



PROYECTO 2015

Fortaleciendo
soberanía alimentaria
e identidad cultural
a través de
**la implementación
de chacras-huerta en
el altiplano andino
Cusco - Perú.**





Agradecimiento

Este proyecto ha sido financiado con el apoyo del Fondo Chile contra el Hambre y la Pobreza, una iniciativa conjunta del Gobierno de Chile —a través de la Agencia Chilena de Cooperación Internacional para el Desarrollo (AGCID)— y el Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD Chile).





Contenidos

Presentación	5
Perfil del proyecto	6
Descripción del proyecto	8
Problema principal que busca atender el proyecto	9
Objetivo general del proyecto	11
Productos esperados	12
Actividades	14
Contribución global del proyecto	16
Producto 1	17
Producto 2	28
Producto 3	32
Lecciones aprendidas	
Lección 1	38
Lección 2	41
Lección 3	42
Lección 4	43
Lección 5	48

Presentación

El año que termina la Fundación de Desarrollo Campesino tuvo la posibilidad de ejecutar, con el apoyo del Fondo Chile, un proyecto conjunto entre la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales de la Universidad de la Frontera, y el Centro de Promoción de Sabidurías Andinas del Cusco - Perú, en la comunidad de Queramarca, distrito de Tinta, provincia de Canchis, región del Cusco en Perú.

No podemos dejar de agradecer al Fondo Chile, la posibilidad brindada de recuperar conversaciones, experiencias y caminos recorridos por nuestros ancestros, de descubrir que los valores esenciales bajo los cuales se vive la cotidianidad son los mismos para el mundo Quechua o Mapuche: vivir desde el Uywanakuy, Ayninakuy, Rimanakuy, Chanin Kay, Kimche, Kúmeche, Newenche, Norche nos conduce a la vida buena / kúme mogen, donde podemos re-encontrarnos con nuestras raíces, con nuestro ser en comunidad.

El presente texto es una invitación a compartir lecciones de humildad aprendidas en la ejecución de un proyecto que a poco andar dejó en evidencia que la ruptura con el umbral existente entre

el mundo de lo pensado y el mundo de lo vivido marca la diferencia entre el mayor o menor éxito y/o sustentabilidad de una iniciativa.

La primera parte es lo que se propuso, lo que concordamos realizar entre las tres instituciones comprometidas con el proyecto; la segunda parte son las reflexiones a que nos llevaron los sabios/as de la Asociación Amaro Runa sobre nuestros propios presupuestos.

Fomentar “la escucha”, fortalecer el intercambio entre iguales con experiencias de vida distintas favorece abrir conversaciones para provocar rupturas que no lesionan, ni afectan los valores profundos de las comunidades: austeridad y autonomía, es nuestro aprendizaje. Haber participado en procesos que fortalecen la armonía y valores como el compartir, el intercambio, el respeto, el cariño y la solidaridad entre las familias participantes, un privilegio.

Eduardo Pino Neculqueo
Coordinador Proyecto



Perfil de proyecto

NOMBRE DEL PROYECTO

Fortaleciendo Soberanía Alimentaria e Identidad Cultural a través de la Implementación de Chacras-huerta en el Altiplano Andino.

INSTITUCIÓN RESPONSABLE

Fundación de Desarrollo Campesino - FUNDECAM.

EQUIPO RESPONSABLE

Eduardo Pino Neculqueo,
Coordinador del Proyecto.

Alejandro Herrera Aguayo,
*Departamento de Ciencias Forestales
Universidad de la Frontera.*

Elena Pardo Castillo,
Directora CEPROSI.

Jassna Sepúlveda Beltrán,
Periodista - Universidad de la Frontera.

CRÉDITOS FOTOGRÁFICOS

Marcelo Arriola Ellena.
Jassna Sepulveda Beltrán.
Donato Moscoso Arenas.
James Yauri Pardo



ÁMBITO GEOGRÁFICO DE COBERTURA

País:

Perú.

Región:

Cusco.

Provincia:

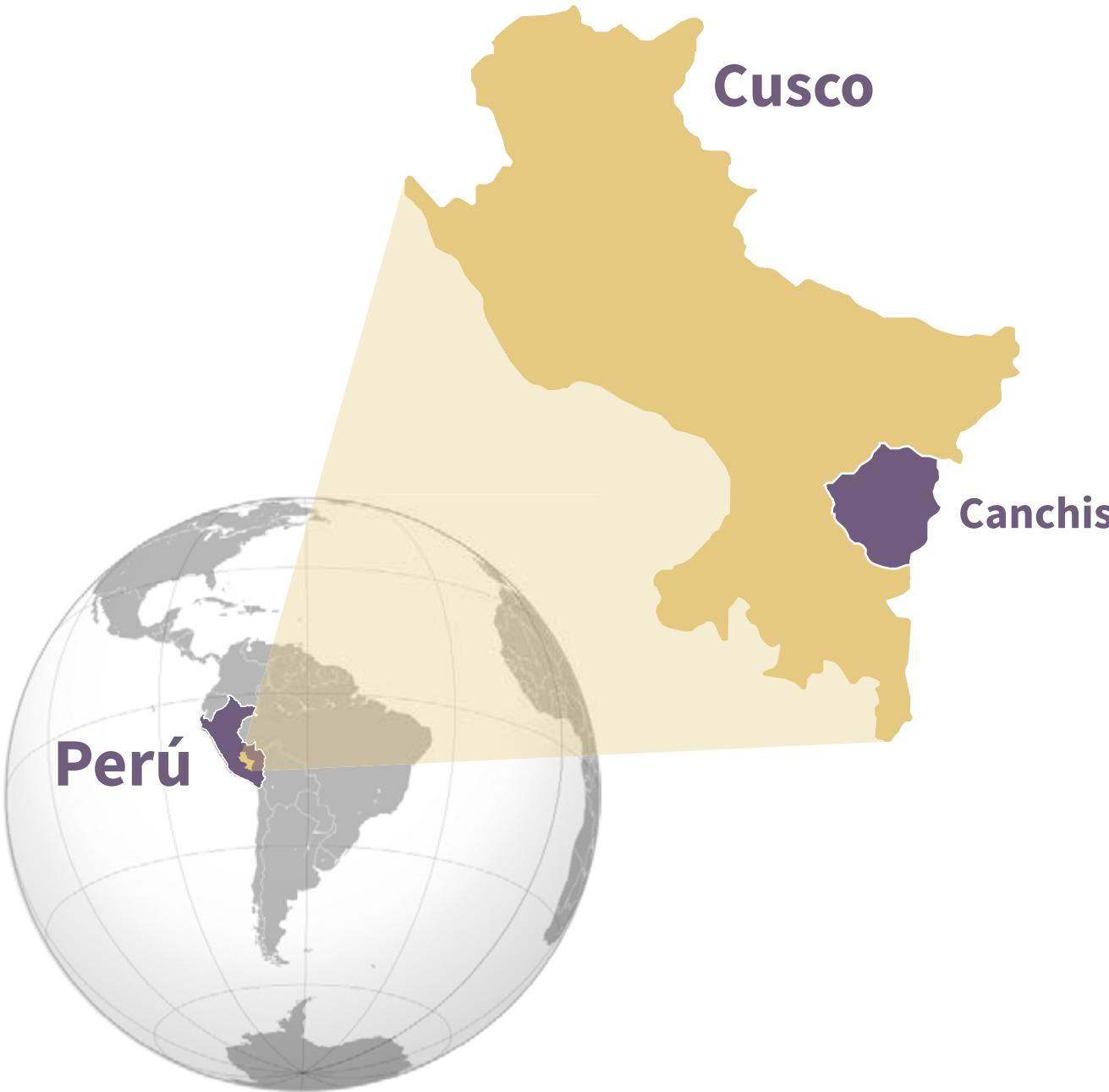
Canchis.

Cuenca:

Vilcanota.

Comunidades:

Queromarca, Raqchi y Pitumarca.





Breve descripción del proyecto

Considerando que, en el mundo andino, es en la chacra donde se amplía e intensifica la interacción de las personas con la naturaleza, proyectándose una identidad cultural que fortalece valores, tradiciones y sabiduría en un contexto biocultural, el proyecto propone la implementación de la chacra-huerta como un espacio de intercambio de conocimientos y socialización de sabidurías, valores y vivencias andinas, donde el equilibrio armónico humano, naturaleza y deidades sean fuente de vida.

El proyecto contempla la capacitación

permanente a hombres y mujeres, jóvenes, niños/as a través del encuentro y diálogo intercultural e intergeneracional y el fortalecimiento de la cultura desde la práctica local con pertinencia cultural.

Las chacras-huerta estarán gestionadas por jóvenes y familias de las comunidades de Queramarca, Raqchi y Pitumarca, con la finalidad de que se constituyan en espacios de reproducción de semillas y selección de las mismas según necesidades, constituyéndose sus productores en custodios o guardianes de semillas.

Población beneficiada

20 familias, 25 jóvenes de las comunidades de Queramarca, Raqchi y Pitumarca, de la provincia de Canchis, región de Cusco - Perú.

Duración estimada

Diez meses (Marzo a Diciembre 2015).



Problema principal que busca atender el proyecto y relevancia para el país

La pobreza extrema en áreas rurales en la región de Cusco es de 81.8%, cuya población vive de la agricultura en secano.

Pese a la existencia de campañas nacionales y locales para respetar las culturas originarias, basadas en el Convenio 169 de la OIT, los procesos culturales globales no consideran el diálogo de saberes y/o diálogo intercultural. Estas situaciones provocan que las generaciones de niños/as y jóvenes rurales que descienden de pueblos originarios que tuvieron una vida cercana a estas prácticas culturales, sufran un progresivo desarraigo de estos modos de vida, lo que se manifiesta en la pérdida de saberes ancestrales, tecnologías, identidad cultural, valores y el respeto por la naturaleza.

El proceso de aculturación y rechazo a lo propio en los jóvenes, genera desarmonías al interior de las comunidades lo que, los vulnera aún más ante la pobreza y los impactos del cambio climático: retrasos de la lluvia, granizadas, sequías, “veranillos” después de las lluvias, inundaciones, vientos frecuentes e intensos; los suelos se compactan más con el calor, los puquiales y manantiales se secan tan pronto como pasan las lluvias. Estos eventos climáticos amenazan la agricultura, afectan la salud, alimentación, economía y vulneran a la mayoría de las poblacionales que viven de sus actividades agropecuarias.



Frente a este panorama se propone gestionar junto a los jóvenes, espacios interculturales denominados chacra-huerta, en los cuales se cultivará plantas medicinales, flores, hortalizas, frutales, cultivos andinos y silvestres, a partir del intercambio y recuperación de saberes y conocimientos ancestrales.





Objetivo general del proyecto

Capacitar a 25 jóvenes de las comunidades de Queramarca, Raqchi y Pitumarca, en manejo de chacras-huerta con alta biodiversidad andina a través del intercambio con los sabios (Yachaq) de la comunidad, técnicos y expertos, lo cual se realizará con la implementación de chacras-huerta destinadas a fortalecer la soberanía alimentaria, el cultivo y conservación de semillas, así como conocimientos y saberes ancestrales en torno a ellos.





Productos esperados

PRODUCTO 1 20 chacras-huerta con alta biodiversidad andina instaladas y en fase productiva.			
Línea Base: Las chacras-huerta de las comunidades participantes tienen muy baja biodiversidad.	Metas: <ul style="list-style-type: none">Al menos 20 chacras-huerta instaladas y en fase productiva.Al menos 25 especies distintas se cultivan en las chacras-huerta.	Indicadores: <ul style="list-style-type: none">Número de especies distintas cultivadas en chacras-huerta.Número de chacras-huerta instaladas y en fase productiva.	Medios de verificación: <ul style="list-style-type: none">Registros.Videos.Informes.Página web.

PRODUCTO 2 25 jóvenes capacitados en técnicas ancestrales que permitan el manejo de chacras con alta biodiversidad de especies andinas.			
Línea Base: % de conocimiento de los jóvenes participantes sobre manejo ancestral de chacra-huerta con alta biodiversidad.	Metas: <ul style="list-style-type: none">Al menos 25 jóvenes capacitados en el manejo ancestral de una chacra con alta biodiversidad.Manejo de, a lo menos, 3 competencias en el cultivo de una chacra-huerta.	Indicadores: <ul style="list-style-type: none">Número de jóvenes participantes en las actividades de capacitación.% de conocimiento de los jóvenes participantes sobre manejo ancestral de chacra-huerta con alta biodiversidad.	Medios de verificación: <ul style="list-style-type: none">Registros.Videos.Informes.Listas de asistencia.

PRODUCTO 3 20 sabios locales fortalecen gestión del conocimiento sobre biodiversidad ancestral andina.			
Línea Base: Los sabios locales poseen escasos espacios sociales para gestionar conocimientos sobre biodiversidad ancestral andina.	Metas: <ul style="list-style-type: none">Al menos 20 sabios participan en intercambio de conocimientos para el fortalecimiento de la biodiversidad ancestral andina.En el intercambio de conocimientos aparecen a lo menos 5 experiencias que eran desconocidas para el 50% de los participantes.Documento de sistematización de conocimientos y experiencias sobre cuidado y protección de plantas y semillas nativas elaborado.A lo menos 3 acciones de difusión de conocimientos ancestrales y experiencias celebradas.	Indicadores: <ul style="list-style-type: none">Número de sabios que participan en intercambio de conocimientos.Número de experiencias desconocidas para el 50% de los participantes.	Medios de verificación: <ul style="list-style-type: none">Registros.Videos.Informes.Publicación digital.





Actividades

PRODUCTO 1:
20 chacras-huerta con alta biodiversidad andina instaladas y en fase productiva.

- Selección por parte de las familias de las comunidades participantes, del terreno donde se habrán de implementar las chacras-huerta.
- Preparación del terreno y suelo por parte de la comunidad en base a saberes y rituales ancestrales.
- Selección y adquisición de plantas y semillas nativas para la implementación de chacras-huerta con alta biodiversidad.
- Siembra y cuidado de cultivos, respetando ceremoniales ancestrales.
- Cosecha de cultivos, manejo y conservación de especies según sus requerimientos específicos.
- Evaluación de la germinación considerando Pauta de Evaluación elaborada en Encuentro de Sabios/as (ver Producto 3).
- Evaluación final del trabajo realizado.



PRODUCTO 2:
25 jóvenes capacitados en técnicas ancestrales que permitan el manejo de chacras con alta biodiversidad de especies andinas.

- Identificación y convocatoria de los/as jóvenes de las comunidades interesados/as en los temas de diversidad biocultural, plantas alimentarias, condimentarias aromáticas y medicinales.
- Elaboración y aplicación de instrumento de evaluación de conocimientos sobre manejo de chacra-huerta con alta biodiversidad (evaluación ex ante, evaluación ex post).
- Elaboración por parte de jóvenes en proceso de formación de inventario de plantas alimenticias, aromáticas, condimentarias y medicinales, saberes y prácticas asociados a ellos.
- Trabajo de formación y capacitación de 25 jóvenes en chacras-huerta con alta biodiversidad andina, quienes cumplirán funciones de Monitores de Base.
- Capacitación a 25 jóvenes por medio de la metodología aprender haciendo, en las que adquirirán las siguientes competencias: Técnicas en manejo de recursos suelo, hídrico y de cada cultivar; Manejo de enfermedades, plagas y bio-controladores; Recolección y conservación de semillas; Elaboración de inventario de recursos vegetacionales; Elaboración de calendario agro ritual y festivo con pertinencia territorial.
- Caracterización general de sistemas productivos y elaboración de calendario agro ritual y festivo.

PRODUCTO 3:
20 sabios locales fortalecen gestión del conocimiento sobre biodiversidad ancestral andina.

- Identificación y convocatoria de los/as sabios/as de la comunidad así como de técnicos especializados^[1] en los temas de diversidad biocultural y plantas alimentarias, condimentarias, aromáticas y medicinales.
- Encuentro de sabios/as para intercambiar conocimientos y experiencias en torno a cuidado y protección de plantas y semillas nativas existentes en el territorio.
- Sistematización de saberes y conocimientos sobre diversidad y variabilidad de plantas y semillas cultivadas en la chacra.
- Los sabios y maestros exponen a los jóvenes, los atributos de la biodiversidad andina y participan de la gestión de las chacras-huerta.



[1] Entenderemos por técnicos especializados a profesionales de la UFRO que están desarrollando un trabajo con Machis en la región de la Araucanía, cuyo saber y competencias constituyen un capital para fortalecer saberes ancestrales en nuestros pueblos originarios.





Contribución global del proyecto

De acuerdo a la experiencia de trabajo del Centro de Promoción de Sabidurías Interculturales - CEPROSI en la zona andina, existe una explicación para los adversos resultados productivos: la gente no olvida que las semillas tienen “ánima” y, en tanto cual, precisan cariño para poder germinar en plenitud y brindarse como alimento de y para la comunidad. Por ello, en la última década, CEPROSI ha trabajado en la recuperación de rituales de encariñamiento hacia las semillas y, por tanto, a la madre tierra logrando no sólo buenos resultados productivos sino que también, el fortalecimiento de la identidad cultural.

Esta ritualidad permite rescatar en cada ciclo agrícola la relación hombre-naturaleza-deidades constituyendo la idea fuerza del proyecto: la generosidad, tanto de las deidades como naturaleza, se habrá de manifestar en abundancia al finalizar las cosechas. FUNDECAM y la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales de la Universidad de la Frontera - UFRO, se han sumado a este esfuerzo que permite recuperar el sentido profundo de la suficiencia alimentaria en el mundo andino a partir del intercambio y recuperación de saberes, conocimientos ancestrales y biodiversidad.

La estrategia y planificación original fue enriquecida por la dinámica que los sabios y comunidad le dieron al proyecto al apropiarse de éste: lo comunitario / colectivo se observa en chacras no contempladas inicialmente (cultivo de 2 chacras en establecimientos educacionales y 1 especial de los sabios/as), lo que favoreció positivamente en los resultados observados (sólo en cultivo de maíz se han incorporado 18 nuevas variedades) y el impacto esperado en la zona gracias a la oportunidad generada de participación de las familias beneficiadas en espacios de intercambio de conocimientos y experiencias con la “Madre Semilla”, específicamente en la zona amazónica de Perú en la localidad de Wamanmarka (intercambio de conocimientos, experiencias y semillas de comunidades andinas con comunidades amazónicas, lo cual estaba en la memoria colectiva sin referente concreto inmediato) y, en el diálogo fecundo entre pares de pueblos originarios (quechuas y mapuches).



Producto 1:

Participantes del proyecto.

Biodiversidad en sus chacras-huerta al culminar el proyecto.

NOMBRE / COMUNIDAD	ALMÁCIGOS Y PLÁNTULAS	PLANTAS Y PLANTONES	VARIEDAD SEMILLA DE MAÍZ
	ADQUIRIDOS		
1. Ceferina Ccahuantico Ccahuantico / <i>Queromarca</i>	14 Manzanos 2 Ojos de paloma 2 Chachacomo 2 Queuña 1 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate 1 Toronjil	Amarillo Blanco Cheqche Paraqay
2. Cirilo Ccahuantico Labra / <i>Queromarca</i>	24 Manzanos 2 Ojos de paloma 2 Chachacomo 2 Queuña 1 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Toronjil	
3. Cristina Mamani Ccahuantico / <i>Queromarca</i>	4 Manzanos 2 Ojos de paloma 2 Chachacomo 3 Queuña 1 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate 1 Aguaymanto	Cheqche Estaquillado blanco



NOMBRE / COMUNIDAD	ALMÁCIGOS Y PLÁNTULAS	PLANTAS Y PLANTONES	VARIEDAD SEMILLA DE MAÍZ
	ADQUIRIDOS		
4. Dionisia Ccahuantico Quispe / <i>Queromarca</i>	4 Manzanos 3 Ojos de paloma 2 Chachacomo 3 Queuña 2 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate	Chillpi Kully K’aja Pocorn Cheqche Wayra Estaquilla Puka Puka t’ika Puka panti Kulli Estaquilla puka Yana Llam’pu
5. Domingo Ccahuantico Ccahuantico / <i>Queromarca</i>	4 Manzanos 2 Ojos de paloma 2 Chachacomo 2 Queuña 1 Romero 1 Álamo	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Aguaymanto	Saqsa Paraqay T’ika Paloma Amarillo Estaquilla
6. Gonzalo Rodríguez Morón / <i>Raqchi</i>	4 Manzanos 3 Ojos de paloma 2 Chachacomo 3 Queuña 1 Romero 1 Álamo	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Aguaymanto	Cheqche Estaquilla Blanco T’ika

NOMBRE / COMUNIDAD	ALMÁCIGOS Y PLÁNTULAS	PLANTAS Y PLANTONES	VARIEDAD SEMILLA DE MAÍZ
	ADQUIRIDOS		
7. Indalecio Orue Ccasa / <i>Queromarca</i>	5 Manzanos 3 Ojos de paloma 2 Chachacomo 3 Queuña 1 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Sacha tomate 1 Aguaymanto	Amarillo Blanco Estaquilla T’ika Paraqay
8. José López Ccasa / <i>Queromarca</i>	5 Manzanos 3 Ojos de paloma 2 Chachacomo 3 Queuña 2 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Aguaymanto	Blanco Estaquilla Paraqay Puka Kully Yana Saqsa Panti T’ika
9. Lorenza Ccasa Ccahuantico / <i>Queromarca</i>	4 Manzanos 3 Ojos de paloma 2 Chachacomo 3 Queuña 2 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate 1 Aguaymanto 1 Toronjil	Paraqay Chillpi Q’ello Paraqay T’ika Panty Puka Panti Vino Yana sara T’ika Ch’alo



NOMBRE / COMUNIDAD	ALMÁCIGOS Y PLÁNTULAS	PLANTAS Y PLANTONES	VARIEDAD SEMILLA DE MAÍZ
	ADQUIRIDOS		
10. Lucila Ccahuantico Ccolque / <i>Queromarca</i>	4 Manzanos 3 Ojos de paloma 2 Chachacomo 3 Queuña 2 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate 1 Toronjil	Chillpi Misa Pisqoruntu Llamp'u wayra Paraqay Cheqche Puka Kulli Panti Vino Wayra
11. Marcelino Rayme Paucar / <i>Colegio Queromarca</i>	4 Manzanos 2 Ojos de paloma 2 Chachacomo 2 Queuña 1 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate	
12. Margarita Huallpa Ccahuantico / <i>Queromarca</i>	4 Manzanos 2 Ojos de paloma 2 Chachacomo 2 Queuña 1 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate	Ch'alo Amarillo T'ika Vino Panti Ch'allu Huayra

NOMBRE / COMUNIDAD	ALMÁCIGOS Y PLÁNTULAS	PLANTAS Y PLANTONES	VARIEDAD SEMILLA DE MAÍZ
	ADQUIRIDOS		
13. Maribel Ccasa Ccolque / <i>Queromarca</i>	4 Manzanos 2 Ojos de paloma 2 Chachacomo 3 Queuña 1 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate 1 Toronjil	Palomita Estaquilla T'ika Panty Vino sara Rosada K'aja Paraqay
14. Maribel Villanueva Ccasa / <i>Queromarca</i>	4 Manzanos 2 Ojos de paloma 2 Chachacomo 2 Queuña 1 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate	Cheqche Saqa T'ika Llampu Paraqay
15. Pablo Pumachoque Aguilar / <i>Queromarca</i>	5 Manzanos 3 Ojos de paloma 2 Chachacomo 2 Queuña 2 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate 1 Aguaymanto 1 Níspero	Qoqoto T'ika Paraqay



NOMBRE / COMUNIDAD	ALMÁCIGOS Y PLÁNTULAS	PLANTAS Y PLANTONES	VARIEDAD SEMILLA DE MAÍZ
	ADQUIRIDOS		
16. Primitiva Espirila Mendoza / <i>Queromarca</i>	4 Manzanos 3 Ojos de paloma 2 Chachacomo 3 Queuña 1 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate 1 Aguaymanto	Paraqay Wayra Puka Cheqche Wayra Kuty sara P’alta paraqay Estaquilla
17. Silvia Llalla Salcedo / <i>I. Educativa Queromarca</i>	5 Manzanos 2 Ojos de paloma 2 Chachacomo 2 Queuña 1 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto	
18. Teófilo Mamani Espirila / <i>Queromarca</i>	5 Manzanos 3 Ojos de paloma 2 Chachacomo 2 Queuña 1 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate 1 Aguaymanto 1 Toronjil	T’ika Wayra Panty Saqsas Cheqche Paraqay Q’ello

NOMBRE / COMUNIDAD	ALMÁCIGOS Y PLÁNTULAS	PLANTAS Y PLANTONES	VARIEDAD SEMILLA DE MAÍZ
	ADQUIRIDOS		
19. Vilma Quispe Ccasa / <i>Queromarca</i>	4 Manzanos 2 Ojos de paloma 2 Chachacomo 3 Queuña 2 Romero 1 Álamo 2 Pensamientos	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate 1 Aguaymanto	Estaquilla Blanco Paraqay Puka vino Puka T’ika Saqsas
20. Wilson Mamani Mamani / <i>Raqchi</i>	4 Manzanos 2 Ojos de paloma 2 Chachacomo 2 Queuña 1 Romero 1 Álamo	Cebolla Acelga Betarraga Repollo Manzanilla 1 Rocoto 1 Sacha tomate 1 Aguaymanto	Paraqay Estaquilla Wayra Puka Cheqche Wayra Kuty sara Chillpe Oq’e Pisqo runtu piscoruntu kulli
21. Francisco Cáceres Cusi / <i>Queromarca</i>			Paraqay Quello Pisqoruntu Llamp’u wayra



NOMBRE / COMUNIDAD	ALMÁCIGOS Y PLÁNTULAS	PLANTAS Y PLANTONES	VARIEDAD SEMILLA DE MAÍZ
	ADQUIRIDOS		
22. Sonia Huillca Ccasa / <i>Queromarca</i>			Palomita Estaquillado Qoqoto estaquillado Paraqay Cheqche Puka t'ika
23. Hilda Tumpe Quecaño / <i>Queromarca</i>			Paraqay T'ika Wayra Vino Kulli

Nota:
Referente a la adquisición de variedades de semillas de maíz con el proyecto son aproximadamente 18 variedades nuevas: Rojo, Amarillo, T'ika, Saqsa, Wayra, Wayra t'ika, Wayra saqsa, Vinusara, Qaqa, Cheqche, Chillpi, Qoqotu, Blanco estaquillado, Kulli, Kutu, Misa, Rayo, Uwina. Las variedades que ya existían o que siempre se ha sembrado en Queromarca son la Blanca gigante o Paraqay, que se cultivan con fines comerciales y el Amarillo oro, Saqsa y T´ika que son alimenticias.



Producto 1:

Siembra y cuidado de cultivos, respetando ceremonias ancestrales.

Descripción siembra en la chacra comunal de Queromarca.

La chacra es descrita como un espacio sagrado de donde sale el alimento del hombre, vale decir la energía que mueve al hombre, sin ella sería imposible la vida; y en sentido general la Pachamama provee al hombre y otros seres vivos de todas sus necesidades, cuestión de la que, las más de las veces, no somos conscientes.

Hoy en día se ha dejado de lado las ceremonias de agradecimiento a las deidades y Pachamama, en cada actividad que se desarrolla en la chacra, por otra parte el trabajo en equipo o llamado Ayni, muchas familias de las comunidades siembran la chacra sin la ayuda mutua o ayni de sus compañeros de la comunidad. Por esta razón la actividad de Siembra de Maíz (Sara tarpuy) en la Comunidad de Queromarca, agrupó a sabios/as de las comunidades de Queromarca y Raqchi, con el propósito de recordar y asimilar el Allin Kawsay que practicaban nuestros abuelos al hacer chacra, favoreciendo llenar esos espacios vacíos de espiritualidad existentes en quienes hoy están haciendo chacra. Es así que el 14 de Septiembre se desarrolló la actividad de siembra de maíz en la chacra de los sabios/as con la siguiente secuencia de sucesos, ubicados en la chacra, donde con anticipación se realizó la remoción del suelo y posterior rastrado.

Se reúnen en la chacra todos los participantes de la actividad: los sabios/

as, niños y profesores de la Institución Educativa de Queromarca, alumnos y docentes del Instituto Superior de Educación Público de Tinta, equipo del proyecto y todos los presentes. Los Chakrachikuq (conformado por dos personas uno varón y otra mujer) dan la bienvenida a los personas presentes, con el permiso de las deidades del lugar, los “Apus” (Montañas Tutelares) y la “Pachamama” (Madre Tierra), las personas presentes (Runas) y el santo patrono (San Isidro Labrador), peticionan y nombran a las personas que dirigirán la siembra del maíz denominados: Qollana y Qaywa qollana.

Una vez elegido los Qollana y Qaywa qollana que están conformados por una pareja de sabios (hombre y mujer), agradecen por la responsabilidad asignada y agradecen al Chakrachikuq y a todos los presentes para trabajar con mucho cariño y en armonía la chacra.

Los Chakrachikuq, el Qollana, Qaywa qollana, los sabios/as y todos los presentes, participan de la Ch’alla de las semillas de maíz (Ritual al Maíz), para que éstas estén protegidas por la deidades del lugar y se llenen de energías para producir bien.

En primera oportunidad los Chakrachikuq realizan la Ch’alla del maíz, encomendando a Mama Sara a todos los



Apus de la comunidad, a la Pachamama y al patrón San Isidro para que le cuiden y protejan de cualquier mal y que sea buena la cosecha. Seguidamente el Qollana y Qaywa qollana con la misma fe, encomiendan las semillas de maíz a todas las deidades para que las protejan, agradeciendo también por este día para que la siembra se desarrolle en completa armonía entre los presentes. El ritual se realiza con la T'inka de la semilla de maíz y otras semillas que acompañarán en la chacra, se colocan las mantas en el suelo y dentro de ellas las semillas, luego se ponen las flores de clavel, Q'intus de coca, se T'inka con chicha y vino, para finalmente poner una piedra o Ruminchan. Simultáneamente se realiza la T'inka a la Pachamama, a las herramientas y la yunta de toros.

El Qollana y Qaywa qollana, invitan a las personas a participar de la ceremonia entrando a la chacra y poder dar inicio a la actividad de siembra de maíz. El Qollana (conformado por dos personas varones) con una yunta de toros inician la apertura de los surcos y por otra parte el Qaywa qollana (conformado por dos personas varones), por la mitad de chacra inicia también con la apertura de surcos, en ambos casos acompañan detrás de la yunta una persona (varón o mujer), incorporando guano descompuesto dentro de los surcos, seguidamente una persona (mujer) coloca la semilla en el

surco cantando y bailando con mucha alegría para que de esa manera la semilla esté con mucha energía para que pueda crecer y producir.

Simultáneamente a esta actividad el Chakrachikuq mujer es la persona encargada de levantar la semilla Ch'allada, peticionando el permiso de los Apus y de la Pachamama, encomendándoles a ellas que cuiden la semilla, seguidamente la entrega a otra mujer que realizará la siembra.

En el momento central de la actividad se realiza un descanso o Hallpay, donde el Qollana y Qaywa qollana peticionan al Chakrachikuq que se dé un receso en la actividad y se invite a todos los participantes para que beban chicha de maíz y se Chaqche y/o Piqche hojas de coca, lo que permite el diálogo entre las personas.

Seguidamente el Qollana y Qaywa qollana agradecen e invitan a las personas para continuar con la siembra. Los profesores de la institución educativa de Queromarca y Raqchi, tocan quenás y las alumnas del Instituto Superior de Educación de Tinta cantan con mucha alegría el Harawi al maíz.

Al finalizar la siembra de maíz se hace un descanso en el contorno de la chacra donde los Chaqrachikuq, agradecen al

Qollana, Qaywa qollana y las demás personas que participaron en la siembra de la chacra, se bebe chicha y se Chaqcha hojas de coca. Para luego dirigirse en forma ordenada y entonando el Harawi al maíz, al lugar donde se servirá la merienda en la casa del Chaqrachikuq. Ya en la casa, en el centro del patio se colocan las herramientas, las semillas sobrantes y todos los materiales utilizados en la siembra, alrededor de éstos se acondicionan los asientos para las personas participantes de la siembra, donde el Chaqrachikuq, el Qollana y Qaywa qollana agradecen a todos los participantes de la siembra y hacen las vivas “Hayllis” para las deidades, la Pachamama, las semillas y las personas “Runas”; luego se sirve la merienda (comida típica de la siembra de maíz), se brinda bastante con chicha y se Piqcha hojas de coca, de manera especial la merienda se sirve al Qollana y Qaywa qollana que luego compartirán con los participantes, para concluir con la actividad los Chaqrachikuq, reparten las semillas sobrantes en forma equitativa a los participantes sabios de la siembra de maíz.





Producto 2:

Trabajo de formación y capacitación de 25 jóvenes en chacras-huerta.

Taller para sabios/as, jóvenes y niños/as de las comunidades de Queramarca, Raqchi, Pichura y Tinta.

26 DE SEPTIEMBRE DEL 2015

El evento se inició con el acto ritual de Ch’alla a las semillas de maíz, actividad que constituye un espacio de aprendizaje que permite refrescar la memoria sobre las sabidurías de la cultura andina. El maíz es el cultivo de mayor importancia en la Comunidad de Queramarca donde existen variedades con diferentes usos, según la sabiduría de los sabios, conocimiento que fue transmitido desde nuestros antepasados; el maíz es una persona que posee ánima, por tal se debe ofrecer una bendición y recomendación del ánimo del maíz a las deidades Apus y la Pachamama, los que se encargarán de dar protección de los factores adversos (granizo, heladas, sequías, vientos, otros) que puede sufrir durante su crecimiento y desarrollo en la chacra.

Los sabios reunidos todos nombran al Qollana y Qaywa qollana que son una pareja (varón y mujer) que serán las personas encargadas de realizar el acto ritual de la Ch’alla.

El Qollana y Qaywa qollana indican a los demás Yachaq o sabios/as que preparen su mesa ritual con las semillas, el cual consiste en acondicionar sobre una manta o Unkuña, las semillas de maíz de todas las variedades que hayan traído; a estas semillas se les coloca Q’intus de coca, flores, el Rumin, chicha en Keros, vino, representaciones de algunas herramientas o personas que intervendrán en la siembra de la chacra (animales silvestres o domésticos “yunta de toros”).

Una vez preparadas las mesas rituales el Qollana y su pareja (una mujer sabia), piden el permiso de los Apus, la Pachamama, a las deidades, al patrón San Isidro y a las personas presentes, para peticionar y encomendar las ánimas de las semillas del maíz para que acompañen y protejan a estas semillas cuando hayan sido sembradas en el campo, para que las plantitas de maíz sean protegidas de la granizada, las heladas, los vientos fuertes y otros factores adversos o personas^[2], que pueden impedir su crecimiento y desarrollo.

[2] En la cultura andina todos son personas y se debe vivir en armonía con todos ellos.

Las palabras de petición son:

“Llipillakichispa munaynikichismanta, apukunaq munaynimanta, pachamamaq munaynimanta, taytantanchispa munayninmanta, kay wawa sara muhukunata, llipillan apunchiskunaq, pachamamanchisman, hatun taytanchisman, animanta qosak paykunaq makinkupi kananpaq, allillanta kawarinankupaq chaqrapi kesperinankupaq, hinallataq llipi mana allin runakunanta catarichun”.

Luego la pareja de Qollana inicia con la T’inka con chicha y vino donde el primer vaso se ofrece a los Apus y a la Pachamama, luego se T’inka las semillas de maíz.

Seguidamente el Qaywa qollana conjuntamente con su pareja realizan la Ch’alla de las semillas de maíz, similar al rito realizado por los Qollana, donde con el permiso de los presentes, encargan el ánimo de las semillas de maíz a los Apus, la Pachamama y las deidades, para que estas semillas tengan la protección de los mismos cuando estén creciendo en el campo y para que la producción sea buena y hacer alimento para las personas. La protección peticionada es por los factores adversos que puedan ocurrir en el desarrollo del cultivo, como la presencia de granizo, heladas, ventarrones y otros factores que impidan la producción de las mismas. Donde concluyen con la T’inka de la semilla o bendición de la semilla con chicha de jora y vino. Luego una pareja de sabios (varón y mujer), repiten el acto ritual de manera similar a lo realizado por los anteriores, para que las semillas se llenen de energía para poder crecer en la chacra, concluyendo su participación con la T’inka de las semillas con chicha y vino, deseando todo lo mejor y armonía entre los presentes, las semillas, los Apus, la Pachamama y las deidades.

Para concluir todo el acto ritual, las semillas serán sahumeadas, donde el sahumerio está preparado con palosanto, alusema, incencio, y otras plantas, las que ahuyentarán las ánimas negativas que puedan afectar a la semilla de maíz durante el crecimiento y producción en el campo.

Al finalizar este acto ritual todos los presentes, el Qollana y Qaywa qollana se dan abrazos y se desean lo mejor para cada uno, luego colocan las manos entre todos, y en señal de unión y fuerza, hacen las vivas para los Apus, para la Pachamama, las deidades y para los presentes: *“haylli Apukuna, haylli Pachamama, haylli Queramarca ayllu, haylli llipinchispaq”.*



INTRODUCCIÓN

En todos los aspectos referentes a la diversidad biológica, Perú está entre los 10 países de mayor diversidad de la Tierra, conocidos como “países mega diversos”, por su diversidad de ecosistemas, de especies, de recursos genéticos y de culturas aborígenes con conocimientos resaltantes. Perú posee una muy alta diversidad ecológica de climas, de pisos ecológicos y zonas de producción, y de ecosistemas productivos. En superficie de bosques es el segundo país en América Latina y el cuarto a nivel mundial, y posee el 13% de los bosques tropicales amazónicos. Se reconocen 11 eco regiones, que comprenden el mar frío, el mar tropical, el desierto costero, el bosque seco ecuatorial, el bosque tropical del Pacífico, la serranía esteparia, la puna, el páramo, los bosques de lluvias de altura (selva alta), el bosque tropical amazónico (selva baja) y la sabana de palmeras. De las 117 zonas de vida reconocidas en el mundo, 84 se encuentran en Perú. Por otra parte Perú es pluricultural, donde se tiene 47 clases diferentes de idiomas y/o lenguas, cada uno con su cosmovisión enmarcada, la mayor parte de estas culturas se sitúan en la selva de Perú.

PRIMERA PARTE:
Superficie productiva y componente hídrico en la producción.

En Perú según el último CENSO del 2012, se tiene el área de unidad de Producción de Cultivos, donde el 81.8% de la producción de superficie agrícola lo realizan los pequeños agricultores o campesinos, la producción está destinada a abastecer al mercado local y para consumo familiar, mientras sólo el 18.2% de la superficie de producción es de los medianos y grandes productores, la producción está destinada a la exportación y muy poco de esta producción queda en los mercados urbanos. Por otra parte se tiene que el 63.8% de la producción agrícola se desarrolla bajo condiciones en secano o agua de lluvia y solo el 36.2% bajo condiciones de agua de riego (gravedad, aspersión, goteo).

SEGUNDA PARTE:
Cambio climático y agro biodiversidad en la cultura andina.

Para la cultura andina no es novedoso hablar de cambio climático, debido a que esta cultura se ha desarrollado hace 14.000 años, desde las culturas pre incas e incas, durante estos períodos las culturas andinas han experimentado períodos fríos y períodos calientes en el comportamiento climático, debido a estas experiencias los andinos han desarrollado tecnologías y conocimientos muy amplios para hacer frente al cambio climático, producto de ello son la diversidad de cultivos domesticados y la alta variabilidad dentro de ésta; en el cultivo de tubérculos y raíces: papas con más de 3.800 variedades nativas, oca, olluco, mashwa, virraca, maca, chago, mauca, yuca, uncucha, entre otros; en granos: maíz, quínoa, kiwicha, kañiwa, tarwi, frijoles; frutales andino amazónicos; hortalizas; plantas medicinales; conservaban conjuntamente con sus parientes silvestres. En la domesticación de animales, la llama, alpaca con sus diferentes razas y coloración de fibra, resistentes a la escasez de agua, conservaban con sus parientes silvestres como la vicuña, el guanaco.



Entonces para generar toda esta diversidad de cultivos, crianzas de animales, construcción de andenerías, construcción de sistemas de riego, entre otras, se han desarrollado un conjunto de conocimientos que datan desde varias generaciones y todas éstas acompañadas de cambios climáticos ocurridos en estos períodos. Para afrontar estos cambios climáticos ocurridos en Los Andes se emplearon tecnologías muy importantes como la crianza del agua, construcción de lagunas artificiales o qochas, en zonas colindantes con el lago, la tecnología de cultivos en waru warus en puno, en zonas con pendientes, la tecnología en construcción de andenerías, para asegurar la alimentación, la crianza de la chacra agro biodiverso, y así muchos otros conocimientos de la cultura andina.

TERCERA PARTE:
Organicidad del Ayllu y ritualidad.

Todos estos conocimientos en la regeneración de la diversidad biológica en la cultura andina fueron, y en algunas zonas de la región andina son, acompañadas de la organización de la comunidad, conjuntamente con la ritualidad que se realiza en el desarrollo de cada actividad. La organicidad y el buen gobierno se practicaban desde la niñez, con responsabilidades pequeñas pero que iban formando a las personas para que cuando sean mayores pudieran asumir con capacidad y responsabilidad los cargos que se puedan encargar en la comunidad.

La ritualidad en la cultura andina se practicaba en cada momento de desarrollo de alguna actividad, en signo de agradecimiento y respeto a la naturaleza o ambiente en que estaban desarrollando la actividad, en otras

palabras en completa armonía espiritual con la naturaleza y con las deidades. En la cosmovisión andina lo sagrado de la naturaleza simbolizaba los Apus (cerros tutelares), la Pachamama (la tierra), la Yacumama (el agua), las Deidades (dioses como el Sol, la Luna, el Wiracocha, entre otros), entre todos ellos había armonía y protección para desarrollar cada actividad y renovación de gratitud por parte de las personas o Runas.

Para la crianza de la chacra los andinos miraban las señas en las constelaciones o astros, en el comportamiento de los animales, en el comportamiento de las plantas para predecir el comportamiento del clima para la siembra de los cultivos y otras actividades que desarrollaron en ese entonces y aún algunas comunidades practican estos conocimientos. Todas estas actividades están basadas en el manejo de un calendario ya sea para los cultivos, crianza de animales o en la crianza del Ayllu en su totalidad.



Producto 3:

Encuentro de sabios para intercambiar conocimientos y experiencias en torno al cuidado y protección de plantas y semillas nativas existentes en el territorio.

Señas relevantes observadas para predecir el comportamiento del año agrícola en Queramarca*.

**Este conocimiento se está perdiendo y sólo lo practican algunos agricultores. Los participantes manifestaron que en los últimos años el tiempo está cambiando y que las predicciones climáticas ya no son tan confiables como antes.*



SEÑAS:	ÉPOCA DE OBSERVACIÓN:	COMPORTAMIENTO:	PREDICCIÓN:
Ccoto Constelación de las pléyades	Madrugada del 24 de Junio	Cuando las estrellas del Ccoto son brillantes.	➤ Será un año con lluvias. Se debe adelantar la siembra.
		Cuando las estrellas del Ccoto son opacas.	➤ Será un año con poca lluvia Se debe retrasar la siembra.
Mayu laq’o Algas del río	Agosto	Laq’o de color verde intenso y con movimientos vigorosos.	➤ Allin wata: Año con buena cosecha.
		Laq’o de color verde opaco o pálido y poco movimiento.	➤ Año con poca lluvia y poca cosecha.
Floración del Sullu	Agosto y Septiembre	Inflorescencia con abundantes flores.	➤ Se debe adelantar la siembra.
		Inflorescencia con pocas flores.	➤ Se debe retrasar la siembra.
Floración del Jahuaccollay Cactus	Septiembre y Octubre	Floración abundante y orientada hacia la salida del sol.	➤ Buen año con abundante cosecha.
		Floración escasa y orientada hacia la puesta del sol.	➤ Año con escasa cosecha.
Cabanillas Cabañuelas	Primera semana de Agosto	Primeros días de Agosto con nubosidad y garúas.	➤ Será un año con lluvias y habrá buena cosecha. Se debe adelantar la siembra.
		Primeros días de Agosto con cielo despejado.	➤ Será un año con escasa lluvia y poca cosecha. Se debe retrasar la siembra.
Aullido del Atoc Zorro	Septiembre - Octubre	Aullido continuo y prolongado.	➤ Buen año, con lluvias y buena cosecha. Adelantar la siembra.
		Aullido entrecortado y corto.	➤ Año con poca lluvia y poca cosecha. Retrasar la siembra.
Sapos	Agosto - Septiembre	Presencia de sapos grandes de color oscuro.	➤ Buen año, con lluvias y buena cosecha. Adelantar la siembra.
		Presencia de sapos pequeños de color claro.	➤ Año con poca lluvia y poca cosecha. Retrasar la siembra.



Producto 3:

Sistematización de saberes y conocimientos sobre diversidad de plantas y semillas cultivadas en la chacra.

Variedad de maíz existente en Queromarca: principales características y usos.



NOMBRE LOCAL	RASGOS MORFOLÓGICOS	ATRIBUTOS - VENTAJAS	USOS - APLICACIONES
Parakay sara	Grano blanco entero	<ul style="list-style-type: none">• Gran demanda en mercados y precios altos	<ul style="list-style-type: none">• Valor alimenticio• Rituales
Cholo parakay*	Grano blanco con marlo rojo	<ul style="list-style-type: none">• Ch’auca o precoz• Tolerante a heladas• Requiere poca agua	<ul style="list-style-type: none">• Valor alimenticio
K’ello sara	Grano amarillo con marlo rojo	<ul style="list-style-type: none">• Gran demanda en mercados y buen precio• Ch’auca o precoz• Requiere poca agua	<ul style="list-style-type: none">• Valor alimenticio
T’ika sara	Grano rojo y jaspes blancos	<ul style="list-style-type: none">• Tiene demanda en mercado y buen precio	<ul style="list-style-type: none">• Valor alimenticio• Rituales
Saccca	Grano blanco y jaspes rojos	<ul style="list-style-type: none">• Ch’auca o precoz• Requiere poca agua	<ul style="list-style-type: none">• Valor alimenticio
Ok’e sara	Grano gris plomo		<ul style="list-style-type: none">• Valor alimenticio
Estaquilla		<ul style="list-style-type: none">• Demanda en mercados• Ch’auca o precoz• Requiere poca agua	<ul style="list-style-type: none">• Valor alimenticio
Wayra sara			<ul style="list-style-type: none">• Valor alimenticio• Medicinal
Kuty sara			<ul style="list-style-type: none">• Valor alimenticio• Medicinal

**Cholo parakay: Variedad local de maíz con atributos de precocidad y tolerancia a la helada, está siendo desplazada por la variedad Parakay de gran demanda en el mercado.*

NOMBRE LOCAL	RASGOS MORFOLÓGICOS	ATRIBUTOS - VENTAJAS	USOS - APLICACIONES
Yana sara	Grano morado oscuro		• Valor alimenticio • Medicinal
Panty sara			• Valor alimenticio • Rituales
Qjaja			• Medicinal
Misa sara	Mazorca con áreas de granos blancos y áreas de granos rojos		• Valor alimenticio
Ch’illpis sara			• Valor alimenticio
Llamp’u sara			• Medicinal
Ch’ullpi sara	Granos largos y arrugados		• Valor alimenticio • Rituales
Ch’ecche sara cucutu sara	Granos blancos moteados de color gris plomo	• Tiene demanda en mercado y buen precio	• Valor alimenticio • Rituales
Vino sara	Granos de color rojo vino		• Valor alimenticio • Rituales
Tak’e sara	Maíz con dos o más mazorcas unidas por la base		• Rituales

Nota:
Los espacios en blanco son información no recolectada oportunamente por el proyecto.



Lecciones aprendidas



Lección 1

Los años de experiencia institucional nos han enseñado a aprender a escuchar el silencio del mundo indígena y campesino, un espacio privilegiado de comunicación que en principio perturba para luego transformarse en la semilla que germina y florece generando lazos de confianza que difícilmente se habrán de romper.

Nos preocupó la ausencia de silencio en las primeras reuniones en Queramarca, tal vez porque la propuesta del proyecto era un tema en el cual la organización “Amaro Runa” ya venía trabajando y en este escenario, la presencia del proyecto fortalecía su trabajo identitario atendiendo, específicamente, a la recuperación de flora nativa, utilizando mecanismos como intercambio de semillas y plantas^[3] o adquiriéndolas en viveros especializados y/o ferias del lugar.

[3] En principio se podría pensar en trueque, sin embargo hay un concepto en el mundo quechua, Watunakuy, que da cuenta de la complejidad de esta actividad pues, se usa para referirse al encuentro de muchos Ayllus (territorios) para compartir cariño, conversación, noticias, saberes, amistad, alimentos, un quintito de coca y también, plantas y semillas.



Entendiendo lo limitado del período de tiempo de presencia en el lugar (10 meses), confiamos que el trabajo de nuestra contraparte local (CEPROSI) era parecida a la de FUNDECAM: su diagnóstico y propuesta nos parecieron correctos, sin embargo su forma de trabajo nos sorprendió pues, en terreno, constatamos un protagonismo institucional exacerbado que nubla y desvaloriza lo colectivo y subordina las relaciones sociales al parecer del agente externo, cuestión que FUNDECAM no fomenta, ni favorece. Desde esta perspectiva apelamos a la vieja escuela de “encontrarlo todo bien, de felicitar el tipo de trabajo que se hacía, señalando nuestra equivocación al suponer que si lo hubiésemos realizado de esta otra manera, tal vez los resultados no hubiesen sido los mismos”, dejando en evidencia cual era nuestra propuesta y posición, generando una pequeña turbulencia. A modo de ejemplo, se descalificó, antes de iniciar el proyecto, la presencia de una periodista en el equipo sin argumentos plausibles: se nos señaló que su presencia no era bienvenida, el tiempo dejó en evidencia que toda presencia de profesionales y/o técnicos no conocidos generaba incertidumbre institucional y

una manera de minimizarlo era señalando que no eran necesarios. Considerando que para el proyecto la presencia de cada una de las personas que fueron invitadas a sumarse a éste, eran relevantes sea por sus habilidades, competencias y/o experiencia, se hizo caso omiso de esta animadversión y se trabajó en un escenario propositivo, lo cual dio los resultados esperados: nada de lo negativo que se dijo ocurrió, dejando en evidencia que más allá de los prejuicios había un temor natural a lo desconocido. Es más, internamente evaluamos que, las malas experiencias son el resultado natural del desencuentro entre actores que construyen desde el mundo de lo pensado una propuesta que no necesariamente tiene correspondencia con el mundo de lo vivido de las comunidades, así el umbral existente entre lo probable y lo posible guarda estrecha relación con la capacidad de atención, observación y escucha hacia el otro.

Se agradece a CEPRESI el abrirnos las puertas a Queramarca para conocer la “vida dulce”, una vivencia cotidiana que nos relata lo que es tener a la mano lo suficiente dentro de un modo de vivir austero y de gran autonomía. Este



escenario, con elementos tan simples y sencillos, donde no hay espacios para el individualismo, competencia y empresa, tornó compleja nuestra intervención, que postulaba la soberanía alimentaria como uno de sus pilares pues éste es un tema ajeno a la idiosincrasia de la comunidad: soberanía supone dominio del hombre sobre la naturaleza y en la lógica andina ello no tiene sentido, vivir con lo justo hace que se respete la naturaleza. El concepto clave es “suficiencia alimentaria” cuya idea fuerza señala que la madre naturaleza y deidades han dispuesto para todos los seres vivos los recursos necesarios para su reproducción y, es en el diálogo hombre-naturaleza-deidades, donde la crianza de la armonía entre todos es posible.



Lección 2

Atendido lo anterior, un segundo aprendizaje, el “para qué producir”, en el mundo andino tiene una respuesta compleja cuya riqueza desafía la mirada dicotómica centrada en el autoconsumo y/o mercado, en la que sostenemos nuestra mirada profesional para dar cuenta del destino del trabajo de la pequeña producción familiar.

Ciertamente, en Queramarca se produce para el mercado, pero a nivel marginal de manera tal de no crear dependencia con éste, por ejemplo menos del 5% del total de tipos de semillas de maíz disponible y sembrado están orientadas al mercado, en una superficie que no compromete más allá del 10% del predio familiar. También se produce para el autoconsumo pero un autoconsumo que trasciende el ámbito familiar y guarda estrecha relación con la posibilidad de reintegrar nutrientes a la tierra, de agradecer al cielo, sol, tierra y deidades por la fertilidad y la abundancia, de compartir los resultados de la siembra, permitiendo alimentar a sus animales, aves y grupo familiar. Esa mirada no antropocéntrica de la vida favorece que entorno y contorno en el cual se desenvuelve la cotidianeidad, sea trascendente, por ejemplo se cultivan flores para darle alegría a la tierra, para disponer de multiplicidad de pétalos multicolores que, en el momento indicado, habrán de ser utilizados para acompañar la siembra, los primeros brotes, adornar la chacra después del Aporque o al momento de la cosecha, eso es una demostración de cariño y agradecimiento a la tierra y a la madre semilla que germina en ella. Las flores también adornan las herramientas de trabajo, a los animales que habrán de colaborar en el trabajo, o para recibir con cariño a las visitas que llegan a la comunidad, tal cual como lo vivenciamos en la escuela de Karhui; en fin, las flores no son un cultivo que se realice para terminar como adorno en un



centro de mesa, sino para ser actor privilegiado en los rituales que acompañan la vida dulce en la comunidad. Diversidad de tipos de maíz, papas, quínoa van en esa línea: se producen para que estén presentes en los rituales, en ceremonias especiales.

Finalmente, toda hierba y planta tiene un don de sanación cuyo conocimiento está en el saber profundo de cada habitante de la comunidad, por lo que su cultivo tiene igual importancia que las dos anteriores.

En síntesis, se produce para medicina, rituales, consumo interno y mercado. La lógica de producción capitalista privilegia el mercado, en el mundo andino la vida dulce acepta, entiende esta situación, pero no somete su autonomía a ella, sino que la asume como una posibilidad marginal. Como nos señalaron en Cusco, hay que reconocer y valorar la recuperación de la ritualidad en el trabajo de chacras y huertas en Queramarca, desde el municipio de Tinta se nos señala el respeto hacia el trabajo que realizan en las chacras los comuneros de Queramarca, lo cual les lleva a señalar que es un área en el cual no podrían intervenir. Vale decir, hay una ruptura a esa mirada dicotómica que señalamos en párrafos anteriores.





Lección 3

Una tercera lección aprendida es que en la chacra nada carece de significado, cada acción, cada actividad, cada cultivo da cuenta de relaciones sociales, económicas, culturales y religiosas que se construyen y sustentan en los valores profundos existentes en el pueblo quechua: criarse y asistirse mutuamente entre todos, humanos naturaleza y deidades (Uywanakuy); quererse, apoyarse mutuamente (Ayninakuy); consensuar, armonizar (Rimanakuy) y, ser equitativo, clemente, justo, correcto (Chanin Kay). Como efecto no esperado, el trabajo de fortalecimiento de identidad cultural a través de la implementación de chacras-huerta fortalece el ejercicio de los valores que forman el ser quechua, lo cual constituye en esencia para el proyecto, su base de sustentabilidad.

Lección 4

De lo señalado anteriormente el Fondo Chile contra el hambre y la pobreza, nos invitó a concebir el proyecto como una carta de navegación con un objetivo claro:

“capacitar a 25 jóvenes de las comunidades de Queramarca, Raqchi y Pitumarca, en manejo de chacras-huerta con alta biodiversidad andina a través del intercambio con sabios de la comunidad, técnicos y expertos, lo cual se realizaría con la implementación de chacras-huerta destinados a fortalecer soberanía alimentaria, el cultivo y conservación de semillas, así como conocimientos y saberes ancestrales”;

facilitando revisar y actualizar estrategias de acuerdo a la vivencia cotidiana en terreno y no lo pensado o concebido

a partir de la experiencia institucional / profesional. A modo de ejemplo, el objetivo supone a lo menos:

- Existencia de conocimientos y saberes ancestrales sobre cultivos y conservación de semillas.
- Existencia de personas interesadas en compartir sus conocimientos y saberes ancestrales sobre cultivos y conservación de semillas (“sabios/as”).
- Existencia de 25 jóvenes dispuestos a adquirir, en la práctica, conocimientos y saberes ancestrales sobre cultivos y conservación de semillas.
- Existencia de chacras-huerta con alta biodiversidad andina.



a) Sobre la existencia de conocimientos ancestrales sobre cultivos y conservación de semillas, basta un ejemplo, en la escuela de Karhui los niños/as de 6° grado reconocen la existencia de 35 variedades de papas en su comunidad, cada una con propiedades distintas, susceptibles de ser combinadas como alimento lo cual potencia mucho más sus propiedades. Al consultarles por el origen del saber señalado, la respuesta es una sola: “desde siempre lo he sabido”. Sobre la guarda de la semilla, en Raqchi nos correspondió ver su exposición al sereno en cambio de luna, lo que le permite al recoger el sereno, quedar en condiciones de ser secadas para posteriormente utilizarlas para hacer chuño. Vale decir, conocimientos y saberes hay, son observables y existen algunas publicaciones que nos hablan de ello ^[4], en el taller realizado con los sabios/as se tuvo la oportunidad de aproximarnos a este saber al igual que al participar de los rituales de la Ch’alla de la siembra y del maíz.

[4] Ver Sabiduría Andina de Hoy y Siempre. Textos hechos en Escuela Amables con la Cultura (2008) PRATEC & Red de docentes “Apu Ausangate”, Canchis - Cusco, algunas de sus recopilaciones las utilizamos en el presente informe.

b) En cuanto a la existencia de personas interesadas en compartir sus conocimientos y saberes ancestrales sobre cultivos y conservación de semillas (“sabios/as”), institucionalmente CEPROSI tenía resuelto el tema antes de iniciar el proyecto, trabajar directamente con los miembros de la organización “Amaru Runa”^[5] de Queramarca, quienes son reconocidos y valorados en la provincia de Cusco como la organización cuyos miembros han rescatado y puesto en valor, el significado profundo de la presencia de rituales en las chacras-huerta, constituyendo cada uno de sus miembros una escuela abierta para el aprendizaje práctico y, ello en cuanto sabios/as, desde la más profunda humildad dejan en evidencia su permanente disponibilidad al aprendizaje. Esta decisión política de CEPROSI tuvo consecuencias inmediatas para el proyecto, solo dos familias de Raqchi participan de la organización y ninguna de Pitumarca, así era evidente que lo natural era privilegiar la comunidad de Queramarca para la implementación de chacras-huerta. Una segunda decisión fue el concebir, en CEPROSI, al proyecto como una oportunidad de reconocer los años de trabajo desinteresado por recuperar y fortalecer la identidad cultural quechua por parte de los miembros de la organización, lo cual significó que las chacras a implementar se realizarían en los terrenos de los miembros de la organización Amaro Runa.

c) La cobertura de jóvenes dispuestos a adquirir, en la práctica, conocimientos y saberes ancestrales sobre cultivos y conservación de semillas, suponía un origen territorial diverso (Queramarca, Raqchi y Pitumarca). En la primera misión realizada en Marzo / Abril se consensuó que sería con los estudiantes de primer y segundo nivel de las Unidades Educativas de Queramarca quienes acompañarían a los sabios/as, era lo natural. En la segunda misión constatamos que los estudiantes del primer nivel con el apoyo de su directora Silvia Llalla eran actores entusiastas, situación que no estaba tan clara en el caso de la Institución Educativa de segundo ciclo dirigida por el docente Marcelino Rayme Paucar, ante lo cual CEPROSI resuelve el tema convocando a jóvenes estudiantes de Educación Técnica de Tinta, a docentes de distintas escuelas primarias y secundarias a talleres donde se comparten saberes y conocimientos ancestrales sobre cultivos andinos y conservación de semillas, donde lo práctico, la aplicación de esos saberes no ocurre como fue pensado: si se dio en una chacra comunitaria / colectiva (chacra no concebida en el proyecto) y no acompañando a un sabio/a en su chacra (como fue pensado originalmente).

[5] Amaru Runa: palabra quechua que literalmente significa “Hombre Serpiente”. Se refiere a personas sabias cuya energía y consciencia puede relacionar, conectar, entretener a través de los Tres Pachas principales. Ambas palabras son símbolo de sabiduría, en el caso de “Amaru” el pasar por los Pachas le concede el gozo del conocimiento, el viajar entre los espacios le concede el privilegio de ver lo oculto para sacarlo a la luz. El “Runa” debe buscar la luz, lo que le conduce a un estado de conciencia que lo transforma en un ser sabio capaz de dirigir correctamente la nación. (Intip Megil Guaman: Illa, sentido de la existencia).

d) Un último supuesto, la existencia de chacras-huerta con alta biodiversidad andina, señala un imposible: las chacras-huerta constituyen un binomio indisoluble, van de la mano al interior de un terreno y hay cultivos de chacra y otros de huerta. Por otro lado se constata la existencia de alta biodiversidad pero, esto último al interior de una chacra-huerta no es posible, y ello se debe a una lectura errada de lo informado por CEPROSI. En un principio al señalarnos el deseo de disponer de un mínimo 25 de 36 especies posibles, se supuso, institucionalmente, que era posible disponerlas en una chacra-huerta, nada más alejado de la realidad, concebimos la chacra-huerta como el espacio de 4 x 10 metros donde se realizan los cultivos, cuando chacra y huerta son dos espacios distintos para cultivos diversos. Luego, como ya fue señalado, el desconocer que se siembra para rituales, medicina, consumo familiar y, eventualmente al mercado, no permitía diferenciar tanto en chacras como huertas, cultivos con distinta orientación por ejemplo, las hortalizas, las plantas medicinales y las flores son susceptibles de cultivar en el huerto, los cultivos en la chacra los frutales y árboles nativos no tienen culturalmente legitimado un



espacio propio como “quinta” y/o “bosque”^[6]. Vale decir, nos equivocamos en la aproximación pues la “alta biodiversidad andina”, nos indica la presencia al interior de un territorio, de una especie con infinitud de variedades. Un par de ejemplos, ya señalamos que en Karhui, Pitumarca, se reconoce la existencia de 35 tipos de papas y, a ninguna familia se le ocurriría tener esa diversidad en su chacra, sólo habrá de cultivar lo que necesita para mantener la diversidad del tubérculo en el territorio y que la comunidad pueda disponer de ella. En Queramarca, el cultivo de maíz es una actividad muy importante cuyo tiempo de siembra responde a las características propias de la variedad que se va a sembrar, así se reconocen tres tipos de siembra: adelantada (Maway) para variedades de período vegetativo largo (6 meses) que se realiza a partir de finales de Agosto; intermedia (Chaupi Tarpuy) donde a mediados de Octubre se siembran variedad de colores; y una siembra tardía (Qhepa Tarpuy) donde hasta la primera quincena de Noviembre se siembran variedades precoces. Esta simple clasificación nos indica un saber no sólo sobre variedades de semillas y sus características, sino también sobre el clima del lugar y espacios para siembra según variedades, un saber que frente a Queramarca, cruzando el río Vilcanota, a no más de 5 kilómetros, un mudo testigo nos indica la relevancia que tuvo este cultivo en el imperio incaico, en el sitio arqueológico de Viracocha donde existen 156 colcas o almacenes de planta circular con 8 metros de diámetro y 4 metros de altura, ubicadas en líneas paralelas. Estos almacenes fueron utilizados para guardar granos

[6] CEPROSI nos señaló la posibilidad de obtener para cada chacra-huerta las siguientes especies:

TIPO	ESPECIES
Hortalizas	Lechuga, Zanahoria, Cebolla, Betarraga, Rocoto, Sacha, Tomate, Yacon
Cultivos	Maíz, Quínoa, Kiwicha, Papas, Habas, Oca, Olluco
Frutales	Manzano, Peras, Ahuaymanto, Calupli, Sauco, Frutillas
Árboles nativos	Queuña, Ambra, Chachacoma
Plantas medicinales	Manzanilla, Romero, Ruda, Laurel, Menta, Toronjil, Orégano, Yerba Buena
Flores	Claveles, Gladiolos, Geranios, Cactus

como el maíz y la quínoa, papa, chuño, que se utilizaban para fines ceremoniales y principalmente para repartir en los diferentes suyos.

Al culminar el proyecto en las chacras de los miembros de la Asociación Amaru Runa se dispone de 18 nuevas variedades de maíz: Rojo, Amarillo, T'ika, Saqsa, Wayra, Wayra t'ika, Wayra saqsa, Vino sara, Qaqa, Cheqche, Chillpi, Qoqotu, Blanco estaquillado, Kulli, Kutu, Misa, Rayo, Uwina. Finalmente también se han adquirido semillas de Ch'alo, Ch'allu, Cheqche, Estaquillado, K'aja, Llamp'u, Llamp'u wayra, Oq'e, Palomita, Panti, Pisqoruntu, Pisqoruntu kully, Pocorn, Puka, Puka panti, Puka t'ika, Q'ello, Qoqoto estaquillado, Rosada, Yana, Yana sara, Vino, que entendemos son variedades orientadas a alimento y ceremonias. Las variedades que ya existían o que siempre se ha sembrado en Queramarca son la Blanca gigante o Paraqay, que se cultivan con fines comerciales y el Amarillo oro, Saqsa y T'ika que son alimenticias.

Para finalizar este punto y, siguiendo a Echeverría, pareciera prudente confirmar que el “lenguaje construye realidades” y que “vivimos en un mundo de interpretaciones”, en el camino ambas ideas asociadas a que la estrategia propuesta para la ejecución del proyecto era sólo una carta de navegación, nos favoreció atender la danza silenciosa que nos brinda la vida dulce que poco a poco dejó en evidencia que la existencia del binomio chacras-huerta en el altiplano andino es una realidad, tanto como el manejo de especies propias de mundo andino con infinitud de variedades, de las cuales en algunos casos se conoce su existencia por referencia o porque se dispone al interior del territorio o en un territorio vecino. Suponer que las chacras-huerta existentes presentan baja biodiversidad es una afirmación temeraria si consideramos que una misma especie posee más de 10 variedades en cultivo por predio familiar (que son más que una chacra y una huerta). Del mismo modo, proponer la implementación de chacras-huerta con alta biodiversidad andina supone un diálogo con los participantes



para concordar hasta dónde es posible llegar: si en la vida dulce la austeridad es el eje central por el cual se moviliza la comunidad entonces la alta biodiversidad tiene que ver más con la calidad del grano o semilla obtenido que con la cantidad disponible de ella. A modo de ejemplo una buena cosecha de maíz, no refleja mayor cantidad de semillas para la próxima siembra pues, los sabios/as nos señalaron que de una mazorca sólo serán útiles como semillas las filas que están en el centro, tres a cinco, las que están en sus extremos no tienen toda la energía que una planta requiere para crecer, por tanto la posibilidad de obtener una buena cosecha con la siembra de esos granos es reducida.

También para este producto se propuso, entre otras actividades, la evaluación de la germinación considerando Pauta de Evaluación elaborada en Encuentro de Sabios/as (ver Producto 3). Sin embargo, ello llama a equívocos y confusión pues, por una parte, el proceso de germinación no refleja el éxito o no de los cultivos (nos correspondió en el mes de Octubre visitar chacras donde las heladas afectaron las chacras, otras tuvieron más éxito ante esta eventualidad por estar en espacios más protegidos o a más baja altura, en fin) y, por otra se asume como dato cierto que en Encuentro de Sabios/as será posible elaborar colectivamente una pauta de evaluación para medir el éxito de una siembra lo cual no fue de su interés. Nos parece que es un error esperar conductas en otros para señalar el mayor o menor éxito del proyecto y producto pues, no responde a criterios de la realidad en general y de la realidad local altiplánica en particular.



Lección 5

El proyecto se desarrolló en un terreno fértil, con una práctica concreta de trabajo por parte de la Asociación Amaro Runa en torno a compartir saberes y conocimientos ancestrales e ir enriqueciendo el banco de semillas existentes en la comunidad, a través del intercambio (trueque) de éstas con familias de otras comunidades.

Ya en el año 2008, Jaqueline Cáceres Ccahuantico de 10 años de edad que cursaba 4º grado en la I. E. N° 56042 - Queramarca, relataba que *“Durante los meses de Junio - Julio, se intercambian los productos del maíz con las personas que vienen de las partes más altas de la Provincia de Canas trayendo sogas, carne y lanas de sus animales (llamas, alpacas). Así también realizan trueque o Chhalanakuy en los pueblos cercanos (Tinta, Combapata, Pitumarca, Sicuani, etc.) de nuestra provincia de Canchis, en donde se celebran fiestas patronales, se intercambia el maíz con ceramios, ollas o tiestos de barro. De esa manera, muy cariñosamente interrelacionan una conversación armónica y de amistad para poder realizar esta actividad vivencial del trueque o Chhalanakuy que actualmente se practica en la comunidad campesina de Queramarca”*.

En el 2010 el trueque desaparece como categoría y emerge el “Watunakuy” que es descrito por CEPROSI como “una iniciativa vivencial, colectiva y telúrica que permite recuperar, fortalecer e incrementar la diversidad y variabilidad de semillas. Recobrar las relaciones sagradas con la Madre Tierra. Así mismo vivificar la energía de los lugares sagrados y la de los ancestros. Aspectos que permiten fortalecer la espiritualidad y sabiduría que está inmersa en las culturas milenarias criadoras y respetuosas de la vida”. Con esta actividad se señalaba, se deseaba “alcanzar un nuevo modo de vida, esperanza y oportunidad para la humanidad, centrada en valores y actitudes profundas que han sido legadas por nuestros ancestros a lo largo de toda la América profunda”.

Es, en este escenario, donde el proyecto se implementa, cinco años más tarde, donde recuperar, fortalecer e incrementar la diversidad y variabilidad de semillas constituye uno de los ejes centrales y las acciones comprometidas dan cuenta de la vigencia de saberes escasamente valorados por los agentes externos: ¿Cómo entender que un Watunakuy es principio y fin del peregrinar de una semilla?

Los dos Watunakuy - Queramarca / Raqchi y Wamanmarca - en que como proyecto nos correspondió participar, tiene su momento final cuando efectivamente se produce un intercambio entre las personas que quisieron ser parte de esta fiesta y se inicia desde el mismo momento en que se lleva a la chacra familiar una nueva semilla, una semilla deseada, la que será acogida, cuidada y protegida como un miembro más de la familia, sembrada oportunamente y acompañada durante toda su estancia, con todos los protocolos andinos exigidos antes de regresar a un nuevo Watunakuy para ser presentada en sociedad e iniciar un nuevo peregrinar acompañando otra familia.

En Queramarca, es la comunidad escolar de la Institución Educativa la que recibe y acoge, desde hace 10 años, a niños, jóvenes, adultos y ancianos venidos de los Ayllus del Norte, Sur, Este y Oeste, acompañados de sus deidades y los dones que la madre naturaleza les ha brindado: diversidad de mazorcas de maíz, papas, quínoa y flores que, ordenadas en un círculo al inicio de la ceremonia oficial, serán cubiertas con infinidad de pétalos, cuyo generoso colorido se confundirá con el de las vestimentas de los presentes



dejando en evidencia que es tiempo de fiesta.

En el centro del círculo los maestros y sabios/as reciben con cariño a los portadores de plantas, semillas y granos; “en buena hora” señalan indistintamente a unos y otros, depositando sus ofrendas en una chacana preparada para la ocasión las que son ordenadas y arregladas con riguroso cuidado^[7].

Hay un minuto de alta complicidad entre semilla y portador, dejando en evidencia que hubo un tiempo dedicado a pensar y crear para el nuevo encuentro: no es sólo la mazorca y tubérculo que se habrá de seleccionar para llevar al intercambio, sino pensar en cómo se habrá de presentar, qué traje vestirá, qué colores tendrá la prenda. Nada queda al azar; ponchos, pantalones, bufandas y gorros ven la luz pública en este momento de complicidad y los rostros de felicidad en las mazorcas y tubérculos son similares a las de sus dueños y los presentes en el encuentro. En esta ceremonia la presencia de hoja de coca tiene un lugar especial.

Viajeras en las chuspas de cada presente, se regalan quintitos de coca a cada uno de los presentes, quienes comparten sus buenos deseos con las autoridades de la ceremonia que luego de recibirlas y presentarlas a los Apus, las queman en un recipiente de greda, cuyo fuego y brazas parecen eternizarse y confundirse en un humo que camino al cielo, son cielo. Y en el cielo, en la mañana, nos acompaña el sol; por la tarde, sol y luna que, según dicen, ese día se encuentran frente a frente. Por la noche, el rocío entrega toda la fuerza de la madre naturaleza a las semillas que a las siete de la mañana, al igual que todos los presentes, reciben los primeros rayos del sol en sus rostros, indicando el inicio de un nuevo año.

Una hora más tarde, la danza de las semillas ha concluido y éstas comienzan un nuevo camino sin temor, pues más allá de tener en el ADN la experiencia de la trashumancia, son hijas naturales del cambio climático, son las semillas de un tiempo de transformaciones profundas que la naturaleza nos invita a detenernos a leer.

Finalmente, una reflexión de Félix Guattari señala que las verdaderas transformaciones no ocurren al momento de ocurrir el cambio, sino al momento que alguien pensó ese cambio. El intercambio de semillas o fiesta de encariñamiento del mundo quechua -Watunakuy- es posible porque se descubrió que estaba en la memoria colectiva, estaba la palabra y era posible hacerla verbo.

En síntesis, fomentar “la escucha”, fortalecer el intercambio entre iguales con experiencias de vida distintas favorece abrir conversaciones para provocar rupturas que no lesionan, ni afectan los valores profundos de las comunidades: austeridad y autonomía, es nuestro aprendizaje como proyecto. Haber apoyado procesos que fortalecen la armonía y valores como el compartir, el intercambio, el respeto, el cariño y la solidaridad entre las familias participantes un privilegio que nos invita a reflexionar sobre las bases de sustentación de un proyecto.



“Haylli Apukuna, haylli Pachamama,
haylli Queromarca ayllu, haylli llipinchispaq.”

[7] Habiendo tenido la oportunidad de participar en tres ocasiones distintas en el presente año en la presentación de esta ofrenda a la madre naturaleza, estamos en condiciones de decir que nada queda al azar: colores, texturas, tipos de semillas, granos, tienen una ubicación específica dentro de la chacana.



PROYECTO 2015

Fortaleciendo
soberanía alimentaria
e identidad cultural
a través de
**la implementación
de chacras-huerta en
el altiplano andino
Cusco - Perú.**



Diseño:
Gloria Rebolledo R.
André Ribet A.
anglo.cl

