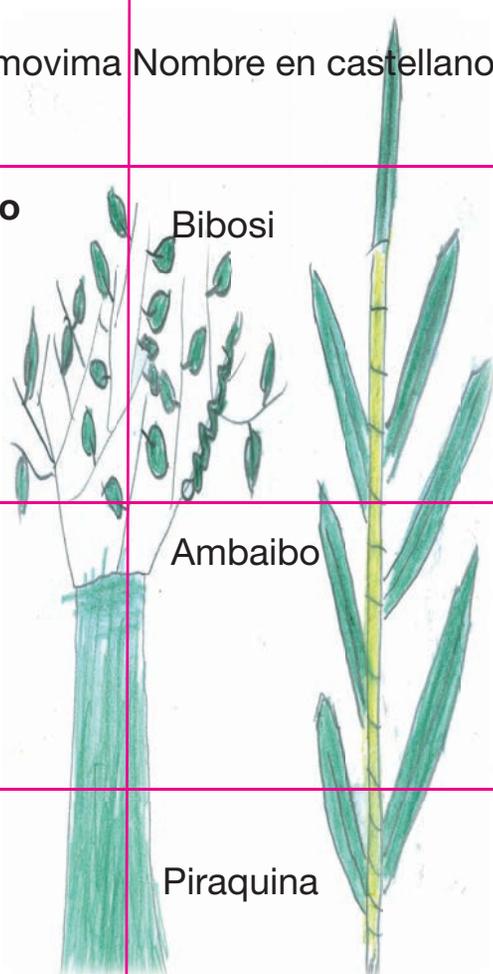
FRUTOS QUE NO SE COMEN

Si bien en nuestro territorio se producen muchos frutos “lindos” (sabrosos), como la **sandi:ya** (sandía), el **chimełba** (aguaí), y la **ti:cho** (lúcuma), también se producen frutos que no son comestibles para las personas, a éstos los conocemos con el nombre de frutos “venenosos”. El motivo para no comerlos es que nos causan daño, porque nos enferman y provocan dolores de estómago, vómitos e incluso diarrea. Si bien estos frutos no son buenos para el consumo humano, los animales del monte sí pueden comerlos y disfrutan de su sabor. Las recomendaciones que las personas mayores nos han dejado es no comer frutos que no conozcamos, porque pueden ser venenosos; por eso es bueno preguntar a nuestros padres o hermanos mayores cuáles son los frutos que debemos comer y cuáles no.



Frutos que no se comen

Nombre en movima	Nombre en castellano	Características	Animales que se alimentan de fruto silvestre.	Enfermedades provocadas por el consumo de estos frutos
Bo:chomo	Bibosi	El fruto es de color verde y de forma ovalada. Mide 3 cm de diámetro. Su fragancia es amarga.	Los animales que gustan de este fruto son las kara'a (parabas), wono:wo (tucanes), o:ma (antas), koyo:le (pavas) y pe'lobanmajyoti (chanchos troperos).	Si comemos el bo:chomo , nos da dolor de estómago, diarrea, mareos y también vómitos.
	Ambaibo	Su fruto es, de color verde, mide entre 5 y 7 centímetros (cm) de largo y tiene un grosor de 1 cm.	Bi:law (peces), wono:wo (tucán), kara'a (paraba) y otras aves gustan de este fruto.	Nos ocasiona dolores de estómago y diarrea.
	Piraquina	Es de color verde y forma ovalada, mide 3 cm de largo.	Sidoj (mono), kara'a (paraba) y wono:wo (tucán) se alimenta de este fruto.	Nos provoca dolores de estómago y diarrea.



FRUTAS QUE COMEN LOS ANIMALES

Los frutos no sólo forman parte de la dieta alimentaria de los seres humanos, sino también de la dieta de algunos animales, a estos animales se los conoce como frugívoros. Las aves, animales de cuatro patas, los que viven en los árboles y aquellos que tiene escamas se alimentan y viven gracias a los frutos silvestres o sembrados que conocimos en el libro de caza.

**¿Sabías que..?**

Un buen cazador se guía por los árboles frutales en el **cham´mo** (monte) para cazar su presa. Él sabe donde hay ciertos árboles frutales, por ejemplo, si encuentra un árbol de **chu:jan** (motacú) con frutos, sabe de la existencia de una tropa de **pe´lobanmajyoti** (chancho tropero).

Tanto los animales del aire, como los de tierra y agua se alimentan de frutos. Nos contaron que en época de recolección (entre los meses de octubre y enero) los animales de nuestro monte se ponen gordos y grandes porque consumen muchos frutos silvestres.



¿Sabías que...?

Los animales que se alimentan de frutas son conocidos como frugívoros.

Muchos de los animales hacen sus nidos sobre los árboles frutales, como es el caso del **pe'lobanmajyoti** (chancho tropero) o tropas de animales que viven en las proximidades de los árboles frutales. Los **bi:law** (peces) se alimentan de frutos como el uvillo o el conservillo, que crecen a orillas de los ríos, y los peces aprovechan la caída de los frutos en los ríos, lagunas o arroyos para consumirlos.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

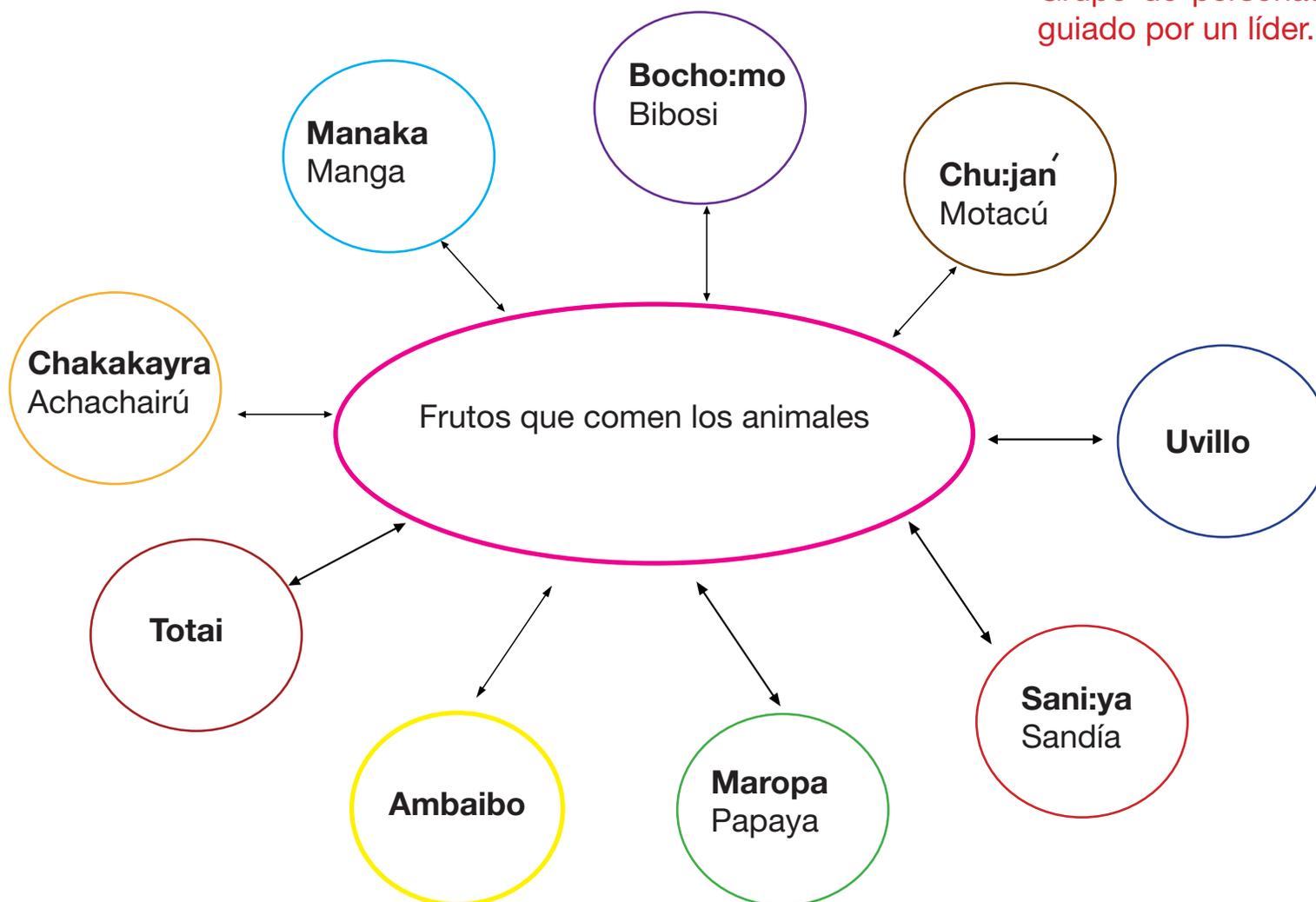
Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

La mayoría de los frutos que comen son silvestres, pero también consumen frutos domésticos. En el libro de caza, por ejemplo, mencionamos aquellos animales dañinos para la agricultura, como el **po:wa** (peji) y el **chi:tan** (tarechi), a los que les gusta comer frutos como la **sani:ya** (sandía), el melón o el **pe:re** (plátano).

Veamos cuáles son los frutos preferidos de los animales:

TROPAS

Grupo de personas o animales guiado por un líder.

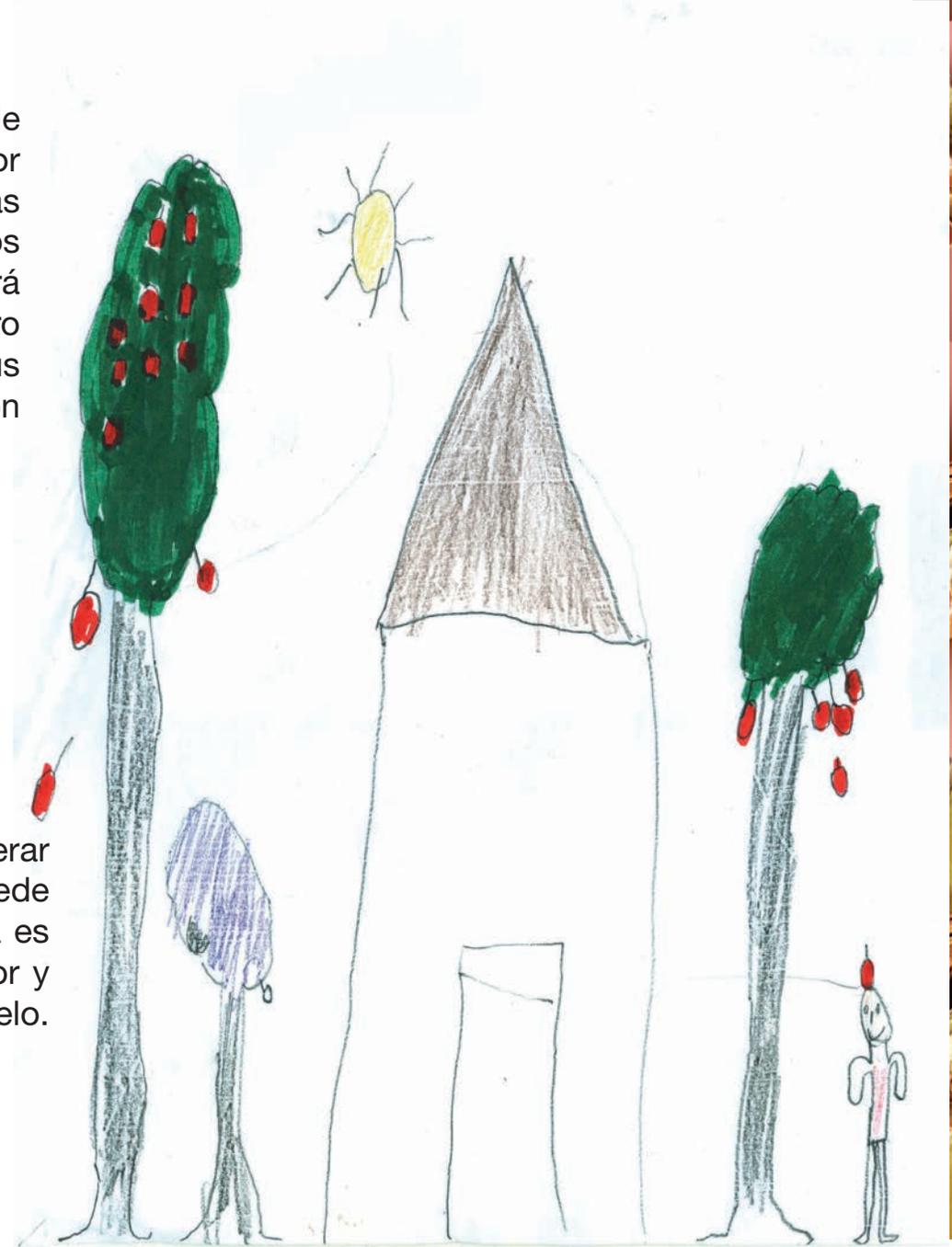


FORMAS DE RECOLECTAR LOS FRUTOS

La recolección de los frutos silvestres la realizamos de 2 maneras: aquellos frutos que cayeron al suelo por su estado de madurez, recogemos del suelo con las manos. Esto dependerá de ciertos factores que iremos desarrollando en los próximos párrafos, pero será mejor invitar a dos expertos recolectores de nuestro territorio, ellos son Samuel y Paisa, quienes gracias a sus conocimientos nos darán la posibilidad de compartir con nosotros cuáles son las formas de recolección.

Babakwa di ta'bale Frutos que caen

Hay mucha variedad de frutos que debemos esperar a que maduren y caigan al suelo. Cuando esto sucede sabemos que están “lindos” para comer. Lo que pasa es que cuando están maduros, el peso del fruto es mayor y las ramas ya no pueden sostenerlos, por eso caen al suelo.

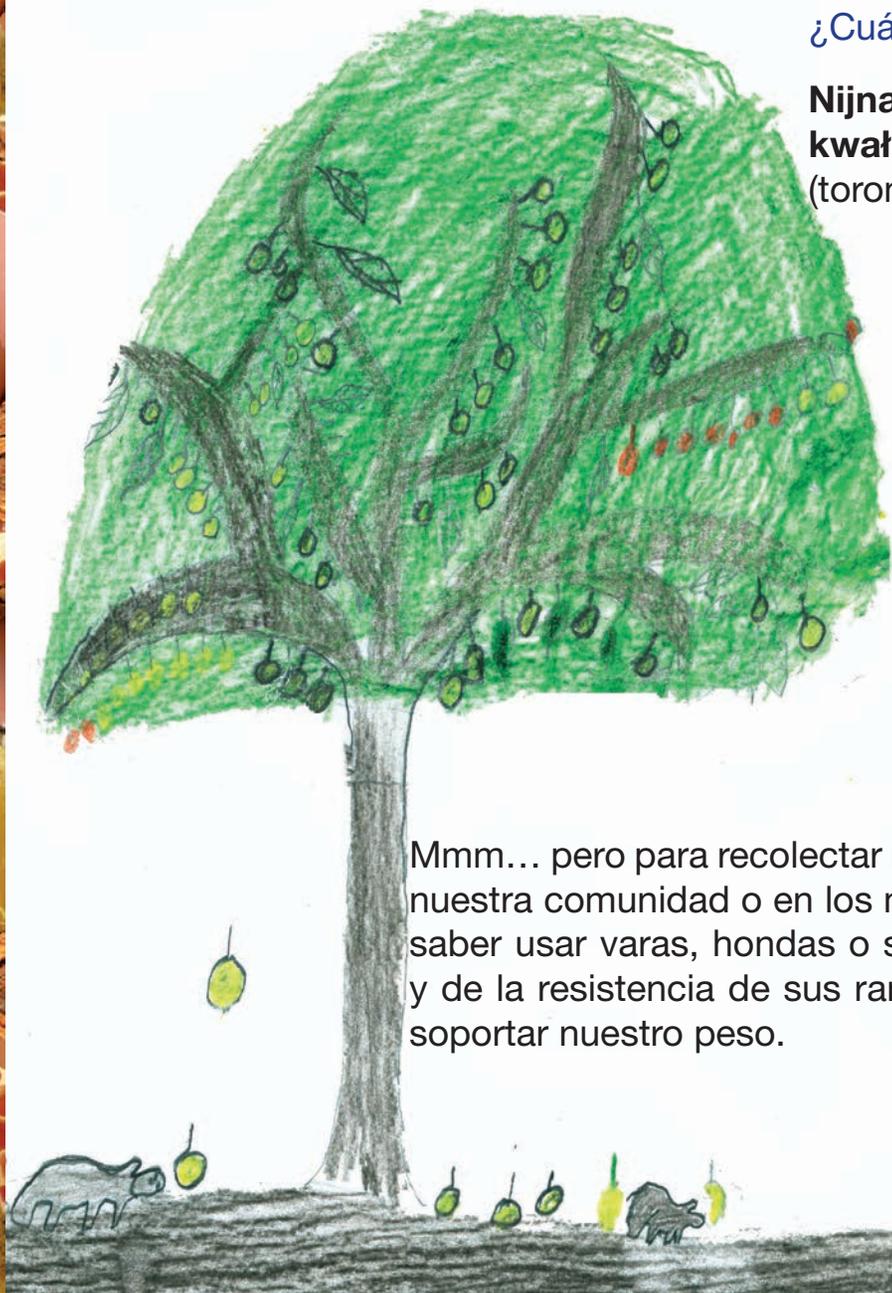


Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres. huevos. miel y leña

¿Cuáles son los frutos que caen?

Nijnaye:wa (chonta), **chimetba** (aguaí), **kate:n** (coquino), **kwałna:di** (cedrillo), **ti:cho** (lúcuma), **nara:sa** (naranja), **sese:ba** (toronja), entre otras (Ver anexo 5).

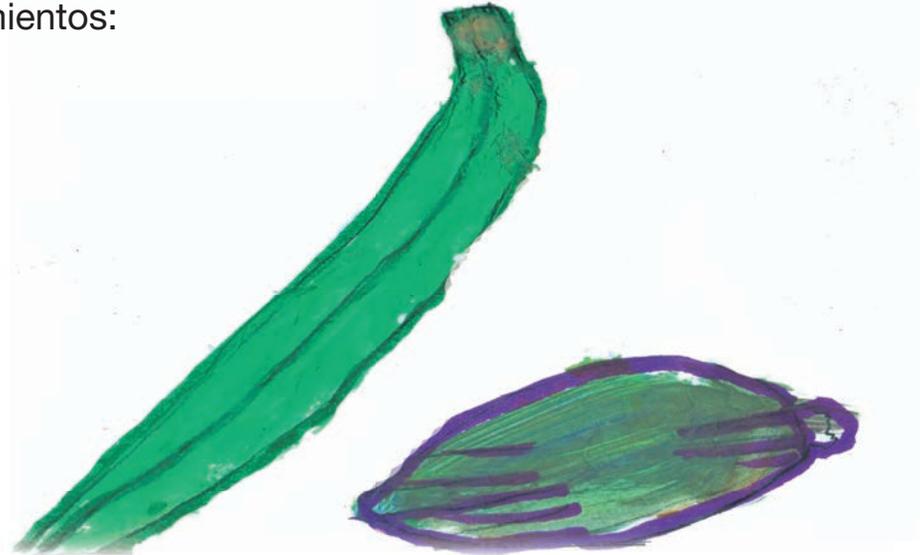


Mmm... pero para recolectar muchos de los frutos silvestres que crecen en los chacos de nuestra comunidad o en los montes cercanos, necesitamos de nuestro ingenio, también saber usar varas, hondas o sólo trepar los árboles; esto depende del tamaño del árbol y de la resistencia de sus ramas. Por eso, se debe observar si estas son gruesas para soportar nuestro peso.

Babakwa di bakaba

Frutos que se recogen con las manos

Después de haber asimilado, experimentado y aprendido sobre la recolección de frutos, aprendemos que no todas las frutas pueden cosecharse con las varas y hondas, sino que también muchas de ellas pueden ser recolectadas manualmente para evitar ser maltratadas. Leamos el testimonio de Paisa para enterarnos y aprender de sus conocimientos:



- Mi (papá) me enseñó que hay frutos blandos como la (papaya), (palta) o el (plátano), con ellos debemos tener mucho cuidado, no podemos tumbarlos con la vara u honda, porque se malogran al golpearlos.

-Paisa, ¿crees que frutos como la (sandía) o el melón pueden ser recolectados con la mano?

- Claro que sí, ya nomás me di cuenta con la práctica que habían frutos que era mejor recolectarlos con la mano sin utilizar ningún instrumento porque están a nuestro alcance.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

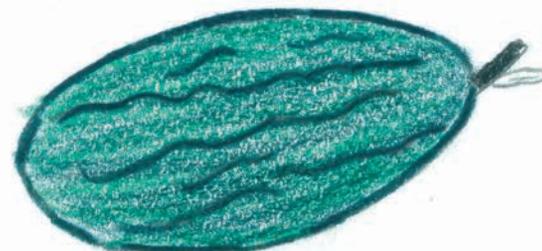
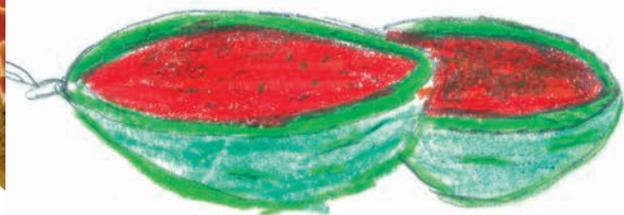
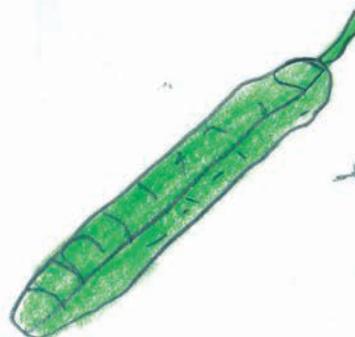
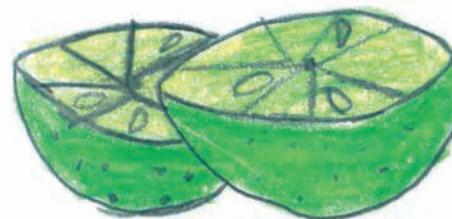
¿Cuáles son los frutos que se cogen con las manos?

Pa:di (guayaba), **talummo** (guineo), tamarindo, **maropa** (papaya), **mandari:na** (mandarina), **nara:sa** (naranja), **chuntuła:ba** (palta), coco, **mayu:se** (piña), **sani:ya** (sandía) y otros (Ver anexo 6).



¿Sabías que...?

Si cortamos la **mayu:se** (piña) cuando no está madura, deja de ser dulce y pierde muchas de sus vitaminas, como la C y la B1.





Frutos que provienen de palmeras

A continuación, hablaremos de las otras variedades de frutos que son recolectados en nuestra comunidad y que provienen de las diferentes variedades de palmera. Nuestra región cuenta con 3 tipos de palmeras: 1 la (motacú), la 2 (chonta), 3 (coquino) y el coco. Los frutos de estas palmeras pueden ser para el consumo de los animales y también de las personas.

Los movima comemos el motacú y el coco. Son lindos, pero para comerlos debemos esperar que caigan o tumbarlos con nuestras hondas.

Pero los animales también comen estos frutos, en especial el **nijnaye:wa** (chonta) y el **chu:jan** (motacú) y lo pueden lograr gracias a sus duros incisivos, que les permiten romper la corteza dura que recubre el fruto.



Jonns is babakwa, jolkwa, chuydinlot che ko'ó *Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña*

Trepando el árbol

Esta técnica de recolección es la que más empleamos los niños y niñas movima. Tiene un papel central en nuestro desarrollo, ya que es una actividad a través de la cual realizamos la recolección en forma de juego, ponemos en práctica nuestras habilidades físicas y probamos nuestra fuerza trepando árboles medianos y altos.

Entonces, trepando los árboles recolectamos muchos frutos, como (achachairú), guapomó, (toronja), (naranja), (mandarina), (guayaba), tamarindo, (palta) y otros.



¿Qué habilidades debe poseer un trepador o trepadora de árboles?

- Tener agilidad para moverse de una rama a otra.
- Tener fuerza en los brazos.
- Identificar cuáles son las ramas fuertes y las débiles.

¿Qué cuidados debemos tener al trepar los árboles?

- Observar con atención qué ramas pisamos.
- Buscar ramas que puedan soportar nuestro peso.
- Vestir ropa apropiada, mejor si son poleras con manga larga y pantalones, para evitar raspaduras.
- Ser muy cautelosos para evitar caídas que puedan ocasionarnos fracturas.

Con las manos

En muchas oportunidades no es necesario utilizar instrumentos como la vara para la recolección de frutos, así que por facilidad empleamos nuestras manos, y lo hacemos en determinadas situaciones, por ejemplo:

- Cuando los frutos están maduros.
- Cuando las frutas están a nuestro alcance.
- Cuando los frutos se han caído al suelo.

 ¿Sabías que...?

Los niños movima nos dijeron que los árboles más fáciles de trepar son los de: achachairú, pacay, mango (si es que no son muy altos) y chirimoya. Los árboles difíciles de trepar son los de tamarindo, turumá, naranja y toronja.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Como ya mencionamos, aprendemos a cosechar con las manos. Cuando los frutos están maduros y son más delicados, se recomienda realizar esta actividad con delicadeza, pues al emplear otros instrumentos como la vara o la honda podemos dañar el fruto. Los frutos silvestres, como la **yomimba** (chirimoya) o el **talummo** (guineo), deben ser recolectados manualmente, para así evitar que se malogren.

Los **dichi:ye** (niñas y niños) desde muy pequeños van recolectando los frutos que encuentran en el suelo, esa es una forma de practicar y aprender a recolectar. Así, los movima aprendemos a conocer las formas, aromas, colores y nombres de los frutos. Los frutos que recolectamos con la mano son **pa:di** (guayaba), **sani:ya** (sandía) y **sese:ba** (toronja), entre otros.



Utilizando varas de madera

Cuando los árboles son muy altos y las ramas no se encuentran a nuestro alcance, utilizamos varas de madera. Estas varas nos permiten llegar a los frutos que se encuentran en las copas de los árboles frutales, los cuales tienen una altura de más de 10 metros, como es el caso del fruto de (bi) o la (manga), entre otros tantos que hay en el territorio movima.

Los frutos que recolectamos con la vara son **che:kwes** (tarumá), **kwaŋna** (cedrillo), **lava:ba** (bi), **sese:ba** (toronja), **nara:sa** (naranja), **mandari:na** (mandarina), **maropa** (papaya), **manka** (manga), **chu:jan** (motacú) y coco.

¿Cómo elegimos la vara?

- Puede ser una vara de cualquier tipo de madera.
- Debe ser flexible.
- Debe tener un largo de 5 metros.
- Debe ser lisa, para evitar que nos astillemos.



Jonns is babakwa, jolkwa, chuydinlot che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Utilizando gancho

Esta actividad nos da la oportunidad de desarrollar nuestra creatividad investigando el uso del gancho, que es similar a la vara pero tiene una diferencia en la punta; un bejuco de forma curva, que nos permite sacar aquellos frutos que se encuentran en árboles muy altos. Para ser extraídos de las ramas se necesita práctica y utilizar nuestra fuerza. Así tenemos la **nara:sa** (naranja), el **li:mo** (limón) o el pacay.

Hay árboles que no podemos trepar porque sus ramas están muy altas, o porque están llenas de espinos; entonces la vara nos ayuda porque con ella podemos jalar y hacer fuerza para que salgan los frutos. Pero, eso sí, hay que tener fuerza y paciencia para poder tomar la rama que queremos.



Durante la recolección de los frutos con la mano, necesitamos la ayuda de una persona más, porque mientras uno está cogiendo el fruto con el gancho, otro **dichi:ye** (niño o niña) espera que este caiga y lo agarra con sus manos para evitar que caiga al suelo y se malogre; la segunda persona es la que selecciona y clasifica los frutos, primero observa y luego selecciona aquellos frutos que ya están maduros y listos para comer, luego aquellos que están maltratados o podridos. Finalmente, los guarda en una bolsa para llevarlos a casa y consumirlos.

Utilizando escalera

Esta técnica consiste en el uso de una escalera que debe medir entre 3 y 4 metros de alto. Elaboramos nuestra propia escalera de manera artesanal, aún podemos ver en los patios de nuestras casas troncos largos y dentados que nos permiten trepar para coger aquellos frutos que no están a nuestro alcance.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña



¿Cómo utilizamos una escalera durante la recolección de frutos silvestres?

- Tener una escalera nos permite recolectar aquellos frutos que crecen en árboles muy altos y que están fuera de nuestro alcance.
- Pueden subir más de dos personas en la escalera, cada una en diferentes costados del árbol.
- El **dichi:ye** (niño y niña) recolector o recolectora lleva una bolsa para poner dentro de ella los frutos que cogió, seleccionándolos y cuidando no maltratarlos.

INSTRUMENTOS EMPLEADOS PARA LA RECOLECCIÓN DE FRUTOS

Para comenzar con la recolección de frutos, sean estos silvestres o sembrados, recurrimos a diferentes prácticas; cada una requiere de instrumentos que nos permiten recolectar los frutos que deseamos. Cabe señalar que el empleo de los instrumentos permite acceder a muchas oportunidades de obtener los frutos que deseamos y que se encuentran en árboles muy altos con ramas muy delgadas que no pueden resistir nuestro peso.

Los **dichi:ye** (niñas y niños) tenemos conocimiento de muchas técnicas que nos permiten recolectar los frutos que tanto nos gustan. Lo hacemos trepando árboles, empleando una vara de madera, utilizando las manos, un gancho, hondas y también escaleras.



Jonns is babakwa, jofkwa, chuydinlot che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

La honda

La honda no sólo es utilizada como instrumento en la cacería, sino que también es utilizada para hacer caer algunos frutos como la **manka** (manga). Facilita el proceso de recolección de frutos y también pone a prueba nuestro desarrollo en la puntería, la práctica en nuestras habilidades y destrezas para derribar aquellos frutos que se encuentran maduros.



Mi papá me hizo mi honda, la talló de una madera y le puso unas gomas.

Después de la escuela, todos salimos a probar nuestra puntería y tumbar frutos utilizando nuestras hondas.

Sólo necesitamos una honda para tumbar frutas.

DESTREZA

Habilidad para realizar alguna actividad, en este caso, utilizar las manos, la fuerza y la puntería para recolectar frutos.

¿QUÉ HACEMOS CON LOS FRUTOS RECOLECTADOS?

Una vez recolectados los frutos, todos los **dichi:ye** (niñas y niños) observamos los frutos porque nos gusta saber qué tamaño tienen, qué olor, qué textura y qué cantidades pudimos recolectar. Por eso los seleccionamos de acuerdo a:

- Su tamaño.
- Su apariencia externa (si están dañados o sanos).
- Si están maduros o todavía siguen verdes.

Después, los guardamos en bolsas o en baldes. Colocamos los frutos que están malogrados en una bolsa y los que están sanos en otra. Comemos poco a poco los frutos que están sanos y no botamos aquellos frutos que se malograron por el golpe o estén podridos, al contrario, guardamos para alimento de los animales de nuestra **asna** (casa). como las **wa:kas** (vacas) y los **kochis** (cerdos).



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Los frutos que están en buen estado no sólo los consumimos crudos, sino también los usamos para preparar refrescos, dulces, aceites y vinagres, gracias a las recetas que nuestros antepasados nos enseñaron.

Veamos algunas recetas simples:

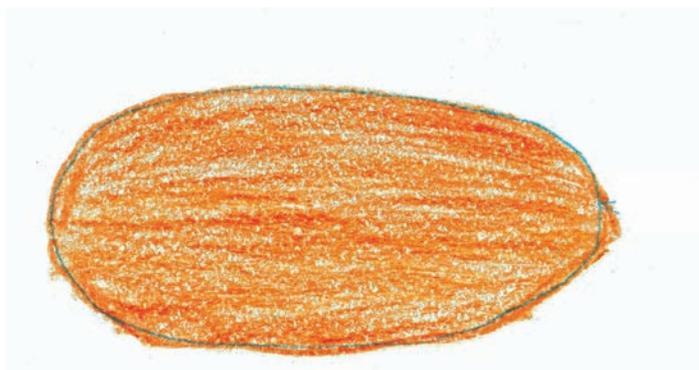
Chicha de manga

Ingredientes:

- 10 litros de agua
- 30 mangas
- Azúcar al gusto

Preparación:

Poner a hervir 30 mangas peladas en una olla con 10 litros de agua, dejarlas cocer hasta que la semilla se desprenda del jane (pulpa). Poner azúcar a gusto, hasta que espese; cuando este en el punto deseado, apagar y dejar enfriar.



Vinagre de piña

Ingredientes:

- 5 piñas

Preparación:

Sacar el jane (pulpa) de la piña, poner todo lo reunido en una tela de yute, esperar que el jugo de la fruta gotee en un recipiente (este procedimiento es conocido como goteo).

Después de reunir una cantidad considerable de líquido, vaciarlo en botellas limpias y dejarlas reposar cerradas por una semana en lugares oscuros y frescos.

Recomendaciones:

Tratar de no llenar completamente las botellas, pues el proceso de fermentación hace que las botellas se hinchen y corran el riesgo de explotar.



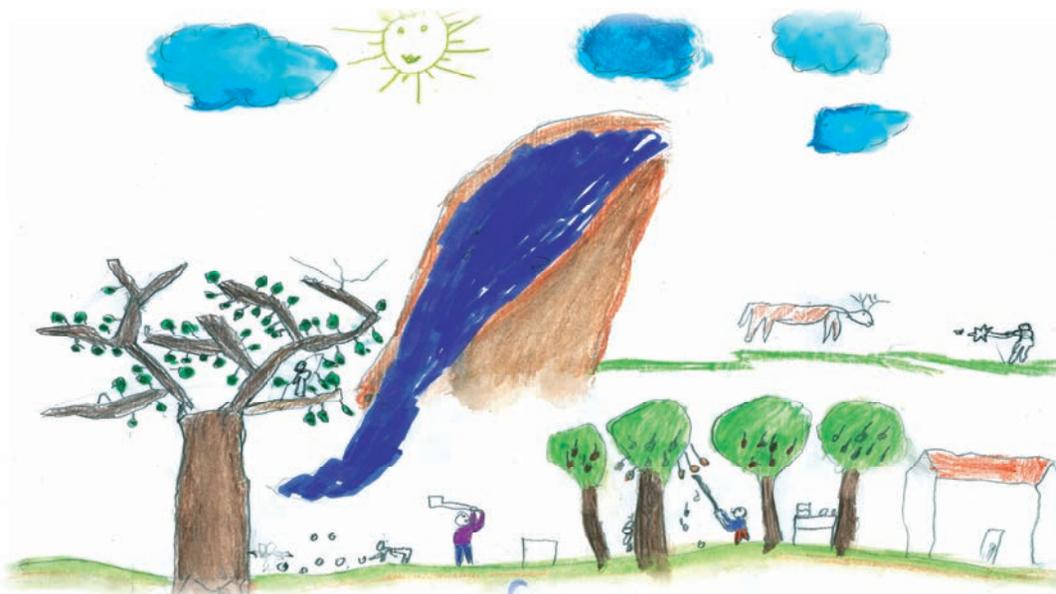
Aceite de motacú

Ingredientes:

- Semillas de motacú
- Agua

Preparación:

Tostar las semillas, luego ponerlas en el tacú y aplastarlas. Poner a hervir agua en una olla, colocar las semillas machucadas y dejarlas hervir. Poco a poco se desprenderá un aceite que, se separará del agua hirviendo. Sacar el aceite con un cucharón, ponerlo en un frasco limpio, esperar que enfríe, cerrar el frasco y guardarlo en un lugar oscuro.



LEAMOS UN CUENTO...DISFRUTEMOS

OS BABAKWA DI' LAVA:BA

Uso'ó us oveniwankwa di' majniwa'is oye di' bito'. Bito' jempani'is noj asna'is ki'laj, ben'i. Kaj jirampojwa'is oj eney asnawa'is noj suuwe di'nij juyeni, kabo rey jempaani. Isko lewalooa, jayte us majniwa'is di' yayenawa, irilakwa tochi', jirampojkaya'us dichiiye eney Javul'nawa'us oj polawta. Che asko jiisana'us aalalas, salna'us is eney savuudi di' eney jaayaw. Jisana'us is polawta, ikatuna, baara kawra, jayte yeyeywa'us ponoti'i, polawtati'i. Bijawnitena'us os eney jirampojwa'us oj eney javul'nawa'us is polawta, bijawni'us.

Jaayna oveniwankwa'us, jayna joychetusko eney cho' jempani. Baye:pa'us, jirampokaya'us bayewa'us ban ki'laj noj powlo. Jayte us paapa'us, maama'us; jankwa'is.

_ Aalalas is bayet majni, Ta'chotti ij jeemes manespana'ti is eney biilaw ban ta'chotti ij jeemes. Ka' joywa aalalas bo ji:bal jalaypojan us Kaychof che jinanana' koro' kos jenetniwan_

_ Ka'i ma'a, kaj rujalniwawa, kaj je'kaka', kaj jana'wi', kuj alra di' kaychof, Ka'i.

Jayna asko noj joywa'us aalalas, jayna salmo'us.

Ban cho' naj salmowa'us noj bayewa'us kawra ij jiwa'ena'us kij bilaw di' jiranni, meskaloy, bojko', lala'kwa, moola', nowa che seeya. Polawtati'i noj chiwa'us che polawtati' noj salmowa'us. Jo'yaj'usko nus asna'us yasinefe os polawta kwajna'us ij bilawa'us, kwajna'us nisnos maama'us. Oso'ó eney jorona'us, che jayte poola di' imayni cho' las diez, las onse imayni jayna alwani'uskos josika asna, pawana'is bijaw os eney alwani, usko alwaniwa'us nos josiwa'us che oj eney chaywanwa'us oj tolkosya, josiwa'os kweya, bara a'ko pawana'is isko. Jayte a'ko saarana' isnos bijaw di' maama'us.

_ Uj majniwan ete ko rey di' jeya'uj _Jankwasne nus eney alwajasne la' nos dena'is.

Bo us eney majniwan noj joyajwa'us naj jayna pola imef alwaani, koro' koj kweya di' eney deyafe uj; ban kaj dewaja'as no koj aamonwa'as che rey koj chichawa'as, ka rey; ban ona loy naj tawa'ni reyka loy palooto.

Jo'yaj oj rey tawa'ni jayna, jayna rey kuddee oveniwankwa beleeka, javul'lowena'us polawta, ootu:na, opana'us, jayte oj jirampojkaya'us asko nos joywa'us che javul'na'us ka'de oj yasinefwa'os polawta'us noj jayna ney Jayte isnos maama'us joychetisne kelnasne oj eney rooya di' eney dena'us usko, koj royacho, tamolnasne os denas'us di' chanko'us di' jayawlowes bpara kwaj tel'i. Tamolchonasne kis, che nosney terescho eney chanko'us oveniwankwa manayesne oj do'wanojben di' tawoj, jayte tamolchonasne kojney eney do'wanojben manayesne oj eney lava:ba, lava:ba di' eney babakwa di' bewni, be'wa, jayna waynasnekas asko noj chiwasne.

_ Ła' bijaw, jankwasne noj alwajasne, Ła' neyru laava di' ajpana'us majniwan, jiranni tojeŁ jo'wes oj laava, che rey tojeŁ che'kapojkay, jela da'choti cho loy jiiya kaykay_ Jankwa'us eney bijaw, bito' jayna.

Wayna isnos kweya di'noj bijaw oj kachira dakachotne oj eney laava. Che noj dakachowasne oj lava:ba, asko noj jopa'wa'is eney don'i, jopa'cheŁ ij don'i, te'cheŁisne, te'cheŁus jema'a bito'o, baara mere'e os te'wa'is łabokabaycho isko noj jayna rujalomajnawa'is uj majniwa'is.

_ Dokoy joydi' jankwa'us kus di'majniwan naj jayna salmowa'us _

Jayna jo'yaj rey oj eney walaylo jayna, jayna salmowa'us rey maj ņiwa'is jayna, pawana'is jaina, polawta reyca.

_ Jayna kulwa telayni uj majniwa, jayna kulwa_ Javawna'us bukan bo'kasina nij soone,bo'kasina nij soone, javuŁna , javuŁna, che noj chiwa'us noj eney jayna toridi' os bayŁinsanas di' eney asna'us rey eney bijaw di' paapa'us, jayna te'cheŁus, nantuneŁ_ Jayna inŁa ma'a_ Jankwa'us nisnos maama'us, kwajna'us is bi:law, alkavani kulro'o aamon naj eney rooya, noj denacho'us. JayŁe jankwa'us.

_ Dokoy maami, mere' rujlomajkayim*bi ni kinos alwaj.

Ban jayna a'ko jambaycho'kwe nim*bikweŁ rujlomajkayim*bi jayna neyru in' joycheŁ reyka. Jokwan neyruj imayni eney astomajim*bi, che tawa'ni jayna in joycheŁ_

Jiiyi isnos bijaw, jiiyius eney bijaw di' paapa'us asko łavokabaycho rey.

Jayna kawra oj pepe'wa'is kus, bokona'iskus che kaj rey owaneŁwa'us. Jayna naj tawa'ni imayo jayna wayna'us oj rey polawta'us asko noj joywa'us.

_ Dokoy ma'a che pa'a, joyda'a, Manra kaj dewajwayim*bi jayna _ Jankwa'as koj oveniwankwa asko noj joywa'us. Noj joyna'us cho'nij baayewa'us, a'ko joyna'us. joycheŁus

Asko yapana'os eney jeya'os eney ite'niwanasa'as oj oveniwankwa di' kwey alwaj noj ney Babakwa di' lava:ba.

Narrado por Juan Gualima Dolea
Escrito y traducido por Melvin Rossel

LA FRUTA DEL BI

Había un joven que era hijo de dos ancianos, ellos vivían solos muy lejos en la pampa. No les agradaba vivir cerca de las demás personas, por eso vivían solos. Ellos eran rezadores y su hijo era un hombrecito que tocaba la flauta que él mismo fabricaba. Él hacía las flautas con las mejores tacuaras, y las ensayaba porque quería que suenen bien cuando las toque. Desde niño fue desarrollando esas habilidades.

Cuando era joven, le agradaba tocar la flauta, pero andaba solo; era pescador y le agradaba pescar en el lago más lejano que había, entonces sus padres decían:

-Todos los días te vas a pescar; apartá un día para descansar. Nos gustan los pescados, pero apartá un día; no vayas todos los días, porque lo enojas a **Kaychoł** y a lo mejor te hace algo.

-No, madre, no tengas pena, no me va a pasar nada. Yo no le he hecho nada a mi amigo **Kaychoł**.

Entonces iba todos los días, y cuando volvía de pescar traía artos pescados, hermosos y gordos: tucunaré, palometa, bentón. Él no dejaba de tocar su flauta cuando salía y cuando llegaba. Cuando llegaba a su casa terminaba el toque de su flauta y le entregaba a su madre el pescado que consiguió.

Él tenía su cama, y entre las diez y las once de la noche se ponía a conversar con alguien y se reía. Sus padres lo escuchaban conversar y reír y escuchaban que una muchacha le contestaba y también se reía; todo eso era raro para su madre.

-¿Qué tendrá mi hijo? Le decía ella a su esposo en la cama.

-¿Por qué nuestro hijo cuando llega tarde por la noche conversa con una mujer que se acuesta con él? Pero no la vemos cuando entra ni cuando sale, vas a ver mañana, vamos a escuchar.

Llegó el día siguiente, ahí estaba el joven alegre, tocaba su flauta, estaba alistando su flauta, ensayaba varias flautas y con la que sonaba mejor se quedaba. Al salir tocaba su flauta hasta que no se escuchaba. Entonces su mamá entró a su dormitorio, tentó su cama, que estaba bien acomodada y encontró un trapo blanco, ahí adentro encontró una fruta de bi que estaba madura, la alzó y salió.

-Mira viejo, le dijo a su esposo, mira este bi que guarda tu hijo, hermoso, sumamente oloroso.

-Me estás haciendo desear, ven partí, le dijo el viejo.

La mujer alzó el cuchillo del viejo y partió el bi, y cuando lo hizo se derramó sangre. Ella se asustó, se asustó también el viejo, los dos se asustaron mucho y se arrepintieron de haber desgraciado a su hijo.

¿Qué irá a decir tu hijo cuando vuelva?

En la tarde volvió su hijo y se escuchaba la flauta otra vez.

-Ya viene apareciendo tu hijo, ya viene. Dijo la mujer.

Soplaba su flauta, cambiaba de música, cambiaba de música y ya cuando salió por la orillera del chaco donde vivían sus padres, se asustó, dejó de tocar, y aunque volvió a tocar, ya tenía otro semblante cuando llegó.

-Ya volví mamá, le dijo a su madre. Le entregó los pescados y de inmediato se fue a la casa donde dormía. Entonces dijo.

-Bueno mamá, me ha fregado con mi esposa. Pero eso es lo que pensaron ustedes, me desgraciaron, ahora yo me voy, pero esta noche los voy a acompañar, pero mañana me voy.

Lloraron sus viejos, estaban tristes, le hablaron mucho, le aconsejaron que no se vaya, pero él no escuchó. Entonces al día siguiente, por la mañana alzó su flauta y se fue.

-Bueno mamá, papá, hasta luego, nunca más me volverán a ver, dijo el joven y se fue. Por donde se iba todos los días a pescar, por ahí se fue.

Así terminó la historia de ese joven que tenía como esposa a una fruta de bi.



Cuento narrado por Juan Gualima Dolea
Traducido y escrito por Melvin Rossel.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

TRABAJEMOS:

1. Conversemos sobre el cuento:
 - ¿De qué trata el cuento?
 - ¿Qué frutos silvestres se mencionan en el cuento?
 - ¿Quién tocaba la flauta?
 - ¿Qué hicieron los padres del muchacho cuando encontraron el fruto de **lava:ba** (bi)?
2. Representemos en un dibujo el cuento.
3. Ahora, trabajemos en nuestros cuadernos:
 - ¿Cuántos personajes participan en el cuento?
 - ¿Quiénes son los personajes principales y secundarios?
 - ¿Qué hicieron los padres del muchacho cuando encontraron el fruto de **lava:ba** (bi)?
 - ¿Qué aprendimos de este cuento?



A colorful illustration of a boy with dark, curly hair, wearing an orange t-shirt and blue jeans, standing in a grassy field and looking up at a large tree. The tree has a thick trunk and several branches. In the center of the tree, a large, cup-shaped bird's nest is built, containing two white eggs. The background is a bright green, textured sky. The text 'Jonña is jolkwa' and 'Recolección de huevos' is written in blue above the nest, and 'Unidad 4' is written in large blue letters across the middle of the image.

Jonña is jolkwa

Recolección de huevos

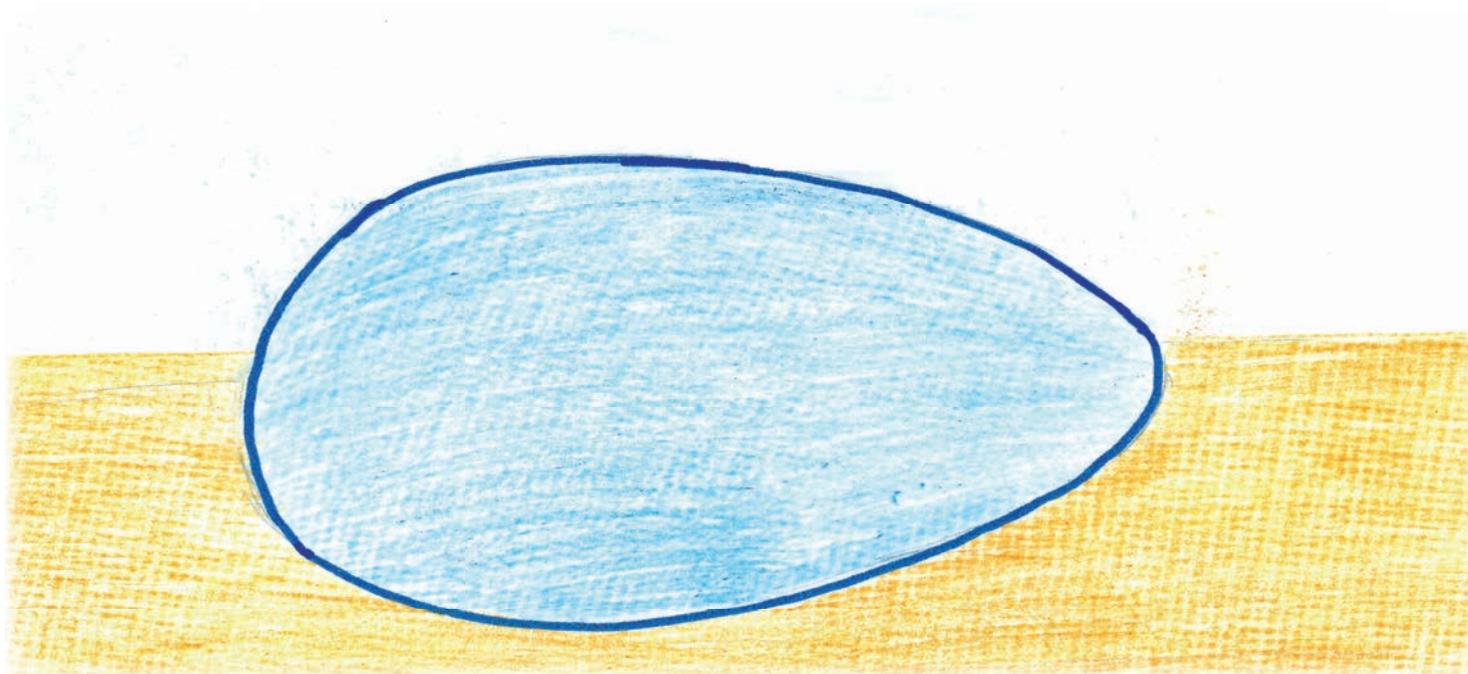
Unidad 4

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Los movima somos privilegiados porque vivimos rodeados de una rica naturaleza, ya que contamos con amplia diversidad de flora y fauna que podemos utilizar para cubrir nuestras necesidades de alimentación, vestimenta y vivienda. En esta unidad conversaremos sobre los huevos de ciertos animales que podemos recolectar para complementar nuestra alimentación.

Es importante observar y aprender sobre los diferentes animales y aves que nos proporcionan los huevos que recolectamos, nos proveemos de las **jo'me** (aves), y también de otros animales que encontramos en los montes, en las orillas de los ríos y también en nuestras casas. Si bien es cierto que el huevo es un alimento importante en nuestra alimentación, no lo consumimos diariamente, ya que las aves y animales que nos proveen sus huevos desovan en determinadas épocas. Pero, sabemos que éstos son una fuente importante de calcio, minerales y proteínas necesarias para nuestro desarrollo y buen crecimiento. De acuerdo a la pirámide alimenticia que mencionamos antes, se encuentran en el tercer nivel de importancia.



Aprendamos más sobre los huevos

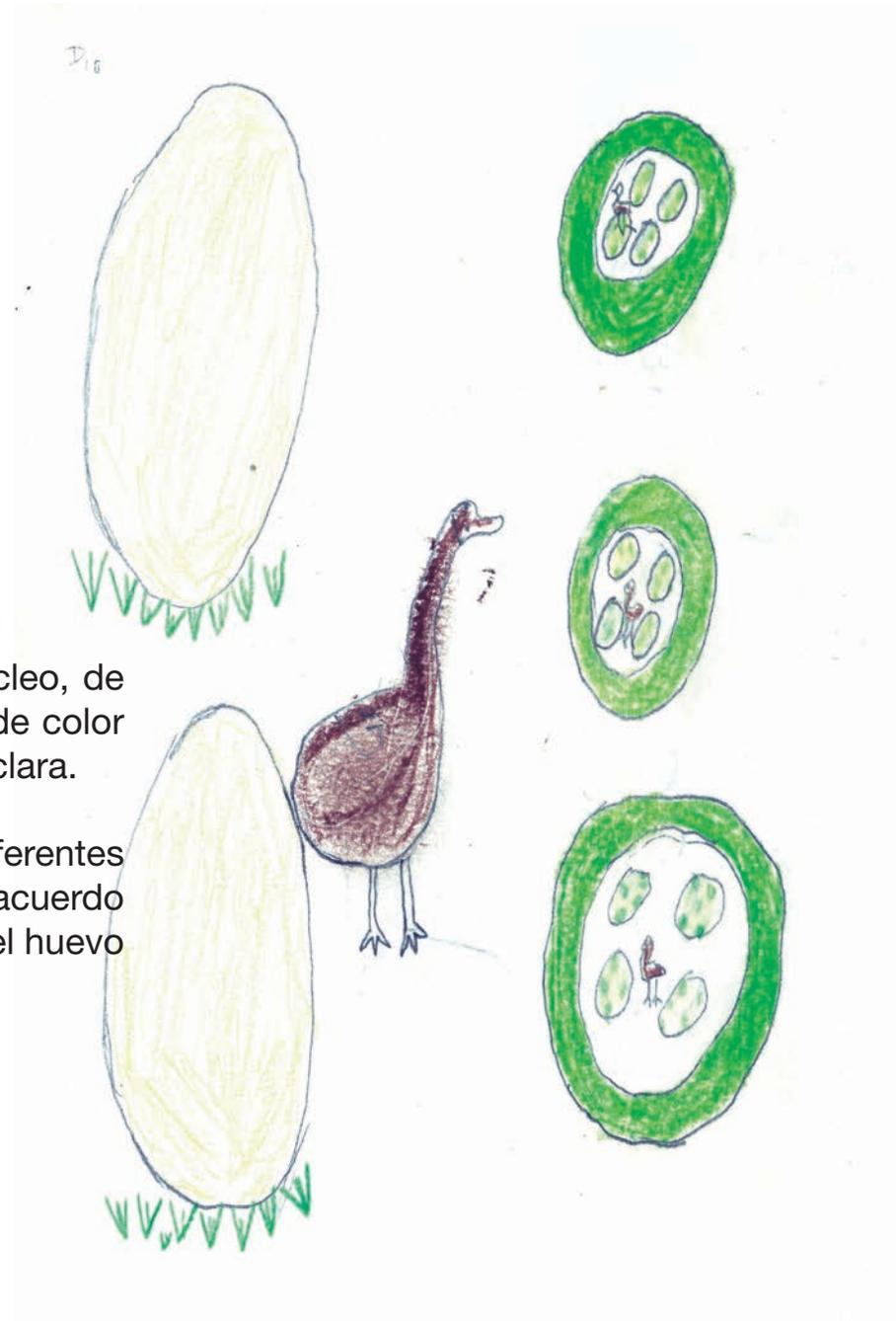
¿Qué es un huevo?

El huevo es de forma ovalada y lo producen las hembras de algunos animales como las aves, los peces, los reptiles, algunos mamíferos y la mayoría de los insectos. Los huevos de los reptiles y de las aves están cubiertos por un cascarón protector que puede ser flexible o no.

¿Qué partes tiene un huevo?

El huevo está compuesto por la yema, conocida como núcleo, de color amarillo; por la clara una membrana viscosa vitelina de color blanco, y por el cascarón que protege y cubre la yema y la clara.

Los huevos tienen una forma ovalada. Existen huevos de diferentes tamaños y colores. Nosotros aprendemos a distinguirlos de acuerdo a su tamaño y color, así identificamos a qué ave pertenece el huevo que estamos recolectando.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Cabe señalar que los huevos en nuestro territorio son variados, y es importante que conozcamos algunos detalles sobre las diferentes especies de animales que nos brindan estos productos: las aves, los peces que viven en el agua, su comportamiento y los lugares donde ponen sus huevos, la forma de sus nidos y también la época adecuada para recolectarlos. Por eso, los **dichi:ye** (niñas y niños) aprendemos viendo y practicamos las enseñanzas de la familia con nuestros padres o hermanos mayores. Así es como, desde muy pequeños, ayudamos en la recolección de los huevos de las gallinas y los patos; también, poco a poco vamos buscando en otros espacios como el monte, la pampa y las orillas de los ríos de nuestro territorio para recolectar huevos de otros animales.



Nosotros sabemos que esta actividad no presenta peligros para nuestros **dichi:ye** (niños y niñas), al contrario, sabemos que es una actividad.

¿POR QUÉ RECOLECTAMOS HUEVOS?

Recolectamos huevos desde hace muchos años y lo hacemos porque:

- Nos alimentan.
- Tienen nutrientes importantes que fortalecen nuestros cuerpos.
- Nos ayudan a recuperar energías cuando estamos cansados y débiles.
- Son fáciles de cocinar.
- Los cascarones de ciertas aves son utilizados en la elaboración de medicinas.



Cuando recolectamos huevos nos divertimos mucho, no importa su tamaño, pero sí tenemos nuestras preferencias: unos son lindos (ricos) para comer, otros no los comemos, pues nuestros **nono** (abuelos) ya nos enseñaron cuáles se deben comer y cuáles no.



¿Sabías que...?

Los huevos tienen muchas grasas naturales, minerales como el fósforo, hierro, selenio, y vitaminas E y B.

Jonns is babakwa, jolkwa, chuydinlot che ko'ó

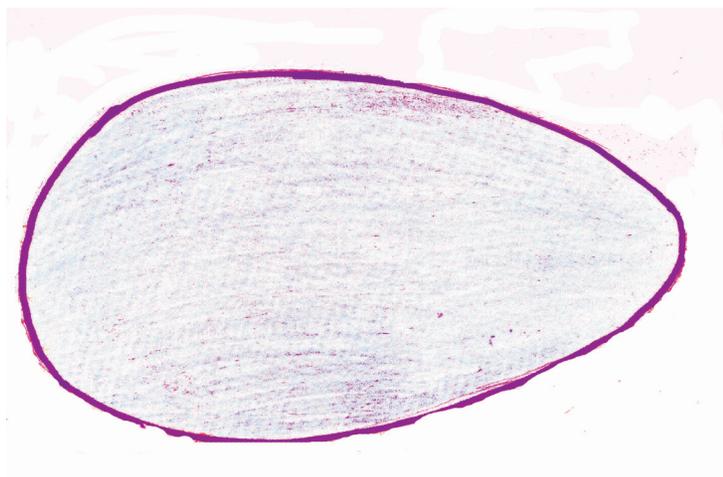
Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

TIPOS DE HUEVOS RECOLECTADOS

La tarea fundamental de nuestros padres es enseñarnos que en nuestro territorio, tan grande y diverso, contamos con una variedad de huevos que podemos recolectar de los diferentes animales y aves. Los huevos pueden ser recolectados de diferentes lugares como la **asna** (casa), el monte alto o bajo, la pampa y las orillas de los ríos.

Huevos que recolectamos en nuestra casa

En el patio de nuestras **asna** (casa) tenemos huevos de **mataware** (gallina) y **konko:re** (pato), que son animales domésticos, porque viven en la casa y no representan peligro alguno para nuestras familias. Gran parte de los hogares movima tienen estas aves en sus patios.



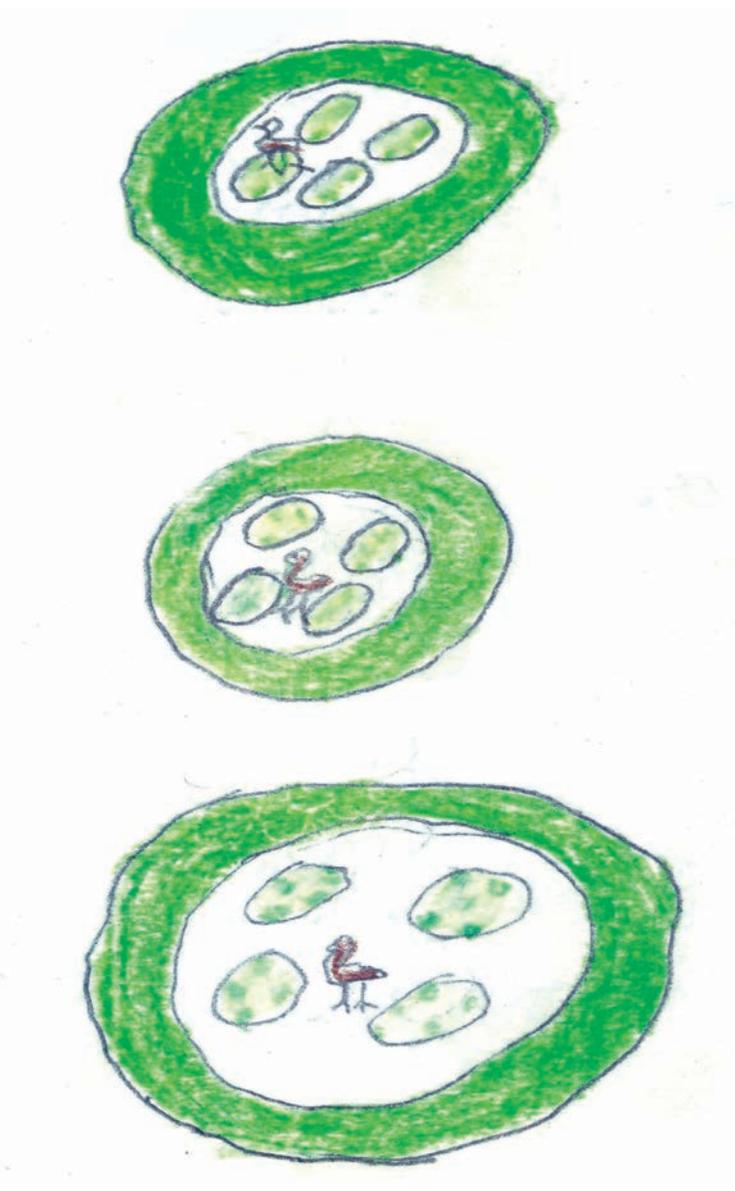
En mi casa siempre hemos tenido **mataware** (gallina) y **konko:re** (pato), porque necesitamos sus huevos y su carne. Estas aves son parte de mi familia, nosotros necesitamos de ellas y ellas de nosotros.

Estas aves, como viven con nosotros, construyen sus nidos muy cerca de nuestros hogares, puede ser en los árboles del patio o en lugares calientes de nuestras casas.

La cantidad de huevos de ave recolectados durante el año varía, por ejemplo:

- La **mataware** (gallina) pone entre 1000 y 1100 huevos al año.
- La **konko:re** (pata) pone cantidades menores de huevos al año, pero sus huevos son mucho más grandes.

Los **dichi:ye** (niños y niñas) recolectamos los huevos, son nuestras **ma'a** (mamá) quienes nos dan esa tarea. A veces encontramos los huevos en lugares que no esperamos, aparecen como un regalo sobre la cama, en los platos de la cocina e, incluso, en nuestras mochilas.



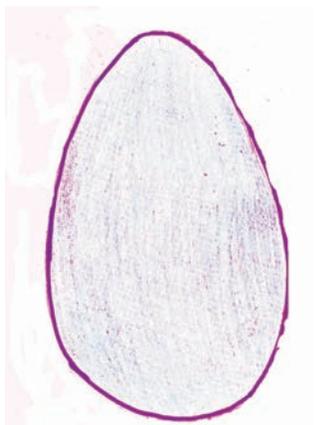
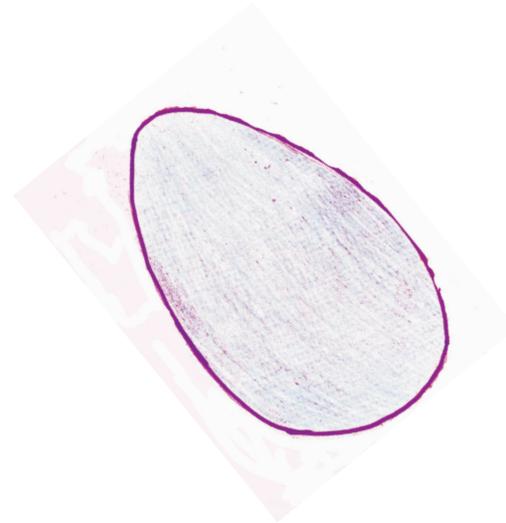
Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Conocemos a nuestras aves tan bien que sabemos cuándo ellas pondrán sus huevos, porque empiezan a hacer mucho ruido, cacarean y se ponen inquietas, mucho más si no tienen un lugar donde poner sus huevos. Entonces, cuando están así, bulliciosas, las dejamos por un rato hasta que se tranquilicen. En cambio, el **końko:re** (pato) hace un ruido extraño, busca un lugar adecuado y hace huecos en la tierra en los cuales pone entre 7 y 8 huevos.

Huevos que podemos recoger en la pampa

Es preciso saber que la pampa es otro espacio donde recolectamos huevos. Es aquí donde podemos encontrar huevos de **da:ra** (piyo) y de **tolowsi** (perdiz de pampa). Estos huevos son muy diferentes uno del otro no sólo por su tamaño, sino también por su color y sabor.



Don Demetrio Pesoa, de Bella Flor, nos comentará cómo se pueden recolectar huevos de **da:ra** (piyo) en las llanuras o planicies:

“Encontramos los huevos en las llanuras y en las pampas, en el interior de nidos hechos de ramas y hojas secas, los cuales están en los suelos y son muy grandes. En cada nido podemos encontrar hasta 27 huevos. Un día, así los pillé y los comimos sancochados y en tortilla”.



¿Sabías que...?

El huevo más pequeño entre todas las aves es el de **da:ra** (piyo). El tamaño del huevo de esta ave solo representa el 1,5% del tamaño del ave; es decir, en relación a su tamaño, es muy pequeño.

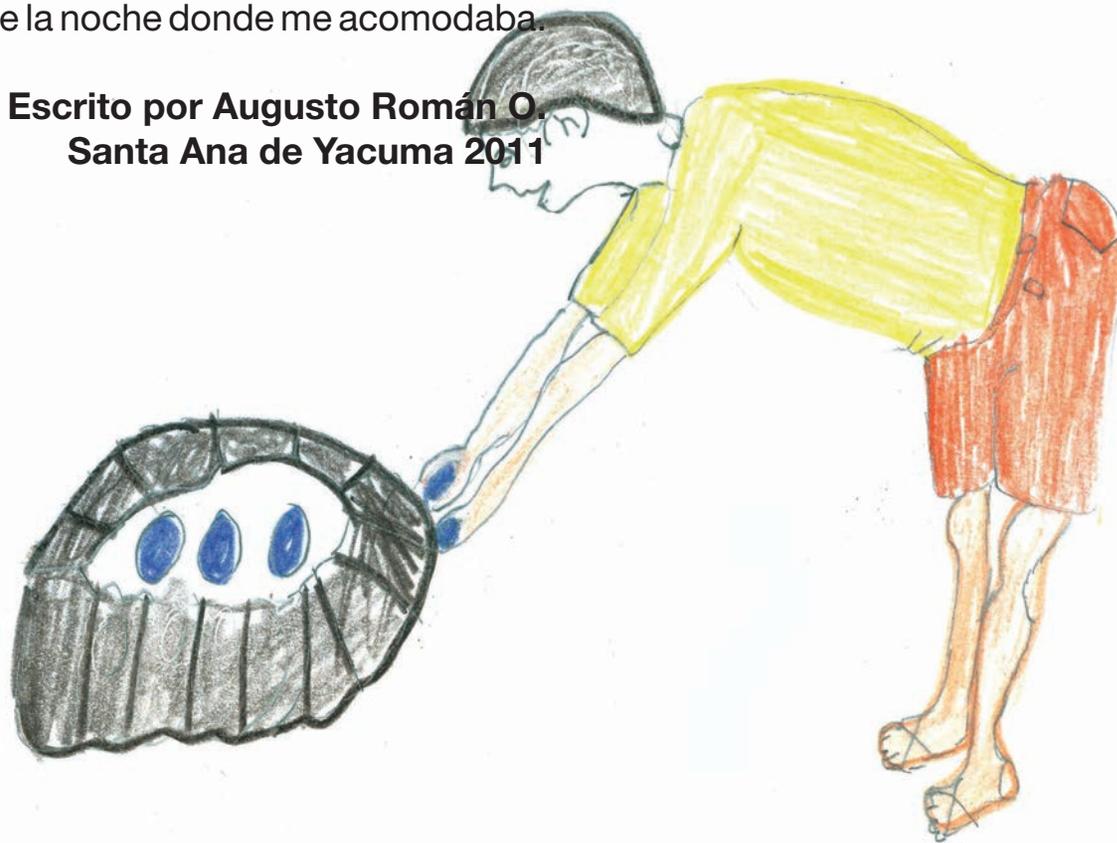


LEAMOS

LOS PIYOS Y EL TRABAJO

Me retiré de mi trabajo, agarré mi hamaca, la puse a mi hombro y decidí irme del pueblo. Camine dos días, ya cansado por la noche en medio de la pampa, estaba con mucho sueño, así que decidí buscar un lugar para dormir. En medio de esa pampa, logré ver dos árboles, saque mi hamaca del hombro y la amarré en los árboles que encontré y me eché a dormir. Por la mañana, cuando me desperté, estaba en una arrinconada muy lejos, lo que pasó fue que amarré mi hamaca en los pescuezos de dos piyos que me llevaron lejos. Esto me pasó por no fijarme con la oscuridad de la noche donde me acomodaba.

Escrito por Augusto Román O.
 Santa Ana de Yacuma 2011



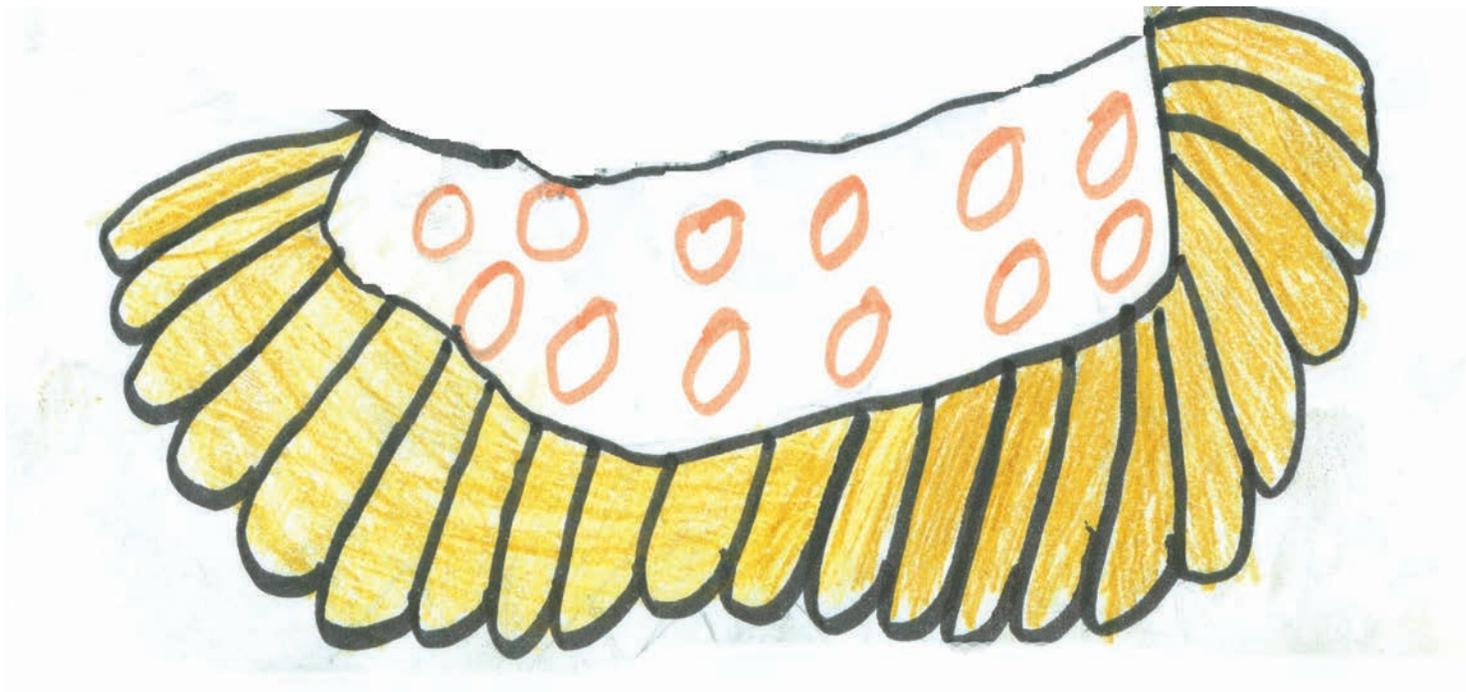
¿Sabías que...?

Un huevo de **da:ra** (piyo) equivale a 25 huevos de gallina.

TRABAJEMOS:

Trabajemos junto con nuestro **vatapanchayepa** (profesor (a)):

1. Investiguemos qué tipo de texto es "Los piyos y el trabajador".
2. Si es un cuento, una historia o una anécdota, ¿qué características tiene y qué diferencias hay entre estos tres tipos de texto?. Anotemos las diferencias de cada una de ellas hasta identificar de qué tipo es.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Huevos que recolectamos en el monte bajo

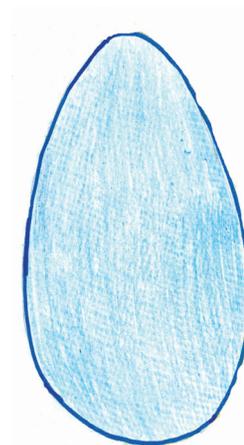
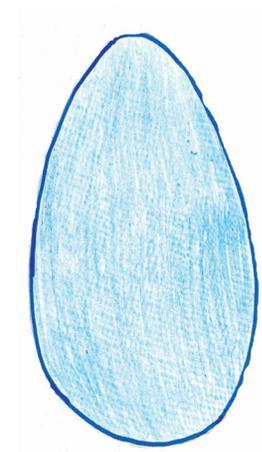
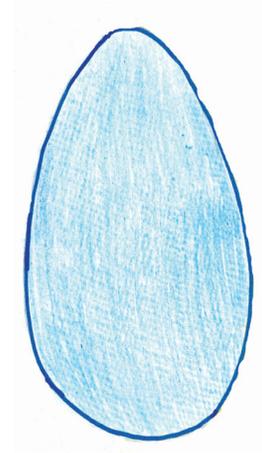
En el monte bajo recolectamos huevos de **tolo:do** (chaisa) y también de **tolowsi** (perdiz). También podemos encontrar otra variedad de huevos, estos son los que más nos gustan. Para poder encontrarlos tenemos que conocer cuáles son los lugares donde construyen sus nidos.

En el caso de **tolo:do** (chaisa), por ser una variedad de ave pequeña, su nido es chico y para construirlo utiliza pequeñas ramitas que las acomoda en lugares que pueda cubrir de los depredadores que no sólo quieren comérsela, sino también quieren comer sus huevos. Cuando desova logra poner entre 3 y 4 huevos, los cuales cuida con recelo y amor por tres semanas hasta que nazcan sus polluelos.



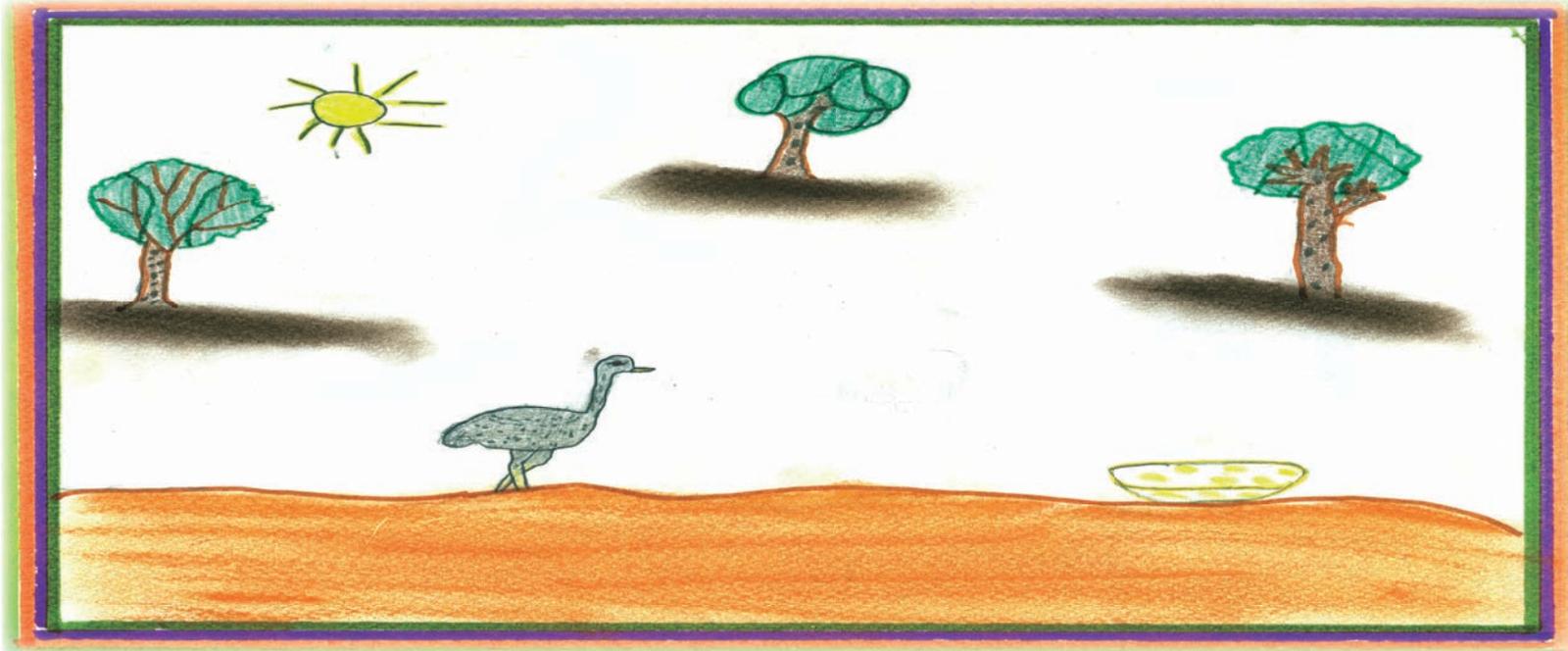
¿Sabías que...?

Para las aves, los nidos son el hogar y el refugio que les permite proteger y criar a sus polluelos. Utilizan una serie de materiales naturales, hojas, palos, telarañas y barro. Estos nidos pueden estar entre las ramas o los huecos de los árboles, rocas y el suelo. No todos los nidos de las aves son iguales, la manera de construir sus nidos depende de la especie del ave.



Huevos que recolectamos en el monte alto

Los movima recolectamos huevos de diferentes lugares, es por ello que también desarrollamos esta actividad en el monte alto. Este es un espacio de nuestro territorio en el que encontramos huevos de diferentes aves como el **mama:ku** (mutún) y reptiles como el **so:no** (peta de tierra), que es muy blando y rugoso. En época seca podemos recolectar entre 30 y 40 huevos de los nidos de peta. Los huevos de este reptil son muy apetecidos por su sabroso sabor.



Cuántas veces no me pasó que con tanta fe pedí a **Kaychol** que me permitiera cazar y traer conmigo aquello que él me ofrezca, que la suerte y su cuidado me permitieran cazar y encontrar al mismo tiempo huevos de **mama:ku** (mutún) o **so:no** (peta de tierra). Así me encontré 4 huevos de **mama:ku** y de paso cacé un bicho.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña



¿Sabías que...?

La recolección de huevos está ligada a otras actividades que realizamos, como melear o cazar, y como en nuestro camino encontramos nidos de aves y animales, aprovechamos y realizamos esta actividad.

TRABAJEMOS:

1. Escribamos en nuestros cuadernos los nombres de aves y animales de los cuales se recolectan huevos.
2. Con todos los nombres, ahora escribamos oraciones e identifiquemos el verbo.
3. Dibujemos los lugares de recolección de huevos y describámoslos de forma escrita y oral.
4. En nuestros cuadernos elaboremos un cuadro indicando el nombre del animal y cuántos huevos recolectamos de este en una semana:

Nombre del animal	Cantidad de huevos por semana

5. Sumemos cuántos huevos recolectamos en total de los diferentes animales.
6. Averigüemos cómo se comportan los siguientes animales: **tolowsi** (perdiz de pampa), **tolo:do** (chaisa), **de:re** (gallareta), **so:no** (peta de tierra) o de otras aves de las cuales recolectamos sus huevos.
7. Conversemos y anotemos en nuestro cuaderno de trabajo los siguientes datos:
 - ¿Cómo son sus nidos? (Forma y materiales que se utilizan para construirlos).
 - ¿Cómo son sus huevos? (Tamaño y color).
 - ¿En qué época recolectamos sus huevos?
 - ¿Qué utilidad damos a los huevos?

Huevos que recolectamos en las orillas de los ríos

En las orillas de los ríos, arroyos y lagunas podemos encontrar huevos de gaviotas, cuyabos, **de:re** (gallaretas) y de **so:no di tomimajye** (peta de agua). Disfrutamos recolectando estos huevos y hemos aprendido a reconocer sus nidos y las épocas en las cuales podemos encontrarlos.

Para identificarlos, debemos conocer:

1. Como son sus nidos.
2. Con que materiales los fabrican.
3. Donde los fabrican.
4. Como son los huevos que están en estos nidos.

A continuación, veamos las fichas informativas de algunas aves:

LOS NIDOS DE LAS GAVIOTAS

- MATERIALES: ramas pequeñas de diferentes árboles.
- FORMA: ovalada.
- LUGAR: cerca a los barrancos y orillas de los ríos.
- HUEVOS: blancos plumizos de cáscara delgada.
- CANTIDAD DE HUEVOS: de 2 a 3.

LOS NIDOS DE LOS CUYABOS

- MATERIALES: arena.
- FORMA: huecos en forma ovalada.
- LUGAR: orillas de los ríos.
- HUEVOS: blancos de cáscara delgada.
- CANTIDAD DE HUEVOS: de 2 a 3.

Muchos reptiles como la **mimi:di** (víbora), **ka:ram** (lagarto) y la **so:no di tomimajye** (peta de agua) son muy apetecidos, razón por la cual hemos aprendido a reconocer muchas de sus características, como sus formas de reproducción, su comportamiento, los lugares de desove y las señales que dejan.



4

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó *Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña*

Don Wilfredo nos cuenta cómo aprendió a reconocer estas señales:

“Mi padre me enseñó que la peta de agua desova en tiempo seco poniendo sus huevos en arena seca. Uno sabe que ha depositado sus huevos cuando deja unas líneas que hace con su caparazón y con sus patitas a medida que avanza en la arena. Inmediatamente después de que vemos esa señal, vamos tanteando con la vara para ver dónde está el nido, y donde la vara se hunde es ahí donde debemos cavar”.

Wilfredo Malue
Bella Flor

En el siguiente cuadro, observemos las épocas en las que podemos recolectar huevos de aquellos animales o aves que viven cerca a las orillas de los ríos o las lagunas. Por el cariño que tenemos a la naturaleza, nuestro deber es respetar la vida de estos seres y vivir en armonía con y ellos con todo lo que nos rodea.

Nombre	Número de huevos por nido	Tiempo de desove	Utilidad
Cuyabo	3 a 4	Julio a septiembre	Alimento
Gaviota	6 a 10	Julio a septiembre	Alimento
De:re (Gallareta)	3	Julio a septiembre	Alimento
So:no di tomimajye (Peta de agua)	50 a 100	Agosto a octubre	Alimento y preparación de aceites medicinales.

HAGAMOS UNA PAUSA Y LEAMOS...

La tortuga y el cazador

Una mañana muy temprano, me fui a la playa en busca de huevos de tortuga, de repente vi una gran tortuga que iba de regreso al río, corrí a alcanzarla y la volqué de espaldas. Fui donde había puesto los huevos, para así recolectarlos. De repente, me di cuenta de que ella había logrado volcarse y estaba de regreso al río, corrí para alcanzarla y logré subirme en ella.

Como estaba encima de ella, me llevó hasta adentro del agua y con ella entré al agua. Ya no más la torcí, ya cuando vi, estábamos saliendo juntos a la playa y yo aún seguía encima de ella.

Autor: Juan Gualima Dolea
Santa Ana de Yacuma, 2011

TRABAJEMOS:

1. Hagamos fichas sobre algunos huevos de aves y animales que recolectamos:
 - Nombre:
 - Color:
 - Forma:
 - Sabor:
 - Lugar de recolección:
 - Cantidad de huevos por nido:
2. No olvidemos que debemos acompañar nuestras fichas con dibujos para ilustrar el trabajo.
3. Después, copiemos las siguientes oraciones a nuestros cuadernos y ordenémoslas. Tengamos cuidado al escribir las mayúsculas y los signos de puntuación:
 - peta Los débil huevos de son cascarón.
 - gaviotas tienen huevos Las 3 a 4 huevos.
4. Inventemos otras oraciones, podemos escribir cada palabra en una tarjeta para después ordenarlas. Será un divertido juego en el que participaremos todos.

INSTRUMENTOS EMPLEADOS PARA LA RECOLECCIÓN DE HUEVOS

Antes de ir a recolectar los huevos, debemos tomar en cuenta que son frágiles y necesitamos tener mucho cuidado al momento de transportarlos. Por esa razón, requerimos diversos instrumentos como tutumas, bolsas resistentes o recipientes cerrados para no romperlos.

Nombre	Instrumentos	Forma de empleo
Mataware (Gallina)	Mano y tutuma	Tomamos los huevos del nido de la mataware (gallina) y los ponemos en una tutuma o recipiente que llevamos de nuestra casa. Los huevos recolectados son usados en la cocina.
Gaviota	Mano, tutuma, recipiente o bolsa	Recolectamos los huevos y con mucho cuidado los ponemos en un bañador o una tutuma, porque tienen un cascarón delgado y frágil, es decir que se rompe con facilidad.
So:no (Tortuga de tierra)	Mano, bañador o bolsa	Los huevos son recolectados con las manos, y como son blandos y jugosos, es preferible ponerlos en un bañador para evitar que se rompan.
So:no di tomimajye (Peta de agua)	Mano, bañador y vara	La recolección es realizada con la vara, con este instrumento buscamos el nido y una vez que hemos identificado el lugar donde se encuentra este y los huevos, los recolectamos con las manos. Se recomienda almacenar los huevos frágiles en un bañador.

Un buen recolector o una buena recolectora de huevos conoce los secretos que le ayudarán muchísimo en la tarea de recolección.

Algunos de ellos son:

- El comportamiento de las aves o animales.
- Aprender a diferenciar los nidos y los huevos.
- Identificar la época correcta para recolectar los huevos.
- Saber diferenciar un huevo en buen estado de uno que no lo está.
- Saber transportarlos sin riesgo de que estos se rompan.



¿Sabías que...?

Los huevos son productos que fácilmente se pueden descomponer. Una forma sencilla de saber si están o no en buen estado es:

- Agarrar el huevo con dos dedos.
- Tratar de ver su contenido. Ponemos el huevo a contraluz, este deberá tener un color rosado uniforme, si es así, el huevo está en buen estado.
- Si su coloración es oscura y se puede ver aire en la parte superior del huevo, significa que el huevo está descompuesto.
- Otra forma de saber si está en buen estado es el olor, ya que un huevo descompuesto tiene un olor desagradable.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó *Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña*

Normas en la recolección de los huevos

Los movima tenemos un profundo respeto por todos los seres vivos que habitan en nuestro territorio. Es por esta razón que antes de recoger o ir en su búsqueda, pedimos permiso al dueño del monte, **Kaychol**, y al dueño de los animales del agua, **Bo:law**, para poder recolectar los huevos que necesitamos.

Si no somos respetuosos y sólo recogemos los huevos para molestar o dañar, los dueños del monte se molestan con nosotros, por eso es importante que seamos respetuosos y agradecidos y tomemos tan sólo aquello que necesitamos para nuestra alimentación.

Actualmente, algunos movima en nuestro territorio siguen haciendo sus ofrendas a los dueños (chivé y cigarro), para que protejan a las personas o los niños que van a recolectar huevos. Los rituales con cigarro y chive son practicados por nuestros padres, quienes piden a los dueños protección y permiso para las personas que van a recoger huevos, especialmente para los **dichi:ye** (niños y niñas), que son quienes realizan estas tareas con más frecuencia.





¿Sabías que..?

Para la elaboración de un texto escrito debemos seguir una estructura de redacción que nos permite escribir de forma ordenada nuestras ideas para que sean claras al momento de leerlas. Las partes de un texto son 4: título, introducción, nudo y desenlace.

El título: Es el nombre que le pondremos a nuestra historia, nos da una idea del tema sobre el cual escribiremos.

La introducción: Es la presentación general de la historia.

El nudo: Es la parte en la cual se desarrolla a detalle nuestra historia escribiendo y caracterizando personajes y situaciones.

El desenlace: En esta parte finaliza nuestra historia, es decir, se presenta la conclusión del contenido.

TRABAJEMOS:

1. Conversemos con las personas de nuestra familia sobre la importancia de la recolección de huevos.
2. Escribamos en lengua indígena los nombres de los animales y aves que ponen huevos a orillas de los ríos.
3. Dibujemos sólo a los animales que ponen huevos a orillas de los ríos.
4. Mencionemos:
 - Qué habilidades físicas debe poseer un buen recolector de huevos.
 - Qué conocimientos debe poseer acerca de esta actividad.
5. Formulemos adjetivos calificativos para describir los instrumentos empleados en la recolección de huevos.
6. Conjugemos el verbo "recolectar" en tiempo presente, pasado y futuro.
7. Formulemos adivinanzas sobre los animales que ponen huevos.

**TRABAJEMOS:**

1. Contemos a los compañeros de la clase cómo fue nuestra primera experiencia de recolección.
2. A continuación, les presentamos la historia de una niña que recolectaba huevos de gaviota. El texto está desordenado, nuestro trabajo es ordenarlo. Recordemos que primero va el título del texto, después la introducción, luego el nudo y por último el desenlace. Comencemos:

Desenlace. Una vez cocinados los huevos, mi mamá tuvo que repartirlos entre mis tres hermanos, mi papá, ella y yo. Fue muy divertido encontrarlos, cocinarlos y probar el sabor de los huevitos. ¡Estaban lindos!. Fue una lástima que no encontráramos más.

Título: Recolección de huevos de gaviota

Nudo. Así que decidimos descansar un rato, bajamos y fuimos caminando por las orillas del río Mamoré y, de repente, encontramos un pequeño nido que estaba dentro de un hueco en la arena rodeado de ramas y hojas secas. Dentro del nido vimos tres pequeños huevos, de colores grises y con puntos negros. Cuando vi, pregunté a mi papá que ave ponía esos huevos, él me dijo que una gaviota. Me contó muchas cosas sobre ellas, por ejemplo que algunas veces ponen hasta 10 huevos. Le pregunté si podíamos comer los huevos, y él me dijo que sí podíamos, entonces mi mamá nos mandó rápido a recoger leña y encendió el fuego, puso una pequeña olla que siempre llevamos en el bote y los cocinamos.

Introducción. Un día, mis padres, mis hermanos y yo fuimos a nuestro chaco, que se encuentra cerca de la comunidad de Mapajo. Fuimos en nuestro bote y ya nosmás mi papá dijo:

- ¡Miren que linda playita!

Rosalinda Suarez
5 grado de primaria

Hacemos operaciones matemáticas a partir de la historia que acabamos de leer.

1. ¿Cuántos huevos recolectó Rosalinda?
2. ¿Cuántas personas comieron los huevos recolectados?
3. ¿Cómo repartió los huevos la mamá de Rosalinda entre todos los miembros de su familia?
4. ¿Cuánto huevos recibió cada miembro de su familia?
5. Elaboremos un texto considerando una historia nuestra. Sigamos esta estructura para escribir nuestros textos: introducción, nudo y desenlace.



Jonna chuydinlot che ko'ó

Recolección de miel y leña

Unidad 5

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

En esta unidad nos referiremos a la recolección de miel y leña, que son productos valiosos en nuestro territorio. Las personas desarrollan esta actividad con mucha dedicación. Si bien ambos productos son distintos, tienen utilidades importantes en nuestros hogares. La miel es un producto dulce, natural y rico en azúcares, cuando lo consumimos, nos da energía, también nos sirve de medicina para nuestro cuerpo.

La leña es de la madera que extraemos de los árboles, y la utilizamos como fuente de energía, es decir, para hacer fuego y con él poder cocinar nuestros alimentos y calentarlos cuando están fríos.

Primero, describiremos el proceso de recolección de miel, los lugares comunes de recolección, los tipos de abejas que nos proveen. Segundo, los instrumentos y los cuidados que debemos tener durante el meleo. Finalmente, conoceremos cómo participan los miembros de nuestra familia.



La recolección de miel en nuestro territorio es un don valioso que practicaban nuestros ancestros, y que actualmente seguimos realizando. Los movima tenemos la dicha de estar rodeados de una gran variedad de riqueza vegetal, en la cual habitan pequeños insectos que aportan a nuestro pueblo con un alimento dulce. Podemos encontrar miel en las pampas y en árboles del amplio **cham'no** (monte). Recolectamos miel porque tiene propiedades medicinales y porque tiene un dulce natural necesario para nuestra dieta.

Preguntamos a algunos pobladores de nuestra región dónde construyen sus colmenares las abejas y ellos nos respondieron que las abejas buscan los árboles que tienen un hueco y arbustos que pueden sostener el panal. Si bien las abejas no tienen un lugar preferido para vivir, podemos encontrarlos cerca de nuestras casas, en los caminos que nos conectan con las viviendas de nuestros vecinos o en el camino hacia nuestra escuela.



COLMENA

Es la habitación natural o el lugar en el que viven las abejas.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Mis años de vida me enseñaron que hay ciertos árboles en los que podemos encontrar abejas. Tantas veces me pasó que estando en el monte, ya sea cazando o pescando, he encontrado panales de abejas en los árboles de tutumo, guayabochi y almendrillo.

-Entonces, don Demetrio, ¿las abejas tienen árboles de su preferencia para hacer sus panales?

Podríamos decir que les gusta vivir en estos tres árboles, pero también las encontramos en otros árboles que tienen huecos en su tronco, porque ahí ellas se sienten protegidas de los vientos y las lluvias.



TIPOS DE ABEJAS QUE NOS BRINDAN SU MIEL

En el territorio movima encontramos 3 tipos de abejas: la **chuydimayle** (abeja peto), la abeja negra y la abeja amarilla. Se caracterizan por ser trabajadoras y tienen las siguientes particularidades:

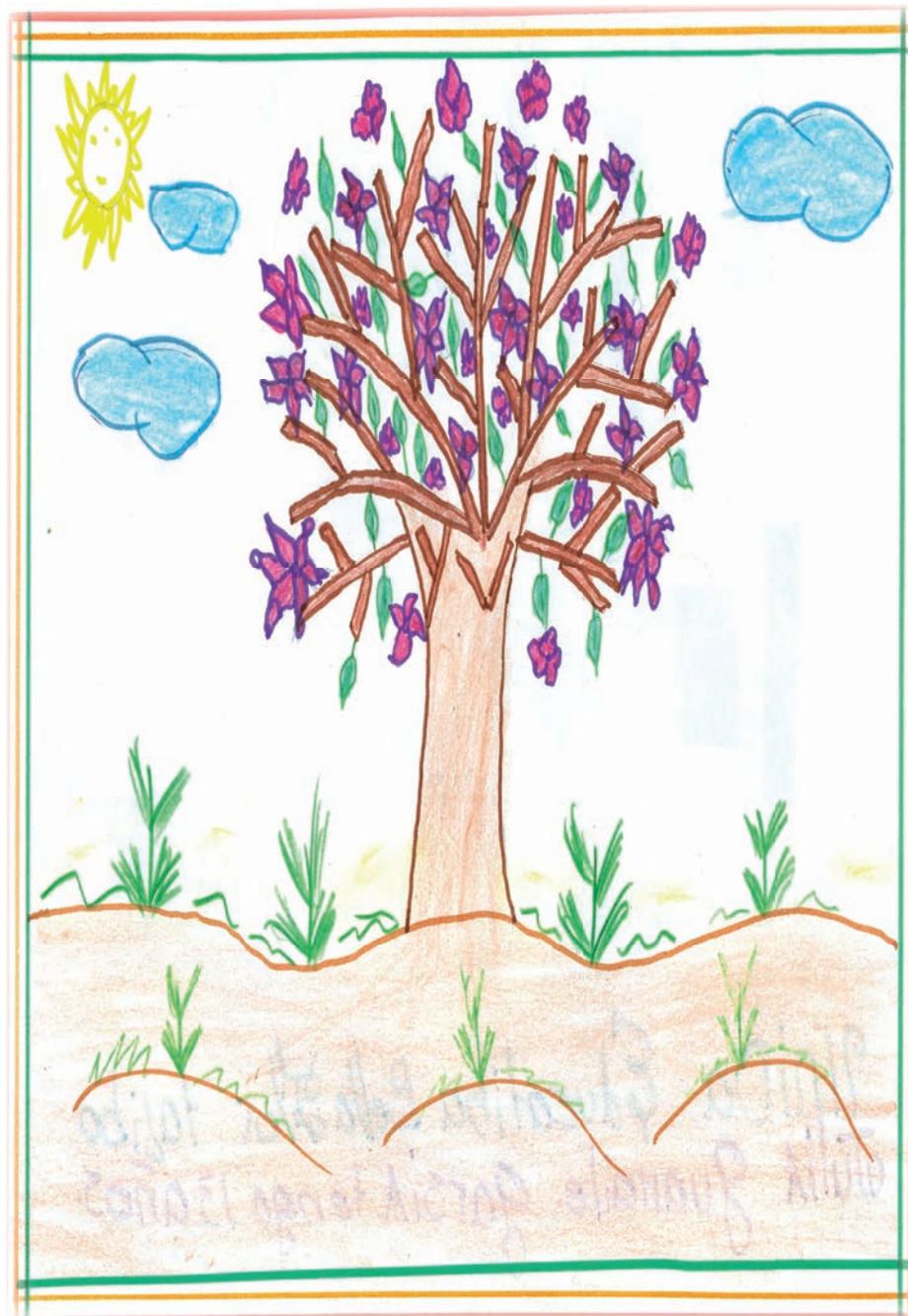
- Tienen el cuerpo de color amarillo con franjas negras muy delgadas.
- Tienen la cabeza negra.
- Producen miel.
- Sus panales se encuentran al interior de los troncos huecos o ramas de árboles.
- Pican una sola vez. Después de hacerlo, mueren.
- Son mansas (pasivas), sólo cuando se las molesta son bravas.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó
Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Cada una de estas abejas tiene sus peculiaridades, y si queremos ser buenos meleadores, debemos conocerlas. Las abejas son insectos que viven en grupo y trabajan juntas en la construcción de su panal, en la recolección de su alimento, en la elaboración de la miel, en el cuidado de las larvas que serán futuras abejas, y en la vigilia de su hogar. Cada panal tiene una madre, que es conocida como la “abeja reina”, ella sólo tiene la tarea de poner huevos y lo hace todos los días. En cambio, las hijas de la abeja reina son conocidas como “obreras”, ellas trabajan todo el día recolectando el polen de las flores para fabricar la miel.

Son conocidas por ser buenas constructoras, su panal varía en su forma y lugar de acuerdo al tipo de abeja. Por ejemplo, a la abeja negra le gusta hacer su panal en los hormigueros y en los árboles con huecos; en cambio, las otras prefieren hacer sus panales en las copas de los árboles o arbustos de nuestro territorio.





¿Sabías que...?

Las abejas sólo viven 85 días, y son los insectos más trabajadores del reino animal, ya que no descansan ni de día ni de noche. Durante el día están en búsqueda del polen de las flores, y durante la noche están trabajando en la elaboración de cera para su panal. Trabajan intensamente en su corta vida.

¿De qué se alimentan las abejas en nuestro territorio?

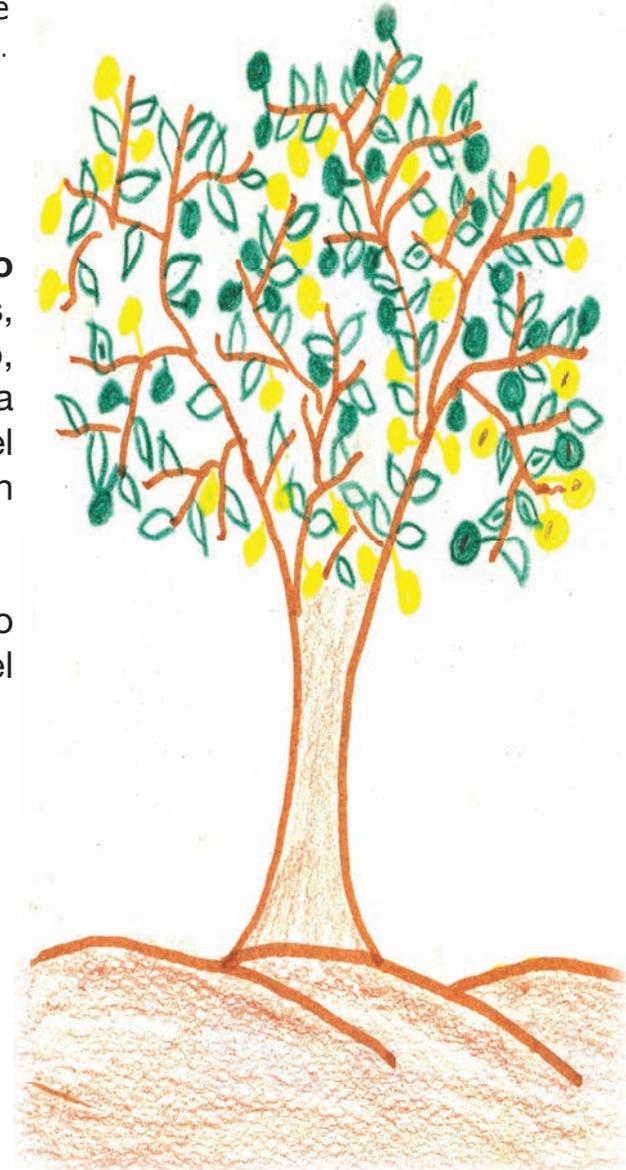
Las abejas se alimentan del polen de las flores de nuestro **cham'no** (monte). Nuestros abuelos nos contaron que cuando los árboles frutales, como la **nara:sa** (naranja), **manka** (manga), **li:mo** (limón), patujucillo, tarumá y otros, entraban en floración, estos insectos los visitaban para extraer su polen. Si bien las abejas en su época visitan estos árboles, el resto del tiempo deben buscar su alimento en otras flores que encuentren en otros lugares de nuestro **cham'no** (monte).

Veamos, en el próximo cuadro, unos ejemplos de los árboles que cuando están en flor son visitados por las abejas. (Para más información ver el anexo 1).



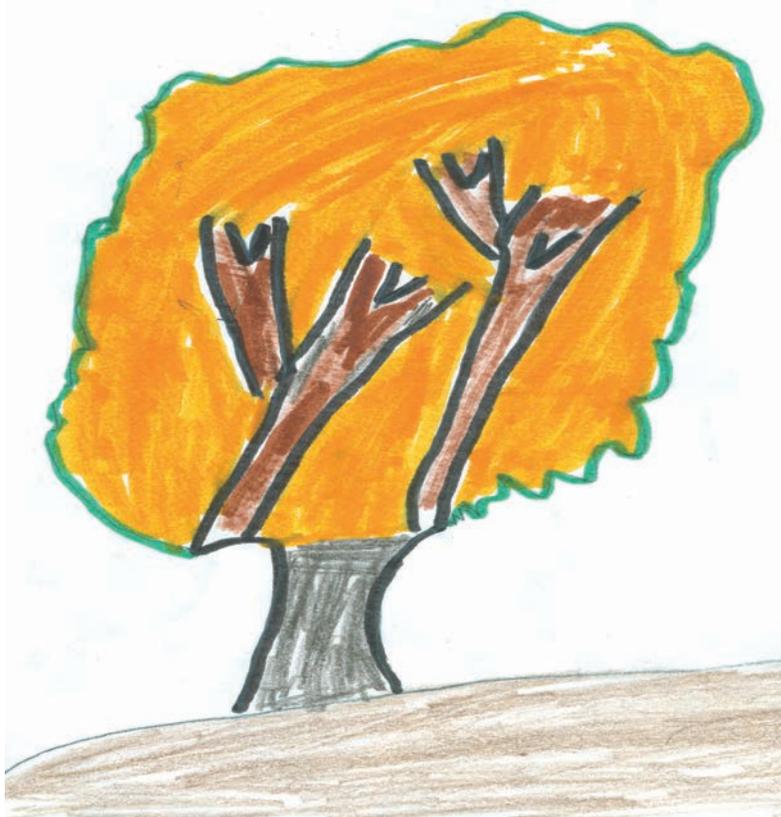
¿Sabías que...?

Las abejas al alimentarse del polen de las flores también ayudan a la reproducción de las plantas y a que se dispersen y vuelvan a nacer en otros lugares del monte.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó
 Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Nombre en movima	Nombre castellano	Época	¿Cómo es la flor?
Manka	Manga	Febrero a marzo	Se ubica en la copa de los árboles, es pequeña y tiene cinco pétalos de color amarillo verdoso.
Nara:sa	Naranja	Marzo a abril	Es blanca, pequeña, muy fraganciosa y tiene cinco pétalos.



Pero las abejas no solo van en busca de las flores para proveerse de su alimento, sino que también van a los frutos de diferentes árboles, como a las palmeras y otros arbustos, ya que el dulce de los frutos es otro alimento apreciado por ellas. Por ejemplo, en época de recolección de mangas (en los meses de octubre y diciembre), las abejas amarillas aprovechan de estos frutos que se encuentran en los árboles, como de aquellos que han caído al suelo, porque el dulce y la fragancia que emana de estos frutos les atrae mucho.



¿Sabías que...?

Algunas veces realizamos el meleo de casualidad porque estamos caminando por el monte y encontramos un panal. En esos momentos debemos recordar las estrategias que nuestros padres nos enseñaron.

MELEADOR

Es aquella persona que se dedica a la recolección de miel. En otros países del mundo, a las personas que recolectan miel y crían abejas se las llama “apicultores”.

¿QUÉ PASOS DEBEMOS SEGUIR PARA MELEAR?

Para realizar el meleo se siguen los siguientes pasos:

1. Exploramos el monte o pampa.

Vamos en búsqueda de un panal de abejas.

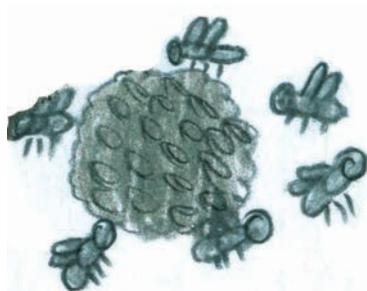
2. Nos guiamos por el sonido de las abejas.

Cuando caminamos en el monte, prestamos más atención a los ruidos y sonidos, ya que por medio de los zumbidos podemos encontrar el panal.



¿Sabías que...?

Cuando las abejas hacen mucho ruido porque hay miel en el panal.



3. Identificamos el panal.

Ubicamos dónde está el panal y cómo podemos llegar a él.

4. Humeamos el panal.

Lo hacemos con ramas de los árboles y de las hojas de motacú porque emanan bastante humo.

5. Meleamos.

Consiste en romper el panal y sacar trozos de éste para sacar toda la miel que hay dentro de él.

- Don Demetrio, ¿usted atiza ramas para espantar a las abejas?
- Siempre, el humo espanta a las abejas, no les gusta.
- Nos puede contar cómo lo hace y qué pasa cuando las abejas huelen el humo.

“Le hacemos humo, aquí en este plano ¿no?, en el lado del tronco, donde uno va a saquear se hace así un humo. Si no está venteando, este humo se suspende; mejor si el árbol tiene un hueco, porque por ahí sube el humo y las abejas salen y se amontonan a un lado y ahí uno empieza a hachear. Uno ya ve dónde va a caer el palo para hacer humo ahí”.

Demetrio Pesoa
Bella Flor



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó *Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña*

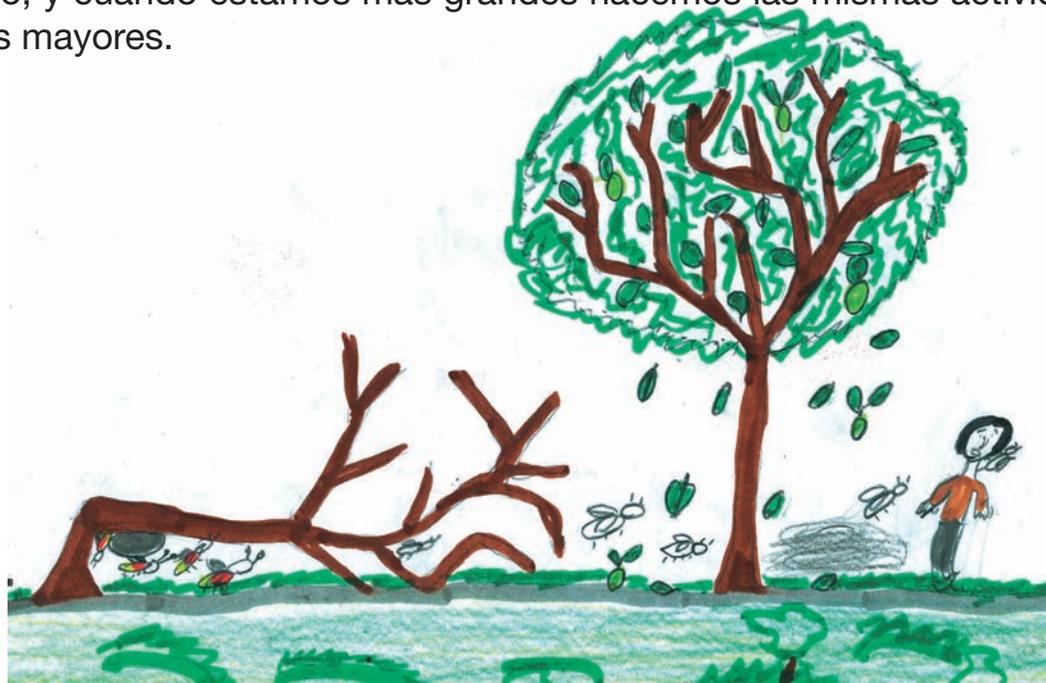
Cuidados que debemos tener mientras recolectamos miel

Melear es una actividad que requiere de ciertos cuidados. Si no tomamos en cuenta estos consejos, podemos tener una experiencia muy dolorosa. Los expertos meleadores nos dijeron que es importante estar apropiadamente vestido, es decir, debemos cubrir nuestros cuerpos lo mejor posible para evitar ser picados por las abejas, que defenderán sus panales y su preciada miel.

Otro cuidado importante es que no debemos movernos cuando estamos rodeados de las abejas, ya que nuestros movimientos las pondrán nerviosas.

Nuestros padres nos llevan a melear desde que somos muy pequeños, y tanto ellos como nosotros tomamos los cuidados que antes mencionamos. En esta actividad, a diferencia de las otras, necesitamos un guía y la compañía de otra persona mayor. A partir de los 6 años empezamos a ir con ellos, pues ya podemos caminar largas distancias.

En un principio, nuestra participación es solo observar, pero a medida que vamos creciendo recogemos las ramas u hojas para el humeo, y cuando estamos más grandes hacemos las mismas actividades que hacen nuestros padres o hermanos mayores.



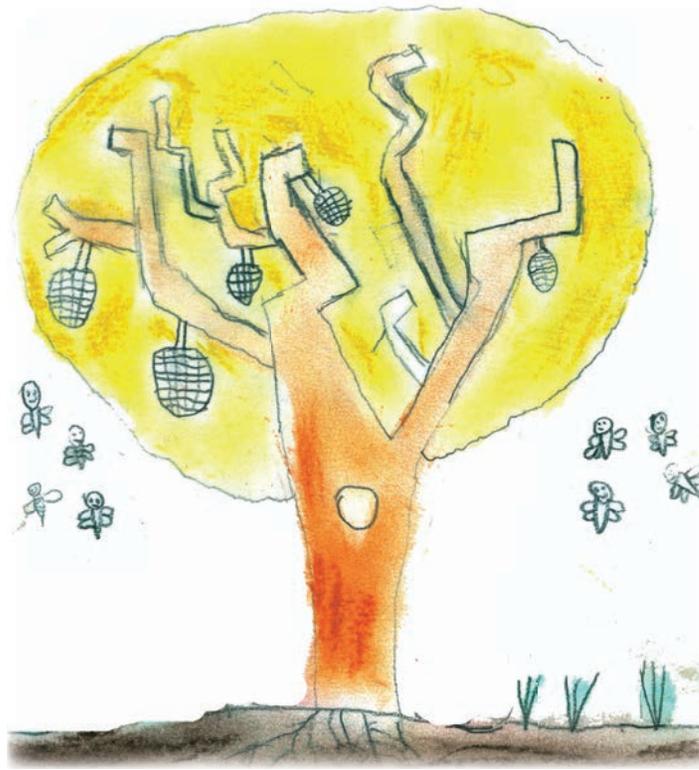
Leamos una experiencia real contada por el señor Demetrio Pesoa, de la comunidad Bella Flor:

Un día de meleo

El otro día fui a melear con mis dos hijos, el menor tiene siete años y el mayor, nueve. Nos fuimos de aquí, estaba nublado, llegamos allá y calentó el sol. “Ni modo, tenemos que melear”, les dije porque es lejos donde fuimos. Ya nomás hicimos humo, se enojaron las abejas y se bajaron para abajo. Yo a mi hijo de siete años le deje lejitos y le dije:

”No vas a sacar haciendo así tu mano, porque te ven las abejas y te brincan. No hay que moverse, porque a veces le pican a uno, tienen rabia las abejas a algunas personas” Y yo, estando junto al tronco, hartas abejas había ahí donde estaba; no me picaron a mí, yo le dije que cuando le piquen me gritara y al rato me gritó: -¡Artas abejas!” Le había dejado mi camisa, bien tapadingo con la camisa estaba, y las abejas por ahí le picaban y “tac” él mataba. Fue peor, más fueron llegando, porque cuando uno mata una abeja, más llegan, porque se huele ¿no? Y ahí empecé a hacer humo y se calmaron un poco, pero ya estaba picado mi hijito.

Demetrio Pesoa
Bella Flor



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó
Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

TRABAJEMOS:

Responde las siguientes preguntas en tu cuaderno de trabajo:

1. ¿Cuántos hijos tiene don Demetrio?
2. ¿Qué edad tiene el hijo mayor?
3. ¿Qué edad tiene el hijo menor?
4. ¿Cuánto suman en total las edades de los dos hijos de don Demetrio?
5. ¿Qué recomendaciones le dio don Demetrio a su hijo menor?
6. ¿Qué aprendemos de la experiencia que vivió don Demetrio junto a sus hijos?
7. ¿Qué consejos le darías a los hijos de don Demetrio cuando vayan a melear?



INSTRUMENTOS PARA EL MELEO

La práctica del meleo se realiza con diferentes instrumentos, por ejemplo:



¿Sabías que...?

Las abejas tardan por lo menos un año en producir miel.

Vara

Se utiliza para tumbar los panales, es flexible y larga, mide 3 metros de largo.

Vasija

Sirve para encender fuego y humear la colmena.

Para melear necesitamos los siguientes instrumentos

Ollas o baldes

Sirven para poner los pedazos de panales recolectados de las colmenas.

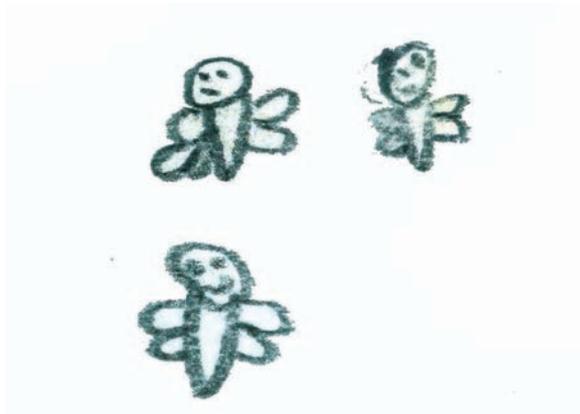
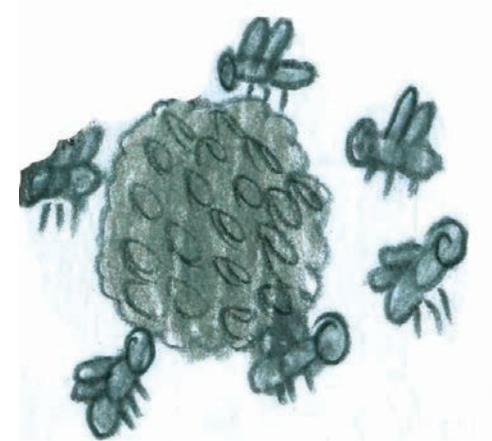
Machete o hacha

Se utiliza para romper los panales y despedazarlos para llevarlos a la casa.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

El meleo es realizado en la noche, porque en ese momento es cuando las abejas no están activas y con tanta energía como en el día. Una vez que hemos meleado, llevamos los pedazos del panal en ollas o baldes a nuestra casa, y es allí donde realizamos la extracción de la miel. El proceso de extracción es bastante simple, en él participamos todos los miembros de la familia. Grandes y chicos disfrutamos de esta actividad.



Don Demetrio:

“Cuando logramos tumbar el panal, lo despedazamos con un hacha o con un machete, rápido ponemos en las ollas o baldes y nos vamos a nuestra casa. Ahí, todos participamos cortando en pedazos y dejando que chorree la miel en unas vasijas o bañadores para después ponerlas en frascos bien limpios”.

Todos los miembros de la familia participamos en la extracción de la miel: **pa'a** (papá), **ma'a** (mamá) y hermanos. Cada uno toma un pedazo del panal y extraemos la miel en un recipiente. Si bien en este proceso se nos ponen pegajosas las manos, nos divierte mucho hacerlo y además aprovechamos los pedazos del panal para masticarlos. Cada uno tiene tareas específicas, por ejemplo, los niños y las niñas cortamos el panal, extraemos la miel de los panales, transportamos la miel recolectada hasta nuestra casa, y la entregamos a nuestras madres, porque ellas son las encargadas de almacenar miel en los frascos.

¿QUÉ HACEMOS CON LA MIEL RECOLECTADA

La miel que recolectamos tiene un fin alimenticio, y con la cera de los panales elaboramos velas caseras. La miel llega a ser un excelente sustituto del azúcar procesada, ya que es más sana para nuestro organismo. Por otra parte, la cera de los panales es utilizada para elaborar velas artesanales, que son comercializadas y además generan ingresos económicos para nuestros hogares.

La miel posee propiedades medicinales, especialmente la de la abeja amarilla. Don Gilberto Salas nos dijo: “Tan buena es esta miel que alivia la preocupación. Tomando la miel clarita podemos curarnos de nuestras preocupaciones e incluso curarnos de los resfríos”.

TRABAJEMOS:

1. Describamos oralmente el proceso de recolección de la miel.
2. Dibujemos a los miembros de nuestra familia recolectando miel.
3. Averigüemos en la comunidad:
 - a. Cuáles son las flores de las que se alimentan las abejas
 - b. En qué época florecen y dónde se encuentran
 - c. Qué utilidades tiene la miel para las familias
4. Mencionemos qué cuidados debemos tener a la hora de recolectar la miel.
5. Describamos cuáles son las características de los instrumentos que empleamos para recolectar la miel.
6. Calculemos a qué distancia (lejos o cerca) de la escuela encontramos panales.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó *Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña*

RITOS

Para la recolección de miel, realizamos ciertos ritos, que don Demetrio Pesoa compartirá con nosotros:

Don Demetrio:

“Para sacar su miel, para que le dé, también hay que pedirles a todas las abejas, porque si uno no les pide, no pilla nada. Hay que pedir a los palos en los que se busca la miel; así es, no se puede sacar si uno no les pide”.

“Nosotros tenemos un diálogo con las abejas, y lo hacemos antes de sacar su miel, sabemos que ellas son las dueñas de esta miel”.

OCASIONAR

Ser causa o motivo para que suceda algo.



Nuestros antepasados tenían una relación muy cercana con la naturaleza, sabían que sin ella no habrían podido subsistir. Sabemos también que dependemos de ella, por esa razón somos respetuosos y agradecidos. Sabemos que si no respetamos, agradecemos ni pedimos permiso para recolectar la miel, los amos o dueños pueden ocasionarnos enfermedades o simplemente no brindarnos todo aquello que necesitamos.

Debemos tomar conciencia de que cada especie en nuestro territorio tiene una misión específica e importante. La abeja, a pesar de su tamaño, ayuda con la germinación para la existencia de otras plantas que son alimento para nosotros y los animales. Es por eso que debemos aprender y recordar como lo hicieron nuestros antepasados, nos enseñaron ellos a cuidar y respetar a los animales e insectos que nos permiten beneficiarnos del alimento que producen.



¿Sabías que...?

Un litro equivale a 32 onzas

Un galón equivale a 3,7 litros.



Jonns is babakwa, joŋkwa, chuydinloŋ che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

TRABAJEMOS:

¿Has intentado alguna vez medir un litro de miel?. Eso quiso hacer nuestra amiga Claribel, de Bella Flor. Leamos qué le pasó:

Su papá, el profesor William Cejas, fue a melear al monte junto con su familia y encontró un panal lleno de miel, entonces todos ayudaron; y los más pequeños aprendieron cómo se realizaba el meleo.

Cuando llegaron a su casa, empezaron con el proceso de extracción de miel de los panales ¿Qué recogieron? La mamá de Claribel extrajo la miel junto a su hijo y lograron reunir $\frac{1}{2}$ balde. Claribel lo hizo con su papá y recolectaron $\frac{3}{4}$ de balde.

Pero Claribel tuvo la curiosidad de medir cuántos litros reunieron su mamá y su hermano, y cuántos ella y su papá. Respondamos estas preguntas:

- ¿Qué operación podríamos hacer para saber cuántos litros de miel lograron extraer de los panales de abeja?
- ¿Quiénes recolectaron más miel?
- Resolvamos estas operaciones matemáticas en nuestros cuadernos y detallemos el proceso matemático que elegimos.



¿Sabías que...?

El litro es una unidad de medida de volumen de sustancias líquidas. No podemos medir los líquidos por jeme, por dedo, o sesma, debemos utilizar la medida de litros. El litro es una medida universal cuyo símbolo es la letra L, que debe escribirse con mayúscula.

Joña ko'o

Recolección de leña

Unidad 6



Jonns is babakwa, jolkwa, chuydinlot che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

La recolección de leña es una actividad que realizamos todos los días. La leña es tan importante que no podríamos preparar nuestras comidas preferidas sin ella, es por eso que nuestros padres, desde muy pequeños, nos enseñan a recolectarla. Así también, la **jo'na ko'ó** (recolección de leña) es una actividad importante para muchas familias movima, porque incrementa nuestros recursos económicos.

En la recolección participamos todos, cada uno de nosotros tiene responsabilidades específicas que cambian a medida que vamos creciendo.



INSUMO

Conjunto de cosas usadas en la creación o preparación de otros bienes, alimentos o cosas.

A continuación presentamos el cuadro en el que se mencionan las responsabilidades que tenemos en las diferentes etapas de nuestra vida:

Responsabilidades en la jonña ko'ó (recolección de leña) por edad		
Femenino	Masculino	Responsabilidades
Tochí'dichi:ye (1 a 2 años)	Tochí'dichi:ye (1 a 2 años)	Desde muy pequeños recolectamos pequeñas ramas que están a nuestro alrededor y acompañamos a nuestros padres a recolectar leña.
Dichi:ye (2 a 10 años)	Dichi:ye (2 a 10 años)	A partir de los 5 años, ya podemos recolectar leños cortados que no están tan cerca de nuestro hogar. Ya conocemos otros lugares de recolección y tipos de madera que son buenos para el fogón.
Tolkoschiye (11 a 14 años)	Oveniwankwanchiye (11 a 14 años)	Hacemos uso del hacha o machete para cortar leña. Nuestros padres ya nos tienen confianza para ir solos a otros espacios más alejados de recolección. También tenemos la suficiente fuerza física para transportar la mayor cantidad posible de leña.
Tolkosya (15 a 20 años)	Oveniwankwa (15 a 20 años)	Nuestra fuerza física nos da la capacidad de usar herramientas peligrosas y saberlas manejar con mucha habilidad para transportar grandes cantidades de leña. Algunos ya somos papás y nos toca enseñar a nuestros hijos cómo y dónde se recolecta la leña.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

La recolección de leña es una tarea dura y sacrificada en la que participamos y nos ayudamos todos los miembros de la familia. Hombres y mujeres tenemos tareas específicas.

-¿Verdad, doña Elida?

Igual las chicas, mis nietas, van. Ellas me dicen “Vamos a traer leña mami, vamos hachear, danos el hacha y vamos”, entonces van y traen leña a la casa para que cocinemos.

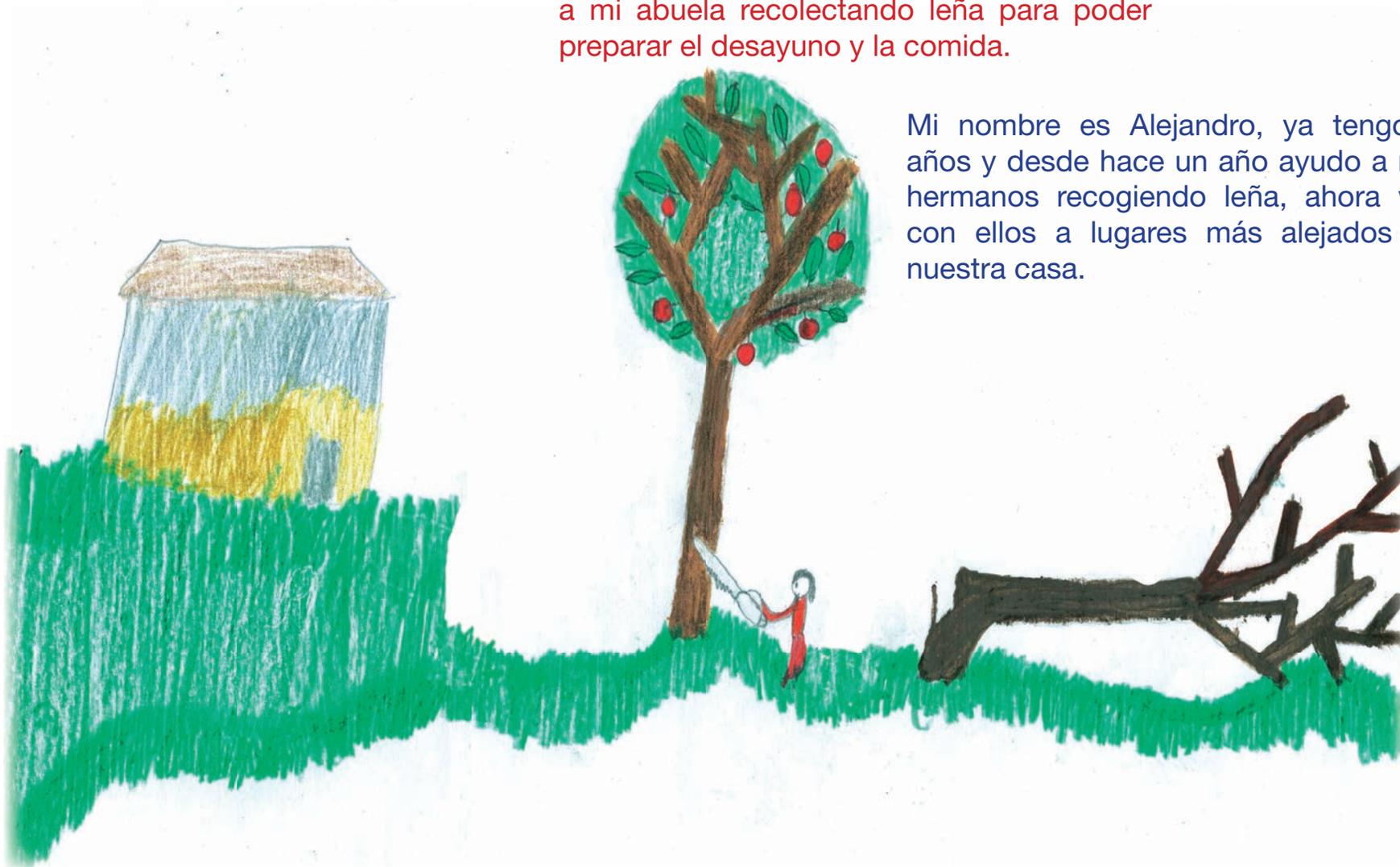
Todo trabajo en nuestra comunidad es compartido, existen ciertas actividades en las que participamos todos, una de ellas es la recolección de leña. Hombres y mujeres, grandes y chicos ayudamos a nuestra familia, porque sabemos y conocemos la importancia que tiene la leña para la preparación diaria de nuestros alimentos.



Yo me llamo Carlos Valverde, tengo 11 años, casi todas las mañanas Adrian y Alejandro, mis hermanos, y yo vamos a recolectar leña antes de ir al colegio. Pero antes, mi tío también va al monte y corta la leña.

Yo soy Adrián, tengo 8 años, y ya ayudamos a mi abuela recolectando leña para poder preparar el desayuno y la comida.

Mi nombre es Alejandro, ya tengo 7 años y desde hace un año ayudo a mis hermanos recogiendo leña, ahora voy con ellos a lugares más alejados de nuestra casa.



LUGARES DE RECOLECCIÓN DE LEÑA

Los movimas recolectamos leña de cualquier espacio de nuestro territorio, especialmente de los lugares que se encuentran próximos al monte, a los chacos, a orillas de los ríos, los arroyos, las lagunas que están cerca de nuestra casa e incluso en el camino a casa de nuestros amigos.

En el centro urbanizado y poblado, como es Santa Ana de Yacuma, los pobladores no pueden acceder a este recurso con facilidad. Al contrario, las personas que vivimos en el área dispersa no tenemos problemas, ya que estamos rodeados de una gran cantidad y variedad de árboles de los cuales recolectamos leña para beneficiarnos.

**¿Sabías que...?**

Es recomendable utilizar leña porque es un producto renovable, a diferencia del gas, que no es renovable. Además, su uso es menos dañino para el medio ambiente, pero debemos ser cautelosos y cuidadosos al utilizar este recurso, y si no reemplazamos por otros árboles, podemos agotarlo.

TIPOS DE LEÑA QUE RECOLECTAMOS

Como sabemos, la leña es una fuente de energía importante para nuestros hogares y además, genera ingresos económicos. En nuestras comunidades, el uso de la leña es doméstico. En todos los hogares movima que están alejados de los centros poblados aún siguen utilizando leña. Pero no toda la leña que utilizamos se encuentra en el **chamímo** (monte), sino también existen variedades de leña que encontramos en los caminos o cerca de los chacos.

A continuación, presentamos los tipos de leña que recolectamos del monte: **mapo:no** (cedro), **latoyni** (guayabochi), **masla:pos** (piraquina), **tuwuł** (tajibo), **maslapo** (palo maría), negrilla, karikari, coloradillo, abaibo, pacay, kuta y ocho.



Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

Nuestros padres nos enseñaron también a distinguir aquellas leñas que son buenas para el fogón y aquellas que no lo son.

Maderas que no son buenas para el fogón

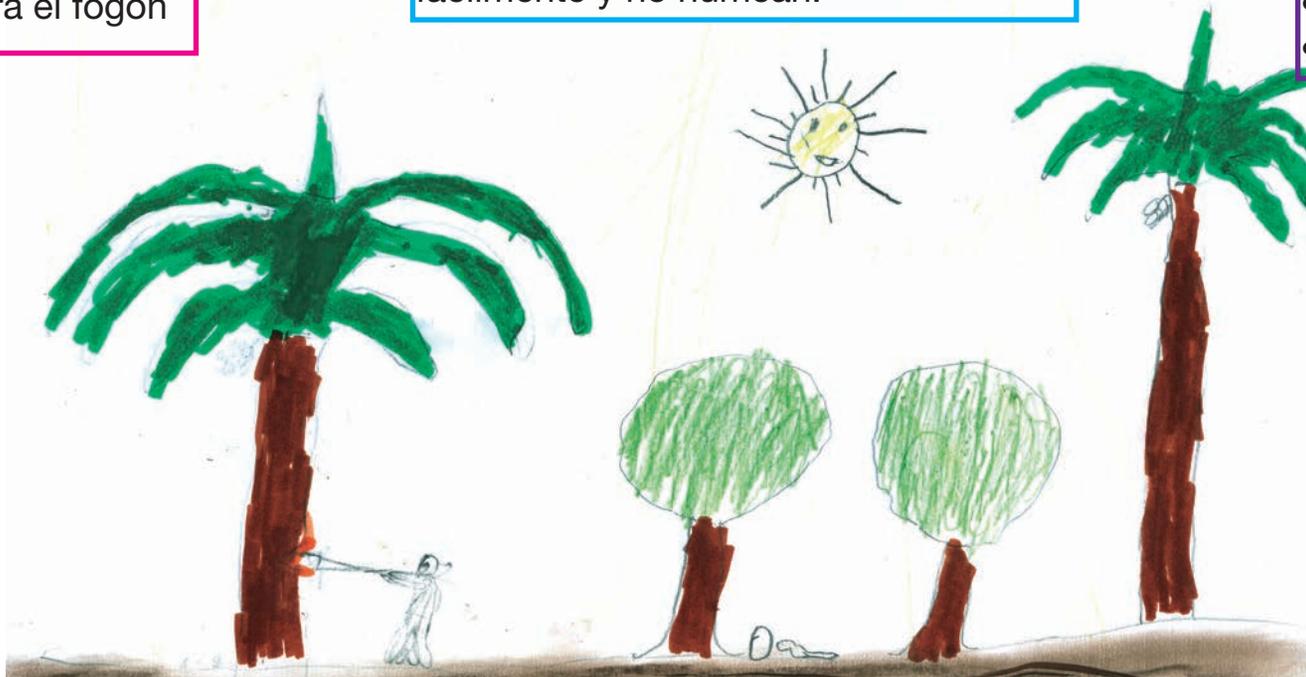
Son aquellas que tardan en encenderse o que humean mucho.

- Bibosi
- Balsa
- Ambaibo
- Parajobobo

Maderas que son buenas para el fogón

Son aquellas que se encienden fácilmente y no humean.

- Tajibo
- Alcornoque
- Tarumá
- Paychané
- Palo santo
- Mango



TRABAJEMOS:

1. Dibujemos a los miembros de nuestra familia participando en la recolección de leña.
2. Escribamos en nuestros cuadernos los nombre de los árboles, las palmeras y los arbustos que nos brindan leña,
3. Hagamos un listado de los tipos de leña que recolectan los miembros de nuestra familia. Para ello copiemos el siguiente cuadro en nuestros cuadernos de trabajo y llenémoslo con la información que obtengamos de el:

Nombre en movima	Nombre en castellano	Dónde recolectamos	Es un leño bueno o malo, por qué
Manka	Mango	En nuestro patios o chacos	Es un leño bueno para la quema.

4. Averigüemos cómo los niños y niñas participaban antes en la recolección de leña. Después, hagamos un dibujo donde se muestre cómo es nuestra participación.
5. Dibujemos los árboles y arbustos que nos proporcionan leña para el fogón y escribamos los nombres de estos árboles en castellano y también en movima.
6. En los dibujos, escribamos en castellano y en movima las partes que tienen estos árboles.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

ESTRATEGIAS DE RECOLECCIÓN DE LEÑA

Para la recolección de la leña aplicamos ciertos tipos de estrategias. Ahora, sigamos los pasos más comunes para su realización:

Exploramos el monte, la pampa, los chaco y nuestro patio.

Vamos en búsqueda de leña a los diferentes espacios de recolección.

Trozamos en el lugar o nuestra casa la leña recolectada.

Para eso hacemos uso de un hacha o machete.



Transportamos la leña a nuestro hogar.

Para eso amarramos la leña en lazos y la llevamos en la espalda o con la ayuda de nuestras yeguas.

Almacenamos en un lugar seguro.

Una vez cortadas o trozadas la leña, la amontonamos en un lugar que la proteja de la lluvia.



Estos son los cuatros pasos que seguimos el momento de recolectar leña.

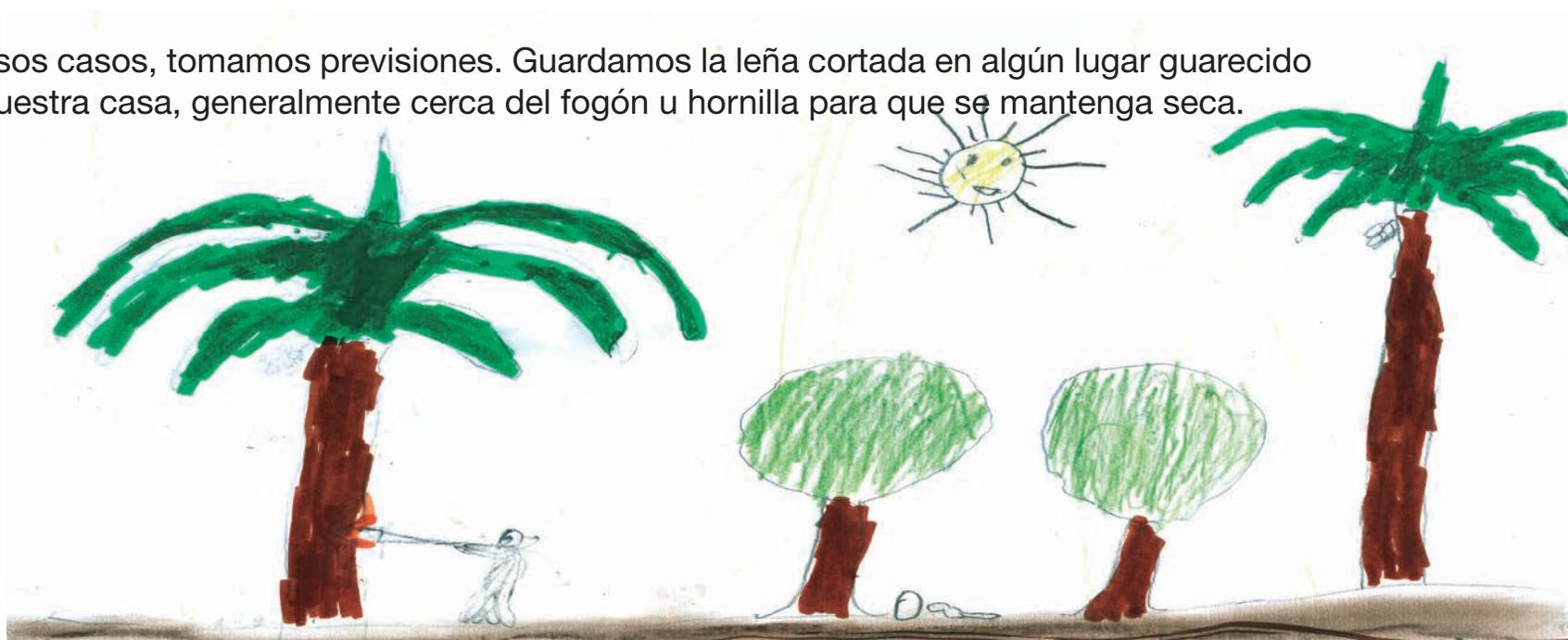
Empezamos explorando el monte o los alrededores cercanos para identificar los árboles que utilizaremos cómo leña.

Así también encontramos troncos delgados que pueden ser llevados enteros a casa, esto dependerá del tipo de madera, si es pesada o no. Pero siempre tratamos de recojer la leña de los árboles ya caídos naturalmente para no hacer daño al bosque.

Después, existen muchas maneras de transportar, dependerá de la distancia o del lugar donde recolectamos la leña. Generalmente transportamos en nuestras espaldas u hombros y, si es muy lejos y tenemos la posibilidad, llevamos en una yegua o en un carretón para que nos brinde su ayuda.

Por último, debemos tener cuidado con la leña recolectada, especialmente en época de lluvia, porque esta época se caracteriza por sus persistentes y continuas lluvias, que pueden durar varios días.

En esos casos, tomamos previsiones. Guardamos la leña cortada en algún lugar guarecido de nuestra casa, generalmente cerca del fogón u hornilla para que se mantenga seca.



Jonns is babakwa, jolkwa, chuydinlot che ko'ó

Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña



¿Sabías que...?

Cuando la leña que recolectamos está muy mojada, los movimos ortamos el corazón del leño y rodeamos con trozos de leña verde, encendemos el fuego y el calor que genera va secando los leños. Nuestras mamás también saben que poner los leños cerca del fogón u hornillas es una buena opción para el secado.

GUARECIDO

Guardar, conservar y proteger algo o alguien del peligro.



CUIDADOS EN LA RECOLECCIÓN DE LEÑA

Debemos tener ciertos cuidados cuando vamos a recolectar leña. Veamos cuáles son:

Cuidados personales

- Usar zapatos cerrados, para evitar que los troncos o leños grandes caigan sobre nuestros pies y nos lastimen.
- Tener cuidado el momento de cortar con hachas o machetes.
- Fijarnos que no estén personas detrás nuestro al momento de cortar.
- Al transportar, tratar de no sobrecargarnos con muchos leños, así no lastimaremos nuestras espaldas.



Cuidados con el leño

- Asegurarnos de que el árbol que hayamos elegido sea bueno para nuestro fogón.
- Al momento de amarrar los troncos, fijémonos que estos estén muy bien atados para no ir derramándolos en el camino.
- Asegurarnos de que los leños recolectados estén secos.
- Resguardarlos en un lugar seguro y seco si es época de lluvia.

Jonns is babakwa, jołkwa, chuydinloł che ko'ó
 Recolección de frutos silvestres, huevos, miel y leña

INSTRUMENTOS UTILIZADOS EN LA RECOLECCIÓN DE LEÑA

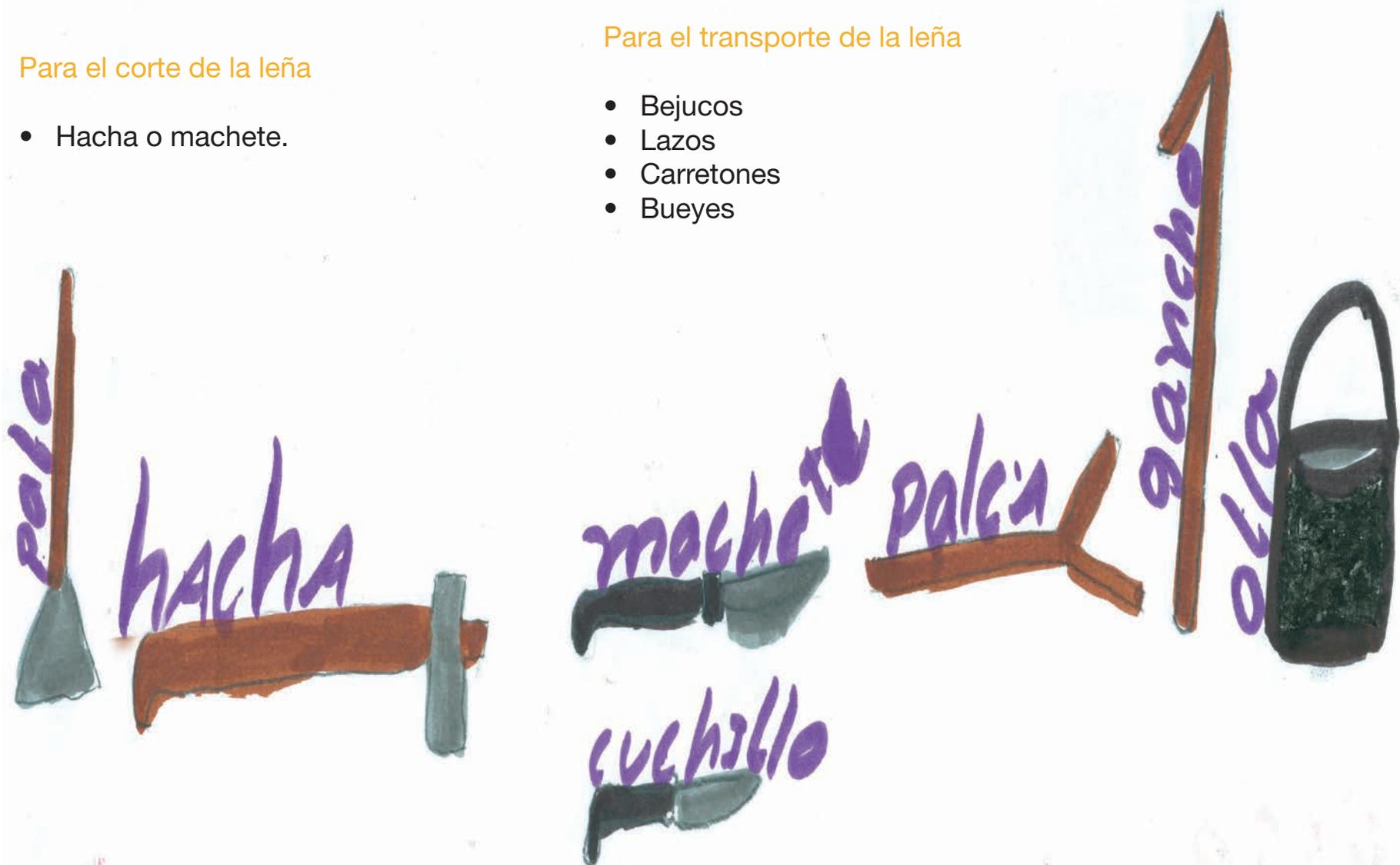
Para la recolección de la leña utilizamos los siguientes instrumentos, que nos ayudarán a realizar esta actividad:

Para el corte de la leña

- Hacha o machete.

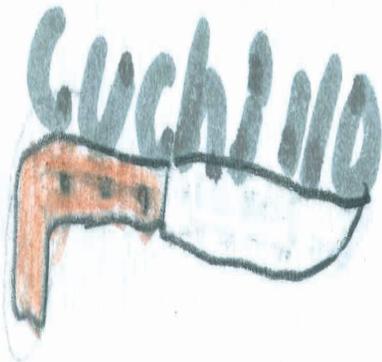
Para el transporte de la leña

- Bejucos
- Lazos
- Carretones
- Bueyes



TRABAJEMOS:

1. Participemos en el aula mencionando cuáles son los cuidados que debemos tener cuando recolectamos leña.
2. Anotemos en nuestros cuadernos adjetivos calificativos para describir los instrumentos que utilizamos durante la recolección de leña.
3. Comentemos con nuestros compañeros de clase:
 - a. ¿Qué acciones dañan los árboles y la vegetación de nuestro territorio?
 - b. ¿Qué podemos hacer para preservar los árboles y la vegetación de nuestra región?
4. Organicemos una feria con la ayuda del profesor (a) donde representemos todos los materiales del entorno, como frutos, huevos y miel que recolectamos; además, podremos describir sus características físicas y las utilidades que les damos.
5. También para la feria, hagamos papelógrafos describiendo los lugares de recolección, los instrumentos y las técnicas empleadas en la realización de estas actividades.



ANEXOS

Lugares de recolección

Anexo 1

Árboles con flores

Categoría (movima-castellano)	Nombre (movima-castellano)	
Árboles con flores	Tipo	Alcornoque
	Ta:wuʔ	Tajibo
	Manka	Manga
	Seseba	Toronja
	Nara:sa	Naranja
	Li:mo	Limón
	Tamarindo	Tamarindo
	Rapu'ia	Guapurú
	-	Guapomó
	Che:kwes	Tarumá morada
-	Aguai	

Anexo 2

Frutas silvestres

Categoría (movima-castellano)	Nombre (movima-castellano)	
Frutales silvestres	Chakakayra	Achachairú
	Yomimba	Chirimoya
	-	Guapomó
	Che:kwes	Tarumá
	Kwaina	Cedrillo
	Lava:ba	Bi
	-	Coco
	-	Motacú
	-	Ambaibo
	Ti:cho	Lúcuma

Anexo 3 Frutales sembrados

Categoría (movima-castellano)	Nombre (movima-castellano)	
Babakwa di vul'i Fruta sembradas	Sese:ba	Toronja
	Nara:sa	Naranja
	Li:mo	Limón
	Mandari:na	Mandarina
	Maropa	Papaya
	Talummo	Guineo
	Pa:di	Guayaba
	Manka	Manga
	Tamarindo	Tamarindo
	Sani:ya	Sandía
	-	Melón
	-	Mermelada
	Tersiyo	Lima
	Chuntuła:ba	Palta
Ma:yuse	Piña	

Anexo 4

Palmeras

Categoría (movima-castellano)	Nombre (movima-castellano)	
Palmeras	Chu:jan'	Motacú
	Nijnaye:wa	Chonta
	Kate:na	Coquino
		Coco

Anexo 5

Frutas que caen

Categoría (movima-castellano)	Nombre (movima-castellano)	
Babakwa di ta'bale Frutas que caen	Chakakayra	Achachairú
	Nijnaye:wa	Chonta
	Lava:ba	Bi
	-	Paquíó
	Chu:jan'	Motacú
	Chimetba	Aguái
	Ti:cho	Lúcuma
	Manka	Manga
	Nara:sa	Naranja
	Sese:ba	Toronja
	Tamarindo	Tamarindo
	Kate:na	Coquino
Kwałna:di	Cedrillo	

Anexo 6

Frutas que se cogen

Categoría (movima-castellano)	Nombre (movima-castellano)	
Babakwa di bakaba Frutas que se cogen	Pa:di	Guayaba
	Sese:ba	Toronja
	Li:mo	Limón
	Talummo	Guineo
	Tamarindo	Tamarindo
	Maropa	Papaya
	Mandari:na	Mandarina
	Nara:sa	Naranja
	Chuntuła:ba	Palta
	-	Coco
	Ma:yuse	Piña
	Sani:ya	Sandía

Anexo 7

Frutas que se comen

Categoría (movima-castellano)	Nombre (movima-castellano)	
Babakwa di kay wanra Frutas que se comen	Chakakayra	Achachairú
	Chimełba	Aguai
	Ti:cho	Lúcuma
	Chu:jan´	Motacú
	-	Paquíó
	Talummo	Guineo
	Maropa	Papaya
	Sese:ba	Toronja
	Nara:sa	Naranja
	Kwałna	Cedrillo
	Mandari:na	Mandarina
	Rapu'ła	Guapurú
	-	Guapomó
	Che:kwes	Tarumá
	Yomimba	Chirimoya
	Lava:ba	Bi
	-	Coco
	-	Mermelada
	Chuntuła:ba	Palta
	Sa:niya	Sandía
Ma:yuse	Piña	

Anexo 8

Frutas que no se comen

Categoría	Nombre (movima-castellano)	
Frutas que no se comen		Ambaibo
	-	Fruta de Piraquina
	Kawa:wa	Macororó
	Bocho:mo	Bibosi

Anexo 9

Frutas que comen los animales

Categoría	Nombre (movima-castellano)	
Frutas que comen los animales	Manka	Manga
	Chakakayra	Achachairú
	Bocho:mo	Bibosi
	-	Uvillo
	Chu:jan´	Motacú
	-	Totaí
	Sani:ya	Sandía
	Maropa	Papaya
	-	Ambaibo

Anexo 10

Árboles para leña

Categoría	Nombre (movima-castellano)	
Árboles para leña	Mapo:no	Cedro
	Latoyni	Guayabochi
	Masla:pos	Piraquina
	Tawuŕ	Tajibo
	-	Negrillo
	-	Pacay
	-	Karikari
	-	Kuta
	-	Coloradillo
	-	Ochoó
	-	Ambaibo
	Kwaŕna	Cedrillo
	-	Palo María

Anexo 11
Tipos de abeja

Categoría (movima-castellano)	Nombre (movima-castellano)	
Elkakara di'omayle Tipos de abeja	Chuydimayle	Abeja peto
	-	Abeja negra
	-	Abeja amarillita

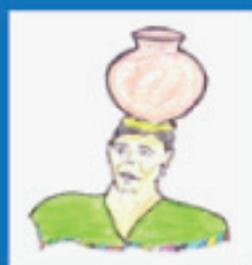
Ilustradores

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 Pessoa 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



**Subcentral
de mujeres
indígenas
Movima**



Subcentral del Pueblo Indígena Movima



**Consejo de hablantes
del idioma Movima
CADIMO**