

Unión de Maestros de la Nueva Educación para México. A.C.

¿Qué es la UNEM?

La Unión de Maestros de la Nueva Educación para México A.C. , fue fundada en 1995.

Buscamos garantizar el derecho de los pueblos mayas de Chiapas de participar en el diseño de una educación que responda al conocimiento de las lenguas y la cosmovisión indígena, que promueva su desarrollo económico, político y cultural que asegure su libre determinación al nivel local regional, estatal y nacional.

Fundamentos:

Político: conflicto intercultural (dominación/ sumisión)

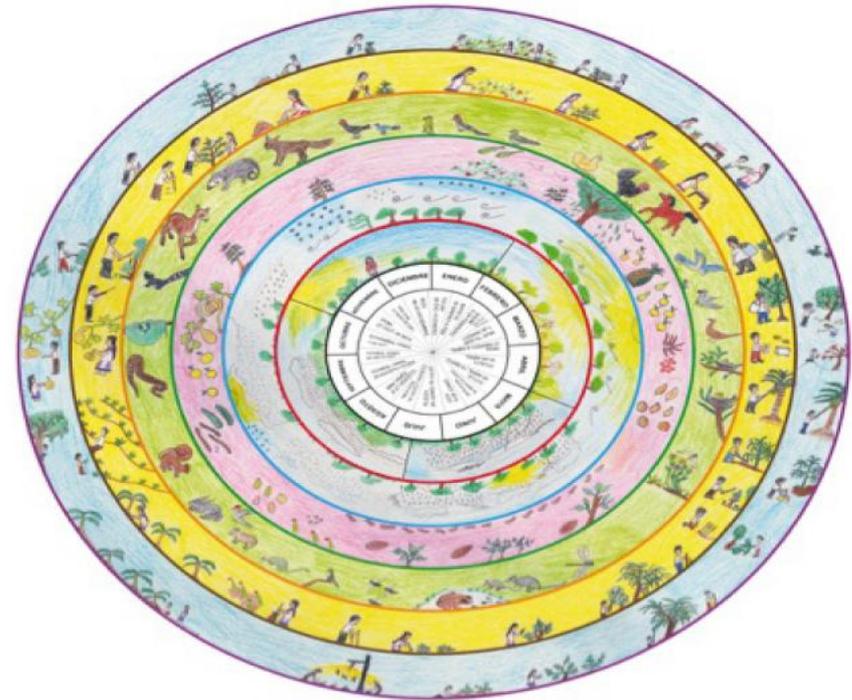
Pedagógico: teoría de la actividad, histórico cultural, pedagogía indígena, educación convivencia.

Filosófico: lekil Kuxlejal (buen vivir), comunidad, comunalidad, la madre tierra.

Epistémico: pluralismo epistémico, ecología del saber, espiritualidad, sueño.

CALENDARIO DE ACTIVIDADES SOCIALES Y PRODUCTIVAS (SOCIONATURALES).

- El universo Socio-natural indígena.
- El maestro y los niños pueden apreciar las habilidades que se requieren para actuar en la naturaleza.
- La formación de la comunidad centrada en la Actividad.
- La cultura, como recursos pedagógicos



COLORES	INDICADORES Y ACTIVIDADES
ROJO	TEMPORALES
AZUL	INDICADORES CLIMÁTICOS
VERDE	INDICADORES VEGETALES
AMARILLO	INDICADORES DE COMPORTAMIENTO DE LOS ANIMALES
MARRÓN	ACTIVIDADES DE LOS COMUNEROS
PURPURA	ACTIVIDADES DE LOS NIÑOS

* Ilegibilidad de origen.

Escuela Independiente Multigrado “Nuevo Amanecer”

Cerro Guadalupe; Yajalón Chiapas.

METODO INDUCTIVO INTERCULTURAL

sintaxis cultural: 4 ejes curriculares

Konik ta kapetal -territorio-
ta stulel -trabajo-
sit wa'an -recurso-
yu'un yak jwe'tik -fin social-

Conocimientos previos (niño)

recurso natural

¿Yabal ka nabeyik sbaj te sit wa'an?

Los equipos





te sit wa'an ma lek ta bijilte'obeyel bin
 ora ya yich' pasel te ma'a ma lek yax
 lok' yax chay slewul



Te sit wa'an banti klanix
 lek ta webeyalix banti yax
 ma lek ta webe'el



Territorio

Ts'ijbayajik bintik chambajlametik yak
swe'beyik te sit wa'an sok pasbeyajik
slok'ombaj haxan banti a wilojik te
wa'an.



Ka Petal



K'altik

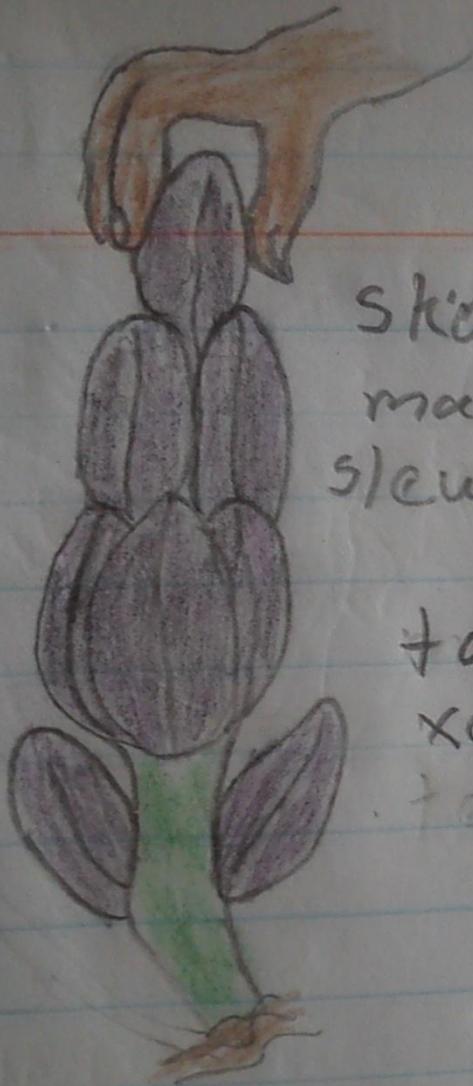


Ka Petal



Trabajo

¿Ya ka naik sk'okel (stulel) te sit
wa'an?

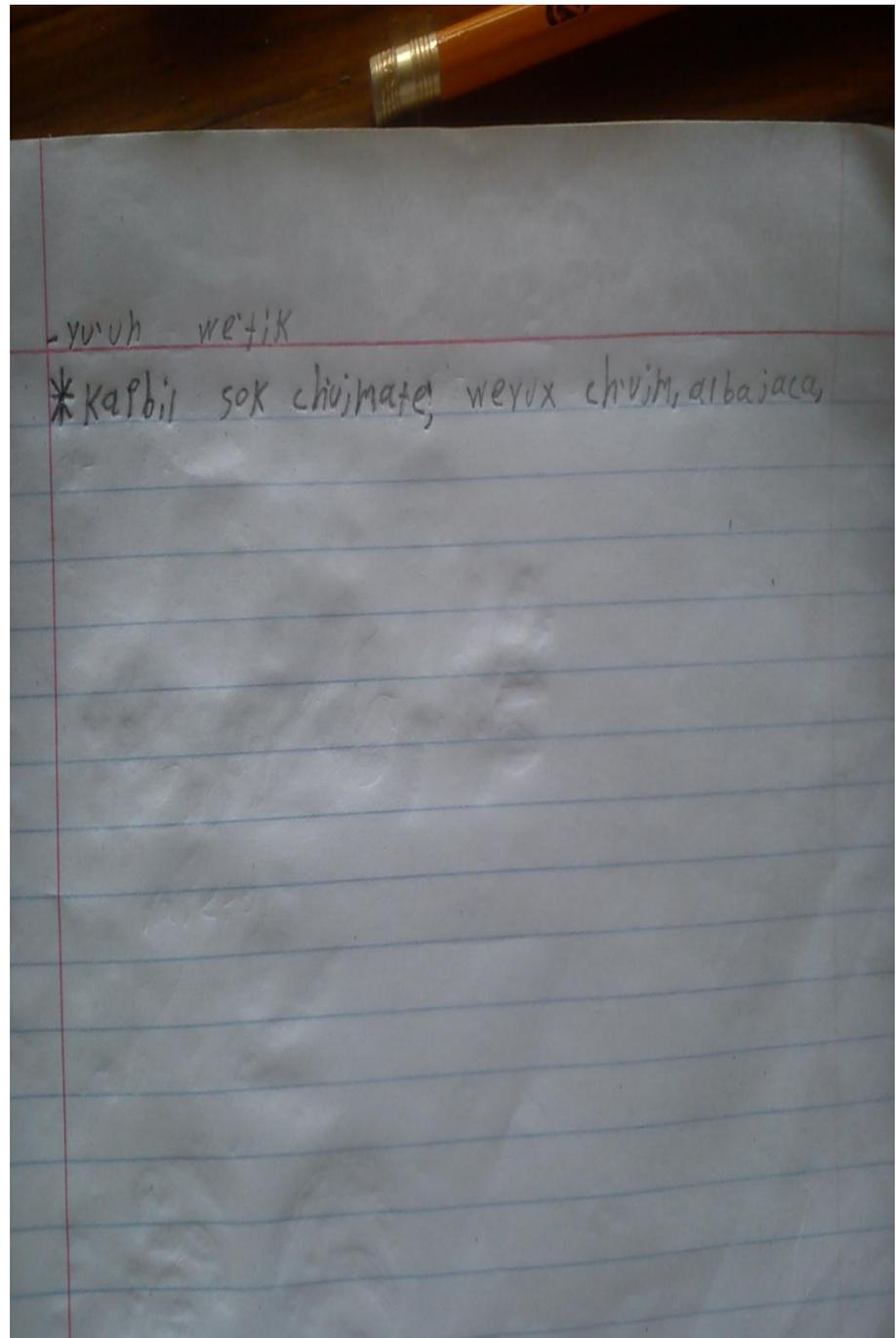
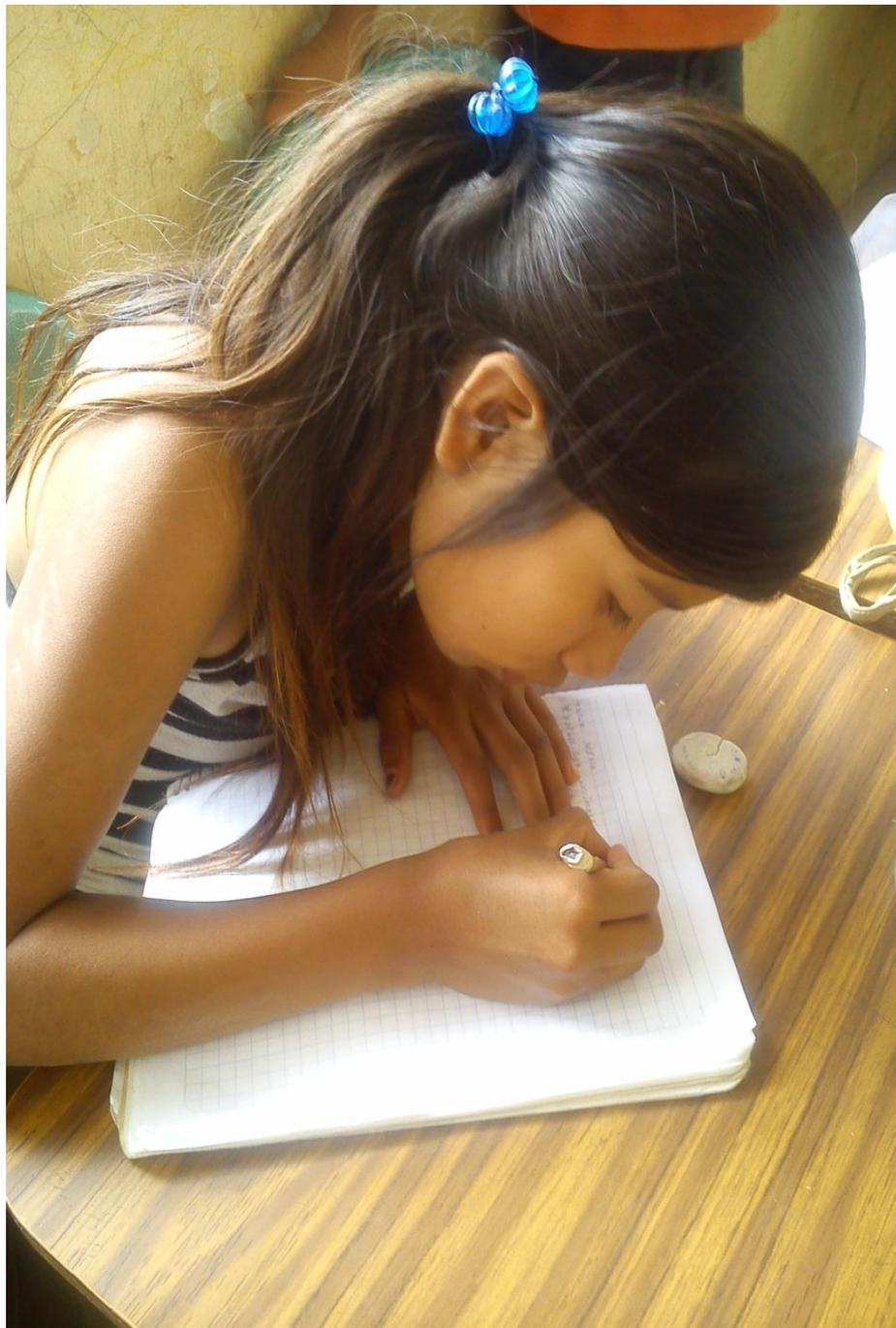


Skok'el banti kanix sit walan
ma xu' bilitesbetel yak sch'ay
slewul sok sakub

ta ta'waj; ma lak ta bilitesel
xch'ay slewul
te

Fin social

Ts'ijbayaj ta a hun bistuk yak jtultik te
sit wa'an



-yuvuh we'ik

*Kapbil sok chujmate, weyux chvjm, al bajaca,

Actividad practica



En la mañana caminando para ir al cafetal

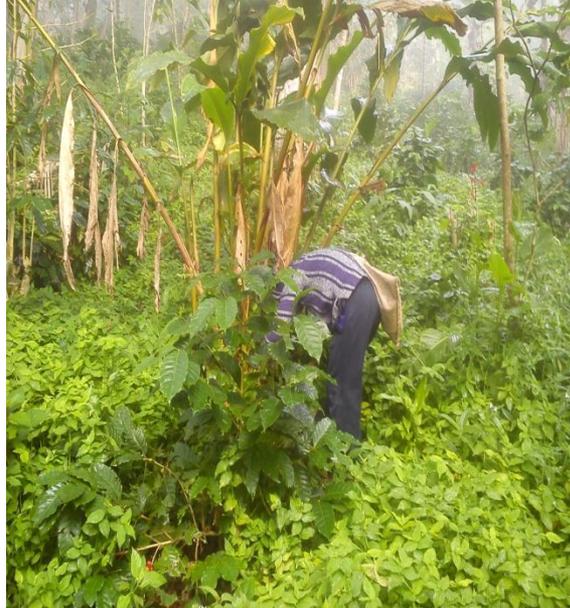


Caminando con mucho frio



Wa'an

Fruta verde



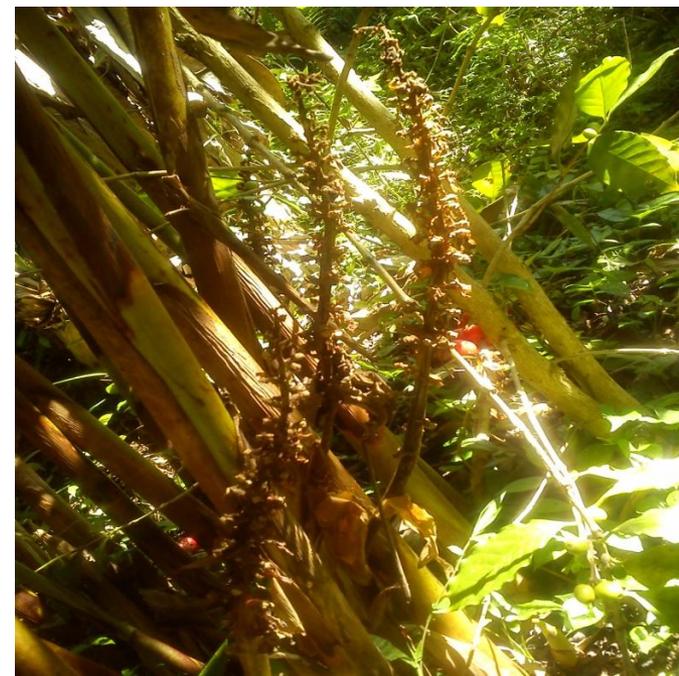
Buscando en el tronco

Fruta maduro



Cortando lo maduro

Donde se sostiene el fruto





**Así lo dejo el tlacuache
Cortando en otro lugar**



**Así se corta el fruto
Envolviendo calabaza**



**Cortando lo maduro
Fruto maduro**





Empezando a pelar

Fruto podrido



Pelar con cuidado

Color fuerte fruto bueno



Fruto bueno

Lavar muy rápido





Amasando
Ultima colada



Empezando a colar
El caldo



Niña grande ayudando
La semilla y la pulpa (sme')





Empezando a quitar semilla



Quitando a golpes



Terminando a quitar semilla

Semillas y yo'tan



Sme'



Agregando sme' en el caldo





El caldo y frutas

Que rico caldo con frutas



El caldo hirviendo

Como gordura de gallina



Grasa natural del caldo

Una rica comida



Por si solos los niños:



Compartiendo semillas de flores



Pintando plumas



Fibras de henequén pintado

Actividades pedagógicas (explicitación y ampliación)

Recurso natural

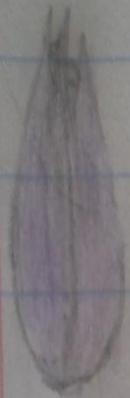
Conocimientos propios.



Cuando se corta la fruta no es bueno nombrarlo porque se echa a perder.

- No queda sabroso.
- Porque escueza (sak'ub)
- Desaparece la manteca (grasa)

Conocimientos escolares



K'ahix



Yaxto



St'eel



Spat.



Sbak'



yo'tah



Sit

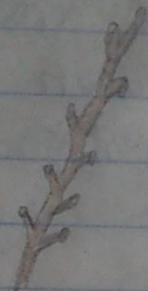


Sbak'etal

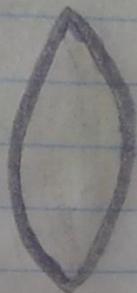


Schanvi

es donde se
obtiene la
nueva planta



Stc'el
es donde sostiene
la Fruta Verde
y madura



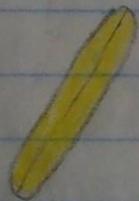
spat
es la que
cubre la
semilla, la pulpa,
el color y el corazón.



Sbak'



Chanul
esta compuesto
por semilla,
pulpa, corazón.



Yo'tan
es donde sostiene
la pulpa y la
semilla hasta
el color



Sbak'etal
es el que se
transforma
en sme'



Sit
es la fruta que
ya esta madura
y sirve para
comer.

Territorio

conocimientos propios

- La mata del wa'an se da mas en cafetal en la milpa no da bien (ch'iluben)
- Los abuelos nombran el lugar de acuerdo el producto sembrado

Escribir los nombres del lugar donde esta sembrado cada cosas.

- kapetal.
- K'altik.
- weroxal.
- ts'intéal.
- chi'inal.
- chenk'ulal.
- wahle'al

Conocimientos escolares

Miércoles 6 Diciembre 2012

nombres de plantas y animales que encontramos en el cafetal y la milpa.

Cafetal		Milpa	
muk'ib chib	ts'ic'el	chi'in	non:
bik'ital chib	alaxax	ts'inte'	
cafe	cacate'	werux	
ik'os	Jenjibre	limón	
axamte'	tajtam	mandarina	
k'ubul	sak tantan hamal	cajera	
peyd'		chanol ehob'	
pijchuy		wajte'	
cacao		Jenjibre	
chatia		Jamaica	
chapay		Chujm	
Xenen		Chenk'ulal	
Jajas		Cebollin morado	
wax		taniw	
zapote		alcarro	
tah		pitaya	
ts'eyman		ixim	
bes ha'		pajch'	
pojtsil mats		trapiche	
mumun		melocoton	
Cedro		platanó	
caoba		alaxax	
Pajal pata		tajtam	
ts'ijte'		guayaba	
Koksan		Jolmamal	

DIAS / MES / AÑO

nombres de objetos que hay en la cocina.

Canasto: esta echo de caña brava.

Jicara: Su forma es medio bolita.

Comal: la forma del comal es reclangolo y es de fierro colado.

tambo: para juntar agua cuando no hay.

Cochara: para servir la comida.

mesa: esta echo de maderas, para dejar los platos.

molino: para moler el Maiz.

leña: es para coler la comida.

Cuchillo: para partir las frutas.

Servilleta: es para tapar las fortillas y las cosas.

Salten: para freir comida.

Trabajo / técnica

conocimientos propios

- Nos es bueno que lo vean las mujeres embarazadas, porque le echan ojo, desaparece el color queda todo pálido, desaparece la grasa, se seca su agua no queda sabroso.
- Siempre es recomendable hacerle su madre porque es significado de la grasa de la gallina.

Conocimientos escolares

Lunes 4 de diciembre 2017



1: Buscar el maduro para cortarlo, el verde no se corta porque no tiene color.



2: Cortar el maduro con mucho cuidado para que no se desprege la cascara.



xexxek moch



bojch



naylo



Costal

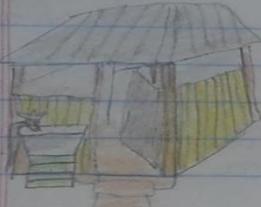


chibal moch

3: Juntar en canasto, bojch, naylo y costal lo que se corta.



4: llevarlo a la cocina para prepararlo, la cocina esta echo de bambú.



5: calentar el agua para que cuando se va a batir suelte la semilla y el corazón.



6: Pelar la fruta del wajan agarrando la cascara para que no se manche mucha.



7: lavar lo pelado, se lava rapido para que no salga su color, lavarlo dos veces.



8: batirlo con agua tibia la fruta del wajan, se bate cuatro veces para que salga todo su color.



9: Colar con canasto para que no pase la semilla del wajan.




10: quitar la semilla y corazón para formar la madre, para quitarle la semilla se maja duro con las manos luego quitarle su corazón.



11: meterlo al fuego para cocer con calabaza y chayote, al gusto con arroz, cuando ya cocio las frutas y el arroz se le agrega puerro y albahaca.



Fin social

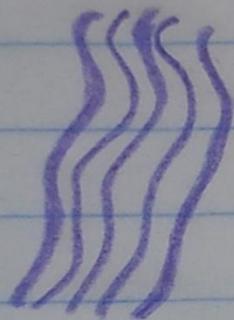
conocimientos propios

- Comer acompañado con calabaza, chayote, werux, alvajaca es lo que las abuelas nos enseñaron.
- La cascara madura de color morado oscuro es bueno para tintar la fibra del henequén (hemos encontrado dos tonos)

la cascara de la fruta del waian sirve para
pintar la fibra del henequén, plumas blancas,
maderas.



Cascara
de
waian



Fibra de
henequén



pluma
de patos.



madera.

Conocimientos escolares (las verduras)

Martes

DÍA 5 MES 5 AÑO 2013

Nuestros abuelos nos enseñaron a comer el meimut con:

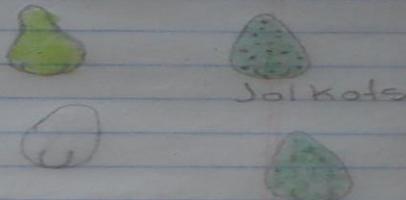
calabaza



kun pat chaynok tekiel

Las calabazas tienen formas tekiel, chaynok, golol hay donde esta seco la pulpa también hay calabazas donde no esta seco la pulpa.

chayote



Jol kots

espinoso

El chayote que se hizo con el meimut es el que no tiene cascara y el que tiene cascara.

werux



tsajal werux Kolem sakil werux bik'falsakil werux

el werux chico tiene mucho olor, el que no tiene olor es el Kolem sakil werux.

albahaca



Se agrega albahaca la comida para que de olor.

Recuperado el 1 de enero del 2004





Muchas gracias