



LAVANDERA — CRIADAS — GUARDA DE LAS CONDUCTAS DE PACHUCA



MIXTECOS — OAXACA



ZAPOTECAS DE MAGUILCOCHIL — OAXACA — MAZATECOS DE AYAUTLA



CHINANTECOS DE YOLOS — OAXACA — CUICATECOS DE TEUTILA



AMUZCOS — OAXACA

Atlas DE México

CUARTO GRADO



ZAPOTECAS DE TEHUANTEPEC — OAXACA



ZOQUES DE TUXTLA — CHIAPAS — TRAJE DE BOVA Y ORDINARIO



ZOQUES DE TAPULALAPA — CHIAPAS — ZOQUES DE TUXTLA — LA SALUTACION



APACHE MEDIO-CIVILIZADO — CHIHUAHUA — HABITANTES DE LAS MARGENES DEL BRAVO

4

Política

70

División antigua (provincias y reinos), 1550–1776	72	División territorial	76
División territorial, 1843-1846	73	Límites territoriales, islas y mares	77
Mapa de los Estados Unidos de Méjico, 1828	74	Ciudadanos con credencial para votar	78
La invasión norte-americana, 1846-1848	75	Censo de Población y Vivienda (infografía)	79

5

Cultura

80

México antiguo y sus tres superáreas culturales	82	Vestimenta indígena	87
Mesoamérica y sus áreas culturales	83	Patrimonio Mundial	88
Zonas arqueológicas	84	Museos	89
Comunidades afromexicanas (infografía)	85	Gastronomía (infografía)	90
Hablantes de lenguas indígenas	86	Artesanías (infografía)	91

6

Entidades federativas

92

Actividades con los mapas estatales	94	Morelos	112
Aguascalientes	96	Nayarit	113
Baja California	97	Nuevo León	114
Baja California Sur	98	Oaxaca	115
Campeche	99	Puebla	116
Chiapas	100	Querétaro	117
Chihuahua	101	Quintana Roo	118
Ciudad de México	102	San Luis Potosí	119
Coahuila de Zaragoza	103	Sinaloa	120
Colima	104	Sonora	121
Durango	105	Tabasco	122
Estado de México	106	Tamaulipas	123
Guanajuato	107	Tlaxcala	124
Guerrero	108	Veracruz	125
Hidalgo	109	Yucatán	126
Jalisco	110	Zacatecas	127
Michoacán	111		



PIRAMIDE DE PAPANTLA (Veracruz).



RUINAS DE TZAPEN (Veracruz).



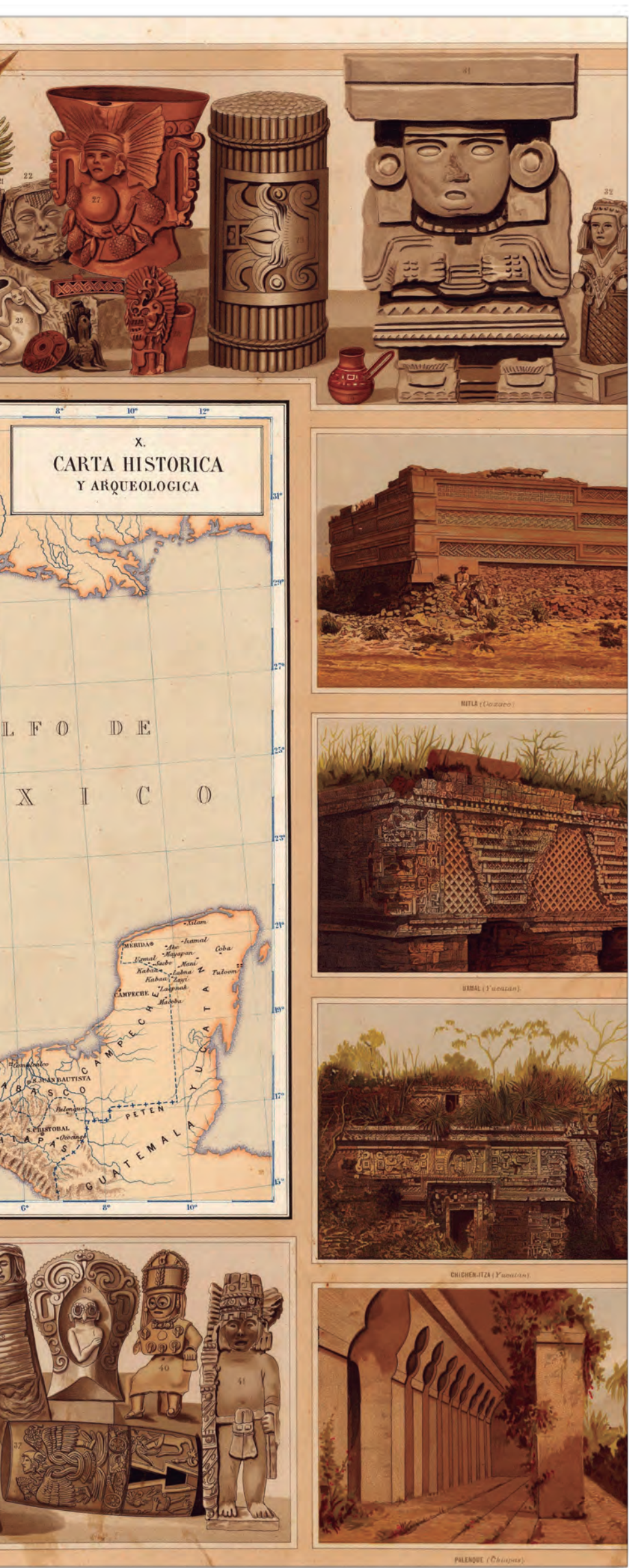
XOCHICALCO (Morelos).



TEOTIHUACAN (Mexico).



Cultura



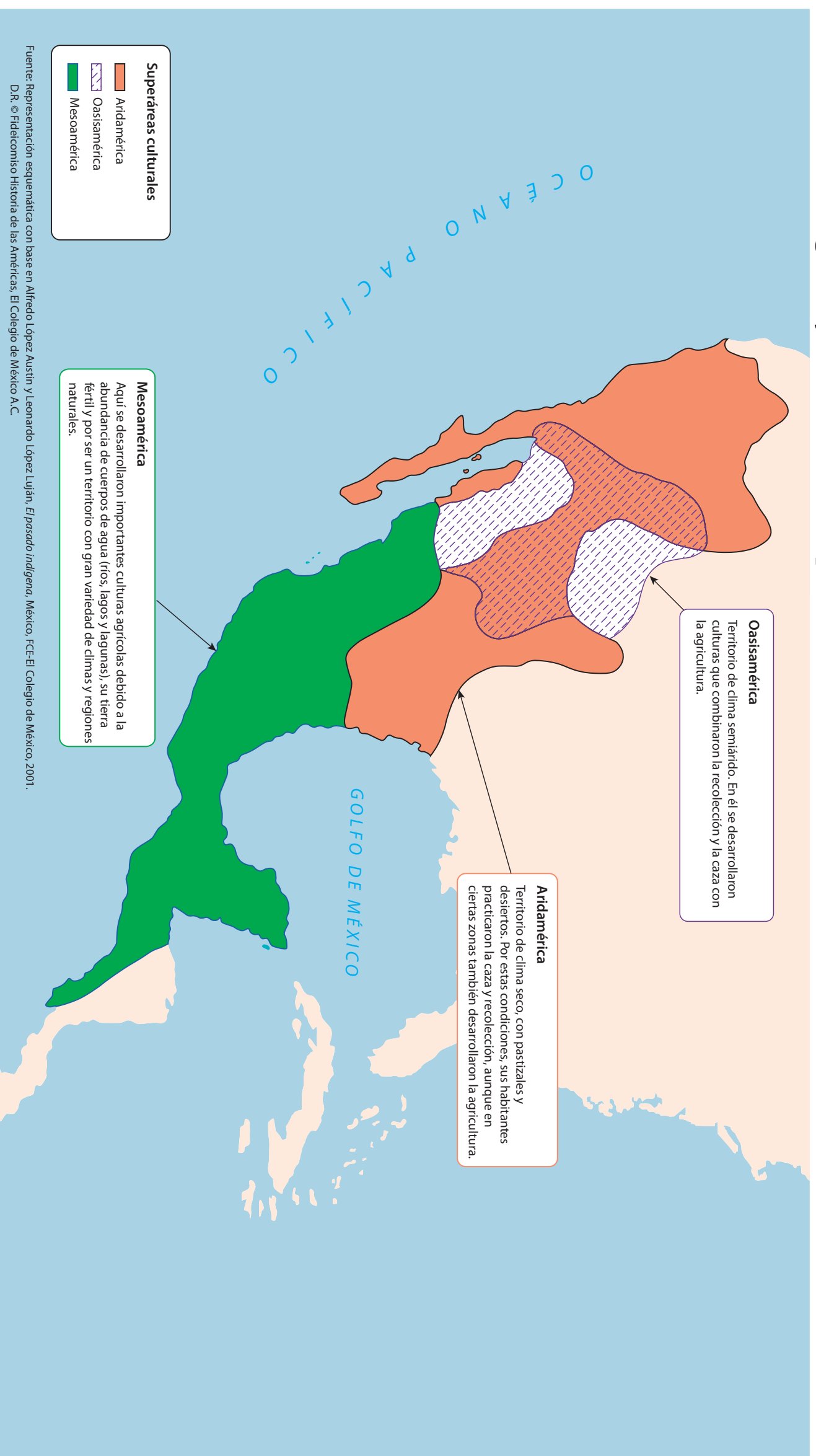
El idioma que hablas, la religión que practicas, los alimentos que consumes, la ropa que usas, las tradiciones del lugar donde vives y los valores que te inculcaron desde que naciste son parte de la cultura de tu comunidad.

Este conjunto de **creencias, prácticas y costumbres** representa la forma de vida del grupo social al que perteneces, distingue a tu comunidad de otras y le **otorga identidad**. Esa riqueza cultural forma parte de la esencia de nuestro país.

Las construcciones, la gastronomía, la vestimenta y el baile son también manifestaciones culturales. En ellas se plasman y reflejan las características del entorno y la visión que tiene del mundo cada grupo social.

México es un país pluricultural y los mapas de este capítulo te ayudarán a comprender, valorar y respetar la diversidad de manifestaciones culturales de los grupos que lo integran.

México antiguo y sus tres superáreas culturales



Se han identificado tres superáreas culturales de la época prehispánica: Aridamérica, Oasisamérica y Mesoamérica. Una superárea cultural se identifica por las características económicas, sociales y culturales que le dan unidad,



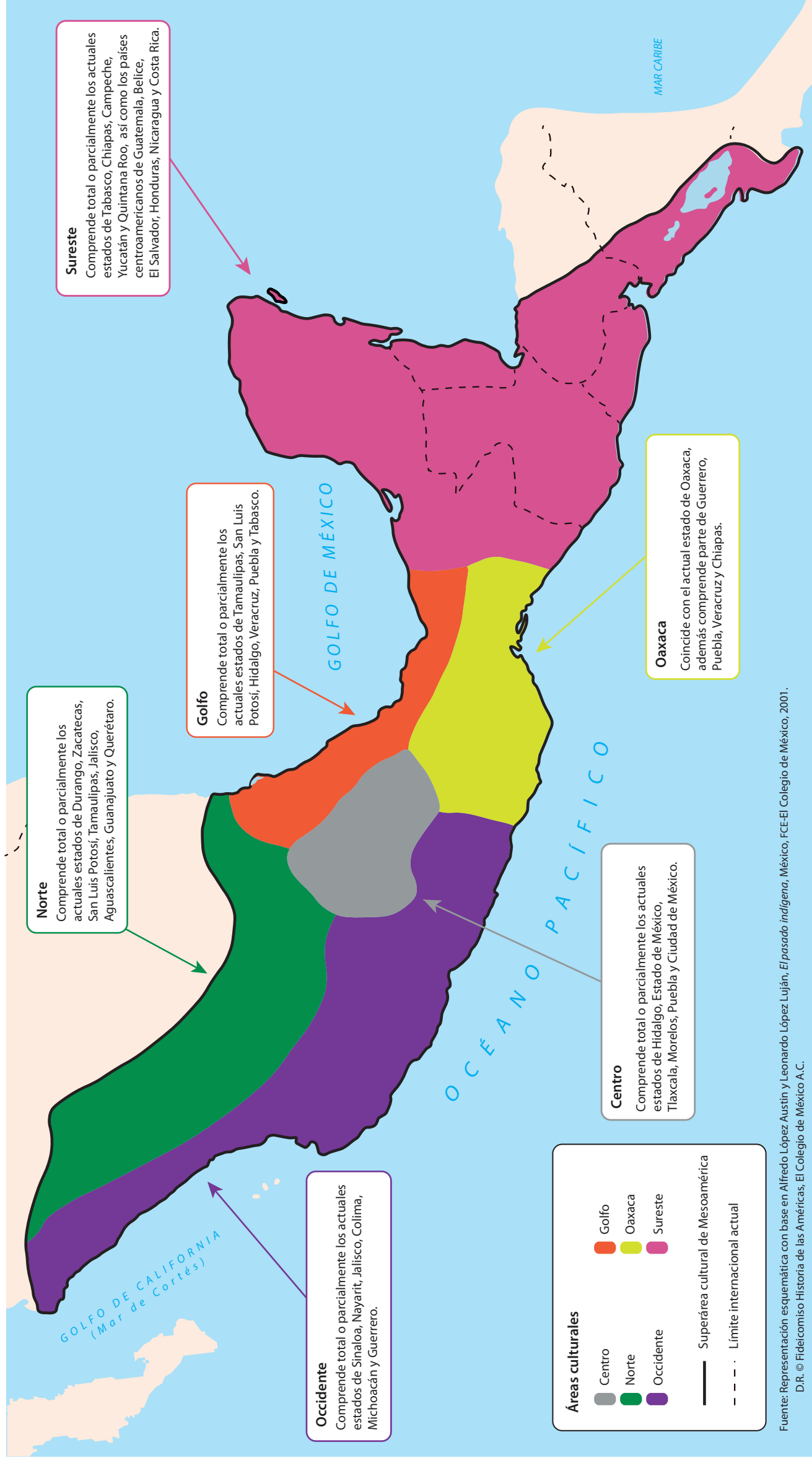
cuyo resultado son las tradiciones e historia que comparten sus habitantes. Aridamérica se extiende desde el noroeste hasta la península de Baja California; Oasisamérica se ubica en el noroeste, ambas abarcan buena parte de Estados Unidos de

América. Mesoamérica va de la mitad sur de México hasta Costa Rica, pasando por Guatemala, Belice, Honduras, El Salvador y Nicaragua.



Con ayuda del mapa "División territorial", de la pág. 76, identifica las entidades que forman parte de cada superárea cultural. Escribe una carta dirigida a un estudiante de una entidad distinta a la tuya, dile en qué superárea cultural se ubica tu localidad. Describe cómo son los ríos, lagos o montañas, y qué tipo de clima prevalece, así como la vegetación que hay alrededor. Explicale cómo crees que vivían los antiguos pobladores en el lugar en donde vives.

Mesoamérica y sus áreas culturales



Q Mesoamérica es una superárea geográfica y cultural que abarca gran parte del territorio del México actual y se extiende a Belice, Guatemala, El Salvador, Nicaragua, Honduras y Costa Rica.

En Mesoamérica se desarrollaron las grandes culturas agrícolas del México antiguo. Los cultivos, base de la alimentación,

fueron el maíz, la calabaza, el jitomate y el chile. También fueron notables los avances en la ciencia y el arte.

Las áreas culturales de Mesoamérica tuvieron intensas relaciones comerciales, políticas, bélicas y religiosas.

Observa el mapa, señala cuantas áreas culturales integran Mesoamérica; investiga

el nombre de dos culturas de cada área y escribe en tu cuaderno los resultados de tu investigación. ¿La entidad donde vives se encuentra en Mesoamérica? ¿Cómo lo sabes?



Busca imágenes de cada cultura y elabora en media cartulina un collage, procura agrupar por área cultural. Pregúnta a tus familiares si en tu localidad existe alguna tradición o festividad de origen prehispánico, o bien, si hay algún platillo que sea herencia de aquellas culturas.

Zonas arqueológicas



Una **zona arqueológica** es el lugar donde se ha preservado evidencia de actividades del ser humano en el pasado: por ejemplo, restos de construcciones, objetos, pinturas, relieves, entre otros. Esto permite conocer su historia, la organización política y social, el comercio, la alimentación, la indumentaria y la religión.

En este mapa, se muestran las zonas arqueológicas de México con museo de sitio. El mayor número de ellas se encuentra en las entidades del centro, sur y oriente del país, y su ubicación corresponde al antiguo territorio mesoamericano. Observa el mapa, localiza qué entidades son las que tienen mayor número de zo-

nas arqueológicas y cuáles se encuentran en tu entidad. Compara el mapa con el de "Mesoamérica y sus áreas culturales", de la página 83. ¿Qué relación encuentras entre ellos?, ¿en qué área cultural de Mesoamérica hay más zonas arqueológicas?, ¿a qué crees que se deba?

Elige una zona arqueológica de tu preferencia e investiga sus características: ubicación, periodo cultural al que pertenece, pueblo que la habitó y los aspectos que destacarías de ese lugar. Con la información, elabora una guía ilustrada. Reflexiona acerca de la importancia del cuidado y conservación del patrimonio cultural.

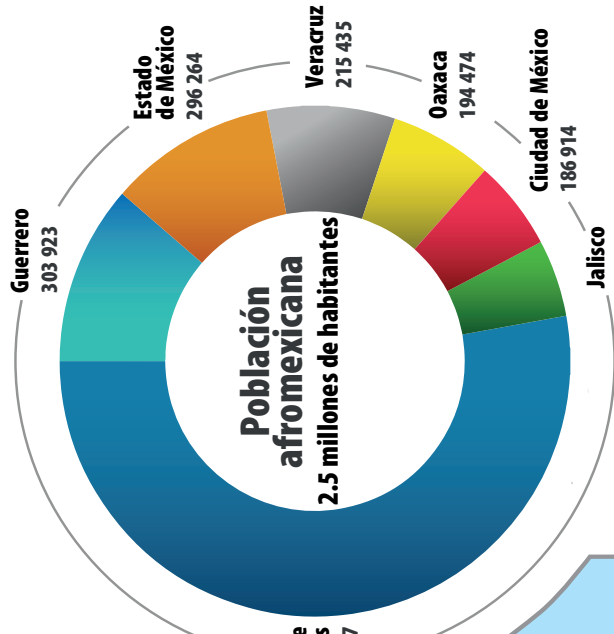
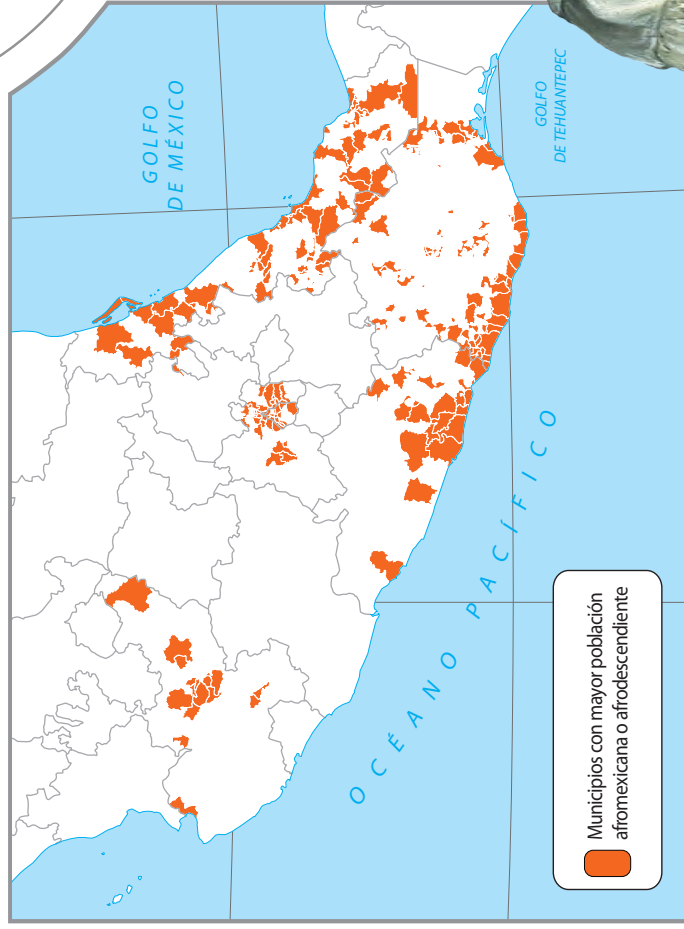
Comunidades afromexicanas

Origen de las comunidades afromexicanas

El término *afromexicano* identifica a personas de origen africano que viven en México. Con la conquista española del siglo XVI, miles de africanos fueron forzados a venir a la Nueva España como esclavos para trabajar en minas, plantaciones de caña, café, tabaco y estancias ganaderas, así como en labores domésticas y de servicio.

Localización

Las personas afromexicanas se encuentran distribuidas en todo el territorio nacional. Se ha identificado que el asentamiento principal de estas comunidades se encuentra en Ciudad de México, Estado de México, Guerrero, Jalisco, Oaxaca y Veracruz.



Gastronomía

Con la conquista española se introdujeron alimentos de origen africano, como el ajonjolí, las lentejas, el plátano, el café y la flor de Jamaica; y en la cocina mexicana se encuentran platillos como empanadas de yuca, moros y cristianos (arroz con frijoles), frijoles puercos, carnitas, chicharrón, menudo y tripas.

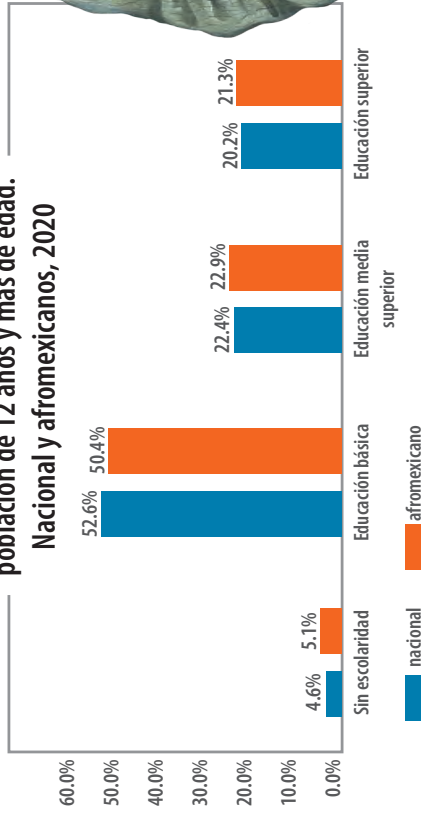
Palabras de origen africano

Al español de México se han incorporado diversas palabras africanas que lo han enriquecido: fandango, pachanga, zombi, marimba, rumba, caramba, tumba, chunga, cumbia, dengue, banana y mucama.

Derechos de la población afromexicana

En el artículo 2° de la Constitución Política de los Estados Unidos Mexicanos se reconoce a los pueblos y comunidades afromexicanas como parte de la composición pluricultural de nuestro país y se establecen los derechos que garantizan su libre determinación, autonomía, desarrollo e inclusión social. De esta manera se contrarresta la invisibilidad y exclusión que han enfrentado a lo largo de 500 años.

Nivel de escolaridad de la población de 12 años y más de edad. Nacional y afromexicanos, 2020



Música

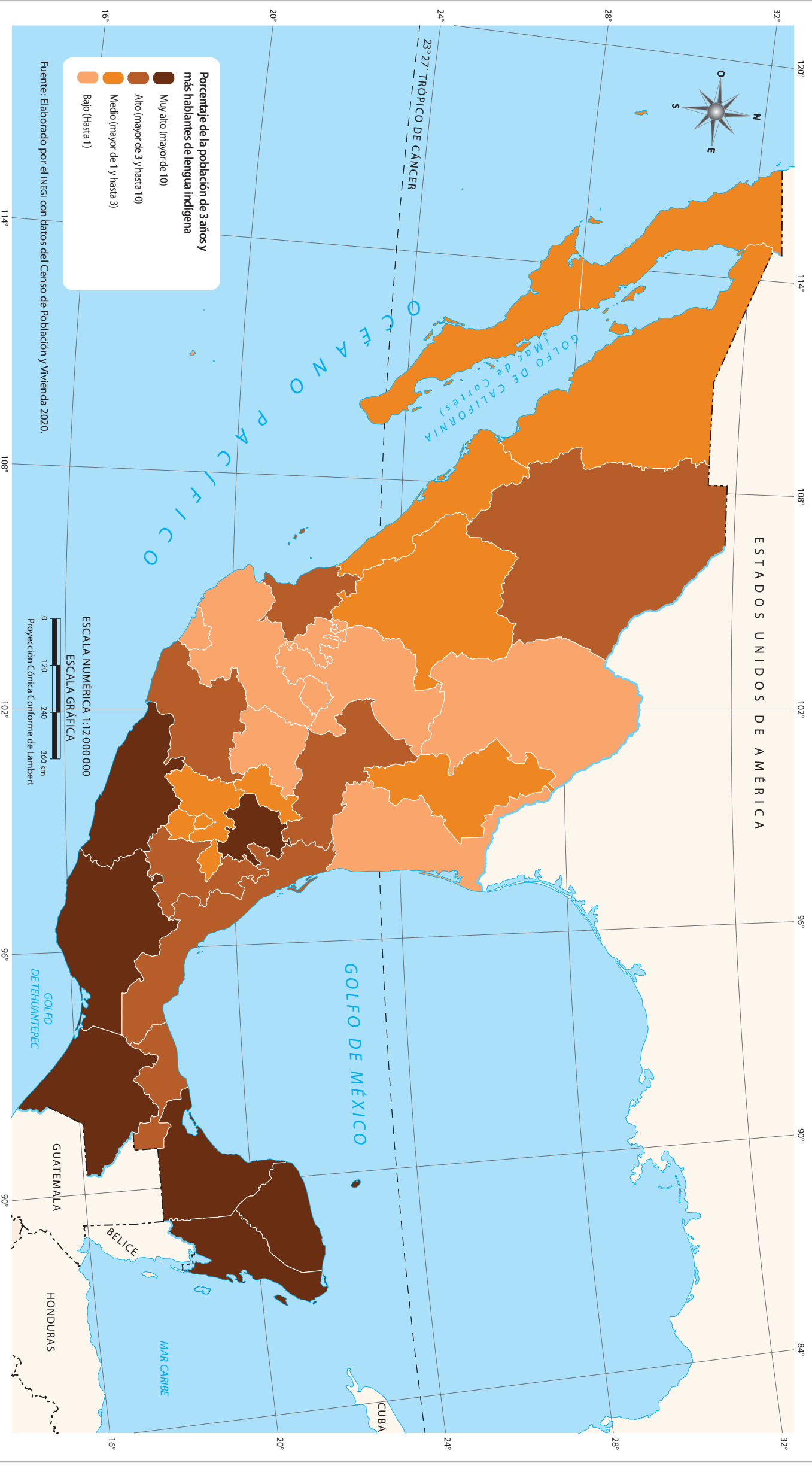
Algunos ritmos con influencia africana en América y México son el cha cha chá, el danzón, el merengue, la cumbia y el tango, entre otros. En su interpretación se ocupan instrumentos musicales como el bongó, las maracas, el güiro, la marimba y la charrasca (quijada de burro).

Danza y baile

Los Diablos, La Tortuga, El Macho Mula y El Toro de Petate son danzas que recrean aspectos de la vida cotidiana de los esclavos africanos durante la Colonia. Por ejemplo, *El Son de la Arresa* se baila sobre una tarima o un cajón de madera (arresa) con formas labradas de toros, vacas o caballos. El zapateado simboliza el desquite sobre el amo blanco.



Hablantes de lenguas indígenas



Los *hablantes de lenguas indígenas* pertenecen a grupos descendientes de las poblaciones originarias que habitaron el actual territorio nacional antes de la Conquista española. En este mapa se observa que, principalmente en algunas entidades del sur y sureste del país, se cuenta con una



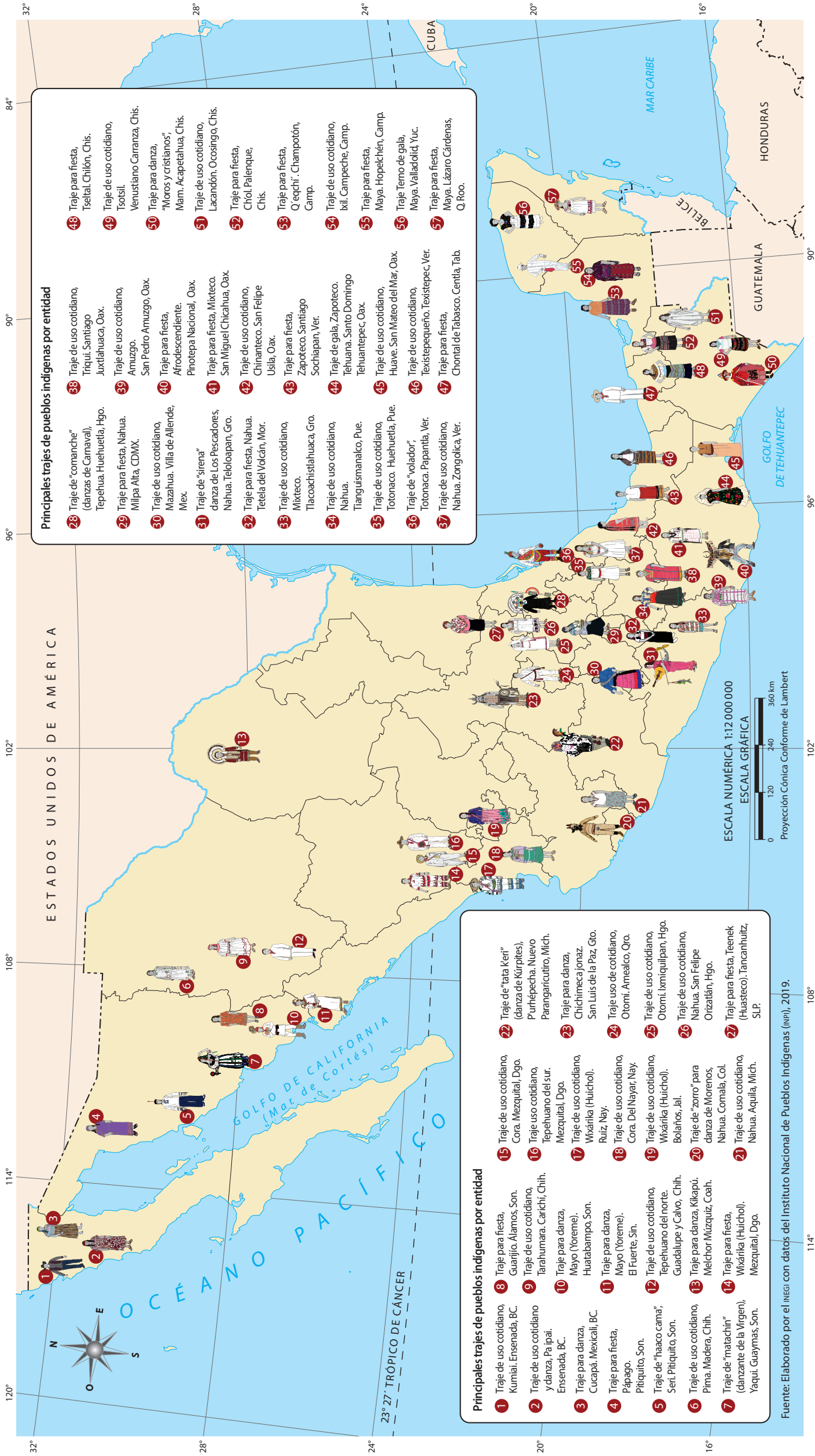
gran cantidad de hablantes de lengua indígena, mientras que en otros estados el número es más bajo. Observa el mapa y localiza tres entidades que tengan muy alto porcentaje de hablantes de lengua indígena. ¿En qué nivel se encuentra tu entidad?

Compara este mapa con el de "Pueblos indígenas", de la página 33, y responde la siguiente pregunta: ¿cuáles pueblos habitan en los estados con mayor porcentaje de población hablante de lengua indígena?



Investiga cuántas lenguas indígenas existen actualmente en el país y cuáles se hablan en tu entidad. Busca cinco palabras de origen indígena que formen parte del español de México y escribe el significado de cada una. Reflexiona: ¿por qué es importante preservar y fortalecer estas lenguas?

Vestimenta indígena



Q La *vestimenta indígena* está constituida por prendas de vestir, accesorios y adornos personales. Es un elemento de identidad de los grupos indígenas, ya que expresa sus costumbres, visión del mundo y relación con la naturaleza. Generalmente, se elabora con los recursos disponibles de cada

lugar y tanto los materiales como los diseños consideran las características del clima, la vegetación y la fauna de la región.

La distribución de los trajes en el mapa corresponde a las zonas en las que existen pueblos indígenas. Estos atuendos son muy distintos en el diseño, el color, los materia-

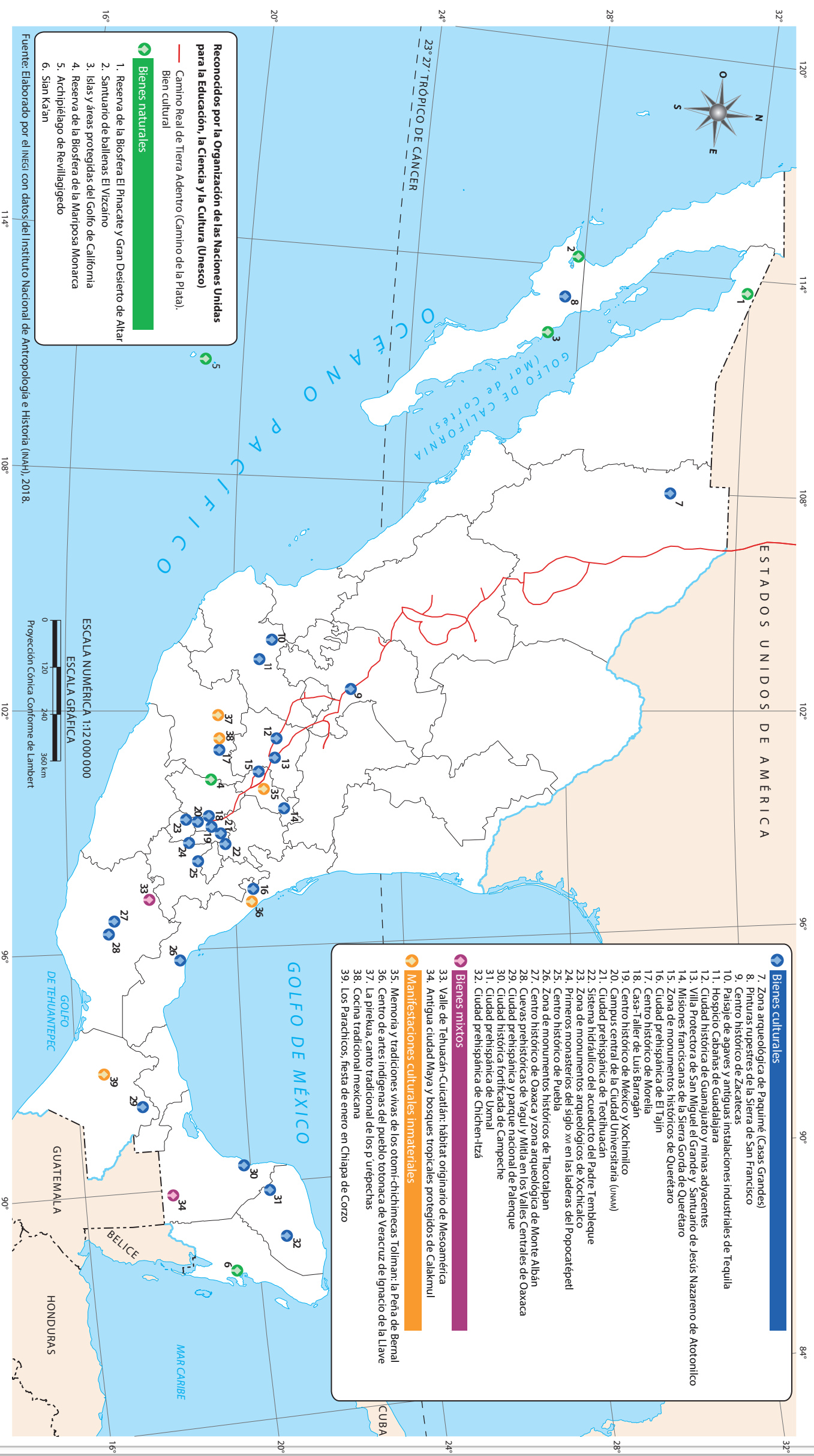
les y en el uso que se les da, ya que pueden ser para la vida diaria, los días de fiesta o las danzas tradicionales.

Compara el mapa con el de "Pueblos indígenas", en la página 33. ¿Qué relación encuentras entre ambos mapas?, ¿qué vestimenta te gusta más?, ¿por qué?



Investiga sobre el pueblo indígena más cercano al lugar donde vives. Describe su vestimenta típica y qué uso se le da. Explica: ¿cómo crees que se relaciona el diseño de este traje con las características del lugar? Haz un dibujo de la vestimenta en el que plasmes los rasgos más sobresalientes.

Patrimonio Mundial



La idea de *Patrimonio Mundial* surgió en 1972, durante una convención de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco, por sus siglas en inglés). Los bienes que forman parte de ese patrimonio tienen un valor excepcional para la humanidad y su pérdida sería irrecuperable. Los países miembros de la Unesco están comprometidos con proteger, conservar y transmitir a las generaciones futuras el aprecio por su patrimonio.

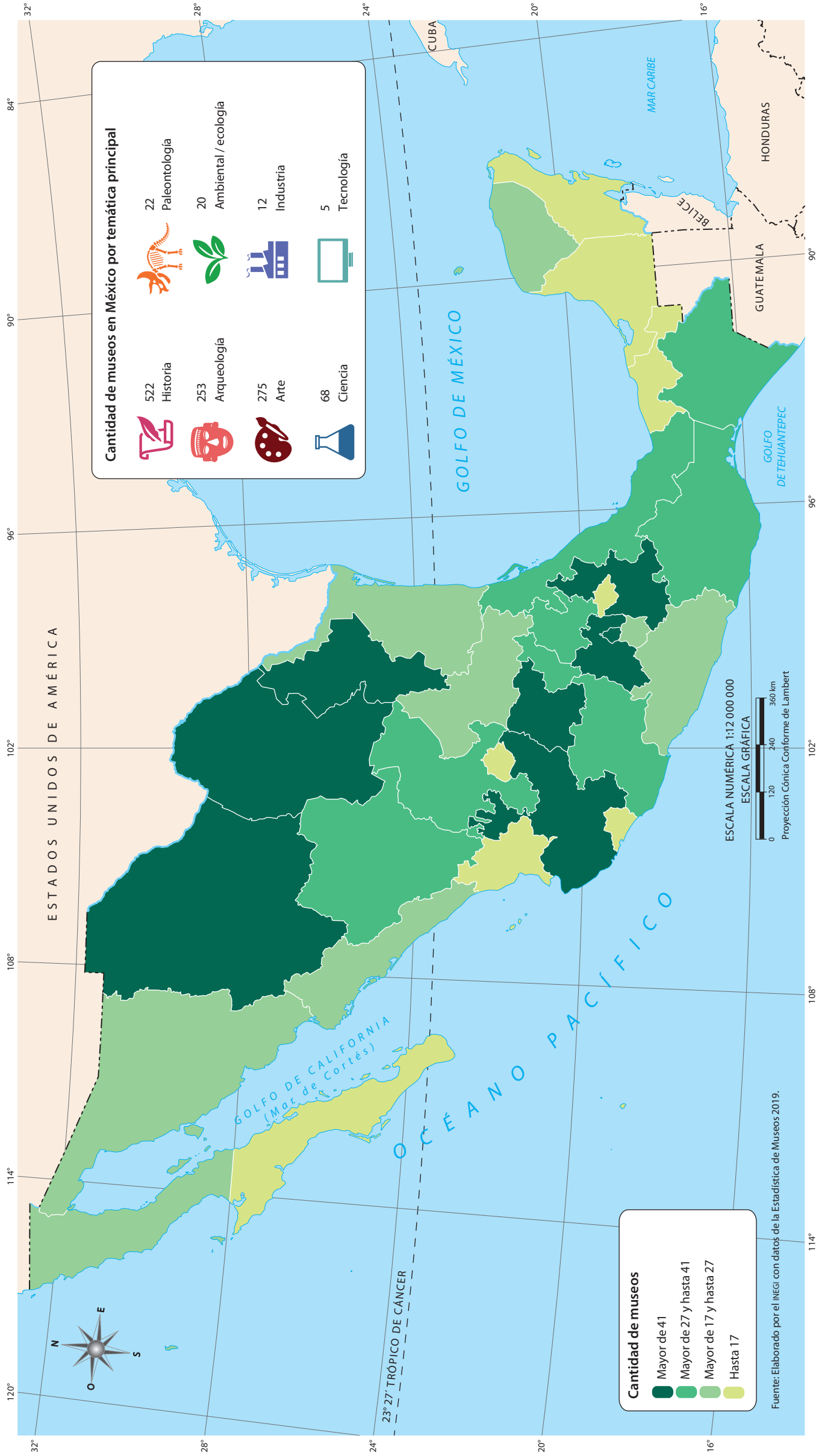
México es un país con una amplia riqueza de bienes considerados Patrimonio Mundial. Entre éstos se encuentran los naturales (santuarios y reservas ecológicas), culturales (edificios y monumentos), mixtos (edificios

con valor cultural en reservas ecológicas) e inmateriales (música, cocina tradicional, festividades, costumbres). Observa el mapa e identifica en qué parte del territorio nacional se concentra el mayor número de bienes del patrimonio que México aporta al mundo. ¿En qué entidades hay un mayor número de bienes naturales?



Elige un bien del patrimonio de México e investiga los aspectos relacionados con él, por ejemplo, ubicación, principales características, función que tiene o tuvo en el pasado y otros que tú decidas según tu elección. Elabora un díptico con la información recabada. ¿Por qué crees que ese bien fue declarado Patrimonio Mundial?

Museos



Q Un museo es un espacio o recinto abierto al público donde se exhiben colecciones artísticas, históricas, paleontológicas, arqueológicas, científicas, tecnológicas, ambientales e industriales, entre otras. Los museos son muy importantes para la sociedad, pues permiten conocer aspectos de nuestra historia y de muchos otros temas.

En México, existe una gran cantidad de museos que exponen colecciones de temas variados. En nuestro país, hay ocho entidades federativas que cuentan con más de 41 museos cada una; la mayoría de éstas se localiza en el centro del país. En contraste, hay ocho estados que tienen 17 museos o menos.

Observa el mapa. ¿Qué estados de la República tienen más museos?, ¿cuáles tienen menos? Según el mapa, ¿la entidad donde vives cuenta con muchos o pocos recintos? ¿A qué crees que se deba esto?



Investiga con un adulto de tu familia el nombre y la temática de tres museos de tu entidad. Después, elabora un cartel para animar a las personas a visitarlos.

Gastronomía

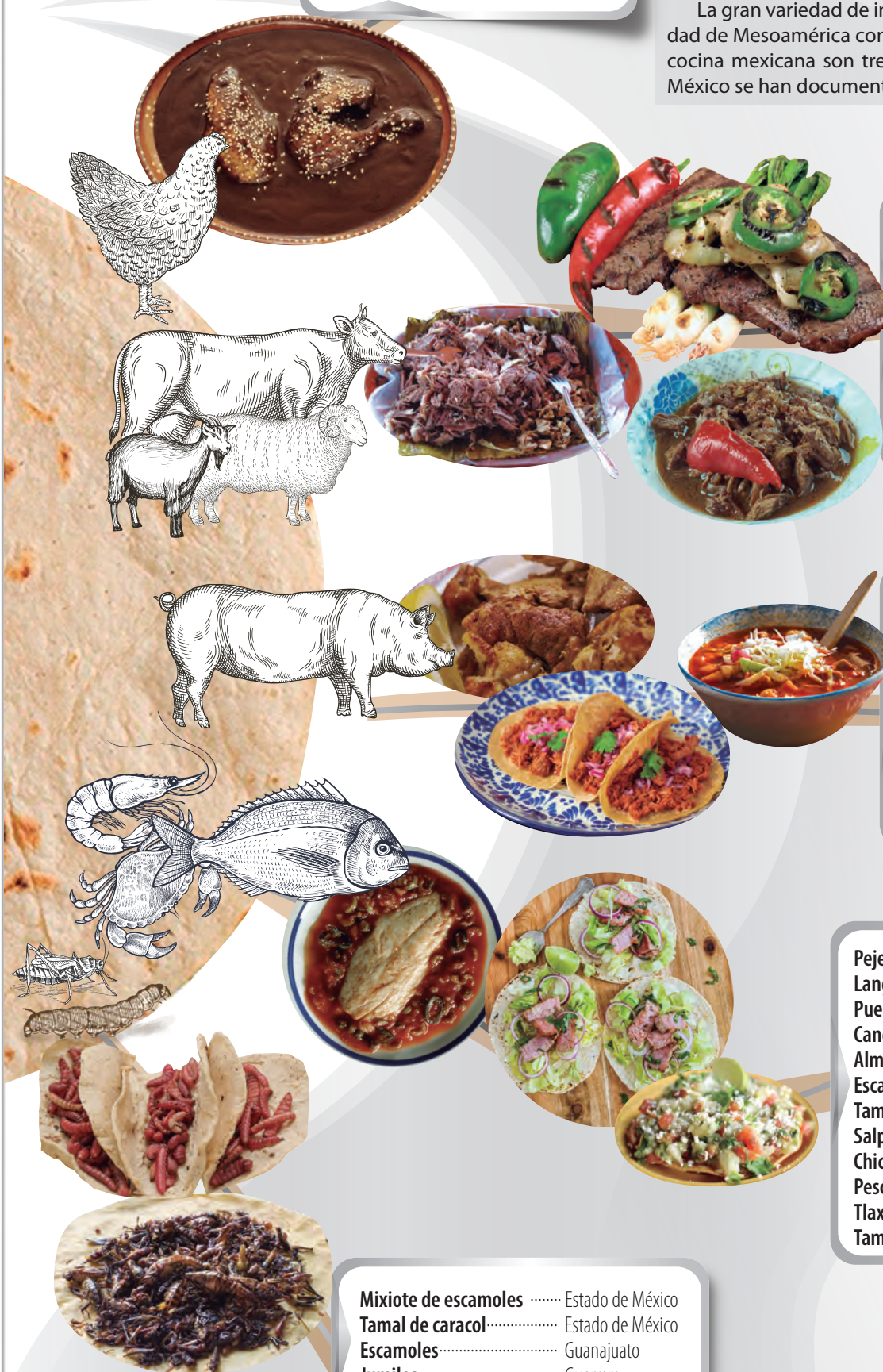


En las infografías de Artesanías y Gastronomía se incluye sólo un platillo o tipo de artesanía por entidad federativa, lo cual no significa que sean las únicas expresiones culturales. La intención del Atlas es exponer una muestra representativa de la diversidad cultural con que cuenta México.

- Tamal de bolaChiapas
- Mole de convento.....Guanajuato
- Mole rosaGuerrero
- Pollo al cuñete.....Querétaro
- Mole oaxaqueño.....Oaxaca
- Mole poblano.....Puebla
- Pollo a la TocatlánTlaxcala

La gastronomía es el conjunto de conocimientos y actividades relacionados con los ingredientes, las recetas y las técnicas de la cocina. En su desarrollo influyen las características geográficas de las regiones, el clima, la producción de alimentos y las tradiciones culturales de las comunidades.

La gran variedad de ingredientes prehispánicos son producto de la fusión de la biodiversidad de Mesoamérica con la diversidad cultural de los pueblos que la habitaron. La base de la cocina mexicana son tres ingredientes: el maíz, el frijol y el chile. Tan sólo con el maíz, en México se han documentado más de 600 platillos distintos.



- BirriaAguascalientes
- Borrego tatemadoBaja California
- Dzic de venadoChiapas
- CabrítoCoahuila
- SopitosColima
- Caldillo duranguenseDurango
- MixiotesHidalgo
- Borrego al pastorJalisco
- Cecina de YecapixtlaMorelos
- Fritada de cabritoNuevo León
- TasajoOaxaca
- CabrítoSan Luis Potosí
- MachacaSonora
- Empanada de cabeza de cabritoTamaulipas
- Lengua en salsa de almendrasZacatecas
- BarbacoaHidalgo

- LechónAguascalientes
- Frijol con puercoCampeche
- ButifarrasChiapas
- Tacos al pastorCiudad de México
- Asado de puercoCoahuila
- PozoleJalisco
- CarnitasMichoacán
- Gorditas de migajasQuerétaro
- GuaxmoleMorelos
- PanuchosQuintana Roo
- MoneTabasco
- Cochinita pibilYucatán
- Asado de puercoNuevo León
- Asado de bodasZacatecas
- Tamales de cabeza de puercoChihuahua
- Mole de ollaSan Luis Potosí

- PejelagartoTabasco
- Langosta estilo Puerto NuevoBaja California
- Cangrejo arañaBaja California
- Almeja ahumadaBaja California
- Escabeche de mariscosBaja California Sur
- Tamales fajadosBaja California Sur
- Salpicón de pulpoColima
- Chicharrón de pescadoNayarit
- Pescado zarandeadoNayarit
- TlaxtihuilíNayarit
- Tamales de camarónNayarit
- Sopes de ostiónNayarit
- Caldo de piedraOaxaca
- AguachileSinaloa
- Ceviche de camarón y sierraSinaloa
- Tacos gobernadorSinaloa
- Jaibas rellenasTamaulipas
- Pescado a la veracruzanaVeracruz
- Arroz a la tumbadaVeracruz
- Pescado Tikin-XicYucatán
- Itzacol de langostaYucatán

- Mixiote de escamolesEstado de México
- Tamal de caracolEstado de México
- EscamolesGuanajuato
- JumilesGuerrero
- ChapulinesOaxaca
- ChinicuilHidalgo, Tlaxcala



Fuente: Elaborado por la Secretaría de Educación Pública (SEP) con datos del Sistema de Información Cultural (SIC), 2018. Disponible en https://sic.cultura.gob.mx/lista.php?table=gastronomia&disciplina=&estado_id= (Consultado en mayo de 2019).

Elaborado por la Secretaría de Educación Pública (SEP) con datos de México. Rutas gastronómicas, 2010. Disponible en http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/descargas/guia_rapida.pdf (Consultado en mayo de 2019).

Artesanías



Alfarería

Barro negro

Cántaros, jarras, apaxtles, ollas y reinterpretaciones de éstas caladas; campanas y candelabros; juguetes como silbatos y alcancías; figuras decorativas religiosas, esculturas con motivos costumbristas, recreaciones prehispánicas, joyería.

San Bartolo Coyotepec, Oaxaca

Talavera de Puebla

Vajillas, tibores, lebrillos, macetas, cajas, fruteros, candelabros y azulejos.

Puebla, Puebla

Barro vidriado de Concordia

Salseros, braceros en forma de pez y cochinito, ceniceros, molcajetes con mano.

Concordia, Sinaloa

Talavera de Tlaxcala

Vajillas, tibores, lebrillos, macetas, cajas, fruteros.

San Pablo del Monte, Tlaxcala



Textiles

Lana tejida

Indumentaria para hombres y mujeres del diario y ceremonial: chamarro, enredo, huipil, faja, cubrecabeza, chal. Objetos para el turismo: morrales, muñecos vestidos, chuj abierto.

Chamula, Chiapas

Sarapes de Guadalupe

Sarapes y jorongos para trajes de charro, así como tapices y gobelinos.

Guadalupe, Zacatecas

Rebozos de Santa María del Río

Rebozos tamaño ratón, mediano y grande.

Santa María del Río, San Luis Potosí

Lana tejida de Hueyapan

Tejido de lana para la confección de vestimenta de uso cotidiano como chincuetes o enredos, rebozos, gabanes y fajas.

Tetela del Volcán, Morelos



Madera

Máscaras de madera de tzompante

Máscaras zoomorfas (coyote, jaguar, tecolote, chivo, burro, gallo, gato), y antropomorfas (bartolo, morenos y alegóricas como el tiempo y el diablo).

Comala, Colima

Máscaras de la danza del Pochó

Máscaras de acaste, cedro, ceiba, chaca, chichicaste, chute o palo mulato, pintura de aceite.

Tenosique, Tabasco

Talla en madera

Esculturas de maderas duras tropicales y tallados a bajo relieve en maderas preciosas.

Felipe Carrillo Puerto, Quintana Roo

Madera tallada

Talla en madera de objetos decorativos y utilitarios, enseres domésticos, muebles rústicos y herramientas.

Hopelchén, Campeche

Instrumentos musicales

Laudería y fabricación de instrumentos musicales de cuerda.

Xalapa-Enríquez, Veracruz*



Metalistería

Arracadas y collares

Arracadas y collares elaborados en plata y alambre de plata mediante las técnicas del recortado y la filigrana.

San Felipe del Progreso, Estado de México

Cobre martillado

Cazos, jarras, floreros, centros de mesa, candelabros, joyería y miniaturas.

Salvador Escalante, Michoacán

Herrería artística

Balconería, rejas, faroles y herrería artística elaborados en hierro.

Jesús María, Aguascalientes

Cuchillos de materiales reciclados

Cuchillos, espuelas, machetes, dagas y cintos de uso doméstico para el rancho y pescador sudcaliforniano.

La Paz, Baja California Sur



Joyería

Joyería de filigrana de Mérida

Aretes, collares, anillos, pulseras, rosarios, gargantillas, cadenas y cruces.

Mérida, Yucatán

Joyería y orfebrería de Taxco

Joyería como aretes, collares, brazaletes, anillos en juegos o por separado. En la orfebrería juegos de té y café, jarras con asas de madera o aves, cajitas con tapas decoradas, cuchillería. Objetos escultóricos como figuras religiosas, humanas y de animales.

Taxco de Alarcón, Guerrero

Joyería de chaquira

Gargantillas, collares pequeños y pectoral.

Mexicali, Baja California

Canastas de mimbre, ópalos y hierro forjado

Trabajos delicados hechos con vara de sauz y raíz de sabino, así como canastitas tejidas de palma y mimbre y joyería adornada con ópalos, vidrios y cuarzos, y trabajos de hierro forjado.

Tequisquiapan, Querétaro



Fibras vegetales

Ayates de ixtle

Ayates; esponjillas redondas o cuadradas; bolsas y bolsitas con asa.

Ixmiquilpan, Hidalgo

Morrales de ixtle

Redes tejidas elaboradas con fibra de ixtle de maguey, conocida como *pita*, anilinas y rafia de plástico.

Mezquital, Durango

Cestería seri

Elaboración de coritas extendidas tipo bandeja y canastas redondas con boca y de diversos tamaños.

Hermosillo, Sonora

Cestería de palmilla y sotol

Waritos (cestos pequeños) y *wares* (cestos) de hoja de pino u hoja de pino con sotol, con o sin tapa, en forma triangular, cuadrada, cilíndrica, como nidos de cestos, con boca lisa o en estrella.

Guachochi, Chihuahua



Cartonería y papel

Piñatas

Piñatas de cartón, papel periódico, engrudo, blanco de España, olla de barro (opcional) y papel de china para diversas fiestas y celebraciones.

Cuahtémoc, Ciudad de México

Judas y calaveras

Tradicionales judas y calaveras. Elaboración de juguetes populares como muñecas, jinetes, cascos, espadas, cabezas para caballitos, sonajas y máscaras de animales, diablos y muertes.

Celaya, Guanajuato

Máscaras ceremoniales de La Judea

Máscaras para la celebración de La Judea, en Semana Santa, fabricadas de cartón, engrudo, tintes vegetales y anilinas con aditamentos diversos.

Del Nayar, Nayarit



Talabartería

Piel de venado bordada

Tehuas (mocasines) para los pies, binchas (cintas y cintos que se colocan en la frente y alrededor de la cabeza), mitazos (chaparreras), chalecos y camisas, monederos y bolsos.

Múzquiz, Coahuila

Piel piteada

Sillas de montar, chaparreras, sombreros, cinturones, fundas para machete, cuchillos, navajas y pistolas; accesorios para caballero y dama, chalecos, chamarras, bolsas, botas, zapatillas, entre otros.

Colotlán, Jalisco

Cuera

Cuera para hombre y para mujer, falda y marroquinería.

Tula, Tamaulipas

Talabartería

Sillas de montar, tanto ranchera, charra, tejana o americana; artículos para la charrería o el manejo del caballo como bridas, látigos, cuartas, fundas, petos.

Hualahuises, Nuevo León

Fuente: Elaborado por la Secretaría de Educación Pública (SEP) con datos del Sistema de Información Cultural (SIC), 2018. Disponible en https://sic.cultura.gob.mx/lista.php?table=artepmex&disciplina=&estado_id=0 (Consultado en mayo de 2019). | * No se incluye en el sic.