

## Programa de Lengua y Cultura de Pueblos Originarios Ancestrales

### Quechua

#### Orientaciones para el educador tradicional y/o docente

Contenidos Culturales:

**Pachamamaykuwan rimanakuyku pujllaypi** (Nos relacionamos con nuestra **Pachamama** a través del **pujllay**).

**Pachamama kawsanapaq Munasqa mikhunakunata quwayku** (La **Pachamama** nos brinda los alimentos necesarios para vivir).

La vida productiva en el territorio se basa en el uso de productos disponibles en la comunidad. Son sostenibles en la medida en que la productividad (agrícola, ganadera, forestal) no es forzada más allá de lo que permiten las capacidades naturales y del entorno. Esta lógica productiva ancestral explica que, a pesar de las difíciles condiciones geográficas, los niveles de productividad se mantuvieron constantes. La **Pachamama**, en sentido social, implica que ella es la madre de todos los humanos y como tal es ella quien debe preocuparse del sustento diario. Es ella quien debe preocuparse del bienestar y convivencia de cada familia y de las familias de un pueblo. Ella es la madre y los humanos son los hijos, ambos se requieren y complementan. La **Pachamama** espera de sus hijos que le ofrezcan ofrendas y fiestas para proveerles de alimentos y los humanos esperan de ella que corresponda por los tributos realizados. La **Pachamama** no es una tierra cualquiera. Es la Madre naturaleza y como tal merece **ayni** (equilibrio). Es por eso por lo que el ser humano, como agradecimiento de lo que recibe, debe entregar ofrendas. Ofrendas por la buena producción y por la abundancia de los animales.

Es importante destacar que, incluso dentro del contexto urbano, se han sabido mantener algunas costumbres. Por ejemplo, el Martes de **Ch'alla**, principal evento del Pujllay (Carnaval) y en el que se agradece a la Pachamama por la generosa producción, es celebrado con jolgorio y respeto por la mayoría de los locatarios del Terminal Agropecuario, ferias libres y otros comercios de la ciudad de Calama.

La papa cuenta con 5 mil variedades y es el tercer producto agrícola más consumido como alimento por la humanidad, se remonta a 8 mil años, cuando se domesticó en el altiplano andino, a orillas del Lago Titicaca.

Rituales relacionados con el almacenamiento y conservación de las papas: Las papas son transportadas y finalmente acumuladas en la casa formando **phinás** (cúmulos) que se tapan con **icchu** o **waych'a** para evitar que se amoraten. Una vez que se han formado las **phinás**, se procede a seleccionar los productos, separando por un lado las papas que servirán de **muju** (semilla), por otro lado, las que se destinan para el consumo, las que van a ser trocadas o vendidas y las que serán convertidas en **chuño**. La escogida de productos se hace en días propicios, siguiendo una secuencia



establecida. Lo primero que se hace es una invocación a las **illas** de la unidad doméstica, a los **apus** o **achachilas** y a los **manq'a illas**. El propio jefe de familia formula las oraciones de rigor.

Un aspecto actitudinal importante de observar es el respeto que deben demostrar los niños y niñas al momento de escuchar al compañero que se encuentra exponiendo información; por lo que se sugiere al docente y/o educador tradicional, propiciar un ambiente de respeto y cordialidad en el grupo curso.

Se espera que los estudiantes puedan realizar una autoevaluación, logrando reflexionar sobre su propio desempeño.

A continuación, se sugieren algunas preguntas de metacognición que pueden ser trabajadas al finalizar una actividad:

- ¿Qué aprendizajes previos me ayudaron a realizar la tarea?
- ¿Qué aprendizaje nuevo pude construir?
- ¿Cuáles fueron las partes más fáciles de la tarea?
- ¿Cuáles fueron las partes más difíciles?
- ¿Qué fue lo más divertido de la tarea?
- ¿Qué aspectos necesito mejorar?

