

**UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA
SEDE QUITO**

CARRERA: EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE

**Producto de grado previo a la obtención del Título de: LICENCIADO EN
CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, MENCIÓN DOCENCIA BÁSICA
INTERCULTURAL BILINGÜE.**

TEMA:

**GUÍA DIDÁCTICA SOBRE LA “SOBERANÍA ALIMENTARIA” EN EL ÁREA
DE CIENCIAS NATURALES, PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DE SEXTO Y
SÉPTIMO AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA EN EL CECIB MUSHUK
KAWSAY DE LA COMUNIDAD CUTAHUA, PARROQUIA SIMIATUG,
CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR.**

AUTORES:

**LEON CLEMENTE CORNELIO CAIZA
SEGUNDO AMBROCIO POAQUIZA COCHA**

DIRECTOR:

JAIME TORRES MEDRANO

QUITO, JULIO 2012

DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD

Nosotros León Clemente Cornelio Caiza y Segundo Ambrocio poaquiza Cocha autorizamos a la Universidad Politécnica Salesiana la publicación total o parcial de este trabajo de grado y su reproducción sin fines de lucro.

A demás declaramos que los conceptos y análisis desarrollados y las conclusiones del presente trabajo son de exclusiva responsabilidad del autor.

León Clemente Cornelio caiza

CI: 0201801685

Segundo Ambrocio Poaquiza Cocha

CI: 0201329828

Quito, 13 de Diciembre del 2013

DEDICATORIA

Al cumplir nuestro trabajo de Tesis. Queremos dejar constatada dedicamos a nuestros queridos Padres Hermanos, Abuelitos, Titos/as, Amigo/as y a todos a los Profesores quien con el afán y sacrificio lucharon con los recursos económicos, conocimiento intelectual, para dar como herencia una educación transparente, equitativa para nuestro futuro profesional sea de calidad para nuestra comunidad y el país Ecuador...

AGRADECIMIENTO

Nuestro eterno agradecimiento a Dios por haber permitido hacer realidad nuestros hermosos sueños, Y convertirnos en profesionales y por hacer que viva en el Espíritu con fe y alegría, con la responsabilidad de cambiar el presente y el futuro de nuestra comunidad...

Un sincero agradecimiento a la Universidad Politécnica Salesiana “UPS”, Carrera de Educación Intercultural Bilingüe Centro Apoyo Simiatug. Por permitirnos ser parte de ella y llevarnos esos sabios conocimientos de alegría, transparencia, equidad que brindan los docentes de la “UPS”...

A mis profesores/as quienes sembraron la semilla del conocimiento intelectual con dedicación y amor. Para demostrar la capacidad intelectual en el trabajo respectivo como profesional del Ecuador...

A todos nuestra eterna gratitud...

ÍNDICE

Introducción.....	1
Antecedentes.....	3
Diagnóstico de la situación.....	3
Descripción de problema.....	4
Justificación.....	5
Objetivo general.....	6
Objetivo específico.....	6
Marco teórico.....	7

CAPÍTULO 1

¿Qué es la educación?.....	7
¿Qué es pedagogía?.....	10
¿Qué es la didáctica?.....	12
Educación Intercultural.....	13
¿Qué es la Educación Intercultural Bilingüe?.....	13
Historia de la educación intercultural bilingüe.....	15

CAPÍTULO 2

Conceptos de salud.....	18
Sistemas y salud.....	21
Promoción de salud.....	22

CAPÍTULO 3

Soberanía Alimentaria.....	24
----------------------------	----

CAPÍTULO 4

RESULTADOS

Descripción del producto.....	28
Metodología.....	28
Tema de guía didáctica.....	28
Introducción.....	28
Objetivo.....	29
Estructura de la guía.....	29

UNIDAD 1

TEMA. Educación para la salud.....	29
------------------------------------	----

Objetivo de la unidad.....	29
Subtemas.....	29
UNIDAD 2	
TEMA. La agricultura importante para la salud.....	30
Objetivos de la unidad.....	30
Subtemas.....	30
UNIDAD 3	
TEMA. La agricultura nuestra identidad.....	31
Objetivos de la unidad.....	31
Subtemas.....	31
UNIDAD 4	
TEMA. La soberanía alimentaria.....	31
Objetivos de la unidad.....	31
Subtemas.....	31
UNIDAD 5	
TEMA. Los productos agrícolas.....	32
Objetivos de la unidad.....	32
Subtemas.....	32
UNIDAD 6	
TEMA. Las comidas propias de la comunidad.....	32
Objetivos de la unidad.....	32
Subtemas.....	33
Plan de unidad didáctica.....	33
Validación del producto.....	40
Procedimiento.....	40
Conclusiones.....	43
Recomendaciones.....	44
Bibliografía.....	45

RESUMEN DE TESIS

En el contexto del trabajo teórico realizado se anhela demostrar la vida armónica que existe entre ser humano y la naturaleza con todos los valores culturales y educativos que mantienen diariamente en cada una de las familias de nuestra comunidad.

El presente trabajo se realizó en la comunidad de Cutahua con la ayuda de padres Y madres de familia, moradores, dirigentes sobre todo con la contribución de los mayores y especialmente con los niños y niñas del CECIB Mushuk Cawsay y que han seguido su propia cultura y tradición en mantener sus propios productos alternativos para una buena nutrición en las familias de la comunidad y la zona.

En el mundo indígena la soberanía Alimentaria ha sido muy profunda y propia; la sabiduría de nuestros mayores, frente a la producción que desarrollan diariamente en cada una de las familias especialmente en la comunidad Cutahua.

Para procesar el trabajo se ha tomado datos importantes, utilizando las entrevistas personales, reuniones, observaciones personales, consultas en los textos e internet, fichas experiencia de variedades de cultivos en las parcelas de las familias y la comunidad.

Seguidamente en el segundo capítulo, se trabajó una aproximación sobre la salud y la importancia que vincula con la seguridad alimentaria.

El tercer capítulo, se trabajó en el marco teórico el desarrollo sustentable de la seguridad Alimentaria y su relación con la agricultura orgánica.

Y finalmente el cuarto capítulo describe sobre la estructura de la guía metodológica en unidades temáticas.

SUMMARY OF THESIS

The context of this theoretical work attempts to prove harmonious life between man and nature with all the cultural and educational values that are held daily in each of the families in our community.

This work was done in the community of Cutahua with the help of parents, mothers, residents, leaders and especially with the contribution of older and particularly children of CECIB Mushuk Cawsay, who have followed their own culture and tradition to maintain its own alternative products and thus achieve a good nutrition in the families of the community and the area.

In the indigenous world Food sovereignty has been very deep and own, the wisdom of our elders, facing daily production which develops in each of the families, especially in the Cutahua community.

To process the work, we have taken important data using personal interviews, meetings, personal observations, texts and internet consultations, records of experience in relation to crop varieties in plots of families and community.

Then, in the second chapter, we worked on an approach to health and importance that relates to food safety.

In the third chapter, we worked on the theoretical framework of sustainable development Food security and its relationship to organic agriculture.

Finally, the fourth chapter describes the structure of the methodological guide in thematic units.

INTRODUCCIÓN

La Guía didáctica sobre la “Soberanía Alimentaria” en área de ciencias naturales para los niños/as de sexto y séptimo año de Educación general básica en el CECIB Mushuk Kawsay de la comunidad Cutahua, trata de demostrar en la teoría y en la práctica sobre la Soberanía Alimentaria, aplicación que existe y sigue viviendo en las familias de la comunidad y zona de Simiatug, particularmente en Cutahua, en donde y con quienes hemos realizado el presente trabajo de tesis.

En el contexto del trabajo realizado se anhela demostrar la vida armónica que existe entre el ser humano y la naturaleza con todos los valores culturales y educativos que mantiene diariamente nuestra gente en la comunidad.

En el mundo indígena la Soberanía Alimentaria tradicional ha sido muy amplia, profunda y propia; eso es lo que encontramos en la comunidad de Cutahua con la exploración, los conocimientos y sabidurías de nuestros mayores frente a la sociedad del presente y la futura generación.

El objetivo es motivar a los niños, niñas y la comunidad educativa, que la educación sea un espacio de adquirir la formación en realce al conocimiento de la salud tradicional y la aplicación con productos orgánicos, juntamente con la Soberanía Alimentaria, comprendiendo que tanto la salud y la educación son parte de la unidad como nuestras familias y la comunidad así lo han vivido y así la tienen que impulsar la organización, las escuelas, que pertenecen a la jurisdicción Bilingüe.

El presente trabajo se realizó en la comunidad de Cutahua con la ayuda de los padres y madres de familias, moradores y dirigentes, con los niños, niñas de la escuela (CECIB) sobre todo con la contribución de los mayores: que han mantenido su propia cultura y tradición en mantener sus propios productos alternativos para una buena nutrición en las familias de la comunidad y la zona de Simiatug.

Para el trabajo en recolección de datos utilizamos, entrevistas personales, reuniones comunales, observaciones personales, consultas en los textos e internet, guía de campo, fichas, apuntes de los conocimientos, experiencias, sobre el huerto escolar en la parcela de la comunidad con variedades de los productos, las semillas y abono orgánico de la zona.

El trabajo de la guía se sostiene en un marco conceptual que fortalece su diseño, para el efecto en el Primer Capítulo que abordan sobre la Educación, su acercamiento conceptual nos permite situar una concepción sobre la Educación, Seguidamente con la Pedagogía, entendiéndola como la ciencia que estudia a la Educación, además se aproxima a una definición de la Didáctica. En el mismo capítulo se habla sobre la educación intercultural bilingüe, en donde se encuentra la forma de entender y vivir en un enfoque educativo para afrontar a la sociedad desde una mirada de la diversidad.

En el segundo capítulo se trabaja una aproximación sobre la salud y la promoción de salud temas importantes que se vinculan con la seguridad alimentaria.

En el tercer capítulo, se trabaja el marco en el que se desarrolla la seguridad alimentaria y su relación con la agricultura.

Y finalmente el cuarto capítulo describe la guía metodológica sobre la seguridad alimentaria dispuesta en unidades temáticas.

ANTECEDENTES

DIAGNÓSTICO DE LA SITUACIÓN

La comunidad Cutahua se encuentra al nor-occidental de la parroquia Simiatug, provincia Bolívar entre los 3.200 a 3800 m.s.n.m. con una población de 120 familias aproximadamente de 560 habitantes quienes serán beneficiarios directos de nuestro trabajo teórico y práctico, con la finalidad de abordar con los educandos y educadores padres, madres de familias de la comunidad educativa sobre la soberanía alimentaria con los productos nutritivos orgánicos que existe en nuestra comunidad

En nuestra zona se cultivan los siguientes productos: papas, habas, ocas, mellocos, mashua, en la zona alta y en la zona baja se cultiva maíz, cebada, trigo, arveja, lenteja, más hortalizas y verduras.

Los comuneros en el cultivo de productos, usan el abono mixto, es decir, entre orgánico y químico; la mayoría de las familias producen para el consumo diario y pocas familias sacan al mercado ciertos productos; de esta manera los productos antes mencionados no son comercializados a los mercados. Otras razones, nuestra zona no cuenta con vías de comunicación, existe un débil seguimiento de los técnicos agrónomos y a veces o en su mayoría es inexistente, nuestro territorio de la comunidad se encuentra en las cordilleras más distantes de la cabecera parroquial.

La conservación de la salud integral para los niños y niñas de la comunidad Cutahua, se mantienen “culturalmente diferenciada, étnicamente postergada”¹ en su afán de mantener un estado de equilibrio entre el bienestar físico mental y social la capacidad óptima para el desempeño de sus tareas escolares.

“La fragilidad de su ambiente cultural y las desiguales relaciones de la independencia con la estructura económica sanitarias de la sociedad dominante es parte del problema que se tiene dentro de la comunidad en la sociedad en

¹ ADOLFO BASQUEZ ROCCA 2008 - Modernidad líquida y fragilidad humana, pag. 2 <http://www.google.com/>

general, ya que las familias sientan protegidos de la alimentación de los productos cultivados en la misma zona”²

El flujo migratorio de algunas familias, las parcela de terreno se encuentran abandonadas y las familias o dueños de estas parcelas no labran en el campo, por lo tanto estas personas están ambientadas a la alimentación y producción de cultivos con productos químicos. Esto hace que al regreso a sus sitios del terreno se vuelve a utilizar y cultivar de acuerdo a su contexto. Esta ideas de han multiplicado, otras razones también existe motivo que los sectores del centro del poder han promocionado con los productos químicos; por lo tanto nos causan problemas con nuestra dieta alimenticia deficiente o no equilibrada, trabajo de los niños y las familias, inferior condición de la mujer y la familia.

DESCRIPCIÓN DE PROBLEMA

Actualmente las familias de nuestra comunidad, la mayor parte están utilizando los productos procesados con químicos algunos de los mismos ya con fecha de vencimiento que afecta a la salud de algunas familias y se han olvidado la práctica de los cultivos. Se ha realizado un diagnostico por cada familia, esto hace que conozcamos la forma de uso, combinación de alimentos y consumo real del mercado, tiendas y otro que usan los productos cultivados en forma orgánica en la comunidad. Por lo tanto algunos tienen ciertos problemas en la salud, estos problemas obedecen también al desconocimiento o de no haber trabajado temáticas relacionadas con la educación para la salud vinculadas a la agricultura.

Esta forma de consumo se considera como una raíz de ciertas enfermedades para la salud y por lo tanto no podemos mantener una vida saludable del trabajo investigativo se desprende que; el 60% de las familias de nuestra comunidad consumen productos procesados, y son los jóvenes, niños los que más lo consumen, aunque se conoce que pocas personas adultas también lo hacen, y el 40 % de las familias consumen alimentos orgánicos cultivados en la misma zona.

De entre ellos algunas personas actualmente se encuentran más débiles en la salud, y de fácil contagio de las enfermedades comunes, igualmente está asociado al bajo rendimiento académico en los niños y niñas que se encuentran en edad escolar.

Por otro lado, en el currículo de la escuela (CECIB), existen temáticas relacionadas a la educación para la salud, pero que no están vinculados con la seguridad alimentaria, por lo que los niños y niñas no conocen sobre la importancia de estos contenidos y que aportarían sustancialmente a una reflexión sobre la importancia que tiene la agricultura, la educación para la salud y la seguridad alimentaria.

JUSTIFICACION

La Comunidad Cutahua se encuentra en la parte Noreste de la Parroquia Simiatug, Cantón Guaranda Provincia Bolívar. Con una población de 120 familias aproximadamente 560 habitantes quienes son beneficiarios directos de nuestro trabajo práctico.

El presente trabajo tiene por finalidad abordar con niños, niñas y la comunidad educativa sobre la soberanía alimentaria (los productos alimenticios, nutricionales que se encuentra en nuestra comunidad, como también la comida tradicional andina). Se considera como una propuesta educativa alternativa para aportar al desarrollo de una vida saludable. “El Sumak Kawsay” el buen vivir especialmente para mantener una buena salud de cada familia y la sociedad en general.

Frente a la gran necesidad educativa de abordar temas sobre la seguridad alimentaria dirigida a los niños y las niñas, docentes del Educativo Comunitario Intercultural Bilingüe existe el espacio y el apoyo para diseñar una guía de socialización de soberanía alimentaria; en tanto, no puede hallarse esta información, la institución carece de este material y no cuentan con textos que aborden estos temas.

Se considera como una propuesta educativa que tiene por finalidad aportar con conocimientos locales que motiven a un desarrollo de vida saludable, para alcanzar el Buen Vivir (“Sumak Kawsay”) de los niños y niñas, las familias y la sociedad en general.

En tanto se observa la gran necesidad de producir conocimientos teóricos y prácticos, a través del diseño de una guía de socialización, de enseñanza y aprendizaje sobre la soberanía alimentaria, amparados en La Constitución del Ecuador, en el art. 281 sobre la soberanía alimentaria.

OBJETIVO GENERAL

- ✓ Elaborar guía didáctica sobre la soberanía alimentaria en el área de Ciencias Naturales para los niños y niñas de sexto y séptimo Año de Educación Básica, en el CECIB Mushuk Kawsay.

OBJETIVOS ESPECÍFICOS

- ✓ Elaborar un diagnóstico sobre prácticas culturales alimenticias de la comunidad de Cutahua.
- ✓ Elaborar Guía Didáctica sobre prácticas culturales alimenticias para los niños y niñas de centro educativo y la comunidad en general.

MARCO TEÓRICO

CAPÍTULO 1

1.1 . ¿QUÉ ES EDUCACIÓN?

“Se hace imprescindible hacer un acercamiento a la definición de educación; proviene del latín educare "guiar, conducir" o educare "formar, instruir" o de Educar Del lat. Educatĭo, ōnis, como la . 1. f. Acción y efecto de educar, 2. f. Crianza, enseñanza y doctrina que se da a los niños y niñas y/o jóvenes, 3. f. Instrucción por medio de la acción docente, también se lo puede asociar con latín educare que significa, 1tr. Dirigir, encaminar, doctrinar, 2tr. Desarrollar o perfeccionamiento de las facultades intelectuales y morales de humanidad, por medio de preceptos, ejercicios, ejemplos”³

Los niños, niñas y jóvenes se desarrollan en la intelectual, morales y psicológicos; de acuerdo al perfeccionamiento del educador/as, por diferentes medios de ejercicios o actividades; que cumple durante las acciones de cada personalidad. De este modo demuestra las actuaciones y semejanzas en diferentes áreas, frente a la familia y la sociedad en general. Sin embargo hablar de una definición de educación es mucho más complejo, para Castello Luis.

La Educación es una institución social, vinculada con el resto de las actividades sociales y por lo tanto no tiene un fin único y permanente sino que cambia en la sociedad, e incluso en la clase o grupo social que pertenece los educandos. Entonces la enseñanza es gran medida amplio, de igual modo la socialización, que desarrolla las conductas, actitudes y valores necesarios en la interiorización de la humanidad para participar en la vida social. En este sentido a la educación se puede definir como el proceso o actividad social, donde las personas transforman su comportamiento, adquiere conocimiento en el proceso de socialización y formación; Esto se desarrollará de acuerdo al lugar, donde está situado el sujeto y su ámbito sociocultural.

³CASTELLO, Luis y MÁRSICO Claudia, *Diccionario de términos usuales en la praxis docente*, Editorial Altamira, Buenos Aires, 2005, Pág. 30 - 44 <http://www.google.com/>

Para Villarroel César. La educación refiere:

“En la actualidad, existen diversos ámbitos en los cuales recibimos enseñanza. Uno de los más fundamentales, para todo ser humano, la educación formal. Que el aprendizaje se imparte, en los diversos establecimientos educacionales presentes en toda la sociedad como (escuelas, colegios, universidades, institutos, etc.). Los cuales se guían por mallas curriculares, establecidas por normas gubernamentales. Estos establecimientos, se desarrollan una enseñanza formativa, a nivel intelectual en base de los conocimientos teórico-prácticos, los cuales permitirán, relacionarse a la persona en la sociedad”⁴.

Por medio de la educación, la persona podrá desempeñarse fácilmente el desarrollo cognoscitivo, frente a la sociedad. Entonces la enseñanza y aprendizaje será la perfección, el medio que rige la responsabilidad de cada ser humana.

“La función educativa es la ayuda y orientación al educando, para mantener y utilizar los valores culturales que comparte en una sociedad (local, occidental, democrática y cristiana), de este modo permite fortalecer la identidad social.”⁵

En muchos países occidentales la enseñanza escolar es gratuita para todos los estudiantes. Sin embargo, en estos países existen escuelas públicas, como también las escuelas privadas. De igual manera prestan servicios en nuestras comunidades de nuestro país.

Sin embargo

“[...] el término educación se refiere sobre todo a la influencia ordenada ejercida sobre una persona para formarla y desarrollarla a varios niveles complementarios; en la mayoría de las culturas es la acción ejercida por la generación adulta sobre el joven para transmitir y conservar su existencia colectiva. Es un ingrediente fundamental en la vida del ser

⁴VILLARROEL, César. *El currículo de la educación superior*. Caracas. Dolvia. 1990

⁵Ídem 4 Pág. 30-44, <http://sociologiadelaeducacion->

humano y la sociedad y se remonta a los orígenes mismos del ser humano. La educación es lo que transmite la cultura, permitiendo su evolución”⁶

A manera de conclusión, la educación, es el proceso por el cual, el ser humano, aprende diversos saberes y o conocimientos inherentes a él y su contexto. Por medio de la educación, sabemos cómo actuar y comportarnos ante la sociedad. Es un proceso de sociabilización del ser humano, para poder interactuar en ella.

La formación es impartida, desde la lactancia y comportamiento infantil, el niño/a comienza a crear vínculos sociales culturales, con quienes lo encuentran y rodean. Entonces el ser humano, está constantemente en un proceso de cambio. “La persona vive para aprender”, el cual va reteniendo informaciones, con todos los que interactúa. Es decir la educación trasmite la cultura, que también la cultura ayuda y orienta al educando para conservar y utilizar el estudio de los valores culturales, esto va evolucionando la identidad nacional; por el término de la educación se refiere la influencia ordenada ejercida sobre una persona para formarla, a varios niveles complementarios; sobre todo en la mayoría de las culturas, que es ejercida por la generación adultas. Acogiendo en el ámbito de la educación formal, informal y no formal.

Según Jaques Delors (1925), citado por Villarroel.

“La Educación constituye un instrumento indispensable para que la humanidad pueda progresar hacia los ideales de paz, libertad y justicia social. Esta enseñanza tiene la misión que permite a todas las personas sin excepción de nada, hacer fructíferos todos sus talentos y sus capacidades de recreación, a veces lo que implica responsabilizarse de sí mismo y realizar su proyecto personal. Que es un bien colectivo que todos si podemos acceder”.⁷

⁶ VILLARROEL, César. *El currículo de la educación superior*. Caracas. Dolvia. 1990. pág. 161 [http://www. Bing. comsociologia de la educacion-](http://www.Bing.comsociologia.de.la.educacion-)

⁷ DELORS Jaques citado en VILLARROEL, César. *El currículo de la educación superior*. Caracas. Dolvia. 1990.

La educación tiene que adaptarse en todo momento a los cambios de la sociedad, sin embargo es necesario transmitir la relación de nuevos conocimientos y el saber adquirido, que actualmente existen los cambios sociales.

La formación tiene por cometido establecer entre los individuos vínculos sociales, procedentes de referencias en los conocimientos comunes. Su finalidad principal es el pleno desarrollo del ser humano en su dimensión social.

1.2. ¿QUÉ ES PEDAGOGÍA?

Para hablar de educación se hace irremediable hablar de pedagogía, que es parte de la formación que tiene un conjunto de saberes vinculados en la misma, se puede considerar a la pedagogía como una ciencia o arte. Se denomina pedagogía a la ciencia encargada que estudia a la educación como fenómeno social.

“Etimológicamente, la palabra pedagogía deriva del griego “**paidos**” que significa niño y “**agein**” que significa guiar, conducir. Se llama pedagogo a todo aquel que se encarga de instruir a los niños. Inicialmente en Roma y Grecia, se le llamó Pedagogo a aquellos que se encargaban de llevar a los animales, luego se le llamó al que sacaba a pasear a los niños al campo y por ende se encargaba de educarlos”⁸

Lo que implicaría que la pedagogía es un proceso de acompañamiento, sin embargo se la define como encargo de llevar o conducir a la infancia en su conducta. Por lo tanto se encaminaría con la asistencia de la familia, educadores y la sociedad quienes se encuentran en su entorno. Para La pedagogía,

“[...] como ciencia, arte, saber y disciplina, pero todos están de acuerdo que se encarga del estudio o la educación para dar solución el problema educativo; es un conjunto de normas, leyes o principios que se encargan de regular el proceso educativo. Ricardo Nassif habla de dos aspectos en los que la pedagogía busca ocuparse del proceso

⁸LEMUS, Luis Arturo. Pedagogía. *Temas fundamentales*. Buenos Aires, Argentina. Editorial Kapelusz. 1969. 352 págs.4

educativo; el primero es como un cuerpo de doctrinas o de normas capaces de explicar el fenómeno de la educación y el siguiente busca conducir el proceso educativo en varias actividades”⁹

Luis Arturo Lemus en *Temas Fundamentales y en búsqueda de esa respuesta* explora varias posibilidades:

1.- La pedagogía como arte: este autor niega que la pedagogía sea un arte pero confirma que la educación si lo es. Arte: "modo en que debe hacerse una cosa. Actividad mediante el cual el hombre expresa estéticamente algo, valiéndose de la imagen como materia cada una de las ramas en que se divide una actividad"¹⁰

Según los autores "la pedagogía tiene por objeto el estudio de la educación, esta si puede tener las características de una obra y arte, la educación es eminentemente activa y práctica que ajusta a normas y reglas que constituyen los métodos y procedimientos, y por parte del educandos tienen comprensión de la vida y del mundo que lo rodea para crear una criatura humana, cuando la educación es bien concebida y practicada también constituye un arte complicado y elevado, pues se trata de una obra creadora donde el artista, el maestro, debe hacer uso práctico, inspiración, sabiduría y habilidad.

2.- La pedagogía como técnica: la técnica, según el diccionario Kapelusz de la lengua española se comprende un conjunto de procedimientos y recursos de que se sirve una ciencia o arte. La pedagogía puede, perfectamente y sin ningún problema ser considerada una técnica, pues son los parámetros y normas que delimitan el arte de enseñanza y aprendizaje con lo que se educa.

3.- La pedagogía como ciencia: la pedagogía cumple con las características principales de la formación, es decir, tiene un objeto propio de investigación, se estrecha a un conjunto de principios que regulan lo que constituye un sistema de métodos científicos como la observación y experimentación. La pedagogía es parte de la didáctica, que ocupa un espacio principal en la educación que permite desarrollar su contenido técnico

⁹FERMOSO, Paciano (1994). *Pedagogía social. Fundamentación científica*. Herder, Barcelona.Ed. Herder. Pág. 137 2 Ibid, pag 134 <http://sociologiadelaeeducacion->

¹⁰GÖTTLER, Josef. *Pedagogía sistemática*. Barcelona, España. Editorial Herder. Segunda Edición. 1962. pág. 464

y científico en enseñanza – aprendizaje entre el docente y educando. Esta ciencia se basa en la enseñanza en ámbito teórico y práctico. Que en especial que abre por un saber y el arte que tiene vínculos con ámbito educativo pedagógico, es decir que permite expresar mediante la habilidad, modalidad artística que transcribe lo expresado.

1.3. ¿QUÉ ES LA DIDÁCTICA?

“La didáctica (del griego es "enseñar, instruir, explicar") es la disciplina científico-pedagógica que tiene como objeto de estudio los procesos y elementos existentes en la enseñanza y el aprendizaje”¹¹. Es, por tanto, la parte de la pedagogía que se ocupa de los sistemas y métodos prácticos de enseñanza destinados a plasmar en la realidad las pautas de las teorías pedagógicas.

La didáctica

“[...] se entiende como pura técnica o ciencia aplicada y como teoría o ciencia básica de la instrucción, educación o formación. Los diferentes modelos didácticos pueden ser modelos teóricos (descriptivos, explicativos, predictivos) o modelos tecnológicos (prescriptivos, normativos). Como respuesta al verbalismo y al abuso de la memorización típica de los modelos tradicionales, los modelos activos (característicos de la escuela nueva) buscan la comprensión y la creatividad, mediante el descubrimiento y la experimentación. Estos modelos suelen tener un planteamiento más científico, democrático y práctico y pretenden desarrollar las capacidades de autoformación (modelo mediacional)”¹²

La pedagogía está vinculada con otras disciplinas como, la organización escolar y la orientación estratégicas educativas, la didáctica pretende fundamentar y regular los procesos de enseñanza y aprendizaje. Los componentes que actúan en la didáctica son:

- El contexto de aprendizaje familiar y social

¹¹ISAAC Ricardo y HERRART Arévalo. *Didáctica General*. Anaya, 1983, págs. 349-365, edit. Anaya, Madrid

¹² Ídem, pág. 349-365

- El docente o el profesor
- El discente o estudiante
- Sugerencias o modelos didácticos

Sin embargo hablando de la didáctica es mucho más para Ricardo Isaac

“[...] Las reglas de juego: ¿qué está permitido?, qué es lo que realmente se demanda, qué se espera, qué hay que hacer o decir para demostrar que se sabe; con el tiempo, se pasó a un sistema de modelos activos que promueven la comprensión y la creatividad mediante el descubrimiento y la experimentación. Por otra parte, el modelo medicinal pretende desarrollar las capacidades de autoformación. Con la aplicación de las ciencias cognitivas a la didáctica, los nuevos modelos didácticos se han vuelto más flexibles y abiertos”.¹³

La didáctica es una técnica, arte que aplica en procesos de la enseñanza y aprendizaje, que pretende desarrollar y regular entre el educador y los educandos en el contexto social.

1.4. EDUCACIÓN INTERCULTURAL.

1.5. ¿Qué es la educación Intercultural Bilingüe?

La Educación Intercultural Bilingüe, es una forma de entender y vivir de un enfoque educativo que tiene un carácter inclusivo donde la diversidad es un indispensable para una educación integral de diversidad que nos valora y enriquece para afrontar a la sociedad.

“la educación intercultural es definida como un modelo educativo que busca fomentar el enriquecimiento cultural de los ciudadanos, partiendo del reconocimiento y respeto a la diversidad, a través del intercambio y el diálogo, que tiene por finalidad la participación activa y crítica de la sociedad en áreas a establecer el desarrollo

¹³Idem, ISAAC Ricardo y HERRART Arévalo págs. 349-365, edit. *Anaya*, Madrid

de la humanidad democrática basada en la igualdad , la tolerancia y la solidaridad.”¹⁴

La Educación Intercultural Bilingüe, es una necesidad de fortalecer las identidades culturales de los pueblos indígenas y nacionalidades del Ecuador, porque el patrimonio cultural es la base fundamental para generar la diversidad y derechos a los pueblos indígenas, que mediante el diálogo se relacionan entre las dos culturas para lo cual se utiliza la lengua materna (**kichwa**) y el castellano como lengua oficial de relación intercultural.

La Educación Intercultural Bilingüe, en el Ecuador en la actualidad esta unificado con diferentes pueblos y nacionalidades indígenas y mestizos, que se encuentran en todas las regiones del país, cada etnia o ayllus (**la familia**) tiene su filosofía andina. En base de los principios de la solidaridad, igualdad equidad de género, por lo tanto en la comunidad educativa mantienen la interculturalidad con un fin social. Conservando (valores, moderación del diálogo-debate, jerarquía, trabajo en equipo, cuidado de vestimentas culturales y su imagen, etc.).

Acogiendo la sugerencia del **MOSEIB**

“[...] la propuesta y la malla curricular planteado en la educación intercultural bilingüe tenía intención de apropiar y mantener la cosmovisión cultural, social y científico andino, lo cual no se ha logrado en su totalidad; actualmente tiene el objetivo de fortalecer de manera selectiva y crítica la enseñanza-aprendizaje, para que los educandos egresados en nuestro modelo educativos sean de calidad y competitivos, críticos en el conocimiento, técnico científico, en la Educación Intercultural Bilingüe, en su sentido más amplio, tiene como misión, la transmisión y participación en los saberes, costumbres y tradiciones ancestrales”¹⁵.

¹⁴ MIALARET, Gastón. *Ciencias de la educación*. Barcelona, España. Editorial Olkoston. 1981. Segunda Edición. 117 págs.

¹⁵ DINEIB, 1993 Modelo del Sistema de Educación Intercultural Bilingüe –MOSEIB, Quito.

Sin embargo, por el desconocimiento y falta de valoración se están olvidando dichos conocimientos indígenas, esto ha contribuido a la desvalorización y pobreza cultural. Es por esto la Educación Intercultural está considerada de una forma amplia de intercambio de conocimientos educacionales, es decir de su manera de pensar, su gusto y estilo de vida; fue instruida entre los mismas culturas.

Siempre tomando en cuenta la revalorización a la diversidad de las concepciones culturales desde su entorno comunitario. Igualmente a esta misma educación ha sistematizado, tomando su dignidad de cada origen étnico; así como también se basa en el fortalecimiento y protección de las culturas originarias. Siendo así podría responder las necesidades de cada grupo social conforme a su contexto y realidad de la vida de los pueblos indígenas y la sociedad del país.

1.6. HISTORIA DE LA EDUCACIÓN INTERCULTURAL

La historia de Educación Intercultural Bilingüe, viene desde las familias de los pueblos indígenas de diferentes etnias, que anteriormente vivían manteniendo los conocimientos científicos andinos. Por lo tanto actualmente está vinculado en la creación y desarrollo de las organizaciones de los pueblos indígenas del país; para el cual la educación no ha tenido un valor en sí, sino que ha sido concebido como un espacio de control social, político, económico y religioso. El Sistema de Educación Intercultural Bilingüe, reconocido a nivel nacional en el año 1988 promueve la valoración y recuperación de las culturas y lenguas de las diversas nacionalidades y pueblos indígenas. El fruto de las luchas se ha adquirido importantes resultados, avance y logros en la educación. A pesar de estos todavía padece problemas que van desde la falta de presupuestos a la interferencia de las autoridades gubernamentales.

“El Sistema de Educación Intercultural Bilingüe, en el país cuenta con Centros Educativos Comunitarios en todas las nacionalidades indígenas. La Dirección Nacional de Educación Intercultural Bilingüe desde su creación en noviembre de 1988, ha realizado grandes esfuerzos por aplicar su Modelo Educativo, sin embargo, por diferentes factores, hasta el momento tiene dificultades en la

aplicación del Modelo del Sistema de Educación Intercultural Bilingüe, (MOSEIB)”¹⁶

“[...] El MOSEIB es un modelo educativo práctico, parte de las necesidades, intereses y aspiraciones de las diversas nacionalidades y pueblos indígenas. Se basa en el derecho específico a ser reconocidos como grupos con características propias conforme a sus cosmovisiones respectivas. Considera las formas peculiares de vida, promueve la valoración y recuperación crítica de la cultura de sus ancestros, contribuye al fortalecimiento social de las relativas etnias y del país en general, a través de procesos de socialización, descentralización y autonomía; se prevé la participación activa en el hecho educativo de los padres de familia, líderes comunitarios, docentes, discentes y organismos nacionales e internacionales. La propuesta de Educación Intercultural Bilingüe tiene como referencia el resultado de las experiencias que se han desarrollado en el país en educación indígena en el transcurso de las últimas décadas, y junto con ello, las acciones en el desarrollo para la ejecución de esta propuesta general de educación de la población indígena.”¹⁷

Por lo tanto la educación intercultural tiene larga trayectoria de lucha con los primeros dirigentes indígenas de diferentes pueblos y nacionalidades del Ecuador. En particular en la Parroquia de Simiatug, la creación de Educación Intercultural Bilingüe tiene logros importantes en el avance y fortalecimiento de la educación de nuestro País. La Educación Intercultural Bilingüe fue creada en la década de 70 en tiempo de la dictadura gubernamental y la esclavitud eclesiástica, que tenía marginado especialmente a los indígenas, perseguidos por los blancos y mestizos dueños del poder.

La primera escuela educativa indígena creó en la comunidad Monoloma con el personal José Caiza Caiza, y en la comunidad Salaleo Manuel Cornelio Sigcha, denominado yachakkamayuk, profesores voluntarios. Estos profesores tenían la preparación en los

¹⁶ DINEIB, 1993 Modelo del Sistema de Educación Intercultural Bilingüe –MOSEIB, Quito.

icci.nativeweb.org/yachaikuna/3/conejo.html

¹⁷ DINEIB, 1993 Modelo del Sistema de Educación Intercultural Bilingüe –MOSEIB, Quito.

pequeños cursillos en el programa de alfabetización de (**E.R.P.E.**) de las Escuelas Radiofónicas Populares del Ecuador de Riobamba. Luego de tanta necesidad a un con poca preparación se decidieron a ser profesores. Pero poco tiempo antes había escuelas hispanas en el casco parroquial ejercido por **DIRECCIÓN HISPANA DE BOLÍVAR**, con profesores mestizos de otros lugares. De esta manera con el avance del tiempo y del año 1990 se creó la **DIRECCIÓN DE EDUCACIÓN INTERCULTURALBILINGÜE DE BOLÍVAR.**

Aprobado con el acuerdo Ministerial y reconocimiento a los docentes indígenas. Luego se fueron creando las demás escuelas bilingüe en las diferentes comunidades alrededor de la parroquia.

El motivo de la creación de Educación Intercultural Bilingüe en la parroquia de Simiatug, fue por mucha discriminación e explotación física psicológica, de racismo por parte de los terratenientes, mestizos y autoridades gubernamentales y eclesiásticos, en todo ámbito de derechos a la educación e identidad cultural, no suficiente con la educación también se impulsó la creación de una organización de **FUNDACION RUNAKUNAPAK YACHANA WASI.**

Aun con pocas personas, ya que a este local estaban invitados para ser capacitados y organizar el desarrollo del pueblo indígena de Simiatug. Para superar de las distintas discriminaciones por parte de los explotadores mestizos, existe un proceso de lucha de los pueblos indígenas para rescatar, fortalecer la identidad cultural y la Educación Intercultural Bilingüe, mantener la Interculturalidad y la organización, y contribuir la búsqueda de las mejores condiciones y calidad de vida de los pueblos y nacionalidades indígenas como sociedad ecuatoriana.

CAPÍTULO 2

2.1. CONCEPTO DE SALUD

Para el abordaje del presente capítulo se partirá de tres documentos que permitirán comprender las temáticas relacionadas del tema de salud, para.

“[...] La Organización Mundial de la Salud (OMS) define a la salud como el estado de completo bienestar físico, mental y social. Es decir, el concepto de salud trasciende a la ausencia de enfermedades y afecciones. En otras palabras, la salud puede ser definida como el nivel de eficacia funcional y metabólica de un organismo a nivel micro (celular) y macro (social). En grandes rasgos, la salud puede dividirse en salud física y salud mental, aunque en realidad son dos aspectos interrelacionados.

La salud mental, por otra parte, hace referencia al bienestar emocional y psicológico en el cual un ser humano puede utilizar sus capacidades cognitivas y emocionales, desenvolverse en sociedad y resolver las demandas cotidianas de la vida diaria. A lo largo de la historia encontramos multitud de definiciones, que generalmente obedecen a las características propias de cada momento histórico. Es a partir de 1956, cuando la Organización Mundial de la Salud (O.M.S., 1956) define salud como: "El estado de completo bienestar físico, mental y social, y no sólo la ausencia de enfermedad"¹⁸

Para poder abordar sobre el concepto de salud se tomara el texto de Segismundo Uriarte y ordenamiento sobre el tema de salud.

Cabe destacar que las ciencias de la salud son aquellas que proporcionan los conocimientos adecuados para la prevención de las enfermedades y la promoción de la salud y del bienestar tanto del individuo o familia de la comunidad.

¹⁸(Perpinya, 1976)AGRAMUNT LACRUZ Francisco, MADRAMANY VALLÉS Vicent *Educación y Promoción de la Salud*Madrid1976, 2ª edición, p. 238

Podemos definir salud como el estado de bienestar físico, mental y social dejando entender que no significa solamente la ausencia de infecciones o alguna enfermedad.

En el caso de la salud física, trata de la capacidad que tiene el cuerpo humano de realizar cualquier ejercicio donde influya la fuerza, la agilidad, la resistencia, la habilidad, la flexibilidad y la coordinación. La salud mental por su parte, se trata del estado equilibrado emocional que tenemos y la adaptación a las diferentes circunstancias que suceden en la vida y con el paso del tiempo.

En otras palabras el concepto de salud mental es básicamente la ausencia de cualquier tipo de enfermedades mentales. Obviamente con el paso del tiempo y la gran cantidad de años de estudio acerca de la salud, existen una gran cantidad de cuidados comprobados para poder mantener la salud con ausencias de enfermedades.”¹⁹

En el mismo capítulo Uriarte dice refiriéndose a la salud como:

- "Una manera de vivir es sana cuando es autónoma, es decir, cuando con o sin enfermedad la persona tiene el mínimo de limitaciones".
- "El valor autonomía y el valor solidaridad juntos tienen un valor determinante entendiendo la salud como un bien individual y social".
- "Una forma de vivir alegre responde a la relación positiva que se puede tener frente una realidad adversa igual que frente una realidad amiga".

Y esto supone para el mismo autor.

Que el concepto de salud hace referencia a:

- Pasar de una concepción individualista de la salud a una concepción colectiva.
- Hacer tomar conciencia a cada persona de la importancia que tiene velar no sólo por su salud o la de su familia sino también por el medio ambiente.
- Adoptar una actitud preventiva más que asistencial que lleve a cada individuo a promover y potenciar su salud, a reclamar programas de formación y no sólo programas de asistencia sanitaria.

¹⁹ URIARTE Segismundo citado en AGRAMUNT LACRUZ Francisco, MADRAMANY VALLÉS Vicent *Educación y Promoción de la Salud* Madrid 1976, 2ª edición, p. 238

- Actuar comunitariamente ya que se caería en la cuenta de que cada individuo es un agente de salud y que todos tenemos la obligación de contribuir a potenciarla. La salud no es una cuestión exclusiva de los sanitarios sino de todos y cada uno de los miembros de la sociedad. Es pues importante que la población piense más en la Salud y no sólo en la enfermedad.

Considerando que:

- Las estructuras socio-económicas de la formación social (salario, tipo de trabajo, cultura, vivienda, alimentación, etc.)
- Sistema de producción-consumo.
- Con el nivel de vida y los modos de las clases y grupos sociales.
- Con las desigualdades sociales existentes.
- Con el grado de instrucción de cada cual.
- Con el grado de participación social de las comunidades.

Concluiría el autor:

Se puede entonces situar que la salud es estar en condición equilibrada de vida, sin obstáculos, tanto físico o mental, emocional. Donde existen varios sistemas interrelacionados que afectarían al ámbito de la salud sobre las estructuras.

SISTEMAS Y SALUD

SISTEMA DE PRODUCCIÓN	<p>La producción es comprendido en diferentes ámbitos, pero esta vez se trata de la producción alimenticio como (cereales verduras hortalizas, vegetales, cárnicos, etc.) Esta producción se aprovecha en los regiones del país; ricos en nutrientes básicos, según variedades y procesos.</p> <p>La misma que la mayor parte de la producción alimenticia es para el consumo diario de cada individuo en la familia. La alimentación también se caracteriza en las siguientes bases:</p> <ol style="list-style-type: none">1- Implica una serie de actos voluntarios en la ingestión de los alimentos.2- La Alimentación regula las funciones del organismo.3- Depende de la alimentación existente la nutrición.
SISTEMA DE CLASE DE VIDA DE UN GRUPO SOCIAL	<p>En el ámbito social son las formas de vida de un grupo de personas.</p> <p>Con distintos posibilidades socios económicos de producción, políticos y religiosos igualmente se incluirían sistema de grado de instrucción individual.</p>
SISTEMA DE DESIGUALDAD SOCIAL.	<p>Son situaciones existentes que muestra un pueblo o sociedad donde se presenta la desigualdad puede ser en ámbitos culturales de vivienda y alimentación.</p>
SISTEMA DE GRADO DE PARTICIPACIÓN COMUNITARIA	<p>En la mayoría de la sociedad tiene este conocimiento, pero es difícil de realizar en la realidad, por ciertas situaciones que algunos por desconocimiento, no se realizan estas prácticas existe intenciones iniciativas que se realiza especialmente en las organizaciones comunitarias, en ámbito de la participación, la democracia, la solidaridad, depende de todo eso también que se desarrolla la salud dentro de cada sociedad.</p>

FUENTE: Contenido Segismundo Uriarte

Diseño: Autores

2.2. PROMOCIÓN DE SALUD

Para comprender las implicaciones de la promoción de salud se citara al documento de la declaración de Yakarta.

La promoción de la salud es el proceso que permite a las personas incrementar el control sobre su salud para mejorarla. Es un área de la salud pública que se dedica a estudiar las formas de favorecer una mejor salud en la población.

La definición dada en la histórica Carta de (Ottawa) de 1986 es que la promoción de la salud consiste en proporcionar a la gente los medios necesarios para reformar la salud y ejercer un mayor control sobre la misma. Las áreas de acción que propone la Carta de (**Ottawa**) son: construir políticas públicas saludables, crear ambientes que favorezcan la salud, desarrollar habilidades personales, reforzar la acción comunitaria, reorientar los servicios de salud.

“[...] La promoción de la salud se nutre de muchas disciplinas como la epidemiología, la medicina, la sociología, la psicología, la comunicación y la pedagogía. Además utiliza no sólo herramientas pedagógicas o comunicativas, sino también el derecho y las intervenciones estructurales.”²⁰

Principios básicos para la promoción de la salud según la **OMS**.

La Organización Mundial de la Salud ha elaborado cartas sobre promoción de la salud con diversos principios al respecto. Algunos de los más importantes son:

- Asegurar que el ambiente que está más allá del control de los individuos sea favorable a la salud.
- Combina métodos o planteamientos diversos pero complementarios, incluyendo comunicación, educación, legislación, medidas fiscales, cambio organizativo y desarrollo comunitario.

²⁰ Declaración de Yakarta sobre la Promoción de la Salud en el Siglo XXI - OMS1997 Quinta

- Aspira a la participación efectiva de la población, favoreciendo la autoayuda y animando a las personas a encontrar su manera de promocionar la salud de sus comunidades.

Aunque la promoción de la salud es básicamente una actividad del ámbito de la salud y del ámbito social, y no un servicio médico, los profesionales sanitarios, especialmente los de atención primaria, desempeñan un papel importante en apoyar y facilitar la promoción de la salud.

Es por esto que a la salud no se puede comprender como un tratado de los profesionales en áreas de dicho tema; el mantenimiento proporcional en ámbito de la salud de cada persona y la sociedad en general, facilita su propio motivación político de comprender sobre los tratados de la promoción de la salud. Es poner en la práctica, los saberes de la comunidad motivando a la población en las familias en el ámbito de la salud y organización para el desarrollo comunitario.

CAPÍTULO 3

3.1 SOBERANÍA ALIMENTARIA

La alimentación hace referencia a la disponibilidad a los alimentos y al acceso, que las personas en todo momento tienen para cubrir las necesidades y las preferencias alimenticias para una vida activa y saludable.

En 1996 la FAO define la soberanía alimentaria, fue introducida con mayor relevancia por Vía Campesina, en la Cumbre Mundial de Alimentación y la Organización agrícola (FAO).

Se entiende como la facultad de cada estado para definir sus propias políticas agrarias y alimentarias de acuerdo a objetivos de desarrollo sostenible y seguridad alimentaria. Ellos implican a la protección del mercado, contra los productos excedentarios que se venden más baratos en el mercado internacional, venta por mayor y menor cantidad de productos (FAO).

Sin embargo

“El derecho de los pueblos a definir su propia alimentación, su agricultura, proteger, regular la producción y el mercado nacional de los productos agrícolas para conseguir los objetivos de desarrollo sostenible, a determinar el grado de auto-suficiencia y a limitar el “**dumping**” de productos alimenticios a sus mercados nacionales. El tema de la soberanía alimentaria es tratado en la Constitución en dos títulos: i) que está referido a los Derechos de los y las ecuatorianos/as) objetivamente al Régimen de Desarrollo. Esto quiere decir que está íntimamente ligado, y conceptualizado al buen vivir o Sumak kawsay; y la economía social y solidario.”²¹

²¹viacampesina.org/sp

Dumping, se refiere a una práctica del comercio internacional en el mercado de otro país, de origen de operaciones comerciales normales.

Actualmente existe un acuerdo de comercialización, con la organización de los productores agrícolas, especialmente ejercidos por los pequeños y grandes comerciantes; con el objetivo de conseguir el desarrollo sostenible de alimentación en los mercados Nacionales e Internacionales; y por la Organización Mundial del Comercio (OMC).

“A la seguridad alimentaria definida por la Federación de Alimentos Orgánicos (FAO), que indica la disponibilidad sustentable de los productos orgánicos de calidad; esto incide en la importancia del origen de los alimentos. Siendo posteriormente valorada por cada familia, a la responsabilidad de los productores agrícola y pecuaria, en las zonas locales de cada región”.²²

Podemos mencionar, en la realidad la alimentación es muy importante para la sobrevivencia de los seres humanos, el derecho de tener vida sana, con los alimentos de calidad bien protegidos en un ambiente adecuado y cultivado con las sustancias orgánicas. Sin duda los productores son parte primordial, para el desarrollo sostenible, y de producir alimentos saludables para las personas, las familias y las comunidades.

En la Constitución Vigente:

Según El artículo 13 de la Constitución dice: “las personas y colectividades tienen derecho al acceso seguro y permanente a alimentos sanos, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y en correspondencia con sus diversas identidades y tradiciones culturales. El estado ecuatoriano promoverá la soberanía alimentaria”.

El Estado Ecuatoriano tiene toda la obligación, de promover la producción sana y orgánica. Para ello es necesario implementar un proyecto de desarrollo productivo. Para brindar beneficios a los productores y las comunidades campesinas; con las capacitaciones e inversión económicas, para los pequeños y grandes productores.

²²La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO)

Por otro lado.

- **El artículo 281 es aún más claro al respecto, cuando dice:** “la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados de forma permanente”. Pero no se limita a ello, sino que a continuación precisa esa responsabilidad estatal: “1) impulsar la producción, transformación agroalimentaria de las pequeñas y medianas unidades de producción; 2) las políticas fiscales, tributarias y arancelarias que protejan el sector agroalimentario; 3) fortalecer la diversificación y la introducción de tecnologías ecológicas y orgánicas; 4) políticas redistributivas de la tierra y agua; 5) mecanismos preferenciales de financiamiento para los pequeños y medianos productores, facilitándoles la adquisición de medios de producción”.

La Constitución Política del Estado, es muy clara en mencionar, que existen compromisos entre el sector productor y el Estado Ecuatoriano; es decir las autoridades correspondientes de la corriente, deben realzar y garantizar al sector agropecuario, y ofrecer beneficios de desarrollo tecnológicos productivas, como política para la producción sana de calidad y cantidad de los alimentos. Sin límites y condiciones sociales e económicas, frente a la sociedad consumidora y mercado nacional e Internacionales. Esto busca el desarrollo alternativo de las comunidades, culturalmente dedicados a la producción alimentaria, para satisfacer las necesidades económicas dentro de la sociedad.

El Estado, deberá controlar al mercado Nacional e Internacional en base a valorar a la producción de los pequeños productores, esto implicaría a una orientación clara a favor de pequeña y mediana producción campesina, sabiendo que eso implica crear condiciones estructurales, como la de implementar políticas públicas para impulsar la redistribución de la tierra, el agua y por otro lado, incidir en el corto y mediano plazo con políticas fiscales, y tributarias directas para incentivar la producción de los alimentos.

El artículo insiste en enfrentar los temas estructurales sobre la producción alimentaria tecnológica y orgánica, esto nos facilitara al desarrollo de los micros empresarios.

“[...] El Estado normará el uso y acceso a la tierra que deberá cumplir la función social y ambiental; se prohíbe el latifundio y la concentración de la tierra, así como el acaparamiento y privatización del agua”. Este es uno de los aportes de la Constitución al unir el debate antiguo de la función social y ambiental de la propiedad, con el debate presente de la soberanía alimentaria; y a ambos con el acceso a la tierra. Aquí está uno de los desafíos para los legisladores, por lo cual el tema de la tenencia de la tierra no puede quedar reducido al mecanismo del fondo de tierras, lo implica, pero su contenido va más allá, lo trasciende.”²³

La constitución define, el uso de la tierra en su función social, este es un aporte de la ley que permite a la actividad social y ambiental sobre la soberanía alimentaria, por cual el territorio agrícola no debe disminuirse, si no mantener en la conservación para el mejor desarrollo de los productos.

Sin embargo Alfredo Palacio proclama:

“[...] Por si el contenido de la soberanía alimentaria quedará todavía confuso, vuelve a ser asumido en el artículo 284, que proclama el sistema económico, social y solidario como parte del reconocimiento del ser humano, sujeto y fin del mismo. Con todo lo indicado, es justo aspirar el cumplimiento de la Ley, sobre la Soberanía Alimentaria que abre las puertas a la transformaciones radical y profunda en el campo, y que no se limite a reciclar y maquillarlos productos.”²⁴

Por lo tanto el reconocimiento del ser humano, es prácticamente un asunto social y solidario, como indica la ley, sobre la soberanía alimentaria. Con la finalidad de promover el cultivo de los alimentos de calidad; conservando los productos de la zona que es importante para los productores y familias campesinas y luego posiblemente ofrecer a la comercialización en mayor o menor cantidades, con precios cómodos al mercado, que será beneficio para la colectividad comunitaria

²³El artículo 282 de la Constitución de la República

²⁴Plan Rizzo la constitución – Alfredo Palacio

CAPÍTULO 4

RESULTADOS

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

El producto Guía sobre la Soberanía Alimentaria, se encuentra dispuesto en unidades de trabajo, por cada unidad se propone actividades de trabajo individual, grupal y de investigación, que son trabajados en los planes de clase.

METODOLOGÍA

Los contenidos de la guía se trabajaron a partir de trabajo de campo desde la experiencia de los autores.

Se sistematizó este saber y se construyó el texto por unidades temáticas, vinculando educación para la salud, agricultura, alimentación esto en relación a la identidad.

TEMA: Guía didáctica sobre la “soberanía Alimentaria” en el área de Ciencias Naturales, para los niños y niñas de sexto y séptimo Año de Educación Básica en el CECIB Mushuk Kawsay de la comunidad Cutahua, Parroquia Simiatug, Cantón Guaranda, Provincia Bolívar.

INTRODUCCIÓN

La presente guía didáctica está dirigida para los niños y niñas de las comunidades Indígenas campesinas de zona alta de la parroquia Simiatug.

Donde, para comprender la soberanía alimentaria conoceremos, la relación con la educación para la salud y la agricultura orgánica.

Reconoceremos como los productos que sembramos en nuestra parroquia son importantes para salvaguardar nuestra soberanía, pues un cultivo sano con abonos realizados con el conocimiento local, familiar y comunitario nos garantiza una producción saludable.

Objetivos:

- Que los niños y niñas de 6° y 7° año de EBG comprendan que la seguridad alimentaria tiene relación directa con la educación para la salud
- Que los niños y niñas del 6° y 7° año de EBG, conozcan la importancia de la seguridad alimentaria para la familia y la comunidad
- Que los niños y niñas adquieran conocimientos de los alimentos que producen en la comunidad de Cutahua.

ESTRUCTURA DE LA GUÍA

UNIDAD 1

TEMA: Educación para la salud.

Objetivo de la unidad

- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B, conozcan y aprendan sobre la Educación para la salud.
- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.G.B, socialicen este conocimiento a su familia y practiquen en la vida diaria en la comunidad.

SUBTEMAS

- Que es la Educación para la salud
- La importancia de la educación para la salud
- A quienes va dirigido la educación para la salud
- Donde recibimos la educación para la salud
- Que nos causa problemas de la salud y enfermamos
- Como debemos trabajar la educación para la salud con los niños y niñas y la comunidad
- Por qué la educación para la salud es importante para la agricultura

UNIDAD 2

TEMA: La agricultura orgánica importante para la salud

Objetivo de la unidad

- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B, conozcan sobre la agricultura orgánica y su importancia para la salud
- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.G.B, aprendan a cultivar junto con su familia.
- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.B, practiquen y mantengan la agricultura orgánica en su familia y la comunidad.

SUBTEMAS

- Que es la agricultura orgánica
- Que son los abonos orgánicos
- Importancia de los abonos orgánicos
- Como se hace la agricultura orgánica
- Clasificación y virada de la tierra
- Tierras aptas para el cultivo permanente
- La virada de la tierra
- La repicada y preparación del suelo
- Los saberes culturales para la siembra de los productos
- El surcado(huacheo)
- Pasos para la siembra de la semilla
- El riego
- La deshierba
- Aporque
- Rotación de los cultivos
- Que insumos se utiliza para fertilizar la tierra
- Preparación de los fertilizantes
- Insumo para fertilizar los cultivos de las plantas
- Elaboración de los productos de pesticidas
- Las etapas de las cosechas de los productos
- Qué importancia tiene la agricultura orgánica para la familia y la comunidad

UNIDAD 3

TEMA: La agricultura nuestra identidad

Objetivo de la unidad

- Que los niños y niñas reconozcan que la agricultura es parte de la identidad de la comunidad de Cutahua.

SUBTEMAS

- Las costumbres y creencias para el cultivo
- La luna llena(Pura killa)
- La luna nueva (llullu Killa)
- Herramientas
- Qué importancia tiene la agricultura para la familia y la comunidad de Cutahua

UNIDAD 4

TEMA: Soberanía alimentaria

Objetivo de la unidad

- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B, Conozcan sobre la soberanía alimentaria.
- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B, aprendan sobre la soberanía alimentaria en su familia.
- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B, socialicen y practiquen sobre los buenos alimentos, con su familia y la comunidad.

SUBTEMAS

- Que es la soberanía alimentaria
- Soberanía alimentaria como fortalecimiento de la cultura
- La soberanía alimentaria y organización familiar y comunitaria

UNIDAD 5

TEMA: Los productos agrícolas

Objetivo de la unidad

- Informar sobre los productos agrícolas de nuestra comunidad a los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B.
- Generar aprendizaje en los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B, sobre la agricultura alternativa con su familia.
- Promover prácticas sobre la agricultura alternativa con la familia y la comunidad en los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B.

SUBTEMAS

- Los productos agrícolas de la comunidad Cutahua
- El cultivo de los productos agrícola en la comunidad de Cutahua
- Cultivo de cereales
- Cultivos de tubérculos
- Cultivo de hortalizas
- Descripción de verduras

UNIDAD 6

TEMA: Las comidas propias de la comunidad

Objetivo de la unidad

- Dar a conocer a los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.B, sobre la comida propias de cada familia y la comunidad.
- Enseñar a los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.B, sobre las recetas y preparación de los alimentos nutritivos.
- Promover una socialización y prácticas en los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.B, sobre los alimentos nutritivos con su familia y la comunidad.

SUBTEMAS

- La preparación de los alimentos
- Recetas de la cocina diaria
- Calendario de fiestas populares
- Fiestas familiares
- Comidas especiales
- Fiestas comunitaria
- Comidas especiales
- Fiestas religiosas parroquiales
- Comidas especiales
- Fiestas tradicionales de la parroquia y provincia
- Comidas especiales
- Fiestas cívica cultural de la Institución educativa
- Comidas especiales
- Otras costumbres de la comunidad en sus fiestas.
- Instrumentos musicales tradicionales
- Mitos de la comunidad
- Cuentos

PLAN DE UNIDAD DIDÁCTICA

Para el trabajo de aplicación de la guía se sugiere los siguientes planes de unidad de didáctica que facilitan la inclusión de los temas tratados en el texto en el currículo de ciencias naturales.

PLAN DE UNIDAD DIDÁCTICA

DATOS INFORMATIVOS:

CECIB: MUSHUK KAWSAY / **AREA:** / Ciencias Naturales. / **FECHA:**..... **NIVEL:** 6to y 7mo A.E. G.B.

TEMA DE LA UNIDAD: Educación para la Salud

OBJETIVO.

- Los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B conozcan y aprendan la educación para la salud.
- Los niños y niñas socialicen este conocimiento a su familia y practiquen en la vida diaria de la comunidad.

UNIDAD N° 1

DESTREZA CON CRITERIO DE DESEMPEÑO	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	RECURSOS	INDICADORES ESENCIALES DE EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
.Analizar la educación para la salud, causas, problemas y registro de alternativas dando la importancia para el buen vivir.	-Exploración, con la actuación y aplicación de conocimientos. -Banco de preguntas. -Registro. -Descripción de causas. -e terminación de Problemas. -Reconocimiento de casos de enfermedades. -Elaboración de receta de los alimentos.	.Texto de guía de los alimentos. .Desarrollo de las actividades. .Carteles. .Láminas. .Marcadores .Pizarrón. .Videos	. Indica donde recibimos la educación para la salud. .Determina las causas de las enfermedades. .Reconoce clases de enfermedades.	. Utilizar el agua hervida para beber. .Aseo de alimentos .Higiene personal. . Utilizar los utensilios de la cocina aseados

PLAN DE UNIDAD DIDÁCTICA

DATOS INFORMATIVOS:

CECIB: MUSHUK KAWSAY/**AREA:** CIENCIAS NATURALES/**FECHA:**..... **NIVEL:** 6to y 7mo A.E. G.B

TEMA DE LA UNIDAD: La agricultura Orgánica y la Importancia para la Salud.

OBJETIVOS:

- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.G B. practiquen y mantengan la agricultura orgánica en su familia y la comunidad.
- Que los niños y niños de sexto y séptimo A.E.G.B conozcan sobre la agricultura orgánica y su importancia para la salud y vida sana.

UNIDAD N° 2

DESTREZA CON CRITERIO DE DESEMPEÑO	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	RECURSOS	INDICADORES ESENCIALES DE EVALUACIÓN APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>•Describir la descomposición de la agricultura orgánica, con relación al proceso de aplicación en las diferentes clases de productos.</p> <p>Tomando en cuenta las etapas de cultivos observación directa.</p>	<p>EXPLORACIÓN.</p> <p>•Activación de conocimiento.</p> <p>•Banco de pregunta.</p> <p>•Enlistar.- la forma de la agricultura orgánica.</p> <p>•Descripción. Realizar diferentes clases de productos vegetales y fertilizante.</p> <p>Conversación. Sobre la preparación y aplicación de los productos que se utiliza en la agricultura.</p> <p>•Analizar. Calidad de los productos de nuestros cultivos agrícolas alimenticias.</p> <p>•Elaboración. De informe practico del cultivo.</p>	<p>•Texto de guía de los alimentos.</p> <p>•Desarrollo de las actividades.</p> <p>•Carteles.</p> <p>•Laminas.</p> <p>•Marcadores</p> <p>•Pizarrón.</p> <p>•Videos</p>	<p>•Indica agricultura orgánica y no orgánica.</p> <p>•Determina los cultivos orgánicos.</p> <p>•Reconoce la aplicación de fertilizante en la agricultura orgánica</p>	<p>•Seleccionar terrenos.</p> <p>•Utilizar los abonos orgánicos.</p> <p>•Mejorar buenas semillas.</p> <p>•Utilizar los fertilizantes orgánicos.</p>

PLAN DE UNIDAD DIDÁCTICA

DATOS INFORMATIVOS:

CECIB: MUSHUK KAWSAY **ÁREA:** CIENCIAS
NATURALES.FECHA:.....**NIVEL:** 6to y 7mo A.E. G.B

TEMA DE LA UNIDAD. LA AGRICULTURA NUESTRA IDENTIDAD.

OBJETIVO. Que los niños y niñas conozcan que la agricultura, es parte de la identidad de la comunidad Cutahua.

UNIDAD N° 3

DESTREZA CON CRITERIO DE DESEMPEÑO	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	RECURSOS	INDICADORES ESENCIALES DE EVALUACIÓN APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
.Reconocer la identidad prácticas culturales, costumbres y creencias para el cultivo; herramientas y planificación con observación directa.	<p>EXPLORACIÓN Conocimiento previo por medio de observación de medios audiovisuales. .Describir.- la viva práctica cultural de la agricultura en las parcelas. Comparación.- tipos de cultivo de abonos. .Análisis.- sobre el proceso del cultivo y uso de herramientas. Valoración o elaboración. De un organizador gráfico</p>	Texto de guía de los alimentos. Desarrollo de las actividades. Carteles. Laminas. Marcadores Pizarrón. Videos Lupa Microscopio	.Indica las prácticas culturales en los cultivos de cada familia. . Determina las herramientas que usan para el cultivo. . Reconoce las fechas de siembra de los productos agrícolas.	.Elabora una mapa conceptual o cuadro de resumen de cultivos prácticos y su función pertinentes. .Técnica. Exposición. Instrumentos.

PLAN DE UNIDAD DIDÁCTICA

DATOS INFORMATIVOS:

CECIB: MUSHUK KAWSAY **ÁREA:** CIENCIAS NATURALES. **FECHA:** **NIVEL:**

6to y 7mo A.E. G.B

TEMA DE LA UNIDAD. LA SOBERANÍA ALIMENTARIA.

OBJETIVOS:

- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A. E.G. B conozcan sobre la Soberanía Alimentaria de nuestra comunidad Cutahua.
- Los niños y niñas de sexto y séptimo A. E.G. B, socialicen y practiquen sobre los buenos alimentos, con su familia y la comunidad.

UNIDAD N° 4

DESTREZA CON CRITERIO DE DESEMPEÑO	CON DE	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	RECURSOS	INDICADORES ESENCIALES DE EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN DE
.Relacionar las cadenas alimenticias con diferentes productos orgánicos y no orgánicos en núcleo familiar con la composición directa.	las con no en la	EXPLORACIÓN. Actividad de conocimiento .Que es soberanía alimentaria. Análisis. De fortalecimiento de la cultura. .Comparación. .Caracterización de clasificación de los alimentos nutritivos.	.Texto de guía de los alimentos. .Desarrollo de las actividades. .Carteles. .Laminas. .Marcadores .Pizarrón. .Videos .Microscopio	.Indica las prácticas culturales en los nutritivos, producidos a nivel local. .Prevenir la alimentación excesiva de los productos de sustancia químicos. .Organización familiar comunitaria.	.En un cuadro sinóptico los alimentos mas preferidos que cultivan en nuestra comunidad. .Técnica. Exposición. Instrumentos.

PLAN DE UNIDAD DIDÁCTICA

DATOS INFORMATIVOS:

CECIB: MUSHUK KAWSAY, **ÁREA:** CIENCIAS NATURALES. **FECHA:**..... **NIVEL:**

6to 7mo A.E. G.B

TEMA DE LA UNIDAD.LOS PRODUCTOS AGRÍCOLAS.

OBJETIVO:

- Dar a conocer a los niños y niñas de sexto y séptimo A. E.G. B, la información sobre las comidas propias de cada familia de la comunidad Cutahua.
- Promover una socialización y practicas d con los niños y niñas de sexto y séptimo A. E.G. B, sobre los alimentos nutritivos con su familia y la comunidad.

UNIDAD N° 5

DESTREZA CON CRITERIO DE DESEMPEÑO	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	RECURSOS	INDICADORES ESENCIALES DE EVALUACIÓN APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
.Describir y clasificar los diferentes productos por variedades de cultivos con observación directa	. EXPLORACIÓN. Activación de conocimiento crítico. Productos agrícolas. .Análisis. De fortalecimiento de la cultura. .Comparación. Caracterización de clasificación de los productos agrícolas .Exposición de los productos. .Valoración a los cultivos orgánicos.	.Texto de guía agrícola. .Desarrollo de las actividades. .Carteles. .Laminas. .Marcadores .Pizarrón. .Videos .Lupa .Microscopio registros	.Demostración en aéreas prácticas de los cultivos de variedades de productos. .Cultivo de hortalizas .Descripción de los cultivos. .El tiempo, el clima y las fechas.	.Mediante una actividad practico de los productos agrícolas de muestre la diferencia de los cultivos orgánicas inorgánicas. .Técnica. .Exposición. .Instrumentos.

PLAN DE UNIDAD DIDÁCTICA

DATOS INFORMATIVOS:

CECIB: MUSHUK KAWSAY ÁREA: CIENCIAS NATURALES. FECHA:NIVEL:

6to 7mo. A.E. G.B

TEMA DE LA UNIDAD.LAS COMIDAS PROPIAS DE LA COMUNIDAD.

OBJETIVO:

- Informar sobre los productos agrícolas de nuestra comunidad a los niños y niñas de sexto y séptimo A. E.G. B de la comunidad Cutahua.
- Promover prácticas sobre la agricultura alternativa con la familia y la comunidad con los niños y niñas de sexto y séptimo A. E.G. B.

UNIDAD N° 6

DESTREZA CON CRITERIO DE DESEMPEÑO	ESTRATEGIAS METODOLÓGICAS	RECURSOS	INDICADORES ESENCIALES DE EVALUACIÓN DE APRENDIZAJE	ACTIVIDADES DE EVALUACIÓN
<p>•Valorar la importancia de los alimentos nutritivos conservando los productos orgánicos de nuestra comunidad.</p> <p>•Diseño y compromiso de micro proyecto educativo de cultivo de huertos familiares con los niños/as del CECIB.</p> <p>•Mantener las fiestas tradicionales en las familias y de la comunidad; con los alimentos que preparan en diferentes eventos, cívico, culturales, social y religiosas.</p>	<p>EXPLORACIÓN.Activación de conocimiento crítico.</p> <p>•Preparación de los alimentos en las familias con los productos de la zona.</p> <p>•Análisis. De fortalecimiento de la cultura.</p> <p>•Comparación.</p> <p>•Caracterización de clasificación de las comidas.</p> <p>•Exposición de los productos.</p> <p>•Valoración a los alimentos nutritivos.</p>	<p>•Texto de guía de los alimentos.</p> <p>•Desarrollo de las actividades.</p> <p>•Carteles.</p> <p>•Laminas.</p> <p>•Recortes</p> <p>•Marcadores</p> <p>•Pizarrón.</p> <p>•Videos</p> <p>•Recetas</p> <p>•Productos</p> <p>•Utensilios</p> <p>•Registros</p>	<p>•Demostración en aéreas prácticas de la preparación de los alimentos con los productos orgánicos de la zona.</p> <p>•Preparación de las comidas típicas en los diferentes eventos y fiestas culturales.</p> <p>•Demostrar las tradiciones y costumbres de la comunidad.</p>	<p>•Se evaluará realizando la preparación de los alimentos con productos orgánicos.</p> <p>•Poner en práctica el proyecto de los cultivos de los huertos familiares con los niños.</p> <p>•Demostrar las tradiciones y costumbre de los ancestros de las familias que residen en la comunidad.</p>

VALIDACIÓN DEL PRODUCTO

PROCEDIMIENTO

La validación tiene por objetivo de conocer si la estructura y el contenido de la guía didáctica tienen secuencia con los objetivos planteados en cada una de las unidades.

Para obtener los resultados se entregó a los docentes el matriz para su respectiva revisión y se registren las observaciones respectivas.

Se trabajó con 4 niños y niñas de 6^{to} y 7^{mo} A.E.G.B, utilizando el texto de la Guía Didáctica con el tema de Soberanía Alimentaria, para esto se realizó las actividades del taller pedagógico. Tomando en cuenta los siguientes aspectos:

- **Uso del lenguaje.**
- **Estructura básica del texto.**
- **Narrativa o discurso del texto.**

RESULTADOS:

Docentes.

Según la evaluación de las observaciones en:

El uso del lenguaje. El tipo de lenguaje que utiliza en el material (texto)escrito y material tecnológico, con lenguaje comprensible en donde presenta los temas y los objetivos planteados en cada temática, como en la teoría y también la práctica; como preparar los alimentos alternativos, con los diversos productos producidos en el CECIB y las familias que habitan en la comunidad.

Estructura básica del texto. En esta parte los temas del texto están organizados secuencialmente con la investigación práctica, con frases comprensibles ya que están haciendo con el conocimiento a nuestra realidad; para las futuras generaciones, porque

esto es reivindicar los conocimientos ancestrales de nuestros antepasados y es muy importante que sigamos practicando durante la vida diaria con cada familia”, porque los temas tienen objetivos de cómo preparar los alimentos nutritivos y alternativos. Indicando la facilidad práctica; tanto para los niños/as padres y madres de familia de la comunidad; ya que todo está en el saber de la vida cotidiana.

Narrativa del texto. Como eje principal del texto son los temas que contienen en la finalidad de cómo mejorar la calidad de vida en los niños/as, para el desarrollo y conservación de los conocimientos ancestrales que orientan el uso adecuado de los alimentos y el cultivo agrícolas orgánicos; respeto a la madre tierra (pacha mama), usando los abonos y fertilizantes orgánicos. Por otro lado realizando el manejo adecuado de la higiene en las viviendas de cada familia, para llegar al buen vivir “Sumak Kawsay”.

Niños y niñas.

Los/as niños/as expresan las emociones de cada uno de ellos, sobre las temáticas del texto de la Guía Didáctica a través de la observación y la lectura, dan su punto de vista los siguientes:

Uso del lenguaje. El lenguaje que se encuentra en el texto está bien comprensible, porque nos comprendimos observando las fotos, frases con palabras comprensibles, para hacer la práctica en el huerto escolar, utilizando los abonos orgánicos en los cultivos de los productos agrícolas como: las hortalizas, verduras, cereales y tubérculos en el centro educativo y también en las huertas familiares.

Estructura básica del texto. En esta parte de la estructura del texto, contiene con temas claros a nuestra realidad, con frases cortas y sencillas y ayuda comprender con las fotografías de los cultivos. Por lo tanto podemos entender con facilidad, para realizar las prácticas en cada una de las familias y también poder compartir para los demás.

Narrativa del texto. Esta guía tiene temas importantes, sobre el derecho de buena alimentación y el cuidado de los niños y niñas y también la importancia de enseñanza y aprendizaje de la educación para la salud. Valorando los alimentos nutritivos, cultivados

orgánicamente de la zona. El buen uso de la higiene personal y como también en las viviendas de cada familias, cuidando nuestra naturaleza con cultivos alternativos.

Retomando y manteniendo los valores culturales en los pueblos indígenas, sobre los cultivos de los productos orgánicos, las vestimentas, las fiestas tradicionales y los alimentos típicos que se consumen cada una de las familias y la comunidad.

Estos son los argumentos descritos de la hoja de validación de matriz, que se ha realizado práctica, con los niños y niñas en el CECIB “Mushuk Kawsay” de la comunidad Cutahua. En la que los docentes y los educandos de esta Institución Educativa solicitan que se facilitara varios ejemplares de la guía para la escuela y padres de familias, para realizar las prácticas en los cultivos de diferentes productos con el uso de los abonos orgánicos. Para practicar el mejoramiento de los productos y nuestra salud. En la cual facilitara el material de apoyo en nuestra biblioteca escolar como fuente de consultas para los interesados que buscan la información necesaria.

CONCLUSIONES.

- El presente actividad pedagógica, se encuentra bajo el lineamiento de la reforma curricular, propuesta por el Ministerio de Educación Intercultural, acorde a la realidad de nuestro entorno.
- Esto concierne con la admisión del conocimiento local, que conceptualiza despertar el interés de la comunidad a través de los niños y niñas indígenas de nuestras comunidades.
- La propuesta de nuevos métodos y técnicas; facilitan comprender la dimensión de la seguridad alimentaria en las escuelas de la comunidad.
- Este material didáctico está elaborado pensando en los niños y niñas, los contenidos y didácticas basados en el conocimiento local facilitan el aprendizaje para la salud y su relación con la agricultura y la seguridad alimentaria.

RECOMENDACIONES.

- Tomar el valor de nuestros conocimientos y trabajarlos como contenidos del currículo escolar.
- Recomendamos a todos los usuarios, lectores, niños y niñas que valoren como un material de apoyo; que fortalezcan el aprendizaje de conocimiento que servirá en el área de ciencias naturales.
- Promover en los docentes el diseño de guías didácticas para fortalecer la identidad a través de los saberes locales de la comunidad.
- Facilitar el intercambio de experiencias y conocimientos a través de los docentes y estudiantes del CECIB. Para impulsar la inclusión de saberes locales al currículo.

BIBLIOGRAFÍA

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS TEXTUALES EN WEB

ADOLFO BASQUEZ R OCCA 2008 -*Modernidad líquida y fragilidad humana*.<http://www.google.com>

ADOLFO BASQUEZ R OCCA 2008 -*Modernidad líquida y fragilidad humana*. <http://www.google.com>

CASTELLO, Luis y MÁRSICO Claudia, *Diccionario de términos usuales en la praxis docente*, Editorial Altamira, Buenos Aires, 2005<http://www.google.com/>

DELORS Jaques citado en VILLARROEL, César. *El currículo de la educación superior*. Caracas. Dolví. 1990. <http://sociologiadelaeeducacion->

FERMOSO, Paciano (1994). *Pedagogía social. Fundamentación científica*. Herder, Barcelona. Ed. Herder. <http://www.monografias.com/>

GÖTTLER, Josef. *Pedagogía sistemática*. Barcelona, España. Editorial Herder. Segunda Edición. 1962.

ISAAC Ricardo y HERRART Arévalo. *Didáctica General*. Anaya, 1983, edit. Anaya, Madrid

LEMUS, Luis Arturo. *Pedagogía. Temas fundamentales*. Buenos Aires, Argentina. Editorial Kapelusz. 1969. <http://www.buenastareas.com>

MIALARET, Gastón. *Ciencias de la educación*. Barcelona, España. Editorial Olkoston. 1981. Segunda Edición. <http://www.google.com/>

URIARTE Segismundo citado en AGRAMUNT LACRUZ Francisco, MADRAMANY VALLÉS Vicent *Educación y Promoción de la Salud* Madrid 1976, 2ª edición

AGRAMUNT LACRUZ Francisco, MADRAMANY VALLÉS Vicent *Educación y Promoción de la Salud* Madrid 1976, 2ª edición.

VILLARROEL, César. *El currículo de la educación superior*. Caracas. Dolví. 1990

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA, artículo 282, Plan Rizzo la constitución – Alfredo Palacio www.mec.gov.py/cms/adjuntos/4362

DECLARACIÓN DE YAKARTA SOBRE LA PROMOCIÓN DE LA SALUD EN EL SIGLO XXI - OMS 1997 *Quinta Conferencia Mundial de Promoción de la Salud* (México 2000)

DINEIB, 1993 *Modelo del Sistema de Educación Intercultural Bilingüe* – MOSEIB, Quito.

icci.nativeweb.org/yachaikuna/3/conejo.html

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA
SEDE QUITO

CARRERA: EDUCACIÓN INTERCULTURAL BILINGÜE

**Producto de grado previo a la obtención del Título de: LICENCIADO EN CIENCIAS DE LA EDUCACIÓN, MENCIÓN
DOCENCIA BÁSICA INTERCULTURAL BILINGÜE.**

TEMA

**GUÍA DIDÁCTICA SOBRE LA “SOBERANÍA ALIMENTARIA” EN EL ÁREA DE CIENCIAS NATURALES, PARA LOS
NIÑOS Y NIÑAS DE SEXTO Y SÉPTIMO AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA EN EL CECIB MUSHUK KAWSAY DE LA
COMUNIDAD CUTAHUA, PARROQUIA SIMIATUG, CANTÓN GUARANDA, PROVINCIA BOLÍVAR.**

AUTORES:

LEON CLEMENTE CORNELIO CAIZA

SEGUNDO AMBROCIO POAQUIZA COCHA

DIRECTOR:

JAIME TORRES MEDRANO

QUITO, JULIO 2012

GUÍA DIDÁCTICA SOBRE LA “SOBERANÍA ALIMENTARIA” EN EL ÁREA DE CIENCIAS NATURALES, PARA LOS NIÑOS Y NIÑAS DE SEXTO Y SÉPTIMO AÑO DE EDUCACIÓN BÁSICA EN EL CECIB MUSHUK KAWSAY

Simiatug 2012



**León Clemente Cornelio
Segundo Ambrocio Poaqui**

Guía didáctica sobre la “soberanía alimentaria “en el área de ciencias naturales para los niños/as de sexto y séptimo año de educación general básica en el CECIB Mushuk Kawsay de la comunidad Cutahua

INTRODUCCIÓN

La presente guía didáctica está dirigida para los niños y niñas de las comunidades Indígenas campesinas de zona alta de la parroquia Simiàtug.

Donde, para comprender la soberanía alimentaria conoceremos, la relación con la educación para la salud y la agricultura orgánica.

Reconoceremos como los productos que sembramos en nuestra parroquia son importantes para salvaguardar nuestra soberanía, pues un cultivo sano con abonos realizados con el conocimiento local, familiar y comunitario nos garantiza una producción saludable.

Toda la información recoge la experiencia en la agricultura por parte de los autores, sobre los alimentos la información fue proporcionada por sus familiares de la comunidad de Cutahua.

Objetivos:

- Que los niños y niñas de 6° y 7° año de EBG comprendan que la seguridad alimentaria tiene relación directa con la educación para la salud
- Que los niños y niñas del 6° y 7° año de EBG, conozcan la importancia de la seguridad alimentaria para la familia y la comunidad
- Que los niños y niñas adquieran conocimientos de los alimentos que producen en la comunidad de Cutahua

ÍNDICE DE LA GUÍA

UNIDAD 1

Educación para la salud	pág.
¿Qué es la educación para la salud?.....	1
La importancia de la educación para la salud.....	1
¿A quienes va dirigido la educación para la salud?.....	2
¿Donde recibimos la educación para la salud?.....	2
¿Qué nos causa problemas de la salud y enfermamos?.....	2
¿Cómo debemos trabajar la educación para la salud con los niños y niñas y la comunidad?.....	2
¿Por qué la educación para la salud es importante para la agricultura?.....	3
ACTIVIDADES.....	3

UNIDAD 2

La agricultura orgánica importante para la salud

¿Qué es la agricultura orgánica?.....	4
¿Qué son los abonos orgánicos?.....	5
La importancia de los abonos orgánicos.....	5
¿Cómo se hace la agricultura orgánica?.....	5
La clasificación de la tierra.....	5
Tierras aptos para el cultivo permanente.....	6
La virada de la tierra.....	6
Labores culturales para la preparación del suelo.....	7
Labores culturales para la siembra de Productos.....	7
El surcado.....	7
Pasos para la siembra de la semilla.....	7
El riego.....	7
La deshierba.....	8
Aporque.....	8
Rotación de los cultivos.....	8
¿Qué insumos se utiliza para fertilizar la tierra?.....	8

Insumos para fertilizar el suelo.....	8
Preparación de fertilizante.....	8
Insumos para fertilizar los cultivos de las plantas.....	9
Las etapas de las cosechas de los productos.....	10
¿Qué importancia tiene la agricultura orgánica para la familia y la comunidad de Cutahua.....	11
ACTIVIDADES.....	12

UNIDAD 3

La agricultura nuestra identidad

Las costumbres y creencias para el cultivo.....	12
Prácticas culturales.....	13
Herramientas.....	13
¿Qué importancia tiene la agricultura para la familia y la comunidad Cutahua.....	14

UNIDAD 4

Soberanía Alimentaria

¿Qué es la soberanía alimentaria?.....	15
Soberanía alimentaria como fortalecimiento de la cultura.....	15
Soberanía alimentaria y organización familiar y comunitaria.....	16
ACTIVIDADES.....	16

UNIDAD 5

Los productos agrícolas

Los productos agrícolas de la comunidad Cutahua.....	17
El cultivo de los productos agrícolas en la comunidad de Cutahua.....	18
El cultivo de cereales.....	18
El cultivo de maíz.....	18
El cultivo de habas.....	18
El cultivo de trigo.....	19
El cultivo de cebada.....	19
El cultivo de arveja.....	20
ACTIVIDADES.....	20

El cultivo de tubérculos.....	21
El cultivo de papas.....	21
En cultivo de ocas.....	21
El cultivo de mellocos.....	22
El cultivo mashua.....	22
ACTIVIDADES.....	23
El cultivo de las hortalizas.....	23
El cultivo de zanahoria amarilla.....	23
El cultivo rábano.....	23
El cultivo de papa nabo.....	24
El cultivo de remolacha.....	24
ACTIVIDADES.....	25
Descripción de las verduras.....	25
El cultivo de col repollo.....	25
El cultivo de la lechuga.....	26
El cultivo acelga.....	26
El cultivo de cebolla.....	27
ACTIVIDADES.....	27

UNIDAD 6

Las comidas propias de la comunidad

La preparación de los alimentos.....28

Receta 1.....29

Calendario de las fiestas populares

Fiestas tradicionales familiares y comunitarias.....33

Alimentos en las fiestas culturales.....33

Fiestas religiosas parroquiales.....36

Comidas especiales.....38

Fiestas cívica cultural institucional educativa.....39

ACTIVIDADES.....41

Mitos de la comunidad.....41

CUENTO

TEMA: dos casados que Vivian juntos.....43

Bibliografía.....44

UNIDAD 1

Educación para la salud.

Objetivo de la unidad

- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B, conozcan y aprendan sobre la Educación para la salud.
- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.G.B, socialicen este conocimiento a su familia y practiquen en la vida diaria en la comunidad.

¿Qué es la educación para la salud?

La educación para la salud es un proceso de enseñanza y aprendizaje para que los niños, niñas, jóvenes y adultos aprendamos a no enfermarnos y a vivir bien de una forma saludable.



Fotografía de niños y niñas de Cutahua en el almuerzo

La importancia de la educación para la salud

La educación para la salud es un derecho para todos los niños y niñas y donde facilita vivir bien, vivir sanos. Por esta razón la educación para la salud es necesario, porque nos permite aprender a: comer los alimentos sanos, limpios y nutritivos, donde permite conocer las formas para evitar las enfermedades de nuestro organismo. Con la educación para la salud podemos llegar al buen vivir (“**SumakKawsay**”).



Fotografía de niños y niñas de Cutahua en la formación

¿A quienes va dirigido la educación para la salud?

La educación para la salud está dirigida para todos los niños y niñas, a las familias de la comunidad. A través de ella nos motivamos y aprendemos sobre la importancia del manejo adecuado de la higiene personal y uso adecuado de la

alimentación nutritiva, cuidar el medio ambiente y las relaciones familiares de amigos y la comunidad de su alrededor.

¿Donde recibimos la educación para la salud?

La educación para la salud se aprende desde nuestra familia y el CECIB y también en el entorno donde vivimos. Igualmente con el medioambiente (pacha mama), en el cual todos los productores cultivamos para alimentarnos. En ella cultivamos y producimos las variedades de productos para el sustento de las personas; de esa manera tener un buen vivir.

Nosotros los agricultores tenemos nuestras formas propias de cultivar y obtener productos orgánicos, para ello utilizamos especialmente el abono de los animales, para tener una buena alimentación sana y nutritiva, recomendable para nuestra salud.

Los médicos y las enfermeras dan informaciones y recomendaciones para no enfermarnos. En nuestra comunidad lo hacen los curanderos, llamados yachaks y las parteras, quienes nos enseñan el uso de las plantas para no tener dolor y no enfermarnos.

¿Qué nos causa problemas de la salud y enfermamos?

Los problemas de la salud se presentan por falta del conocimiento, especialmente en la combinación y preparación de los alimentos nutritivos y falta de cuidado adecuado de la higiene, en los niños y niñas y la familia en las viviendas de cada uno.

Enfermarse es consecuencia por el descuido del aseo de uno mismo, que trae el decaimiento físico corporal de la persona y la familia.

¿Cómo debemos trabajar la educación para la salud con los niños y niñas y la comunidad?

Socializar y motivar a todos los niños y niñas y las familias de la comunidad, que preparemos bien la dieta alimenticia, utilizando los productos orgánicos de la zona; tomando en cuenta las etapas de vida de la infancia para su cuidado apropiado, darles un buen trato, preocupándose por la higiene de cada niño o niña y promoviendo el reciclaje de la basura en cada una de las viviendas y el CECIB con los moradores de la comunidad.

¿Por qué la educación para la salud es importante para la agricultura?



Fotografía de labor agrícola del agricultor.

La agricultura asegura la producción alimenticia de las personas, importante para la dieta nutritiva de las familias. Para mantener una vida saludable, y no enfermarnos; consumiendo los productos cultivados con abonos orgánicos. Esta práctica ayudará a vivir sanos a todos los niños y niñas y los moradores de la comunidad.

ACTIVIDADES

- 1. Rosa y Juan dialogan en la clase, comentan sobre la educación para la salud y la imagen del hogar, CICIB y la comunidad donde viven. ¿por qué era importante la salud para los dos niños y niñas?*

- 2. Pedro y Manuel dialogaron que todo los niños niñas debemos alimentarnos primero, tomando en cuenta, nuestros productos de la zona y de los huertos familiares y escolares que cultivamos diariamente. ¿mencione los productos que producen en nuestra comunidad?*

3¿Cómo cultivan los productos y que abonos utilizan para el sembrío de las semillas?

UNIDAD 2

La agricultura orgánica importante para la salud.

Objetivo de la unidad.

- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B, conozcan sobre la Agricultura orgánica y su importancia para la salud.
- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.G.B, aprendan a cultivar junto con su familia.
- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.G.B, practiquen y mantengan la agricultura orgánica en su familia y la comunidad.



Fotografía de cultivo de verduras, en zona baja de Cutahua

La agricultura orgánica es utilizar abonos orgánicos en la producción. En la realidad, sembramos y cosechamos los productos que dan en la zona alta y zona baja de la comunidad de Cutahua, estas zonas son de clima frío y varía hacia el clima templado. Para lograr la buena producción se inicia con la selección del terreno, contar con las buenas semillas, tener un capital para conseguir los abonos y fertilizantes orgánicos y la facilidad de riego, de esta manera, se puede lograr una excelente producción. Esto tiene un proceso que debemos cumplir cada agricultor. Que produce en nuestra comunidad y sectores aledaños; que practican el cultivo usando los abonos orgánicos y clasificando el suelo preparado de cada uno de las parcelas del terreno.

Que son los abonos orgánicos.

¿Qué es la agricultura Orgánica?



Fotografía de abonos de cuyes

Un abono orgánico es un fertilizante que no está fabricado por medios industriales como los abonos nitrogenados. En cambio los abonos orgánicos provienen de la mezcla de todos los productos en descomposición de origen vegetal (plantas, frutas, paja, pastos etc.) y estiércoles de animales. Podemos decir que es fertilizante natural producido en nuestra propia parcelas, con la finalidad de mejorar la alimentación de los suelos.

Importancia de los abonos orgánicos.



Fotografía de preparación de abonos orgánicos (humus)

Los abonos orgánicos son utilizados a manera de fertilizantes en nuestros cultivos, con ellos estamos ayudando a la humedad del suelo y sea capaz de producir las plantas para una alimentación suficiente y equilibrada de los productores y consumidores de nuestra comunidad Cutahua.

El abono orgánico comparado con los fertilizantes químicos, es relativamente más pobre en nutrientes, pero la materia orgánica contiene la riqueza incomparable para crear y mantener la productividad del suelo y el cultivo. Además, el abono orgánico no presenta los problemas de contaminación ambiental que nos puede generar el uso de fertilizantes químicos.

Con la fertilización orgánica, también estamos alimentando a la inmensa cantidad de microorganismos del suelo, para que en conjunto preparen las sustancias nutritivas en forma altamente biológica y más provechosa para las plantas.

¿Cómo se hace la agricultura orgánica?

Clasificación y virada de la tierra.

Se clasifica según su capacidad de uso mayor, para mantener las actividades agrícolas y pecuarias, dentro de márgenes

económicos y sin lastimar el recurso. Los factores que influyen en esta clasificación son: el clima, el riego de erosión, las características propias del suelo que afectan la productividad y las condiciones de la humedad.

Se clasifica en:

Tierras aptas para el cultivo permanente.

Son las tierras con condiciones ecológicas no adecuadas para la separación periódica del suelo o desarrollo económico con cultivos limpios, pero con manejo de cultivo permanente, luego que brinda valiosas cosechas como papas, ocas, mellocos y mashuas durante varios años. Con poco costo y mantenimiento, con la topografía adecuadas que se encuentra en diferentes lugares de nuestra comunidad.

La virada de la tierra.



Fotografía de virada de tierra de una familia, en sector Culligo

Para la siembra de los productos, es necesario tomar en cuenta los pasos importantes que se realiza como todos los agricultores de la siguiente manera:

La virada de la tierra comprende el proceso de limpieza de malezas, de matorrales, rastrojos y otros y luego despedazar, para que siga pudriendo durante un tiempo de tres a cuatro meses mínimo, en algunos casos puede ser más. En esta época la tierra virada esta en pudrición y los microorganismos del suelo.

La repicada y preparación del suelo.



Fotografía de preparación del suelo, en organización familiar en Cutahua

Es el siguiente paso para en la preparación del suelo cultivable, que en esta etapa se revuelve la tierra que lo llamamos el (repique) es hacer el disuelto o suavice a la tierra para la siembra de cualquier producto.

Esta actividad dura dependiendo de las familias, para realizar el trabajo preparativo del suelo.

Labores culturales para la siembra de productos.



Fotografía de siembra de papas, los niños y pasante en el CECIB Mushuk Kawsay

- **El surcado (huacheo).** Esta etapa de actividad es preparar haciendo surco de parcela, para depositar o ubicar la semilla por el ejemplo de papas u otros productos como ocas, mellocos y mashuas que sigue el mismo proceso.
- **Pasos para la siembra de la semilla.** Es el momento específico cuando simplemente se deposita la semilla, de papas, ocas, mellocos o mazahuas. Para esto primero se ubica la semilla y luego el abono orgánico, puede ser de borrego o ganado o también el abono preparado (humus).
- **El riego.** El uso adecuado del riego, se puede usar mediante el trazado de los surcos, siguiendo el surco del nivel permanente y aprovechar adecuadamente el recurso natural.
- **La deshierba.** Es cuando la planta ha crecido, dentro de tres meses o más y hace que está listo para esta actividad laboral. Pero antes en productos de papas se realiza las curaciones de las enfermedades o plagas del cultivo, dependiendo el ataque perjudicial de la planta. Pasado los quince días se puede hacer la deshierba y como también de las ocas, mellocos y mashuas.
- **Aporque.** Es labor que se realiza después de la siembra, consiste en arrimar la tierra alrededor de la mata y el abono para dar el crecimiento a la mata, en la etapa de desarrollo y la producción de la planta de los productos que se ha cultivado en cada uno de las parcelas.

Rotación de los cultivos.



Fotografía de cultivos rotativos, en zona baja de cutahua

Esta práctica de cultivo se realiza tomando en cuenta las condiciones ecológicas y socio económico de cada uno de las familias, debe incluir cultivos asociados que permiten mejorar la fertilidad de los suelos cultivables de nuestras sementeras.

¿Qué insumos se utiliza para fertilizar la tierra?

Insumo para fertilizar el suelo.

Los insumos orgánicos que se utiliza para fertilizar el terreno, se recolecta toda clase de plantas amargas, estiércol de los animales, tierra, melaza de caña, levadura, agua y suero de leche. A estos productos se le procede la preparación necesaria para la fertilidad del suelo.

Preparación de fertilizante.



Fotografía de preparación de viol, para fertilizar los cultivos

Para obtener el fertilizante se prepara de la siguiente manera:

- ubicar en un lugar adecuado
- picar cinco carretillas de plantas
- poner cinco carretillas de estiércol de animales
- poner una carretilla de tierra
- poner un litro de melaza de caña
- medio paquete de levadura
- poner veinte litros de agua
- poner un litro de suero de leche de vaca.

Luego se hace la mezcla con una pala de hierro, y se deja cubriendo con un plástico de cuatro metros al cuadro para la descomposición de los insumos y luego se vuelve a revirar en cada 24 horas durante 22 días (tres semanas).

Dado todo este proceso de preparación se forma en el fertilizante a lo que se llama BOCASHI.

Insumo para fertilizar los cultivos de las plantas.

Para eliminar las plagas y enfermedades.



Fotografía de preparación de insumo para control de plagas y enfermedad de plantas bocashi

Para prevenir las plagas, se usa los fungicidas orgánicos.

Indicamos los elementos para la preparación de fungicidas orgánica:

ELEMENTOS

- marco
- dos ramas de guanto
- aguijón
- ruda

- ceniza
- ajo
- ají
- trago

Elaboración del producto de pesticida.

- Un manojo de marco
- Un manojo de aguijón
- Un manojo de ruda
- Un amarrado de ajo
- Cinco ajíes
- Un litro de trago
- Obtenemos el sumo de los productos
- Aplicamos en 20 litros de agua y listo para el uso en las plantas.

Las etapas de las cosechas de los productos.

Es la etapa de maduración de cada uno de los productos como los cereales y tubérculos y otros, que está lista para la cosecha, que espera el agricultor y se realiza algunas actividades en esta época para recoger los productos que sirve para sus familias; la cosecha varía dependiendo de los productos.

La cosecha de productos de zona alta (tubérculos) que son las papas, ocas, mellocos y mashuas. Estos alimentos se recogen directamente de la tierra a los costales y luego almacenar en un lugar específico de cada uno de los hogares, asegurando la alimentación de cada familia.

La cosecha de los productos de zona baja, son otros productos comprendido como (cereales). La cebada, trigo arveja y maíz en cambio se espera la etapa de maduración y se hace el corte o arranque, para llevar a un lugar específico llamado(era) donde realizamos la trilla con los animales especialmente con mulas o caballos, una vez pasado algunas horas de tritar el producto en el espacio, separamos el rastrojos con la ayuda del viento, a esto conocemos (aventar con una pala de madera por el aire) y se escoge el productos limpio en los costales,

gangochas y luego llevamos a la casa para guardar en los lugares específicos llamado(trojes), protegidas contra la humedad, de esta manera se guarda para el consumo de mismas familias de la comunidad donde vivimos.

¿Qué importancia tiene la agricultura orgánica para la familia y la comunidad de Cutahua?

Para las familias, como los niños y niñas, jóvenes y adultos residentes de nuestra comunidad de Cutahua, es muy interesante a que conozcan sobre el proceso de cultivo orgánico; utilizando los elementos y productos naturales de nuestra zona.

Los niños y niñas y jóvenes conjuntamente con cada una de las familias de nuestra comunidad, se conocen sobre el proceso del cultivo orgánico, que se dará de mucha importancia para la salud de cada una de las familias.

En la comunidad donde vivimos conjuntamente con las familias y los niños, niñas; que realizaremos la practica sobre de cómo preparar los abonos orgánicos para una buena alimentación del suelo y tener buenos resultados de los cultivos alimenticios orgánicos de la comunidad Cutahua.

En la comunidad de Cutahua perteneciente a la zona de Simiatug, los moradores residentes en este sector nos dedicamos a los cultivos agrícolas de diferentes productos, la mayoría de los productores utilizan los abonos orgánicos, que es muy importante para obtener los alimentos sanos y nutritivos para el consumo de cada una de las personas.

Es importante esto porque permite la no contaminación del suelo, el agua y los alimentos, mejorar la calidad de la alimentación, se vuelve segura y previene posibles enfermedades y el medio ambiente.

Para obtener los mejores resultados de los productos nutritivos es importante utilizar; los abonos orgánicos, fertilizantes orgánicos, fungicidas y pesticidas orgánicos y la selección de la buena semilla.

ACTIVIDADES

- 1. Niños y niñas ¿cómo entienden sobre la agricultura orgánica de nuestra comunidad?**

- 2. Anote la importancia que tiene los abonos orgánicos.**

- 3. ¿Qué insumos se utiliza para fertilizar la tierra?**

- 4. En estas sopas de letras busque las palabras.**

B	C	O	I	S	E	M	I	L	L	A	M
I	A	R	V	E	J	A	H	O	J	A	A
O	A	J	I	M	A	R	C	O	J	S	S
L	A	B	O	N	O	C	E	N	I	Z	A

UNIDAD 3

La agricultura nuestra identidad.

Objetivo:

- Que los niños y niñas reconozcan que la agricultura es parte de la identidad de la comunidad de Cutahua.

Las costumbres y creencias para el cultivo.

Practica culturales:

Los cultivos que se mantiene en nuestra comunidad, por algunas familias es en base cultural y creencias en la madre tierra (pacha mama), naturaleza y algunos fases. Como las fechas o fases lunares de cada mes del año, de la siguiente manera:

Practica culturales:



Fotografía de ciclo lunar por el sistema (internet)

En la luna llena (pura killa). En esta fecha no se siembra los productos y también la deshierba, aporques y además las cosechas en la mayoría de cultivo de los productos, solo se puede cultivar la cebolla.

En luna nueva (llullukilla). Esta fase lunar es casi similar a la luna llena, y se aplica los mismos pasos para el cultivo de los productos, porque afectan o producen las enfermedades como las plagas en las semillas y no se producen mejor la producción.

Luego dan gracias a Dios, por la cosecha de los productos y se practican de ciertas familias el rezo, igualmente ponen una cruz en una sementera de cualquier sembrío de producto. Y también en las creencias algunos de las familias a los sueños por

ejemplo cuando sueñan una montaña dicen que vamos a tener buena cosecha.

Las parcelas de los productores son en forma individual o colectivo familiar comunitario; manteniendo la cultura o saberes ancestrales de los agricultores campesinos.

Herramientas:



Fotografía de herramientas, útil para el cultivo

El uso adecuado de las herramientas como el azadón, el machete, el pico, rastrillo la carretilla, la pala, la hoz, y las herramientas para el trasplante y también la yunta. Estos materiales cumplen varias funciones y son utilizados dependiendo los cultivos y productos que se cultivan y se siembran cada productores.

¿Qué importancia tiene la agricultura para la familia y la comunidad de Cutahua?

En la comunidad de Cutahua perteneciente a la zona de Simiatug, son lugares de producción, especialmente agrícola por lo tanto los moradores residentes en este sector nos dedican a los cultivos de diferentes productos, por la mayoría de los productores utilizan los abonos orgánicos, que es muy importante para obtener los alimentos sanos y nutritivos de calidad para nuestra alimentación, en cada una de las familias de la comunidad. De esa manera obtener buenos resultados especialmente en la producción.

De esta manera podemos prevenir la no contaminación del suelo, el agua y los alimentos. Y mejorar la calidad de la alimentación, para prevenir posibles enfermedades. A través de:

Cultivos con abonos orgánicos, fertilizantes, fungicidas y pesticidas orgánicos y con labor adecuado.

Unidad 4

Soberanía Alimentaria

Objetivo:

- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B, conozcan sobre la Soberanía Alimentaria.
- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.G.B, aprendan sobre la Soberanía alimentaria en su familia.
- Que los niños y niñas de sexto y séptimo A.G.B, socialicen y practiquen sobre los buenos alimentos, con su familia y la comunidad.

¿Qué es la soberanía alimentaria?



Fotos de varias comidas Salsa de mellocos Plato típico de la familia de Cutahua

La soberanía alimentaria es la garantía que tenemos, la autosuficiencia de diversidad de alimentos, con garantía nutritiva, valorando nuestros productos agrícolas y pecuarios que ofrece los productores del campo, para proteger a una comida sana y de calidad en cada familia y comunidad.

Es importante todos las personas y colectividades alcanzar a un derecho a la seguridad alimentaria, suficientes y nutritivos; preferentemente producidos a nivel local y respetando las diversidad, las identidades y tradiciones culturales de las nacionalidades y cada pueblos.

Soberanía alimentaria como fortalecimiento de la cultura.



Fotos, la niña en desayuno Choclos cocinado papas cocinado de la familias de Cutahua

La soberanía alimentaria existen en los sectores rurales y pueblos campesinos indígenas de nuestras comunidades, es importante ya que se mantienen las formas propias de hacer agricultura, fortaleciendo las tradiciones y costumbres ancestrales, las mismas que permitirán a la buena salud de cada persona y las familias de la comunidad, previniendo el consumo excesivo de los productos y alimentos que son cultivados con sustancias químicas y que hacen daño a nuestra salud.

De esta manera se alcanzará el desarrollo y mantenimiento de las identidad cultural y saberes ancestrales cuidando la madre tierra (pacha mama), con prácticas agrícolas seguras, y que permitirán conseguir el Buen Vivir (SumakKawsay).

La soberanía alimentaria y organización familiar y comunitaria.



Fotografía de almuerzo de una familia de Cutahua

La actividad organizativa es importante para proteger la sub existencia de la soberanía alimentaria. El cual en la labranza de la tierra que se realiza nuestras familias, es decir, entre padres, madres, hermanos, abuelos/as, hijos e hijas para facilitar el cultivo de los productos.

Por otro lado también existen los cultivos comunitarios de unión de dos o más familias que se dedican a los sembríos agrícolas, para auto sustentación de los alimentos, que son cultivados y garantizados por los agricultores campesinos conocidos como pequeños micro empresas. Que hacen esfuerzos de acuerdo a la disponibilidad económica, número de familias y organizaciones comunitarias que luchan a favor de los consumidores.

ACTIVIDADES:

1. *¿Cómo niñas y niños entendemos sobre la soberanía alimentaria de nuestra comunidad?*

2. *Explique sobre el fortalecimiento de la cultura de la soberanía alimentaria de su comunidad*

3. *Como niños y niñas de CECIB, ¿De qué manera entenderían la soberanía alimentaria y la organización de su comunidad? explique con sus propias palabras.*

Unidad 5

Los productos agrícolas.

Objetivos de la unidad.

- Informar sobre los productos agrícolas de nuestra comunidad a los niños y niñas de sexto y séptimo A, E, G, B.
- Generar aprendizaje en los niños y niñas de sexto y séptimo A, B, G sobre la agricultura alternativa con su familia.
- Promover prácticas sobre la agricultura alternativa con la familia y la comunidad en los niños y niñas de sexto y séptimo A, B, G.

Los productos agrícolas de la comunidad Cutahua.



Fotografía de variedades de productos de Cutahua

Los productos agrícolas de la comunidad, son varios y cultivados con abonos orgánicos de los animales y muy pocos se siembran con abonos químicos, por lo tanto son sanos y la mayoría de los productos sirven para el consumo diario de las familias productoras de la misma zona, a continuación nos detallamos en:

- **Cereales.** , maíz, habas, trigo, cebada y arvejas
- **Tubérculos.** Papas, ocas, melloco y mashuas.
- **Hortalizas.** Zanahoria, rábano, papa nabo y remolacha.
- **Verduras.** Col repollo, lechuga, cebolla, cilantro y acelga

EL CULTIVO DE LOS PRODUCTOS AGRICOLAS EN LA COMUNIDAD DE CUTAHUA.



Fotografía de venta de hortalizas, en la feria de Simiatug

EL CULTIVO DE CEREALES.

El cultivo de maíz:



Fotografía de cultivo de maíz en la zona baja de Cutahua

La época específica para el cultivo de maíz en nuestra comunidad, es durante los meses de Octubre, Noviembre y Diciembre de cada año, primeramente se hace la preparación

de la tierra y luego sembramos de tres a cuatro granos clasificados en los hoyos. Cuando ha crecido el cultivo, hacemos la deshierba y luego esperamos la cosechamos a los seis o a siete meses; esto es dependiendo de la fecha de siembra y el clima, la forma de cosecha es por mazorcas, recogemos en los sacos y llevamos en los animales de carga a cada una de las viviendas de nuestras familias dentro de la comunidad.

El cultivo de habas:



Fotografía de cultivo de habas en sector de Cutahua

La época específica para el cultivo de habas son los meses de Diciembre y Enero, generalmente sembramos labrando la tierra y haciendo hoyos directamente, la semilla se ubica de tres a cuatro en cada mata, luego de dos a tres meses realizamos la deshierba, las habas se secan al seis mes más o menos y luego se cosechan, cuando el producto este seco, trillamos

manualmente y finalmente se hace cargar en los acémilas que se encargan de llevar a cada una de las viviendas de cada familias.

El cultivo de trigo:



Fotografía de cultivo de trigo, en la zona baja de Cutahua

se realiza en el mes de marzo, para este labor primeramente hacemos la virada de la tierra con el arado o el azadón, una vez terminada esta actividad regamos la semilla de trigo en el terreno ya preparado, el tape lo realizamos con la lastra por lo general con el azadón, luego de dos a tres meses se realiza el deshierba y la cosecha esperamos a los seis o siete meses, es decir, cuando esté bien seco cortamos con la hoz y al instante cargamos con la sogá para realizar la trilla con caballos, terminado esto, ocupamos el recipiente adecuado para la limpia del producto, recogemos los productos en sacos por igual peso y transportamos en los caballos a las viviendas de cada una de las familias.

El cultivo de cebada:



Fotografía de cultivo de cebada en Cutahua

El tiempo para el cultivo de la cebada es la temporada del mes de Abril, la forma de cultivo es similar a la del trigo, primero hacemos la virada del terreno, luego la riega directa, tapamos con lastra y con el azadón, realizamos el desnabe (deshierba) a los dos a tres meses a partir de la fecha de siembra, la actividad de la cosecha de la cebada es cuando está seca a los de cinco o seis meses según la variedad de producto; para esto siempre utilizamos la hoz y la soga para la carga, a continuación realizamos la trilla con dos a tres mulares o caballos y ocupamos el recipiente adecuado para limpiar el producto. Estos los recogemos en los sacos por igual peso y transportamos en los caballos a las viviendas de cada una de las familias de los productores, que son los dueños.

El cultivo de arveja:



Fotografía de cultivo de arveja

la siembra de arveja la realizamos en los meses de marzo y abril, primero trabajamos el terreno con el arado o el azadón, la siembra podemos ejecutarla de dos maneras: a través de riego por raleo y por medio de surcos para el riego de semillas, y seguidamente tapamos con un azadón, el desnabe (deshierba) lo hacemos a los dos o tres meses dependiendo del estado de las malezas; cosechamos a los cinco o seis meses según el clima y la variedad de arveja, para esta actividad utilizamos la hoz y la soga para llevar la arveja, comenzamos la trilla manual o con caballos y una vez terminada ocupamos un lugar adecuado para aventar con ayuda del viento y limpiarla el producto. Los productos son recogidos por nosotros de manera igualitaria en los sacos y los llevamos en caballos hacia la habitación de cada productor.

ACTIVIDADES.

1. ¿Cómo cultivamos el maíz en nuestra comunidad?

2. Explique en qué fecha cultivamos el maíz en nuestra comunidad

3. ¿Cómo cosechamos el producto y a dónde lo llevamos?

4. ¿Por qué son llamados productos cereales?

EL CULTIVO DE TUBÉRCULOS:

Practica culturales

El cultivo de las papas.



Fotografía de cultivo de papas

Foto de variedades de papas

El cultivo de las papas en nuestra zona, es aparentemente como los otros productos, lo hacemos durante las fechas previstas en el calendario agrícola dependiendo de las semillas y el clima, pero antes realizamos un surco para hacer la siembra de producto. Para lograr una buena producción, ocupamos una gran cantidad de terreno preparado con abonos orgánicos, realizamos la deshierba y luego de un tiempo el aporque; en todos los sembríos, al cumplir los seis meses el producto esta pronto para las cosechas, viramos la mata con la herramienta, recogemos en los sacos o costales, como siempre y listo para el consumo familiar y para el comercio.

El cultivo de las Ocas:



Fotografía de cultivo de ocas



Foto de semillas de ocas

De la misma manera en el cultivo de estos productos, realizamos los surcos, cultivamos en el mes de septiembre, para una buena producción y rendimiento de grano ocupamos una gran cantidad de terreno preparado con abonos orgánicos. Realizamos la actividad de (deshierba) y aporque, al llegar el tiempo de la cosecha de las ocas lo hacemos viramos la mata con la herramienta, recogemos en los sacos alistando el producto como es costumbre para el consumo familiar en la comunidad.

El cultivo de Mellocos:



Fotografía de cultivo de mellocos



Foto de producto de mellocos

Realizamos los surcos a una distancia amplia, cultivamos en el mes de septiembre, ocupamos un gran cantidad de el terreno preparado con abonos orgánicos para un buen crecimiento y el desarrollo de la producción, hacemos el desnabe y el aporque; al llegar los seis meses está listo para la cosecha de los mellocos, viramos la mata con la herramienta, recogemos en los sacos o costales y lo guardamos para el consumo familiar.

El cultivo de la Máshua:



Fotografía de cultivo de mashua



Foto de productos de mashua

A este producto lo tenemos que cultivar en un espacio muy amplio por tener las raíces muy largas, el procedimiento se da de manera similar a los demás productos que se siembran realizando surcos, se cultiva en el mes de septiembre, utilizamos abonos orgánicos para un buen crecimiento y también en el desnabe y el aporque, al llegar los seis meses está listo para la cosecha, viramos la mata con la herramienta, recogemos en los sacos o costales y lo llevamos para el consumo de la familia.

ACTIVIDADES

1. ¿por qué llamamos productos tubérculos?

2. Realice una lista de productos tubérculos que se cultivan en su comunidad.

3. ¿En qué fechas o meses del año sembramos cada producto agrícola?

4. ¿Cómo cultivamos estos productos y qué herramientas son necesarias para el cultivo?

CULTIVO DE HORTALIZAS:

El cultivo de zanahoria amarilla: Es otro de los cultivos que dicen cada uno de las familias, ya los conocemos como plantas herbáceas; el producto es por semillas. La siembra realizamos por medio de los surcos o riego directa y también podemos cultivarla en los semilleros o platabandas de las siguientes medidas de 3x2 m², dependiendo del tamaño del huerto familiar. Especialmente las características de la hortaliza de zanahoria amarilla tiene las hojas alargadas son finas de color verde, podemos combinar en sopas, además la utilizamos como medicina para la vista, la cultivamos en cualquier fecha dependiendo del clima se produce a los seis meses de haberse sembrado. La época de la cosecha depende del estado de madurez de cada cultivo, pues cada planta la cosechamos según su estado, puede ser de forma manual, dependiendo del cultivo de cada uno de los granjeros y de cada familia especialmente en nuestra comunidad.

El cultivo de Rábano: Igualmente lo producimos por semillas directamente, realizamos los surcos a una distancia de 2 a 5cm entre mata y mata, la forma de los rábanos es similar a la de un

trompo con punta blanca, su adaptación depende del clima. Es una planta con tallo y hojas moderadamente grandes, alargada, su raíz es la parte comestible y posee sustancias alimenticias y medicinales para la tos, que le dan un sabor picante y fuerte, pero agradable al gusto. Su periodo vegetativo es de dos a tres días en germinar dependiendo del suelo y del clima, se cosecha entre los 25 a 30 días después de cultivado.

El cultivo de papa nabo: Sembramos las semillas directamente por raleo o entre surcos de 25 cm y de mata a mata de 5cm de distancia en el suelo húmedo, mientras llega a una germinación, luego la deshierba y la cosecha se realiza aproximadamente a los dos meses.

El cultivo de remolacha: Sembramos por semillas que duran de 20 a 30 días en germinar dentro del surco húmedo de 25cm, con una distancia de 5 cm entre mata y mata; vamos haciendo la deshierba. Es una planta herbácea de tallo morado y hojas grandes en las que su raíz, la producción es más gruesa, nos sirve como alimento y medicina para regular la sangre, lo preferimos para jugos y para acompañarlo con seco; la remolacha tarda de 40 a 60 días para cumplir su desarrollo.

Para la cosecha a las seis semanas después de la siembra cuando tenga alrededor de 5cm de ancho, este producto es importante de consumir pronto, caso contrario vuelven duras y desagradables para el consumo de la familia.

ACTIVIDADES:

1. **¿Dibuje las hortalizas que usted conoce.**

--	--	--

2. **¿Qué importancia tiene la zanahoria?**

3. **¿Cuándo cosechamos y a dónde llevamos las hortalizas?**

4. **Enliste las hortalizas que usted conoce de su comunidad y hable de cada uno de ellos tanto del cultivo y la importancia.**

5. **Describa qué son las hortalizas?**

DESCRIPCIÓN DE VERDURAS:

El cultivo de col repollo:



Fotografía de cultivo de verduras

Para realizar el cultivo de la col es preparación mediante semilleros, por ser hortaliza de trasplante, podemos cultivarla durante todo el año; la siembra mediante semilleros o surcos, la línea de siembra la distancia es de 10 a 15 cm y una profundidad de 2 cm, a continuación realizamos el trasplante al campo en el borde de la línea de flojo de agua del surco a 70 cm, y 40 cm entre cada planta a planta. Esta hortaliza es

semejante al repollo ya que pertenece a una misma especie de planta, a diferencia de que sus hojas permanecen abiertas no forman el repollo por su clase de semilla también se llama sin repollo. El tallo es cilíndrico, alargado y de hojas onduladas, planta verde o rojiza. La planta empieza a brotar a los tres o cuatro meses después que hemos trasplantado, aunque la producción no es continua, la cosecha es a los 60 días del trasplante y podemos arrancar toda la planta o cortar únicamente el repollo o las hojas que hayan dado razón de la cosecha por varias semanas, lo consumimos como ingredientes en la sopa, ensaladas encurtidos con seco listo para servir con la familia.

El cultivo de la Lechuga:



Fotografía de cultivo de lechuga, en zona de baja de cutahua

El cultivo de lechuga lo realizamos a través de semilleros separados de 10 cm, colocamos las semillas a 5 cm de profundidad, para ello se necesitan 2 a 3g de semillas para el

cultivo por metros cuadrados. Luego el trasplante se realiza de 25 a 35 días después de la siembra, cuando las plántulas tienen de 4 a 6 hojas y 8-10 cm de alto; sembramos en las eras o platabandas de 1, 20 m de ancho, con separaciones entre plantas de 20 a 30 cm, según el tamaño y la variedad. Recolectamos a los 60 a 70 días después del trasplante, usualmente hacemos de tres a cuatro pases de recolección en el cultivo escogiendo las plantas más desarrolladas. El corte lo hacemos al ras del suelo, dejando las primeras hojas. La lechuga la consumimos cruda en ensaladas, por tanto su preparación es simple, la ventaja es que no pierde su valor y es muy apetecida dando realce a varios platos para servir con las familias.

El cultivo de la Acelga:



Fotografía de cultivo de acelga, con abono organico

La siembra se realiza por semillas en los surcos a una distancia de 20 cm, la duración de germinación es de 20 a 30

días de haber sembrado dentro de surcos húmedos de 25cm, con distancia de 5cm entre mata y mata, sobre el suelo húmedo. Son prácticas más efectivas para lograr los mejores rendimientos de la producción. La colectamos cuando la planta este en tamaño grande listo para cortar el tallo. Es una planta herbácea de tallo blanco y las hojas grandes alargadas el tallo es comestible preparado en sopa o ensaladas, la acelga acompaña a los secos nos servimos en familia. Las hojas sirven también para los animales.

El cultivo de cilantro: la siembra de cilantro es otra clase planta que se realiza por semillas, dura de 15 a 20 días en germinar dentro del surco, necesitamos 5 cm de distancia entre cada mata y de 2cm de distancia sobre el suelo húmedo. Es una planta herbácea que se caracteriza de un tallo delgado y alto, las hojas son finas y es una planta olorosa, podemos combinar en una sopa para dar sabor en nuestra alimentación de las familias y también se comercializa en los mercados.

El cultivo de la cebolla: Es otra planta muy importante que sembramos en hoyos a una distancia de 20 a 30 cm entre mata, sobre el suelo húmedo. Es una planta herbácea por su característica posee un tallo blanco y produce dentro de la tierra sus hojas son largas y olorosas, sirve para combinar en las comidas especialmente en las sopas para dar buen sabor a nuestro alimento diarios.

ACTIVIDADES:

1. Como niños y niñas que somos, ¿cómo reconocemos las hortalizas y verduras?

2. ¿En qué forma cultivamos la col repollo en nuestra comunidad y cuál es la siembra más técnica?

3. Enliste los productos que hemos leído en el texto y explique de cada una de las verduras, el cultivo, las características y la importancia.

UNIDAD 6

Las comidas propias de la comunidad

Objetivo de la unidad.

- Dar a conocer a los niños y niñas de sexto y séptimo A.E.G.B información sobre las comidas propias de cada familia y la comunidad.
- Enseñar a los niños y niñas de sexto y séptimo A.G.B, sobre las recetas y preparación de alimentos nutritivos.
- Promover una socialización y prácticas en los niños y niñas de sexto y séptimo A.G.B, sobre los alimentos nutritivos con su familia y la comunidad.

La preparación de los alimentos.



Fotografía de preparación y alimentación de las familias de la comunidad Cutahua

La preparación de los alimentos de cada una de las familias en nuestra comunidad se realiza, de manera individual mediante los conocimientos que adquirimos de los mayores y utilizando nuestros productos de la zona. Igualmente para variar los alimentos también compramos algunos productos del mercado. Un menú de todos los días son los siguientes:

- Sopa de arroz de cebada con papas, verduras y picado de queso
- Sopa de harina de arveja con papas y hortalizas, locro de papas con carne y verduras.
- Sopa de harina de maíz con papas, verduras y picado de carne y cebolla, ajo o también queso.
- Papas enteras con arroz con menestra de verduras y frito de lenteja.

- Las hervidas de choclos, habas, mellocos, ocas, papas y máshua.
- Sancocho de plátano con habas, papas, zanahoria y col o villo cebolla, sal manteca de chancho.

Los postres. Preparamos los siguientes productos;

- La colada de machica con panela al gusto.
- Harina de trigo con panela y canela o arrayan.
- Horchata de arroz de cebada con panela y leche.
- Morocho de maíz con leche o panela.

Receta 1:

Receta para la cocina diaria.

Sopa de arroz de cebada.



Fotografía de un plato de sopa de arroz de cebada

Para 5 familias.

Ingredientes.

10 litros de agua

2 libras de arroz de cebada

3 libras de papas

½ rama de cebolla

½ libra de zanahoria

1 rama de cilantro

½ col de repollo

Picado de queso

Preparación.

Para la preparación de arroz de cebada, al inicio lo afrechamos el arroz y luego lo hervimos 1 minuto agregamos papas, cebolla, carne, aceite, zanahoria col y cilantro por 20 minutos o más, luego apagamos el fuego, dejar enfriar y lista para servir con la familia.

Receta 2:

Receta para la cocina

Sancocho de plátano con habas, papas, zanahoria y col oville, cebolla, sal, manteca de chancho.



Fotografía de un plato típico sancocho

Para 8 familias.

Ingredientes.

6 litros de agua

6 plátanos verdes

2 libras de papas

3 zanahorias amarillas

2 libras de habas.

½ rama de cebolla

1 rama de cilantro

½ col de repollo

Sal

Aceite

Picado de queso o carne.

Preparación.

Cocinamos las papas, cebolla, zanahoria, plátano, habas col o carne y dejamos que hierva todos juntos durante 40 a 50 minutos, dependiendo de los productos y agregamos la manteca de chanco o aceite, cilantro o queso al gusto, al hervir un poco. Luego apagamos el fuego; dejamos enfriar y listo para servirnos.

Receta 3:

Receta para la cocina

Sopa de harina de maíz con papas y verduras.



Fotografía de preparación de alimentos de los productos de la zona

Para 7 familias.

Ingredientes.

6 litros de agua

1 libras de harina de maíz.

3 libras de papas

½ rama de cebolla

6 zanahoria picadas

1 rama de cilantro

½ col de repollo.

Preparación.

Cocinamos las papas, cebolla, zanahoria, col o carne y hacemos hervir juntos durante 20 minutos, cuando el producto está bien cocinado, agregamos harina de maíz disuelto en agua fría, hervimos unos minutos más y también agregamos la manteca de chanco o aceite, cilantro o queso al gusto, al hervir un poco. Luego apagamos el fuego; dejar enfriar y listo para servir con la familia.

Receta4

Receta para la cocina.

Los hervidos de choclos, habas, mellocos, ocas, papas y máshua.



Choclo cocinado

Habas cocinado

salsa de mellocos

papas cocinado

Para 7 familias.

Ingredientes.

5 litros de agua

7 choclos

2 libras de habas

4 libras mellocos.

4 libra de ocas.

4 libras de papas.

3 libras máshua.

Preparación.

Cocinamos las papas, choclos, habas, mellocos, ocas y máshua durante 20 minutos o más, dependiendo del producto; luego servimos con caldo preparado, cilantro o queso al gusto. Luego apagamos el fuego, enfriamos listo para servirnos con toda familia.

Receta: 5

Receta para la cocina

Sopa de harina de arveja con papas y verduras.

Para 5 familias.

Ingredientes.

5 litros de agua

1 libras de harina de arveja

3 libras de papas

½ rama de cebolla

½ libra de zanahoria

1 rama de cilantro

½ col de repollo

Picado de queso o carne.

Preparación.

Adelante cocinamos las papas, cebolla, zanahoria, col o carne y le dejamos que hierva junto, durante 20 minutos cuando el producto se encuentra bien cocinado, agregamos harina de

arveja disuelta en agua fría, hervimos unos minutos más y también agregamos aceite vegetal, cilantro o queso al gusto al hervir un poco. Apagamos el fuego, dejamos enfriar y listo para servirnos con la familia

Receta: 6

Receta para la cocina

La colada de machca con panela al gusto.



Fotografía de colada de machca con panela

Para 6 familias.

Ingredientes.

5 litros de agua.

2 libras de machica.

1 libras de dulce granulado.

Preparación.

En una olla adecuada, ponemos el agua al fuego de la candela y agregamos la machica al mismo tiempo colocamos un pedazo de dulce y mecemos con una cuchara hasta que se diluya y hierva 6 a 8 minutos hasta que esté bien cocinado. Y servimos con la familia seguido del desayuno.

CALENDARIO DE FIESTAS POPULARES.

Fiestas tradicionales familiares y comunitarias.

Comidas especiales en las fiestas familiares y de la comunidad.

Alimentos en las fiestas culturales.



Fotografía de almuerzo comunitario de los moradores de Cutahua.

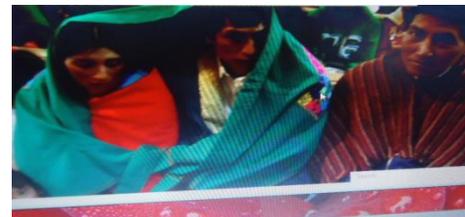
Comida típica en las fiestas de carnaval, días de difuntos, fin del año escolar y otros que preparamos cada una de las familias o también en los actos culturales comunitarios.

Las comidas: papas con carne especialmente de cuyes, conejos y gallinas o carne de borregos, chanco incluido algunos cereales y también mote de maíz, choclos, tostado de maíz, habas, arvejas y frejoles.

Comida de dulce: cebada pelada, morocho de maíz y harina de trigo totalmente con panela o también colada morada con panela agregado piña, manzana y arrayan.

Fiestas familiares.

El Matrimonio.



Fotografía de matrimonio de una familia en la capilla de Cutahua

La celebración del matrimonio efectúan, cuando una pareja de hombre y una mujer lo tienen un compromiso de noviazgo de cumplir con el matrimonio se reúnen los familiares del novio y luego se van a la casa de la novia para aclarar el compromiso de los novios; para el matrimonio frente de los padres del hombre y de la mujer; si esto lo confirman el compromiso ha sido para el matrimonio los padres de los novios planifican la fecha para concurrir a la oficina de registro civil para realizar el matrimonio, posteriormente también planifican la fecha y se van a la celebración del sacramento matrimonial eclesiástica en la Iglesia, y luego regresan a la casa, organizan la gran comelona y finalmente festejan en la casa del novio y de la novia con la música tradicional de la misma zona, pasan festejando durante dos o tres días.

Comidas especiales.



Fotografía de panes que panifican en la misma comunidad

La comida que preparan en la fiesta del matrimonio es la sopa de harina de arveja con papas, carne, verduras y finalmente brindan el punche que es preparado de agua, leche, huevos, panela y pan.

Bautismo.



Fotografía de bautismo de niño y alimentación, de una familia de la comunidad Cutahua

Es otra celebración del sacramento en la que cumplen el mandamiento de Dios, cada una de las parejas casadas que quieren bautizar a su hijo/a de entre 3 a 10 meses de edad, buscan primero un padrino y madrina a lo que dicen compadres; hacen responsables de marcar al wawa en una iglesia católica, después al regreso a la casa organizan la comelona y mezcla las amistades y la confianza (yawarchakkruri) con los familiares del padrino y tayta y mama del wawa. Durante una noche y un día, acompañado de varios familiares y amigos.

Comidas especiales.



Las comidas especiales en fiesta de celebración de bautismo se preparan la carne de borrego, la menudencia de cuyes o de pollo con papas y también brindan agua de azúcar con galletas, pan y caramelos; finalmente gratifican a los compadres diez a doce cuyes hornadas.

Fiesta Comunitaria.

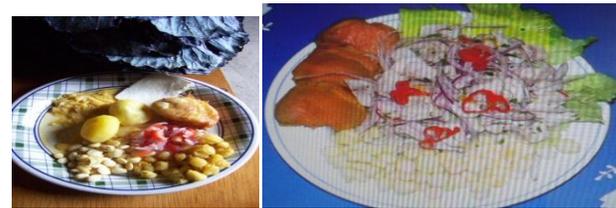


Fotografía de formas de vivienda antigua y actual de las familias de la comunidad Cutahua

Wasichi. (Construcción de casa). Es cuando una familia decide construir una casa de adobe con el techo de paja para habitación que es beneficio para la familia. En este trabajo

ayudan algunos familiares, vecinos y amigos de la comunidad; luego de culminar el tape de la casa se hace agradecimiento por dueño de la casa nueva y celebran el baile con la música tradicional, brindan comidas, chicha a todos los acompañantes invitados.

Comidas especiales.



Fotografía de plato típicos, preferidos en las fiestas tradicionales de las familias del sector

Los productos que se reúnen para la preparación de los alimentos típicos más preferidas son: mote de maíz, mote de habas, caldo de papas con carne de borrego o de chanco, arroz de cebada con dulce, brindan chicha.

FIESTAS RELIGIOSAS PARROQUIALES.

25 de Diciembre: Navidad. (Kapakraymi) Celebran la santa misa de la medianoche con fe al niño Jesús. Y durante el día entregan regalos como fundas de caramelo, juguetes, ropas a las familias de niños y niñas y luego festejan y dando gracias al niño Jesús.

Comidas especiales.



Fotografía de diferentes comidas en navidad

La comida que preparan en los días de navidad son: sopa de pollo, preparan buñuelos, miel de panela, san duche de queso, para brindar a los niños y sus familiares.

Reyes de 6 de enero.



Fotografía de fiestas 6 de enero (reyes) en simiatug

Esta fiesta se celebra utilizando disfraces, primero un rey mago, ángel rey y un embajador, además delegamos 6 morenos que tiene que vigilar o cuidar a los reyes y no pueden “chumarse”. Los reyes pasean montados en los caballos durante tres días por todos los sectores o pueblos, y luego alcanzan a llegar a la plaza grande de la parroquia, el embajador habla (loas), acerca de la historia de los reyes magos. Y los priostes festejan con las familias realizando bailes con chicha y licor y una gran banda musical.

24 de mayo, fiesta de Jesús del gran poder.



Fotografía de banda de la parroquia

Para realizar esta fiesta organizan los sacerdotes y las familias en la parroquia con bandas, juegos pirotécnicos, voladores y corridas taurinas acompañado de chicha y canelas.

En mes de junio (variable). Es fiesta de corpus Cristi, gran fiesta religiosa con masiva participación de personas entre mestizo e indígenas.

13 de junio:



Fotografía de corrida taurina en la plaza de Simiatug

Se trata una fiesta tradicionalmente realizada en el pueblo de Simiatug como es el San Antonio. Esta fiesta patronal empieza una semana antes del 13 de junio, eligiendo a la Reina del Pueblo, se inauguran la fiesta adornando las calles con banderines y realizan la limpieza de las calles del pueblo; los mestizos y algunos turistas participan en la corrida taurina. Contratan a grupos musicales, orquestas y bandas del pueblo, preparan verbenas, chamizas y juegos pirotécnicos, disfrazado de vaca loca, voladores y luego los sacerdotes organizan el baile público amenizado por los grupos musicales, que es una fiesta popular atractivo para la población mestizo e indígenas y los organizadores de la fiesta brindan las ricas “canelas” organizan numerosos juegos deportivos de indor fútbol, voleibol y otros juegos tradicionales.

Los indígenas en estas fiestas participamos junto con los mestizos donde comparten verbena (variedades de alimentos preparados); tostado de maíz, tostado de canguil, mote de maíz con ornado de chanco, cocinado de habas tierna, choclo, chochos, melloco, etc.

2 de noviembre finados (días de difuntos).

Es un día de recordatorio de personas y seres queridos que ya fallecieron anteriormente, por eso se concurren a la iglesia y al cementerio general para la celebración de la Santa Misa de los difuntos donde encuentran con tristeza los familiares de los difuntos, gratifican las flores y la corona al sepultura de su ser querido.

Comidas especiales.



Fotografía de preparación de comidas en los días de finados, x las familias de Cutahua

Generalmente realizan actividades de la cocina y preparan las comidas típicas, al inicio molemos el trigo para la masa, horneamos el pan, llamados guaguas panes, pelamos y horneamos cuyes, conejos, gallinas; preparamos seco de arroz con papas y cuy.

Preparamos la colada de maíz con los siguientes ingredientes: harina de maíz, una rama de arrayan, la hierba luisa, mortiños, piña y panela que sale una deliciosa colada morada, luego de

preparar colocamos una mesa en soberado, toda clase de alimentos preparados, nombrando a todas las almas que están otro mundo; para cuando llegue chupe sabor de todas las comiditas que esta ofrendado. Los familiares que están vivos muy por la mañana concurren a la misa y cuando regresan ponen a servirnos toda clase de alimentación que anteriormente ya estaba preparado, todos gustosos dentro de la familia y más invitados de la comunidad.

Fiestas tradicionales de la parroquia y provincia

Carnaval en mes de febrero.



Fotografía de grupo carvaleros en la comunidad de Cutahua

Se celebra disfrazando a un grupo de personas, niños y jóvenes, en especial vestimos ala mama y taita carnaval en donde salen a las visitas con sus instrumentos musicales, cantando los versos carnavaleros y jugando con agua polvo de maíz y las flores

del campo y visitan a cada una de las casas de las familias y se brinda chicha de trigo y maíz y bocado de alimentos típicos.

Comidas especiales.

En la comunidad de nuestra zona; en la fiesta de carnaval como costumbre preparan las comidas típicas más preferidas: mote de maíz, papas enteras, pelado de cebada; preparan cuyes, gallinas, chanco, borrego; chicha y bocado de alimentos típicos.

Fiesta cívica cultural de institución educativa



Fotografía de danza de INTISHJAK en la parroquia de Simiatug

Fin del año Escolar, aniversario de la Institución educativa.

Para finalizar el año lectivo nos reunimos los padres de familias, los niños y niñas, profesores y los moradores de la comunidad. Con el objetivo de hacer una evaluación de enseñanza y aprendizaje a los niños y niñas luego se organiza

el programa de agradecimiento a los profesores, alumnos especialmente de los últimos años de estudios y padres de familia en lo que siempre preparan las comidas típicas y se desarrolla los juegos culturales y sociales como canto en coro por los niños y niñas, danza, teatro, cuentos y adivinanzas, encuentro deportivos y olla encantada.

Comidas especiales.

Primero se reúnen los productos como: harina de arveja, papas, carne de cuy y de borrego; primer plato es la colada de arveja con carne de borrego y papas, segundo plato es cuy asado con arroz y papas enteras y tercer plato cebada pelada con dulce.

Otras costumbres de la comunidad en sus fiestas.

En la comunidad las personas nos organizamos: hombres, mujeres, jóvenes, niños y niñas para algunos actos cívicos culturales de la localidad, en particular en las familias que desde sus ancestros han venido manteniendo sus características tradicionales culturales, en donde coordinamos y planificamos los eventos de algunos programas que se desarrollan.

Instrumentos de música tradicionales.



Fotografía de niños, jóvenes y docentes en arte musical folclórico en CECIB, año 2011

Los instrumentos folclóricos que utilizamos tradicionalmente en los festejos han sido la guitarra, el charango, el bombo, el arpa, la quena, el rondador, la flauta, el acordeón.

Estos instrumentos son tradicionalmente utilizados en cada uno de los actos culturales ceremoniales de nuestras comunidades.

En la actualidad estos instrumentos ya no son muy usuales, han sido tomados poca cuenta, dejados y olvidados; por tanto que ahora usamos los instrumentos electrónicos más sonados que existen, como en las grandes orquestas de otras provincias y CD móviles.

ACTIVIDADES:

- 1. ¿Cómo entendemos nuestras fiestas culturales en la comunidad?**

- 2. Explique ¿cuáles son las fiestas ceremoniales?**

- 3. ¿En dónde realizamos las fiestas religiosas? Y que comidas preparan.**

- 4. ¿Qué instrumentos musicales folclóricos utilizamos para la farra?**

Anexo.

MITOS DE LA COMUNIDAD

Por la existencia de minas de oro, arena, ripio y piedras de moler, en cuatro cordilleras parecidas a una tolva de molino, salen las palabras **Cuta** que significa polvo y **Huaque** significa piedra de moler.

También por las presencia de gran cantidad de gualicones y árboles nativos que bordeaban este sector, luego de que se han descompuesto las raíces de estas plantas, en época de verano con el viento se levantaba una gran cantidad de polvo blanco y a ese polvo los mayores lo llaman **Cuta -Huay** se unimos estas dos palabras, se llama CUTAHUA.

Antiguamente en esta comunidad fue una hacienda de la familia Cubos. Los indígenas vivían cuidando los animales de patrón, sin ninguna remuneración. Esta dominación fue de los años 1915 a 1930 por entonces se inicio un juicio con una mujer valiente llamada Ana Barbarita Paybato a la que se unen después otras personas de apellidos Yumbolema, Chimborazo, Yanchaliquín y Sigchas. El patrón se da cuenta del juicio y

mata a la cabecilla y a otras personas que seguían junto a ella, aunque de manera secreta e individual, se da una lucha por la muerte de su líder contra la hacendada. Luego de un largo tiempo se gana el juicio; la hacienda tenía los siguientes linderos: por el este loma de Llangahua; por el oeste el río Tingo; por el norte el río Cotopaxi; y por el Sur el río Trasquila.

Estas familias vivían cultivando en estas tierras los productos como: papas, arvejas, linaza, habilla, lentejas, ocas, máshua y otros se comercialización mediante el trueque, de la costa subían dulces, maíz, trigo, papachina y otros productos y asimismo venían de Angamarca, Salasacas, Chiboleos y ofrecían otros tipos de productos. Las medidas que utilizaban en ese tiempo fueron: botijas, media y curtillas.

Las fiestas más grandes que celebraban eran las siguientes: la flora y la fertilidad, Inti Taita (Padre sol), que se realizaban en los meses de Marzo y Junio por que en estos meses la Pacha Mama estaba cubierto de flores de todas las plantas del campo, que significaba la fertilidad de la madre tierra y el Inti Taita

para hacer madurar sus frutos. Además habían otras fiestas tradicionales como: Carnaval, pascua y fiestas de los santos.

En aquel tiempo también existía otra forma de dominación, a través de la Iglesia Católica, ya que ellos enviaban a los primicerios para que recogiera las primicias y diezmos, que cogía en las cementeras de cada uno de las familias. Para que no se levantara la gente tenía las siguientes estrategias: se ponía las cabecillas de las mismas comunidades, a través de los catequistas o alcaldes que estaba distribuidos en todas las comunidades.

Se daba la discriminación a los indígenas en los siguientes aspectos: en lo social como que éramos personas inútiles, longos, indios, verdugos y hasta golpeados y amenazados a perder la vida y en el comercio, toda las ventas de los productos y animales eran puesto los precios por los comerciantes.

Esto fue la razón para organizarnos en los años de 1970 a 1973. Se inicio con la concientización a la gente que poco a poco se fue fortaleciéndose y como resultado de esto fue la creación de una primera escuela para que nuestros hijos puedan estudiar.

Cuentos:

Tema: dos casados que vivían juntos.

Dos casados vivían juntos. El hombre trabajaba desmontando bosques para sembrar maíz y la mujer lo esperaba con la comida en la casa. Casi un mes había pasado y el marido no terminaba el trabajo. Por una ocasión la mujer lo siguió sin que se dé cuenta, con el fin de saber por qué se demoraba tanto. Desde una loma vio un lobo muy grande que correteaba de un lado a otro alrededor de una fogata o la candela.

El lobo estaba tirando el maíz al fuego, cuando se tostaba brincaba a un lado y el lobo se lo comía. La mujer tuvo iras por no encontrarle a su marido, regó el almuerzo y se regresó a casa.

Tarde regresa el esposo y le cuenta que en el camino había regado una rica comida y que se la comió. La mujer sospechó que ese lobo tal vez haya sido su marido. Mientras cocinaba discutía con el hombre, hasta que le pegó con el palo de arrimar la ceniza. Este palo se trasformó en el rabo de un lobo, luego todo el hombre se hizo lobo y salió saltando de la casa. Por

esta razón, el palo de la ceniza se llama también “chupa” que significa rabo.

A nuestras hijas e hijos les decimos: ¡no seas ocioso como el lobo, ni mientas que estás trabajando, porque te puede crecer el rabo como el lobo!

Si nos encontramos con un lobo en el camino, es señal de mala suerte porque es un animal ocioso y hambriento.

BIBLIOGRAFÍA

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS TEXTUALES EN WEB

ADOLFO BASQUEZ ROCCA 2008 *-Modernidad líquida y fragilidad humana*.<http://www.google.com>

ADOLFO BASQUEZ ROCCA 2008 *-Modernidad líquida y fragilidad humana*. <http://www.google.com>

CASTELLO, Luis y MÁRSICO Claudia, *Diccionario de términos usuales en la praxis docente*, Editorial Altamira, Buenos Aires, 2005<http://www.google.com/>

DELORS Jaques citado en VILLARROEL, César. *El currículo de la educación superior*. Caracas. Dolví. 1990. <http://sociologiadelaeeducacion->

FERMOSO, Paciano (1994). *Pedagogía social. Fundamentación científica*. Herder, Barcelona. Ed. Herder. <http://www.monografias.com/>

GÖTTLER, Josef. *Pedagogía sistemática*. Barcelona, España. Editorial Herder. Segunda Edición. 1962.

ISAAC Ricardo y HERRART Arévalo. *Didáctica General*. Anaya, 1983, edit. Anaya, Madrid

LEMUS, Luis Arturo. *Pedagogía. Temas fundamentales*. Buenos Aires, Argentina. Editorial Kapelusz. 1969. <http://www.buenastareas.com>

MIALARET, Gastón. *Ciencias de la educación*. Barcelona, España. Editorial Olkoston. 1981. Segunda Edición. <http://www.google.com/>

URIARTE Segismundo citado en AGRAMUNT LACRUZ Francisco, MADRAMANY VALLÉS Vicent [Educación y Promoción de la Salud](#) Madrid 1976, 2ª edición

AGRAMUNT LACRUZ Francisco, MADRAMANY VALLÉS Vicent [Educación y Promoción de la Salud](#) Madrid 1976, 2ª edición.

VILLARROEL, César. *El currículo de la educación superior*. Caracas. Dolví. 1990

CONSTITUCIÓN DE LA REPÚBLICA, artículo 282, Plan Rizzo la constitución – Alfredo Palacio www.mec.gov.py/cms/adjuntos/4362

[DECLARACIÓN DE YAKARTA SOBRE LA PROMOCIÓN DE LA SALUD EN EL SIGLO XXI - OMS](#) 1997 *Quinta Conferencia Mundial de Promoción de la Salud* (México 2000)

DINEIB, 1993 *Modelo del Sistema de Educación Intercultural Bilingüe* – MOSEIB, Quito.

icci.nativeweb.org/yachaikuna/3/conejo.html

