



## I.E.D. ESCUELA NORMAL SÚPERIOR

### CUARTO PERIODO ACADÉMICO 2021

### GUÍA PEDAGÓGICA

#### ASIGNATURA/AS: CIENCIAS SOCIALES.

**NOMBRE DEL DOCENTE(S)**  
NÉSTOR JAVIER CONTRERAS CARRILLO

**GRADO:**  
SEXTO

**FECHA INICIO:**  
20- SEPTIEMBRE - 2021

**FECHAS DE ENTREGA DE TRABAJOS:**  
05 DE NOVIEMBRE- 2021

**FINALIZACIÓN DE PERIODO**  
19-NOVIEMBRE- 2021

#### ESTANDAR BÁSICO DE COMPETENCIA

**ESTANDAR BÁSICO DE COMPETENCIA o DBA:** Analiza, clasifica y relaciona temas antropológicos, cosmológicos, axiológicos. Desde condiciones sociales, económicas, políticas, culturales, históricas climáticas, ambientales con su realidad y su contexto demográfico trascendental desde el inicio de la historia y su continuidad.

#### NÚCLEO PROBLÉMICO

De qué manera las civilizaciones iniciales han contribuido en el desarrollo de los diversos escenarios en la vida de los seres humanos? , ¿Y, que legados nos son más significativos para nuestra cultura y sabiduría?

#### HABILIDADES ESPECÍFICAS QUE VA A DESARROLLAR EL ESTUDIANTE:

- **Identificación:** Distinguir y caracterizar acontecimientos, sucesos, sistemas de pensamiento, formas de organización, ubicación, características, causas, funciones, de la democracia en el contexto actual.
- **Conceptualización:** Razonar, asimilar, representar categorías, fuentes de pensamiento, acontecimientos, disciplinas, temas, información, construcción de ideas a partir de experiencias.
- **Pensamiento Crítico:** Lectura y transformación de la realidad, análisis y evaluación del conocimiento, proponer estrategias de mejora en la calidad de pensamiento y de vida, favoreciendo procesos lectoescritu

#### INTEGRALIDAD, ACORDE AL MODELO PEDAGÓGICO INTEGRADOR CON ENFOQUE SOCIO CRÍTICO

- **Humanidades:** a través del proyecto de comunicación.  
Ejercicios de lectura comprensiva.  
Desarrollo de competencias argumentativas, propositivas e interpretativas. La vida de grandes pensadores, fragmento de sus obras.
- **Ciencias naturales:** a través del proyecto de medio ambiente. La vida de los científicos.
- **Artística:** elaboración de elementos y expresiones artísticas, estudio de la vida de artistas.
- **Pedagogía:** socializaciones y exposiciones en grupo.

## NÚCLEOS TEMÁTICOS

### CULTURAS AMÉRICANAS

- CULTURAS PRECOLOMBINAS.
- CULTURAS SUREÑAS.
- CULTURAS COLOMBIANAS
- ECONOMÍA DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS

## RECURSOS

**Cuaderno, Esferos, lápices. Colores, papel** Block . Marcadores. Hojas pergamino. Atlas universal actualizado 2020. Computador. Fichas bibliográficas Libros de consulta. WhatsAap. Página web institucional.

## RUTA METODOLÓGICA

**Actividad # 1. Tema diálogo de saberes. producto a realizar una vez interpretada la lectura; proceda a realizar una exposición sobre la interculturalidad en 1 octavo de cartulina.: entrega 20-24 de septiembre a través de un producto gráfico, expone que significa para usted la interculturalidad, el cual se debe de realizar en 1 octavo de cartulina**

**LA MULTICULTURALIDAD:**La multiculturalidad se refiere a la convivencia de diferentes civilizaciones en el mismo espacio geográfico. Por ejemplo, en México hay 11 idiomas diferentes que se derivan de los numerosos grupos étnicos nativos del país, como el de mayas y purépecha. Otro ejemplo considerado es Estados Unidos en el estado de California concretamente en la costa oeste, donde se puede afectar el multiculturalismo con los famosos barrios italianos y chinos.

**LA INTERCULTURALIDAD:** Cuando se habla de interculturalidad se parte de la valoración de la diversidad de culturas que existen en el mundo, pero también, del reconocimiento de que las relaciones entre pueblos no siempre han sido armónicas, ni justas. Muchos han sido exterminados, sometidos, arrasados y otros, han desplegado múltiples formas de resistencia, memoria y cuidado de sus lazos internos. En este contexto, la interculturalidad es un proyecto, una búsqueda por hacer que las relaciones entre culturas sean equitativas, respetuosas, justas y armoniosas. Las comunidades de grupos étnicos han defendido, por ello, la necesidad de que este sea uno de los propósitos que guíe todas las relaciones, proyectos y programas, de manera que se reconozcan sus particularidades y de que cambie la lógica según la cual, unos pueblos son más valiosos que otro

**ESTRUCTURACIÓN DEL CONOCIMIENTO:** (Conocimientos orientados por el maestro y desarrollados por el estudiante desde la habilidad propuesta). Se recomienda utilizar diferentes tipos de representación, rutinas de pensamiento, entre otras

**ACTIVIDAD # 2. TEMA LOS AZTECAS, MAYAS, INCAS.PRODUCTO A REALIZAR UNA VEZ INTERPRETADA LA LECTURA; PROCEDA A REALIZAR UN CUENTO MINIMO TRES PÁGINAS, Y REALICE UN COMIC, DE LA VIDA CULTURAL DE ÉSTOS IMPERIOS.ENTREGA 27-01 DE OCTUBRE**

- **LAS PRIMERAS CIVILIZACIONES DE AMÉRICA CENTRAL:**Comenzaron alrededor de 1.500 a. de J. C, prolongándose en determinados lugares hasta la aurora de nuestra Era, nos son conocidas por vestigios de cerámica (alfarería) y por pequeñas figurillas humanas modeladas en arcilla.En el valle de México (El Arbolillo, Tlatilco, Zacatenco), las poblaciones dependían principalmente del cultivo del maíz, pero sin que la caza, la pesca y la agricultura fueran abandonadas.Todo estaba por descubrir para los hombres de esta época, que no solamente fueron los primeros agricultores, sino también los primeros tejedores y los primeros grandes artistas de aquellos lugares.

Se celebraba un culto a la fertilidad y existía una noción religiosa del más allá, como nos lo demuestran los ritos funerarios.Los cuerpos eran enterrados, y pequeñas figurillas de arcilla se colocaban directamente junto a los cadáveres; los rasgos del rostro de las figurillas y los ornamentos del vestido estaban sugeridos por la técnica del barro cocido (añadido de molduras y de bolas arcilla o por incisiones horizontales para marcar los ojos y la boca), representando hombres o mujeres de cuerpo delgado u obeso, normal o deforme, a veces incluso monstruoso.

Las figurillas de muchachas estaban frecuentemente adornadas de elegantes peinados, así como de joyas, zarcillos, dijes y collares; estaban pintadas de amarillo, de rojo, de blanco y de violeta, como si los artistas hubieran querido sugerir los colores de los granos y de las hojas del maíz, base de la alimentación de todos los pueblos precolombinos.Estas figurillas, todas las cuales han sido encontradas entre las ofrendas funerarias, recuerdan, en sus variedades, las fases de la vida corriente, y debían ofrecer a los muertos imágenes perpetuamente vivas del mundo que habían dejado.Después, los pequeños centros agrícolas se transformaron en aldeas más importantes, y, a lo largo del litoral del Golfo de México, se constituyó la civilización de los olmecas.Sobre las altas llanuras mexicanas, otras civilizaciones preclásicas continuaron desarrollándose, y se

organizó una sociedad fuertemente jerarquizada, en la que los brujos ocuparon los primeros puestos, como intermediarios entre los hombres y un panteón divino ya muy elaborado. En el tercer período de esta *Edad preclásica* (de 600 años a. de J. C. hasta 100 años d. de J. C), las civilizaciones de las altas mesetas consiguieron apreciables progresos en las industrias el comercio, así como en sus organizaciones cívico-religiosas. Los brujos tuvieron que abandonar el poder a los sacerdotes del fuego, que dirigieron las comunidades agrarias, supervisando la plantación de los cultivos en terrazas, así como las construcciones de los templos y de las pirámides, que debían reunir un gran número de trabajadores encuadrados por técnicos.

### **CARACTERÍSTICAS, UBICACIÓN GEOGRÁFICA, COSTUMBRES DE LOS OLMECAS**

Mientras tanto, los olmecas habían emprendido una emigración que los condujo desde la región costera del Golfo hasta la meseta central, y desarrollaron su civilización en varios lugares; el más importante fue el de La Venta, que se distingue especialmente por sus admirables esculturas monumentales (*colosales cabezas de más de tres metros de altura y cuyo peso sobrepasa las diez toneladas*), por sus bajorrelieves, y por la utilización, en las construcciones, del ladrillo, del que los olmecas parecen haber sido **los inventores en América**.

La civilización olmeca, a pesar de los numerosos testimonios que nos ha dejado, continúa siendo muy mal conocida, y es todavía uno de los enigmas más inquietantes de la historia de la América precolombina; podemos, en efecto, emplear por primera vez la palabra «historia», porque los olmecas fueron los primeros americanos que elaboraron una escritura jeroglífica, que, además, completaron con un calendario y un sistema aritmético.

Esta civilización olmeca es considerada por algunos investigadores como el origen de las grandes culturas de América Central: el **dios Jaguar**, adorado por los olmecas como símbolo del cielo y del mundo subterráneo, estaba presente por todas partes, esculpido en forma de animal o de personaje semihumano. La idea de asociar el hombre al animal se perpetuó en todas esas civilizaciones, hasta los aztecas **EL ANTIGUO IMPERIO MAYA**

#### **• CARACTERÍSTICAS, UBICACIÓN GEOGRÁFICA, COSTUMBRES**

Desde hace cincuenta años, la jungla del Yucatán y de las riberas atlánticas de México, así como la de ciertas regiones de Guatemala, han puesto al descubierto las ruinas de la más famosa civilización de América Central: **la de los mayas**

Para los mayas, como para los demás pueblos de estas regiones, todo comenzó con el descubrimiento del maíz, que aprendieron a cultivar.

Convertidos, desde entonces, en sedentarios, algunos de ellos pudieron dedicarse a actividades intelectuales, artesanales o artísticas, en las que muy pronto destacaron. La génesis de esta civilización, que floreció primeramente en el sur, en Guatemala (Uaxactún) y en Honduras, fue muy larga, y solamente en los siglos III y IV d. de J. C. se manifestó una alta cultura, cuyos centros más importantes fueron las ciudades de Palenque, Copan y Tikal.

En el período de formación, se desarrolló entre los mayas una jerarquía sacerdotal que dirigió todas las actividades. De todos los antiguos pueblos de la América Central, los mayas parecen haber sido los más místicos, los más intelectuales, preocupándose más de sus deberes frente a los dioses y de las investigaciones de las artes de la escritura y de los cálculos astronómicos, necesarios para la elaboración de un calendario exacto, que de la organización de su tribu como un poderoso pueblo imperialista.

Desde el fin de la época de formación, hacia 200 a 300 años después de J. C, la escritura jeroglífica maya estaba definida, y establecidas las bases del calendario: cálculo del tiempo, grabado sobre estelas, conmemorando el pasaje de un período a otro y haciendo mención de ciertos fenómenos celestes, conjunción de Venus, eclipses lunares y solares, permitiendo así establecer una serie ininterrumpida de fechas que se extienden a más de diez siglos.

Fue entonces cuando dio comienzo «la edad clásica» (finales del siglo IV), con la creación de las grandes ciudades: Palenque, centro artístico, Copan, centro religioso y científico, y Tikal, centro comercial. Las ciudades no eran esencialmente lugares de residencia: el pueblo vivía en aldeas de cabanas, construidas de madera y de barro, cubiertas de palmas, fuera de los magníficos conjuntos arquitectónicos cuya población se reducía a algunos sacerdotes y jefes civiles.

El monumento principal de estas ciudades era la pirámide, coronada por un templo, donde los sacerdotes se reunían en la terraza más alta pintada de rojo, y celebraban las ceremonias rituales, saludando el amanecer de cada día. El papel desarrollado por la ciudad de Copan, en el plano científico y religioso, está atestiguado por un conjunto de estelas y de altares que recuerdan los actos de un gran congreso astronómico y astrológico celebrado en esta ciudad el 2 de septiembre de 503. Las estelas eran erigidas al fin de cada Catán (alrededor de veinte años).

El año solar se dividía en 18 meses de veinte días, con un total, pues, de 360 días, a los que se añadían cinco días más a fin de año. Los mayas **conocían el cero** y sabían calcular con exactitud los eclipses y las revoluciones del planeta Venus.

*La más majestuosa y extraordinaria de las civilizaciones precolombinas fue la de los mayas. Pueblo pacífico o tribus sedientas de sangre humana, sucesivamente, honraron a la diosa de la fecundidad y a la tierra.*

*El pueblo maya permanece todavía en el misterio en cuanto a sus orígenes y a su implantación en el Yucatán.*

### **CRISIS Y APOGEOS: FIN DEL ANTIGUO IMPERIO**

Los datos de orden cronológico proporcionados por las *estelas-calendarios* acusan una interrupción que coincide, por lo demás, con una crisis que debió de dejar sentir sus efectos a través de toda la América Central.

A partir del 550 d. de J. C. parece que toda actividad de construcción, que todo desarrollo cultural se hayan detenido en América Central y en México, sin que todavía podamos conocer las verdaderas causas.

Pero esta detención de la actividad evolutiva de la civilización maya fue rápidamente compensada desde el fin del siglo VIII; sólo en el año 790, más de veinte ciudades volvieron a grabar estelas conmemorando esta fecha. Nuevamente fueron erigidos conjuntos arquitectónicos, como Comalcalco y Bonampak, único lugar que nos revela, en un magnífico conjunto de representaciones notables por el valor plástico y la composición, el arte de la pintura maya. A partir del siglo IX, reapareció el fenómeno que se había producido en 550, y las ciudades abandonaron de nuevo la erección de *estelas cronológicas*, rito que había sido la señal de la grandeza de esta civilización.

Las ciudades decayeron y, finalmente, fueron abandonadas. Los historiadores se pierden en conjeturas para explicar esta brusca decadencia, este abandono total de los grandes centros político-religiosos. Algunos afirman que estas ciudades-estados fueron víctimas de movimientos revolucionarios populares que entrañaron la anulación de la clase sacerdotal. Otros pretenden, por lo demás con alguna razón, que el clima de Guatemala, de Honduras y del extremo sur mexicano conoció, en esta época, profundos cambios (*más calor y más humedad*), y que los mayas, con sus utensilios de piedra pulimentada, no pudieron luchar contra la selva cada vez más invasora, y que, conducidos por los sacerdotes, decidieron emprender una nueva emigración a la búsqueda de lugares más hospitalarios, a no ser que el suelo, cultivado desde hacía varios siglos por aquellos campesinos que no conocían la técnica de rotación de los cultivos, estuviera entonces ya muy agotado para poder alimentar a la población. Pueblos sometidos han podido rebelarse igualmente. En la época de la conquista española, cinco siglos después, las ciudades abandonadas estaban ya rodeadas por la maleza y la selva. Pero la civilización maya renacería más al norte, en el Yucatán, con el Nuevo Imperio.

### **EL IMPERIO INCA, CARACTERÍSTICAS**

En las cumbres andinas surgió una forma de culto al Sol. Le precedió una especie de fetichismo por el cual las rocas, los árboles, los elementos y los animales eran adorados como divinidades. El mundo estaba poblado de demonios propicios o malignos que era preciso halagar y combatir. Por encima de todos reinaba un ser espiritual, superior y

poderoso: **Viracocha**. En las cercanías del actual Cuzco se levantaba el templo dedicado a **Inti**, el Sol. El supremo sacerdote vivía sobriamente, aunque rodeado de innumerables objetos de oro, ornamentos cargados de pedrería y tantas riquezas que deslumbraron a los españoles de Pizarro, llegados hasta aquellos lugares. Solamente el **Inca**, el soberano, poseía un poder igualable al del supremo sacerdote. Los sacrificios humanos eran desconocidos por los Incas, pero tenían conventos de muchachas, las cuales guardaban virginidad y permanecían al servicio del templo, hasta que en su madurez contraían matrimonio con miembros de la familia real o permanecían en el convento, llamado Aclla-huasi, hasta su muerte. **Manco Capac, fundador de Cuzco**, implantó el culto a Inti, el Sol, en todo su territorio, ordenando una especie de teología por la cual él descendía del citado dios. De este modo declaró su procedencia divina. Los cuerpos de los soberanos, convenientemente momificados, se enterraban cubiertos de ricas vestiduras y rodeados de toda clase de joyas, vajillas y objetos de uso corriente que debían acompañarles en la otra vida. Con la desaparición de ambas civilizaciones absorbidas por los españoles, periclitaron definitivamente estas religiones. A la caída de Atahualpa, el jefe inca, y de Moctezuma, el soberano azteca, los misioneros introdujeron la semilla del cristianismo. La evangelización de América se llevó a cabo, no solamente por españoles y portugueses, sino por los franceses y los ingleses. En Louisiana y en el Mississippi evangelizaron el P. Jean de Brebeuf y el P. Marquette. Los jesuitas predicaron entre los pieles rojas del Canadá, y los franciscanos en La Florida y California. Los peregrinos del Mayflower, al desembarcar en América del Norte, aportaron su fe puritana, que mantuvieron a pesar de su distanciamiento de Europa. Pero sin duda alguna el más famoso de los misioneros americanos fue el español fray Junípero Serra, cuyo recuerdo se mantiene vivo en tierras californianas. Las maravillosas catedrales esparcidas por tierras centro y sudamericanas, hablan claramente de la labor apostólica realizada por innumerables obispos, monjes y predicadores españoles, desde Bernardo Boil, que acompañó a Colón, hasta Pedro Claver, el apóstol de los esclavos negros.

**TOLTECAS Y AZTECAS** Los primeros levantaron la pirámide de Teotihuacan, en México, dedicada al Sol, cuyo culto pasó posteriormente a los aztecas. La religión de los aztecas obedecía a una teología complicada, en la cual el dios supremo era Tloque Nahauque. El número de dioses era grande y no sólo se consideraban el sol, la luna, el viento y las fuerzas de la naturaleza como divinidades, sino también las serpientes, los jaguares y otros animales. Huitzilopochtli era el dios de la guerra cuyos beneficios era necesario impetrar con sacrificios humanos. Ésta fue la parte más cruel y sanguinaria de la religión azteca. El joven elegido para ser sacrificado en las fiestas propiciatorias gozaba de toda clase de inmunidades y atenciones durante un año. Doncellas escogidas le acompañaban y el pueblo le colmaba de regalos, pero en el altar del sacrificio, llegado el momento decisivo, el sacerdote le abría el pecho y mostraba a los fieles su corazón palpitante. El número de sacrificios humanos solía rebasar el millar en el transcurso de un año. Según los aztecas el universo estaba dividido en una serie de cielos a modo de capas horizontales. En la inferior reinaba Michtlantecuhtli, el dios de la muerte que guardaba a los difuntos en compañía de su esposa Mictlancihuatli. Todos los hombres iban a parar al reino de los muertos excepto los que sucumbían en la guerra, en un sacrificio expiatorio o morían ahogados. Éstos merecían el premio de un cielo más elevado. Los sacrificios humanos no fueron practicados por los mayas, los cuales ofrecían peces, pájaros y otros

animales así como alimentos, incienso y joyas, pero los toltecas adoptaron la costumbre de sacrificar esclavos o prisioneros de guerra. En la «Fiesta de las Flores» que celebraban los aztecas, se ofrecía la muerte de una joven de 16 años de edad, y aquel mismo día se elegía la niña recién nacida que sería sacrificada cuando cumpliera tal edad. Carácter religioso y científico tenía el cálculo astronómico que permitió a este pueblo determinar un calendario muy notable. Se encontró uno de éstos esculpido en una piedra circular en cuyo centro podía verse la imagen de Tonatiuh, el Sol. Alrededor estaba grabada la historia del pueblo azteca, dividida en edades simbolizadas por el jaguar, el huracán, el fuego y la inundación. Un terremoto destruyó este calendario que medía más de 3 m de altura, conservándose sus fragmentos.

**CUADRO UBICACIÓN DE LAS CIVILIZACIONES PRECOLOMBINA DE AMÉRICA**

## ¿Dónde se ubicaron las grandes civilizaciones de América Precolombina?

- o Dentro de la América Precolombina, es decir, anterior a la llegada de Colón, existió una gran diversidad en las formas de vida y cultura de sus habitantes, algunos eran cazadores, recolectores y pescadores nómades, mientras otros lograron a través de la agricultura y la ganadería adquirir una forma de vida sedentaria.
- o Muy pocos, sin embargo, lograron dar un paso más formando las "CIVILIZACIONES".
- o Éstas se ubicaron en la **REGIÓN MESOAMERICANA** (correspondiente al sur de México y Centroamérica, hablamos de aztecas y mayas), mientras otros se ubicaron en la **REGIÓN ANDINA** (correspondiente a la zona próxima a la Cordillera de Los Andes de Ecuador, Perú, Bolivia y Chile, hablamos de los incas)



**CUADRO COMPARATIVO DE LA VIDA Y COSTUMBRES DE LAS CIVILIZACIONES MAYA, AZTECA E INCA**

	MAYA	AZTECA	INCA
ORGANIZACIÓN POLITICA	No tenían <b>unidad política</b> , es decir, no constituyeron estados personalizados. Estaban agrupados en <b>ciudades-estados independientes</b> , formados por un centro ceremonial constituido por templos y palacios donde vivía la clase dirigente rodeados por rancherías habitadas por la mayoría de la población.	La organización política de las tribus aztecas, al llegar al valle del Anáhuac, era (en teoría) democrática. Pero podemos definir una organización basada en una <b>teocracia militar</b> "pero en la que el fin guerrero estaba subordinado al fin religioso y en la que el mismo emperador, más propiamente <b>Tlacatecuhtli</b> , era un sacerdote".	La autoridad máxima e indiscutida era el <b>Inca(caudillo)</b> . Era aconsejado por un <b>Consejo de Orejones</b> unidos al <b>Inca</b> por lazos familiares. El sumo sacerdote era considerado la autoridad que remplazaba al INCA en caso de ausencia.
ORGANIZACIÓN SOCIAL	La élite social la constituían <b>los sacerdotes y los nobles</b> , que residían en la ciudad (que era también el centro religioso). Los <b>campesinos</b> vivían en las zonas rurales cercanas a la ciudad. Existía la <b>esclavitud</b> . Se supone que esos esclavos serían la mano de obra para la construcción de las <b>pirámides colosales</b> , pero ayudados por los campesinos. También debieron existir grupos de <b>artesanos especializados</b> .	El emperador azteca poseía un poder ilimitado, que abarcaba todo. Junto a él, los <b>guerreros y sacerdotes</b> (grupo social de mayor poder). Los guerreros eran el principal apoyo del emperador. Apenas había grupos sociales intermedios. Comerciantes enriquecidos de la capital, ofrecían alguno de sus esclavos como víctima de un sacrificio ritual. La mayor parte de la población, eran artesanos, agricultores, servidores públicos, etc, que se organizaban en grupos de parentesco llamados <b>calpulli</b> .	Los <b>incas</b> se organizaban en grupos de familias y cada uno recibía el nombre de <b>ayllu</b> . Cada <b>ayllu</b> tenía un sector de tierras para trabajar en su beneficio y el del <b>Estado</b> . Redactaban sus propias leyes. Se dividían en 3 grupos: <b>nobles, sacerdotes y pueblo</b> .
ACTIVIDADES ECONOMICAS	La base económica de esta sociedad era la agricultura, principalmente del <b>maíz</b> que realizaban con el <b>sistema de rosa</b> . Además practicaban <b>caza, pesca y apicultura</b> . Desarrollaron un <b>comercio</b> muy importante. Construyeron <b>canales de riego</b> .	La base económica era la agricultura y el comercio. Construían <b>huertos flotantes</b> , las <b>chinampas</b> , hechas con cañas, ramas, barro y limo. Conocían técnicas del <b>barbecho</b> y la <b>irrigación mediante diques y acequias</b> y utilizaban abonos vegetales y animales. El <b>comercio</b> era sustentado por el trueque.	Cortaban la ladera de las montañas en forma de escalones ( <b>cultivos en terrazas</b> ) muy grandes para tener lugar donde sembrar. Construyeron un <b>sistema de riego</b> perfecto.
ARQUITECTURA	Las principales obras mayas son los <b>templos piramidales</b> . Conformados por varios cuerpos escalonados, culminaban en una cima en la que se ubicaba el templo, al que se llegaba mediante una escalinata central de peldaños muy angostos. Frente a los templos colocaban <b>altares de piedra y esteas</b> , que eran monumentos esculpidos con figuras, en bajo o sobrerrelieve, representando dioses o personajes significativos en la historia o estructura social maya	Sus edificaciones más representativas son los <b>templos-pirámides</b> . Estos, que siguieron las tradiciones constructivas de los mayas. <b>Tenochtitlán</b> fue una de las ciudades de mayor grandiosidad.	Desarrollaron un estilo de arquitectura pública destacada por técnicas avanzadas de ingeniería y trabajo fino de la piedra. <b>Construyeron grandes ciudades en medio de las montañas</b> , templos, palacios y pirámides que eran de un solo piso. Los constructores esculpen en piedra sus mayores obras, son <b>edificaciones eternas</b> (ej. Machupichu) También se usaban ladrillos de adobe y paja en regiones costeras.

### ACTIVIDAD # 3. TEMA LA CULTURA DEL SUR. PRODUCTO A REALIZAR UNA VEZ INTERPRETADA LA LECTURA; PROCEDA A REALIZAR UN MAPA MENTAL Y EXPLIQUELO. ENTREGA 04-08 DE OCTUBRE

La **Cultura de América del Sur** es la cultura representativa de los países pertenecientes a América del Sur. América sur América hay muchas cultura y ustedes los tienen que buscar.

El portugués y el español son los idiomas principales del subcontinente. La mayoría de los sudamericanos (51 %) habla portugués. Sin embargo, la mayoría de países en Sudamérica son hispano-parlantes, y casi todos los lusófonos del subcontinente habitan en Brasil. Entre otras lenguas habladas por muchos sudamericanos están:

- Aimara en Perú, Bolivia, partes del norte de Chile y partes del norte de Argentina
- Quechua en Perú, Ecuador, Bolivia, Argentina, Chile y Colombia

- Mapudungun en Chile y Argentina
- Guaraní en Argentina, Paraguay y Bolivia
- Francés en Guyana Francesa
- Hindi en Guyana y Surinam
- Neerlandés e Indonecio en Surinam
- Italiano en ciertos lugares de Argentina, Brasil, Uruguay y Chile, además de Venezuela y Perú
- Alemán en el sur de Chile, Colonia Possuso de Perú, Colonia Továr en Venezuela, este de Bolivia y en ciertas localidades de Argentina, Brasil, y Paraguay

### Religión

El catolicismo y las denominaciones protestantes son las religiones predominantes. La Guayana Francesa tiene además una numerosa comunidad protestante. Guyana y Surinam son excepciones con tres religiones principales: Cristianismo, Hinduismo e Islamismo.

En algunas regiones la religión se ha visto influenciada por las deidades precolombinas, que se han mantenido en algunas creencias y ritos, sobre todo en Argentina, Bolivia, Perú y Ecuador.

### Gastronomía

Debido a la fusión étnica de Sudamérica, la gastronomía sudamericana tiene muchas influencias. Las más características son la amerindia, africana, española e italiana. A su vez, los hábitos y productos alimenticios varían mucho según el medio físico de las distintas regiones, por lo que se pueden diferenciar distintas áreas. El consumo de carnes asadas está muy extendido a lo largo del subcontinente, especialmente de animales alóctonos caprinos, bovinos y porcinos. Son populares las parrilladas al aire libre, también conocidas como asado o churrasco.

### Región andina

La gastronomía de la región andina tiene una gran influencia indígena. El alimento principal continúa siendo el maíz, la papa y muchos otros tubérculos. Las carnes más características de esta zona son la llama (Perú) y el cuy (Norte de Chile, Bolivia, Perú, Argentina y Sur de Colombia). Dentro de los peces de agua dulce, se destaca la trucha.

Esta región comprende áreas de Perú, Colombia, Ecuador, Venezuela, Bolivia, Argentina y Chile, y existen gran cantidad de platos regionales. Entre los platos más populares se destacan las humitas, el locro, la chanfaina, las arepas, los quimbolitos de Ecuador y Colombia y los ajíes de Perú y Bolivia. Una de las bebidas más importantes es la chicha.

En el área central (el occidente de Bolivia, el norte de Argentina y el norte de Chile) la cocina ha sido formada del aporte de los productos de las culturas indígenas del altiplano andino, los aymarás y atacameños, también de la tradición mariscadora de los changos de la costa; y la influencia de los diaguitas quienes producían fermentaciones de algarrobo y otras semillas. De Chile destacan los valles de la Región de Atacama que produce uno de los aceites de oliva más afamados del país, y los valles de la región de Coquimbo donde se produce uno de los licores más problemáticos por su origen, el pisco, bebida que se produce también en Perú. En Perú, la pachamanca es una comida de origen andino, que se consume en todo el país y cuya cocción se realiza bajo tierra. Actualmente se está introduciendo la carne de avestruz procedente de los criaderos de la Región de Arequipa. Esta ave ha sido importada por primera vez en los años 90 del siglo XX.

En el *área sur* (Centro y sur de Chile), la cocina también ha tenido un variado aporte en su conformación, principalmente el aporte indígena (la cocina mapuche), de los campesinos de la zona Centro-Sur y del archipiélago chilote (Chiloé), y la influencia extranjera (generalmente alemana). Se caracteriza por sus grandes variedades de papas y platos de mariscos. El caso más interesante es Chiloé. Puesto que la latitud tan austral de Chiloé no permite un buen cultivo de trigo, es la papa la base alimenticia. Destaca el "curanto" hecho en hoyo en la tierra y el Valdiviano.

En el noroeste de Argentina y el sur de Bolivia se mantienen características fisiográficas semejantes a las andinas. Se produce maíz, papa, ajíes y locotos e incluso la existencia del "taco" o algarrobo criollo. Pero también hay importante cabaña de ganadería vacuna y otros animales: por un lado los autóctonos auquénidos (en especial la llama), por el otro los alóctonos aunque aclimatados hace casi medio milenio, tales como los caprinos, ovinos y porcinos. Las especies alóctonas también se destacan en la región de Cuyo: excelentes vides, olivos, nueces, duraznos, peras, cebollas, ajos, damascos, ciruelas.

En las zonas más húmedas de Perú es grande la producción de caña de azúcar, limón, plátanos (bananas) y naranjos; en las zonas más frescas correspondientes al Cuyo prosperan los manzanos. Platos típicos de esta región son las empanadas, el chuño, el charqui, el locro, los alfeñiques, los orejones, la chancaca, la carbonada, la chanfaina, el sancocho y los huevos quimbos; así como el pastel de papa, aunque este último se ha hecho plato común en otras zonas argentinas durante los últimos tiempos.

En el caso de Chile, Perú, Argentina y Bolivia el arroz además de la papa es el alimento más popular, seguidos por la carne vacuna.

Argentina se distingue por el gran consumo de carne incluso superior al de Chile (98% de la población en Chile voluntariamente puede consumir carne, contra el 99% de Argentina). Es destacable el consumo de pescado en la cocina chilena gracias a su abundancia y precio.

### **Región tropical**

En la región tropical, correspondiente a las costas y tierras bajas e interiores del norte y sur del continente, presentes principalmente en Venezuela, Colombia, Surinam, Guyana, Guayana Francesa, Brasil, Ecuador, Perú y Paraguay, donde la cocina es elaborada utilizando los productos originales de la zona. Cabe destacar que esta región se subdivide en dos áreas geográficas distintas como es el área costera de los océanos Pacífico y Atlántico; del área amazónica, con su diferente gastronomía.

Muchas de las consideradas frutas exóticas son frutos comunes en los bosques y campos tropicales, de las que destacan el saúco, la guayaba, el mango, la piña y la papaya, y sobre todo el banano.

El clima y la geografía también favorecen una gran variedad de cultivos: Tubérculos, particularmente la papa, el camote y la yuca, complementado con carne o pescado; cereales, principalmente el arroz, el maíz y el trigo, y legumbre como el frijol, la arveja o la lenteja.

Dentro de las especies animales, existe una gran variedad de especies de peces tanto de agua dulce como de mar, de las que se destacan el arapaima, el pez más grande de agua dulce, y el bagre.

### **Área costera**

La gastronomía costera de América del Sur, como en otras regiones del planeta, va complementada con la utilización de los productos que el mar brinda, como los mariscos. Un plato común de la costa norte es el ceviche. Se elabora también patacón pisao, las arepas, las chipás, el sancocho, el pabellón criollo de Venezuela, la bandeja paisa de Colombia, la guatita de Ecuador y la sopa paraguaya en Paraguay.

En Brasil se preparan feijoada, arroz carreteiro, risoles y farofa. Bahía es especialmente conocida por su gastronomía con influencia del África occidental.

### **Área amazónica**

En el área Amazónica se destaca la utilización de carnes de animales nativos de la región, especialmente la paca, capibara, pecarí y tortuga. Otros animales selváticos son igualmente consumidos. De la amazonia peruana se destacan platos como el juane y el tacacho. En Brasil el tacacá.

Existe una gran diversidad de frutas nativas de la Amazonia de las que se destacan la feijoa, borojó, arazá, copoazú, camu camu y el asaí (o huasaí). Con ellas se preparan gran variedad de bebidas. Entre las nueces más consumidas se cuentan la nuez de Brasil y el inchi.

### **Región Pampeana**

La región se corresponde con las planicies de Argentina y Uruguay, por extensión la cuenca del río de la Plata, centro y sur de Chile, Patagonia.

En Argentina, esta es la región que ha recibido el mayor influjo italiano, manteniendo sus importantes producciones vacunas, siendo el epicentro de tres platos típicamente argentinos: el asado (también en el resto del cono sur, Uruguay y Chile), el dulce de leche y las milanesas. Las pizzas argentinas difieren bastante de las italianas, siendo en muchos casos más próximas a algunas variedades italianas de calzoni. Típica o exclusivamente argentinas son la pizza canchera, la rellena, la pizza por metro o la pizza a la parrilla. La pizza argentina deriva de la cocina napolitana, mientras que la fugazza argentina deriva de la focaccia genovesa.

Sin embargo, las pastas superan a las pizzas en cuanto al nivel de consumo que tienen. Entre las pastas se cuentan principalmente los tallarines, ravioles, ñoquis, canelones y lasañas. Casi siempre estas pastas son consumidas al modo argentino, llamado con la frase de origen italiano al-uso-nostro. También de origen italiano, en este caso del norte de Italia, es otra comida muy común en toda Argentina la polenta.

De origen hispano son los churros (populares en Argentina, Chile y Uruguay), las ensaimadas y los alfajores, o platos como las tortillas (en especial la de papas), las albóndigas, el mondongo y gran parte de los guisos, así como los pucheros, son derivados de España.

Las empanadas, aunque típicamente conosurenses, tienen también origen español, más exactamente andaluz, y en Andalucía derivaron de las lahmayim y fatay del Cercano Oriente, aunque pueden encontrarse otros orígenes para las empanadas americanas: la empanada gallega y ciertos calzoni rellenos.

La preparación de jamones es directamente heredera tanto de los jabugos españoles, como de los prosciuti de Parma. Los jamones más afamados suelen ser los jamones serranos procedentes de las Sierras de Córdoba y su entorno. Otras preparaciones populares son los choripanes (Argentina y Chile), los panchos o completos (Argentina y Chile), chivitos y sándwiches (Argentina, Uruguay y Chile), mientras que para beber el vino, el fernet y la cerveza son de consumo masivo.

El influjo alemán ha sido mucho menor que los mediterráneos, sin embargo es muy llamativo en la repostería y confitería. Casi todas las llamadas *facturas* en Argentina y pasteles en Chile tienen un origen teutónico, las que son muy consumidas en la meriendas u onces, o como postres: las medialunas son las facturas más populares de Argentina. Existen dos distinciones principales: las de grasa y las de manteca. Otras facturas de origen teutón son las berlinesas (Argentina) o berlines (Chile) y los arrollados (llamados *pionono*). Los Kuchenes son la repostería más usada en Chile, su origen viene de la colonización alemana de las regiones sureñas de Los Ríos y Los Lagos. Pese al origen teutón de gran parte de estas facturas, ellas fueron argentinizadas muchísimas veces con un elemento característico: el relleno de dulce de leche (manjar en Chile).

Si bien se observa que gran parte de los platos de la región central y pampeana de Argentina corresponden a preparaciones culinarias de ámbito urbano o rururbano, esto no es nada extraño si se considera que más del 80% de la población argentina es urbana y se encuentra concentrada en las principales ciudades de la región central. Es así que bastante poco queda de la comida "gaucha" -exceptuando los asados, el dulce de leche, el locro, el mate (popular bebida de hierbas en Paraguay, Uruguay, Argentina y sur de Chile), las tortitas fritas y el arroz con leche- en esta región.

### **Vinos**

Las tres principales regiones vitivinícolas de Sudamérica son Argentina, Chile y Uruguay, debido a que su latitud propicia un clima templado. Los vinos de estas áreas se incluyen en los llamados *vinos del Nuevo Mundo*.

En el Nuevo Mundo se da preferencia a denominar los vinos según el tipo de uva que se ha utilizado. En el contexto vinícola, *Nuevo Mundo* significa todo lo que no es *Viejo Mundo*, es decir, además de América, son incluidos Australia, Nueva Zelanda y África del Sur. La diferencia entre los dos tipos de clasificaciones radica en que el Nuevo Mundo, al estar menos restringido por la tradición vinícola europea, ha preferido comercializar sus vinos como varietales. Un vino varietal es aquel elaborado con un solo tipo de uva, o es una mezcla donde hay un tipo de uva que predomina sobre los demás.

En Argentina, la producción en cantidad siempre fue notable y llegó a ser cuarto productor mundial. La uva Torrontés traída en el siglo XVII de España, habiendo desaparecido de su lugar de origen, se sigue cultivando desde entonces y se produce un vino blanco característico de la provincia de Salta.

Mendoza es la provincia más importante en lo que se refiere a producción de vinos argentinos, produciendo el 60 % de la producción nacional (y exportando por valores que representan aproximadamente el 84 % del total de lo exportado, según datos correspondientes al primer semestre de 2006). Dentro de Mendoza, las principales regiones de producción son Agrelo, Valle de Uco (Tupungato, Tunuyán y San Carlos) y San Rafael.

Si bien las cepas son muchas, dentro de los tintos se destacan los Malbec (20.000 hectáreas plantadas en Mendoza), Cabernet Sauvignon, Merlot, y Syrah, a la vez que dentro de los blancos se destacan los Chardonnay y Sauvignon Blanc.

El número de bodegas y marcas argentinas han crecido mucho en los últimos años, especialmente impulsados por las facilidades para exportación resultantes de la devaluación que sufrió la moneda argentina a principios de 2002. Con la recuperación de la economía, numerosas inversiones se inyectaron en la industria vitivinícola, resultando en la creación de importantes y modernas bodegas, perdiéndose en cambio la producción tradicional de pequeños viñateros.

En Chile, la producción de vinos es muy antigua así como la exportación de este al resto del mundo. Los mejores viñedos de Chile se concentran en seis valles en zona central del país: Valle de Casablanca, Valle del Maipo, Valle del Maule, Valle de Curicó, Valle del Rapel y Valle de Colchagua. La ventaja comparativa del vino chileno es la existencia de este gran valle central de Chile cuya latitud es óptima y además está protegido de enfermedades a las parras (vid) o uvas gracias a la alta Cordillera de los Andes al este y del Desierto de Atacama al norte. Las viñas más al norte cercanas al paralelo 30º, son demasiado soleadas para hacer vino de calidad por lo que se destilan para hacer el pisco. Durante el siglo XIX inmigrantes franceses y la aristocracia local trajeron las principales cepas francesas para ser plantadas en Chile lo que sirvió para preservarlas de la filoxera que afectará las cepas europeas. Es famosa la anécdota del redescubrimiento de la cepa de Carménère entre cepas de Merlot en Chile, después que se imaginaba perdida.

El vino de Uruguay es cultivado en ubicación geográfica y tierras adecuadas para el cultivo de la vid, lo que hace del Uruguay desde hace un cierto tiempo un país vitivinícola. Situado en la misma latitud que las mejores áreas cultivables de Argentina, Chile, Sudáfrica y Australia (entre 30° y 35° sur), es posible cultivar la vid en todo su territorio.

En 1987, como resultado de una iniciativa empresarial, fue creado el Instituto Nacional de Vitivinicultura (INAVI). INAVI es una institución pública no estatal, dirigida por las mismas organizaciones empresariales y presidida por el Poder Ejecutivo del gobierno nacional. El éxito alcanzado por el sector, estimuló a las autoridades del Instituto, las que propusieron a Uruguay como sede de un nuevo congreso de la OIV, que tuvo lugar en Punta del Este en 1995 y contó con la asistencia de más de 500 participantes de 34 países.

### **Convergencias musicales**

Las naciones sudamericanas tienen una infinita variedad de géneros musicales.

Algunos de los géneros más famosos son la samba y bossa-nova de Brasil, la cumbia, el pasillo y el vallenato de Colombia con sus distintas variaciones regionales, el joropo de Venezuela y Colombia, la chacarera de las zonas Andinas y del Chaco del Argentina y Bolivia; el tango de Argentina y Uruguay. También entre los conocedores más íntimos destaca el culto al vals peruano (sobre todo en Ecuador y Argentina) y también la zamacueca, género limeño que derivó en variedades de cuecas de Chile, Bolivia y Argentina. El arpa paraguaya tiene su estándar en América por su autenticidad. La saya o caporales de Bolivia y el tondero piurano, género peruano, el más antiguo del mestizaje suramericano y a su vez el más mestizo de todos. No se puede dejar de mencionar la denominada nueva canción latinoamericana, un género musical popular donde destacan la nueva canción chilena y la nueva canción argentina.

Entre los festivales de música, destacan el Festival Internacional de la Canción de Viña del Mar, Rock in Río y el Festival de la Calle 20 en Guayaquil-Ecuador.

Existen muchas afinidades en la cultura musical de Suramérica, la cual se ve especialmente en la corriente musical conocida como música andina.

Además iniciando desde el norte, el joropo es compartido por Colombia y Venezuela, el pasillo es un género compartido por Colombia y Ecuador que proviene del vals austriaco. El yaraví es un género arequipeño popular en Perú y Ecuador. El huayno es un género que se interpreta en el altiplano de Perú Bolivia y Argentina. La zamacueca o marinera es un ritmo de la costa del y es interpretado a su manera en Chile.

Brasil es la única región musical menos influenciada por el resto de géneros musicales y la gran diversidad de sus géneros se los clasifica en una sola categoría conocida como música brasileña.

#### **ACTIVIDAD # 4. LA CULTURA COLOMBIANA. PRODUCTO A REALIZAR UNA VEZ INTERPRETADA LA LECTURA; PROCEDA A REALIZAR UN CUADRO COMPARATIVO DE CADA CULTURA, Y GRAFIQUE LO QUE MÁS LE LLAMÓ LA ATENCIÓN. ENTREGA 19-22 DE OCTUBRE CULTURAS PRECOLOMBINAS EN COLOMBIA**

**Muiscas:** La cultura muisca fue una organización político-administrativa, contaba con una religión, leyes, lengua, impuestos y un sistema de caminos, pues tenía dos grandes confederaciones: la del Zipa y la del Zaque. Antes de la llegada de los españoles a Colombia, se estimaba que los muiscas estaban organizados en 56 tribus y eran cerca de 1 millón de personas.

**Taironas:** Se ubican en la Sierra nevada de Santa Marta, sus viviendas eran circulares, con techos de palma de montaña y sin ventanas, los pueblos se comunicaban entre sí a través de caminos de piedra.

Sus territorios tenían varios pisos térmicos por lo que su alimentación era variada; cultivaban hortalizas, frutas como aguacates, guayaba, guanábana y piña. El pescado lo obtenían del comercio de los pueblos más costeros.

**Quimbayas:** Ubicados en el Eje Cafetero, especialmente en el Quindío, los quimbayas vivían chozas redondas hechas con guadua y los techos de palma. De hecho, esta cultura se caracterizó por sus habilidades para la orfebrería y la construcción con guadua.

Implementaron la rotación de cultivos, los más comunes eran la yuca, arracacha, maíz, frijol y fique. Y para evitar la erosión, hacían terrazas en las zonas más pendientes.

**Zenúes:** Se trata de la población que se asentó en lo que hoy se conoce como Córdoba y Sucre, tenían aproximadamente 125mil habitantes, un gobierno centralizado con tres grandes caciques: Panzenú, la cacica de Finzenú y el cacique de Zenufana.

En la ciudad de Mexión tejían mochilas, tabarrabos, canastos, sombreros, hamacas, mantas, etc. La ciudad de Yapel se dedicaba a la alfarería, fabricando artículos de barro. Y Finzenú que era la ciudad principal y la más grande era el productor del oro que venía del río Sinú.

**Calima:** Habitaron en el departamento del Valle del Cauca en las zonas de los ríos Calima, San Juan y Dagua. Las excavaciones han permitido encontrar artículos de orfebrería, cerámicas y tumbas. Las cerámicas datan de 3.500 a 2.000 AP (antes del presente) y se evidencia además que la historia de Calima cuenta con diferentes periodos, como la cultura yotoco que es la evolución de la cultura ilama.

**Tumaco:** Habitaron en los manglares y las llanuras del Pacífico, era una sociedad que se dedicaba a la agricultura, trabajan el metal, eran cazadores, recolectores de frutos

marinos y pescadores. Lastimosamente, en la costa Pacífica colombiana no hay muchas exploraciones que permitan descubrir más vestigios de esta cultura, tan solo un conjunto de cerámicas que representan diversas culturas de 2.500 años.

**Nariño:** Esta cultura habitó en la zona occidental de macizo colombiano, un altiplano con un suelo fértil debido a las cenizas volcánicas de los diferentes volcanes de la zona como el Galeras, Doña Juana, Patascoy, Chiles, Cumbal y Azufral. La cultura Nariño desapareció con la llegada del conquistador español Sebastián de Belalcázar.

Se han logrado definir dos complejos cerámicos diferentes de esta cultura, el primer es Capulí, los hallazgos se hicieron en Ipiales y datan del siglo XII d.C. El otro complejo es Piartal-Tuza que datan entre el siglo VII y XVI d.C.:

**San Agustín y Tierradentro:** Se trata de un pueblo agustiniano que desapareció antes de la llegada de los conquistadores, por eso no se sabe mucho de esta cultura. La cultura de San Agustín se caracterizó por sus habilidades en la escultura como lo es la Fuente de Lavapatas, que se encuentra ubicada sobre una quebrada, las piletas están esculpidas en roca, con figuras antropomorfas y zoomorfas alrededor. Por su parte, la cultura de Tierradentro dejó sus vestigios en Inzá, Cauca, en unos hipogeos o galerías subterráneas, que son controladas por los indígenas Paeces.

**Malagana:** Así se les conocía a los habitantes de las cercanías del río Bolo en Palmira, Cali. Los primeros vestigios que dan pista sobre estos pobladores fue un descubrimiento reciente entre los años 1.992 y 1.994.

Por los vestigios malagana, se logra analizar que esta cultura estuvo muy cerca tuvo un intercambio cultural con las culturas de Calima, San Agustín, Nariño, Tierradentro y Quimbaya; pues las técnicas, forma y simbología tienen muchas similitudes.

Hoy día, **la cultura colombiana** es unamezcla de costumbres y tradiciones europeas e indígenas que se ven reflejadas a través de la música, el arte, la literatura y la relación con la naturaleza. ... La música es parte esencial de **la cultura de Colombia**, existiendo una gran afición a la cumbia y el vallenato en todo el país.

En la región andina se encuentran las **culturas colombianas** más destacadas como la paisa (Antioquia y el eje cafetero), la tolimense (Huila y Tolima), la santandereana (Santander y Norte de Santander), la Cundiboyacense (Cundinamarca y Boyacá) y la Cachaca (Bogotá). Cada una de ellas posee sus propias características.

## **ACTIVIDAD # 5. Actuales culturas colombianas. PRODUCTO A REALIZAR UNA VEZ INTERPRETADA LA LECTURA; PROCEDA A REALIZAR UNA PRESENTACION ELIGIENDO CINCO CULTURAS, Y REALICE UN ANALISIS COMPARATIVO DE LOS PRINCIPALES CARNAVALES EN EL PAIS. ENTREGA 25-29 DE OCTUBRE**

Wayú, kogui, arhuaco, chimila, arzario, yuco yukpa, zenú, motilón barí, tulé, emberá chami, emberá katío, wuonaan, coyaima, dujo, eperara siapidara, misak, yanacona, nasa, inga, awa kuaiker, camëntsa, coreguaje, cofán, pijao, desano, Uitoto, cocaima, tanimuka, bora, taiwano, bara, nukak makú, tukano, barasana,

### **CARNAVALES:**

Carnaval de Barranquilla. Fecha: Finales de febrero. ...

Carnaval de Negros y Blancos. ...

Feria de las Flores. ...

Festival Iberoamericano de Teatro (FITB) ...

Feria de Cali. ...

Festival Folclórico y Reinado Nacional del Bambuco. ...

Feria de Manizales. ...

Festival de la Luna Verde.

**ACTIVIDAD # 6. ECONOMÍA DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS. PRODUCTO A REALIZAR UNA VEZ INTERPRETADA LA LECTURA; PROCEDA A REALIZAR UN CRUCIGRAMA DE CON PISTAS Y RESPUESTAS SOBRE EL COMERCIO DE ÉSTOS PUEBLOS, AL IGUAL QUE UN PLEGABLE SOBRE LA INVITACIÓN A TRABAJAR EL AGRO. TAMBIÉN LA REALIZACIÓN DE DOS MAPAS DE COLOMBIA Y UNO DE AMÉRICA CON LAS INDICACIONES EL MAESTRO. ENTREGA 02-05 DE NOVIEMBRE**

La **economía** de los **indígenas** está basada en la agricultura, ganadería, comercio de madera, artesanía, caza, pesca recolección, comercio, venta de servicios de salud tradicional. En el marco teórico, se identifican modelos de **economía** de algunos países de Mesoamérica.

¿Cómo es la economía de los pueblos indígenas?

Las economías **indígenas** están compuestas por una **economía** tradicional con un segmento de **economía** de mercado, que puede ser de mayor o menor magnitud, dependiendo del caso que se trate.

¿Cuál es la economía de subsistencia de los indígenas?

La **economía** se caracteriza por ser de “**subsistencia** y autoconsumo”, basada en la **agricultura**, siembran (2/3, 3/4, 1/2, 1 manzana, 50, 100 plantas) por familia; además se dedican a la ganadería, artesanía, maderas, caza, pesca y recolección.

Economía de **subsistencia** es el **sistema económico** mundial propio de la sociedad preindustrial, **que** se basa en la agricultura de **subsistencia**; con explotaciones, generalmente familiares, **que** solo alcanzan para la alimentación.

**NIVELES DE DESEMPEÑO**

**Superior:** Analiza, clasifica y relaciona temas sociológicos, históricos, vivenciales desde condiciones sociales, económicas, políticas, culturales, democráticas, con su realidad y su contexto.

**Alto:** Analiza, clasifica y relaciona algunos temas sociológicos, históricos, demográficos, vivenciales y axiológicos desde condiciones sociales, económicas, políticas, culturales, religiosos, ambientales con su realidad y su contexto.

**Básico:** Analiza, clasifica y relaciona de manera muy superficial y poco fundamentada temas sociológicos, históricos, estadísticos, demográficos y axiológicos desde condiciones sociales, económicas, políticas, culturales, históricas, ambientales con su realidad y su contexto.

**Bajo:** Se le dificulta analizar, clasificar y relacionar temas sociológicos, históricos, estadísticos, demográficos, axiológicos desde condiciones sociales, económicas, políticas, culturales, religiosos, ambientales con su realidad y su contexto, sin presentar recursos para socializarlas. Se recomienda mayor compromiso con su formación intelectual e integral

### **AJUSTES RAZONABLES PARA ESTUDIANTES ATENDIDOS POR INCLUSIÓN:**

**De acuerdo al recorrido de las lecturas e información de los videos proseguimos con esos insumos a:**

- 1.- Hacer un producto digital o físico sobre como interactúa con otras culturas.
- 2.- Hacer un comic sobre la vivencia cultural de cada región en Colombia.
- 3.- Elabore el mapa de Colombia y resalte con diversos colores cada región junto con su nombre.
- 4.- Dibuje los elementos de la cultura muisca.
- 5.- Realice una sopa de letras de todas las culturas significativas en Colombia.

#### **MODALIDAD DE PRESENTACIÓN Y ENTREGA DE TRABAJOS:**

Enviar al correo institucional: [nestor.contreras@ensubate.edu.co](mailto:nestor.contreras@ensubate.edu.co) y **WhatsApp**.

Tenga en cuenta indicaciones adicionales que el maestro indicara desde la presencialidad y virtualidad.

**AUTOEVALUACIÓN:** se tendrá en cuenta el desempeño en sus habilidades, compromiso en su formación desde la presencialidad y seguimiento de sus padres durante el proceso formativo, para entregar actividades en tiempos establecidos.

**COEVALUACIÓN:** se tendrá en cuenta el acompañamiento, responsabilidad desde la casa e Institución para alcanzar las habilidades propuestas, en los horarios y fechas establecidas.

**Nota:** las clases son obligatorias, la participación, socialización, debates, el docente explicará cada tema y se ejecutarán actividades complementarias de acuerdo a la intensidad horaria, para enriquecer conocimientos de acuerdo al tiempo y día de presencialidad en la Institución.

Los trabajos se enviaran de acuerdo a las indicaciones en cada clase presencial. Se recomienda el cumplimiento de horarios escolares para entregar evidencias de las actividades que se indican.

Al igual desde la primera clase se harán acuerdos en presencialidad para el protocolo de entregas, según situaciones.

*Lyda Yasmín Hernández F.*  
Coordinadora  
Escuela Normal Superior Ubaté

**. Vo.Bo DEL COORDINADOR ACADÉMICO Y OBSERVACIONES:**