



GUÍA DE ORIENTACIÓN DIDÁCTICA

# La Pesca

EN LA NACIÓN TAKANA

**LA PESCA - TAKANA**

Saberes y aprendizajes en el pueblo Takana

Proyecto EIB AMAZ

Primera edición 2010.

Depósito Legal:

© **Organización Indígena**

Consejo Indígena del Pueblo Takana (CIPTA)

**Equipo de investigación UMSS - PROEIB Andes**

**Coordinador**

Fernando Prada Ramírez

**Coordinadores de campo**

Amilcar Zambrana Balladares

Juan José Bellido

**Investigadores**

Eladio Chao L. (CIPTA)

Claudia Micaela Vidaurre

**Coordinación general y asistencia técnica UNICEF**

Adán Pari Rodríguez

**Revisión de la escritura Takana**

Eladio Chao L.

Celín Quenevo

**Apoyo financiero**

Cooperación del Gobierno de Finlandia

UNICEF

**Edición**

E. Naira Terceros Paz

**Diseño y diagramación**

Daniela Saavedra P.

Miguel Ángel Alcoba García

**Fotos**

Silvana Campanini

Jazmín Daza

Claudia Vidaurre

El presente trabajo fue realizado en el marco del acuerdo firmado entre UNICEF y la Universidad Mayor de San Simón (UMSS), por medio del PROEIB Andes, con fondos del gobierno de Finlandia.

Esta guía es propiedad del pueblo Takana (NaciónTakana). Se permite la reproducción total o parcial de este libro sólo cuando no tenga fines comerciales ni de lucro, citando siempre la fuente.



GUÍA DE ORIENTACIÓN DIDÁCTICA

La Pesca

EN LA NACIÓN TAKANA





# Presentación

Esta guía didáctica para docentes fue elaborada por el equipo de investigación del proyecto EIBA MAZ. Uno de los objetivos de esta guía es la formación en conocimientos sociales y culturales que todavía están vigentes en las comunidades que conforman la Nación TAKANA.

Otro objetivo que persigue esta guía es que estos saberes sean incorporados en el currículo regionalizado que impulsa la Central Indígena del Pueblo Takana (CIPTA) para contribuir a mejorar la calidad de enseñanza en la escuela, innovando los métodos de enseñanza de los docentes, brindando a los niños una educación más pertinente a su realidad. Es un documento que pretende abrir una vía para reflexionar, fundamentar y cualificar la práctica pedagógica de los docentes en un marco de (auto) formación permanente y de respeto a la cultura indígena.

Esta guía está destinada a docentes de la Nación TAKANA que puedan o quieran entender la formación permanente como medio para fortalecer sus prácticas de aula, haciéndolas más pertinentes con el desarrollo cognitivo y cultural de los niños que asisten a la escuela.



# Contenido:



## UNIDAD 1

### ¿QUÉ ES LA PESCA?

- ¿Qué tipos de peces existen?
- ¿Cómo son los peces?
- ¿Cuáles son los tipos de carnada?
- Sugerencias metodológicas

## UNIDAD 2

### ¿CUÁLES SON LOS LUGARES DE PESCA?

- ¿Cómo se orientan para llegar al lugar de pesca?
- ¿Cuál es el calendario de la pesca?
- Sugerencias metodológicas

6

7

8

9

10

11

12

13

14

## UNIDAD 3

### ¿QUIÉNES PARTICIPAN EN LA PRÁCTICA DE LA PESCA?

- ¿Qué técnicas de pesca existen? 15
- ¿Cómo se conserva la carne obtenida en la pesca? 18
- ¿Cómo se consume la carne de pescado? 22
- Sugerencias metodológicas 23

## UNIDAD 4

### ¿QUÉ NORMAS SE DEBEN CUMPLIR ANTES Y DURANTE LA PRÁCTICA DE LA PESCA?

- Valores asociados a la pesca 25
- Sugerencias metodológicas 26

27

# Unidad <sup>1</sup> ¿Qué es la Pesca?

Con más de cuarenta especies de peces en el territorio Takana, la pesca constituye una de las prácticas que asegura el aprovisionamiento de carne destinada a la alimentación de la familia y, garantiza así, el consumo de proteínas en la dieta diaria de la población. Esta diversidad de peces permitió que los takana desarrollen conocimientos complejos. Para practicar la pesca se deben conocer las carnadas apropiadas para cada tipo de pez. Considerando sus hábitos alimenticios y su tamaño, las carnadas pueden ser: gusanos, carne, peces pequeños, grillos y lombrices. Otros saberes están relacionados a los tiempos de veda (que no se puede pescar) y tiempo de arribo de los peces (cuando hay mayor cantidad de peces). Paralelamente a los anteriores conocimientos, también desarrollan técnicas y herramientas para las distintas modalidades de pesca.



## ¿Qué Tipos de Peces Existen?

La gran variedad de peces que existen en los arroyos, ríos y curichis está reflejada en la taxonomía local que los clasifica como peces con escamas y peces con cuero entre otros.

### P E C E S

#### ESCAMAS

<b>Sábaló</b>	
<b>Djapati</b>	(Mamuri)
<b>Pakú</b>	(Pacú)
<b>Djakua</b>	(Bentón)
<b>Abara</b>	(Carancho)
<b>Tadjiji s'e,</b>	
<b>buchere</b>	(Simbao)
<b>Uchi s'e</b>	(Cachorro)
<b>Curuvina</b>	
<b>Banakua s'e</b>	(Belea)
<b>Tambasquí</b>	
<b>Ruta</b>	
<b>S'abana</b>	(Sardina)
<b>Maje</b>	(palometa)
<b>Kuruvina</b>	(Corvina)
<b>Maje pas'a</b>	(Palometa blanca)
<b>Serepapa</b>	
<b>Dhati</b>	(Peta)
<b>Ibabi</b>	(Raya)
<b>Pacucillo</b>	
<b>Panete</b>	

Y CON

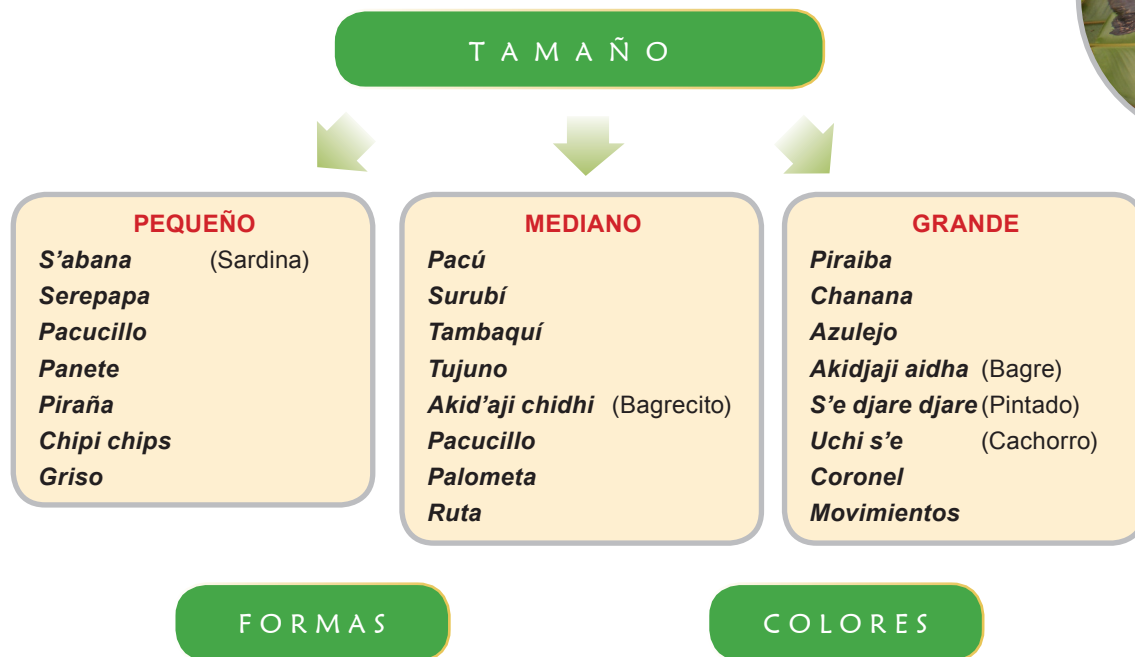
#### CUERO

<b>Akid'ai</b>	(Griso)
<b>S'e tuamawe</b>	(Pez ciego)
<b>S'e cherema</b>	(Pez llorón)
<b>Anguila</b>	
<b>Piraíba</b>	
<b>Azulejo</b>	
<b>Seferino</b>	
<b>Tujuno</b>	
<b>Cebra</b>	
<b>Surubí</b>	
<b>Coronel</b>	
<b>Akidjaji aidha</b>	(Bagre)
<b>Dorado</b>	
<b>Tachaca</b>	
<b>Pez cebra</b>	
<b>Tahualla</b>	
<b>Serafino o Cocinero</b>	
<b>Akid'aji chidhi</b>	(Bagre pequeño)
<b>S'edjaredjare</b>	(Pintado)



## ¿Cómo son los Peces?

Los peces que acabamos de mencionar tienen diferentes características como después de dónde viven tamaños, colores, formas y movimientos.





## ¿Cuáles son los Tipos de Carnadas?

La actividad pesquera implica el conocimiento de los tipos de carnada apropiados para la pesca de diferentes peces. Los niños entre los 6 a 12 años (*edhe chidhi y epune chidhi*) son quienes buscan carnadas, ya sea para colaborar con su padre o para aprovisionarse ellos mismos con carne de pescado. Ellos buscan gusanos partiendo con piedras las caluchas de motacú; cortando los charos; atrapando grillos en las playas o buscando lombrices en la tierra.

Los tipos de carnada son:



**TUNU**  
LOMBRICES



**D'ETETE**  
GRILLOS



**DHUJUTU**  
GUSANOS



**AICHA**  
CARNE

## Sugerencias Metodológicas

### TRABAJEMOS:

Escribamos nuestras anécdotas sobre la primera vez que fuimos a pescar con amigos o familiares.

Preguntemos a nuestros padres cuál de las carnadas da mejores resultados, dependiendo del pez. Los datos obtenidos los dibujamos y escribimos en el cuaderno, luego lo socializamos con nuestros compañeros.

Salimos en busca de lombrices, grillos o gusanos y los clasifiquemos de acuerdo a su uso con determinados peces.

Busquemos la ayuda de algún pescador para clasificar los peces según tipo, tamaño, forma, movimiento y color.

Hacemos un mapa conceptual sobre la variedad de peces que hay en nuestra región.



# Unidad 2 ¿Cuáles son los lugares de pesca?

Tomando en cuenta el medio ambiente o la casa grande de los peces, **Ete aidha s'e kuana s'a**, éstos se clasifica en:

**Ena aidha** (Ríos)    **Ena** (Arroyos)    **Wadjawadja** (Curichis)

Las características ecológicas de esos escenarios condicionan las actividades de los pescadores y la comunidad, pues las familias que habitan las riberas de los ríos son las que pescan con mayor frecuencia y mayor cantidad que aquellas que se encuentran en la pampa o cerca de los arroyos. En las comunidades que no se encuentran a orillas del río, la pesca es una actividad paralela a la cacería. Por tanto, al salir de caza, además de llevar herramientas para cazar, también lleva su anzuelo y carnadas por si se queda a pescar en uno de los arroyos o lagos que se encuentran en la misma ruta. En cambio, en comunidades situadas a orillas del río, la pesca es una actividad a la que le dedican un tiempo exclusivo y su dieta alimenticia tiene como base el pescado.

En los ARROYOS o pozos pequeños, cuyas aguas son más profundas.

Se pesca en los RÍOS, sobre todo en los remansos donde el agua está detenida.

Los CURICHIS son terrenos anegados de agua. Allí se pescan peces pequeños que pueden utilizarse como carnada para la pesca de peces más grandes.



## ¿Cómo se Orientan para Llegar al Lugar de la Pesca?



### POR LA SENDA

#### *Senda kuanaje*

El pescador aprende a reconocer las sendas para seguirlas y llegar a los lugares de pesca.



### ORILLEANDO EL RÍO

#### *Ena aidha biaje*

El pescador recorre por las orillas del río hasta ubicar remansos y empalizados donde sabe que puede pescar.



### ORILLEANDO EL ARROYO

#### *Ena biaje*

Los pescadores salen de pesca recorriendo las orillas de los arroyos hasta ubicar el lugar de pesca apropiado.





## ¿Cuál es el Calendario de la Pesca?

Los niños mediante las indicaciones vertidas por sus padres o hermanos mayores desarrollan conocimientos que les permiten identificar épocas pesqueras caracterizadas por la mayor o menor cantidad de lluvias.

Por otra parte, al conocer las épocas pesqueras, los niños también aprenden a reconocer y emplear diferentes herramientas y técnicas de pesca. De la misma manera, van aprendiendo que hay tiempos en los que la pesca esta vedada, porque es la época en la que los peces suben al río a desovar.



### ***Dhati kuana jajay eputani tiempu***

Tiempo de desove de las petas

- ***Ena dhati***

- Peta del agua: julio, agosto, septiembre, octubre.

### ***Ay badhi je s'e kuana etsuatani ejaji***

Tiempo de veda y arribo de los peces

- Noviembre, diciembre, enero, febrero, marzo.

### ***Ay badhi je mad'adha s'e kuana***

Meses en los que existe mayor cantidad de peces es cuando se pesca con tarrafa, redes y mallas.

- Julio, agosto, septiembre, octubre.

***Ye badh'i kuana je aimue yani kita mawe s'e kuana*** (noviembre, diciembre, enero, febrero, marzo), ***ets'e as'ia neje bawi ejemiña s'e kuana, pia pui s'u bawi malla neje dhadhichakutaji aimue ena dhueha mawe.***

Entre los meses de noviembre a marzo es cuando hay escasez de peces, y es cuando se sale a pescar con anzuelo a lugares donde existen remansos o pozos grandes.

## Sugerencias Metodológicas

### TRABAJEMOS:

Dibujemos en nuestros cuadernos los lugares de pesca que haya cerca a la comunidad y escribamos textos sobre esos lugares.

Dibujemos entre todos el mapa de la comunidad, tomando en cuenta el río o arroyo más cercano. Luego cada uno de nosotros explica los referentes espaciales que usamos para llegar al arroyo.

Escribimos una historia real o ficticia sobre la actividad pesquera de nuestra región.

Identificamos si nuestra región es pesquera o no y con la colaboración del profesor y de un padre dedicado a la pesca, trabajamos en la construcción del calendario de pesca de la región.



# Unidad 3 ¿Quiénes participan en la práctica de la pesca?

## AIDHA EWANE EPUANI

Lo que hace la esposa

- **S'e edhedhetani** (Descamar los pescados)
- **Jana yatani s'e neje** (Preparar comida con los pescados)
- **Chariki ataji** (Charquear)

## AIDHA DHEJA EPUANI ES'IA EPUANI S'U

Lo que hace el esposo cuando va a pescar

- **Karnada jemitaji** (Sacar carnada)
- **Es'ia epuani** (Pescar)
- **S'e kuana abutaji etes'u kuata** (Transportar los pescados al hogar)
- **Chariki ataji** (Charquear). Esta tarea la realiza cuando la mujer no está en el lugar de pesca.
- Construir la chapapa para chapapear el pescado.





#### Lo que hacen los hijos mayores

- ***Karnada kuana chakutaji*** (Buscar las carnadas)
- ***As'etaji ena teje awa ena aidha teje*** (Caminar por la senda hasta el arroyo o el río)
- ***Kanua dhus'utaji remanso teje*** (Dirigir la canoa hasta un remanso)
- ***E'siaji s'u karnada ichataji despue jus'iataji*** (Poner carnada al anzuelo y después lanzar la línea)
- ***S'e jemiputsu manuametaji*** (Sacar al pescado y matarlo)
- Ayudar a construir la chapapa



#### Lo que hacen las hijas mayores

- ***Edhedhe tsawatani*** (Ayudar a descamar los pescados)
- ***S'e jana etsawatani*** (Ayuda a hacer comida con los pescados)
- ***Chariki ataji etsawatani*** (Ayuda a la madre a charquear)



**Lo que hacen los hijos  
pequeños**

- **Japaina edhus'e tsawatani dhunukuawi yapuji** (Ayudan a sacar hoja de patujú para hacer dunucuabi) (pescado envuelto con hojas de patujú y cocido en una especie de parrilla o chapapa)
- **Karnada echaku tsawatani** (Ayudan a buscar la carnada)
- **Yabu tsawatani s'e kuana etes'u kuata** (Ayudan a cargar los pescados hasta la casa)

**Lo que hacen las hijas  
pequeñas**

- **Japaina edhus'e tsawatani dhunukuawi yapuji** (Ayudan a sacar hoja de patujú para hacer dunucuabi)
- **Karnada echaku tsawatani** (Ayudan a buscar la carnada)
- **Yabu tsawatani s'e kuana etes'u kuata** (Ayudan a cargar los pescados hasta la casa)



## ¿Qué Técnicas de Pesca Existen?

A través del tiempo, los Takana han creado diversas técnicas de pesca. Aquí mostramos y explicamos las más comunes.

### PESCA CON MALLA:

La malla puede ser lanzada desde una canoa; mientras una persona rema, la otra va jalándola por el agua para atrapar a los peces.

Otra forma de pescar con malla, dos personas que la arrastran sosteniéndola de ambos extremos, mientras caminan por los lugares menos hondos del río. Es así que los peces se van quedando en la red.

### PESCA CON TARRAFA:

Esta técnica de pesca es similar a la pesca con malla. La diferencia entre una y otra técnica es que la tarrafa es una malla en forma circular y alrededor de los bordes lleva incrustado un material de plomo. Su manejo requiere de mayor cuidado y quienes recurren a ella requieren de una fuerza física extraordinaria.





Durante la planificación, el pescador es quien define según su conveniencia, tanto la técnica de pesca como la hora de pescar. Las técnicas más comunes son:

- ***Es'iaji neje es'ia putaji*** (Pescar con anzuelo)
- ***Tarrafa neje es'ia putaji*** (Pescar con tarrafa)
- ***Malla neje es'ia putaji*** (Pescar con malla)
- ***Trampa neje es'ia putaji*** (Pescar con trampa)
- ***Pis'a neje s'e manuametaji*** (Matar al pescado con un arma)



### PESCA CON ANZUELO:

Para pescar mediante esta técnica, la carnada debe ser enganchada al anzuelo, de tal manera que su punta no quede descubierta, para luego lanzarlo a un lugar donde no exista aglomeración de palos o ramas que lo obstruyan al momento de jalar la lineada con fuerza, cuando el pez haya picado.

### HERRAMIENTAS

En el pueblo Takana han desarrollado históricamente diversas herramientas de pesca, que las generaciones jóvenes las van aprendiendo poco a poco. El mejoramiento de su tecnología les ha permitido crear y utilizar anzuelos de acuerdo al tamaño y peso de los peces. Por otra parte, les ha permitido usar otros materiales como el plomo para que, incrustadas en los bordes de las redes de pescar, éstas se sumerjan en la profundidad del agua. De igual manera, recurren a la resina y hojas venenosas extraídas de árboles, que les permite pescar en abundancia, considerando esos productos como parte de su desarrollo tecnológico.

## Pesca con Trampas

Una trampa construida por los pescadores consiste en plantar dos estacas de charo en ambos lados del arroyo, a cada estaca va atada una pita y a lo largo de ésta se amarra varias lineadas con anzuelos, que quedarán durante algunas horas. El pescador va a recoger los pescados horas después o al día siguiente de haber armado la trampa.

Las guarachas también son trampas construidas para pescar. Esta trampa es hecha de charo o de brazo de motacú. Se las usa en las caídas de las aguas de los arroyos hacia los ríos; de modo que los peces quedan atrapados en la trampa, mientras los pescadores los recogen con las manos.

- ***Ena ay tsawa dhetses'u aki netiataji dhapia espiñel s'etsetaji*** (Plantar estacas en ambas orillas del río y templar ahí el espiñel)
- ***Ena ay tsawas'u awa ena ay dhumes'u aki juchutaji dhapia e'siaji ris'itaji*** (Plantar una estaca y amarrar los anzuelos en las orillas del río o en medio del río)
- ***Ena kuatsaje chapapa ataji tumi ebay kuana neje awa bue neje ris'i putsu dhapia s'e kuana edhajajatani*** (Construir las chapapas con brazo de motacú o charo en las embocadas de los arroyos; ahí caen los peces.)
- ***Ed'ipi epupuji ena kuatsa teritaji japaina neje tumu neje bia nurutaji s'e kuana ekuinana mue puji*** (Tapar el brazo del arroyo para que los peces no escapen, usando hoja de patujú y aplastándolo con piedra)





Además de las técnicas de pesca mencionadas, el barbasqueado y la pesca con dinamita constituyen dos técnicas de pesca que están tratando de ser erradicadas de las prácticas de pesca en el pueblo takana, debido a la cantidad de peces que mueren y por la contaminación que producen en las fuentes de agua.

Niños y jóvenes, según el ciclo etario de desarrollo cognitivo en el que se encuentran y la fuerza física que tengan, van haciendo uso de una u otra técnica.

***Kanua ataji ena aidha s'u dhus'utaji***

**Construir la canoa**

***Pakicha awa kuabadhu ketaji*** (Tumbar el cedro o la mara)

***Tupuataji*** (Medir)

***Rijitaji motosierra neje*** (Trozar con motosierra)

***Azuela neje, jacha akikey neje, dhume rue-taji*** (Dar forma a la canoa con la azuela y el hacha)

***Apeputsu ena ais'u nunu taji*** (Empujar la canoa al río cuando está terminada)



### PESCA CON DINAMITA

Fue introducida por colonos y personas foráneas de los pueblos cercanos. Esta técnica tiene consecuencias depredadoras que afecta a la reproducción de los peces. Por eso, las organizaciones indígenas y el control social de los comunarios han impulsado su prohibición.

### BARBASQUEADO

Pesca por envenenamiento o barbasqueado, es una técnica de práctica tradicional de los pueblos amazónicos. Sin embargo, las organizaciones indígenas, en este caso el Consejo Indígena del Pueblo Takana (CIPTA), prohíben su realización por la contaminación que produce a las fuentes de agua.

## ¿Cómo se Conserva la Carne Obtenida en la Pesca?

EL CHARQUEADO, EL **DHUNUKUABI** Y EL **DHID'I** son las formas propias de conservación de la carne en el pueblo Takana.

### EL CHARQUEADO:

Esta técnica de deshidratación de los alimentos que consiste en cortar la carne en lonjas que deben ser saladas y colgadas en palos bajo los rayos del sol por el lapso de un día, durante el cual la carne se deshidrata, para después poder almacenarla por más tiempo.

### EL DHUNUKUABI

Es otra forma de conservar la carne de pescado. El proceso consiste en asar la carne en chapapas, envuelta previamente en hojas de patujú.

### EL DHIDJI:

Consiste en introducir una cantidad de pescados en tacuaras, taparlas y asarlas en chapapas.

Estas dos últimas técnicas de conservación de la carne son llevadas a cabo por las mujeres y las hijas.



## ¿Cómo se Consume la Carne de Pescado?

El pescado está destinado al consumo familiar y a veces a la venta en los mercados regionales de San Buenaventura, Rurrenabaque o Ixiamas.

Por otra parte, los órganos de los peces tienen diferentes utilidades medicinales. Órganos como el **Ibabi s'a etakua** (Hígado de raya) y la **Etakua s'u badhei wia d'akua s'a** (Hiel de bentón) son muy apreciados para curar dolores musculares o resfríos. Algunos restos de pescado se utiliza en la artesanía. El artesano pule los huesos y los usa en la fabricación de pendientes y collares.



### **Edya puji ataji**

Preparar para comer

**Ekubabi** (Asado)

**Ekuarara meji** (Hervido)

**Aceite s'u kuararaji** (Frito)

**Rarejiji** (Chapapeado)

### **S'e s'a ay kuana eidhue**

Partes medicinales del pescado

**Ibabi s'a etakua** (Hígado de raya)

**Etakua s'u badhei wia djakua s'a** (Hiel de bentón)

### **Irutaji s'e kuana**

Vender los pescados

**Kumuninda s'u** (En la comunidad)

En los mercados de San Buenaventura, Ixiamas y Rurrenabaque.

## Sugerencias Metodológicas

### TRABAJEMOS:

Preguntemos en nuestras casas qué trampas conocen nuestros padres y abuelos y cómo aprendieron.

Formemos oraciones que hablen sobre los roles de la familia durante la pesca.

Escribamos un pequeño texto descriptivo relacionado con los roles de la familia.

Describamos, con dibujos y texto, las distintas trampas que se usan para pescar.

En base a las trampas, hagamos ejercicios de matemáticas y geometría.

Investiguemos sobre el proceso de conservación de la carne de pescado, con los datos escribamos un texto instructivo.





# Unidad 4 ¿Qué Normas se Deben Cumplir Antes y Durante la Práctica de la Pesca?

En el pueblo Takana la pesca está íntimamente ligada a la religiosidad y tradición oral. Los abuelos transmiten narraciones que hacen referencia a consejos y recomendaciones sobre el cuidado que se debe tener para no pescar cuando los peces están desovando y no recurrir al barbasco, dinamita, ni solimán para conseguir pescado. De esa manera, transmiten valores relacionados con la ayuda mutua reflejada en la práctica habitual de distribuir la carne entre los familiares más próximos. Esas acciones fortalecen los vínculos sociales de reciprocidad y cooperación.



## Consejos previos a salir de pesca

- Llevar buena carnada, como lombrices de tierra, gusanos o grillos.
- Llevar anzuelos de repuesto en caso de que pierdan uno.
- Enganchar bien la carnada.
- Quedarse en silencio esperando que pique el pez.
- No pasar con frecuencia por medio del agua.



## Valores Asociados a la Pesca

### COLABORACIÓN EN LA PESCA

#### *Kuaja jatsawatime etse pukua es'ia eputipuji*

(Cómo ayudarse en la pesca)

- ***Kuara tsawataji jana epuani s'u*** (Ayudar a la mamá cuando está preparando la comida)
- ***Tata tsawataji karnada ejemipuji*** (Ayudar al papá a sacar carnada)
- ***Abu tsawataji s'e kuana etes'u kuata*** (Ayudar a cargar los pescados hasta la casa)
- ***Edhue kuana neje s'e kuana jatiatitaji*** (Compartir los pescados con el compañero de pesca)

### NORMAS PARA CUIDAR LOS PECES

#### *Kuaja etse inastsiwame akua s'e kuana*

(Cómo podemos cuidar a los peces)

- ***Jemitaji mawe s'e kuana jajis'u*** (No pescar cuando los peces están desovando)
- ***Manuametaji mawe atsa neje*** (No pescar con barbasco)
- ***Manuametaji mawe dinamita neje*** (No pescar con dinamita)
- ***Manuametaji mawe manunu neje*** (No pescar con solimán)



## Sugerencias Metodológicas

### TRABAJEMOS:

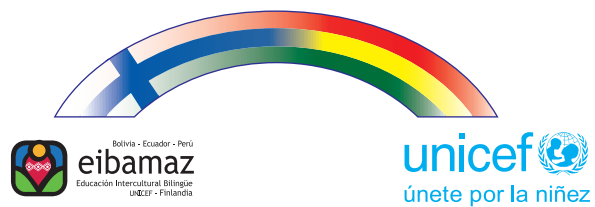
Compartimos con nuestros compañeros de forma oral y escrita, cómo nuestra familia practica los valores asociados a la pesca como la colaboración y las normas para cuidar a los peces.

- Organizamos una fogata de la tradición oral con la participación de ancianos y las familias de la comunidad.
- Cada familia narrará un cuento, mito, rito o sueño que predice buena o mala pesca.

Teatralizamos la práctica de la pesca y ponemos en práctica las normas que se deben cumplir antes y durante la práctica de la pesca.

Realizamos ejercicios de matemáticas en base a la venta de pescado.





Prohibida  
su venta