



EDUCACIÓN
SECRETARÍA DE EDUCACIÓN PÚBLICA



Secretaría
de Educación
Gobierno de Puebla



UNIVERSIDAD INTERCULTURAL DEL ESTADO DE PUEBLA
SECRETARÍA ACADÉMICA
DIVISIÓN DE CIENCIAS NATURALES
TURISMO ALTERNATIVO
PADES 2019

Cuerpos académicos: Patrimonios, turismo y espacios rurales; Relaciones de poder en contextos de diversidad y estrategias plurales; y Estudios interdisciplinarios para la interculturalidad.

SEMINARIO: La construcción epistemológica y axiológica de los pueblos originarios en torno al debate del *Buen Vivir*
Aproximaciones a un modelo de desarrollo de los pueblos originarios



Ma. Teresa Tonantzin Ortiz Rodríguez
Sarahí Lucero Ñoma Cisneros
José Daniel Santos de la Puerta
Winnes Díaz González
Federico Guzmán Trinidad

9 de diciembre 2019



**MARCO CONCEPTUAL
DEL BUEN VIVIR (Lara y
Herran, 2016; Pimentel,
2016; Giraldo, 2014;
Pineda y Muñoz, 2012)**

1. Concepto todavía en construcción.
2. Consenso como una alternativa de modelo de desarrollo: *sumak kawsay*.
3. El *buen vivir* constituye una categoría central de la filosofía de vida de las sociedades
4. Principios filosóficos:
 - Complementariedad
 - Equilibrio con la naturaleza
 - Defender la identidad, aceptar las diferencias.
 - Priorizar los derechos cósmicos: saber comer, beber, danzar y trabajar.
 - Retomar el Abya Yala (la unión de todos los pueblos de nuestra América).
 - Reincorporar la agricultura a las comunidades.
 - Saber comunicarse y control social: trabajar en reciprocidad, no robar ni mentir, proteger las semillas, respetar a la mujer, vivir bien y no mejor, recuperar los recursos naturales y de la nación, ejercer la soberanía, aprovechar el agua sustentablemente, escuchar a los mayores.



METODOLOGÍA

TEMA	CAMPO DE ESTUDIO CIENTÍFICO	ENFOQUE DESDE LOS PUEBLOS ORIGINARIOS
KOSMOS Normativa-axiológica: las creencias	<ul style="list-style-type: none">• Mitos, ritos y anécdotas (religión)	<ul style="list-style-type: none">❖ Derechos Cósmicos❖ Complementariedad
CORPUS Conocimientos experimentados y adquiridos de generación en generación: producción y reproducción.	<ul style="list-style-type: none">• Sistemas agroalimentarios• Formas de gobierno indígena• Usos y costumbres• Identidad y control cultural• Educación informal• Medicina tradicional	<ul style="list-style-type: none">❖ Equilibrio con la naturaleza❖ Defender la identidad, aceptar las diferencias.❖ Priorizar los derechos cósmicos: saber comer, beber, danzar y trabajar.❖ Retomar el Abya Yala (la unión de todos los pueblos de nuestra América).❖ Reincorporar la agricultura a las comunidades.❖ Saber comunicarse y control social:
PRAXIS Ejecución de los conocimientos en la vida cotidiana para la solución de problemas.	<ul style="list-style-type: none">• Etnografía	<ul style="list-style-type: none">❖ Trabajar en reciprocidad, no robar ni mentir, proteger las semillas, respetar a la mujer, vivir bien y no mejor, recuperar los recursos naturales y de la nación, ejercer la soberanía, aprovechar el agua sustentablemente, escuchar a los mayores.

Aproximación al sistema agroalimentario

TEMA	PUEBLO ORIGINARIO	ENFOQUE
KOSMOS Normativa-axiológica: las creencias	<ul style="list-style-type: none"> • ÑA'ÑU 	<ul style="list-style-type: none"> • El papel amate (PETE-I) se utiliza para hacer curaciones o embrujos. Existen diversidad de deidades para lograr tales fines (RÄ XUTĪ: TETHÄ, NHĪĭ, HUA'TÄ), cuyas figuras se hacen con dicho papel. Madre tierra, en otomí Mühoï y señor del monte (ja'mhietsi)
	<ul style="list-style-type: none"> • INCA 	<ul style="list-style-type: none"> • Valle Sagrado custodiado por divinidades (cerros y montañas) denominados <i>Apus</i>. • <i>Pacha Mama</i> (madre tierra-parte femenina) proveedora. • Vientre materno dador de vida y resurrección. • Sol o <i>Inti</i> (parte masculina asociado al rayo) fertilizador.
	<ul style="list-style-type: none"> • QUECHUA 	<ul style="list-style-type: none"> • Ritual a la <i>Pacha Mama</i> con chica, el primer platillo elaborado con la primera cosecha es para ésta y el sonar de caracol marino.
CORPUS Conocimientos experimentados y adquiridos de generación en generación: producción y reproducción.	<ul style="list-style-type: none"> • ÑA'ÑU 	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de papel amate de manera tradicional-técnica prehispánica.
	<ul style="list-style-type: none"> • INCA 	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio experimental en la zona arqueológica Ollantaytambo. • Sistema de terrazas concéntricas que representan las tres regiones de los Andes.
	<ul style="list-style-type: none"> • QUECHUA 	<ul style="list-style-type: none"> • Conservación de más de 10 variedades de maíz • Conservación de más de 2000 variedades de papa • Conservación de sistemas de cultivo, riego e implementos agrícolas. Monocultivo.
PRAXIS Ejecución de los conocimientos en la vida cotidiana para la solución de problemas.	<ul style="list-style-type: none"> • ÑA'ÑU 	<ul style="list-style-type: none"> • Pérdida de cultivos tradicionales por sustitución de actividades: elaboración de artesanías de papel amate
	<ul style="list-style-type: none"> • INCA 	<ul style="list-style-type: none"> • Redistribución en los mercados mediante el trueque y festividades religiosas • Deshidratación de la papa para conservar y tostado del maíz
	<ul style="list-style-type: none"> • QUECHUA 	<ul style="list-style-type: none"> • Redistribución en las ferias (tianguis), mercados mediante moneda nacional (ferias tradicionales-trueque) • Deshidratación de la papa para conservar y tostado del maíz.









Aproximación al sistema agroalimentario

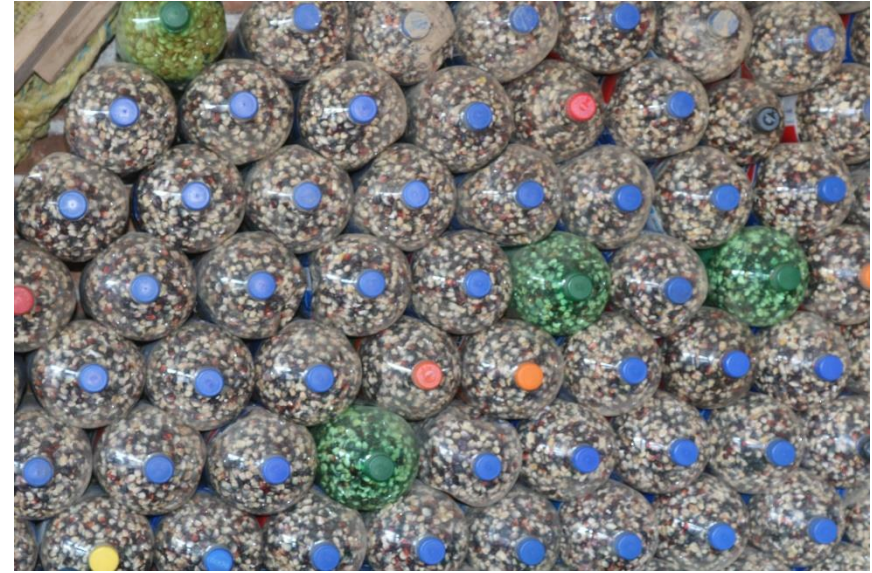
TEMA	PUEBLO ORIGINARIO	ENFOQUE
KOSMOS Normativa-axiológica: las creencias	<ul style="list-style-type: none"> TOTONACO 	<ul style="list-style-type: none"> La mujer desgrana la mazorca, para abundante cosecha. Selección de granos de maíz (kuxsi) y frijol son bendecidos por el cura, después se ponen en el altar solo una noche y en la mañana poner veladora e incienso, pedirle a Dios por abundancia.
	<ul style="list-style-type: none"> INCA 	<ul style="list-style-type: none"> Valle Sagrado custodiado por divinidades (cerros y montañas) denominados <i>Apus</i>. <i>Pacha Mama</i> (madre tierra-parte femenina) proveedora. Vientre materno dador de vida y resurrección. Sol o <i>Inti</i> (parte masculina) fertilizador.
	<ul style="list-style-type: none"> QUECHUA 	<ul style="list-style-type: none"> Ritual a la <i>Pacha Mama</i> con chica, el primer platillo elaborado con la primera cosecha es para ésta y el sonar de caracol marino.
CORPUS Conocimientos experimentados y adquiridos de generación en generación: producción y reproducción.	<ul style="list-style-type: none"> TOTONACO 	<ul style="list-style-type: none"> Sistema de milpa (pluricultivo), roza y tumba (xawa) Cultivo del café
	<ul style="list-style-type: none"> INCA 	<ul style="list-style-type: none"> Laboratorio experimental en la zona arqueológica Ollantaytambo. Sistema de terrazas concéntricas que representan las tres regiones de los Andes.
	<ul style="list-style-type: none"> QUECHUA 	<ul style="list-style-type: none"> Conservación de más de 10 variedades de maíz. Conservación de más de 2000 variedades de papa. Conservación de sistemas de cultivo, riego e implementos agrícolas. Monocultivo
PRAXIS Ejecución de los conocimientos en la vida cotidiana para la solución de problemas.	<ul style="list-style-type: none"> TOTONACO 	<ul style="list-style-type: none"> Autoabasto familiar: maíz (conservación de 4 variedades), frijol, calabaza, chayote y quelites, así como café. Mano vuelta
	<ul style="list-style-type: none"> INCA 	<ul style="list-style-type: none"> Redistribución en los mercados mediante el trueque y festividades religiosas Deshidratación de la papa para conservar y tostado del maíz
	<ul style="list-style-type: none"> QUECHUA 	<ul style="list-style-type: none"> Redistribución en las ferias (tianguis), mercados mediante moneda nacional (ferias tradicionales-trueque) Deshidratación de la papa para conservar y tostado del maíz



Aproximación al sistema agroalimentario

TEMA	PUEBLO ORIGINARIO	ENFOQUE
KOSMOS Normativa-axiológica: las creencias	<ul style="list-style-type: none"> • NAHUA 	<ul style="list-style-type: none"> • Hacen un ritual antes de empezar a sembrar, llegan al lugar a llevar algunas cosas como ofrenda de gratitud, luego de eso, empiezan a labrar la tierra.
	<ul style="list-style-type: none"> • INCA 	<ul style="list-style-type: none"> • Valle Sagrado custodiado por divinidades (cerros y montañas) denominados <i>Apus</i>. • <i>Pacha Mama</i> (madre tierra-parte femenina) proveedora. • Vientre materno dador de vida y resurrección. • Sol o <i>Inti</i> (parte masculina) fertilizador.
	<ul style="list-style-type: none"> • QUECHUA 	<ul style="list-style-type: none"> • Ritual a la <i>Pacha Mama</i> con chica, el primer platillo elaborado con la primera cosecha es para ésta y el sonar de caracol marino.
CORPUS Conocimientos experimentados y adquiridos de generación en generación: producción y reproducción.	<ul style="list-style-type: none"> • NAHUA 	<ul style="list-style-type: none"> • Labran la tierra de acuerdo como lo indican los mayores, pues con su sabiduría y sus saberes aprenden cómo es que deben tratar el terreno. Milpa (pluricultivo). Roza y tumba, abono orgánico.
	<ul style="list-style-type: none"> • INCA 	<ul style="list-style-type: none"> • Laboratorio experimental en la zona arqueológica Ollantaytambo. • Sistema de terrazas concéntricas que representan las tres regiones de los Andes.
	<ul style="list-style-type: none"> • QUECHUA 	<ul style="list-style-type: none"> • Conservación de más de 10 variedades de maíz • Conservación de más de 2000 variedades de papa • Conservación de sistemas de cultivo, riego e implementos agrícolas.
PRAXIS Ejecución de los conocimientos en la vida cotidiana para la solución de problemas.	<ul style="list-style-type: none"> • NAHUA 	<ul style="list-style-type: none"> • Autoabasto familiar: maíz, frijol, calabaza, chayote. • Mano vuelta
	<ul style="list-style-type: none"> • INCA 	<ul style="list-style-type: none"> • Redistribución en los mercados mediante el trueque y festividades religiosas • Deshidratación de la papa para conservar y tostado del maíz
	<ul style="list-style-type: none"> • QUECHUA 	<ul style="list-style-type: none"> • Redistribución en las ferias (tianguis), mercados mediante moneda nacional (ferias tradicionales-trueque) • Deshidratación de la papa para conservar y tostado del maíz





TEMA	PUEBLO ORIGINARIO	ENFOQUE
KOSMOS Normativa-axiológica: creencias	Ha hí mo	<ul style="list-style-type: none"> Colocación de cruz de madera en el terreno de siembre adornada de flores (Noxú), bendecida por una curandera, porque la ha limpiado. Solicitamos al dueño de la tierra (Xits'a ngonda'a) abundante cosecha
	INCA	<ul style="list-style-type: none"> Valle Sagrado custodiado por divinidades (cerros y montañas) denominados <i>Apus</i>. <i>Pacha Mama</i> (madre tierra-parte femenina) proveedora. Vientre materno dador de vida y resurrección. Sol o <i>Inti</i> (parte masculina asociado al rayo) fertilizador.
	QUECHUA	<ul style="list-style-type: none"> Ritual a la <i>Pacha Mama</i> con chica, el primer platillo elaborado con la primera cosecha es para ésta y el sonar de caracol marino.
CORPUS Conocimientos experimentados y adquiridos de generación en generación: producción y reproducción.	Ha hí mo	<ul style="list-style-type: none"> Sistema de milpa (pluricultivo). Roza, tumba y quema. Conservación de tres variedades de maíz, calabaza, frijol, quelites Cultivo comercial: café
	INCA	<ul style="list-style-type: none"> Laboratorio experimental en la zona arqueológica Ollantaytambo. Sistema de terrazas concéntricas que representan las tres regiones de los Andes.
	QUECHUA	<ul style="list-style-type: none"> Conservación de más de 10 variedades de maíz Conservación de más de 2000 variedades de papa Conservación de sistemas de cultivo, riego e implementos agrícolas. Monocultivo
PRAXIS Ejecución de los conocimientos en la vida cotidiana para la solución de problemas.	Ha hí mo	<ul style="list-style-type: none"> Autoabasto familiar: maíz, frijol, calabaza, chayote. Pago de jornal y comida: tacos, pozole (nyo'jó), tepache (xo'onoyó) y aguardiente (taxki) Trueque (maquila de maíz por gallina o pollo)
	INCA	<ul style="list-style-type: none"> Redistribución en los mercados mediante el trueque y festividades religiosas Deshidratación de la papa para conservar y tostado del maíz
	QUECHUA	<ul style="list-style-type: none"> Redistribución en las ferias (tianguis), mercados mediante moneda nacional (ferias tradicionales-trueque) Deshidratación de la papa para conservar y tostado del maíz





PAXKATKATSINI TLASOJKAMATI



MUCHAS GRACIAS

NDO KO TACHI'LI



KÄMÄDİ