



GUÍA DIDÁCTICA

Asignatura: Lengua originaria tsotsil

Tema general: La milpa

Subtemas:

- 1.- ¿Qué es la milpa?
- 2.- ¿De qué está compuesta la milpa?
- 3.- Fases del trabajo
- 4.- Una vez que se cosecha, ¿qué se hace con los productos obtenidos

Duración de la secuencia y número de sesiones previstas: 3 sesiones de 40

Nombre del facilitador: L. Carlos Hernández Pérez



En base en el artículo 2º de la constitución política de los Estados Unidos Mexicanos, “La nación Mexicana es única e indivisible [...] tiene una composición pluricultural sustentada originalmente en sus pueblos indígenas que son aquellos que descienden de poblaciones que habitaban en el territorio actual del país al iniciarse la colonización...”, es por ello que esta guía está pensada para revitalizar una parte de los conocimientos que los jóvenes de la actualidad están dejando en el olvido, es a la vez una forma de expresar la garantía de respeto a sus derechos como mexicanos, y en este caso como mayas-tsotsiles.

La milpa es una de las prácticas socioculturales más importantes dentro de la vida de los pueblos originarios en Mesoamérica. Esta actividad que da sustento a varias civilizaciones en el mundo actual, las comunidades conocidas como indígenas viven en un sistema de autosuficiencia alimentaria relacionada con la práctica de la milpa.

En la cosmovisión indígena plasmada en el libro sagrado del *Popol Vuh*, un texto originalmente en Maya Quiche, menciona que los hombres y mujeres de los distintos pueblos originarios que actualmente habitamos lo que fue el vasto territorio mesoamericano fuimos hechos de maíz blanco y amarillo (*sakil ixim xchi'uk k'anal ixim*), de ello parte la importancia del maíz dentro de las comunidades. El maíz al igual que los seres humanos, también tienen *ch'ulel*, sienten igual que los hombres y mujeres, por ello dentro de las comunidades se tiene el tabú de que si se maltrata el maíz este desmoronará de nuestras manos.

En el proceso de aprendizaje que se tiene con los niños y niñas de las distintas comunidades tsotsiles se involucra el aprendizaje empírico, tal como menciona el Dr. Elías Pérez en su obra “origen y pertenencia del ser *bats'i vinik-ants* del mundo tsotsil de Chiapas” (2019), los niños aprenden de la experiencia antes que de la teoría, aprende de sus fallos y no los vuelve a repetir.

Es importante conocer que los padres juegan un rol muy importante en el desarrollo de las y los niños. De acuerdo con Martínez-Pérez destaca que “el niño escucha la conversación adulta aprende *xk'opoj* (a hablar) y posteriormente *xlo'ilaj* (a conversar)” (2016:163), lo mismo sucede con las otras actividades, en el contexto tsotsil se diferencian los procesos de enseñanza aprendizaje, los niños aprenden actividades relacionados a los trabajos de campos y construcción y las niñas trabajos relacionados al hogar. Pero en la actualidad este proceso está viéndose frenado por la constante inserción de nuevas expresiones culturales que modifican los procesos de aprendizaje. Tal como plantea en un trabajo de Bonfil Batalla, “Aunque los elementos culturales siguen siendo propios, la decisión sobre ellos es expropiada” (1991:50-52), en base a ello es el interés de inculcar la revalorización de las prácticas culturales que se tienen en los pueblos tsotsiles, conocimientos que actualmente solo se está concentrando en los adultos mayores.



Centro de Investigaciones y Estudios
Superiores en Antropología Social



Con esta temática se busca que los estudiantes se adentren a conocer la cultura de los pueblos originarios mediante las actividades y prácticas culturales realizadas en los contextos regionales, en cada practica de los pueblos se encuentran inmersos los conocimientos básicos para la comprensión de su vida social y cultural. Los conocimientos están basados en las experiencias que las sociedades han pasado, con el transcurso del tiempo todo conocimiento se ha ido modificando, de cierta forma, los conocimientos van evolucionando a la par de los avances tecnológicos, se van dejando prácticas que fueron los componentes básicos como lo es la milpa y se sustituyen con productos/practiclas externas a la cultura local.

Objetivo: Que las y los estudiantados valoren las practicas socioculturales que se ejercen dentro de las comunidades/pueblos originarios.



**Centro de Investigaciones y Estudios
Superiores en Antropología Social**



Escuela: Héroes de mi patria		Prof. Lorenzo Carlos Hernández Pérez			
Grado: 6to de primaria		Grupo: A	Núm. alumno: 35		
Asignatura: Lengua Indígena tsotsil					
Tema: La milpa		Fecha: 19, 20, 21 de junio	Tiempo: 40 minutos al día		
Objetivo: Que las y los estudiantados valoren las practicas socioculturales que se ejercen dentro de las comunidades/pueblos originarios.					
Tema	Actividades por sesión	Competencia y aprendizaje esperado	Evidencias de aprendizaje	Recursos y materiales	Evaluación
¿Qué es la milpa?	El encargado facilitará la elaboración de un dibujo alusivo a la milpa	En base a los dibujos reflexionar sobre la importancia de la milpa dentro de las distintas comunidades tsotsiles, valorar a la milpa como un medio de autosuficiencia alimentaria	Los alumnos reconocen a la milpa como parte de su vida diaria	Pizarrón, plumones, hojas blancas y colores.	Cada alumno describirá los dibujos realizados
¿De qué está compuesta la milpa? ¿Cómo se trabaja la milpa?	Debatir sobre la importancia de cada uno de los componentes de la milpa, debatir sobre los productos que se van incluyendo a la actividad. <i>Describir los tipos de herramientas y el uso que se les da.</i>	Contrastar e intercambiar las opiniones de los alumnos acerca de la importancia que le dan a la milpa, es un proceso que ayudara a comprender la diversificación de conceptos de una misma actividad.	Cada alumno ubica los componentes de la milpa, ya no se referirá a la milpa como solo al cultivo del maíz.	Mesa redonda, pizarrón y plumones.	Mediante bases sólidas los alumnos describirán los componentes de la milpa y los usos que les dan.
Fases del trabajo. Una vez que se cosecha la milpa, ¿qué se hace con los productos obtenidos?	Exponer por equipos una de las fases del cultivo de milpa. Cada alumno explicará que les hacen a los productos obtenidos de la milpa en su casa.	Los alumnos investigaran todo lo relacionado con la actividad que les toque exponer, y de igual forma cada uno participara para explicar la actividad que hayan expuesto los compañeros.	Cada alumno sabrá distinguir cada una de las fases de trabajo y las actividades que en ella se realizan.	Pizarrón, cartulina y plumones	Explicar cada una de las etapas en el cultivo de la milpa.



1.- ¿K'usi li chobtike? / ¿Qué es la milpa?

Objetivo: Reforzar los conocimientos previos acerca de la milpa

Muchos aluden el termino milpa al cultivo del maíz y la milpa no es solo eso, la milpa es un conjunto de productos que dan sustento alimenticio y económico a las distintas comunidades de lo que fue el vasto territorio mesoamericano, los descendientes de la cultura maya que actualmente habitan en el territorio mexicano todavía conservan gran parte de la sabiduría y las actividades que realizaban sus antepasados, pero ultimadamente las nuevas generaciones están dejando en el olvido estas practicas religiosas y productivas.

Ba'ilal abtel / actividad 1:

- *Loktael chobtik* (Dibujar la milpa).

- *Sa'bel smelolal k'usi li chobtike* (Investigar definiciones de la milpa)

- *Lo'iltael melolaetik ta stojolal chobtik* (Conversar sobre los elementos y elementos que integran la milpa)

En base a los dibujos se reflexionará sobre la importancia de la milpa dentro de las distintas comunidades tsotsiles, a la vez se valorará a la milpa como un medio de autosuficiencia alimentaria y una practica cultural que ha permanecido en la sociedad tsotsil por muchos años.

Los componentes de la milpa no son productos lucrativos, son una forma cultural de sobrevivencia que idearon las culturas en el pasado y que se sigue practicando hasta hoy día.

2.- ¿K'usitik oy li ta chobtike? / ¿De qué está compuesta la milpa?

Objetivo: Conocer y saber la importancia de cada uno de los productos que componen la milpa.

“De maíz blanco y de maíz amarillo hicieron nuestras carnes”

-Popol Vuh

La milpa no es solo maíz, aunque cabe destacar que uno de los componentes más importantes y reconocidos de esta actividad es el maíz, pero eso no quita la existencia de



otros productos que son los resultados de la labor agrícola, los siguientes son ejemplos de productos fuertemente relacionados con la milpa y los procesos que ella conlleva.

-*Tsunbal ixim* / Tipos de maíz en la lengua tsotsil.

-*Tsunbal chenek'* / Tipos de frijol.

-*Tsunbal ch'um* / Tipos de calabaza

-*Tsunbal ich* / Tipos de chile

-*Tsakel yan tsunbaletik ta chobtik* / Agregar otros productos que se consideren parte de la milpa tradicional

Xchibal abtel / Actividad 2:

- *Lo'iltabel stunel li k'usitik oy ta chobtik* / Debatir sobre la importancia de cada uno de los componentes de la milpa
- *Lo'iltael li k'usitik ta jtambetik sts'unel ta chobtik* / debatir sobre los productos que se incluyen en la siembra de la milpa

Contrastar e intercambiar las opiniones de los alumnos acerca de la importancia que le dan a la milpa, es un proceso que ayudara a comprender la diversificación de conceptos de una misma actividad.

3.- ¿K'usi x-elan ta abtelanel li chobtik? / ¿Cómo se trabaja la milpa?

Objetivo: Conocer los instrumentos de trabajo.

Cada actividad de producción tiene su propia forma de trabajar y sus propias herramientas de trabajo, pero lo que hace compleja a la actividad de la milpa son las cargas culturales con la fusión tecnológica que posee.

Yoxibal abtel / Actividad 3: *Alel k'usi x-elan abtejebal xchu'uk k'usi x-elan ta túnel*

/ Describir los tipos de herramientas y el uso que se les da.

- *Bareta* 'Madera con punta para cavar los hoyos para la semilla'
- *Asaluna* 'Azadón'
- *Machita* 'Machete'



- *Vonpa* 'Bomba para fumigar'
- *Sembrador* 'Artefacto para portar las semillas'
- *Agregar otros...*

El trabajo en la milpa ha tenido cambios; en cuanto al uso de las herramientas; en las semillas y ello implica una adaptación en las formas de trabajo. Para ello, es necesario reflexionar y considerar si los nombres de las herramientas mencionadas son palabras originarias de la lengua tsotsil o si son prestamos de otra lengua. Cuáles son las implicaciones sobre el manejo de los insecticidas y demás químicos, ¿cómo esto afecta o beneficia a la salud?

4.- yorailtak abtel / Fases del trabajo.

Objetivo: Conocer las temporadas de desarrollo del trabajo

Los procesos de cultivo de la milpa son bastos, pero cada una es igual de importante, y cada una de las fases es resultado de las grandes experiencias y dificultades que ha tenido la sociedad tsotsil para su autosuficiencia alimentaria mediante el cultivo de la milpa.

Xchanibal abtel / Actividad 4: Ak'el ta ilel ta xchopol xchopol chanunetik li smelol li ts'unubajel ta chobtike / Exponer por equipos una de las fases del cultivo de milpa.

- Boj osil* 'Chaporrear'
- Ch'ik osil* 'Quema de rosa'
- Ovol* 'siembra'
- Ak' pox* 'Fumigación'
- Ts'un chenek* 'Siembra de frijol'
- Ts'un ch'um* 'siembra de calabaza'
- Vel k'elom te* 'Limpia de maleza'
- Ak' avono* 'tirar fertilizantes a las plantas'
- Ak' cha'lom* 'segunda fumigada de malezas'
- K'el ajan* 'revisar los elotes'



- Pux ixim* 'doblar las plantas de maíz para que se sequen'
- *tul chenek' xchi'uk ch'um* 'cortado de frijol y calabaza'
- K'aj ixim* 'tapisca'
- T'uj ts'unubil* 'escoger semillas'
- Maj ixim* 'desgranar el maíz' (para su almacenamiento)

Los alumnos investigaran todo lo relacionado con la actividad que les toque exponer, y de igual forma cada uno participara para explicar la actividad que hayan expuesto con los compañeros.

5.- K'alal xljaj k'ajel/tulel li tsunbale ¿K'usi ta cha'le-el li sat stunbaletike? / Una vez que se cosecha la milpa, ¿qué se hace con los productos obtenidos?

Objetivo: Comprender los cambios en el manejo de los productos de la milpa.

En tiempos atrás las comunidades tsotsiles no veían al maíz y a los demás productos de la milpa como fuente de ingresos monetarios, era simplemente un sistema de autosuficiencia y soberanía alimentaria.

Vo'obal abtel / Actividad 5:

Ju jun chanunetik ta xalbe smelolal li k'usi ta xcha'leik li sat li tsunbaletik li ta snaike
/ Cada alumno explicará que les hacen a los productos obtenidos de la milpa en su casa.

Bibliografía.

Anónimo, (s/a) Popol vuh: Libro sagrado de los maya-quiche. Editorial Tomo, México D.F.

Bonfil Batalla, Guillermo (1991) Pensar nuestra cultura. Alianza editorial, México.

Pérez Pérez, Elías (2019). Origen y pertenecía del ser bats'i vinik-ants del mundo tsotsil de Chiapas, San Cristóbal de Las Casas, Chiapas, México, D.F.

Martínez Pérez, Margarita (2016) tesis doctoral: "Xchanel-xchanubtasel: Lenguaje, acción y enseñanza en actividades valoradas entre los mayas de San Juan Chamula", México.