

Los Sabores y las Voces de la Tierra

Visualizando la Soberanía Alimentaria en los Andes

Maruja Salas

Redes de Sabias y Sabios del PASA



ALIMENTOS DE LA ZONA

Papa dulce



Papa Amarga



Quinua



Cevada



Todo es diversidad
variedad de colores
Sabores...
para todos los
gustos...
Además es
Remedio!



Reclamando

DIVERSIDAD &
CIUDADANÍA

Los Sabores y las Voces de la Tierra

Visualizando la Soberanía Alimentaria en los Andes

Maruja Salas

Redes de Sabias y Sabios del PASA



Publicado por el International Institute for Environment and Development (IIED).

El International Institute for Environment and Development (IIED) es un instituto internacional de investigación de políticas de desarrollo y una institución no-gubernamental que trabaja por un desarrollo global más sostenible y equitativo. El IIED actúa como catalizador, mediador y facilitador; ayuda a grupos vulnerables de la sociedad a expresar sus intereses y contribuye a que las voces de los pueblos marginados sean escuchadas en la toma de decisiones que les afectan.

La sostenibilidad ecológica es la preocupación central pero no a costo del modo de vida de la gente.

IIED, 80-86 Gray's Inn Road London, WC1X 8NH, UK

Tel: +44 (0)20 3463 7399.

Email: info@iied.org www.iied.org

© María A. Salas, Programa Andino de Soberanía Alimentaria y el International Institute for Environment and Development (IIED), 2013

Prefacio © Michel Pimbert

PASA www.pasandes.net IIED www.iied.org

ISBN number: 978-1-84369-921-7

Product code: 14621IIED

Videos © Sallqvavideastas del PASA coordinados por Maja Tillmann

Fotos © Hermann J. Tillmann. Fotos Cover © Maja Tillmann

Montaje y Diseño: Piers Aitman, www.piertsaitman.co.uk

Está permitido reproducir partes del libro sin fines de lucro citando de la siguiente forma:

Maruja Salas y los sabios y sabias del PASA: **Los Sabores y las Voces de la Tierra - Visualizando la Soberanía Alimentaria en los Andes.** IIED, Londres, 2013

Responsabilidad limitada: Los puntos expresados en este libro son responsabilidad de la autora y no reflejan necesariamente las ideas del IIED, de sus socios o de los donantes.

Indice

Cronología del PASA	2
Glosario.....	3
Prefacio de Michel Pimbert.....	5
1. Introducción: Pensar y actuar desde el campo.....	12
2. Actores	26
3. Las virtudes de la participación.....	43
4. Construyendo la soberanía alimentaria	60
5. Las redes de sabios y sabias	92
6. Biografías de sabias y sabios.....	118
7. Diálogo de saberes.....	135
8. La fuerza de las vivencias	159
Anexos	
Nombres científicos de plantas y animales	182
Lecturas para saber más	183
Lista de videos.....	184



Icono que indica los video clips del libro.
Por favor, haga clic cuando quiera verlos.



Es preferible descargar este libro a su computadora para verlo con Adobe Reader.
Marque aquí para descargar gratuitamente la versión más reciente del programa de Adobe.

Los video clips son de Vimeo. Se requiere Adobe Reader 9 para verlos en el documento.

Cronología actividades PASA entre 2007 y 2012

Fecha	Actividad
Noviembre 2007	Taller Global Inicial en Monsaraz, Portugal
Enero 2008	Visita a Nacasur y Comunidades – Taller de Diseño en Copacabana, Bolivia
Junio 2008	Taller: Video Comunitario en Chucuito, Puno, Perú
	Taller: Investigación Acción Participativa y Soberanía Alimentaria en Chucuito
Julio 2008	Taller de Arranque en Chucuito
Enero 2009	Diseño de la Cumbre en la Apacheta en Jarabacoa, República Dominicana
Mayo 2009	<i>Watunakuy</i> en Queromarca y Raqchi, Cusco
	Monitoreo de las actividades de afirmación de la soberanía alimentaria en todas las comunidades involucradas en Cusco, Puno y Bolivia
Junio 2009	La Cumbre en la <i>Apacheta</i> en Ayrumas Carumas, Acora, Puno
	Asamblea del PASA en La Paz, Bolivia
Diciembre 2009	Primer Taller de Diálogo de Saberes en Chucuito con sabios y sabias
	Encuentro de Coordinación en Copacabana, Bolivia
Mayo 2010	Asamblea del PASA en Cusco
	<i>Watunakuy</i> en Queromarcay y Raqchi, Cusco
Julio 2010	4 sabios-sabias del PASA participan en diálogo de saberes con la Red Regional de Investigación Agraria de la Fundación Mc Knight en Lima
Octubre 2010	Encuentro Global y Intercambio Regional con campesinos y activistas de la Campaña a favor del Arroz en Asia, en Penang, Malasia
Enero 2011	Segundo Taller Diálogo de Saberes en Chucuito, Puno
Mayo 2011	Tercer Taller de Diálogo de Saberes en Raqchi, Cusco vinculado al <i>Watunakuy</i> 2011
Octubre, Noviembre 2011	Diálogos de Saberes sobre alpacas en Ayrumas Carumas, sobre peces nativos en Perka, sobre papas en Yunguyo, sobre alpacas y papas amargas en Aymaña.
Enero 2012	Asamblea del PASA en Chivay, Valle del Colca, Arequipa
Julio 2012	Cuarto taller sobre diálogo de saberes y documentación del PASA en Chucuito, Puno.
Enero 2013	Quinto taller de sabios y sabias en Chucuito, Puno

Glosario

<i>achachila:</i>	ancestros y deidades	<i>chuwa:</i>	ritual de permiso para entrar al lago, se celebra en Agosto
<i>aku:</i>	harina tostada y molida	<i>firi:</i>	quinua al vapor
<i>akulle:</i>	ofrenda de coca y vinos	<i>huaycha:</i>	planta indicadora del tiempo de la siembra en las zonas bajas
<i>alasitas:</i>	juego de la post cosecha, en miniaturas	<i>ichu:</i>	pastos de las zonas altoandinas
<i>apus:</i>	montañas sagradas	<i>illa:</i>	una piedra que atrae
<i>ara:</i>	quinua silvestre	<i>imilla:</i>	variedades de papa del Altiplano
<i>Auqui Auqui:</i>	un baile con máscaras, representando a las montañas sagradas	<i>isaño o mashua:</i>	tubérculo andino
<i>ayllu:</i>	familia extensa	<i>ispallas:</i>	fuentes de vida, origen
<i>ayni:</i>	grupos de ayuda mutua	<i>ispi:</i>	pez endémico del lago Titicaca
<i>aynoqa:</i>	cultivos sectoriales en rotación	<i>jaiñachu:</i>	alpaca o llama macho
<i>cañihua:</i>	grano andino	<i>jilaqata:</i>	organización comunal de la pesca
<i>cañihuaco:</i>	harina de cañihua tostada y molida	<i>jucha:</i>	mazamorra de quinua
<i>cayuna:</i>	feto de alpaca	<i>kankacho:</i>	asado de alpaca
<i>ccona:</i>	molienda de piedra	<i>kiwicha:</i>	grano andino
<i>cecina:</i>	carne seca	<i>llampi:</i>	cebo de alpaca
<i>chachawarmi:</i>	relación de hermano y hermana	<i>llankallanka:</i>	fruto silvestre
<i>chacónas vincoñas:</i>	mantas de lana	<i>llaullas:</i>	piedras que parecen animales
<i>chacras:</i>	parcelas plenas de agro biodiversidad	<i>mamaqota:</i>	madre lago
<i>chajo:</i>	tierra arcillosa comestible	<i>mashua:</i>	tubérculo andino
<i>challar:</i>	sellar ritualmente con vino	<i>mauru:</i>	pez endémico del lago Titicaca
<i>chalona:</i>	carne salada y seca	<i>mayu:</i>	la Vía Láctea
<i>charqui:</i>	carne seca	<i>moraya o tunta:</i>	papa deshidratada de color blanco
<i>chayro:</i>	sopa espesa con carne, verduras y condimentos	<i>muchkhaba:</i>	fruto silvestre
<i>chuño:</i>	papa deshidratada de color negro	<i>muju mama:</i>	semilla madre

<i>muña:</i>	menta silvestre	<i>Sara Mama:</i>	madre maiz
<i>mutu mutu:</i>	una planta que se observa en Agosto	<i>sara tipiy:</i>	el deshoje del maíz
<i>nuño maya:</i>	planta cuyos frutos como uvas indica la buena cosecha de papa	<i>siwyru:</i>	una planta que crece en las rocas y en las pampas
<i>oca:</i>	tubérculo andino	<i>suchi:</i>	pez endémico del lago Titicaca
<i>olluco:</i>	tubérculo andino	<i>sumaq kausay:</i>	buen vivir en quechua
<i>pachamama:</i>	la madre tierra	<i>sumaq jakaña:</i>	buen vivir en aymara
<i>paco:</i>	guía espiritual	<i>t'impo:</i>	un puchero de carne, moraya y verduras
<i>paqalqu:</i>	nombre institucional de ONG local que quiere decir grupo familiar	<i>taqui:</i>	un recipiente de paja para guardar alimentos en la despensa
<i>pasku chu'wa:</i>	ritual de empadre de alpacas	<i>tarwi:</i>	lupino, leguminosa andina
<i>pesque:</i>	mazamorra de quinua, salada y semi espesa	<i>toke:</i>	pajarito indicador de lluvia o sequía
<i>pinana:</i>	una planta silvestre	<i>trojes:</i>	recipientes de paja para guardar las cosechas en la despensa
<i>puka cachi:</i>	sal de roca de color rojo	<i>umunto:</i>	pez endémico del lago Titicaca
<i>pukara:</i>	lugar en el lago donde se generan los peces nativos	<i>vichuña:</i>	una herramienta de hueso para tejer en el telar de cintura
<i>punko:</i>	pez endémico del lago Titicaca	<i>wallaqui:</i>	pescado sancochado
<i>puquiales:</i>	ojos de agua	<i>wamanripa:</i>	herba medicinal
<i>q'oto:</i>	las pléyades	<i>watia:</i>	cocina temporal de tierra
<i>qarachi:</i>	pez endémico del lago Titicaca	<i>Watunakuy:</i>	visita entre familias
<i>qawra:</i>	fruto silvestre	<i>wilanco:</i>	comida de alpaca que se prepara en Agosto cuando se ofrece a la Madre tierra.
<i>qhesi:</i>	pez endémico del lago Titicaca	<i>Wiracocha:</i>	divinidad incaica
<i>Qolla Aymara:</i>	nombre institucional de ONG local que quiere decir 'curando los aymara'	<i>yarink'a:</i>	cuero para los amarres de los techos de las casas
<i>quinua:</i>	grano andino	<i>yatiri:</i>	guía espiritual
<i>quispiño:</i>	panecillos de quinua al vapor		
<i>s'iki:</i>	nombre genérico de verduras y frutos silvestres		
<i>sankayu:</i>	fruto silvestre		

Prefacio

Prefacio de Michel Pimbert. Traducción de Maruja Salas

Los sabores y las voces de la tierra. Visualizando la soberanía alimentaria andina es un libro notable que describe cómo unas comunidades indígenas inspiradas en sus conocimientos y cosmovisiones reflexionan sobre las prioridades y la gobernanza de la investigación agroalimentaria en el altiplano del Perú y Bolivia. El trabajo que se presenta es parte de una iniciativa internacional conocida como *Democratizando la gobernanza de los sistemas agroalimentarios. Los ciudadanos repensan la investigación agroalimentaria para el bien común.*

Orígenes de la iniciativa

El nacimiento de esta iniciativa global se debe a cuatro sucesos ocurridos entre 2005 y 2007. El autor de este prólogo facilitó una serie de conversaciones en el campo, en pueblos, con las comunidades donantes tanto del Sur como del Norte.

En estas conversaciones tomaron parte pastores, gente indígena, pescadores, científicos e intelectuales progresistas así como consumidores y campesinos (urbanos y rurales). Ellos compartían el siguiente punto de vista “*nosotros no tenemos voz en lo que están haciendo los científicos*”, expresando al mismo tiempo la preocupación por las discrepancias visibles entre la investigación agrícola y la realidad de los sistemas de producción agrícolas frente a la velocidad de los cambios sociales y ambientales.

Los productores de pequeña escala, entre otros grupos, manifestaban un déficit democrático que llevaba a una falta de control del conocimiento sobre el abastecimiento y el consumo de los alimentos muy a menudo con serias consecuencias para

la gente y sus tierras. Tanto las redes de agricultura sostenible de orientación práctica como las organizaciones populares de orientación en la defensa del campesinado se preguntaban: *¿qué tipo de investigación agroalimentaria necesitamos?; ¿para quién?; ¿por qué?; ¿cómo?; ¿dónde? y ¿con qué impactos?*

Segundo, mientras ocurrían estas conversaciones, hubo una serie de importantes acontecimientos nacionales e internacionales. El concepto “soberanía alimentaria” comenzaba a ser parte del vocabulario internacional con mayor protagonismo que antes. En Bolivia y Mali la “soberanía alimentaria” encontró resguardo en la política agrícola nacional. Otros países y coaliciones estaban impulsando paradigmas alternativos a la agroalimentación, discusiones que más adelante desembocaron en la adopción de declaraciones nacionales o cambios constitucionales en favor de la “soberanía alimentaria”, como en Ecuador, Venezuela y Nepal por ejemplo. Una de las demandas más claras del movimiento de la soberanía alimentaria es el ejercicio del derecho humano ciudadano¹ de decidir sus propias políticas agroalimentarias.

1 Actualmente, el concepto ciudadano a veces se entiende como una exclusión de los pueblos indígenas y minorías étnicas que no se consideran parte de un estado nación. Sin embargo el término ciudadano deriva originalmente del latín *civis* y se usaba antes de la emergencia de los estados naciones. ‘Ciudadano’ se refiere a los individuos que forman parte activa de un cuerpo público y que están involucrados en el manejo de asuntos de una comunidad. En este prólogo el término ciudadano se usa en su sentido más amplio, incluyendo a todos los pueblos que viven y trabajan en un país dado.



Esto implica que los proveedores de alimentos y otros ciudadanos pueden y deben proponer prioridades estratégicas a la investigación agrícola.

Tercero, las consultas emprendidas por la oficina de Evaluación Internacional de la Ciencia y Tecnología Agrícolas para el Desarrollo (IAASTD, siglas en inglés) catalizaron ideas entre las organizaciones de defensa de los campesinos y de grupos de la sociedad civil defensores de derechos, de cómo vincularse a este proceso internacional². La propuesta de la IAASTD fue

² El informe IAASTD fue lanzado como un proceso intergubernamental conducido por una instancia de actores múltiples, bajo el auspicio de la FAO (UN Food and Agriculture Organization), GEF (Global Environment Facility), UNDP (United Nations Development Program), UNEP (United Nations Environment Program), UNESCO, BM (El Banco Mundial), OMS (Organización Mundial de Salud). El IAASTD, sin duda, ha producido un importante documento, por ser oportuno y de amplio enfoque. Es una primera evaluación global e independiente que reconoce que la agricultura de pequeña

“evaluar el conocimiento agrícola, la ciencia y la tecnología (AKST las siglas en inglés) y usarla más eficientemente en la reducción del hambre y la pobreza, mejorar la sobrevivencia rural y facilitar un desarrollo más equitativo, y sostenible en términos ambientales, sociales y económicos” (IAASTD, 2008). Tras discutir con algunos miembros del Comité Internacional de ONGs y OSCs para la planificación de la Soberanía Alimentaria (IPC)³, una selección de personas de La Vía Campesina⁴, organizaciones de pueblos indígenas, redes de pastores y otros, decidió no acceder a la invitación del “espacio político” creado desde arriba - aunque la IAASTD mostraba la posibilidad de un proceso de reflexión colectiva sobre el conocimiento, la ciencia y la tecnología agraria, a tiempo y con gran potencial. En cambio, percibieron la necesidad de crear - desde las bases - una serie de espacios independientes, paralelos o sea, espacios populares o ciudadanos en los que los pueblos podrían ganar confianza, descubrir sus voces, su capacidad de análisis, movilizarse y actuar. Se pensó que los espacios ciudadanos complementarían de esta manera la IAASTD, dado que en el proceso intergubernamental no se incluyó ningún mecanismo para involucrar las perspectivas locales en las discusiones sobre la investigación agrícola.

Finalmente, el jurado ciudadano sobre transgénicos y el futuro de la agricultura en Mali realizado en 2005 subrayó la importancia de la “investigación agrícola” para las comunidades productoras. No menos de 5 recomendaciones de las 26, tras cinco días de deliberaciones, hacían un llamado a la

escala y de bajo impacto tiene una función crucial en la sostenibilidad social y ecológica. Entre sus recomendaciones de avanzada propone una necesidad de tener mayor énfasis en los enfoques agroecológicos lo cual es coherente con el paradigma de soberanía alimentaria en su búsqueda de una agricultura sostenible. Sin embargo el análisis de las prioridades de los pueblos indígenas, pastores nómades, parceleros, trabajadores agrícolas, bosquimanos y consumidores de alimentos están ausentes en el informe IAASTD.

³ ver <http://www.foodsoverignty.org/new/whoweare.php>

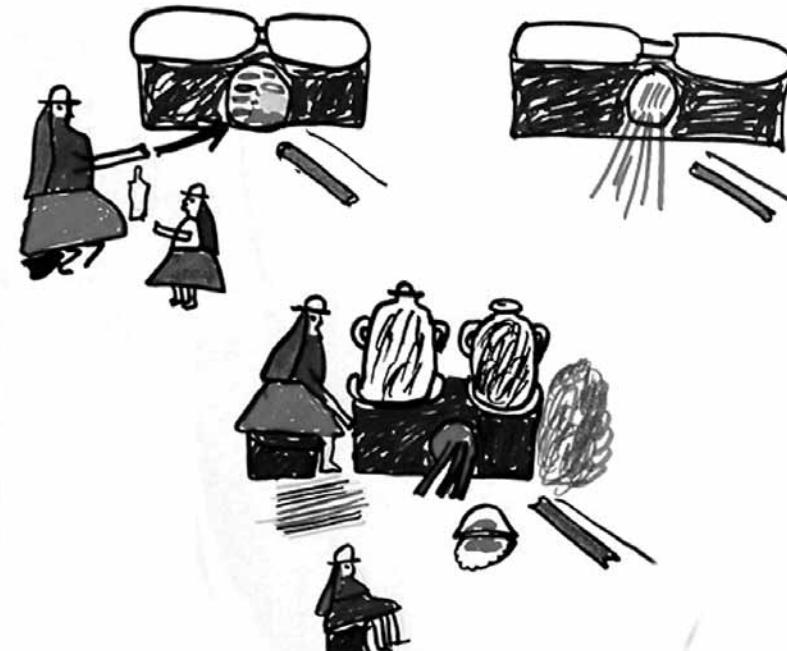
⁴ http://viacampesina.org/main_en/

reorganización de la investigación agrícola para que sirva a las necesidades de los campesinos.⁵ Los jurados pidieron una reorientación fundamental de la investigación pública lejos de la producción de altos insumos y de los transgénicos a cambio del apoyo a una agricultura de bajos insumos externos, semillas y razas locales, la regeneración de sistemas de alimentación y mercados locales. Este evento único en África Occidental demostró que los jurados ciudadanos son espacios seguros para campesinos y que se consigue informar y dar evidencias de asuntos controversiales y complejos, los cuales pueden ser escuchados por los decisores políticos. También se puso en claro que los campesinos tienen mucho que decir sobre el tipo de investigación agroalimentaria que desean. El tema lo entendían muy bien.

La iniciativa global - Democratizando la gobernanza de los sistemas alimentarios - los ciudadanos repensan la investigación agroalimentaria para el bien común- se enmarca en respuesta a estos cuatro acontecimientos⁶ y sigue la tradición de la Investigación Acción Participativa (IAP) con firmeza. El objetivo general es la creación de espacios seguros en los cuales los ciudadanos (productores y consumidores de alimentos) tomen parte en deliberaciones acerca de cómo construir un sistema agroalimentario que sea democrático y responsable con la sociedad. La metodología busca facilitar procesos para que los campesinos y los ciudadanos diseñen alternativas de investigación agrícola.

5 Pimbert, M.P. y B. Boukary (2010) *Democratising research for food sovereignty in West Africa*. The Journal of Peasant Studies 37: 1, Enero 2010, pp. 220–226.

6 La propuesta de la iniciativa global fue preparada por el Programa de Agricultura sostenible, biodiversidad y medios de vida del Instituto Internacional del Medio Ambiente y Desarrollo (IIED, siglas en inglés). Los donantes que han financiado esta investigación acción son: El Ministerio de Asuntos Exteriores de los Países Bajos (DGIS), la Cooperación Suiza para el Desarrollo (SDC), Oxfam Novib, La Fundación New Field y la Fundación Christensen.

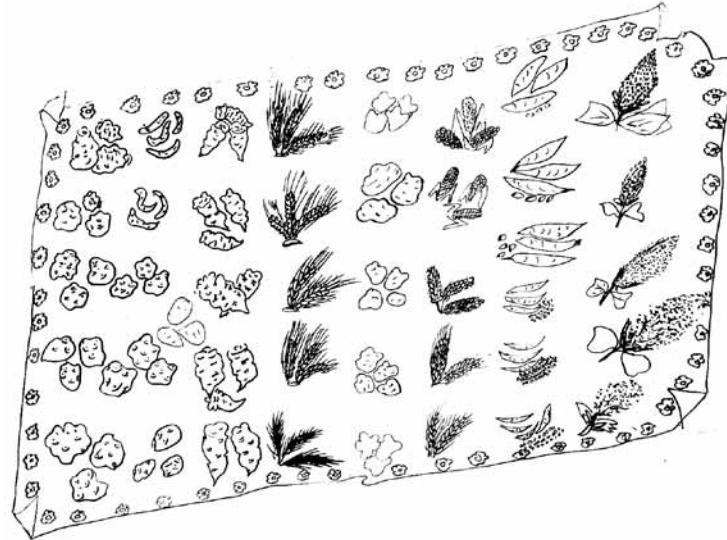
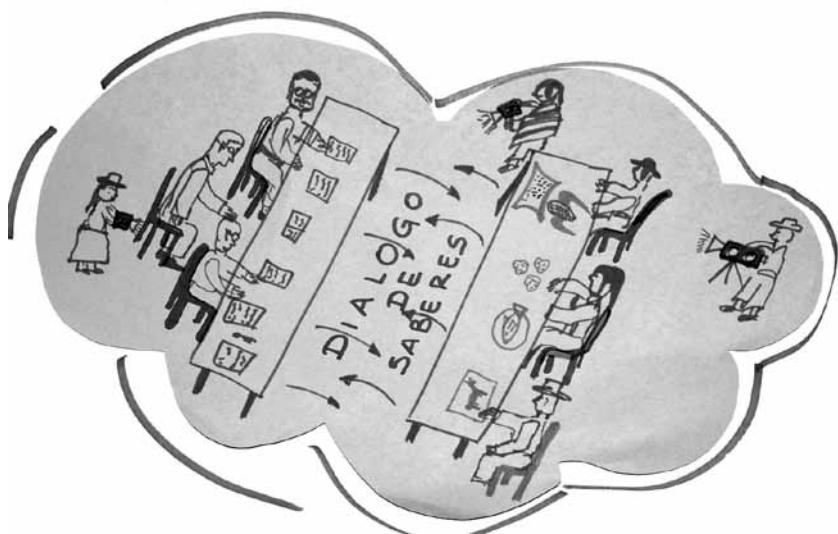


Estos procesos se iniciaron en 2007 invitando a campesinos, pueblos indígenas, pastores nómades, trabajadores de la alimentación y otros ciudadanos de cuatro regiones. En cada región un país actuaba como huésped : África Occidental (Mali), Asia del Sur (India), Asia Occidental (Irán) y en América Latina (Perú). En lugar de ofrecer soluciones preconcebidas esta iniciativa global apoya procesos descentralizados desde las bases. De esta manera los campesinos y otros ciudadanos deciden qué tipo de agricultura favorece la soberanía alimentaria y se organizan en colectivos para que las políticas y las prácticas cambien de rumbo.

El PASA - el Programa Andino de Soberanía Alimentaria

Con una visión común y compromiso respetuoso de los procesos participativos, la iniciativa global se desenvolvió de diferentes maneras en cada región. Los socios locales decidieron qué procesos, métodos y tiempos eran más apropiados a sus situaciones particulares. Incluso, cada iniciativa en las diferentes regiones tuvo su nombre propio. Por ejemplo, en India, Nepal, Sri Lanka y Bangladesh se convirtió en la Alianza para la Democratización de la Investigación Agrícola en Asia del Sur (ADARSA). En Bolivia y el Perú los socios locales prefirieron llamarse PASA, Programa Andino de Soberanía Alimentaria.

Hasta la fecha, los resultados del PASA son notables por su profundidad, diversidad e importancia para las comunidades quechua y aymara. *Los sabores y las voces de la tierra. Visualizando la soberanía alimentaria andina* ha captado la belleza y la riqueza de esta experiencia así como la ingeniosidad de los campesinos en el texto, las fotos y los videos que forman parte de esta documentación.



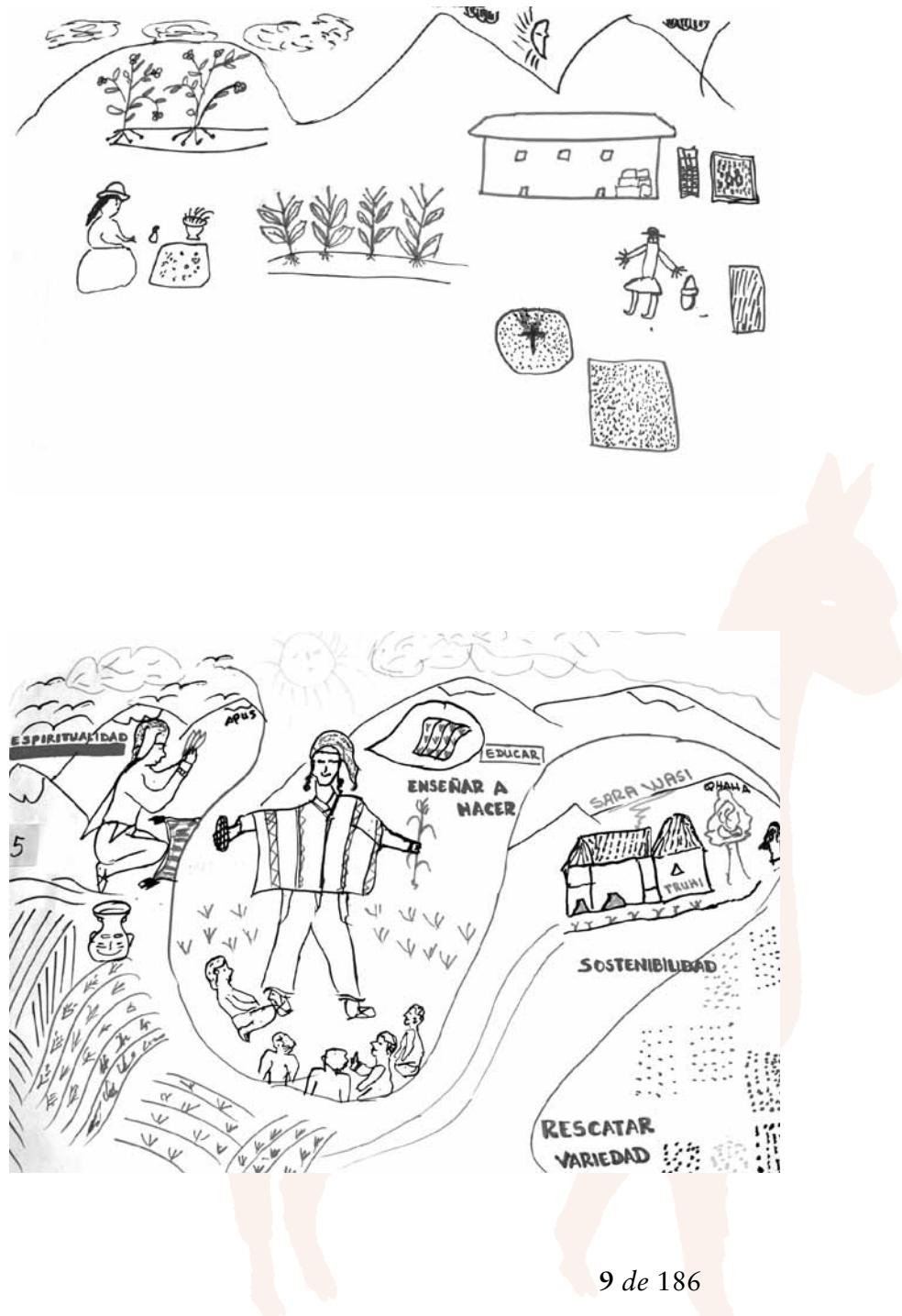
Este libro presenta en detalle los procesos de Investigación Acción (IAP), el corazón del PASA. Ofrece un ejemplo de cómo investigar con la gente y no “sobre” la gente o “por” la gente de una manera evocadora y singular. Este tipo de investigación crea un nuevo balance de poder entre los investigadores y no investigadores, y los acerca mediante el compromiso de colaborar en forma conjunta en la generación de nuevos conocimientos y procesos de aprendizaje mutuo. Los actores involucrados atribuyen sentido al mundo que están transformando, en lugar de ser simples observadores o estudiosos de las acciones y puntos de vista sobre la realidad con la mirada puesta en que los cambios sucederán allende. Como tal, este tipo de IAP es un importante giro en los roles dominantes, situaciones y las formas de conocer.

Capítulo tras capítulo, el lector es introducido a los métodos de visualización específicos, la dinámica de grupos empleadas para construir y validar el conocimiento de las comunidades campesinas del Altiplano peruano. Además de emplear los conocidos métodos participativos de visualización (dibujos, mapas...) los socios del PASA pusieron su confianza en la producción de videos. Miembros de las comunidades campesinas

aprendieron a producir sus propias películas usando las tecnologías digitales más en boga para filmar y editar. El grupo de videastas comunitarios ha producido una riqueza de películas de sentimientos y narrativa especiales sobre la comida, agricultura y la cultura que ofrece nuevas luces de su mundo interior. Así, mujeres, hombres, viejos y jóvenes construyeron y articularon nuevos conocimientos. Este libro ofrece un gran número de video clips que revelan profundas y diferentes perspectivas sutiles que coexisten en y entre las comunidades participantes en el proceso de investigación. Estas múltiples voces del campo, del lago, de los pastizales de la montaña y de los hogares constituyen una pluralidad de saberes sobre la comida, la agricultura y el bienestar humano. Sin embargo, la diversidad de las voces auténticas que salen a relucir en los videos comunitarios, no son escuchadas ni vistas, y/o marginalizadas activamente por los agrónomos, la política de investigación y los planificadores de la economía.

En el contexto de marginalización y exclusión de los pueblos indígenas, el video comunitario es un importante medio de afirmación cultural y autorepresentación de sus cosmovisiones. El video ha permitido que las comunidades campesinas se presenten con mayor confianza a los científicos y profesionales externos. Mostrando las películas explican el por qué y el cómo de sus vidas en el ambiente montañoso, las prácticas de la crianza de la biodiversidad, el cuidado de la tierra y del los lagos, los viajes cordilleranos de pastura en pastura con las llamas y las alpacas, de comer una gran diversidad de alimentos incluso plantas silvestres y el valor de las instituciones consuetudinarias que responden a las crisis y a la incertidumbre del cambio, incluso el cambio climático.

Este libro no solamente narra la trayectoria de los socios del PASA durante cinco años, también contiene información detallada, estudios de caso de la vida real, técnicas y reflexiones teóricas y prácticas. La sección sobre los diálogos de saberes constituye un valioso manual para organizar tales diálogos. En



general el libro trata sobre la metodología ofreciendo nuevas ideas a quienes trabajan en la tradición participativa. Es más, los procesos y las metodologías participativas descritas adquieren mayor relevancia para los científicos sociales y naturales comprometidos con la investigación agraria.

Por cierto, ahora que existe una creciente conciencia que “lo mismo de siempre” no es ninguna opción para la Investigación Agrícola para el Desarrollo (AR4D siglas en inglés)⁷, la experiencia del PASA muestra algunas lecciones y señala indicadores de transformación al AR4D. Por ejemplo, se necesitan más diálogos interculturales abiertos y respetuosos para transformar los paradigmas dominantes en la investigación agroalimentación para el desarrollo. Personas y grupos que pertenecen a culturas distintas deben interactuar para generar una comprensión más profunda de sus diferentes visiones del mundo lo cual lleva a la acción transformadora. Sin embargo, un diálogo intercultural genuino y efectivo debe basarse en procesos en los que los actores con menos poder ganen roles importantes en la producción y validación del conocimiento. En ese sentido los siguientes factores favorables son importantes⁸:

- i) *Consentimiento libre, previo e informado (CLPI)*, desarrollo conjunto de reglas de compromiso y acuerdo mutuo de un código ético.
- ii) *Crear espacios seguros para el diálogo intercultural - sin amenazas* - para que los actores ganen confianza, discutan, analicen, se movilicen y actúen sobre la base de una visión común.
- iii) *Revertir los roles profesionales, conductas y actitudes* - el cambio debe empezar desde adentro, desde uno mismo.

7 Ver IAASTD Global Report- <http://www.agassessment.org>

8 Pimbert, M.P., 2012. *FPIC and beyond: safeguards for power equalizing research that protects biodiversity, rights and culture*. Participatory Learning and Action. Vol. 65: 43-54.

Camino de las Semillas de papa nativa en Yunguyo



- iv) *Justicia cognitiva* – reconoce el derecho de existencia a los diferentes sistemas de conocimiento. La idea de justicia cognitiva pone énfasis en las diferentes formas de conocer y a la coexistencia de sus prácticas, modos de vida, formas de ser y ecologías.
- v) *Examinar críticamente y de igual a igual con diferentes custodios del conocimiento*. Ambos actores, los poderosos y los menos poderosos deben involucrarse en la co-validation del conocimiento y los resultados de los diálogos interculturales. Debemos reconocer que existe una pluralidad de perspectivas legítimas sobre un asunto. Cada actor tiene un conocimiento parcial e incompleto. Este examen crítico de igual a igual es una ventaja formidable cuando todos nos encontramos en todas partes encarando incertidumbres en un mundo que cambia velozmente (cambios ecológicos, climáticos, expansión de nuevas enfermedades, mercados inestables, cambios políticos...)

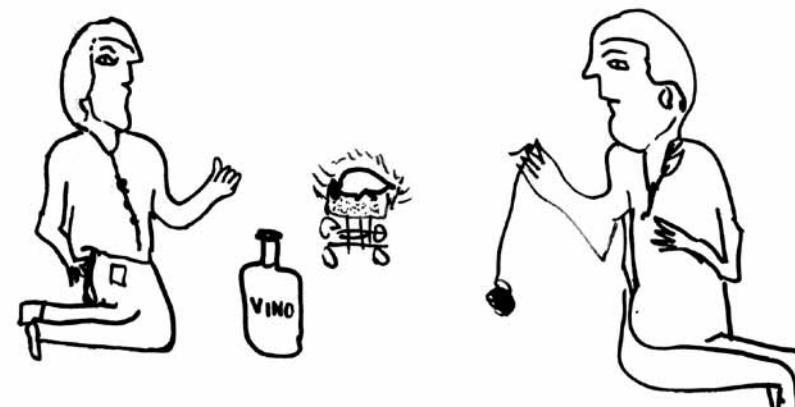
vi) *Comunicación para el cambio* no debe ser vista como una prerrogativa exclusiva de los profesionales que trabajan en los institutos de investigación de la ciencia y la política pública y privada ni de los departamentos de extensión agrícola. Es necesario un nuevo tipo de práctica de comunicación y disponer de recursos que enfaticen la devolución y la desconcentración del poder. Los avances de las nuevas tecnologías de la comunicación (cámaras digitales, radio, Internet...) así como el teatro popular, mapeo y técnicas de visualización que ofrecen nuevas oportunidades para descentralizar y democratizar la generación de conocimiento y la comunicación de mensajes. Esto permite compartir historias y mensajes hasta de las más lejanas comunidades cuyos contenidos podrían influir la política y las prácticas a nivel local, nacional e internacional.

Quiero felicitar a quienes han hecho posible este libro, por el trabajo minucioso, en una síntesis reflexiva de los resultados de cinco años del PASA. Todo ello nos brinda una buena

confrontación con la realidad y una sólida base para avanzar hacia la siguiente fase del itinerario del PASA y la iniciativa internacional como parte de (www.excludedvoices.org). La tarea de *Democratizar la Investigación Agroalimentaria* acentuará la facilitación de más diálogos interculturales entre las comunidades indígenas y la comunidad de científicos. Las organizaciones indígenas locales y sus redes se fortalecerán con la finalidad de que las innovaciones conducidas por los campesinos se expandan horizontalmente a más gente y otros lugares. Finalmente, pero no menos importante, se resaltará la responsabilidad de los decisores políticos a través de la organización de jurados ciudadanos con las prioridades en la gobernanza y la investigación de la alimentación, la agricultura y el buen vivir.

Dr Michel Pimbert

Coordinador Global, Iniciativa Democratizando la Investigación Agroalimentaria y Director del Centro de Agroecología y Seguridad Alimentaria, Universidad de Coventry, Gran Bretaña.



1. Introducción.

Pensar y Actuar desde el Campo

Un proceso participativo es un espacio de interacción de múltiples voces. En este texto, quien escribe enmarca las expresiones de los involucrados. Ellos autodeterminan la dirección y los contenidos de sus palabras y representaciones gráficas. Con el sentido y la fuerza de la memoria de sus culturas culinarias inspiran la acción en defensa de la soberanía alimentaria en los Andes.

Iniciativa global

Desde Junio del 2008 campesinos y campesinas de tres zonas ecológicas del sur andino peruano vienen reflexionando y transformando sus ideas en acciones innovadoras en torno a la soberanía alimentaria como parte de una iniciativa global que cuenta con el apoyo del IIED de Londres a comunidades rurales en India (Asia del Sur), Mali (África del Oeste), Irán (Asia del Oeste). Se trata de una investigación acción participativa denominada “Democratizando la gobernanza de los sistemas agroalimentarios - los ciudadanos repensan la investigación agroalimentaria para el bien común.” Cada socio está invitado a diseñar y a construir procesos deliberativos e inclusivos con personas y colectividades para ganar voz como ciudadanos respecto al derecho a acceder a alimentos sanos, suficientes y nutritivos definiendo la calidad y la diversidad de la producción agropecuaria de acuerdo a su economía y cultura.



Las bases comunitarias

Las comunidades campesinas aymara, de las riberas del Lago Titicaca, Perka, Vilurcuni y Sanquira y las de la zona alta, Ayrumas Carumas así como las comunidades quechua de Corani en Carabaya aceptaron la invitación a conversar sobre la comida cotidiana. Más adelante se integraron en el mismo rumbo el grupo de mujeres *Sara Mama* (madre maíz) de Raqchi y el grupo *Sumaq Kausay* (buen vivir) de Queromarca, ambas comunidades quechua de la cuenca del Río Vilcanota en Cuzco.

El tema de la comida desencadenó planteamientos originales. Los grupos examinaron de qué manera y en qué medida seguirían produciendo alimentos diversificados para la continuidad de sus vidas así como para alcanzar una resonancia en la sociedad peruana. Al involucrarse con estas preguntas, los grupos fueron ganando diferentes grados de confianza en sus imaginarios culinarios.





Ahora, después de cinco años se sienten capaces de expresar y defender sus particulares visiones con la garantía de la memoria de sus culturas orales. Evocan e interpretan con nuevos impulsos las particulares señas del cielo que comunican cuándo criar las *chacras* de diversos cultivos comestibles, renuevan distintos caminos de relaciones sociales y aumentan el repertorio de semillas locales. Recuerdan cómo rogarle al fogón que sea resistente y reconstruyen las reglas de la costumbre para que la despensa nunca se acabe. Actualizan las cocinas antiguas, las ollas de barro y los utensilios de madera. Un sencillo hervido de *qarachi* – pez nativo del lago Titicaca – con papitas condimentadas con ají y *muña* ha recobrado el status de potaje, pues guarda el calor y el sabor de la tierra, sustento y ánimo para continuar la tradición chacarera andina.

La cultura culinaria

La conversación entre grupos de distintas generaciones alentaron remembranzas y el interés de registrar las prácticas culinarias presentes. En cada reunión, la comida fue convirtiéndose en un cuerpo de saberes y experiencias documentadas en artísticos gráficos y videos con autores campesinos. La gastronomía local, comidas sanas, sabrosas y soberanas ganaron un espacio fructífero para difundir sentimientos e ideas sobre la alimentación como parte de un todo más grande, de la continuidad del ciclo de la vida de la tierra, del paisaje de las montañas, de la gente de ayer, hoy y mañana.

Niñas, jóvenes, padres y madres, y abuelitas sazonaron con sus ideas el enriquecimiento mutuo, pasaron del pensamiento a la acción de formar parte de los movimientos sociales de la soberanía alimentaria más allá de los límites comunales. Sus voces encontraron eco en experiencias de dos países andinos.

Los miembros del PASA se vincularon a los movimientos de defensa de la soberanía alimentaria y de las semillas locales en manos de campesinos del Ecuador. (<http://www.pasandes.net/node/21>)



También entraron en un intercambio de metodologías con un grupo de ONGs de Cochabamba y La Paz en Bolivia. (<http://www.pasandes.net/node/20>)

La preferencia cultural por los alimentos que vienen de la tierra generosa restauró el pacto con la madre que año a año da frutos diversos en retribución a tratarla con devoción y respeto, que a veces nutre con su sangre, sal de roca - *puka cachi* - y otras veces con el *chajo*, la tierra arcillosa, con alto contenido de minerales que alimenta en tiempo de escasez. Los grupos comunitarios aymaras y quechuas intercambiaron sabidurías y prácticas recreando el fundamento vivencial andino que las plantas, animales, el paisaje, las colectividades humanas y divinas tienen vida y así hay que mantenerla para siempre.

Los grupos de sabios y sabias ahondaron sus distintos entendimientos de lo que se llevan a la boca cada día, año a año haciendo de cada ocasión un festival de saberes con galerías de representaciones visuales complementadas con explicaciones orales. Los videastas campesinos mostraron sus pulsos firmes registrando la belleza de los avances de socializar

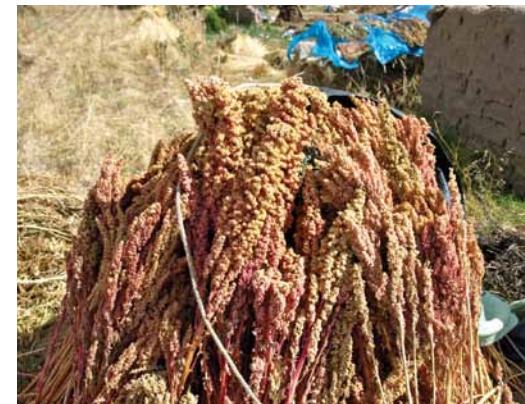


el conocimiento sobre la comida, filmándose y viéndose, preparando el *quispiño* – panecillos al vapor de quinua dulce – en diferentes ocasiones festivas, o comiéndose un *kankacho* – asado de alpaca – después del *pasku chu'wa* - el apareamiento ritual de las alpacas.

Así fue creciendo un sentir común acerca de la comida de las zonas ribereñas del Lago Titicaca, la zona cordillerana así como las comunidades del Valle del Vilcanota. Reconocieron el magnetismo que los une disfrutar la diversidad de potajes locales preparados en base a *mashua*, *oca*, *olluco*, *tarwi*, *kiwicha*, *cañihua*, *quinua*, la riqueza de las papas dulces y amargas¹. Razonaron la importancia de la diversificación de cultivos en

¹ Papas “dulces” son aquellas papas que crecen en las zonas templadas a menos de 3900 msnm. Las papas amargas son aquellas que crecen en las zonas frías entre los 3900 y 4200 msnm.

aynoqas – los cultivos sectoriales – una especie de jardines colgantes de las zonas más empinadas de las laderas andinas que requiere semillas locales en coordinada acción colectiva y garantías territoriales a largo plazo. Reconsideraron el valor alimenticio de *ara* - la quinua que crece sin que nadie la siembre en los bordes de las *chacras* o en los caminos alejados. *Ara* fortifica a niños y ancianos preparada en chicha y mazamorra, es la quinua silvestre, resguardo poderoso en los rituales a la *pachamama*.



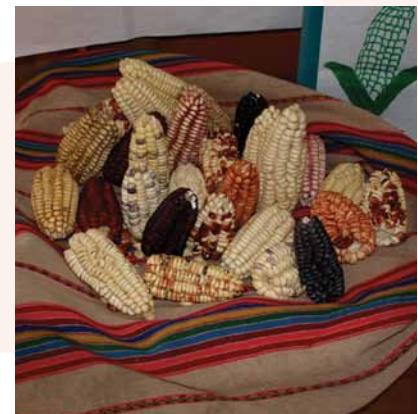
Los campesinos ribereños que viven a orillas del gran *Achachila* Cristalino, nombre cariñoso del Lago Titicaca, no se olvidan de pescar. Recapitularon los méritos de técnicas y rituales que renuevan los pactos con el viento y las olas. Se acordaron que llevando alimentos al *pukara* – lugar mítico y real al medio del lago de donde nacen los peces endémicos – en algo se alivia la voracidad de la trucha y el pejerrey y la pesca indiscriminada del *qarachi*, *suchi*, *mauru*, *ispi*, *umunto*, *punko*, *qhesi*.



En las zonas altinas rememoraron la costumbre de complementar la dieta con – *s'iki* – nombre genérico para las frutas y verduras de la estación lluviosa, alimentos que cautelosos crecen entre los peñascos o al borde de los riachuelos como el *sankayu*, *muchkhara*, *llankallanka*, *qawra*. Una gran diversidad de alimentos en miniatura que son los parientes silvestres de los cultivos que están creciendo en la *chacra*. Los pastores de Ayrumas Carumas y los de Carabaya, compartieron sus saberes y prácticas de curación y de la buena crianza natural de los rebaños de llamas y alpacas para que estos aumenten no tanto en número – eso trae mala suerte – sino en diferentes colores y razas.

Los pastores de llamas de Carabaya reconstruyeron su vida de viajeros. Una vez al año emprenden visitas por las rutas de la vida semi nómada a familias conocidas por muchas generaciones, intercambiando productos alimenticios exclusivos de cada piso ecológico. Los sufrimientos y las compensaciones de los viajes son muchas, llevan sacos de carga, frazadas, carne seca y cambian por el adorado maíz de las zonas bajas. La travesía del trueque proporciona alimentos y la inigualable calidad de vida que transcurre entre los pastos naturales y los manantiales sagrados.

En el Valle del Vilcanota, zona de habla y cultura quechuas, las mujeres del grupo *Sara Mama* – madre maíz – de la comunidad de Raqchi y el grupo *Sumaq Kausay* – el buen vivir - de Queromarca, dos comunidades aunque separadas por la carretera Panamericana, el río Vilcanota y el límite distrital, intentaron la posibilidad de recrear la diversidad de maíz.

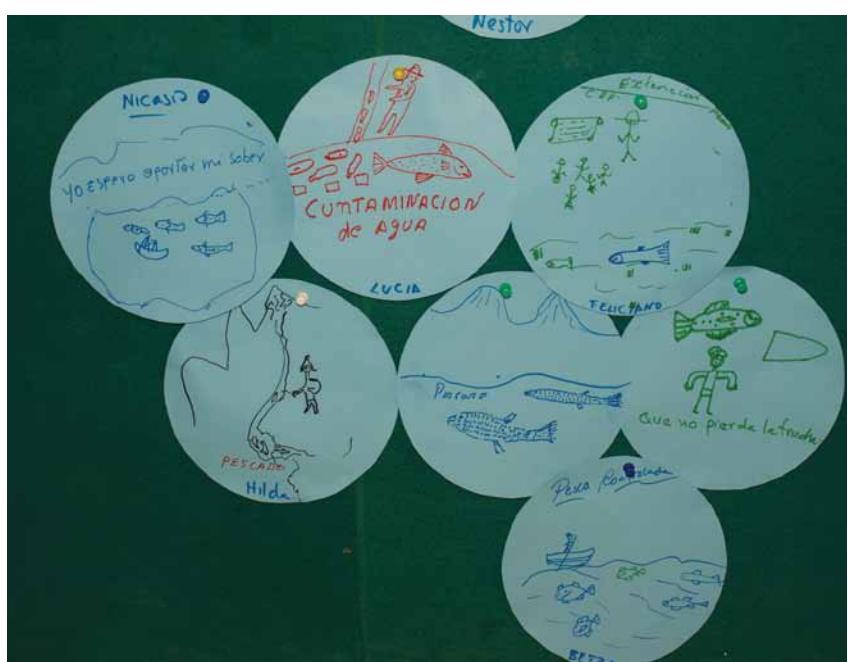


Redes de sabios

La reflexión de los grupos dió lugar al surgimiento de sabios y sabias de la soberanía alimentaria. Son hombres, mujeres, jóvenes, de origen comunitario portadores de su cultura viva expresada con mayor o menor integridad pero siempre con matices personales. Sabios y sabias guardan en su memoria experiencias individuales y colectivas que traducen la situación

de tres o cuatro generaciones atrás. Algunos de ellos y ellas piensan en metáforas matizadas por enigmas vigorizantes y transmiten sus pensamientos plenos de intuición e imágenes sensoriales que a veces tienen visos de acertijos. Sus expresiones gráficas y orales están impregnadas de las voces de la naturaleza que revelan una profunda relación de intimidad con la tierra, las semillas, las montañas, los manantiales, el viento, la helada.





Construyen el tiempo en ciclos agro-festivos, al ritmo de rituales que marcan el paso de las estaciones lluviosas, secas y frías y el flujo del inicio y del final de cada labor agrícola o ganadera. Sus saberes como chacareros, pescadores y pastores encierran una trama compleja de ideas, un universo sofisticado de explicaciones particulares, subjetivas y dinámicas irreducibles a generalidades o cuantificaciones.

Durante más de un año, sabios y sabias fueron creciendo con los temas de las papas dulces y amargas, las alpacas de colores y las llamas, los peces del Lago Titicaca y la crianza de la diversidad del maíz. Se entregaron a estudiar sus ideas, conceptos y prácticas mirándolas desde adentro y exteriorizándolas en la visualización. Abordaron sus saberes con el sello indisoluble de sus biografías, explicándolos en sus propios términos, de qué trata ese saber, de quién y cómo lo han recibido, a quién lo están transmitiendo, cómo está cambiando y sobre todo ponderando a quién beneficia el saber sobre estos temas.

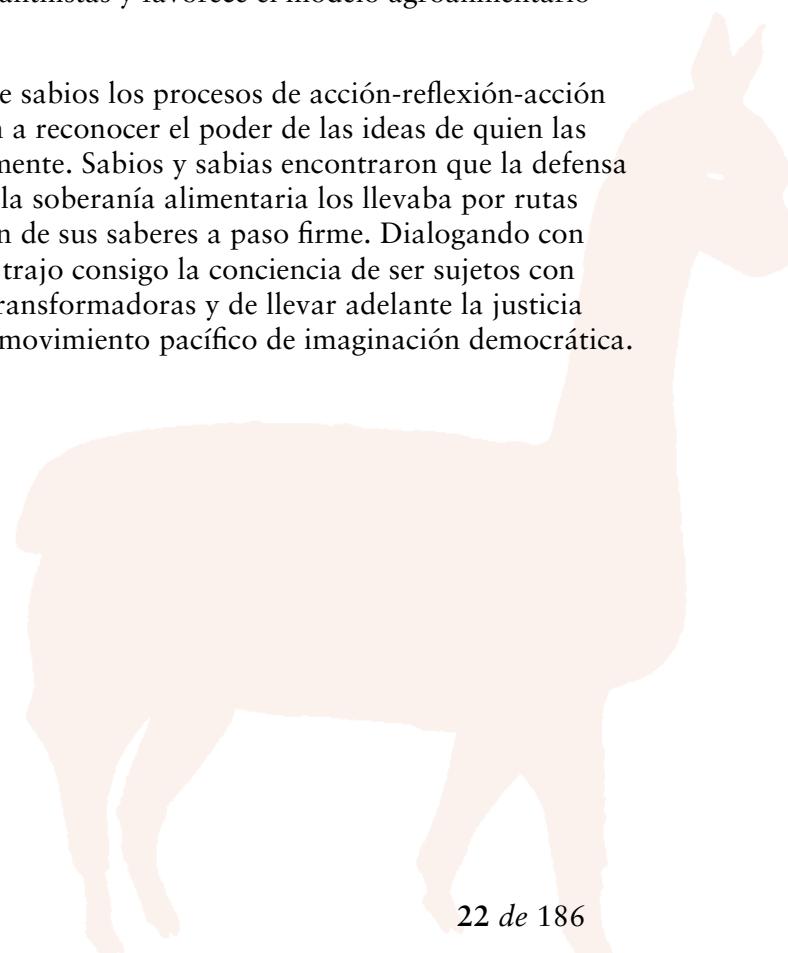
Este tipo de proceso reflexivo replantea el rol del saber de las poblaciones indígenas. Desafía el argumento que sostiene la validez de la sabiduría campesina en sus respuestas colectivas y anónimas. Demuestra que sabios y sabias profundizan sus saberes sin descontextualizar la tradición y no caen en la trampa del protagonismo individual como un modo de conducta ajeno a la ética andina. La reflexión los lleva a reconocerse en situaciones dinámicas y complejas alejándose de dogmas simples como ‘todo es’ por lo tanto lo único que cabe es la afirmación cultural. Expresar y reflexionar sobre los propios saberes ha significado para los sabios y sabias la reconstrucción de sus ideas y a la vez abrir múltiples rumbos para que las generaciones venideras los recreen.

Las redes de sabios y sabias tienen un poder de carácter epistemológico. Es decir poseen la fuerza de recapacitar sobre temas y contenidos que se traducen en acciones autodeterminadas como los colores de la alpaca, o las variedades

de papa o de maíz.. Es un poder distinto al que moviliza las reivindicaciones que conforman los programas de las organizaciones partidarias, gremiales como la lucha contra la corrupción, los abusos de la industria minera, el despojo de las tierras agrícolas. En los movimientos políticos la acción nace del análisis de los líderes que representan a las masas. El rol de los miembros de un movimiento es seguir las estrategias señaladas por sus dirigentes.

Finalmente, los saberes y las prácticas de los sabios y las sabias difícilmente encuentran albergue en las instituciones estatales. El discurso de desarrollo del estado peruano defiende la modernización de la agricultura y la alimentación, impulsa políticas mercantilistas y favorece el modelo agroalimentario industrial.

En las redes de sabios los procesos de acción-reflexión-acción contribuyeron a reconocer el poder de las ideas de quien las genera socialmente. Sabios y sabias encontraron que la defensa del derecho a la soberanía alimentaria los llevaba por rutas de exploración de sus saberes a paso firme. Dialogando con los científicos trajeron consigo la conciencia de ser sujetos con capacidades transformadoras y de llevar adelante la justicia cognitiva, un movimiento pacífico de imaginación democrática.





Diálogo democrático

Llegado el momento en que sabios y sabias se sintieron seguros de sus ideas iniciaron un acercamiento temático para conversar con los “científicos”, o sea con los portavoces del sistema de conocimiento agro alimentario de la cultura oficial peruana. En pequeñas delegaciones, ellos y ellas visitaron centros de estudios técnicos, la universidad, oficinas estatales y no gubernamentales y centros de investigación de Puno y Cuzco llevando semillas de maíz o papas, muestrarios de lana y videos. Iniciaron una relación sin precedentes con científicos, técnicos, promotores interesados en los temas.

En los primeros contactos con “los científicos” sabios y sabias encontraron que muchos de ellos también son de origen campesino, que además de hablar castellano pueden expresarse en quechua o en aymara. Algunos practican, otros no, la agricultura o la ganadería, pero cada uno se especializa en un tema como la genética, taxonomía, industria alimentaria. La mayoría trabaja en oficinas y quizás por eso les pareció atractivo

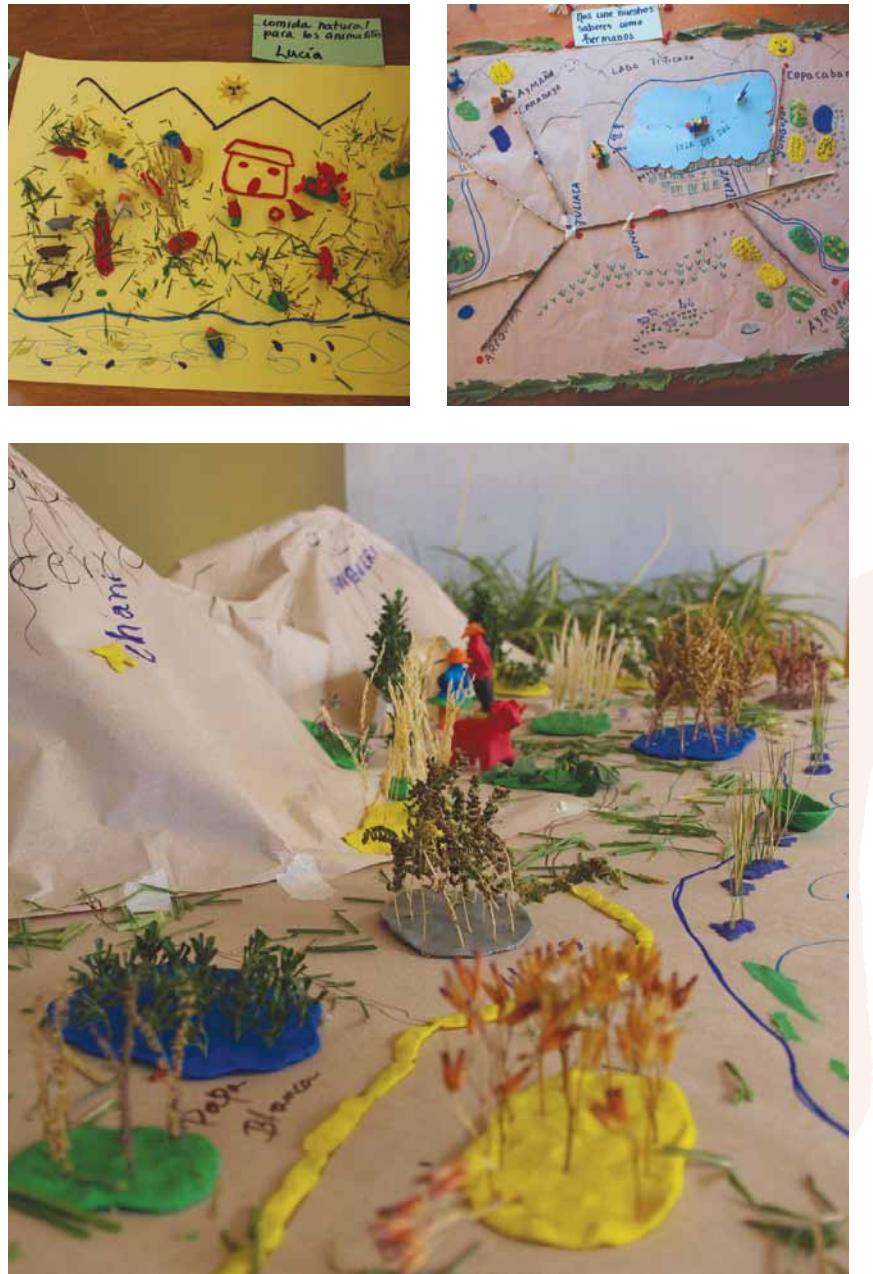
acceder a uno o dos días de campo para dialogar sobre los temas campesinos. Entre los profesionales hubo quienes respondieron positivamente, con mayor entusiasmo; son personalidades tenidas de excelencia científica con gran apertura mental al descubrimiento y a la exploración de otras maneras de saber.

La idea del diálogo de saberes tiene miras a construir a largo plazo una visión conjunta y duradera de la soberanía alimentaria, que contenga múltiples voces e impulsos de acción más amplios que el saber local de sabios y sabias y más allá del marco de pensamiento de los portadores del mensaje oficial. Es un encuentro físico e interpersonal en un lugar donde es posible presentar los saberes de manera equitativa, es decir en igualdad de condiciones. Un espacio creativo que permita ver las diferencias y las similitudes y así desencadenar nuevos encuentros que a la larga planteen una nueva agenda de investigación y acción con justicia cognitiva, con bases inéditas de pensamientos para ambas partes. El diálogo trae consigo un conjunto de momentos tan significativos que ambas partes responden con una voluntad común creando un puente epistemológico.

Ocurre un entendimiento tal entre los distintos saberes de las personas que surge el deseo de perpetuar y crear nuevas y diversas modalidades de convivencia con la naturaleza, los animales, las plantas y los seres humanos. El diálogo traspasa el marco de una sola forma de pensamiento, vislumbra un repertorio de quehacer sin estigmatizar la forma de vida campesina o la de los científicos. Sigue un enriquecimiento mutuo que invita a la plenitud de la vida democrática con procedimientos culinarios y recetas que tienen los aromas y sabores de justicia en la tierra, con ingredientes que tienen el poder de hacer los potajes apetecibles a todos los gustos por más diversos que sean.

Las consecuencias del diálogo son sorprendentes. Aunque esporádico como un arco iris que aparece y desaparece bajo ciertas condiciones – tiene el horizonte de procesos de final abierto. Advertimos nuevos bríos: las señas de la naturaleza cambiante, las *chacras* andinas en su mega diversidad recuperada, los peces y ganados como parte de una cadena alimentaria sana, cocinas donde la comida ha ganado el lugar central a la medida de las relaciones sociales y culturales, despensas en manos autónomas, redes de sabios y sabias de base comunitaria que afirman y amplían sus voces en alianzas con los científicos, productores y consumidores.

Aparecerán como en el sueño de las *alasitas*, cambios pacíficos que integran democráticamente la pluralidad de sistemas de producción de alimentos con los valores de la comida sana, sabrosa y soberana que perpetuarán la vida en este planeta.



La estructura y sentido de esta documentación

Este capítulo 1 ha presentado la complejidad de procesos iterativos vividos por grupos de base comunitaria en el lapso de cuatro años. En las siguientes páginas ofrecemos una profundización de los temas ya esbozados.

En el capítulo 2 trataremos sobre los actores de esta iniciativa: de las ONGs locales y de los campesinos, y cómo van aprendiendo nuevos roles y capacidades según la dinámica de la situación.

En el capítulo 3 nos concentraremos en el hilo conductor de esta iniciativa, es decir los cuatro niveles temáticos interconectados por la metodología participativa en la generación de conocimientos sobre la soberanía alimentaria. La investigación acción participativa (IAP) y el video comunitario han desencadenado un caudal de representaciones gráficas y videos que nacen de la reflexión de los actores cuya riqueza forma parte insustituible en esta documentación.

El capítulo 4 entrega al lector la construcción intercomunal del concepto de soberanía alimentaria en un proceso de investigación facilitado por los propios actores comunales.

En los capítulos siguientes 5 y 6, se reflejan las personalidades cognoscitivas que surgen de la base comunitaria gracias a sus capacidades de pensar desde adentro, así como sus autobiografías.

Estas condiciones epistemológicas son el preludio del diálogo de saberes con los representantes de las estructuras científicas oficiales, de lo cual trata el capítulo 7.

Al final, en el capítulo 8, como en la construcción del tiempo andino, sabios y sabias recuerdan y visualizan el futuro de la soberanía alimentaria abriendose un repertorio de posibilidades con la firme decisión de continuidad.



2. Actores

El Instituto Internacional de Medio Ambiente y Desarrollo (IIED)

El inicio del Programa Andino de Soberanía Alimentaria (PASA) se remonta a Noviembre de 2007 cuando Michel Pimbert del IIED de Londres invitó a dos ONG's Pratec (Perú) y Mainumby (Bolivia) de América Latina a formar parte de una iniciativa global con un grupo de asociados de África Occidental (Mali), Asia Occidental (Irán), Asia del Sur (India). Tras un período de conversaciones con el propósito de ponerse de acuerdo de qué manera ambas instituciones se involucrarían en torno a la idea de ir democratizando la gobernabilidad de los sistemas alimentarios, la atención recayó en el protagonismo de las comunidades campesinas del altiplano sur andino. A consecuencia de ello el IIED encarga a Maruja Salas y Timmi Tillmann a dar el apoyo metodológico que avale los procesos deliberativos de base comunitaria. Ello implica a largo

plazo repensar la investigación agropecuaria con diversos actores de distintas trayectorias institucionales y arribar a múltiples diseños del quehacer ciudadano, convergente a la construcción de nuevas formas en que la ciencia y la política agro-alimentarias armonicen con los saberes y el derecho de los pueblos a decidir sobre la calidad de la comida, sana y local.



Armar las piezas metodológicas y conceptuales de la iniciativa armonizando entre los roles de las ONG's y las expectativas de los actores campesinos fue un desafío permanente. Había que desmantelar los estereotipos propios de las convenciones de los proyectos, con miras a construir procesos, inclusivos, transparentes y trascendentes para la vida de los actores. Esto implicaba sumar esfuerzos para salir del esquema mecánico de la planificación por objetivos condicionados al financiamiento externo y más bien sostener

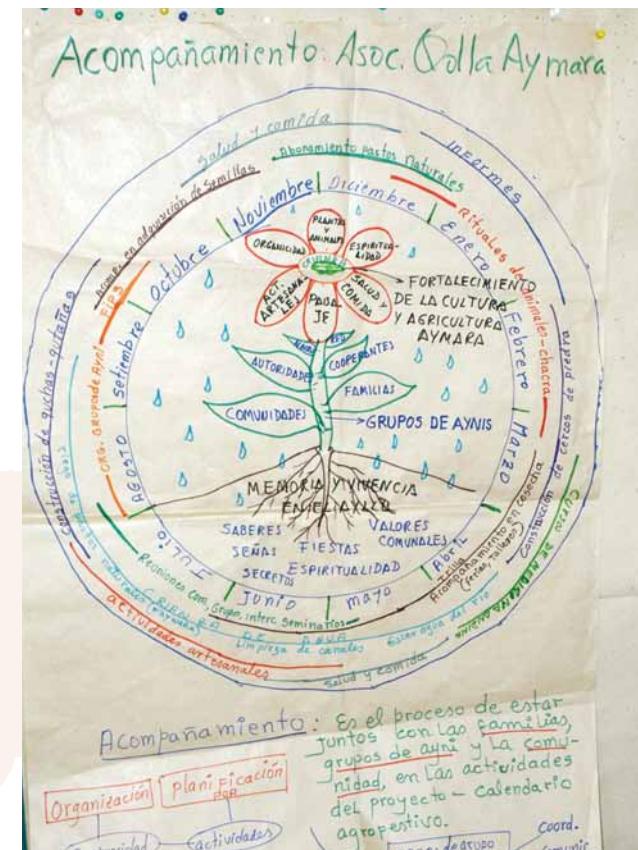
los valores y los alcances de un actuar respondiendo a la reflexión conjunta y continua. Esta alteración de proceder a veces parecía una quimera. Sobre todo cuando surgieron voces reclamando obras materiales de la soberanía alimentaria, o cuestionando la idea de compartir los videos y más bien venderlos. También hubo momentos de silencio completo, de grietas profundas que se pudieron salvar renovando lazos de confianza mutua, ingenierando salidas reales e imaginativas.



Núcleos de Afirmación Cultural Andina (NACAs)

Desde Julio de 2008 cuatro asociaciones sin fines de lucro de Puno y Cuzco que forman parte de una red nacional (NACA- SUR) asumieron con resolución el reto de enfrascarse en los procesos de la soberanía alimentaria aportando con sus trayectorias de trabajo en la recuperación y desarrollo de la vida campesina.

Los Nacas, constituidos por personas de la sociedad civil, entienden su rol como acompañantes de la afirmación cultural. Trabajan en la crianza de la *chacra* desde la organicidad del *ayllu*, familia extensa que comparte un territorio. Ellos se relacionan al conjunto de familias bajo los principios de la ayuda mutua, el *ayni*. El repertorio metodológico del acompañamiento incluye diversas modalidades de conversación de temas, así como faenas de trabajo, charlas de capacitación, talleres prácticos y reforzamiento de las costumbres. Los acompañantes unen sus esfuerzos a los de los campesinos en la recuperación y el desarrollo de la vida rural en forma integral. También abarcan espacios más amplios que la territorialidad comunal, cuando se trata de compartir ceremonias, fiestas, ferias intercomunales o regionales o cuando realizan el trueque o siguen los caminos de las semillas.





Las ONGs que se unieron a la iniciativa de soberanía alimentaria en el Sur Andino son:

Paqalqu, con Lidia Faggione, que dejó sus estudios universitarios de economía por la vida chacarera y Francisco Tito, ingeniero agrónomo. Ambos cultivan *chacras* y son parte de una red de relaciones en las comunidades de Vilurcuni y Sanquira (Yunguyo) con las que comparten el sentimiento de valorar la crianza de plantas, animales y la ayuda mutua entre los seres humanos y la tierra.

Qolla Aymara, con Sabino Cutipa, hijo, nieto de pescadores e ingeniero agrónomo acompaña a los grupos familiares de la comunidad de Perka (Acora) de donde es oriundo. El hijo, nieto de pastores y antropólogo, Raymundo Aguirre, forma parte de la vida pastoril de la Comunidad de Ayrumas Carumas y cultiva la música de las alturas andinas.

ASEVIDA (Asociación para el Estudio y Vigorización de la Diversidad Andina) es la asociación que alberga a Odón Gomel, un carismático zootécnico, que acompaña a las comunidades de Aymaña y Chimboya en Carabaya en sus travesías de la vida semi-nómada.

Ceprosi (Centro de Promoción y Servicios Integrales) del Cuzco, cuenta con Elena Pardo, profesora y Rosío Achahui, trabajadora social. Ellas mantienen una larga y cariñosa relación con las familias de las comunidades de Queromarca y Raqchi. Cada año en mayo, Ceprosi y los profesores del Centro Educativo organizan el *Watunakuy*, es decir la visita entre familias, comunidades, pueblos y regiones de los Andes para festejar las semillas. Es una ocasión para intercambiar experiencias sobre la crianza de la *chacra*, cuidado de los animales, la farmacopea andina y el buen vivir.



Metodología de Acompañamiento de la Asoc. Pagalqu

1. Visitas a familias campesinas (conversación, entrevista, testimonios)
 - Visitas domiciliarias
 - Visitas en chacra (evaluación, fortalecer relaciones de ayni)

2.- Organicidad del Ayllu

- Rituales familiares (grupos de Ayni y familias (Candelería, cervecilla, postres, postres))
- Rituales comunales (Granizo, helada, agua, golgozo)
- fiesta Ritual org. por autoridades: (Pasqua, Rusacayri, Qumpi Jantakú, fiesta de las Chapitas)
- fiestas comunitarias (fiestas patronales y de aniversario)

3.- Talleres de Reflexión y Sensibilización

- Seminario taller (de Intercambio de experiencias)
- talleres comunitarias (Reflexión: Comida, valores)
- talleres grupales (grupos de Ayni)

4. Pasantías y Visitas y Intercambios

- Visita a lugares de cría de la ABD
 - Visita a Centros rituales (Isla del Sol, Tancaná, Sacayhuaman)
 - Visita a contrastar vivencias Regionales
5. Intercambio de Semillas y Saberes
Comunal y Intercomunal (pasado las cosechas)

6. Promoción y Difusión

Afiches, calendarios, paneles, fotos, carteles de saberes
boletines, trípticos
Programas radiales, videos (devolución de videos)



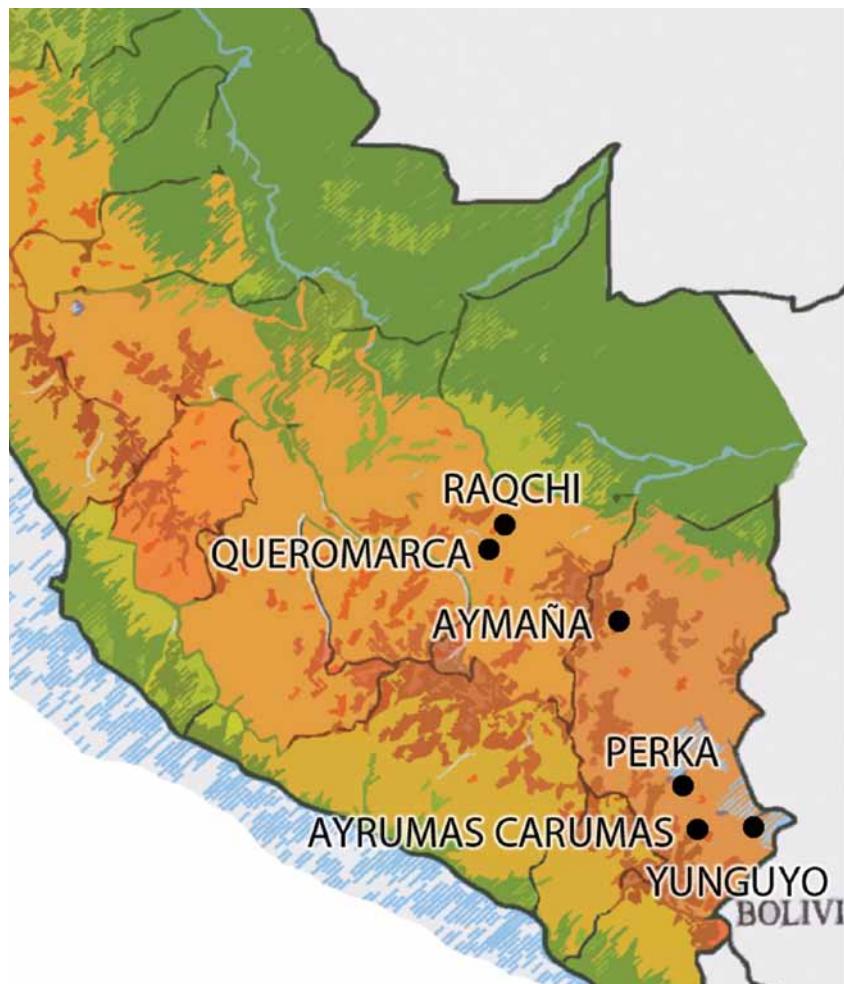
Rol de los acompañantes

Los acompañantes de estos cuatro núcleos de afirmación cultural están presente donde ocurre la vida de crianza de las familias campesinas. Practican el acompañamiento con gran permeabilidad cultural, lo cual marca una diferencia de trabajo de desarrollo con las instituciones estatales o privadas. Estas actúan con una mentalidad exclusivamente de proyectos de desarrollo convencional en el medio rural. Esta plasticidad personal acrisoló el aprendizaje de la facilitación de procesos de base comunitaria que es la razón y la virtud de la soberanía alimentaria.

Al cabo de cuatro años las trayectorias personales de cada acompañante han ido por sendas muy distintas del mundo de desarrollo. Unos han encontrado un nuevo estilo profesional, otros han descubierto la esencia de un nuevo balance de poder. La vivencia de los valores y la práctica de las metodologías participativas borraron las divisiones sujeto - objeto de los involucrados. Esto ha contribuido a disminuir las convenciones paternalistas del trabajo de desarrollo. Cada uno de los acompañantes ha apuntalado sus capacidades perfilándose como administradores de procesos comunitarios o floreciendo espiritualmente como facilitadores de procesos autónomos y democráticos de la soberanía alimentaria.

Las voces de las Comunidades

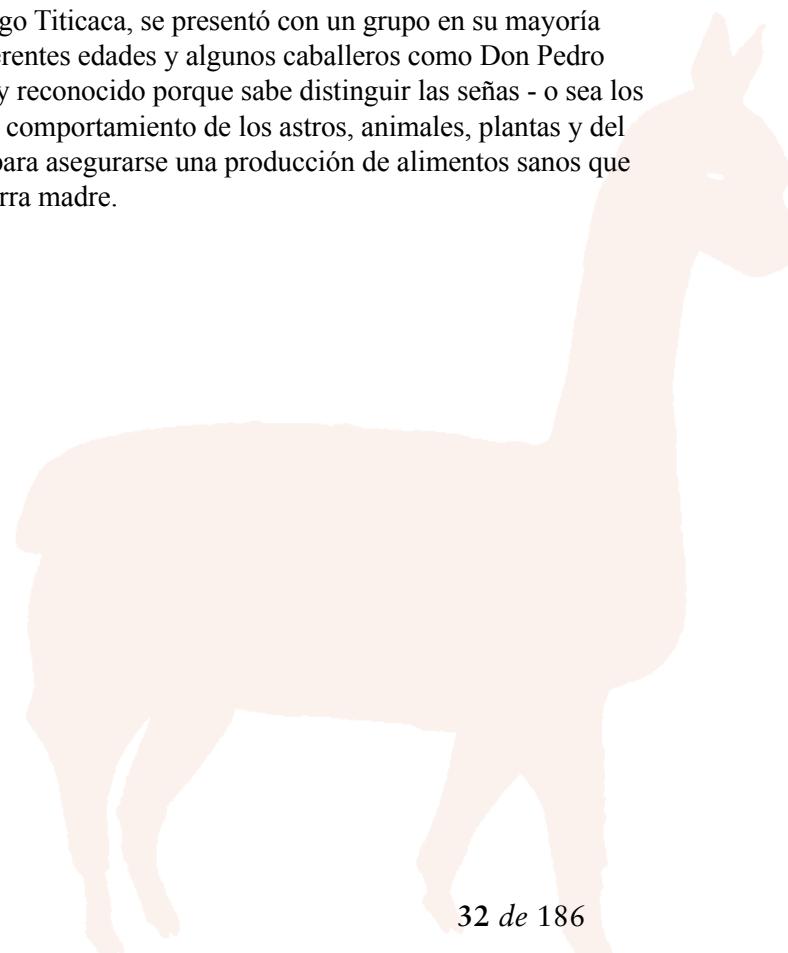
En mayo del 2009 el PASA incluía a algunas personas de base comunitaria en Perka (Platería, Puno), Vilurcuni, Sanquira (Yunguyo), Ayrumas Carumas (Ácora, Puno), Aymaña (Corani, Carabaya) y Querumarcá y Raqchi (Canchis, Cusco) quienes voluntaria y espontáneamente expresaron sus pareceres acerca de la comida en la vida cotidiana. Compartiendo el fiambre, preparando platos deliciosos



de acuerdo a las costumbres de la familia y de la comunidad recapitularon sus preferencias culinarias demostrando gran arraigo cultural de la alimentación andina. Gradualmente se apropiaron de las técnicas de visualización acompañadas de sus testimonios orales. Reconocieron en ello oportunidades inéditas de investigar sus propias ideas sobre la soberanía alimentaria e involucrarse a largo plazo en distintos niveles de movilización social.

Veamos algunas instantáneas de estas comunidades donde la cultura culinaria andina prevalece, a pesar de las políticas agro-alimentarias que por más de cincuenta años proponen la modernización de la agricultura y la masificación industrial de los alimentos.

La comunidad de **Perka** en el distrito de Platería, una comunidad ribereña del Lago Titicaca, se presentó con un grupo en su mayoría mujeres de diferentes edades y algunos caballeros como Don Pedro Cruz. El es muy reconocido porque sabe distinguir las señas - o sea los indicadores del comportamiento de los astros, animales, plantas y del Lago Titicaca para asegurarse una producción de alimentos sanos que vienen de la tierra madre.



Las mujeres jóvenes volcaron sus ideas en relación a que la calidad de las comidas, los sabores íntimamente familiares dependen de las semillas. Seleccionarlas e intercambiarlas es una experiencia que ellas describen con gozo, alegría. Sienten que ocuparse de las semillas es algo que moviliza sentimientos muy fuertes y profundos.



A la semilla le llaman hija, madre, nuera y la visten de gala, la arropan envuelta en pañuelos bordados. La semilla es el germen íntimo del ser femenino, simboliza la defensa de la vida frente a la manipulación genética, a la pérdida de autonomía de producir comida de calidad.



En la comunidad de Sanquira en Yunguyo, protegida por la Cordillera Real, se reunió un grupo de mayores. Destacan don Rufino Chambi y su esposa. El recuerda que las travesías a la costa y la selva en búsqueda del arroz, del yuyo del mar o frutas eran parte de las actividades del ciclo anual de la alimentación. Mientras tanto su señora prepara potajes al estilo de antaño, atizando el fuego en la cocina de barro, en ollas de barro. “No me gusta la cocina fácil con productos de la tienda, cocina a gas y platos de plástico”.

Pasando de la reunión familiar a una visita por la comunidad, los campos muestran otro aspecto del vigor de la alimentación diversificada. Mujeres, hombres y niños van clasificando de 30 a 50 variedades de papa y más de 17 variedades de quinua locales e introducidas. La cosecha es una sabiduría intergeneracional pues allí están los niños que van aprendiendo los nombres de las variedades y en qué platos se van a utilizar. También es el momento de hacer las encomiendas para enviar a los parientes en Lima que no se acostumbran al aguachento sabor de las papas híbridas.

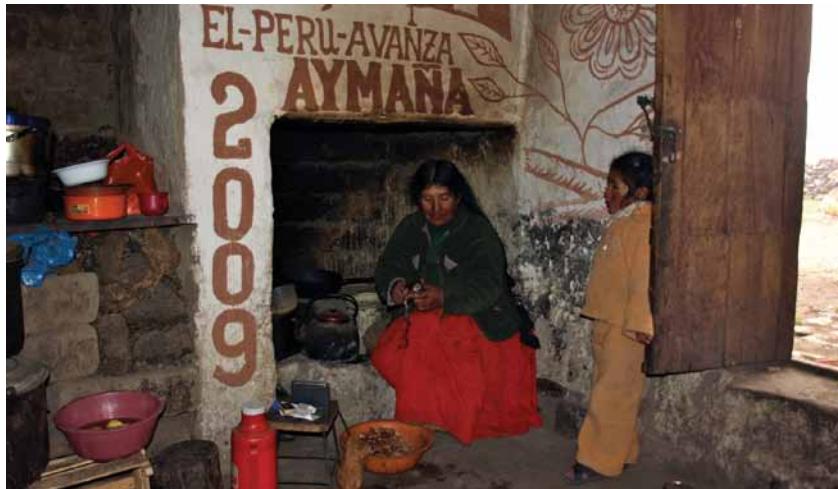


En Vilurcuni, también en Yunguyo, Don Andrés Ramos, su esposa Doña Juliana Chura y Don Calixto Chura comparan la alegría de antes con la tristeza del presente. Han perdido los buenos alimentos del lago, peces grandes y chiquitos, algas, la totora debido a la contaminación general del Lago y de las riberas al lago chico cercanas a la comunidad. Todavía salen a pescar pidiéndole permiso al lago mediante el ritual *chuwa*, en Agosto.



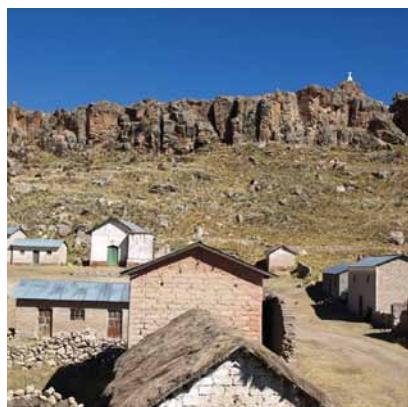
Las comunidades de las alturas de Carabaya tienen una paisaje impecable, aire puro, libre de contaminación. Algunas estancias lejanas indican la vida agro pastoril. Se ven llamas que transportan la papa amarga por caminos que se camuflan entre los bordes de los riachuelos y las inmensas matas de *ichu*, pastos de las zonas altoandinas. Los senderos contrastan con las trochas de las compañías mineras que violentan las laderas para que transiten veloces camionetas cuatro por cuatro en busca del mineral de la zona.

En el centro poblado de Aymaña, viven familias como la de Don Antonio Pineda. Cultivan papa dulce y amarga, todos los tubérculos y granos andinos como base del sustento diario. Con sus rebaños de llamas y alpacas se desplazan una vez al año a comunidades de otros pisos ecológicos a intercambiar sus productos por el delicioso maíz. La riqueza de su comida consiste en fortalecer las despensas y preparar muchos potajes con las distintas variedades de papas procesadas en *chuño* y *moraya*, con maíz, *cañihua*, quinua y consumir carne de alpaca en ciertas ocasiones festivas o rituales y la vizcacha con propósito medicinal.





En Ayrumas Carumas, en las alturas de Acora, a 4000 msnm, se encuentra el territorio bañado por el río Blanco. Está densamente poblado de alpacas. Don Severino, Don Santiago y Pastora explican que el delicioso sabor de la carne de alpaca depende que los rebaños coman una gran variedad de pastos naturales y que beban el agua pura de los riachuelos y manantiales. Para Severino, mantener la salud del paisaje y de los animales es una profesión especializada. Conoce las hierbas medicinales, minerales y los procedimientos rituales así como los secretos, que ha heredado de sus padres y abuelos.



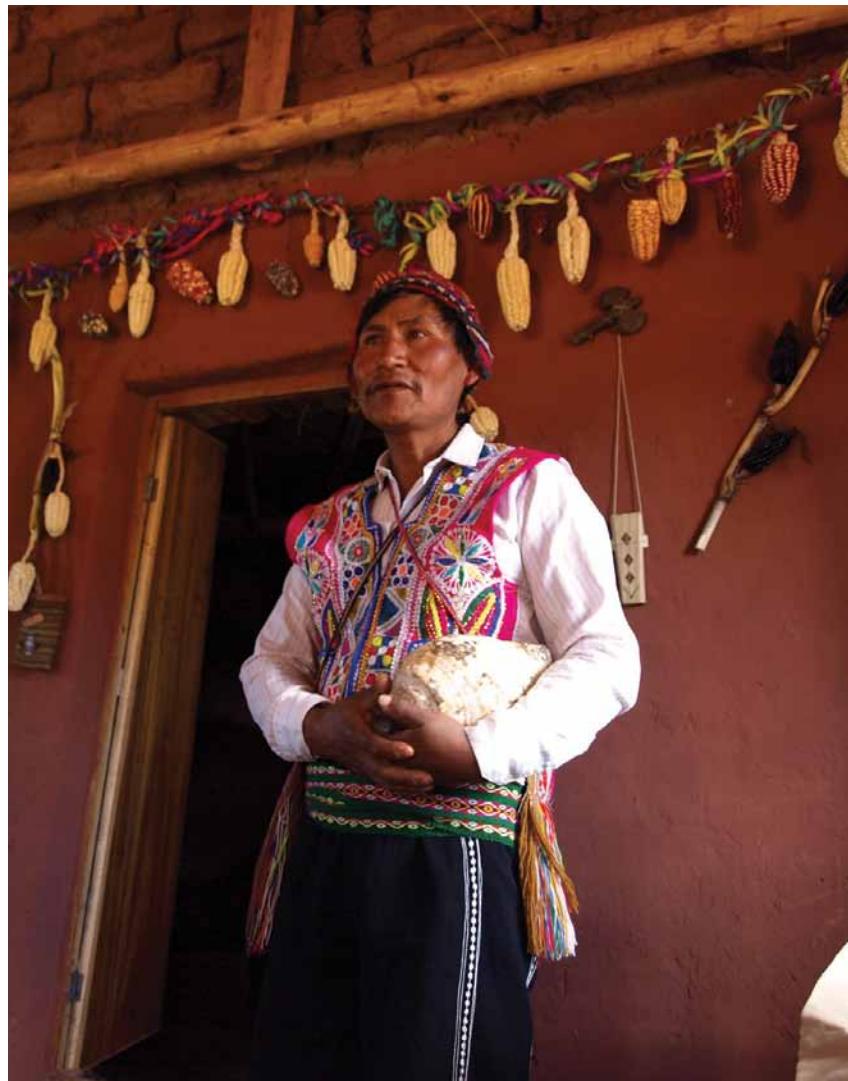
Raqchi es una comunidad conocida por el complejo arqueológico, el Templo de *Wiracocha* y un sistema de andenerías que es patrimonio histórico en manos del estado. Aquí las mujeres son muy emprendedoras, fabrican y comercian con artesanías, brindan alojamiento a los turistas a quienes les ofrecen platos típicos pero la mayor parte de sus *chacras* están en descanso y ya no tienen despensas. Ven con buenos ojos los valores de la alimentación que nace de las semillas propias, plenas de vitalidad y están dispuestas a movilizar sus ideas y prácticas campesinas para salir de la dependencia del mercado turístico.



Con Martina Mamani quince mujeres de **Raqchi** recapacitaron sobre el valor de la despensa pues hoy ellas producen lo mínimo de maíz en sus *chacras*, apenas ocho o diez diferentes colores. Con la intención de recordar más mientras realizan el *sara tipiy* – el deshoje del maíz – buscan entender y practicar las múltiples manifestaciones del espíritu de la semilla madre – *muju mama* – y así darse un porvenir dulce.



En Queromarca Hipólito Espirillo ha formado una asociación compuesta de 10 mujeres y 3 hombres, cuyo interés es diversificar y recuperar las variedades locales de maíz pues la mayoría de las familias se dedican al cultivo del maíz blanco para la venta al mercado cuzqueño.



El grupo **Sumaq Kausay**, el Buen Vivir, son mujeres, hombres y jóvenes cuyas chacras producen maíz que coexisten con huertas de verduras. Gracias a la fertilidad de la tierra y al cuidado de las huertas por la mayoría de mujeres mantienen una producción diversificada como fuente de alimentación. También es una razón más de quedarse en la comunidad sin necesidad de buscar trabajo en las minas de oro de la selva o de emplearse en el servicio doméstico en la costa. En el grupo, recuperan la diversidad del maíz de una manera práctica y a la vez ritual. Las mejores mazorcas se guardan en un espacio sagrado que se reserva para las mejores semillas, la **mujumama**.

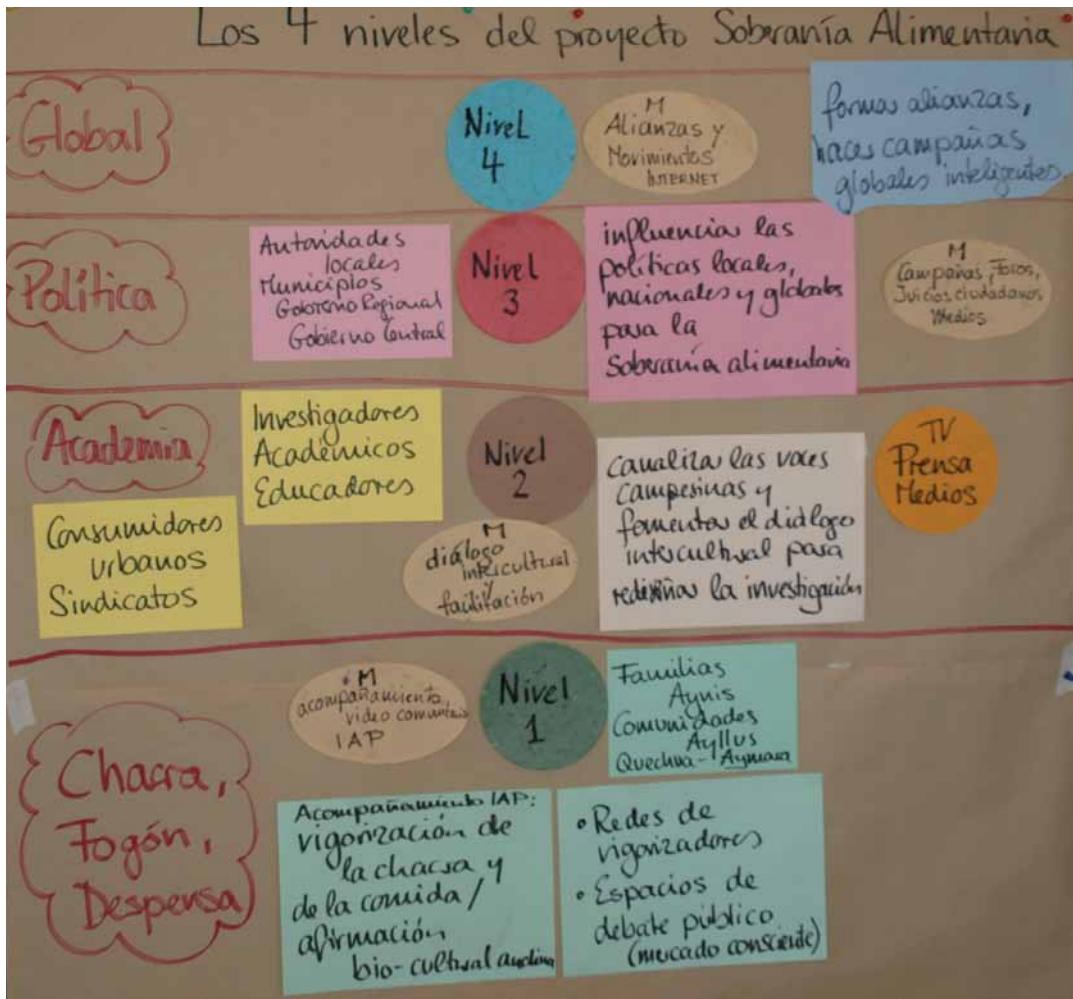


Estos dos grupos avanzaron con los otros en sus procesos de preparación para el diálogo de saberes. Por diferentes razones, desequilibrio entre los intereses comunitarios y los individuales, dudas sobre el beneficio de la interacción con los científicos, hasta simplemente falta de tiempo, las sabias y los sabios del maíz postergaron las fechas de los eventos indefinidamente.



3. Las virtudes de la participación

El siguiente planteamiento conceptual aborda la soberanía alimentaria a partir del fortalecimiento de las voces campesinas expresadas en el proceso de investigación participativa y el video comunitario. Consta de **cuatro niveles** temáticos interconectados de manera iterativa como una espiral.



Los 4 niveles de la soberanía alimentaria

1. El nivel familiar y comunitario está físicamente localizado en lo que ocurre en la cocina, la *chacra*, la despensa y los espacios de saberes y prácticas correspondientes. Los temas de reflexión se abordan mediante las técnicas participativas de la Investigación Acción Participativa y del Video Comunitario involucrando principalmente a las familias, los aynis, las comunidades, los ayllus quechuas y aymaras. A partir de la vigorización de los actores de estos espacios de saberes se tienden puentes con consumidores conscientes de la ciudad.



2. El nivel de relacionamiento con los académicos es un largo camino epistemológico. Propiamente dicho se trata de un proceso de diálogo de saberes con el protagonismo grupal de las redes de sabios de la soberanía alimentaria. Específicamente incluye facilitar una serie de encuentros que preludien el diálogo de saberes, movilizando los medios de comunicación como la prensa, la TV, la radio. Sobre todo, registrar desde la perspectiva de los actores la profundización de los temas que a la vez cumplen la función de invitar a los científicos a un diálogo equitativo y alturado. Este nivel básicamente continúa canalizando las voces campesinas pero con miras al fomento del diálogo de saberes, con temas específicos que encontrarían un común denominador en el diseño de agendas de investigación con temas de nuevos intereses que incluyan ambas partes.

Los 4 niveles de la soberanía alimentaria

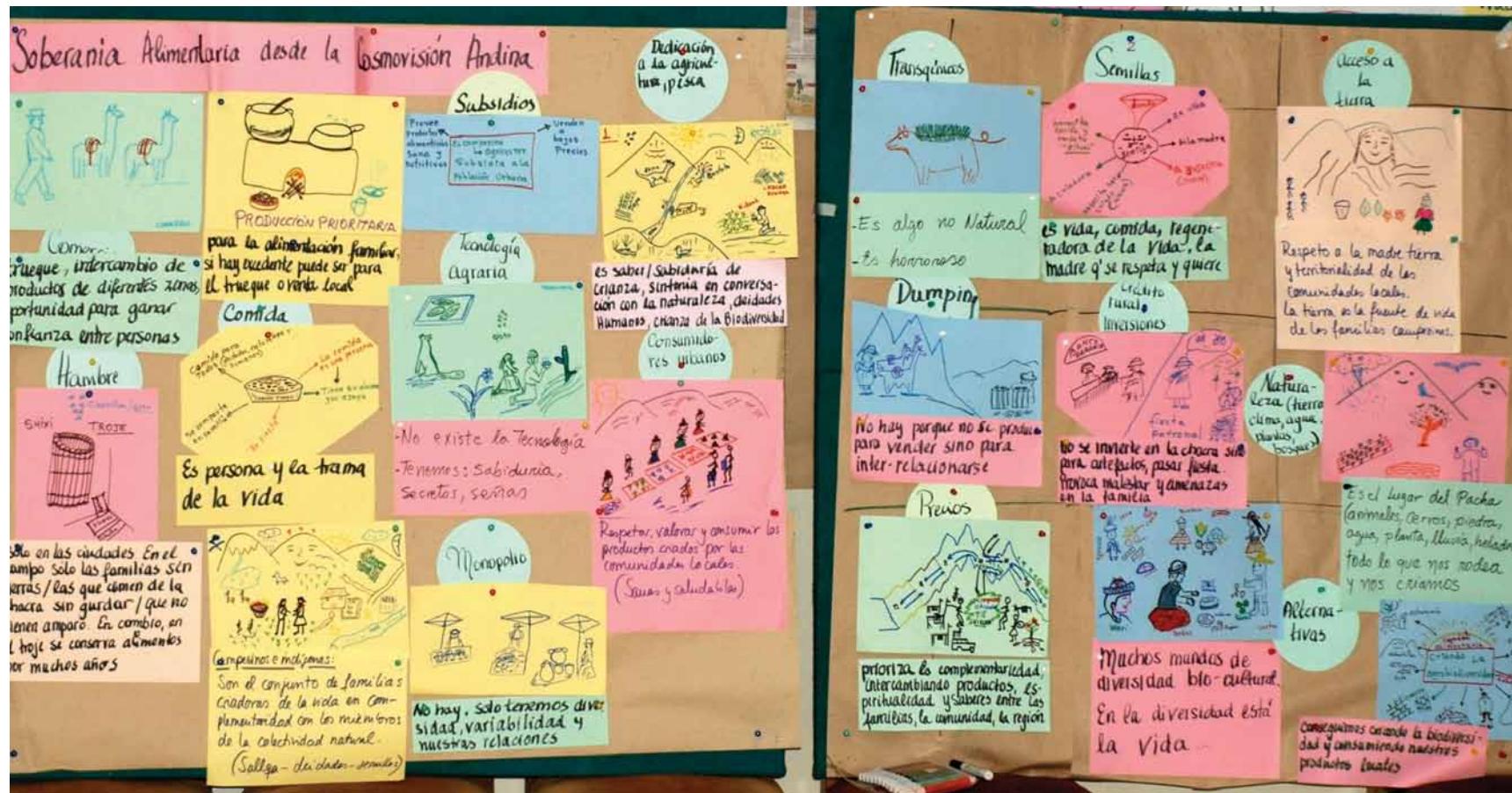
3. El nivel político es la amplificación de las voces campesinas. Cuenta con el eco de los académicos y juntos formulan propuestas de políticas agroalimentarias para el bien común de la sociedad. Este nivel influye gradualmente las ordenanzas municipales, las políticas regionales para compartir democráticamente derechos y responsabilidades en la soberanía alimentaria peruana. La metodología correspondiente a este nivel se trata de campañas, foros, jurados ciudadanos que tienen como elemento transformador las agendas de investigación de mutuo acuerdo entre los saberes de campesinos y científicos.

4. El cuarto nivel es global. Consiste en una apertura hacia los movimientos de soberanía alimentaria y las alianzas más allá de las fronteras nacionales. La metodología de este cuarto nivel son las alianzas y la participación en movimientos globales de soberanía alimentaria.



El concepto de soberanía alimentaria abre este amplio horizonte de acción en dos espacios de aprendizaje continuo, las técnicas del Video Comunitario (VC) y los conceptos y métodos de la Investigación Acción Participativa (IAP). Tanto los actores de las ONG's como los campesinos iniciaron una nueva modalidad de relacionamiento. Los primeros, sintieron un nuevo estímulo complementario a su labor de acompañantes. Reafirmaron la convivencia de la vida de crianza con las comunidades ingresando a un novedoso mundo

conceptual y práctico, la facilitación, el arte y las técnicas de apoyar a los grupos a la autodeterminación de sus objetivos, contenidos y procesos. Los segundos descubrieron sus voces acalladas en la práctica de la visualización de ideas. Ambos concordaron que el ingrediente distintivo de la participación es la práctica continua de flujos dinámicos de acción-reflexión-acción (ARA) que privilegian la transformación de las ideas en acciones graduales que empoderan a todos los involucrados como sujetos de conocimiento.



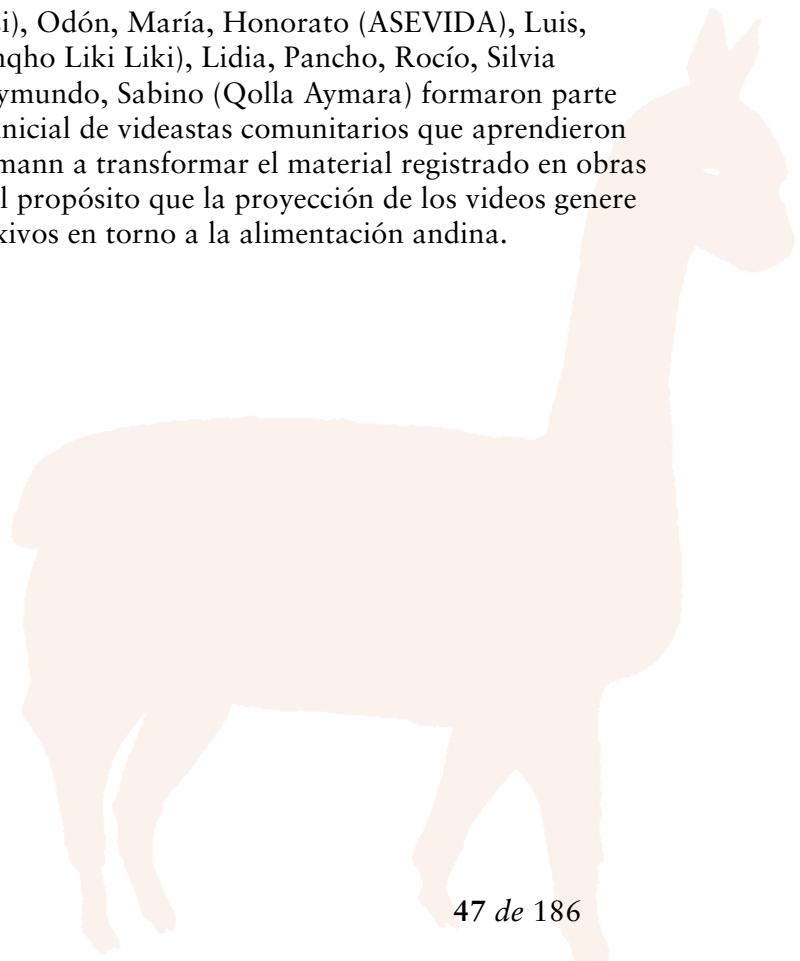
Aprendiendo por la práctica las técnicas y los métodos del Video Comunitario los videastas y campesinos sintieron la fuerza, el poder de las imágenes. Esto lo resumieron en la frase “nos filmamos y nos vemos”. Las técnicas vividas en carne propia fueron medios para que cada persona se sienta sujeto de conocimiento sin distinción de rango entre los que están delante o detrás de la cámara. Cada uno de los involucrados al sostener la cámara hizo un descubrimiento individual de “buena mano” para registrar múltiples voces, explorar la belleza del paisaje, revelar firmeza en las tomas, encontrar temas ignorados de saberes acallados. Son estos procesos inclusivos, subjetivos, de gran emoción y afectividad, que tocan el corazón y la mente de cada persona y forman parte del repertorio de las técnicas del video comunitario.

Video Comunitario (VC)

Los acompañantes de las ONGs del altiplano sur traían consigo una base de experiencia en la producción de videos bajo la modalidad de documentación de actividades de proyectos de desarrollo. Sabían registrar eventos de la vida campesina usando la cámara como testigo con lo cual armaron un amplio archivo de prácticas rituales o procesos productivos. Gran parte de ese material sirvió para elaborar videos sobre un tema específico con difusión comunitaria y a través de los canales locales de TV. La experiencia de los videastas demuestra la valiosa respuesta campesina al verse filmado en su propio entorno sociocultural. En unos casos, esto tuvo gran impacto en la autoestima colectiva. En otros casos, ver las prácticas y los saberes de otras regiones motivó a recuperar las tradiciones en peligro de ser olvidadas.



Rosío (Ceprosi), Odón, María, Honorato (ASEVIDA), Luis, Rosalía (Qhonqho Liki Liki), Lidia, Pancho, Rocío, Silvia (Paqalqu), Raymundo, Sabino (Qolla Aymara) formaron parte de un equipo inicial de videastas comunitarios que aprendieron con Maja Tillmann a transformar el material registrado en obras editadas con el propósito que la proyección de los videos genere procesos reflexivos en torno a la alimentación andina.



Los videastas también aprendiendo a opinar crítica- y constructivamente sobre el material visual mediante la

retroalimentación. Así, desde el 2008 hasta el 2012 se incrementó la cosecha de videos:

Los videos del PASA

LA COMIDA ESTÁ EN TODOS LADOS



La comida esta en todos lados:

La soberanía alimentaria es el derecho a ejercer nuestros saberes y prácticas agrícolas y a producir nuestra comida respetando la continuidad de la vida en este planeta. Asimismo es un derecho a disfrutar los sabores, colores, diversidad e ingenio en la preparación de platos deliciosos que alimentan integralmente nuestros cuerpos, nuestros sentidos, sentimientos, recuerdos y visiones y todo nuestro ser.

Video hecho por los Sallqavideastas, DVD NTSC, Octubre 2008, 37 minutos, existe versión subtitulada en Inglés.

Soberanía Alimentaria en los Andes:

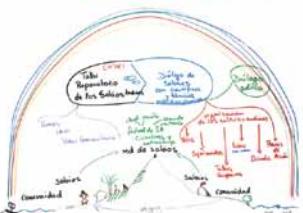
Tenemos en nuestras comunidades muchos y variados alimentos que provienen del esfuerzo de nuestro trabajo: papa amarga, papa dulce, quinua, cañihua, cebada, habas y muchos más, con los que nos alimentamos todo el año y que nos hacen fuertes y felices. Transformamos estos alimentos en más de cuarenta platos deliciosos, combinando los granos andinos y la carne de llama, alpaca, cordero, cuye, chancho, pollo, y nos integrarlos en el ciclo natural de la vida. El ciclo natural de la vida comienza con el agua pura y limpia de los manantiales, la lluvia, de los nevados y puyos que alimentan las chacras, animales y a nosotros mismos.

Video hecho por los Sallqavideastas, DVD NTSC, Marzo 2010, 37 minutos, existe versión subtitulada en Inglés.



ARCOIRIS DEL DIALOGO DE SABERES

Dialogue is a rainbow of wisdoms



Video hecho por los Sallqavideastas, DVD NTSC, Abril 2010, 30 minutos, existe versión subtitulada en Inglés.

Arcoiris del dialogo de saberes:

La soberanía alimentaria es un proceso en pos de una vida plena para ejercer nuestros derechos de saber lo que comemos y para seguir siendo gente de la tierra, del lago independientes de la comida agroindustrial. Nuestros diversos hábitos alimenticios son expresión de nuestros saberes y prácticas comunitarias. Por eso dialogamos con los científicos, ciudadanos urbanos, y en el futuro con los políticos, para que formemos parte de la pluralidad de culturas culinarias de la humanidad, cada una con valores particulares de cariño con la naturaleza, la sociedad y los espíritus.

La cumbre en la Apacheta
- Summit on the Summit -

Video - 59 min - 2010
IG to share relevant information and compare it.
If you like this video copy it and share it.

Mensaje a los hermanos de Irán, Mali e India
- MESSAGE TO OUR SISTERS AND BROTHERS IN IRAN, MALI AND INDIA -

“Con el permiso de nuestros Apus y de la Pachamama que día a día nos crían, queremos extender nuestros cordiales saludos a los hermanos de India, Mali e Irán desde los Andes del Perú y Bolivia.”

Video hecho por los Sallqavideastas, DVD NTSC, Abril 2010, 18 minutos, existe versión subtitulada en inglés.

Mujumama – Madre Semilla:

La semilla es nuestra madre que nos cría. Pero en algunos momentos, también es nuestra hija, a quien tenemos que proteger, cuidar y abrigar. En otros momentos es nuestra hermana con quien nos alegramos, cantamos y bailamos. Esas son nuestras semillas para nosotros los familiares de este mundo andino.

Video hecho por los Sallqvideastas, DVD NTSC, Abril 2010, 17 minutos, existe versión subtitulada en Inglés.



Los Rituales del Watunakuy 2010 - 5 Talleres de intercambio:

El Watunakuy es un encuentro de mujeres, hombres, comunidades y semillas, para fortalecernos y darle nuestra ánima a las semillas y bendecirlas para sembrarlas y que nos sigan acompañando. Organizado por Ceprosi del Cusco desde el 2005, en el 2010 contó con el apoyo del IIED. Como metodología de trabajo se aplicó la Visualización en procesos participativos en 5 talleres entre todos los participantes.



Comidas Silvestres:

Video hecho por la comunidad de Imata, video facilitado por Raymundo Aguirre. DVD NTSC, 29 minutos, existe versión subtitulada en Inglés.

Selección de la Madre Semilla:

Video hecho por Qolla Aymara, DVD NTSC, 25 minutos, existe versión subtitulada en Inglés.

S VIDEOS DEL TALLER DE CHUCUTO

CRIANZA RITUAL DE LAS ISPALLAS (PABALIS)

HUEVITAS COMIDAS (ASEVEDA)

SARA - TPEY DESHOR DE MAÍZ (RAIBON)

MAÍZ CON RECHOS DE ORO (SUEROHARACA)

PASKU CH'WA (BOLLA AMARA)

Videos del taller de edición Agosto 2011 en Chucuto:

Crianza Ritual de las Ispallas:

Video hecho por Paqalqu, DVD NTSC, 23 minutos, Agosto 2011.

Sara tipiy – deshoje del Maíz:

Video hecho por el grupo Saramama de Raquí, facilitado y editado por Rosío Achahuí, DVD NTSC, 13 minutos, Agosto 2011.

Pasku Ch'wa:

Video hecho por Qolla Aymara, registros y edición Santiago Condori Flores y Raymundo Aguirre Mamani, DVD NTSC, 28 minutos, Agosto 2011.

Nuestras comidas:

Video hecho por Aseveda, DVD NTSC, 14 minutos, Agosto 2011.

Madre Maíz te sembramos con rejón de oro:

Video hecho por Sumaq Kawsay, DVD NTSC, 9 minutos, Agosto 2011.

Videos del taller de edición Noviembre 2009 en Chucuto:

Saramaman Purify – Viaje a Marcapata:

Viaje de trueque con llamas de Aymara, Puno a Marcapata Cusco. Video hecho por María Pineda, Odón Gomel, DVD NTSC, 17 minutos, Noviembre 2009.

Preparación de la Kispiña:

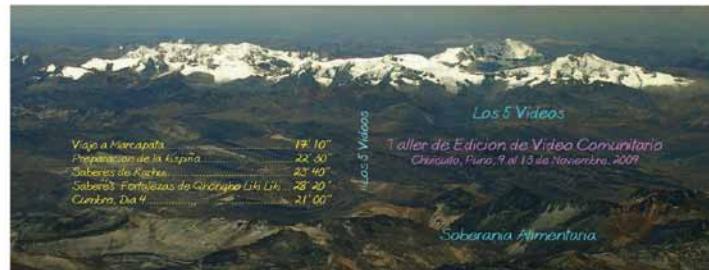
Video hecho por Paqalqu, DVD NTSC, 22 minutos, Noviembre 2009.

Saberes de Karhui:

Video hecho por karhui y Rosío Achahuí, DVD NTSC, 23 minutos, Noviembre 2009.

Saberes y fortalezas de Chonqhn Liki Liki:

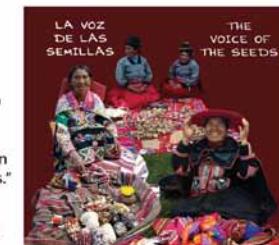
Video hecho por Rosalía Meléndez, Matilde Queso, Luis Meléndez y Nicolás Cusi de Chonqhn Liki Liki, Bolivia, DVD NTSC, 28 minutos, Noviembre 2009.



La voz de las semillas:

"La Semilla como vida perenne, como vida eterna porque para nosotros sembrar es poner semillas para que al próximo año tengamos qué comer, y luego de esas semillas guardar para que esa semilla otra vez vuelva a vivir y dar vida. Y los transgénicos a mí me parecen un genocidio, me parecen muerte, porque solo van a vivir una vez y después nunca más."

Video hecho por Rodrigo Otero en colaboración con los Sallqvideastas, DVD NTSC, 30 minutos, Agosto 2011, existe versión subtitulada en Inglés





Morocho, jóvenes y mayores:
Noviembre 2011, Ecuador, 9 minutos



Nuestra Soberanía Alimentaria en Morocho:
Noviembre 2011, Ecuador, 9 minutos



El alma de las comidas de los difuntos:
Video hecho por Rosio Achahui,
Noviembre 2011, 10 minutos



Machu Sayachiy
Video hecho por Asevida, Agosto 2011, 22 minutos

El video comunitario en el PASA tiene la particularidad de crear un espacio liberador de capacidades creativas. Cada videasta le pone un nombre a la cámara y la cuida como a una persona. Cuando filma está atento a la belleza del paisaje, los afectos e ideas que la persona filmada comunica y a las múltiples voces de quienes son parte del proceso. El público campesino ilustra esta relación al verse en el video con la frase: el video comunitario es sanador.



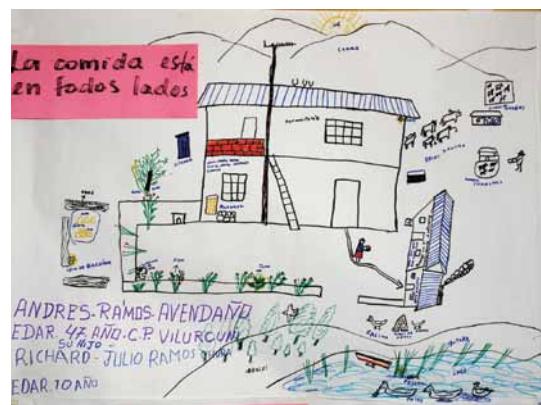
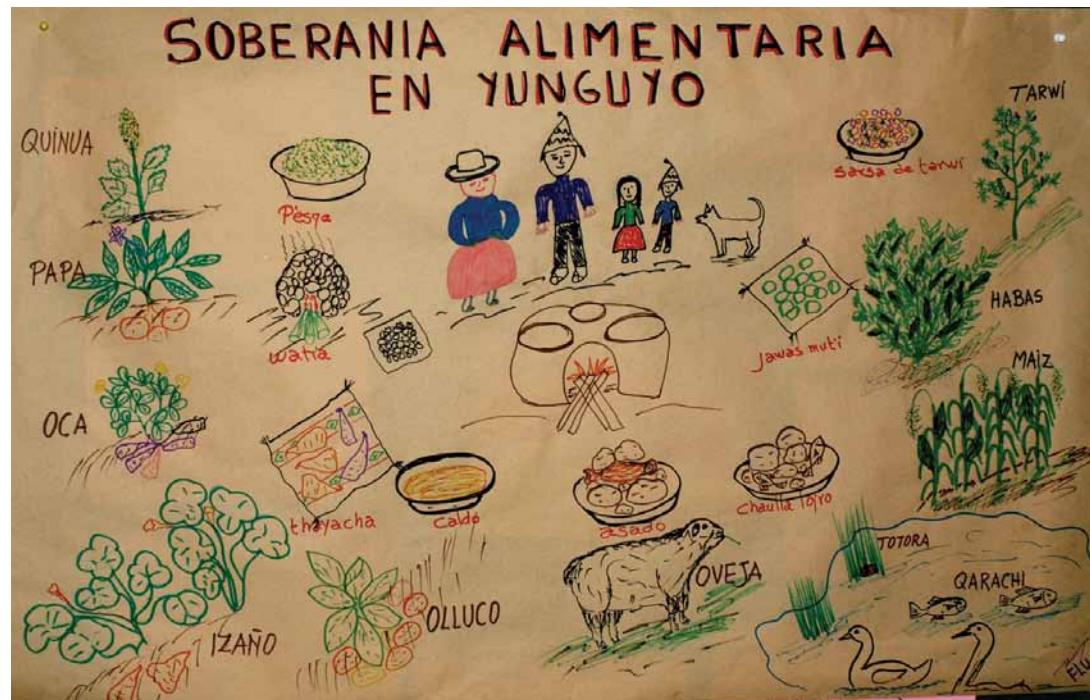
La Investigación Acción Participativa (IAP)

El aprendizaje de técnicas y métodos participativos significó una revelación de actitudes, aptitudes, capacidades, valores y conductas para los acompañantes Sabino, Raymundo, Lidia, Pancho, Rocío y Odón así como para los campesinos de las comunidades. La visualización de ideas diluye la clásica línea divisoria entre objetos de investigación e investigadores pues todos se involucran en intensos y sucesivos momentos de acción-reflexión-acción (*ARA*) dando lugar a procesos de final abierto.

Un primer acercamiento al concepto de soberanía alimentaria abrió el camino a los acompañantes a sentir las ventajas de la visualización. Una vez vivida como expresión singular y auténtica de ideas los acompañantes hicieron una práctica diligente en Perka y Vilurkuni, comunidades en la ribera del Lago Titicaca. Los acompañantes asumieron el rol de facilitadores y apoyaron intensos momentos de *ARA* de los campesinos. Esta secuencia permitió que cada uno, mujer, niño, hombre, anciano se entregue a escuchar sus voces internas y visualizarlas. En muchos casos consensuaron ideas con otras personas, pero en todos los casos cada persona aportó con soberbias representaciones individuales y grupales. Estas representaciones se explican oralmente en los propios términos y categorías del narrador a un grupo mayor que interpreta y comenta. Así se da lugar a un nuevo ciclo de *ARA* lo cual produce sucesivos procesos graduales de construcción social de saberes.







La visualización de temas asociados a la soberanía alimentaria generó un mosaico de percepciones culturales con acentos subjetivos propios, de estímulos sensoriales únicos por el colorido y la originalidad de las imágenes así como de profunda afectividad. Por ejemplo, el dibujo de la despensa nos enseña que no es un simple almacén de alimentos sino un espacio sagrado que merece respeto a través de rituales como el *untu* para que la comida nunca se acabe.



De otro lado, la visualización da cuenta de cómo campesinos y campesinas fueron perdiendo el miedo a dibujar y ganaron seguridad y confianza en la construcción de sus saberes y prácticas culinarias. Recordando las señas que hay que observar para la elaboración del *chuño*, papa amarga deshidratada demostró que no todo pertenece al pasado sino que hasta los más jóvenes de la familia lo saben.



La visualización fue el canal de expresión de las mujeres que se mostraban deseosas de explicar que las cocinas y los utensilios de barro no son reliquias del atraso. Ellas tienen cocina a gas, ollas de aluminio pero las utilizan sólo cuando están apuradas. El dibujo de una abuelita demuestra su convencimiento que cocinando al fogón armoniza los alimentos y a la familia que los consume. En su familia ya son cuatro generaciones que arman la cocina de barro y piedra que “aguanta” bien cuando se le ofrece *coca* y vino al fuego, o sea el *akulle*.

Las representaciones visuales y sus narrativas personales desencadenan una pluralidad de interpretaciones semejante a una espiral compleja de significados lo cual aleja de un resultado uniforme, generalizable o propuestas de acción inmediatistas. La visualización tiene el poder iterativo de crear nuevos horizontes de debate que abren múltiples caminos al pensamiento imaginativo de un grupo, esto de cierta manera descoloniza las mentes.

Escuchando la multiplicidad de voces lleva a descubrir las distintas formas de pensamiento y tomar decisiones con la argumentación que cada persona sopesa al momento de expresarse. Los ciclos continuos de ARA fortalecen a cada uno a aprender de la diversidad de ideas, a respetar la recreación imaginativa, a valorar la memoria de las personas, a recrear significado y la filosofía personal que cada uno le atribuye a la comida a partir de lo cual nacen complejas propuestas de acción.

A mayor amplitud y complejidad grupal o sea sucesivos y nuevos espacios de debate, con actores múltiples, como asambleas intercomunales, intercambio entre sabios de diferentes especialidades, y el diálogo de saberes entre sabios campesinos y científicos con la IAP se ha inaugurado un despliegue inédito y de sorprendentes dinámicas democráticas.



El aprendizaje de la práctica y el arte de la facilitación intercultural puso un nuevo desafío metodológico a los acompañantes de las ONGs. Esta competencia supone imbuirse del espíritu del diálogo. Es decir reconocer los diferentes matices de los campos de saberes personales como oportunidades para ir creciendo, ganando espacios favorables, en igualdad de condiciones en una sociedad marcadamente dividida. Ir amplificando múltiples voces mientras ocurre una comprensión conjunta de los saberes de la soberanía alimentaria con un efecto liberador para todos los involucrados.







4. Construyendo la soberanía alimentaria

La *Apacheta* es un lugar donde los transeúntes de las alturas dejan una piedra encima de otra piedra como huella de su presencia. Con el tiempo, los montículos de piedra colocados por la voluntad y la habilidad de cada viajero transforman el paisaje original y este va adquiriendo una nueva fisonomía, un nuevo significado cordillerano. Así sucedió con el concepto de soberanía alimentaria en un evento multi-comunal llamado la Cumbre en la *Apacheta* que se llevó a cabo en Ayrumas Carumas.



Durante cuatro días a inicios de junio del 2009, más de 400 campesinos quechua y aymara, de Perú y Bolivia, autoridades locales y diferentes actores políticos de la región se conocieron en un ambiente de fiesta aprendiendo unos de otros. Visualizaron sus conocimientos y prácticas en 4 grupos temáticos interrelacionados: Soberanía Alimentaria, Agua y Cambio Climático, Salud Humana y del Paisaje, la Producción Agropecuaria.



Cada grupo contaba con el apoyo de facilitadores de la comunidad que avivaron el proceso de investigación. No faltó nada durante la convivencia de dos días en las comunidades gracias a la coordinación y con el apoyo vigilante de los ronderos y ronderas; todo transcurrió en tranquilidad, sin dificultades. Niños, abuelitos y jóvenes de ambos sexos mostraron interés en escuchar e intercambiar percepciones y tomar el pulso de los sucesos en las comunidades de Chajana, Imata y Collpa parte de la cuenca del Río Blanco, de la zona cordillerana.



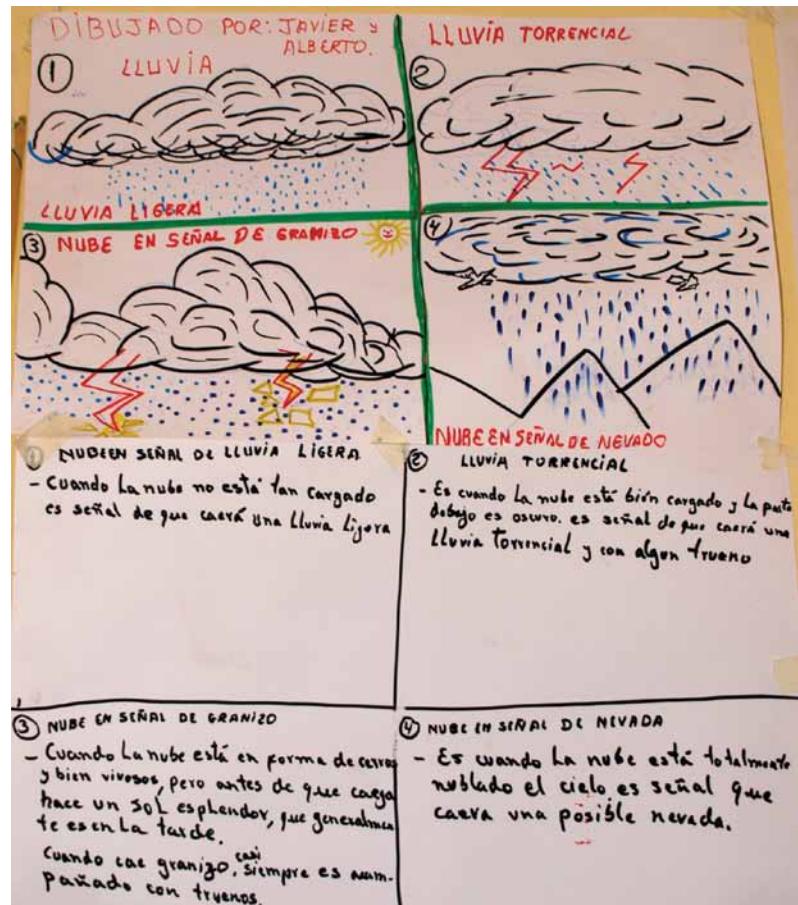
Al cabo de dos días de intensos encuentros interpersonales, los grupos temáticos retornaron de los anexos y armaron exposiciones en las paredes del local de la municipalidad del centro poblado de Ayrumas Carumas, poniendo los resultados al alcance visual de todos. Con la presencia de todos los participantes que expresaron sus distintos puntos de vista, se dio un estimulante debate para construir en forma conjunta un plan de Acción Intercomunal para la zona alta de la cuenca del Río Blanco.

A continuación presentamos las ideas y prácticas de los comuneros respecto a la soberanía alimentaria. La visualización de los diferentes temas refleja la cosmovisión andina tamizada por explicaciones de hombres, mujeres de distintas generaciones.

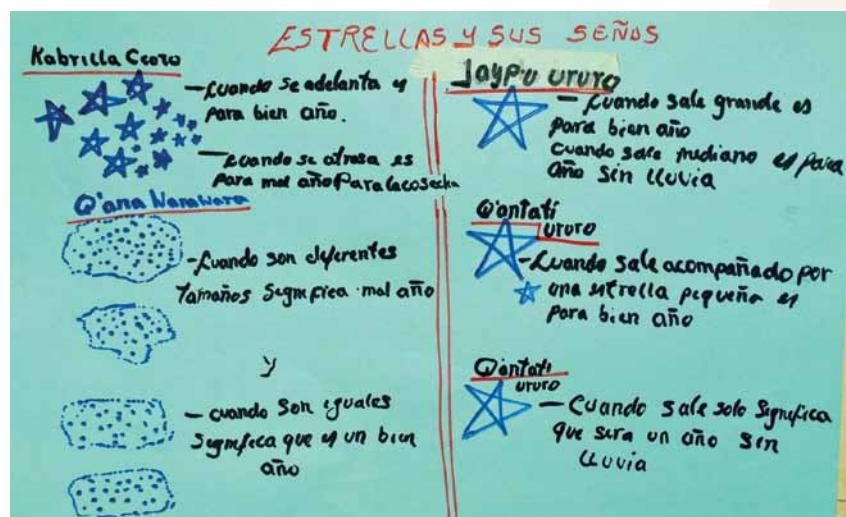


Las señas influyen sobre los cultivos

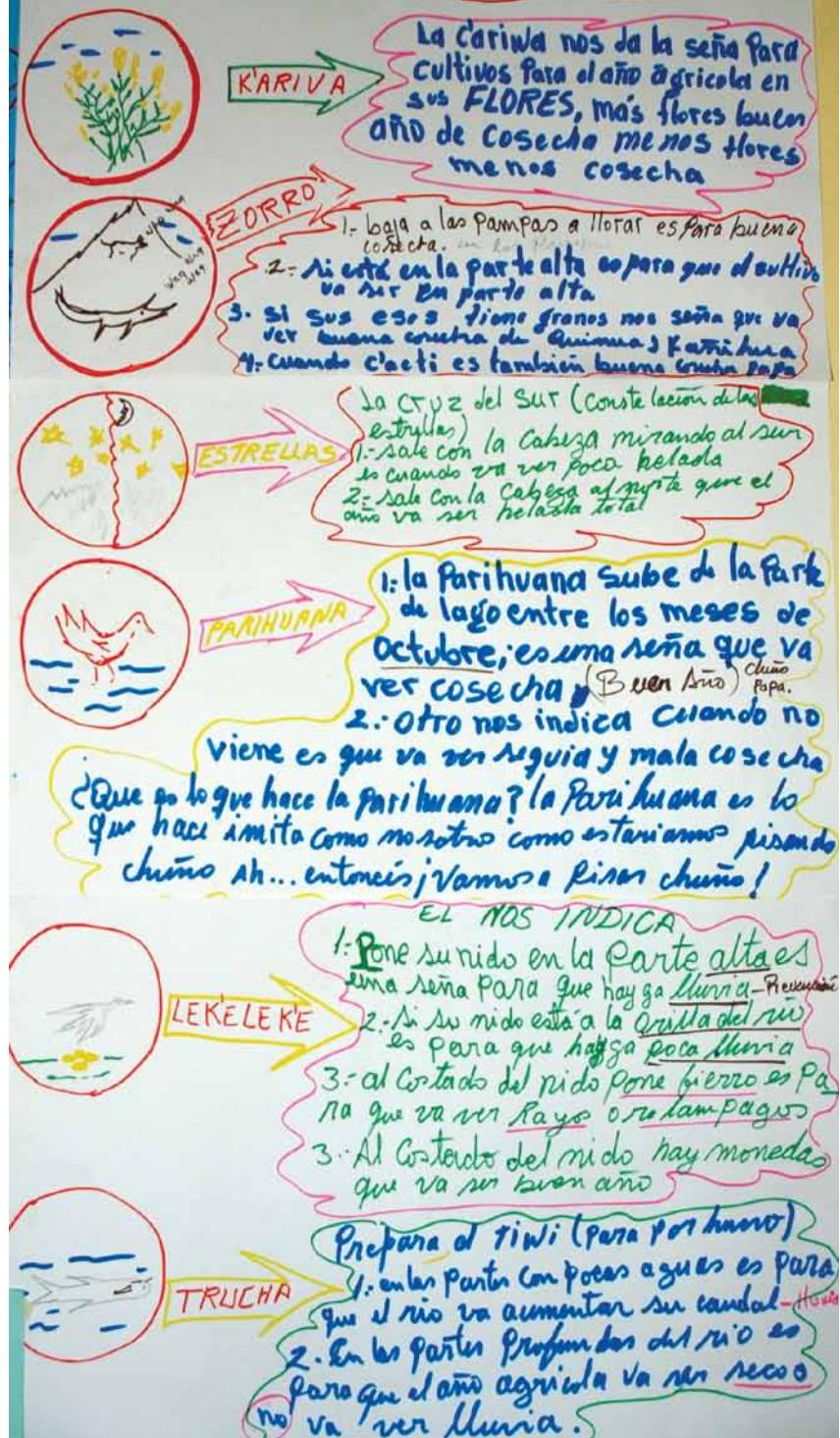
El sol, la lluvia, la granizada, el agua de los ríos y manantiales, los vientos, las heladas, los sismos y volcanes, las nubes, el relámpago, la cruz del sur, la cruz andina, las pléyades, *q'oto*, el arco iris, los ríos, el comportamiento de los animales, todo, tienen influencia sobre las cosechas de las diferentes variedades de papas dulces y amargas, de la *cañihua*, quinua, cebada. El mensaje de las señas depende de cada persona que interpreta, y varía de comunidad en comunidad.



Un abuelito de la comunidad de Chajana muestra un mapa del cielo indicando la relación entre el *Mayu*, la Vía Láctea, y las estrellas que están dentro de la Nube de Magallanes.



NUESTRAS SEÑAS PARA EL CULTIVO EN IMATA

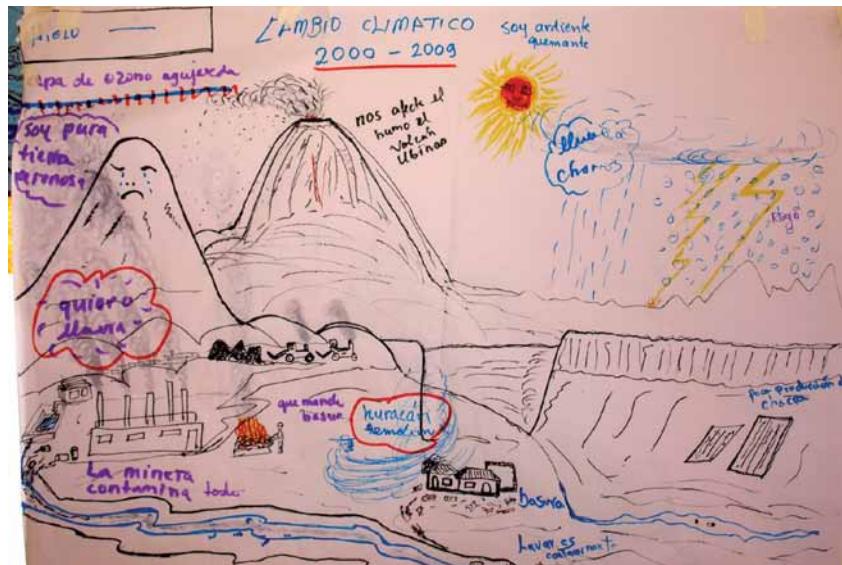
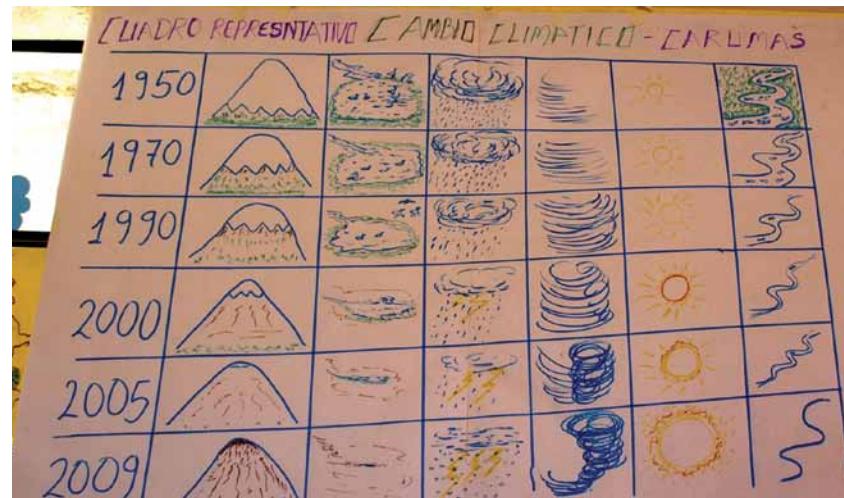


En la comunidad de Imata no sólo las estrellas sino varios indicadores anuncian cómo serán las cosechas.

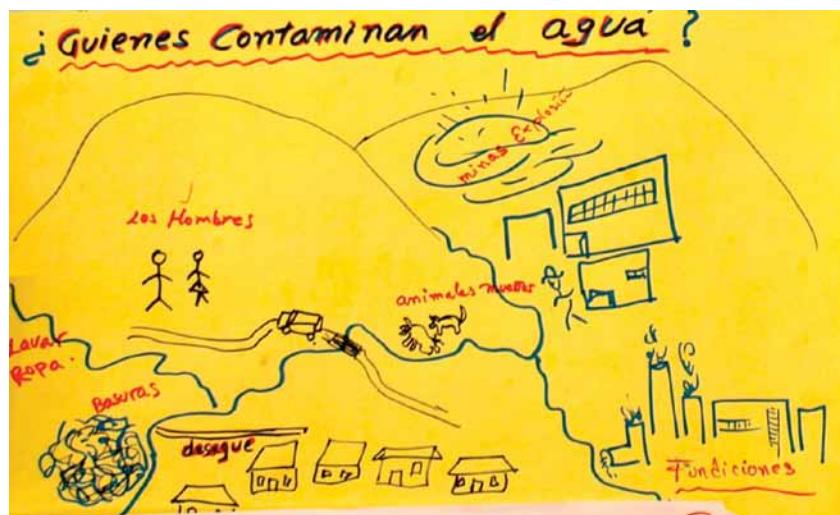
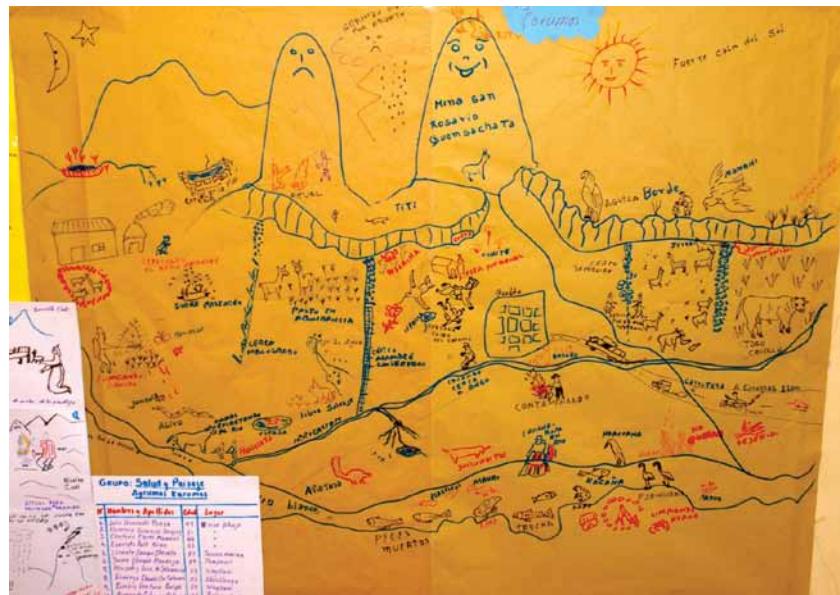


Los comuneros coinciden que en los últimos 30 años se vienen dando imprevisibles cambios de comportamiento de los fenómenos celestiales y de la tierra. Estos se manifiestan en la diminución de las nieves perpetuas, incremento de la radiación solar, inestabilidad de las lluvias, granizos destructores, heladas

más continuas, vientos huracanados, fortísimos sismos, graves inundaciones que ocurren con más frecuencia e intensidad. Muchos de ellos admiten que la lectura de las señas ya no es congruente y se plantean cómo reinterpretar con nuevos parámetros la influencia de los astros en la agricultura.



Un sentimiento de gran tristeza aumenta. Se debe a la desmesurada contaminación del agua de los ríos y manantiales por la industria minera y de los agro-químicos, la invasión de las semillas híbridas, y la sustitución de las formas de crianza tradicional de los ganados por las reglas de sanidad establecidas por los veterinarios. Los comuneros sienten una gran incertidumbre. Los consejos de los abuelos son más difíciles de seguir. Van predominando la imitación de patrones de vida urbana que no es saludable para la vida de la gente en el campo.

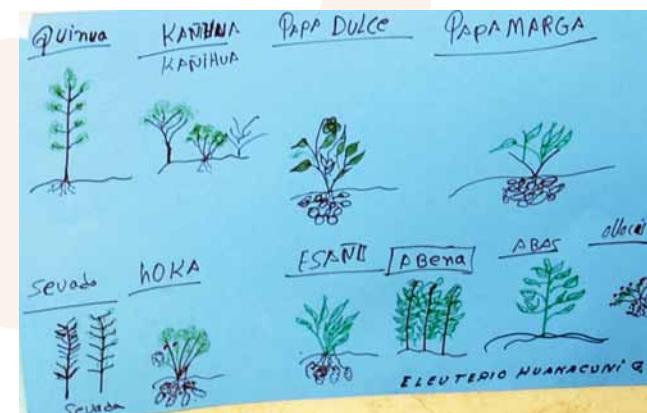
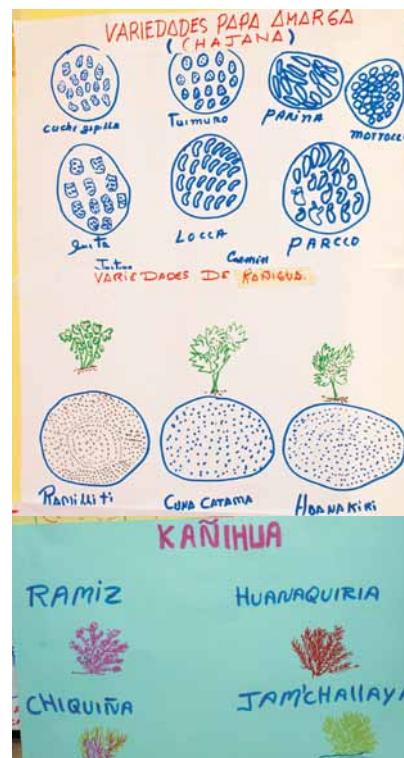


Nuestra salud: nuestras semillas

El cuidado de las semillas locales recae en la responsabilidad de las señoritas. Ellas se encargan de la salud familiar. Aseguran la calidad y la vitalidad de las semillas. Esto ocurre desde el momento de la siembra, durante la cosecha, la clasificación y la conservación hasta la transformación posterior como alimento o medicina.

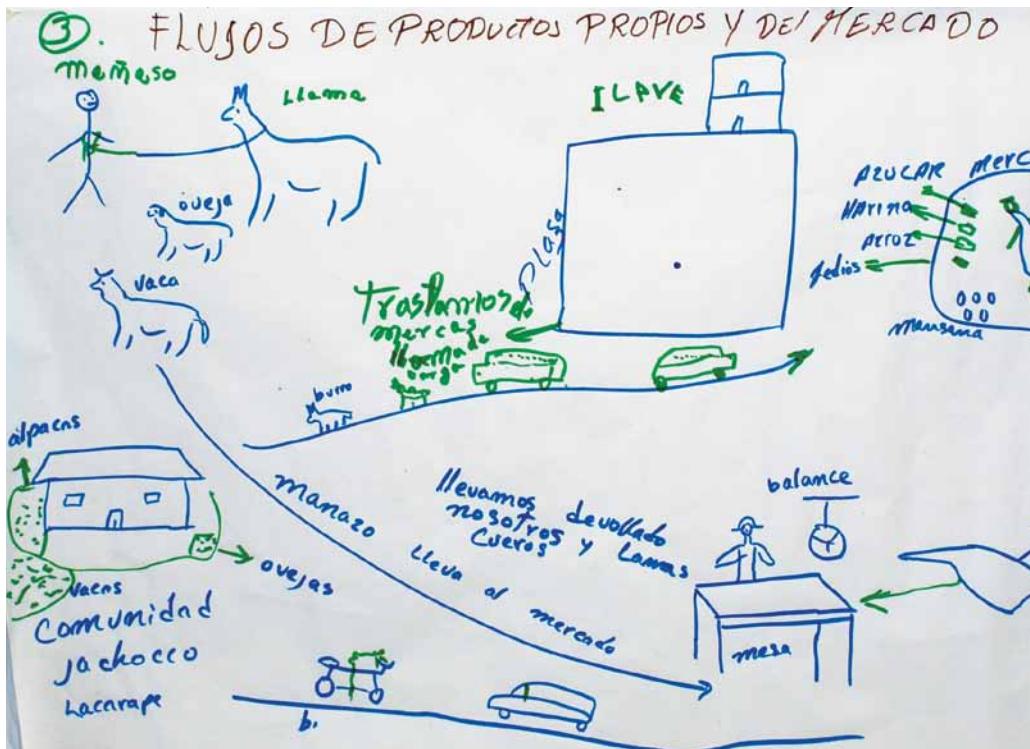
VARIEDAD DE SEMILLAS DE CULTIVO					
PRODUC.	NOMBRE	TRANSF.	USOS	MEDICINA	
LL	LOQ'A	CHUÑO	ALIMENT.	FIEBRE	
DD	PARQO	CHUÑO	ALIMENT.	CALOR	
II	PARINA	CHUÑO	ALIMENT.	FIEBRE	
OO	CHOBUEÑO	CHUÑO	ALIMENT.	FIEBRE	
AA	CAÑIHUA	CANIHUA ACO	ALIMENT.	DIARREA	

La base de la alimentación consiste en una gama diversa de papas dulces y amargas, de quinua, de *cañihua*, peces y carne de alpaca y llama además de otros cultivos que son parte de la comida diaria de la mayoría de los campesinos. Todo lo que se cultiva en las *chacras* es alimento y se va comiendo conforme al ciclo agrícola anual.



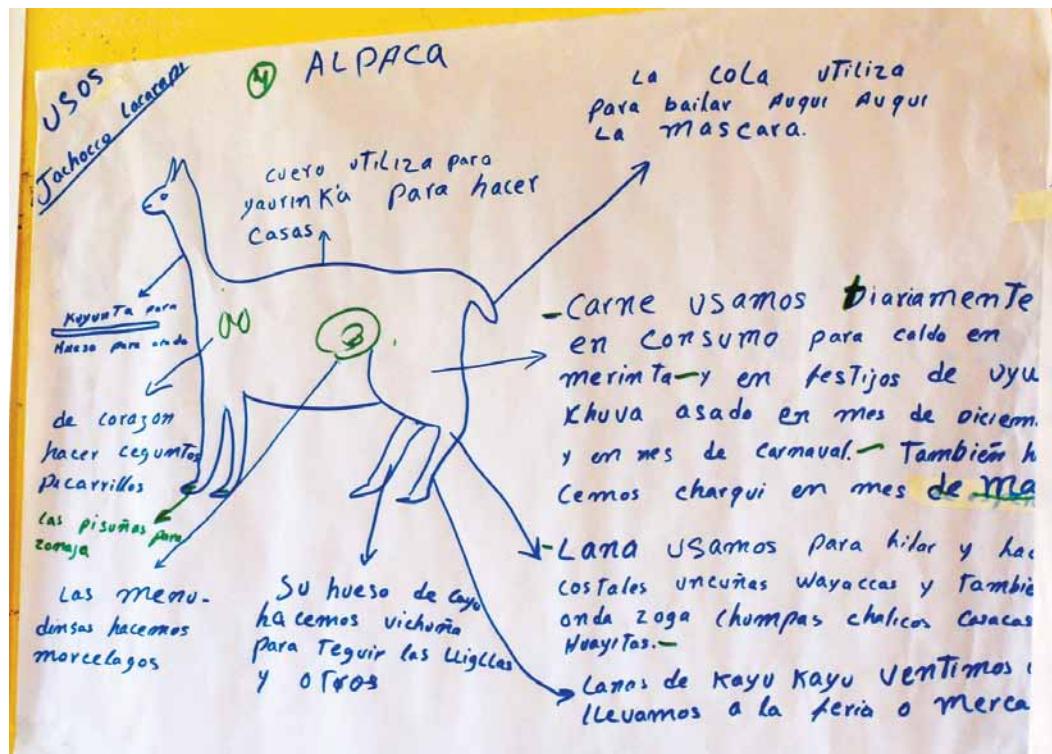


En los últimos cincuenta años de influencia externa en el campo los patrones alimentarios están cambiando. Hay un incremento del consumo de arroz, harina, fideos, gaseosas que es parte del flujo de productos entre las comunidades y los mercados locales. Esto coexiste con la preferencia por los alimentos propios.

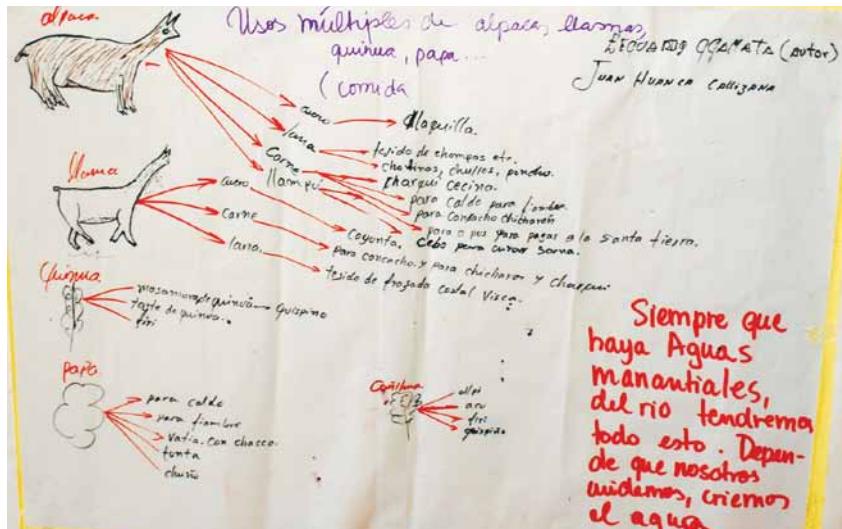


Los múltiples usos de alpacas y llamas y sus sabores

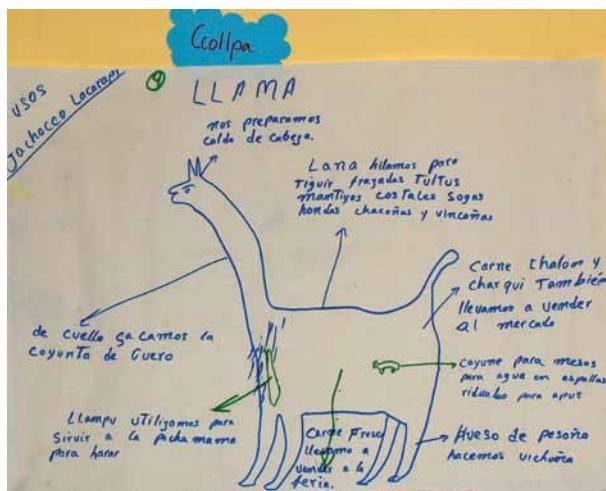
La alpaca provee el cuero para los amarres de los techos de las casas, la *Yarink'a*. De la cola se elaboran las máscaras para el baile del *Auqui Auqui*. La carne se consume diariamente en caldo y según la ocasión se come chicharrón, *chalona*, *charqui*, carne salada y secada, caldo de cabeza, y asados *kankachu*. El cebo *llampi* y el feto *cayuna* nunca faltan en los rituales para los *Apus*, montañas sagradas, y la santa tierra. La lana de colores naturales sirve para hilar y tejer chompas, polleras, mantas, chalecos, casacas que abrigan todo el año. Los costales y sogas son muy durables. La *vichuña*, una herramienta para tejer en el telar de cintura, se fabrica con el hueso. El corazón sirve para elaborar un ungüento medicinal y de la pezuña se hacen sonajas.



De la llama se consume la cabeza en caldo, la pierna en *chalona* y *charqui*, la lana sirve para tejer frazadas, costales, sogas, hondas *chacoñas* y *vincoñas*. El feto *cayuna* se emplea en la ceremonia del agua de las *ispallas* y para pedir permiso a los *Apus*, y del cebo *llampi* se hacen ofrendas a la *pachamama*. La carne fresca se vende en ferias.



El comportamiento de las alpacas son indicadores del clima en el transcurso de las épocas secas y lluviosas.



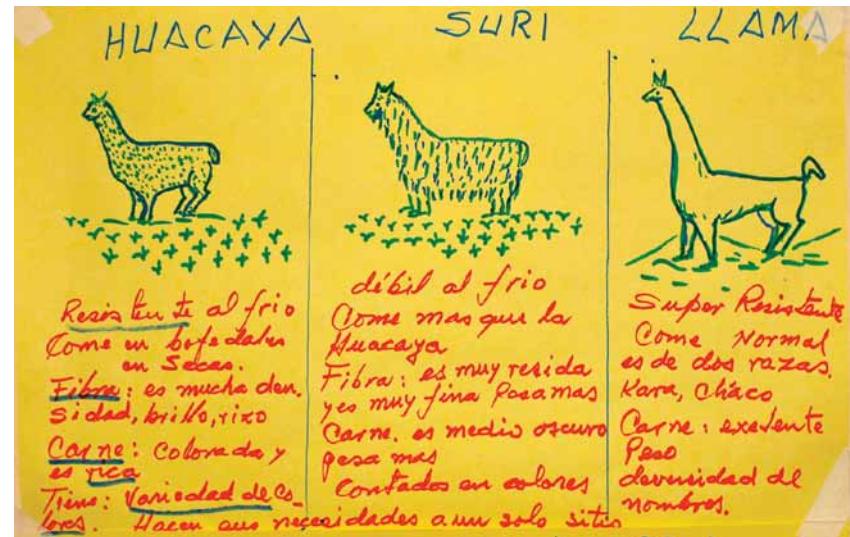
El sabor agradable de la carne depende de lo que come el ganado. Los animales también tienen preferencias. Cuando se enferman las llamas o alpacas y se les cura con productos veterinarios, la carne ya no es sabrosa. Para tratar las enfermedades de llamas y alpacas hay un saber diferenciado de los pastos.



TIPOS DE PASTOS	
KARWAYA	
PICHUYA	
CHUJLLA	
CHIJE	
TOTORILLA	
JOCCO SIONUI	
SELLO SELLO	



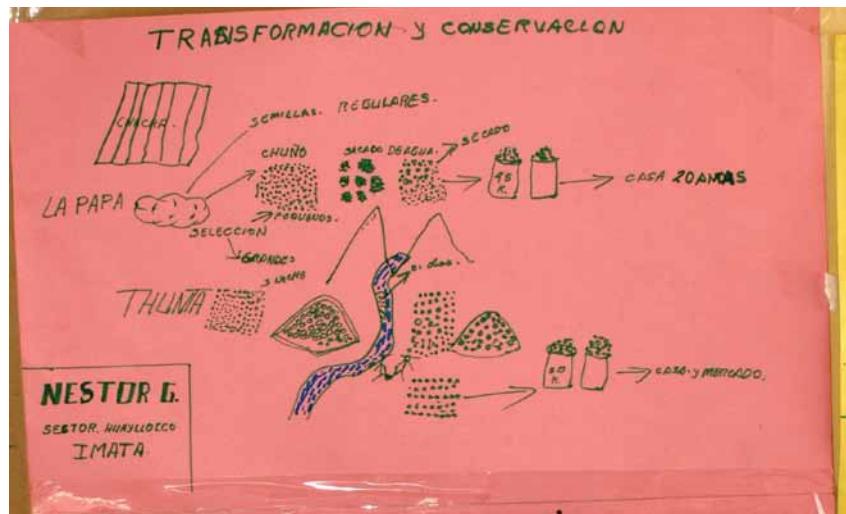
Las diversas razas y los animales multicolores desde hace 30 años están disminuyendo por influencia del comercio regional de lana que demanda fibra de alpaca blanca.



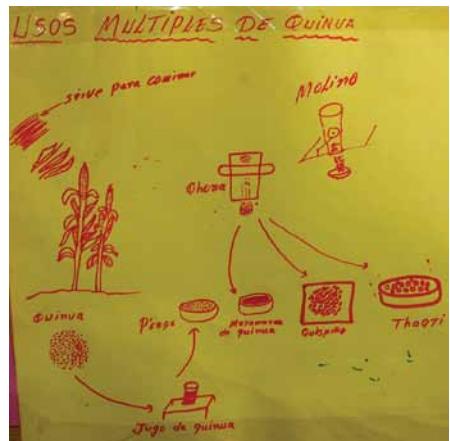
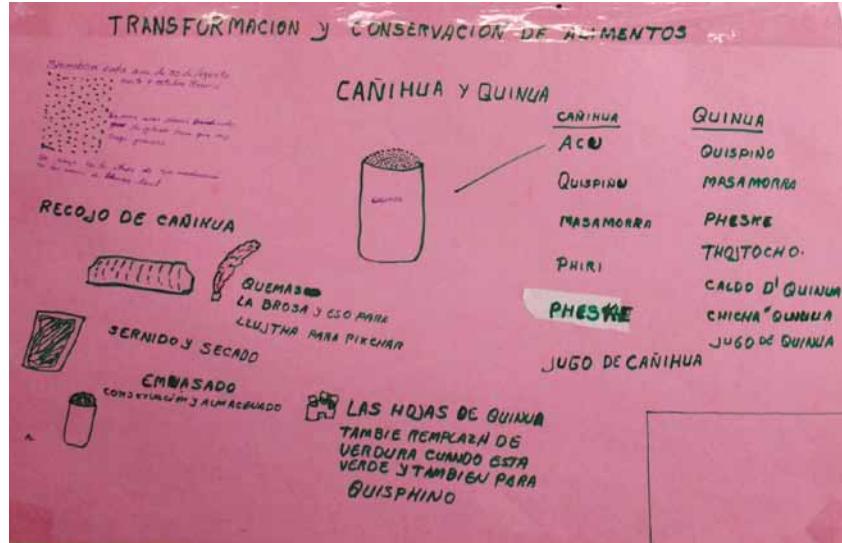
Transformación y conservación

La base alimentaria andina, tubérculos, granos tienen una variabilidad productiva muy amplia lo cual se traduce en las voces campesinas como años buenos, otros regulares y también malos. El saber campesino ha logrado establecer, mediante la interpretación de las señas, un sistema de correlaciones aproximadas, dinámicas y metafóricas que tiene en cuenta que

la producción es muy cambiante. De otro lado, cada cultivo tiene vida propia. La papa puede durar décadas, dependiendo de la variedad y del proceso de conservación que se le dé antes de ir al almacén o despensa. Se transforma en el *chuño* negro y *chuño* blanco, que se llama *tunta* o *moraya*. Los campesinos deshidratan la papa empleando la variación climática estacional y los drásticos cambios de temperatura entre la noche y el día.



También, con el empleo del batán, la *ccona* los granos andinos como la quinua y la *cañihua* se convierten en harinas para hacer mazamorras, sopas, dulces. El procesamiento andino de los alimentos es muy laborioso pero permite tener seguridad alimentaria.



La Despensa

La despensa es un lugar especial de la casa. Allí las campesinas guardan el *cañihuaco*, harina tostada y molida de la *cañihua*, el *chuño*, la papa helada y deshidratada, las habas, la quinua, el trigo, la avena. Los alimentos tienen un trato especial. Hay días favorables para entrar a la despensa, lunes, miércoles y jueves. Así todo el año hay alimentos para la familia. En cambio si se entra el martes o viernes, la comida se acaba rápido. Las madres y abuelas han enseñado a guardar la comida en *trojes*, recipientes de paja. Aunque ya no se siguen todas las indicaciones se continúa observando las señas y celebrando los rituales con respeto en el momento oportuno del almacenaje de los alimentos dentro del ciclo agrícola.

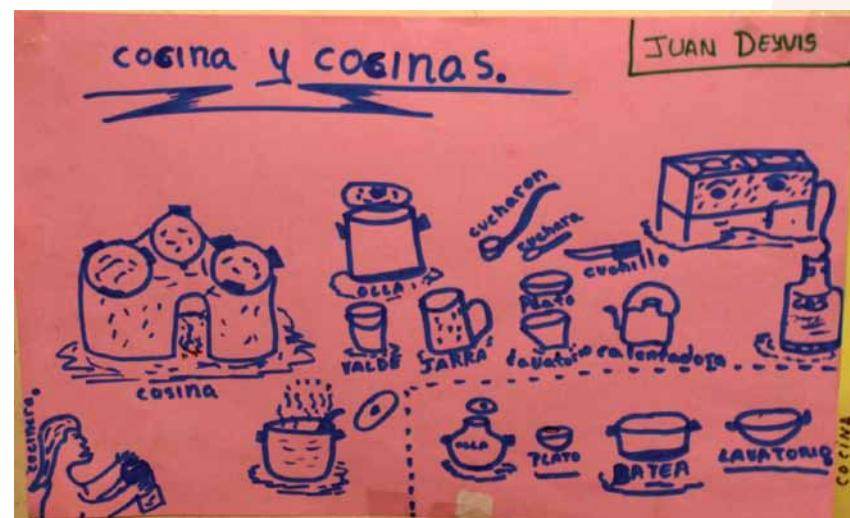
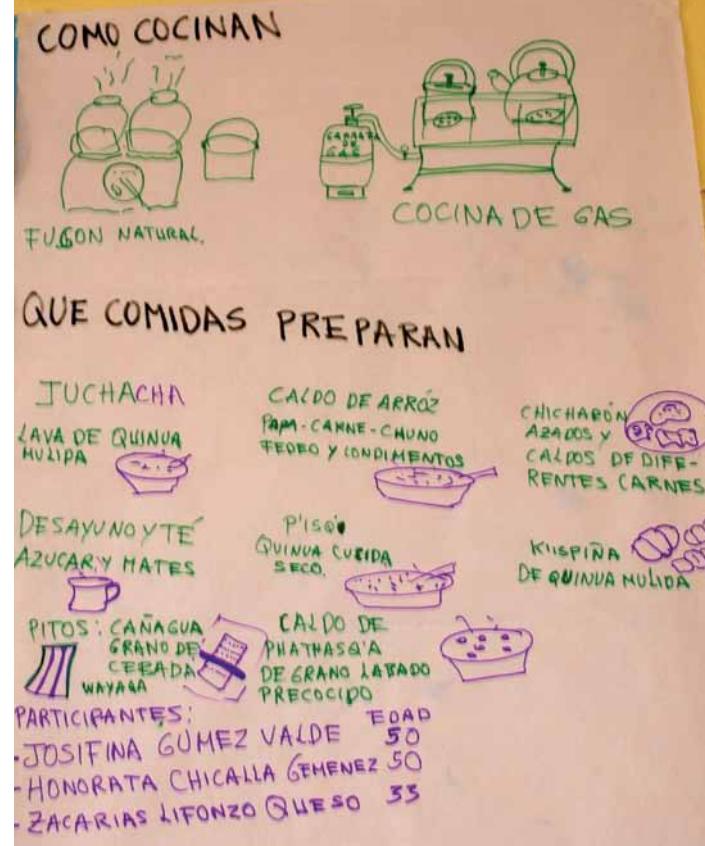


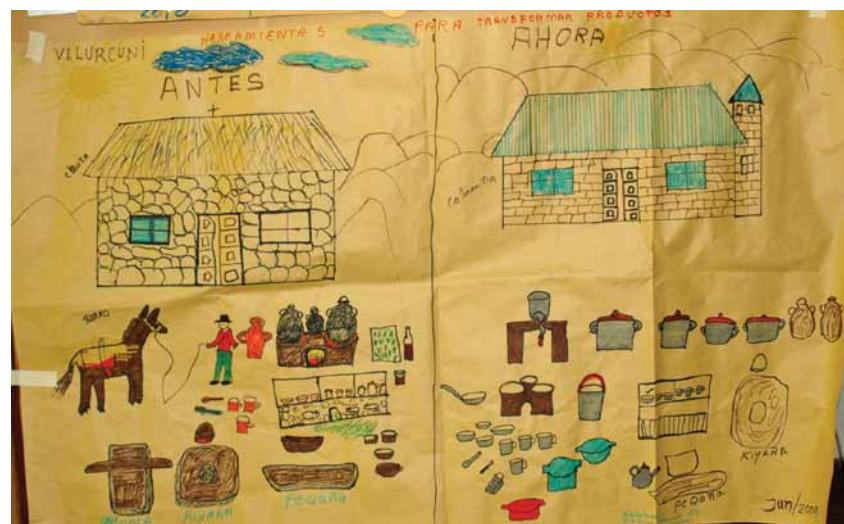
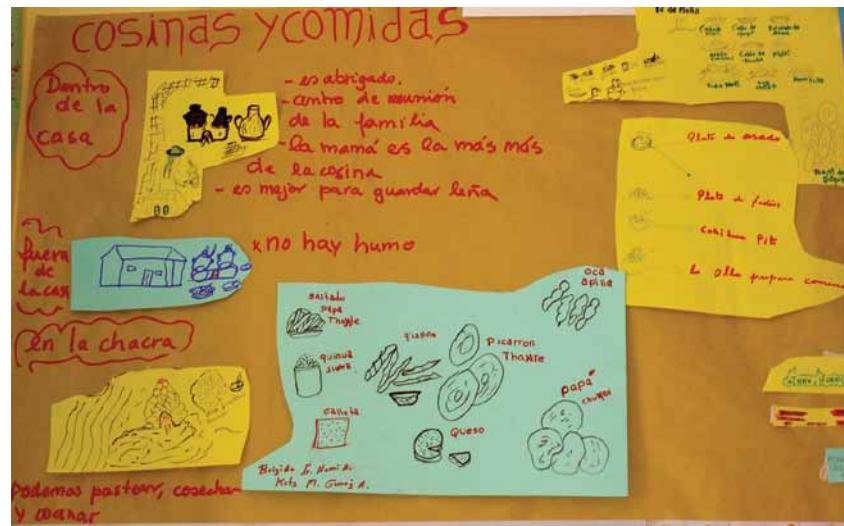
El concepto de despensa más amplio considera tres áreas. Arriba, donde se encuentran las frutas y las verduras silvestres. Esto nos da a entender que la naturaleza también es una reserva de alimentos a disposición de la familia campesina en la estación de lluvias cuando los cultivos de las *chacras* están tiernos. En el área de la casa se guardan la *cañihua*, quinua, papas, *chuño*, habas, cebada, carne observando reglas de comportamiento transmitidas a muchas generaciones de mujeres. De cierta manera esto nos insinúa un espacio como prolongación de la vida de los cultivos de *chacra*, donde los alimentos son seres vivientes. Un área abajo se destina a guardar los alimentos comprados en el mercado como la sal, avena, azúcar, arroz, entre otros. En muchos hogares campesinos estas mercaderías se guardan debajo de la cama.



La cocina

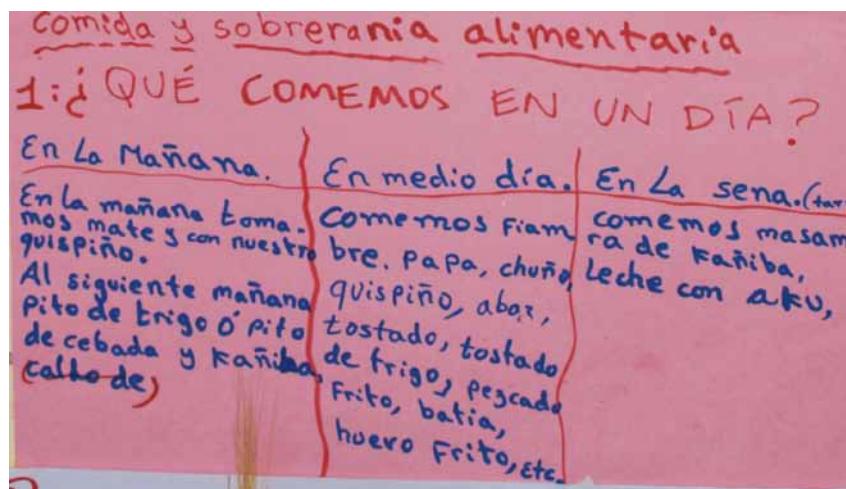
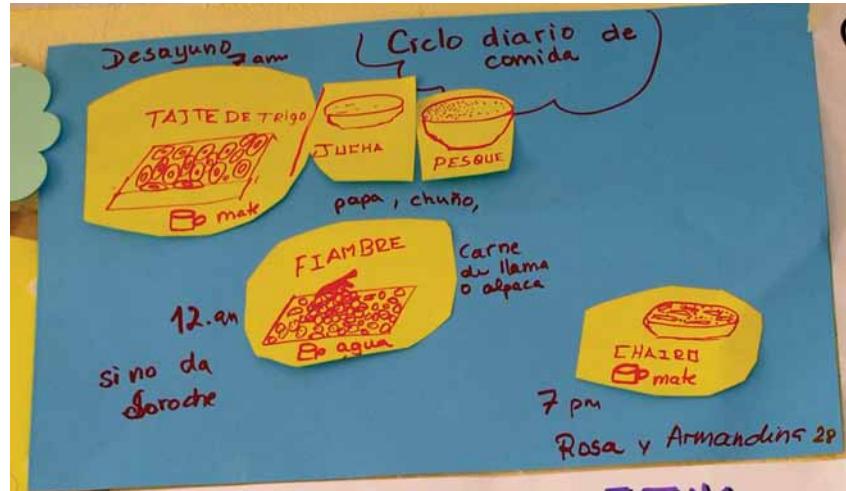
Es el lugar donde se transforman los cultivos en deliciosos platos. Es un microcosmos de la sociedad andina: hay tres tipos de cocinas, dentro de la casa; fuera de la casa y otro en la *chacra*, o sea cuando se cosecha papa se cocina en *watia*. En las tres predomina el uso de recursos naturales como la arcilla como material de construcción así como en la elaboración de las ollas y platos. Los cucharones son de madera.





Por lo general, la señora cocina y atiza el fuego como responsabilidad heredada de madre a hija. Cocinar requiere tiempo y concentración. Nada se desperdicia, hasta las papas más menudas se emplean. Hay que ser hábil y tener presente qué hay en la despensa sin necesidad de salir de compras.

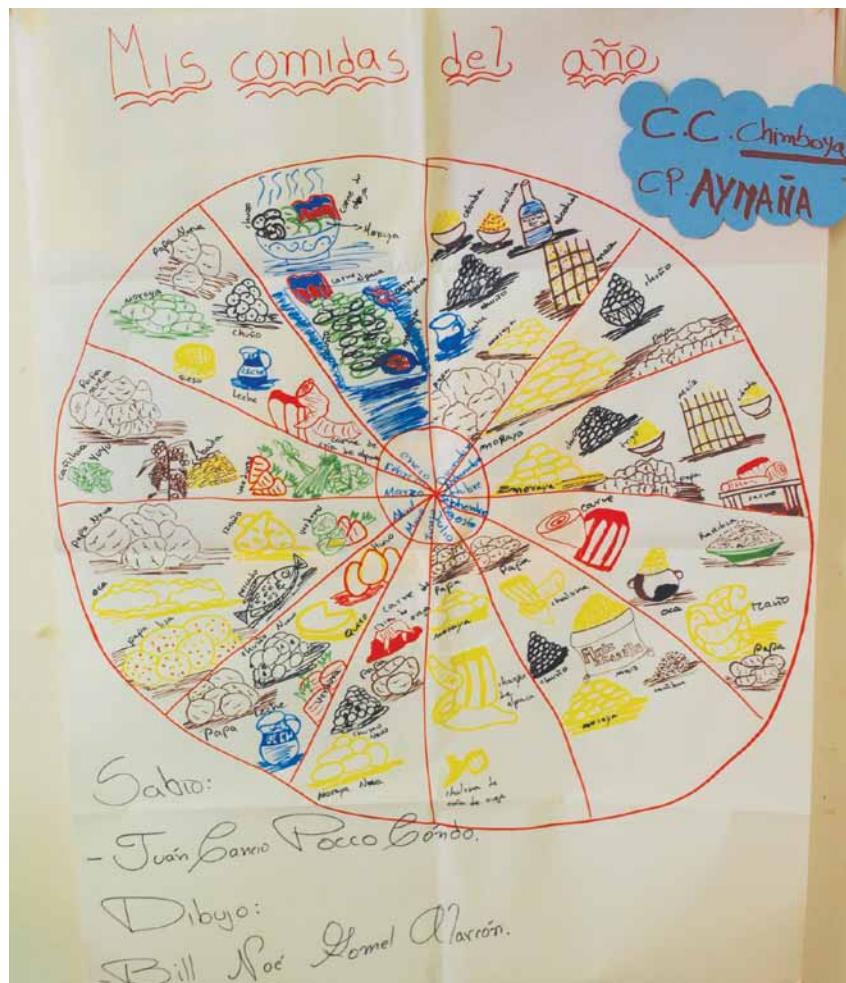
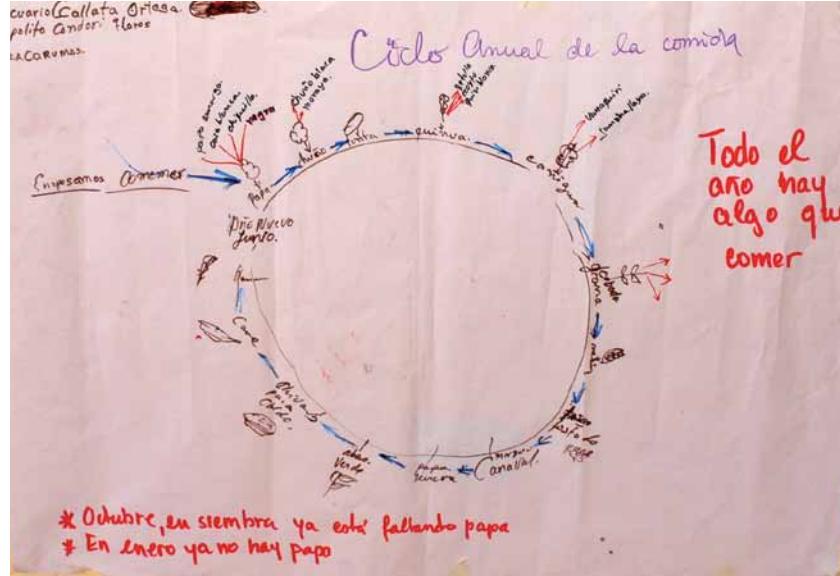
El ciclo diario de comidas transcurre en relación al trabajo de la *chacra*. Se sale muy temprano después de tomar un mate acompañado de *cañihuaco*, harina de cañihua tostada y molida o un caldo. En la *chacra*, al medio día se toma agua y se come un fiambre de chuño o tostado de trigo. Para la cena, regresando a casa de la *chacra* basta comer una suculenta mazamorra de *cañihua* o de quinua, que reconforta del arduo trabajo.



Ciclo anual de la comida

Durante el año se consume a diario papa, quinua, chuño, cañihua transformados en un repertorio culinario propio del altiplano sur. Destacan dos momentos especiales, la abundancia que coincide con el inicio de la cosecha, a partir del carnaval, más o menos en Marzo y la disminución estacional de los alimentos que comienza cuando ocurre la siembra grande, en Octubre.

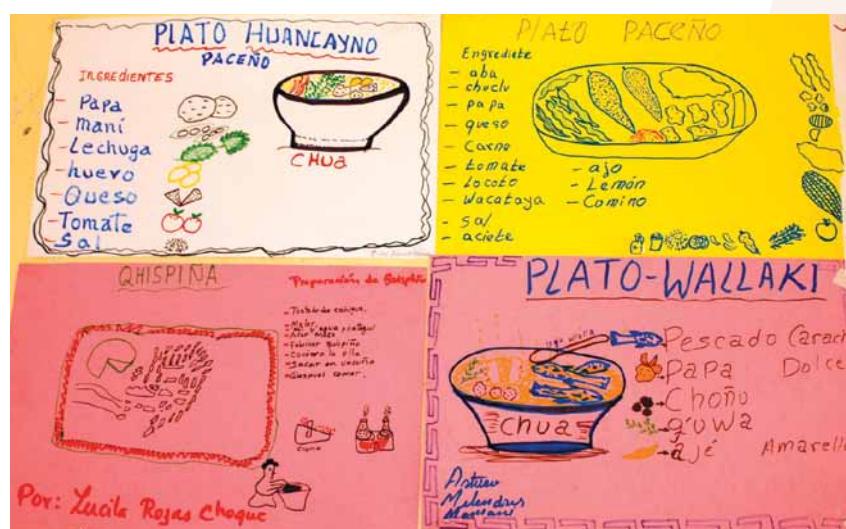
Aparentemente monótona, porque todo el año se consume papa, *chuño*, *cañihua*, quinua, habas, cebada, la dieta campesina alto andina es muy variada y rica en procedimientos e ingredientes.





Platos favoritos

Los potajes andinos constituyen el repertorio amplio de las preferencias culinarias de la gente de las comunidades. Algunos platos gozan de la categoría favoritos porque son platos elaborados con productos locales como el *qarachi*, la papa a la huancaina, el plato paceño, el *quispiño*, el *wallaqui* de pescado, el fiambre, el cañihuaco, el *pesque* de quinua, el caldo de quinua, la mazamorra de quinua, el *pesque* con leche, el *kankacho* o asado de alpaca, el *chayro*.



Algunas recetas

Chicharrón de alpaca

T'impó, puchero

Caldo de Quinua

Segundo de corazón de alpaca

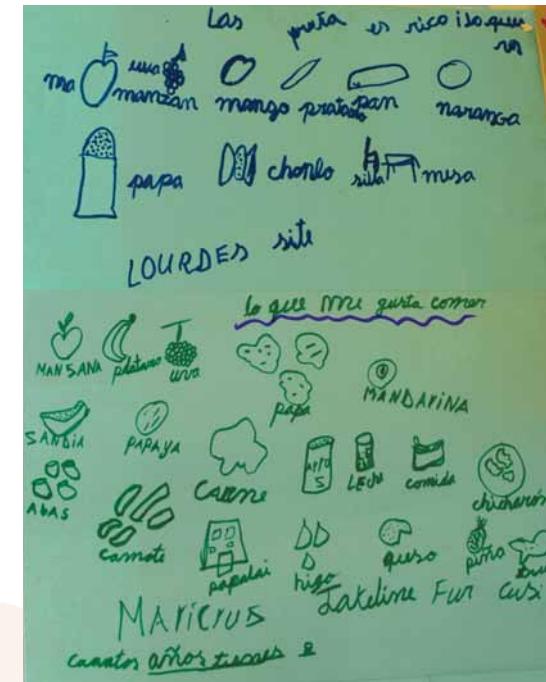
Comidas especiales

Nunca falta un asado, el *kankacho* de carne fresca de alpaca, con motivo de los cumpleaños, en “*Uywa Ch'uwa*”, fiesta ritual de las alpacas y llamas (*uywa*-animales, *ch'uwa*-esparcir con vino) y en Carnaval. El *Wilancho* se prepara en Agosto en ofrenda a la Madre tierra.

Animales como la *vizcacha* se caza y se come por su alto valor medicinal. Para la salud de las parturientas la sopa de cordero sin sal es un buen remedio.

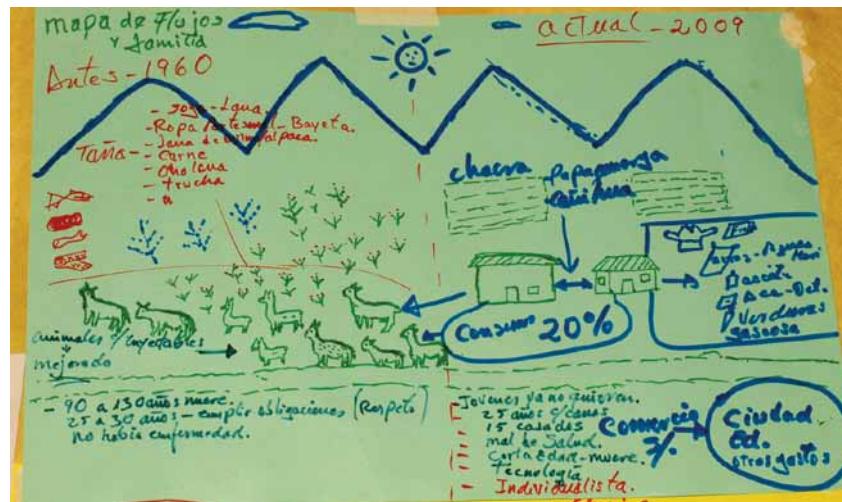
Lo que les gusta a los niños

Los niños desde muy tierna edad comen lo mismo que los adultos y les gusta mucho la fruta que viene de la selva y de la costa como la sandía, las uvas, peras, piñas, plátanos y manzanas. Sus platos preferidos son la mazamorra de quinua, la leche, el fiambre, las habas, los huevos, el queso, las papas, el choclo, el *chajo*, o sea la tierra arcillosa.



Antes y ahora

El intercambio de productos alimenticios entre los diferentes pisos ecológicos es parte del comportamiento económico de las familias campesinas desde siempre.



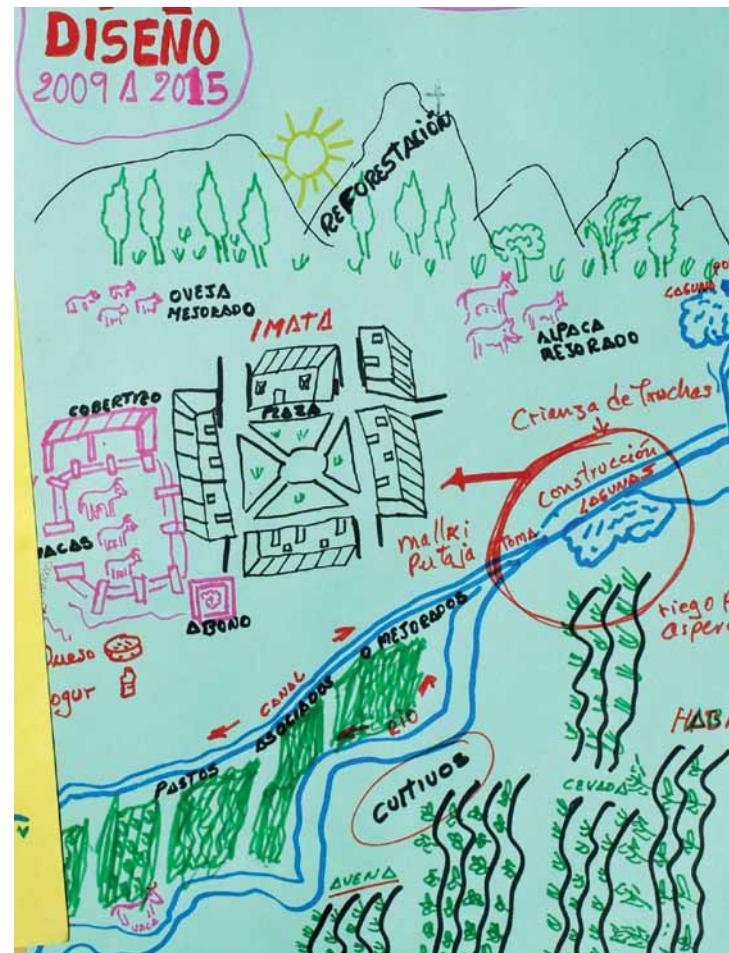
En el mercado confluyen los productos propios y los industriales. Esto se viene acentuando desde 1960 y tiene evidencias en el comportamiento humano. Antes la gente vivía más de 90 años. Entre los 25 a 30 años cumplían con respeto sus obligaciones sociales con la comunidad, en base al sistema de cargos. Ahora los jóvenes ya no quieren asumir cargos en la comunidad. A los 25 años ya tienen canas, y se quieren casar desde los 15. Tienen mala salud, corta vida, dependen de la tecnología y son muy individualistas.

Actualmente la dieta campesina combina alimentos de la agroindustria que se compran en el mercado: el arroz, los fideos, la harina, la sémola, el azúcar, el aceite, la lecha Gloria, el atún. Estos aún no han desplazado a los de la *chacra* como la quinua, la *cañhua*, las papas dulces, amargas, la cebada, la oca, el *isaño*, la avena, las habas, el *olluco*.

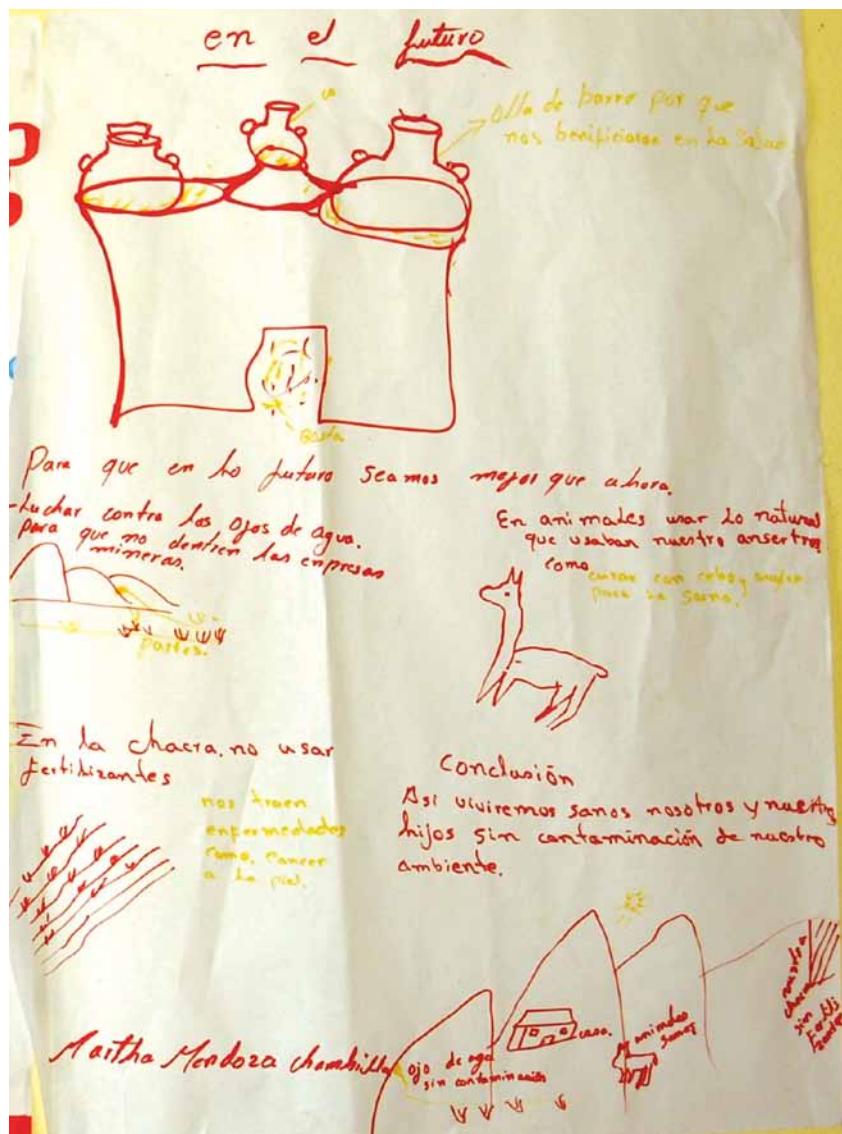


Propuestas diferenciadas sobre el futuro

Mirando el futuro, un hombre incluye algunas mejoras infraestructurales en el centro poblado, aunque la base de la alimentación mantiene un lugar preponderante en las *chacras* estas parecen pequeños monocultivos. Las ovejas, vacas desplazan a las alpacas y todo se maneja en base a tecnología moderna: los pastos, el riego, la reforestación de los cerros, construcción de lagunas, producción de queso y yogurt.



En cambio una mujer tiene como foco la cocina con ollas de barro que son beneficiosas para la salud. Ella lucha para conservar los ojos de agua y que no caigan en manos de las empresas mineras. Piensa que tanto los animales como las *chacras* deben seguir criándose de forma natural como lo hacían los ancestros. A los animales se les mantiene libre de sarna con cebo y en la *chacra* no se debe usar fertilizantes químicos porque causan cáncer a la piel y otras enfermedades. En el futuro la vida será más sana, sin contaminación del ambiente, algo esencial en la alimentación campesina.



Un joven de 17 años expresa sus ideas en relación a la continuidad de la cadena alimenticia que comienza en las semillas, la crianza de papa, quinua, *cañihua* y de animales como la alpaca y la vaca para gozar de platos deliciosos como las papas sancochadas, el caldo de quinua, el *acu* con leche, el *kankacho*, las papas con queso. El asocia el futuro de la alimentación con la nutrición natural, saludable y exquisita.



Poniéndose de acuerdo

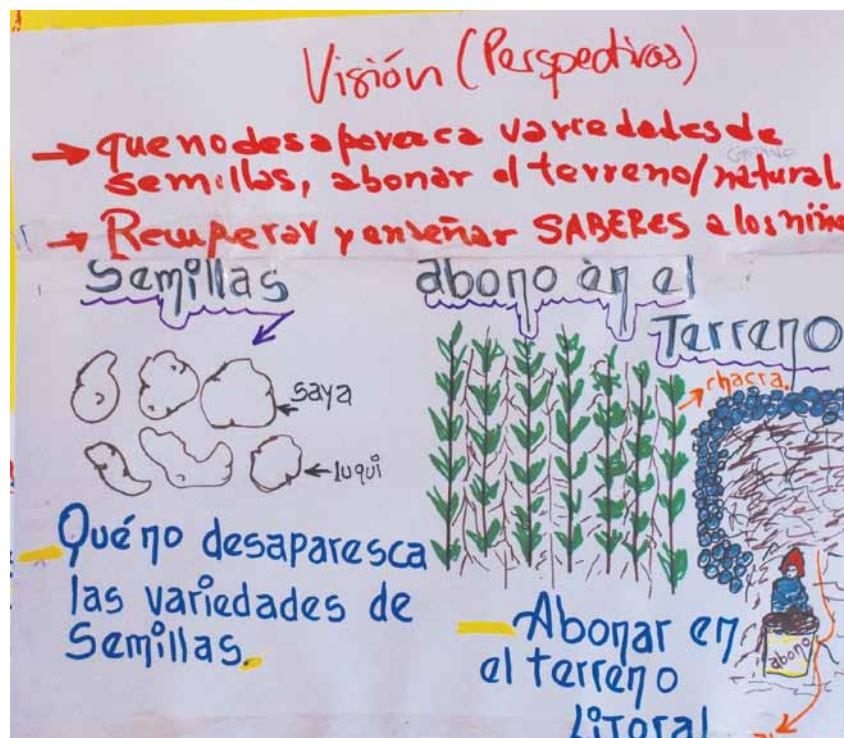
Estas ideas fueron debatidas en una asamblea durante la Cumbre. Quedaron planteadas un plan de acción intercomunal con los siguientes principios. Las papas “dulces”, papas amargas, quinua, cañihua, cebada, habas y otros cultivos son la fuente de la alimentación anual que fortalece el cuerpo y la felicidad. Existen más de cuarenta platos deliciosos que combinan los tubérculos y granos andinos con el consumo eventual de carne de llama, alpaca, cordero, cuye, chancho, pollo. La transformación en potajes en el fogón produce una integración de los comensales con el ciclo natural de la vida. El ciclo natural de la vida comienza con el agua pura, limpia, de los manantiales, la lluvia, los nevados y los ojos de agua, *puquiales*. Las *chacras* y la gente se alimentan del agua, ella cría y por eso los humanos la cuidan y las respetan con mucho cariño. La comida se prepara en la cocina, que reúne a la familia, quechua o aymara. Allí recordamos las buenas costumbres, nuestras tradiciones que nos unen con nuestros abuelos, para vivir bien, *sumaq qamalla* en aymara, *sumaq kausa*, en quechua.

La asamblea de comuneros reiteró el entendimiento de la soberanía como el derecho a determinar la calidad natural de la comida así como su proyección en términos de la continuidad de la cultura culinaria andina, con sus saberes, valores espirituales y anhelos de vivir bien en el futuro.

Para ello la asamblea decidió realizar las siguientes acciones:

- mantener la diversidad de semillas y de las razas de animales que son la base de la alimentación
- criar las *chacras* con guano del litoral
- recuperar y enseñar saberes a los niños, en el trabajo de la *chacra*, con la ritualidad de los ciclos

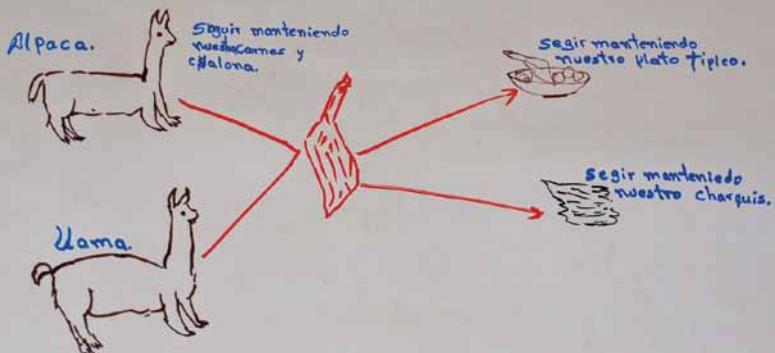
- valorar los alimentos de la *chacra* así como los silvestres para consumirlos de acuerdo a las costumbres culinarias: *quispiño*, *aku*, *firi*, *chaqo*, mazamorra
- mantener los manantiales puros y sin contaminación para que nosotros y los animales estén saludables y agradecer a los *Apus* para que siga fluyendo el agua.



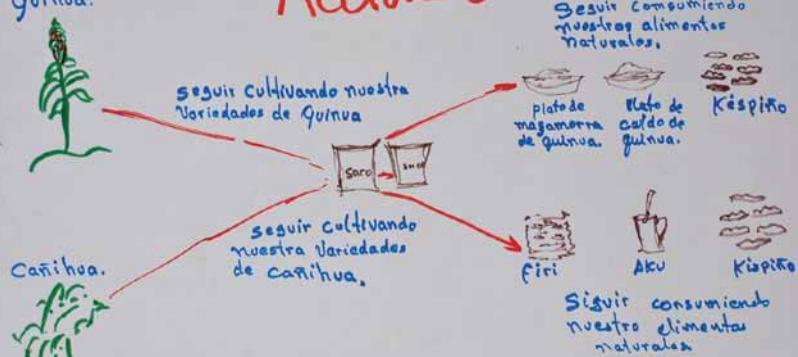
- Recuperar la ritualidad / crianzas.
- Valorar nuestros alimentos / chacra / animales
- Volver a comer los alimentos silvestres



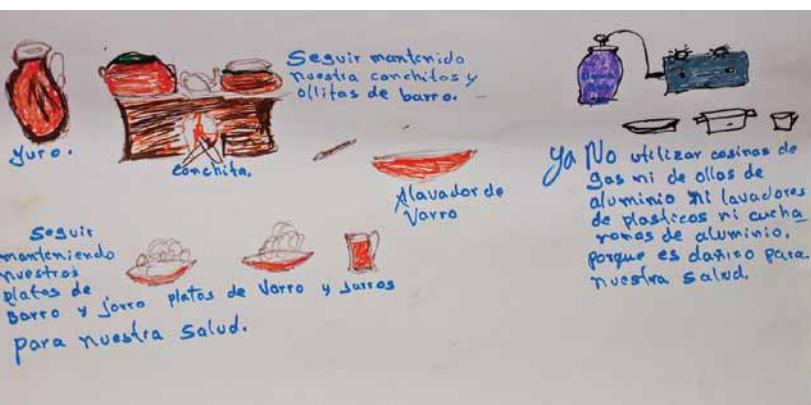
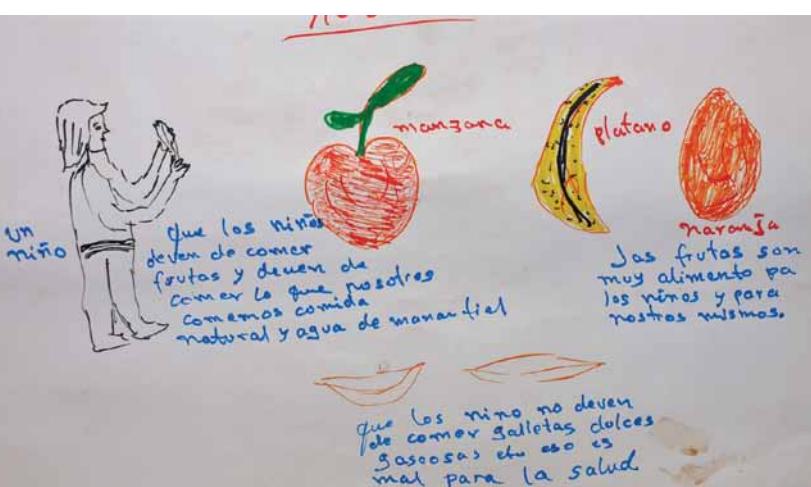
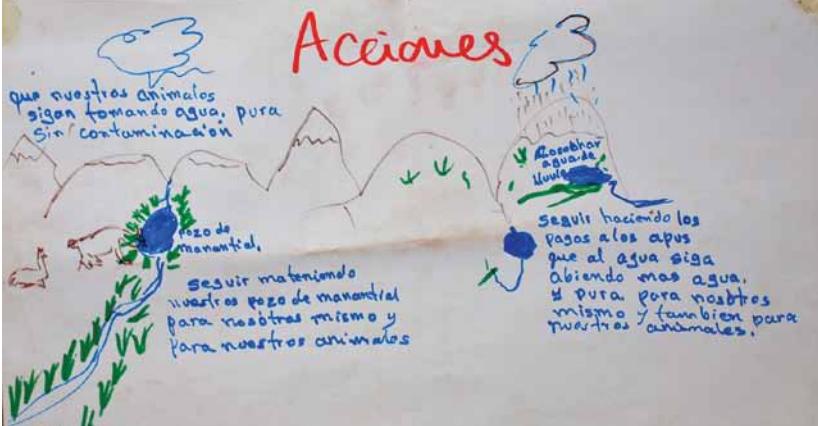
Acciones

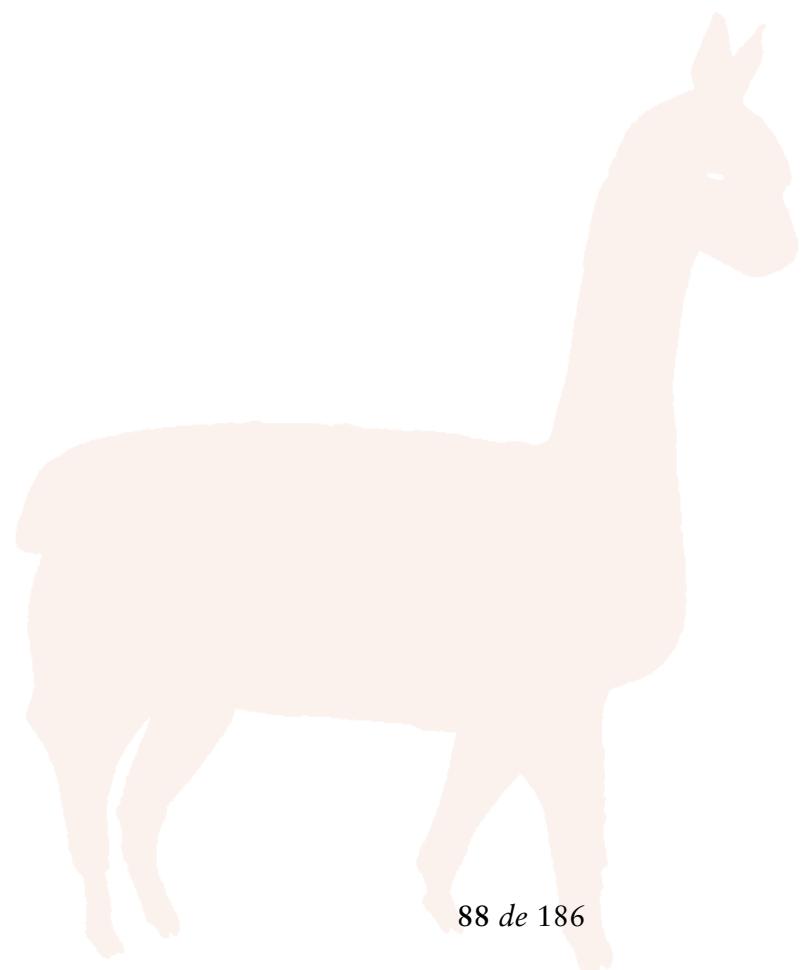


Acciones



Acciones





88 de 186

La monocultura versus la diversidad cultural en la soberanía alimentaria

Asunto	Modelo dominante	Soberanía alimentaria	Soberanía alimentaria desde la cosmovisión Andina
Comercio	Comercio libre de recursos, productos...	La agricultura y la alimentación están exonerados del libre comercio	Es el trueque por el cual se intercambian los productos de los diferentes pisos ecológicos y es una oportunidad para ganar la confianza de diversas personas.
Producción prioritaria	Agroexportacion	Mercados locales de alimentos	Primero está la alimentación de la familia, si hay excedentes puede ser para la venta o el trueque que fortalece las dinámicas locales: viajes en llamas. Se consume lo que se produce en la chacra complementado por alimento industrial.
Precios	Según los dictados del mercado	Precios justos para una vida digna	Se prioriza la complementariedad, intercambiando productos, espiritualidad y saberes entre las familias, la comunidad y la región.
Subsidios	Prohibición para el tercer mundo solo para los grandes agricultores del primer mundo, Estados Unidos y Europa	Solo aquellos que no dañan a otros países (vía dumping) p.ej. a familias que quieren comercializar directamente o en forma de apoyo a precios o ingresos relacionados a la conservación de suelos, conversión a la agricultura sostenible, investigación campesina.	Son los productos alimenticios sanos y nutritivos que el campesino vende a precios bajos a la población urbana. El estado debe reconocer esto como tal.
Comida	Una mercancía que en términos prácticos está procesada, contaminada, comida saturada de grasas, azúcares, altos índices de melaza de maíz y residuos tóxicos	Un derecho humano; específicamente un alimento saludable, nutritivo, localmente accesible y culturalmente diverso y apropiado	Es persona y la trama de la vida
Dedicación a la agricultura	Una opción de los que son económicamente eficientes	Un derecho de los pueblos rurales. Una forma de vida basada en una cosmovisión integrada a la naturaleza.	Es saber o sabiduría de crianza, sintonía en conversación con la Naturaleza, Deidades, Humanos y así se cría la Biodiversidad

La monocultura versus la diversidad cultural en la soberanía alimentaria

Hambre	Se debe a la baja productividad	Un problema de acceso y distribución debido a la pobreza y la desigualdad	Existe sólo en las ciudades, en el campo sólo en el caso de familias con menos acceso a tierras, que comen 'de la chacra a la olla' sin guardar la cosecha en el Taqe, y no tienen amparo de la familia. También las familias que todo lo venden al mercado y tienen que comprar comida. El Shixi, o troje sirve para guardar cosechas de las chacras que se conservan por muchos años.
Seguridad alimentaria	Se logra importando comida de donde es más barato	Es mayor si la producción de alimentos está en manos de los que sufren hambre o cuando la comida se produce localmente	Tenemos Seguridad Alimentaria criando la agrobiodiversidad y consumiendo nuestros productos locales. No a la exportación salvo si hay excedentes.
Naturaleza (Tierra, clima, agua, plantas, bosques)	Control Privado de recursos	Local, en manos de la comunidad que dialoga con la naturaleza – todo es vida.	Es el lugar de Pacha (animales, cerros, piedra, agua, plantas, lluvia, helada...), todo lo que nos rodea y nos criamos.
Acceso a la tierra	Via el mercado	Via una genuina reforma agraria, sin acceso a la tierra nada tiene sentido – familiar - communal	Significa el respeto a la madre tierra y territorialidad de las comunidades locales. La tierra es la fuente de la vida de las familias campesinas. Pachamama.
Semillas	Una mercancía patentable	Un patrimonio de la humanidad, que debe estar en manos y cuidado de las comunidades rurales - "la vida no se patenta"	Es vida, comida, regeneradora de la vida, la madre que necesita cariño y respeto (ritual), es yojcha.
Crédito rural, inversiones	Lo otorgan los bancos privados y las corporaciones	Lo otorga el sector público - está diseñado para apoyar la agricultura familiar	No se utiliza en la producción agrícola familiar sino para comprar artefactos, pasar fiesta. Provoca malestar y amenaza a la familia debido a las garantías-fianzas para responder al banco.

La monocultura versus la diversidad cultural en la soberanía alimentaria

Dumping (vender a mas bajo precio que los costos de producción)	No se cuestiona	Debe prohibirse	La familia campesina no mide su producción por el costo de producción sino para relacionarse con otras familias para compartir, intercambiar papas por lana, papas por pescado, ocas por frutas.
Monopolio	No se cuestiona	Es la raíz de la mayor parte de los problemas del agro, por lo tanto hay que quebrarlos	Existe la diversidad y variabilidad y la relación entre todos.
Transgénicos	Asegura el futuro de la humanidad	Nocivo para la salud y el medio ambiente, una tecnología innecesaria	Algo no natural y horroroso.
Tecnología agraria	Industrial, monocultivo, uso intensivo de químicos, uso de transgénicos	Métodos agroecológicos, sostenibles sin transgénicos. Respeto a la Pachamama.	No existe, tenemos sabiduría, secretos, señas.
Campesinos e Indígenas	Un grupo social anacrónico e ineficiente, deben desaparecer	Guardianes de la cultura agro-céntrica, de los cultivos diversos, de los recursos naturales, patrimonio humano del saber agrícola, relacionados por un mercado interno que incluye múltiples opciones de desarrollo	Son el conjunto de familias criadoras de la vida en complementariedad con los miembros de la colectividad natural (Sallqa-deidades-semillas)
Consumidores urbanos	Considerados trabajadores a los que hay que pagar cada vez menos y que compren comida chatarra	Que con su capacidad adquisitiva se acerquen a los productores y formar circuitos de economía solidaria para una alimentación sana	Son quienes deben respetar, valorar y consumir los productos, sanos y saludables, criados por las comunidades locales.
Alternativas: muchos mundos, diversidad bio-cultural	Imposible, nada interesante	Es posible y necesario para la continuidad de la vida	Muchos mundos en este mundo, en la diversidad de las culturas está la vida.

Adaptado con los integrantes campesinos del PASA a la cosmovisión andina de: Rosset 2003 citado en Pimbert 2009.

5. Redes de Sabias y Sabios

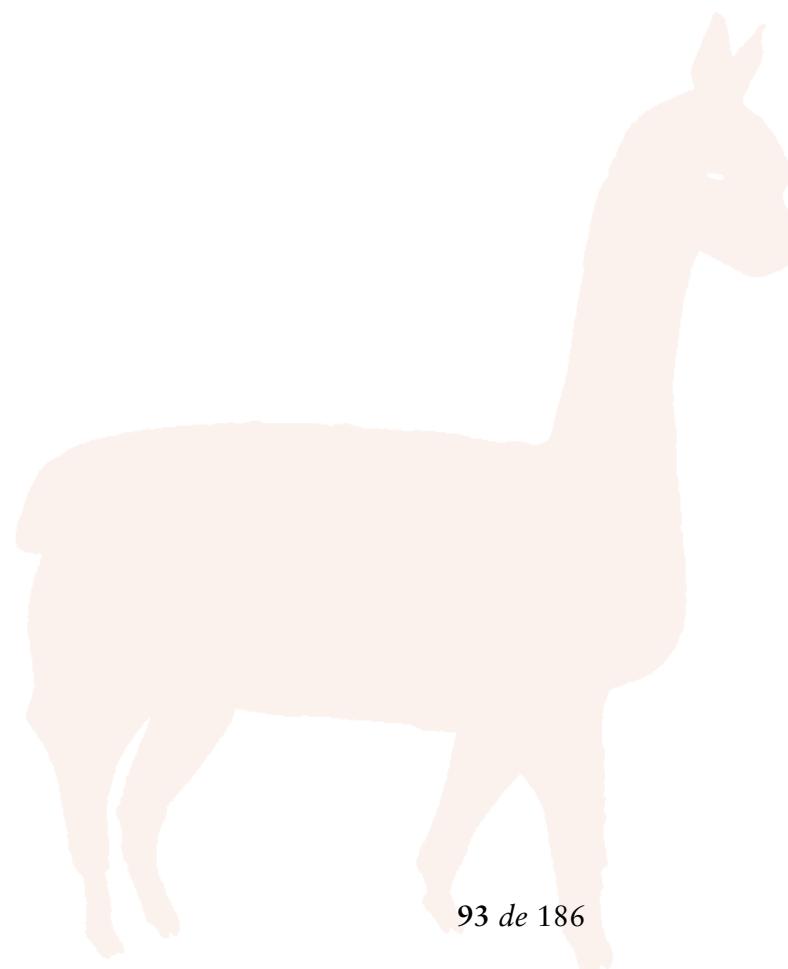
Somos lo que comemos

Desde mediados del 2010 hasta fines del 2011 los grupos de base comunitaria profundizaron sus entendimientos particulares de la soberanía alimentaria. Afirmaron el sentido andino a este derecho. Socializaron la idea de producir y de saber lo que se come. Alimentarse y seguir siendo gente de la tierra, de las riberas del lago, de las alturas cordilleranas. En frecuentes reuniones de acción-reflexión–acción fue creciendo el sentimiento que alimentarse con papa, olluco, mashua, oca, quinua, maíz, carne de alpaca, peces del lago, tomar agua de los manantiales, recolectar plantas silvestres, utilizar sal del cerro, afirmaba sus identidades culturales, sus estilos de vida como quechuas o aymaras. Delimitaron las diferencias que los distinguen de los hábitos alimenticios de la gente urbana. A ellos no les gusta la papa y consumen variedades mejoradas. Establecieron sus preferencias culinarias por la variedad de alimentos que elaboran con los productos que crecen en las pequeñas parcelas en las altas pendientes andinas. Reconocieron que el ejercicio del derecho de la soberanía alimentaria radica en mantener las semillas locales y continuar las prácticas agrícolas invocando al espíritu de la madre tierra, la Pachamama. Ella nutre y solidariza a los humanos que la tratan con cariño.

El proceso de profundizar los saberes de la comida cobró nuevos vigores en un año. Contrastaba con el histórico estigma social de que la gente del campo tiene una agricultura anacrónica y que sus hábitos alimentarios deficientes son producto de la ignorancia. En las reuniones de las redes de sabios, hombres y mujeres del campo sacaron a luz sus ideas reconociendo el poder de sus construcciones mentales y de sus expresiones metafóricas profundamente enraizadas en los acontecimientos naturales. Descubrieron y socializaron sus conocimientos desde ángulos muy personales, enfatizando los múltiples usos, significados cómo lo aprendieron. Ponderaron que sus saberes de la comida merecen una resonancia social más justa.



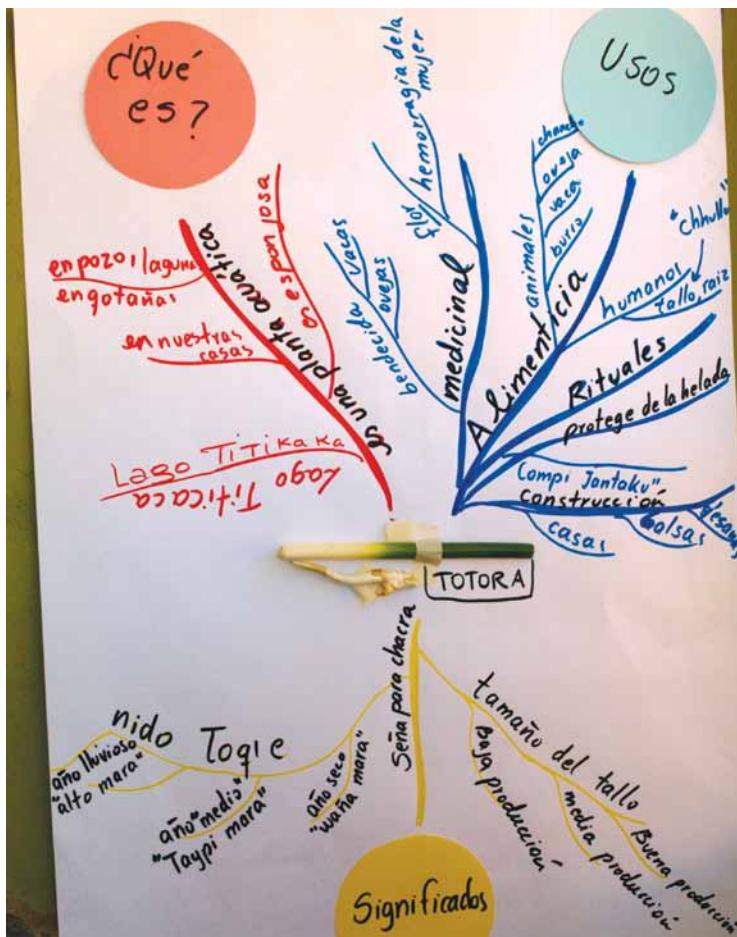
La conciencia de compartir saberes impulsó a sabios y sabias a organizarse en redes temáticas de contenidos vitales para el ejercicio a plenitud de la soberanía alimentaria. Iniciaron la preparación para el diálogo con los científicos, trazándose el horizonte de la construcción y el establecimiento de una democracia de saberes. Fueron entendiendo el diálogo como una interacción que se entabla a largo plazo a partir del reconocimiento de las diferencias epistemológicas. Esto les abría las posibilidades de crear un repertorio imaginativo de agendas de investigación y acción acerca de la producción y consumo de alimentos que garanticen el futuro digno para ambas partes. Para ello, la amistad, la comprensión de los científicos y una alianza de intereses son imprescindibles. Las estaciones de esta larga trayectoria requieren unir fuerzas y emociones para que la comida no siga por el rumbo trazado por los intereses y el poder exclusivo de la agroindustria. Dialogando, en un sentido epistemológico, es decir de saber a saber, abre nuevos rumbos más allá de la tolerancia o el liberalismo y retribuye con creces al enriquecimiento de los saberes que están imbricados en diversos estilos de vida.



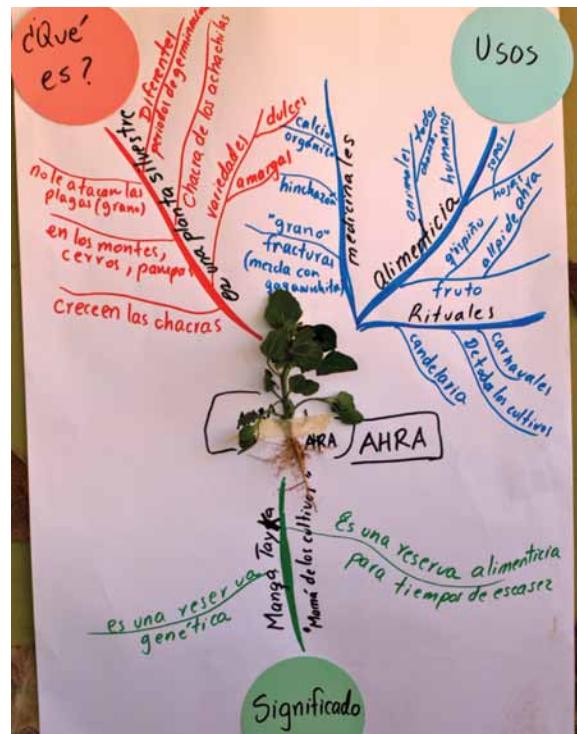
La comida es mucho más

El concepto andino de alimento tiene un sentido intelectual y espiritual de gran amplitud. Para entenderlo se requiere de sugerente discernimiento y gran emocionalidad. Aquí mostramos algunas expresiones de la integralidad sobre la cual descansan los saberes campesinos.

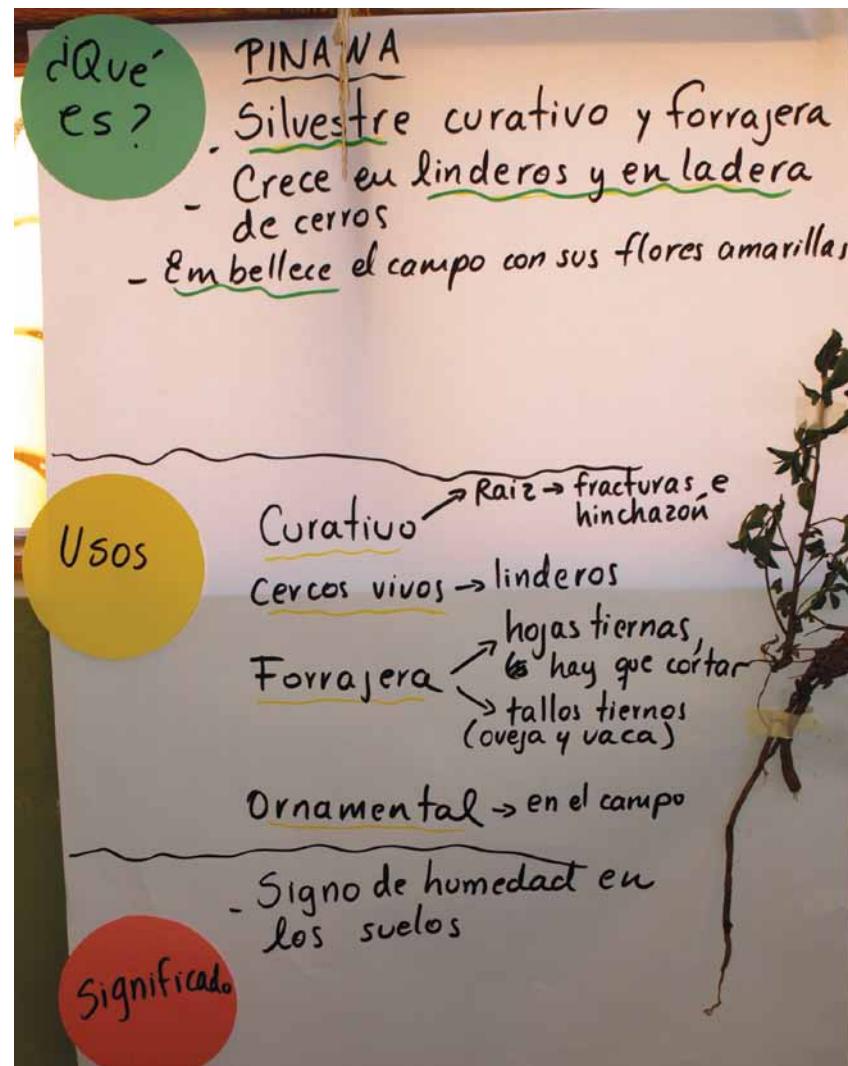
Don Rufino nos habla de una planta acuática, la Totora que crece al borde del Lago Titicaca, en los pozos cercanos a las casas o también en pequeños reservorios naturales de agua. Es muy nutritiva y además medicina para los animales o para las mujeres que tienen hemorragia. Se usa para hacer techos, bolsas y las balsas. La totora protege contra las heladas y tiene un alto valor ritual.



Pancho y Elizabeth presentaron *Ara*, la variedad silvestre de la quinua, de color plomo, crece por si sola y es muy alimenticia. Como es planta sagrada, los *Pacos* y *Yatiris* – guías espirituales andinos – la veneran colocándola en la mesa ritual.



Grimanesa se concentró en la *Pinana*, una planta silvestre que se encuentra en los linderos de las *chacras* cuya raíz tiene poder curativo contra las fracturas y la hinchazón. También es forrajera, embellece el campo con sus flores amarillas y es una señal de humedad del suelo.



Don Antonio recogió la cola de caballo que sirve como medicina para madres gestantes, para los riñones. Se debe recoger hablándole a la planta como una persona para que pueda curar.



Basilia ha dibujado el *Siwyru*, una planta que crece en las rocas y en las pampas. Muy útil contra el mal del ojo o la sudoración. Se toma en infusión, o en baño. Es medicinal y significa buena salud.



Gerber presentó una *Illa*, que es una piedra que atrae en donde esté, cerca del lago o en los alrededores de las *chacras*. Como es considerada sagrada se usa en los rituales de la siembra, o en las ceremonias de los animales y durante la cosecha. Tener una *Illa* en las manos, nutre, fortalece, da aliento a las semillas y a los animales. La *Illa* pertenece a todo lo que tiene vida en esta tierra.



La comida nuestra compañera

“La comida acompaña en todas las fases de la vida, antes del nacimiento de una persona y después de la muerte. Las madres gestantes y los recién nacidos gozan de dietas especiales. También hay prohibiciones y desde muy temprana edad se fomentan las preferencias por la comida natural porque además de nutritiva es medicinal. La madre tierra también come en ciertos momentos del mes y del año, esto se celebra en el marco del calendario agrícola.” (Basilia)



“La preferencia por la comida que crece en las chacras, en la pampa, en las rocas, a orillas de los lagos, pozos se adquieren antes del nacimiento pues las madres gestantes tienen dietas especiales, en base a sopas que contienen hierbas del campo. Las criaturas desde los tres meses comen todo lo que la familia cultiva y recolecta.” (Florentino)

Yerbas del Campo

que	para que	Oparo	Ara	Kita	Raflo	Juncacio	Leypo	Siqui	Huano	cabro
consumo humano		quiopo pissi caldo de llama	quiopo olluce Laphi caldo	olluce Laphi caldo	quiopo olluce Laphi caldo	quiopo olluce Laphi caldo	quiopo olluce Laphi caldo	quiopo olluce Laphi caldo	quiopo olluce Laphi caldo	quiopo olluce Laphi caldo
Medicina										
comida para animales										
Ceremonia Rituales										
Fresco	Fresco	Fresco	Fresco	Fresco	Fresco	Fresco	Fresco	Fresco	Fresco	Fresco
caliente			caldoso							

“Los niños no deben comer los interiores del cuy ni del chancho. La quinua es mejor alimento que la carne y el chajo contiene calcio natural. Los quispiños, el maíz y las habas tostadas y las frutas son deliciosos fiambres en la casa y en la escuela.” (Rufino)

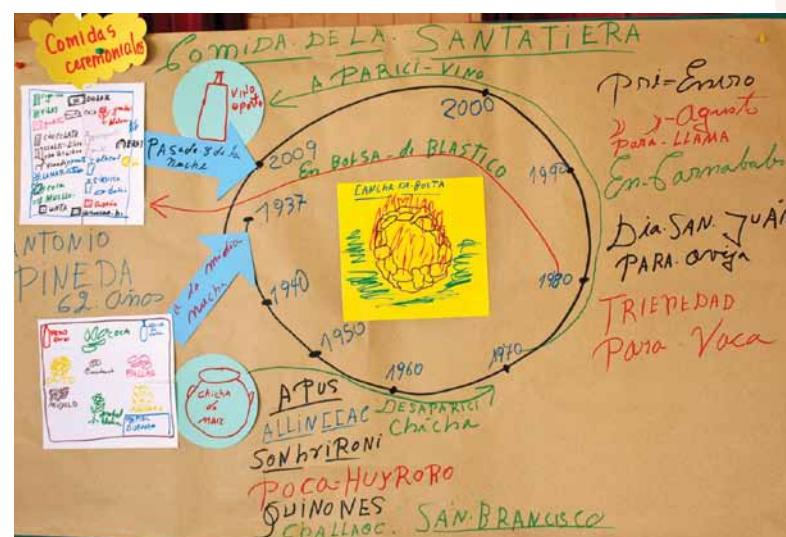


“A mi me guían los sentidos, eso me enseñó mi abuelita. Desde niña me estimuló dándome gustos con los distintos sabores de la comida y eso me ha quedado para toda la vida.” (Eli)

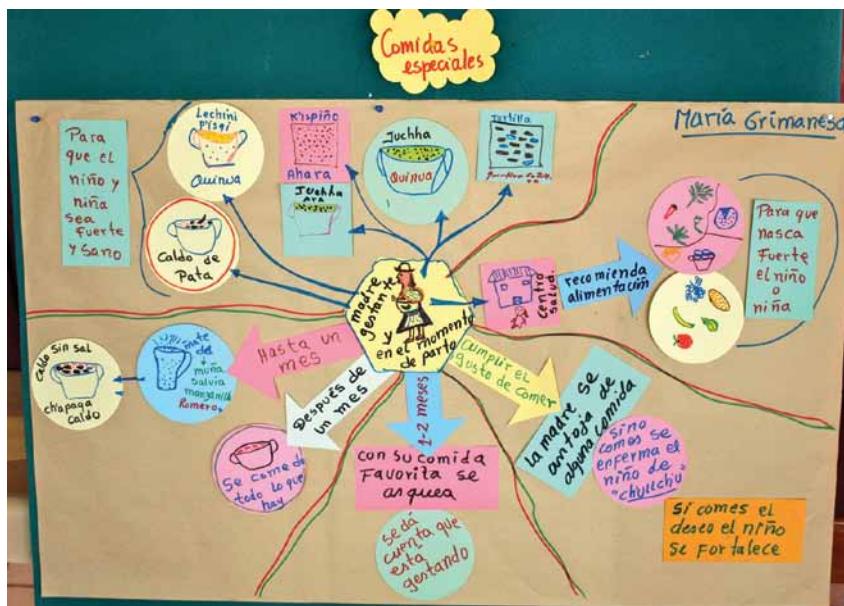
“Sé qué plantas son buenas para comer porque he seguido los consejos de mi abuela y además porque observo: si los animales las comen, son buenas para nosotros también. Nunca pasamos hambre confiando en las tradiciones. No es necesario comprar arroz o fideos como dicen los científicos.” (Don Rufino)



“Hay comidas especiales para la santa madre tierra. Se prepara en Enero, cuando cambia la luna en Agosto, durante el Carnaval y en el solsticio de verano. Muy pocas personas saben ofrecer este potaje a la madre tierra. Requiere capacidades especiales de interpretar simbólicamente el momento adecuado y escoger los ingredientes agradables. Esta ofrenda a la madre tierra es para que ella se sienta vitalizada y el ciclo de la vida continúe para todos.” (Antonio)



“A las mujeres gestantes se les da comida especial desde el primer momento que salen embarazadas. Asquear la comida favorita es síntoma temprano de embarazo. Después del segundo mes ellas deben satisfacer sus antojos para que la criatura sea fuerte. El centro de salud recomienda una dieta de frutas, verduras y queso pero para que el niño sea fuerte y sano la madre gestante debe alimentarse con caldo de pata, p’isqi de quinua, quispiños de ará, jucha de quinua, tortillas de cañihua. Al momento del parto hasta un mes más tarde la parturienta debe comer caldo sin sal y tomar mates, de muña, salvia, romero.” (Grimanesa)



“El momento más alto del ciclo agrícola coincide con el carnaval. En esos días se alimenta a las plantas con comida, danza, música y oraciones a los Apus.” (Basilia)



“Cuando alguien muere en la comunidad, la comida sigue acompañándole mientras va pasando a la otra vida. La familia cocina lo que en vida le gustaba al difunto y esto se repite en distintos momentos del año especialmente el 2 de noviembre se lleva va al cementerio muchos platos que los disfrutan vivos y muertos.” (Juan Vilca)

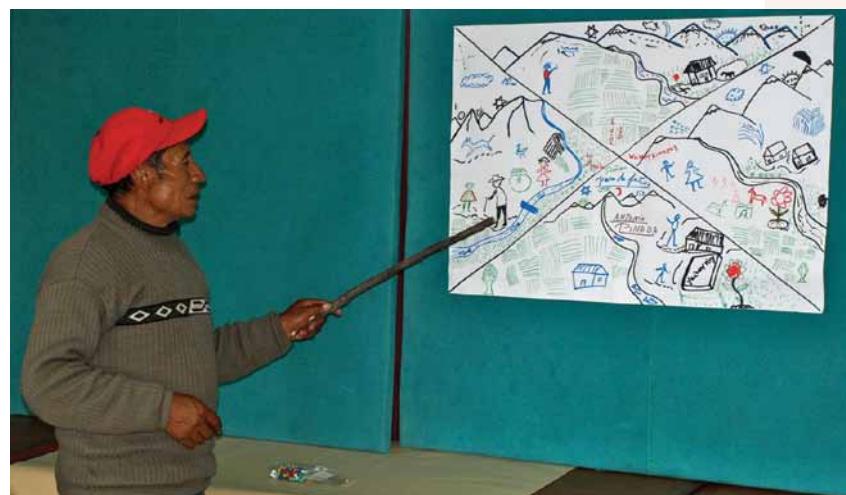
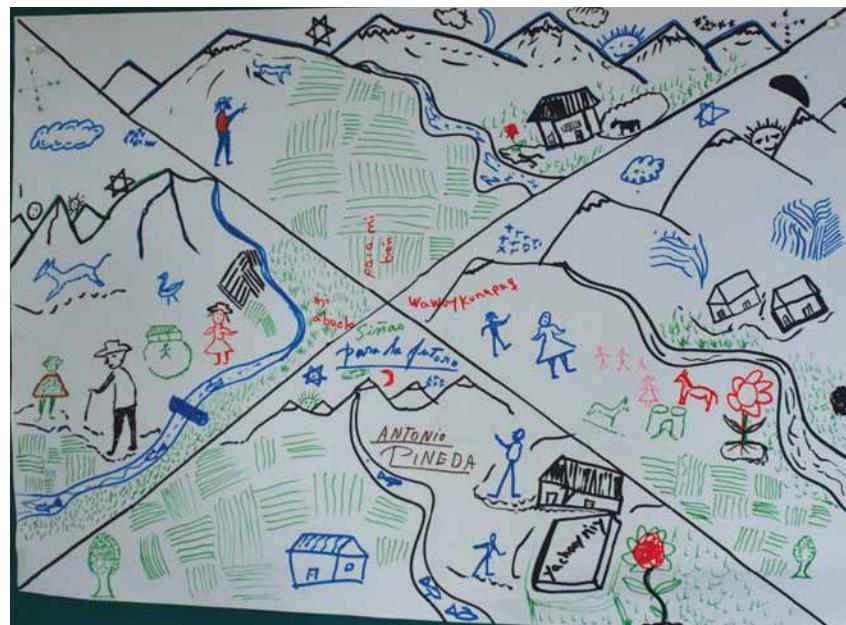


Sabemos lo que comemos

“El bien querido chuño se anuncia en el cielo, cuando las estrellas y la luna brillan y la temperatura del aire me dice que ya está llegando la helada. Entonces sé que debo ir a cosechar las papas amargas... ellas me dicen si necesitan crecer más...” (Basilia)



“Lo que yo sé hacer en la chacra es porque entiendo el lenguaje de los apus y de los ríos que constantemente me hablan, eso he aprendido de mi padre...” (Don Antonio)



Saberes vitales para el Diálogo

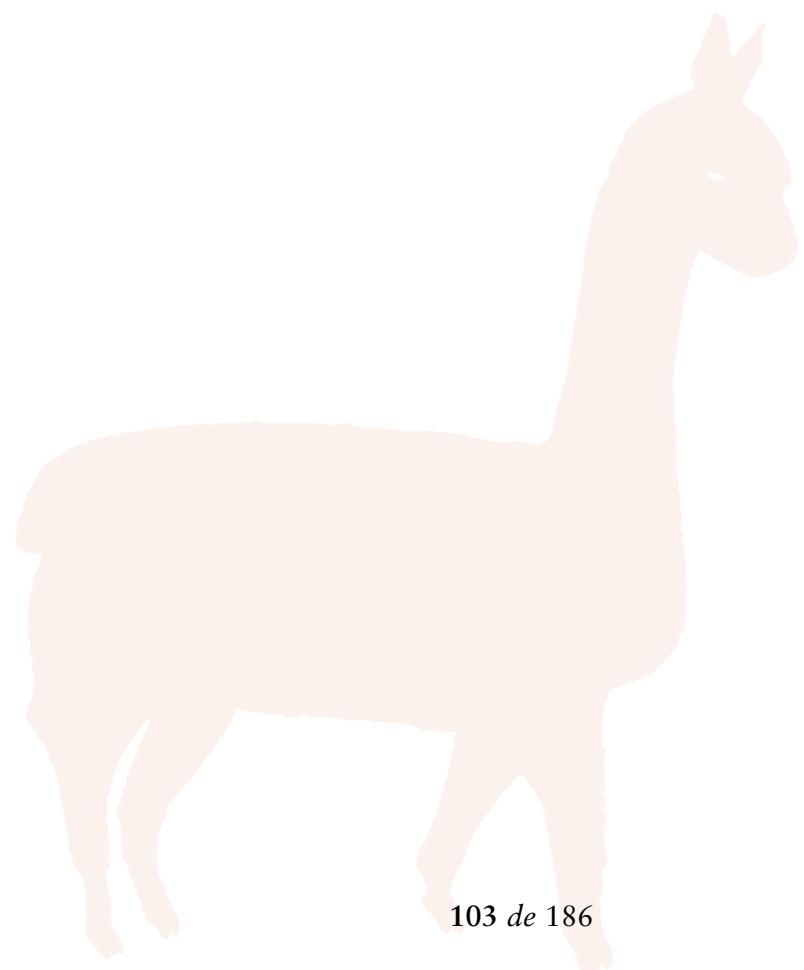
Examinar las características del propio conocimiento desde adentro llevó a que sabias y sabios se reconocieran como una comunidad epistemológica distinta al saber de los técnicos, agrónomos, nutricionistas e investigadores.

Estas diferencias fueron el preámbulo para investigar los siguientes temas relevantes para las redes de sabios y sabias:

- Los colores y los tratamientos naturales de las alpacas
- La diversidad de las papas dulces
- Repoblar el lago con peces nativos
- La vida agro-pastoril
- El maíz es persona, a veces madre, hija o nuera

La reflexión de estos temas los encaminó por un cuerpo creciente de conocimientos propios y por las sendas del diálogo con otros saberes. Un camino largo en la búsqueda de una apertura democrática a través de conocimientos. Sabios y sabias pusieron en los temas la esperanza de la continuidad de sus vidas con mayor plenitud.





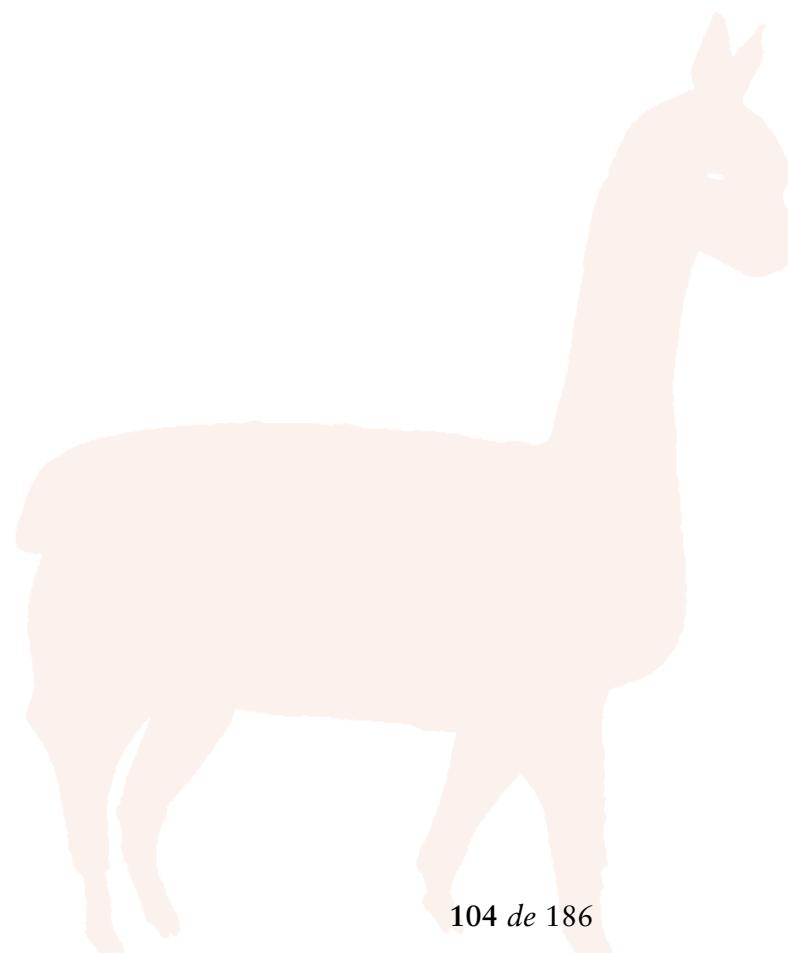
103 de 186

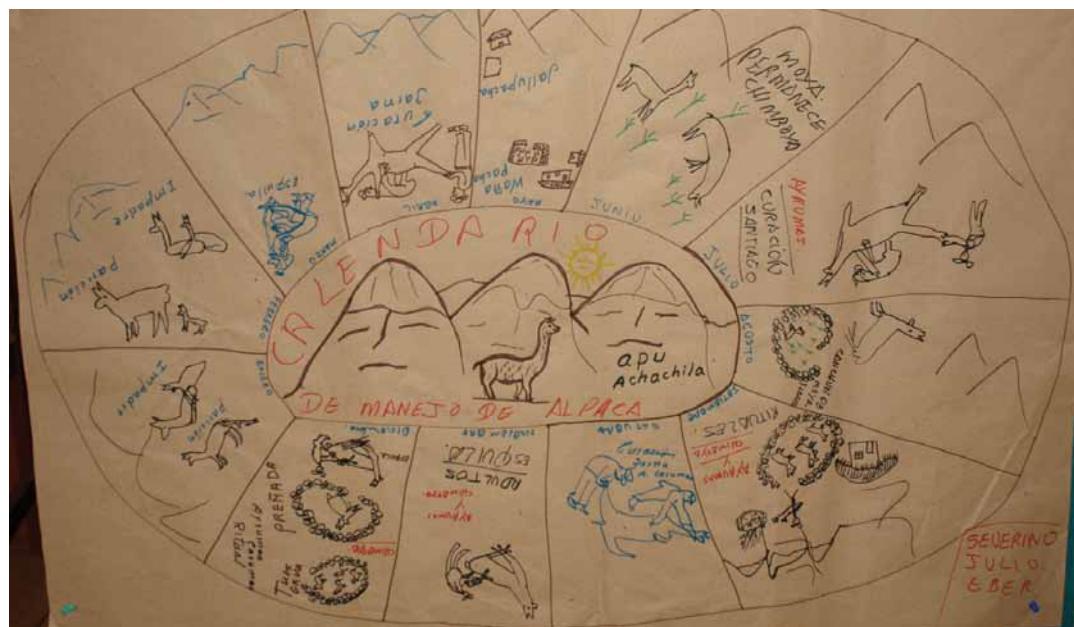
Los colores y los tratamientos naturales de las alpacas

Desde hace tres décadas los rebaños de alpacas se están blanqueando debido a los intereses mercantiles de los grandes lanificios. La industria textil exige que lana de alpaca se pueda teñir con procedimientos químicos que tengan un resultado uniforme para la comercialización en gran escala.

Las alpacas blancas tienen buen precio en el mercado pero son más vulnerables a enfermedades. No se adaptan al clima de la cordillera, son genéticamente débiles y tienen mayor porcentaje de mortalidad y abortos. Los tratamientos naturales para curarlas salen de las posibilidades del saber de los alpaqueros quienes tienen que recurrir a los veterinarios. Estos curan a los animales con medicina química y además recomiendan los métodos científicos de reproducción. La gastronomía nacional ha descubierto la carne de alpaca para los restaurantes de lujo de la ciudad. Una nueva demanda del mercado que remueve las bases de conocimiento de los pastores en la crianza de alpacas y llamas.

Los sabios y sabias de Ayrumas Carumas de la cuenca del Río Blanco cuentan con la amplitud interminable del paisaje cordillerano, el ambiente perfecto para los rebaños de alpacas y llamas. La actividad agro-pastoril les ha enseñado que las alpacas de colores son sagradas pues salen de las profundidades de la tierra a través de los manantiales. Para el diálogo con los científicos quieren sistematizar sus ideas y ordenar sus sentimientos sobre la crianza de las alpacas de colores que son resistentes a la altura. También quieren conversar sobre los métodos naturales-ceremoniales de apareamiento y los tratamientos con yerbas del campo que curan y alimentan a las alpacas. Tienen la esperanza que la carne volverá a ser sana y sabrosa y comerla en cada ocasión que requiera bailar con la energía del viento.







La diversidad de las papas “dulces”

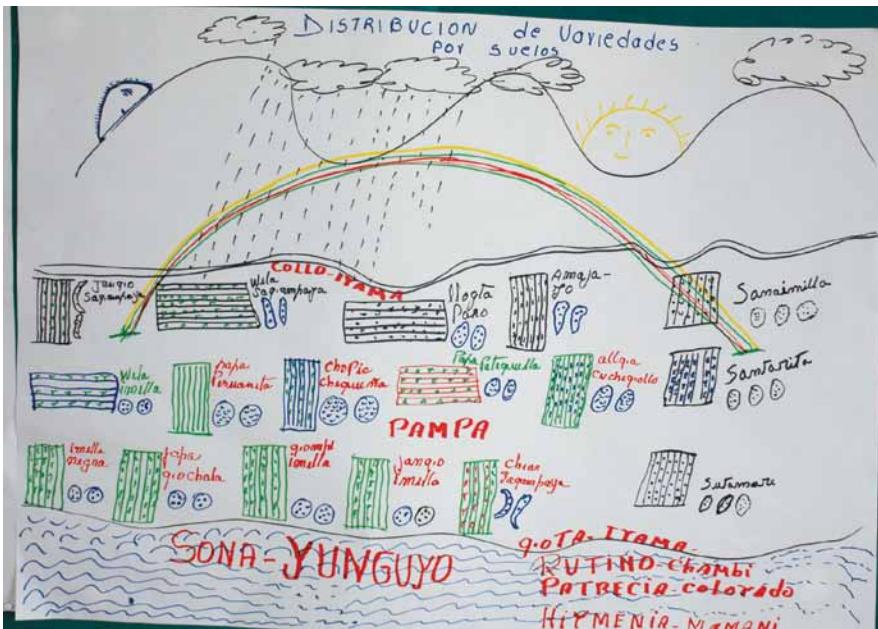
Desde los años cincuenta el sistema de investigación y extensión viene recogiendo material genético de las comunidades para desarrollar y lanzar al mercado variedades de papa de alto rendimiento como alimento barato para las mayorías. Estas variedades “mejoradas” requieren de grandes extensiones de terrenos, mejor si son planos y bajos para valerse de la tecnología basada en la mecanización y los insumos agroquímicos. De esta manera la agro-biodiversidad está reduciéndose y el uso de agroquímicos causa serios problemas de salud a la tierra y a los humanos.

El área de Yunguyo, de donde vienen los sabios y sabias, el paisaje lacustre es la cuna de la domesticación de la gran variedad de papas “dulces”. Ellos y ellas cultivan más de 60 variedades de papa dulce que es la herencia de las abuelitas y que se incrementa constantemente cambiando las semillas por muchas rutas regionales. La diversidad de la papa es la base de un repertorio significativo de potajes.



Sabios y sabias quieren intercambiar saberes con los científicos sobre las formas como ellos crían la papa considerando las estrellas, la lluvia y la granizada con devoción. Mostrarles que los distintos sabores de la papa “dulce” son el orgullo de las comunidades, que comen todo el año deliciosos potajes preparados con papas de pequeñas *chacras* que se abonan en forma natural. El diálogo sería una invitación a profundizar la crianza de la agro-biodiversidad en el sistema de cultivo de las *aynucas* que requiere de las reglas de ayuda mutua para el mantenimiento de la fertilidad de la tierra por medio de rotaciones en períodos de siete a diez años.

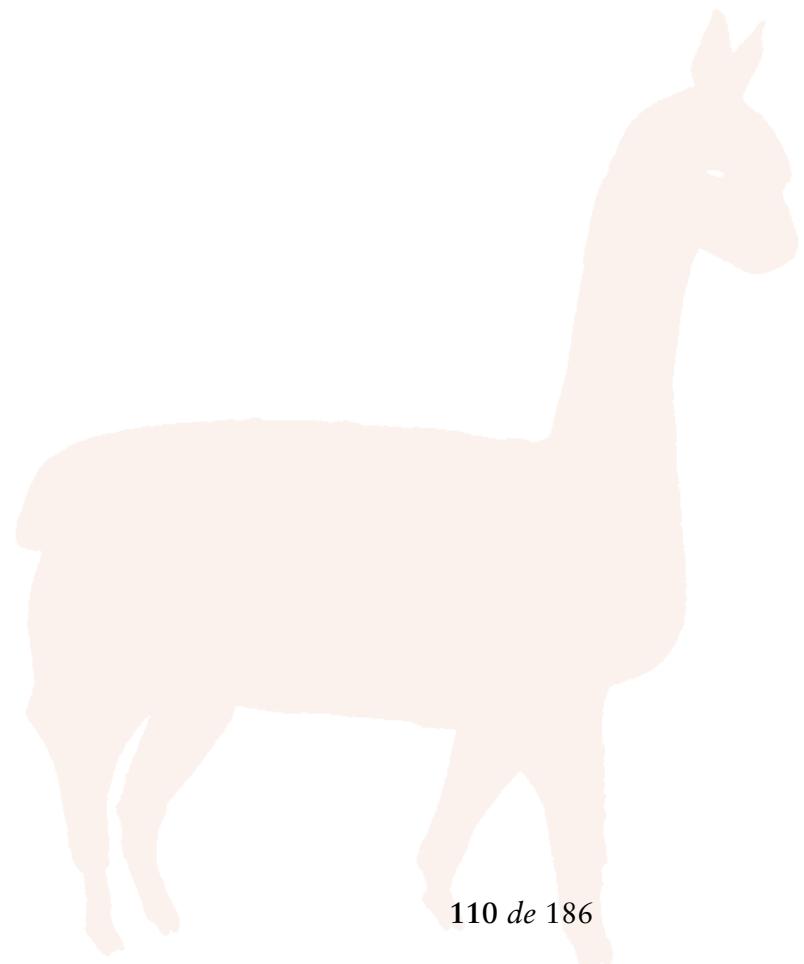


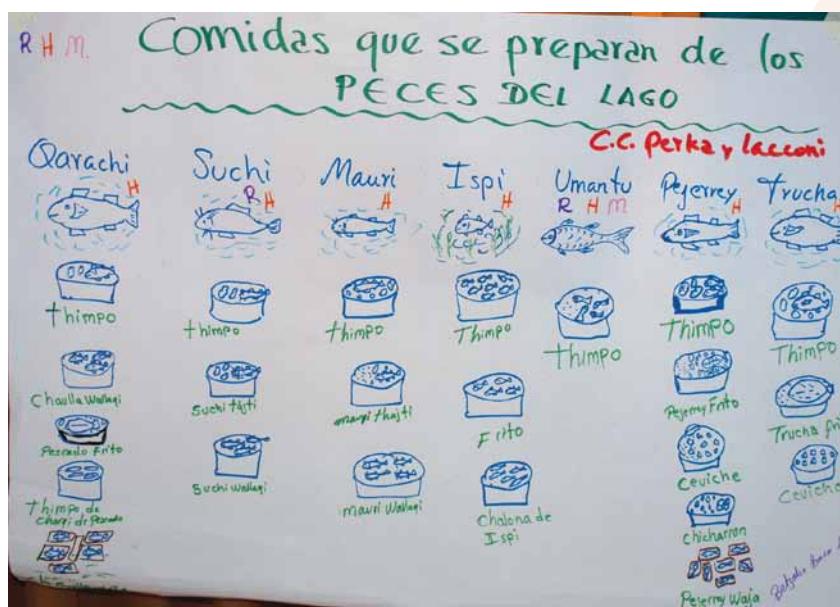


Repostrar el lago con peces nativos

En los años 30, una severa sequía azotó el altiplano sur a tal punto que el lago Titicaca bajó 5 metros en los diez años siguientes. La economía de subsistencia agrícola así como la pesca artesanal lacustre dejaron de ser fuentes seguras de alimentación para las poblaciones campesinas. Sabios y sabias recuerdan que tuvieron que comer las papas más viejas de sus despensas para sobrevivir. Desde la década de los treinta los especialistas internacionales de la pesca introdujeron nuevas especies al Lago en común acuerdo con los gobiernos del Perú y Bolivia. Este fue el inicio de la promoción del desarrollo industrial de la trucha y el pejerrey, por ser más grandes y carnosos y tener menos espinas.

Desde entonces data la disminución alarmante de los peces endémicos como *el qarachi, suchi, mauri, ispi, umuntu, punku, qhesu* del Lago Titicaca agravados por los factores contaminantes de las minas, los residuos de las ciudades alrededor del lago. Los pescadores y sus autoridades de base comunitaria, así como algunos líderes espirituales, *Yatiris* y *Paqos* han entrado en una lógica mercantil que los aleja del respeto a los períodos de veda tradicionales y que han convertido los rituales de reciprocidad con la naturaleza en un negocio. Los sabios y sabias de Perka añoran la descontaminación del Lago para que las especies nativas abunden nuevamente junto con la quinua y la papa que son la base de la alimentación. Quieren ahondar los ciclos reproductivos de los peces nativos que tienen lugar en el lago menor, durante el tiempo de lluvia y durante la época soleada y conocer más sobre las zonas profundas del lago, donde se encuentran los *Pukaras*, fuentes de vida de las especies nativas.



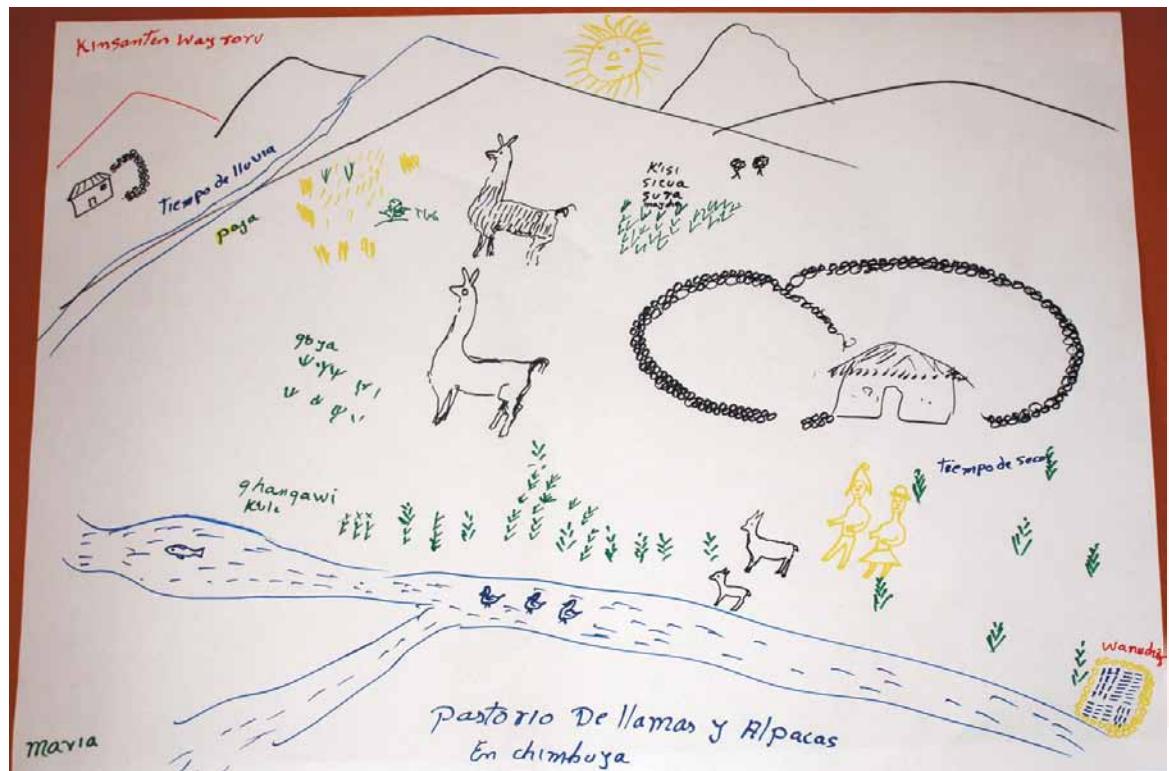
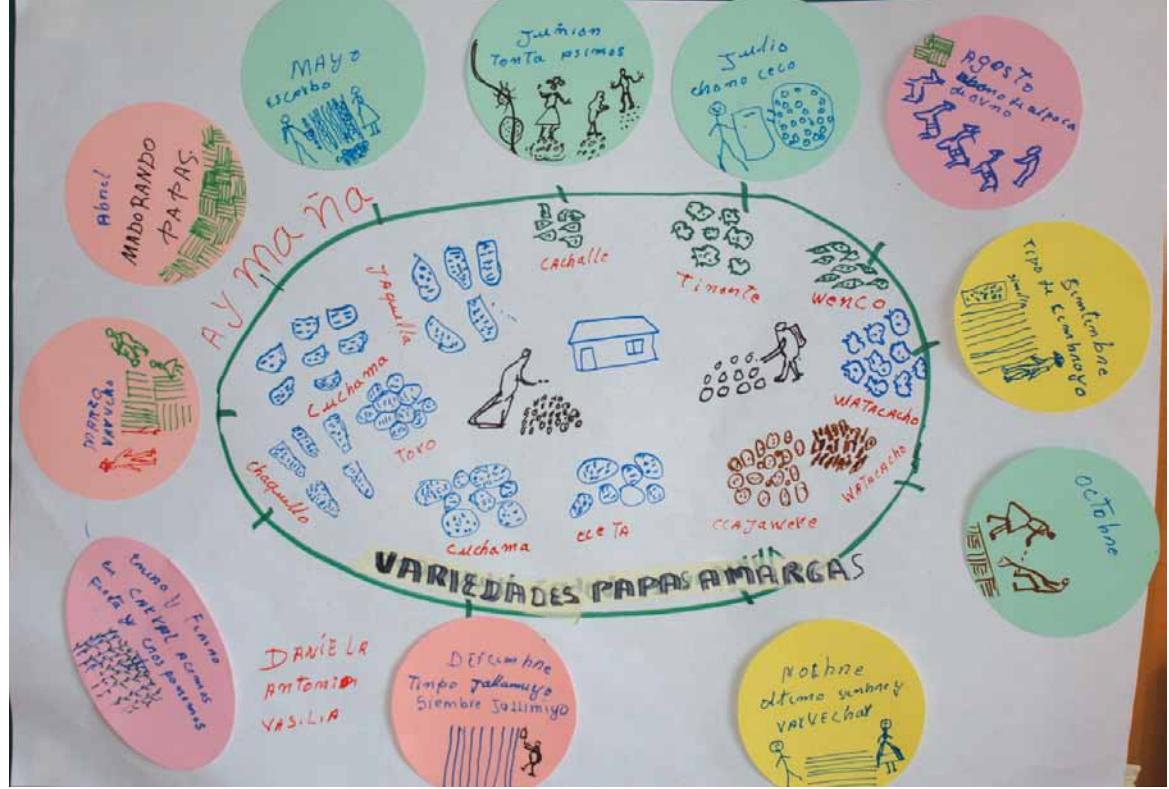


La vida agro-pastoril

Las zonas andinas a mayor altura de 4000 msnm son percibidas como áreas extremas para la vida humana. La oscilación de la temperatura entre el día y la noche puede llegar a 30° C. En un día pueden ocurrir las más cambiantes condiciones climáticas: nieve, granizo, helada, lluvia, sol intenso. Los suelos están cubiertos de pastos duros o espinosos conocidos con el nombre genérico de ichu y casi no hay árboles. Desde el punto de vista agronómico la producción de tubérculos andinos es muy marginal pues se reduce a variedades que no gozan de preferencia en el mercado. Debido a lo accidentado del terreno, inaccesibilidad vial y el estilo de vida itinerante de la población, la modernización de la agricultura no avanza.

En Carabaya, la zona donde se ubican las comunidades de Aymaña y Chimboya, viven los sabios y sabias quechua al pie de los nevados, donde la variabilidad climática es extrema. Para ellos, una ventaja porque es el ambiente propicio para cultivar las incomparables papas amargas con las cuales elaboran el *chuño* que les da seguridad y soberanía alimentaria a largo plazo. Además cultivan *mashua* o *izáñio*, quinua, *cañihua*, *oca*, *tarwi* en infinidad de variedades para diferentes aplicaciones culinarias. La mayoría de sabios poseen hatos de alpacas y llamas a los que mantienen sanos con tratamientos en base a plantas medicinales. Salen en viajes estacionales en búsqueda de pastizales variados transportando productos de la altura como lana, *moraya*, *charqui*, panes de quinua e intercambiar con el maíz de las zonas bajas. El diálogo les ofrece la posibilidad de mostrar los valores del estilo de vida agro-pastoril y de contar con los saberes científicos para encarar las consecuencias del cambio climático que se manifiesta en el calentamiento general de las zonas altas.

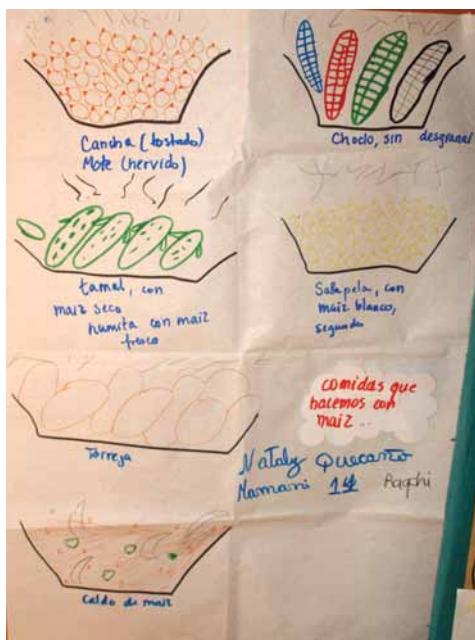
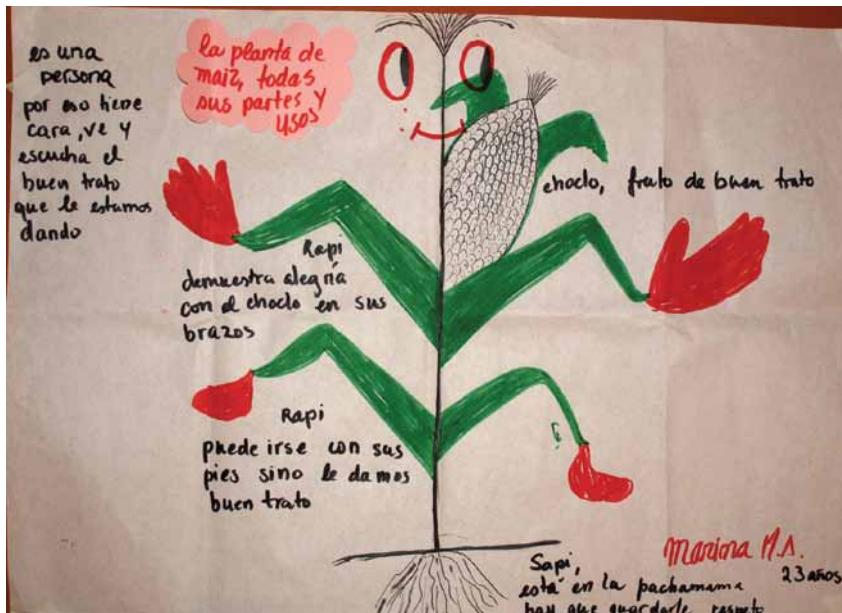
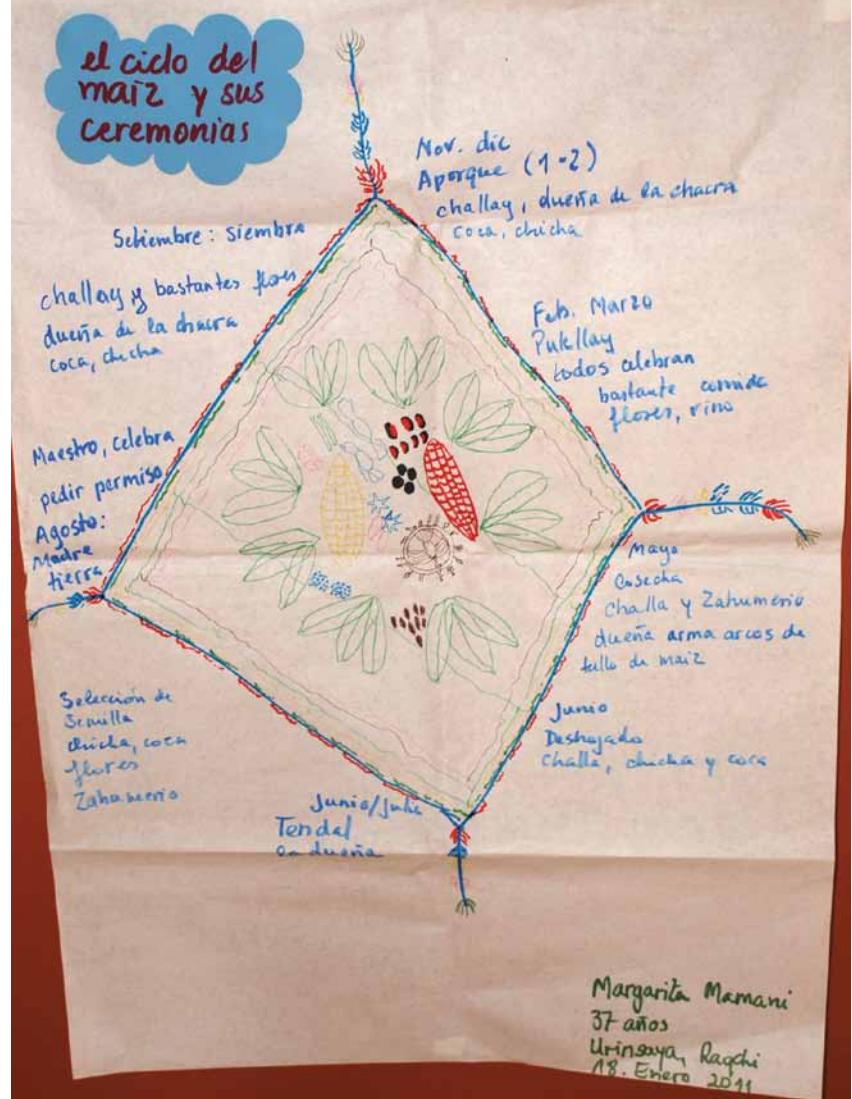




El maíz es persona, a veces madre, hija o nuera

La uniformización del maíz en pocas variedades es una tendencia acelerada en el campo, pues el maíz blanco se vende muy bien en el mercado. Esto preocupa a los sabios y sabias quechua de Queromarca y Raqchi quienes a través de esfuerzos colectivos e individuales se dedican a la recuperación de la diversidad de las semillas. Están logrando un repertorio de saberes y prácticas estimables. Quieren conversar con los científicos sobre métodos para que el maíz de diferentes colores gane nuevamente un espacio vital en sus comunidades, pero aún no encuentran la confianza deseada para entablar el diálogo.





¿Por qué el diálogo?

La situación expuesta en el juego de roles plantea un desencuentro interpersonal que ocurre como manifestación de múltiples dimensiones económicas, sociales, culturales. Sobresalen dos diferentes estilos de vida y saberes. Uno lo encarna un agrónomo, cuya identidad radica en ser miembro de una institución estatal de investigación. Tiene el poder de llegar a una comunidad, colecciónar material genético del campo y su saber le da las prerrogativas de analizarlo en el laboratorio y desarrollar variedades para lanzarlas al mercado. No consulta ni busca consentimiento del campesino pues asume la legitimidad que le imprime pertenecer al sistema dominante. El campesino está trabajando en su parcela, parte de ello es su conducta ritual. Recibe al agrónomo y responde con amabilidad, explicándole en castellano pero en sus propias categorías las cualidades de Ara, una planta silvestre, fuerte, poderosamente espiritual, un ser viviente. Le entrega las semillas sin ningún miramiento pues en sus códigos culturales no priman los sentimientos de propiedad ni la venta. El agrónomo consigue su propósito de llevarse los recursos genéticos prometiendo retornarlos



a la comunidad transformados en mercancía. El campesino sigue trabajando sin perturarse. Nada ha cambiado.

Esta interacción asimétrica ha dado lugar a formas de apropiación de los alimentos campesinos como los tubérculos y granos andinos, carne alpaca, peces endémicos, lo cual socava las bases epistemológicas de los saberes y prácticas campesinos y refleja un déficit democrático. La ciencia y la agroindustria

educativas oficiales y legitimados por los sistemas legales que garantizan los derechos de la propiedad intelectual privada.

El diálogo invita a otros saberes y sus amenazados estilos de vida a encarar y contribuir con ideas y prácticas originales de soberanía alimentaria. Pues la historia ha demostrado que sólo la ciencia moderna universal no es capaz de encarar la crisis alimentaria mundial.



deciden con qué conocimientos y cómo investigar para producir los alimentos para la sociedad, mientras que los valores y las prácticas campesinos no se toman en consideración.

El diálogo de saberes en su sentido más amplio busca, a través de medios pacíficos, crear un nuevo balance de poder en la interacción entre saberes distintos borrando las desigualdades sociales que otorgan poco valor cognitivo a los saberes que no encajan en la lógica del saber científico. El diálogo aborda la injusticia cognitiva escondida en un asunto de poder que se evidencia en la superioridad de la ciencia moderna apoyada en los pilares de la agroindustria, las políticas agroalimentarias, las instituciones



6. Biografías de sabios y sabias

Presentamos a las personas del campo que piensan con la fuerza de la naturaleza y defienden sus derechos colectivos e individuales a la comida sana expresándose con un lenguaje pacífico, metafórico y a veces enigmático. Encarnan los saberes generados desde la comunidad donde han nacido y de las que forman parte en diferentes grados de organicidad. Al referirse a sus actividades de crianza de la *chacra*, de los animales y la pesca, lo hacen con sentimientos de gozo, transmiten los valores de quienes armonizan el trabajo y la celebración en cada faena. Cada quien comunica sus saberes con una agudeza sutilmente ingeniosa que a la vez revela un reconocimiento del

origen social y más que humano del conocimiento. Distinguen con reverencia la dimensión espiritual de sus saberes, cada momento del trabajo chacarero, de la pesca o del pastoreo está respaldado por rituales a los *Apus*, a la *Pachamama*. Prestan atención a los signos de la naturaleza como también a los símbolos de los sueños para anticiparse a los resultados de sus esfuerzos. En la lectura de las señas, la selección de las semillas, la preparación de la comida, así como en el almacenamiento de alimentos en la despensa siguen las tradiciones y recrean reglas que propician el bienestar de la familia.





Sabias y sabios se relacionan con otras comunidades de la región andina intercambiando semillas, saberes, plantas, animales, potajes en ferias, mercados, concursos. Están ganando experiencias y proyectándose a espacios significativos en eventos nacionales e internacionales. Aportan con sus testimonios dando a conocer con ejemplar autenticidad la cultura culinaria andina, viva y diversa.

Al reunirse, sabios y sabias se dan fuerza mutua para reflexionar sus saberes de la comida pues todos saben algo. Comparten la responsabilidad de transmitir sus saberes y prácticas a los más jóvenes, para que la culinaria campesina goce del aprecio de la juventud del campo.

En diferentes grados han aprendido a tener confianza en sus saberes sobre la comida andina y reconocen que poseen el poder de transformar la política alimentaria creativamente dialogando y armonizando con otros actores sociales pero sobre todo practicando día a día la soberanía alimentaria que enriquece la vida de la comunidad humana y de sus deidades.



Basilia Quispe Hanco vive en la comunidad de Chimboya dedicada a la crianza de llamas. Ella sigue las enseñanzas de sus padres. Practica los tratamientos naturales de enfermedades así como el cuidado de las llamas en los pastizales. Cuando nacen las crías se alegra mucho, las besa y las acaricia. Las distingue por sus colores, negro, plomo. Recoge hierbas, *Wamanripa*, *Sasawi*, y cura la sarna y pulgas. Para la diarrea recoge manzanilla y agua de los bofedales. También sabe tejer la fibra de llama pero para vestirse usa lana de oveja. Habla quechua y su cultura oral se reconoce en la manera de pensar y contar sus ideas.



Antonio Pineda oriundo de Aymaña, sabe un poco de todo lo que se refiere a las señas, la crianza de llamas, viajes de trueque, producción de semillas de hortalizas, variedad de papas dulces y amargas, el almacenamiento de la comida, la caza de la vizcacha. Le preocupa que los jóvenes no se interesen por la vida del campo pero tiene la esperanza que no se olviden lo que aprendieron de niños. Sus nietos y otros comuneros se interesan por la diversidad de papas. Todos entienden y comparten la idea que la comida vive, sólo que no habla.



Mateo Quispe vive en una estancia, en una cabaña así como lo han hecho sus antepasados. Se siente a gusto siendo agricultor y pastor de llamas y alpacas. Siempre pide permiso de los *Apus* y la santa madre tierra. Comparte sus saberes con otros comuneros, sobre todo lo referente a recuperar y fortalecer la despensa. Siente la obligación de que no se pierdan los alimentos que aseguran la vida campesina.



Lucía Paucara viene de Yunguyo, del centro poblado de Vilurcuni. Tiene 54 años y es chacarera desde su infancia. Para ella la semilla de la papa es la trama de su vida. Hace *chacra*, cosecha y almacena en *phinas* (despensas en pozas al aire libre tapadas con paja o rastrojos). Cuida a la papa como si fuera una hija, la arropa (darle tierra) y le ofrece rituales de sahumerio en la fiesta de la Candelaria (2 de Febrero). Como vive a las orillas del lago tiene muchas variedades de papa, con las que cocina diversidad de comidas: caldo de *patasca*, caldo de quinua, *chayro*, *watia*, *huaycani* con cuy y las procesa para obtener *tunta* y *chuño*. No morirá de hambre haciendo sus *chacras*. Puede mantener dos hijos que están en Lima y una hermana en Tacna. Todos están acostumbrados a comer papas agradables.



Presentación Velásquez aprendió de su abuela a tener parcelas en *Aynoqas* (cultivo rotativo sectorial). Ella tiene 3 *Aynoqas* en lugares diferentes donde siembra papas de distintas variedades, oca, *isaño*, olluco, quinua, habas y trigo. Con *tarwi* termina la rotación de la *aynoqa*. Celebra rituales con su familia antes que florezca la papa, pidiendo permiso a los *apus*. Cuando viene la granizada con relámpagos, para evitar el daño, recoge leña y llama a los comuneros para defenderse organizadamente. Así también ocurre con la helada. Las estrellas le avisan porque titilan con fuerza y ella se comunica con la comunidad mediante gritos y silbatos. Presentación ha prometido a sus nietas hacer *chacra* hasta la muerte para que nunca les falte buena comida. Entonces ellas tendrán que venir a aprender a llenar la despensa, a estar cocinando, para el consumo de la familia.

Domitila Taquila vive en Aychullo y no ha nacido sabiendo. Los saberes de la *chacra* los aprendió de su abuelita, mientras que tejer y cocinar de su mamá. Las señas, en cambio, se le han ido revelando por sueños. Enseña a sus hijos las ventajas de la comida de la *chacra* y les da fiambre sin comprar pues esas son comidas contaminadas.



Andrés Ramos nació en Vilurcuni. Solo usa la *chaquitaklla* y no la *yunta* para labrar la tierra. Tiene 51 años y aprendió a pescar desde muy chico con su papá y su abuelo. No se olvida de los implementos para pescar ni de los rituales. En su familia se saborean deliciosos potajes con pescado. El aumentó las variedades de papa participando en pasantías, viajes y eventos de grupo. Ha recordado y ha descubierto el dibujo en las reuniones de la red de sabios y sabias. Como autoridad comunal hizo que se practiquen los rituales del ciclo agrícola con los *yatiris* (sabios espirituales).



Rufino Chambi chacarero de siempre, padres y abuelos de Sanquira. Tiene 63 años y usa la *yunta* de bueyes. De la madre ha heredado los saberes de las señas. Con los *yatiris* y maestros ha aprendido a amarrar el viento, llamar la lluvia y espantar la helada y el granizo.

Con la red de sabios ha recordado las comidas de antes que ahora cocina su esposa Francisca Chachaque. Reflexionar en grupo le ha dado mucha fuerza para dejar sus saberes en herencia a sus hijos y nietos. Sólo cuando se muera se olvidará.



Francisca Chachaque, ella sabe de todo lo que se siembra en la *chacra* para comer. Quiere dejar en herencia este tesoro a sus hijos y nietos. Sabe cocinar los distintos platos con granos andinos y por más laborioso que sea lavar, tostar y moler los prepara con gusto. Le tiene fe a Santa Lucía, custodia de la cocina.

Viviana Chambi nació en Kcanamarca hace 59 años. Su abuela le enseñó a reconocer las variedades de papa precoces practicando la cocina de diferentes sabores. No se olvida de las reglas para lavar la quinua silvestre con la que prepara el *pesque*. Sabe que los días martes y viernes no son auspiciosos en la cocina y cultiva la *chacra* en base al calendario ritual. Desde los 19 años alimenta a su familia. Ahora que sus hijos están en Lima, Tacna, Arequipa les envía parte de la cosecha.



Nicasio Taquila vive en el centro poblado de Aychullo del sector Santiago de Colca, tiene 63 años. Aprendió de su padre a seguir las señas de la luna, de las flores que le indican cómo va a ser la producción. Cultiva según las reglas del calendario ritual de antaño: el último día del mes no se hace *chacra*. Tiene sus propias semillas de papa, *oca*, *izaño*, trigo cebada, alverjas, *tarwi*, avena. Tiene rocoto y ají amarillo en el huerto. Siente respeto por los fenómenos naturales, como el rayo. Cultiva hierbas curativas, verduras y observa las señas de flores que avisan cómo va a ser la producción. Enseña a su hijos que viven en la ciudad pero vienen a hacer *chacra*. Le gusta el caldo de *patasqa*, y comer en *chiwa*, platos de cerámica. No compra del mercado. Lo que no produce lo consigue por intercambio y reciprocidad. No conoce enfermedades y continuará así mientras esté con vida.

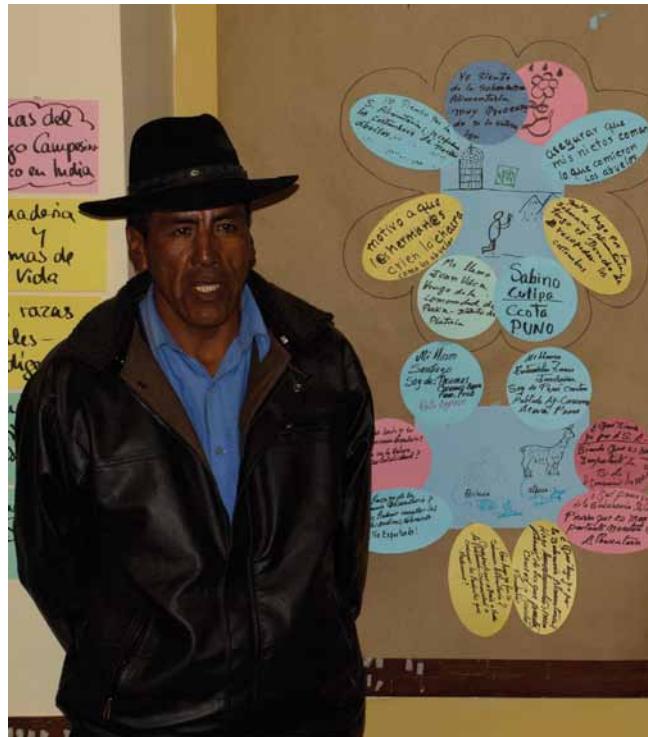
Pastora Jinchuña nació en el centro poblado de Ayrumas Carumas. Desde niña creció rodeada de llamas pero más le gustaban las alpacas. Aprendió de su abuela a aumentar las alpacas de colores, a usar las lanas para abrigarse, para curarse. Ella también le enseñó a distinguir las *Llaullas*, aparentes animales vivos pero que son de piedra. Practica las curaciones de las alpacas con tratamientos que se basan en una farmacopea natural.



Severino Mamani tiene el gusto de vivir por encima de los 4,000 msnm con pocas alpacas pero de todos colores. Desde pequeño acompañó a su padre por las alturas de Moquegua, Tacna y Arequipa, quien le inculcó la responsabilidad del saber para curar y la confianza de soñar. Las autoridades comunales y distritales han reconocido su habilidad y empatía para conducir los empadres rituales. Gracias a las alpacas de colores está conociendo muchos lugares, Copacabana, Raqchi, Chimboya, Caylloma, Ayacucho. El no tiene estudios formales, es un sabio con carisma y responsabilidad que cría sus rebaños para que sean alimento sano y tengan buena lana.



Santiago Condori. El paisaje de las peñas encantadas, el río aún libre de contaminación minera forman el hogar de Santiago. En su casa la cocina es de piedras. El pesca y come caldo de truchas. Siempre está preparado para viajar aún cuando sabe que el puma, su enemigo más querido, merodea listo para atacar sus rebaños de alpacas.



Betzabé Baca nació en la comunidad de Perka y la primera vez que fue al lago a pescar de niña con sus padres recuerda que vio muchos diferentes peces. Cuidando las redes fue aprendiendo los secretos de usar la tecnología artesanal. Su abuelita le enseñó a cocinar platos que se basan en las especies endémicas del Lago. Ella no quiere que se pierdan las recetas y por eso se juntan en familia a preparar potajes. Piensa en el lago como una madre, la *mamaqota*, con muchos lugares encantados, ventosos, o manantiales salados. Ella guarda respeto, saluda *challando*, hace ofrendas. Los accidentes ocurren cuando no se siguen las reglas de la veda o se pesca incontroladamente. La contaminación del lago es su mayor preocupación. Las empresas mineras que están buscando petróleo, las alcantarillas de las ciudades, los criaderos de trucha están acabando con la vida de los peces nativos y la salud humana.



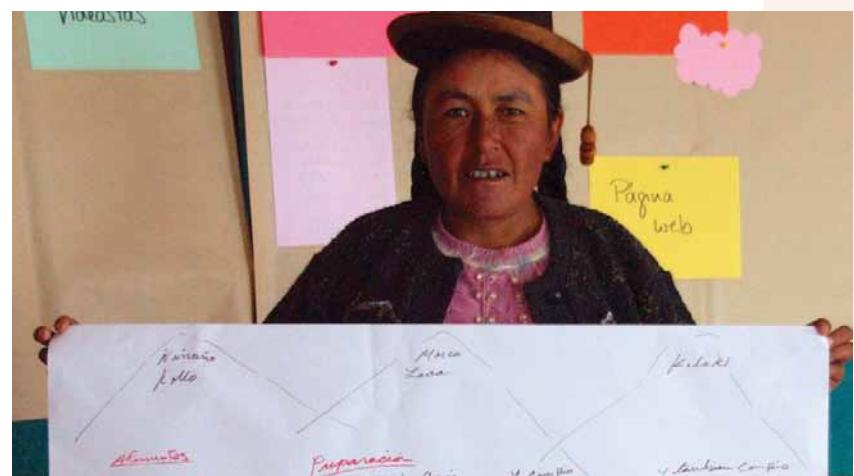
Juan Vilca oriundo de la comunidad de Perka, hijo y nieto de pescadores. Desde su juventud ha aprendido los rituales para suplicar que no ocurran encantos, accidentes, mal vientos y que haya buena pesca. Conoce el *pukara*, donde se dejan las ofrendas a la *mamaqota*, el lago madre, así como otros sitios sagrados donde habitan los *Apus*. Juan ha crecido con la desaparición de los peces endémicos y el auge de los criaderos de trucha y pejerrey. Es testigo de la desaparición de la tecnología artesanal de la pesca y la *Jilaqata*, la organización comunal de la pesca. Tiene muchas dudas, por ejemplo, cree más en las recomendaciones de desarrollo de las ONGs que en las del estado para el uso empresarial del lago. No siempre está de acuerdo con las aspiraciones del grupo de ayuda mutua al cual él pertenece.

Mario Gutiérrez vive cerca del lago, que es la madre prodigiosa que le alimenta. Recuerda que en su infancia la pesca era artesanal, se respetaban las vedas, no se vendían los peces sino se cambiaban y comer pescado era la base de la dieta diaria.



Florentino Gómez de Perka, es un chacarero que vive al lado de su madre. Le tristece que la cultura culinaria y de bebida cambie tanto y que afecte la armonía de la vida en comunidad.

María Grimanesa Mendoza es oriunda de San José de Calala, a más de 4000 msnm. Recuerda cómo se alimentaba antes de la reforma agraria y cómo cambió después con la constitución de la comunidad en la ex hacienda de la zona altina. Cuenta de la recuperación de la crianza de los animales, de la quinua y de la cañihua y de las señas que indican cómo cultivar la chacra para alimentarse sanamente.



Rosendo Cruz es un pescador de Perka que confía en los Apus para tener buena producción y para que la pesca sea afortunada. Disfruta de la buena cocina familiar con los productos sanos de las chacras y de los peces del lago.



7. Diálogo de Saberes

En la investigación acción participativa (IAP) el diálogo de saberes entre campesinos-campesinas y científicos constituye un aprendizaje mutuo. Este busca promover la construcción social del conocimiento mediante el intercambio de ideas, sentires, imágenes, creencias, nociones, conceptos, prácticas, historias, deseos, vivencias y emociones para alcanzar la comprensión común y la plenitud de la vida. La premisa de fondo es que – una persona o un sistema de conocimiento – no puede saberlo todo respecto a algo, pues, si hay una característica intrínseca al conocimiento es su incommensurabilidad. Una manera de complementar los deseos de búsqueda de significado y sentido para seguir actuando en la vida es interrogándose y desentrañando ideas desde nuestras propias categorías, entender un tema o asunto específico que lleve por sendas intransitadas, e impulse sinergías entre diferentes saberes.

El diálogo ocurre cuando entre los sujetos de conocimiento se crea un escenario propicio para quienes quieren conocer un tema. Los interlocutores entran en una conversación que rompe las ataduras de poder entre quien supuestamente sabe y quien no sabe. Esta dicotomía inhibe la reflexión y suprime el entendimiento conjunto lo cual perpetua el autoritarismo. En cambio si de veras ocurre un diálogo, ambas partes se tomarán en serio como interlocutores válidos reconociendo las diferencias con respeto sin llegar a aceptar la verdad ajena como suya. Cada quien entenderá al otro en sus propios términos y desde saberes distintos pero ambos dispuestos a aprender mutuamente uno del otro. Ese deseo de mutuo aprendizaje es el sello de la paridad de sujetos de conocimiento en el diálogo de saberes. Ambas partes no aprenden lo mismo, no se trata

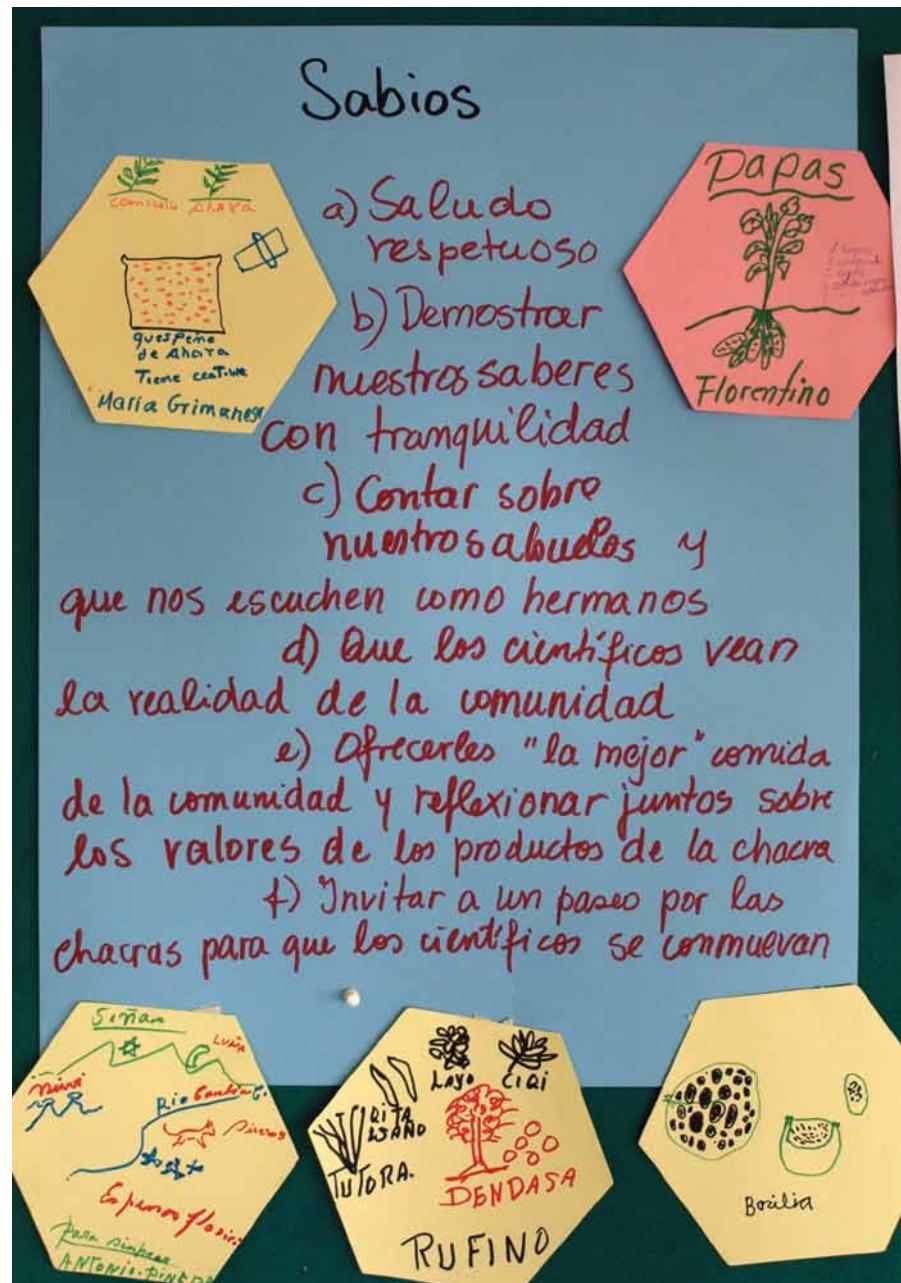


de uniformizar sino de enriquecerse con la diversidad de ideas sin hacer concesiones fáciles sino comprensiones duraderas. De lo que se trata en el diálogo de saberes es desencadenar una resonancia política de los diferentes entendimientos de la soberanía alimentaria que nacen de la reflexión campesina y la de los otros interlocutores.

Para ello es fundamental establecer las condiciones fructíferas con anticipación. Esto incluye la preparación de las partes dialogantes, sabios y científicos, la formación de un equipo compuesto de la coordinación, facilitadores y videastas, visitas previas a los centros de investigación, ensayo de diálogo. El diálogo propiamente dicho se inicia con una primera ronda de encuentros entre científicos y campesinos que tiene dos días centrales. Cada día tiene sus escenarios propios con secuencias de sesiones participativas. A continuación daremos cuenta de los pasos principales de la preparación así como de los momentos más fecundos tal como ocurrieron en los cuatro diálogos temáticos.

Estableciendo las condiciones propicias para el diálogo

En un comienzo los sabios y sabias se acercaron al diálogo de saberes con una mezcla de sentimientos. Por más de un año se habían preparado en los temas. Sin embargo tenían una gran interrogante sobre la disposición de los académicos a entenderlos sin tildarlos de ignorantes, o tergiversar sus prácticas como supersticiones. Tenían dudas si las personas de distintos sistemas de conocimiento se motivarían con la demostración de sus saberes visualizados. En ocasiones anteriores las relaciones con científicos les había desilusionado, por eso, esta vez prepararon un código de conducta para la conducción del diálogo en los siguientes términos:



Tres equipos de apoyo metodológico indispensables en el Diálogo

La realización del diálogo de saberes requiere un eficiente y ágil esfuerzo de un conjunto de personas con roles diferenciados: un equipo compuesto de la coordinación, facilitadores y videastas.

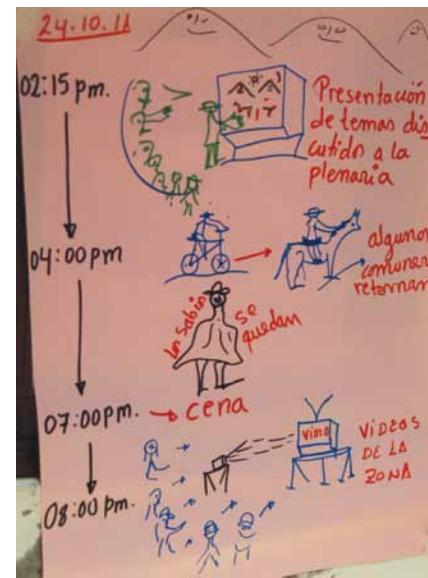
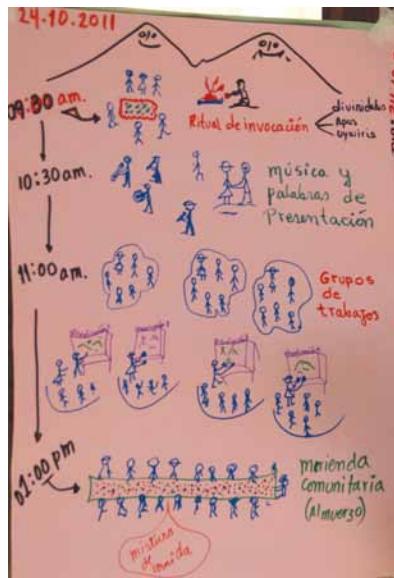
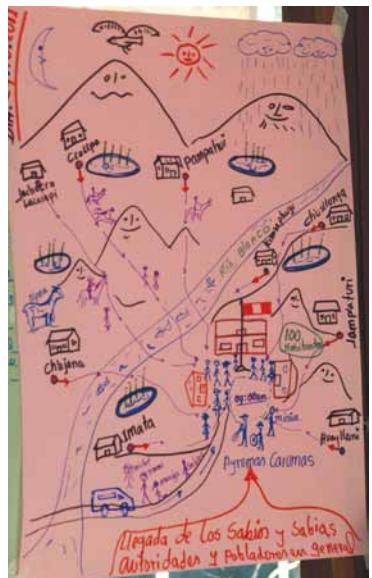
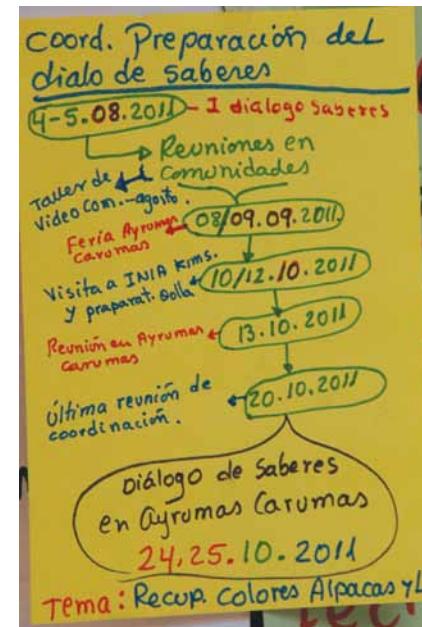
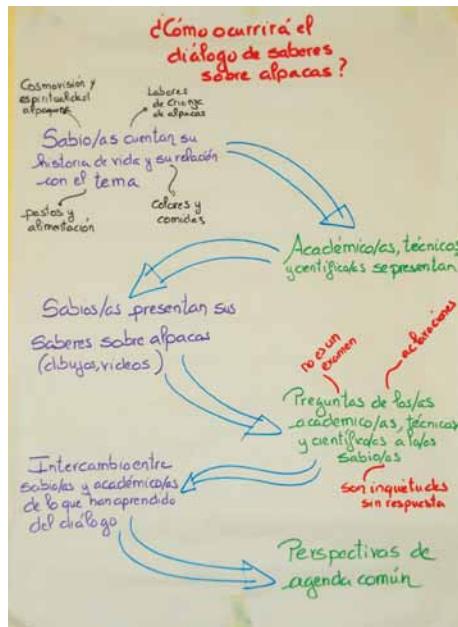
La Coordinación

Organiza comprometiéndose con la filosofía y la práctica del diálogo dando lugar a que este ocurra con el flujo y la transparencia de un proceso participativo de intercambio de saberes. En base a un plan consensuado el coordinador organiza el cumplimiento de las responsabilidades, del equipo de facilitadores y de los videastas. La coordinación contacta y mantiene comunicados a los académicos y las redes de sabios de acuerdo a los temas, llevando una lista de nombres de los científicos que muestran interés en participar en el diálogo aclarando lo más pronto posible el carácter epistemológico del evento. La coordinación asume la responsabilidad logística, como transporte, alimentos, ambientes favorables, materiales de visualización. De igual manera garantiza que el proceso de diálogo sea una experiencia de intercambio valiosa para los que participan. Que cada quien aprenda algo y que no se preste a distorsiones como hacer pedidos o demandas políticas al gobierno.



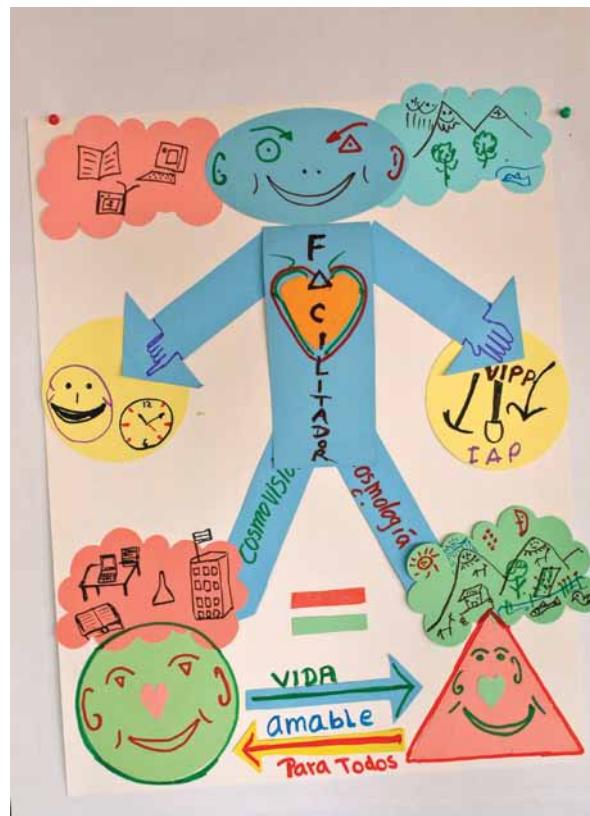
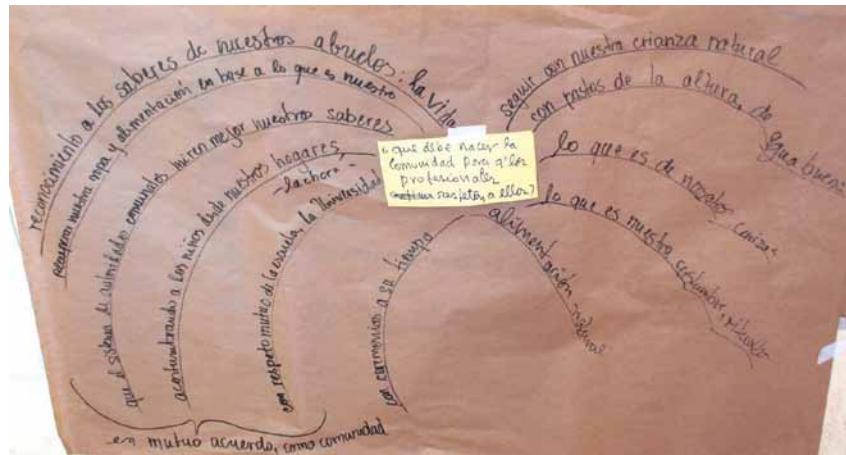
Equipo de facilitación del diálogo

La principal tarea del equipo de facilitación es que entre sabios y científicos medie una relación de aprendizaje como sujetos de conocimiento. Para ello elaboran con mucha imaginación un guión de los días centrales en común acuerdo y que refleje la filosofía y la práctica del diálogo.



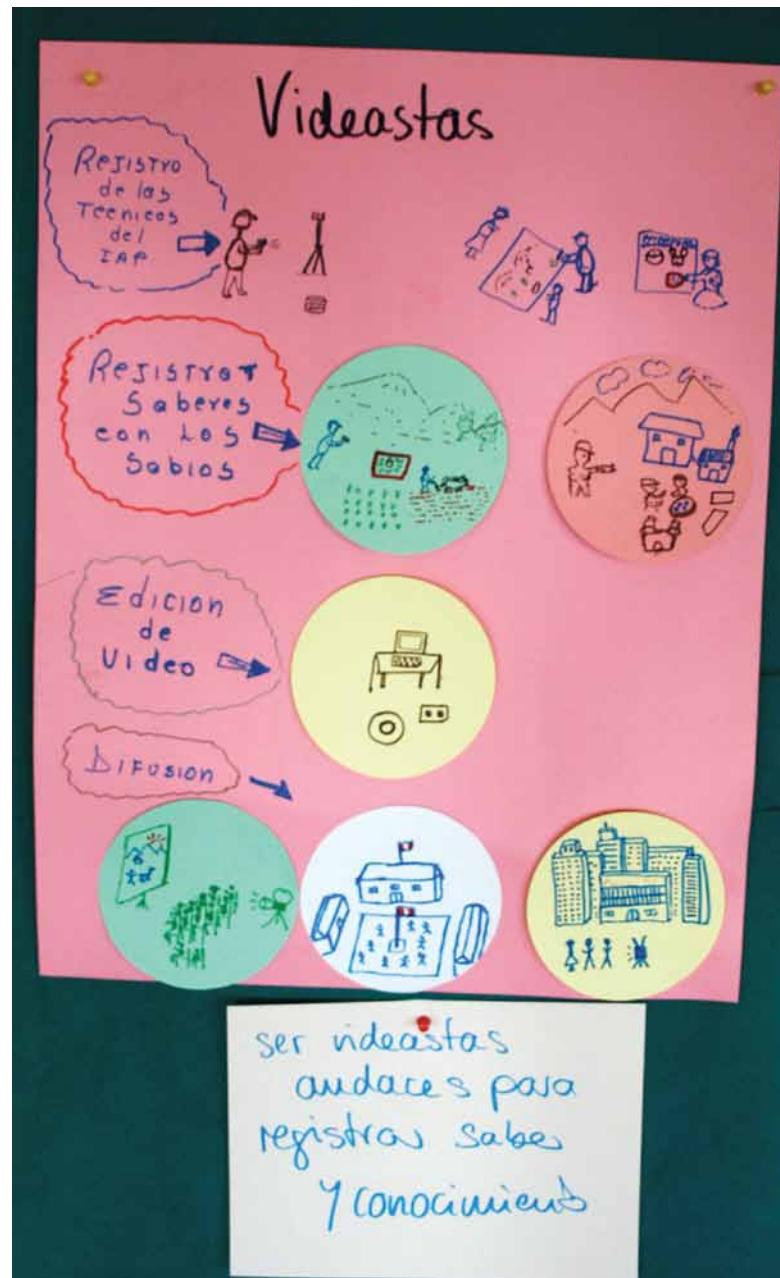
Las responsabilidades del equipo de facilitación es abrir el camino para que se demuestre la diversidad de ideas en relación a los temas, que las experiencias se presenten de una manera vivencial y estar vigilantes de que no ocurran asimetrías es decir que nadie sienta que su saber es superior al del otro.

Durante el diálogo los facilitadores se responsabilizan de subgrupos no mayores de 8 personas para garantizar un encuentro cara a cara entre sabios y científicos. Animan a que los científicos formulen preguntas en base al tema de la presentación visualizada, con lo cual se estructura el diálogo. Las respuestas o nuevas preguntas se visualizan usando palabras claves en forma de un mapa mental para llevar un registro de cómo se van entendiendo sabios y científicos. En momentos cruciales la facilitadora puede dividir en pequeños grupos de dos o tres personas para profundizar el entendimiento del asunto. Cuando el tiempo de la sesión de diálogo está por vencerse, la facilitadora reserva unos 10 minutos para la recapitulación de ideas, designando a una persona que las llevará a plenaria. La sesión termina cuando cada uno de los participantes ha expresado su opinión sobre lo que ha aprendido en el diálogo. Este final es imprescindible pues refleja qué ha sucedido en las mentes y corazones de los involucrados. Sus respuestas serán una prueba más de la diversidad de aprendizajes personales sin uniformización de contenidos.



Equipo de Videastas

Tienen la responsabilidad de documentar por turnos las sesiones plenarias y de los subgrupos así como fijar fecha próxima para editar lo filmado. Una vez listos, los videos serán mostrados a públicos más amplios para difundir los avances metodológicos y de contenido de los diálogos de saberes y con eso animar a la práctica dialógica de otros temas para otros tipos de diálogo, por ejemplo, el diálogo político.



Los diálogos paso a paso

Visitas previas

Los integrantes de la red de sabios del tema de las alpacas de colores llegaron al Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria en Quimsachata. Esto les permitió ver dónde ocurre la vida intelectual de los académicos, sus intereses, métodos así como sus estilos de comunicación. Establecieron las diferencias así como similitudes de saberes en relación al empadre y la clasificación de colores.

La misma red se hizo presente en la Universidad del Altiplano, donde fueron recibidos por el Decano y un Profesor de la Facultad de Veterinaria y Zootecnia. Para los científicos, recibir a las sabias y sabios fue algo novedoso que les motivó a aceptar la invitación al diálogo y decidir ir al campo.

Ensayo de diálogo

Antes de los encuentros en las comunidades los sabios y sabias presentaron sus temas en un centro de capacitación. Fue una preparación para ambos, sabios y científicos con el propósito de mostrar maneras de entender los temas, vivenciar la pluralidad de los saberes personales. Sobre todo fue un escenario para manifestar la disposición a la experiencia gradual del diálogo como una ruptura de las relaciones de poder entre los que saben y no saben y comprometerse a que surja una nueva práctica democrática.

En el grupo de científicos se encontraban personas de distintas actitudes respecto al saber campesino. Unos daban por sabido el significado y el sentido de los temas sintiéndose predeterminados a calificar la calidad del saber debatiendo que no es costumbre, no es creencia pero decididamente mejor que la ciencia.



También hubo quienes siguieron las explicaciones de sabias y sabios con mucha atención reflexionando que la visualización de los temas presentada por los campesinos reflejaban la experiencia senti-pensante de ellos y que no se podían denominar dibujos sino organizadores de conocimiento.

El ensayo de diálogo dio lugar a que algunos académicos reconocieran y valorizaran la dimensión intercultural de los saberes y la importancia de tomarlos en cuenta para la construcción de soluciones pluriculturales.

Primera ronda de diálogos en las comunidades

Con la debida anticipación la coordinación fijó fechas y lugares en las comunidades generadoras del saber y las prácticas. En un día los sabios y sabias armaron las galerías con los saberes visualizados. Se dividieron en grupos por sub-temas y ensayaron las presentaciones con la presencia de comuneros, autoridades y escolares, incorporándolos en el proceso, lo cual enriqueció los temas.



¿Quién es quién?

El día del diálogo entre científicos y sabios comenzó con una presentación personal de los invitados que dio una nueva oportunidad de conocerse a partir de sus campos de saber, formación profesional, manera de saber y posición epistemológica. Entre ellos se encontraban una amplia gama de visitantes: profesores universitarios de antropología, veterinaria, educación, especialistas de proyectos de desarrollo, promotores oficiales del medio ambiente y diversos promotores de organizaciones no gubernamentales.



Propósito del evento

Con una presentación visualizada del programa del día, el facilitador renovó el objetivo de la sesión así como la complejidad del tema y los niveles de importancia del proceso con la visión de comprometerse a la continuidad de una vida sana, cultura propia, con el ejercicio de la soberanía alimentaria. El diálogo invitó y acogió a quien se sintiera inmerso en el nivel de intercambio de conocimientos entre distintos saberes.



Vivencias conmovedoras

Más allá de la teoría, los alpaqueros presentaron una demostración viva del tema la cual involucró los sentidos, sentimientos, despertó la curiosidad, creó una sana tensión entre la acción y la reflexión. La presentación de los colores de las alpacas en vivo, por sabios y sabias que daban cuenta de las diferentes denominaciones y el origen de los colores, la edad, la calidad del pelo, las propiedades medicinales, la tristeza del blanqueamiento de los rebaños fue un momento de sinergía colectiva sin precedentes.



Presentación de los temas de sabios y muestras de aprecio de los profesionales

- En Ayrumas Carumas: la cosmovisión, el paisaje, las curaciones, los colores de alpacas
- En Perka: las especies nativas, el *pukara*,
- En Aymaña: cosmovisión alpaquera, calendario anual de llamas y alpacas, calendario de comidas
- En Yunguyo: las papas, la riqueza de sus variedades en la rotación de *chacras - aynocas*

Hubo un reconocimiento polifónico de la calidad de sujetos pensantes, de la forma cómo los sabios y sabias habían investigado sus temas.

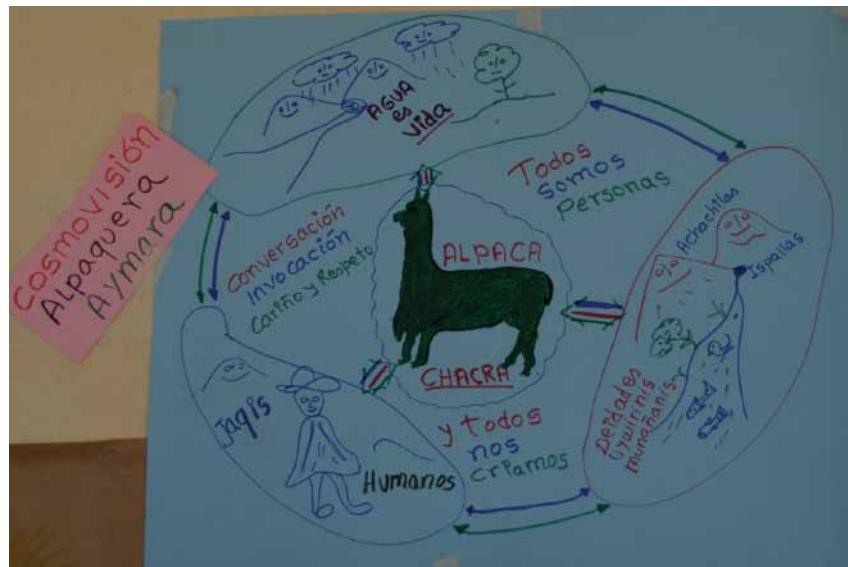


Conversaciones cara a cara

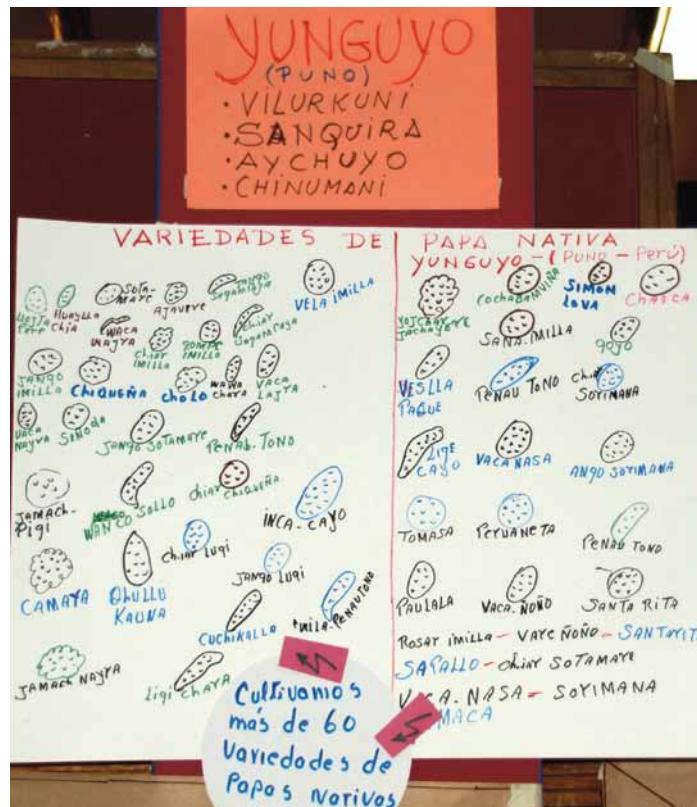
Los momentos más emblemáticos del diálogo de saberes fueron los encuentros y desencuentros o confusiones que en realidad dieron pie a un reconocimiento mutuo de las diferencias epistemológicas entre los saberes.



Los sabios de Ayrumas Carumas argumentaron que el origen de los colores de las alpacas se debe a la influencia de las fuentes de agua, ispallas mientras que la explicación científica pone hincapié en la concentración del pigmento en la fibra.



En el tema de las papas 'dulces' en Yunguyo, la crianza de la diversidad mediante el sistema de *aynucas* dio lugar a un cuestionamiento de parte de unos científicos. Como las explicaciones de la sabia no aclaraban las dudas de los científicos ella reaccionó invitándolos a ver con sus propios ojos las *aynucas* y continuar el intercambio de saberes cuando los campos de papa estén en flor.

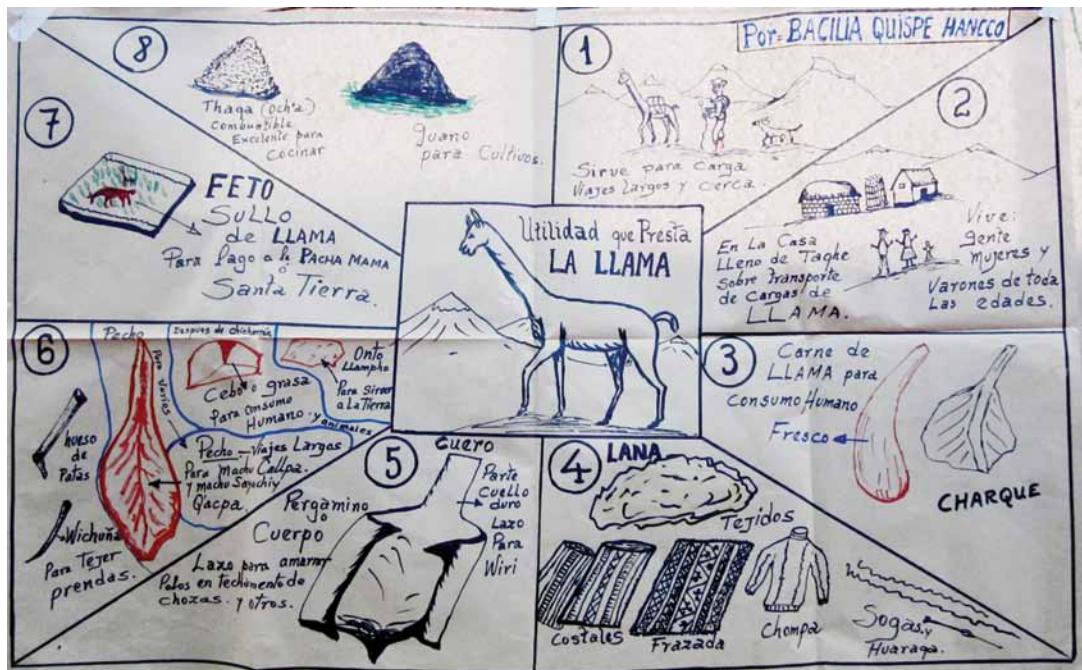


El tema del repoblamiento del Lago Titicaca con peces endémicos se explica con el concepto *pukara* entendido por el sabio de Perka como una fuente sagrada e inagotable de los peces nativos. En contraste los científicos se referían a un banco de germoplasma. Sorpresivamente se produjo un giro de perspectiva

por el cual el sabio hizo un pedido que el estado declare al *pukara* como zona de reserva de las especies nativas mientras que los científicos plantearon que las comunidades organizadas mantengan un manejo participativo de esas zonas.



En el tema de la vida agro-pastoril en Aymaña al presentarse la idea del empadre ritual para la obtención de colores de la fibra, el científico argumentó la falta de evidencias.



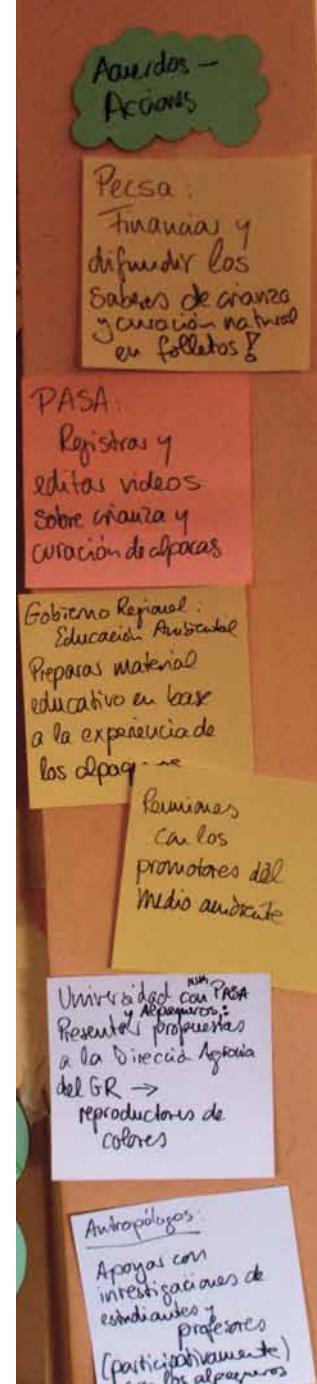
Compromisos de investigación

Lo más cercano a una relación de colaboración entre los saberes académicos y campesinos fue la invitación a los sabios para que den charlas sobre los temas expuestos a los estudiantes universitarios. También se hicieron ofrecimientos de difundir los temas de los sabios en folletos y publicaciones.

Hubo ofrecimientos de parte de los representantes del gobierno regional para reconocer la zona como comunidad ecológica para defender los recursos naturales frente a la contaminación de la industria minera. Las autoridades locales aprovecharon de formular pedidos a las instituciones, universidades, a las dependencias del estado solicitando apoyo para financiar actividades que no tenían directa relación a los temas propuestas y su complejidad.

Valoración

Los observadores y científicos dieron su opinión: habían percibido el diálogo reconociendo un proceso de aprendizaje alturado y fructífero.



Evaluación

Con una distancia temporal de tres meses, sabios y sabias compararon las fases antes, durante y después del diálogo.

Antes: evidenció la importancia de la preparación para ir aclarando y entender la modalidad del diálogo de saberes, algo muy distinto a la clásica interacción asimétrica entre campesinos y profesionales. Las reuniones entre sabios, talleres en las comunidades inclusive la lectura grupal de documentos les dió calma y seguridad para dar cuenta de sus saberes. Tener un foco temático ligado a las experiencias prácticas y desarrollarlas intelectualmente en base a la reflexión y la representación de las ideas puso un sello inédito de complejidad y autenticidad a los testimonios.

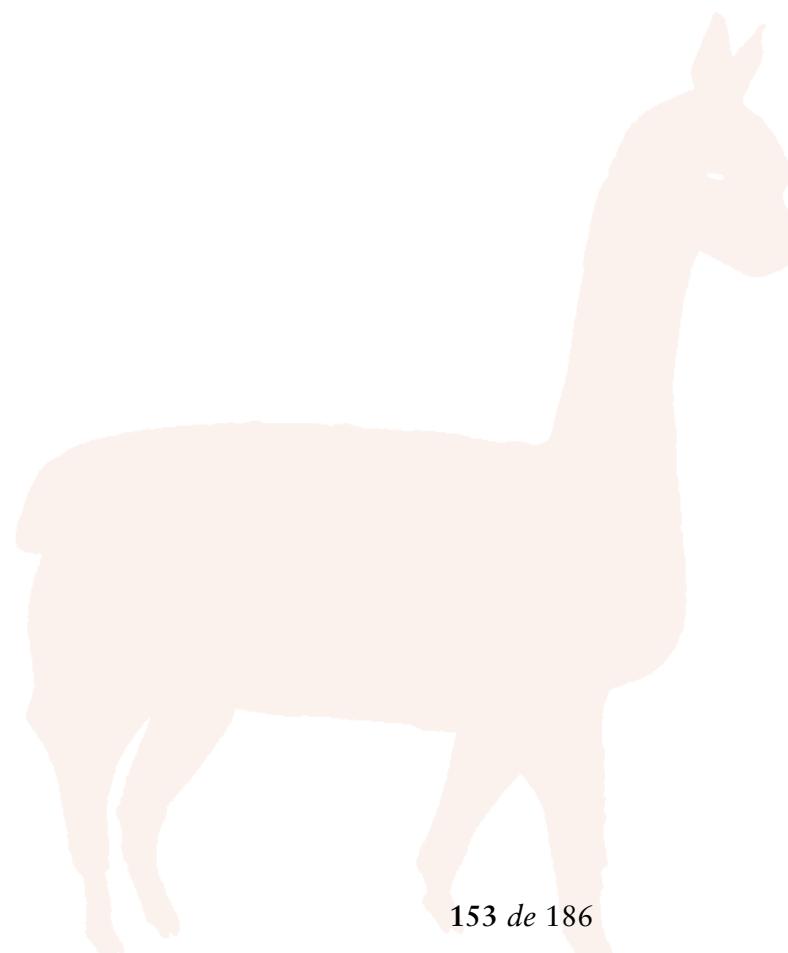


Durante: los dialogos fueron por diversos rumbos. En el caso de la pesca la presencia multitudinaria de los pobladores y el gran número de visitantes de las dependencias de los gobiernos regionales creó una gran incógnita sobre el desenvolvimiento de un proceso seguro. En el caso de la papa la coincidencia lingüística, de hablar en aymara entre científicos y campesinos contribuyó a penetrar en las dimensiones espirituales de las prácticas de la diversidad y a poner en claro las percepciones diferenciadas sobre el sistema de *aynucas*. En el caso de Aymaña hubo un desequilibrio entre una minoría de visitantes profesionales y un grupo mayoritario de sabios y sabias y un grupo grande de pobladores de todas las edades.

Después: sobre la fase posterior al diálogo mismo, todos enfatizaron el cumplimiento de los compromisos adquiridos, encarar los retos que han surgido y la alegría de haber tenido una experiencia novedosa.

Seguimiento

Los compromisos adquiridos en torno a la continuación de los diálogos para definir con más claridad una agenda de investigación acción ha ocurrido en el caso de las diferencias de percepción en relación al manejo de las *aynucas*.



Balance metodológico de los diálogos de saberes realizados.

Es favorable:

El reconocimiento mutuo de los participantes de un proceso grupal como sujetos de conocimiento.

La visualización continua de todo el proceso dando a todos los involucrados la oportunidad de interactuar, contextualizar y ver el significado de los contenidos del saber.

La interacción dialógica de construir, deconstruir, concertar, recrear grupalmente los contenidos de los temas desde las distintas, maneras de ser, sentir y dar opciones a acciones conjuntas.

La reflexión conjunta de científicos, y sabias y sabios – transitando por la vía de los saberes – rompe las ataduras intelectuales que impiden ver las cualidades de los saberes propios y ajenos.

Tener experiencias sensoriales, inteligentes, emocionantes y sinergéticas en el proceso del diálogo de saberes.



Es desfavorable:

Quedarse entrampado en un ambiente impersonal, formal de masas con espectáculos folklóricos y discursos oficiales innecesarios.

Confusión de expectativas, roles y agendas ajenos al diálogo de saberes que crean decepciones.

Dar lugar a un listado de pedidos y de demandas desarrollistas nublando las perspectivas de un encuentro de saberes y la elaboración de una agenda de investigación común a largo plazo.



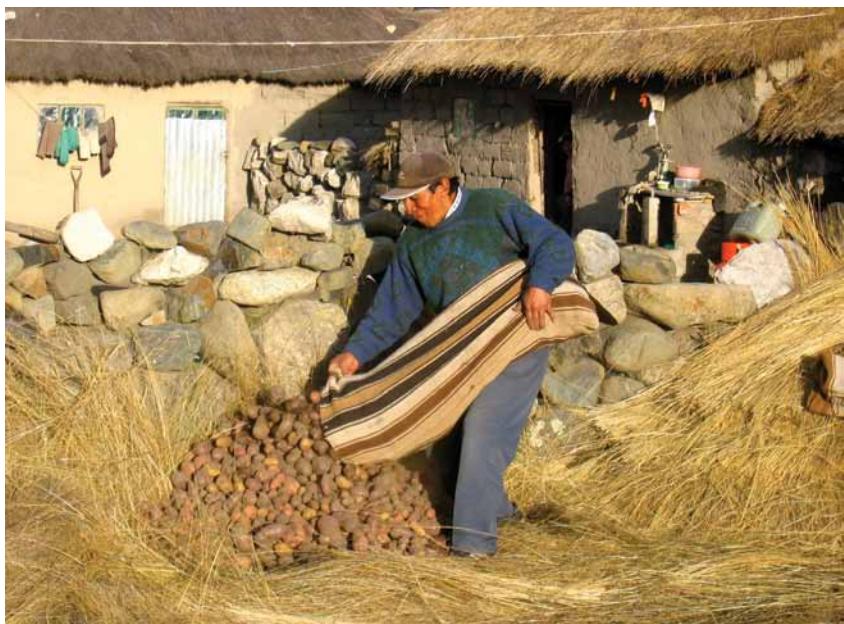
El vivificante impacto del diálogo de Saberes

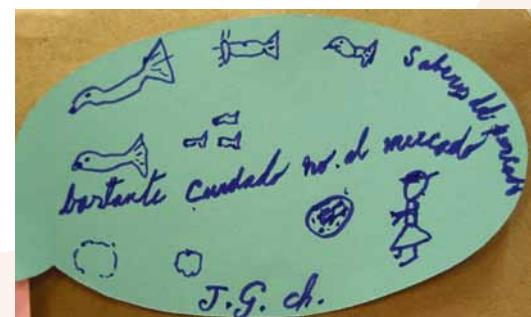
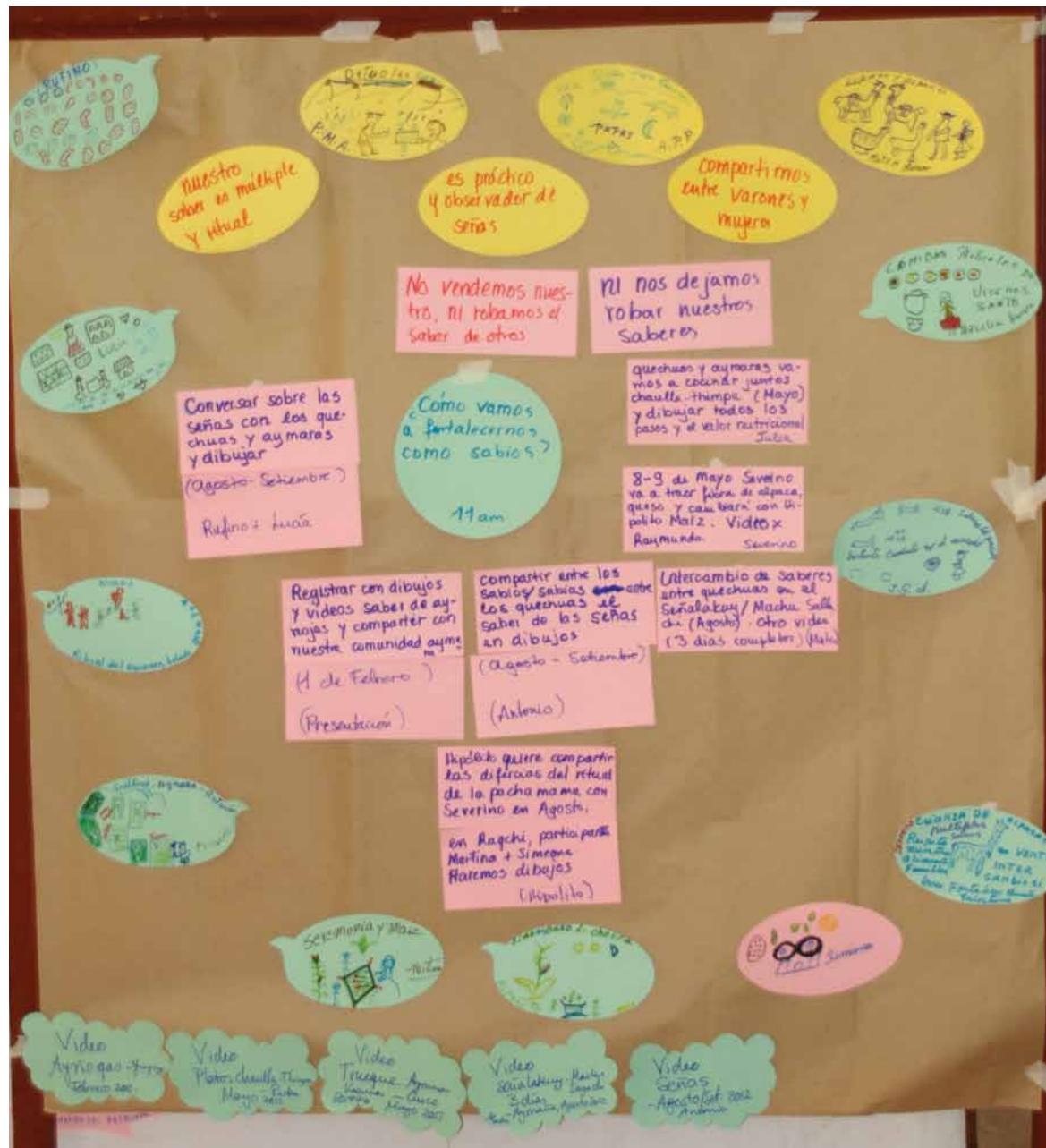
En repetidas oportunidades después de los diálogos de saberes, sabios y sabias expresaron con orgullo que la interacción con los científicos les había transformado profundamente.

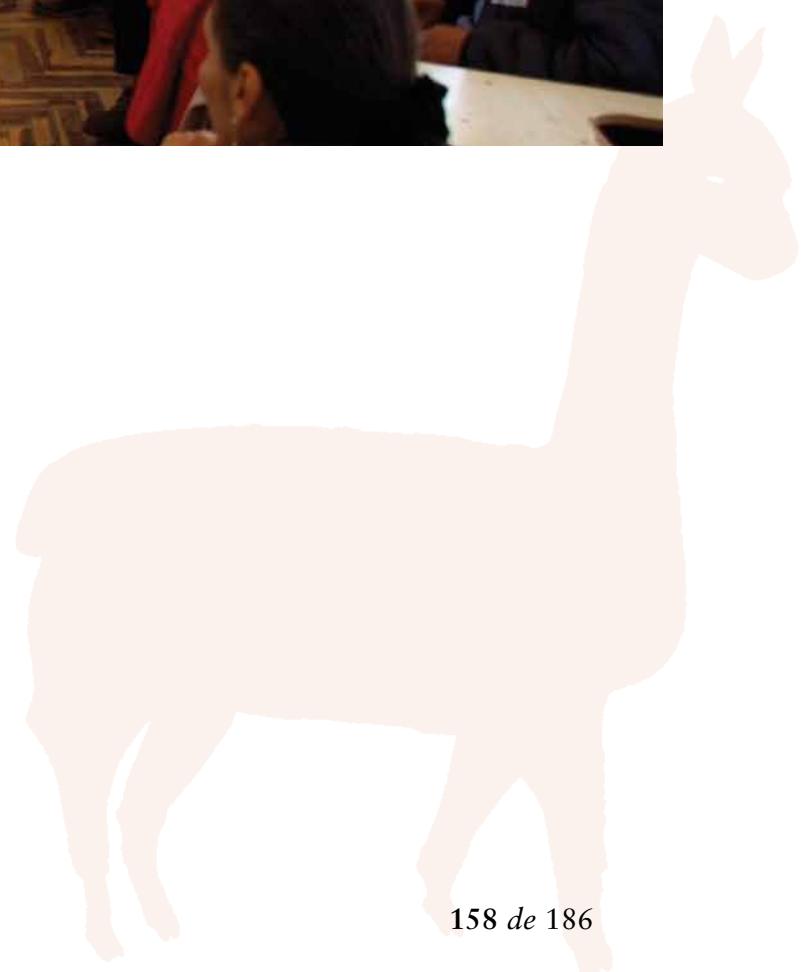
El encuentro personal, cara a cara, con los profesionales avaló que sus saberes son múltiples, de carácter ritual y a la vez práctico. Por ejemplo, la observación de las señas, la crianza de la diversidad de las papas, de las alpacas de distintos colores, los rituales para traer la lluvia, espantar la granizada y el hielo, cocinar con todo lo que sale de la *chacra* y del Lago Titicaca. Les alentó ver las diferencias de interpretación con los científicos y les llamó la atención que la mayoría fuera varones. En el campo, los saberes son compartidos entre varones y mujeres salvo que para las semillas y la despensa las señoritas tienen

buenas manos. El diálogo les reafirmó que el saber no tiene propietarios, no se vende, ni se compra, ni se roba. Se han enriquecido con el entendimiento de sí mismos como sabios y sabias, lo cual ha movilizado sus deseos de seguir dialogando como un ejercicio político para solidarizarse con diversas prácticas de la soberanía alimentaria en la región andina que comprende Ecuador, Perú y Bolivia.

Sabios y sabias han sentido el valor de la inclusión en distintos niveles, aportando con sus ideas, opinando desde sus propios ángulos de saber y escuchando puntos de vista aunque divergentes. Sus vivencias y recuerdos de la comida han ganado aliados en los ‘científicos’ y están en buen camino de obtener una proyección en la democratización del acceso a comida sana, sabrosa y soberana en el medio rural y en la sociedad peruana.







8. La fuerza de las vivencias



Recordando el pulso de los procesos

Cinco años del Programa Andino de Soberanía Alimentaria han inspirado a las redes de sabios y sabias de base comunitaria a compartir un nuevo sentido grupal del derecho a producir y comer los productos saludables de la tierra. Este derecho comprende recordar aprendizajes y proyectar deseos, sueños y visiones de soberanía alimentaria con una conciencia de autonomía.

Reunidos en Chucuito a mediados del 2012, sabios y sabias, facilitadores y asesores del PASA reconstruyeron los hitos de los últimos años que han dejado huellas de procesos inéditos en sus vidas.



En Noviembre del 2007, el IIED de Londres, invitó a instituciones del Perú y Bolivia a una reunión con los socios de India, Irán y Mali, que tuvo lugar en Portugal.

Hubo un lento inicio hasta que en Enero de 2008 se visitó a las familias de Torasaya, Perka y Vilurcuni invitándolas a los talleres de Investigación Acción Participativa y Video Comunitario. Estos dos eventos generaron capacidades e impulsos cualitativos que se fueron practicando gradualmente hasta la Cumbre en la Apacheta en 2009. La cumbre fue un evento multicomunal de más de 400 campesinos, autoridades, y amigos de Bolivia. En tres días de investigación sobre la soberanía alimentaria los campesinos presentaron resultados con voces propias.

En 2010 un grupo de 5 representantes del PASA viajaron a Malasia, a la reunión global de los socios de la iniciativa de Democratización del Sistema Agro-alimentario del IIED. Fue una experiencia inolvidable, conocer personalmente a los actores involucrados en los procesos de Jurados Ciudadanos de Mali y de India, de seguir de cerca los experimentos agrícolas entre campesinos y científicos en Irán. Participaron con más de un ciento de personas en el Encuentro Interregional con los representantes de la Campaña Asiática en la defensa del Arroz.



Encuentro interregional en Malasia

Durante dos días los participantes discutieron dos temas generales y los siguientes subtemas.

Día 1: Soberanía Alimentaria

1. Conclusiones campesinas de la India y de Mali acerca de la democratización de la investigación agropecuaria enfatizando el rol del saber campesino y una agenda campesina de la investigación agropecuaria
2. Justicia de género y el rol de liderazgo de las mujeres en el control de las semillas
3. Diálogo crítico con AGRA (la alianza de la revolución verde en África apoyada por la Fundación Gates y Monsanto) y la influencia sobre las políticas alimentarias globales
4. Semillas y comidas locales, las culturas locales sostienen el equilibrio de la naturaleza y defienden la biodiversidad
5. Soberanía alimentaria y el impacto del cambio climático, y cuál es el rol mitigador del saber campesino e indígena
6. Ganaderos nómades y redes de campesinos como organizaciones de defensa de la naturaleza

Día 2: Metodologías de investigación acción participativa (IAP)

1. Cómo organizar campañas a favor de la soberanía alimentaria, los vínculos entre productores campesinos y los consumidores, con ejemplos de la red de defensores del arroz en Asia
2. Tribunales populares y juicios ciudadanos como mecanismos de influenciar las políticas públicas agrarias y lograr un cambio de las agendas de la investigación agropecuaria
3. Caravanas de biodiversidad (India) para movilizar la defensa de las semillas locales en las comunidades visitadas
4. El Video Comunitario con el ejemplo de los videos del PASA del Perú que documentan las voces campesinas sobre la defensa de la soberanía alimentaria en los Andes
5. Facilitación de procesos en base a VIPP (Visualización en Programas Participativos)
6. Conservación de semillas en manos de mujeres campesinas e indígenas

Alcances de los diálogos

En el 2011, las redes de sabios y sabias llevaron a cabo cuatro procesos de diálogo con los científicos con temas y fechas específicos. Los resultados del diálogo más apreciados fueron las relaciones de igual a igual con los científicos, los comentarios positivos de los científicos hacia los saberes de la cultura alimenticia, el respeto mutuo, sinceridad, atención y la sorpresa cuando aparecieron las diferencias de conocimiento.

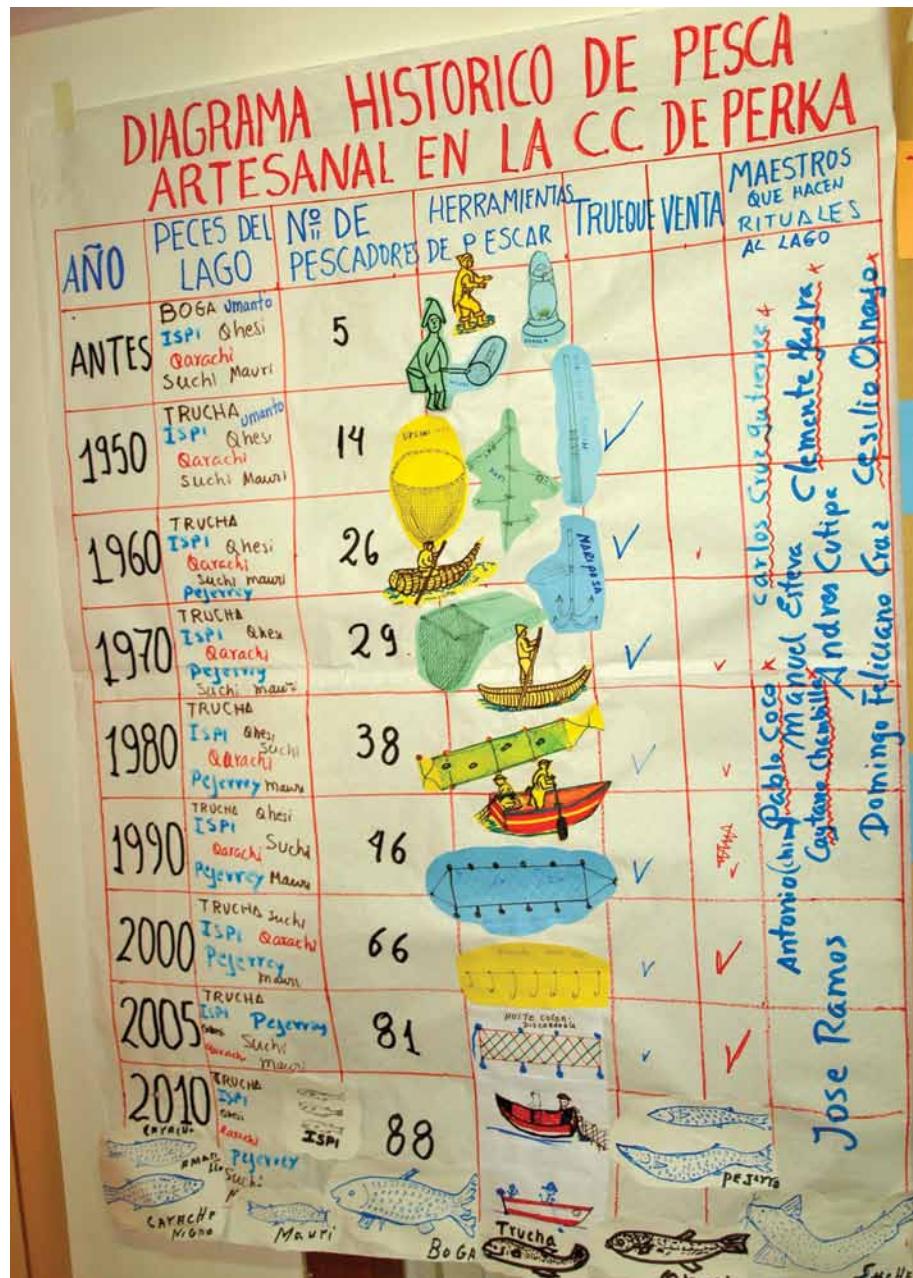
En la Asamblea del PASA realizada en Chivay, Valle del Colca en Enero de 2012, las redes de sabios y sabias confirmaron la perspectiva de comprometer a los científicos para defender la soberanía alimentaria de común acuerdo democrático. También afianzaron los lazos andinos con los movimientos de Ecuador y Bolivia.

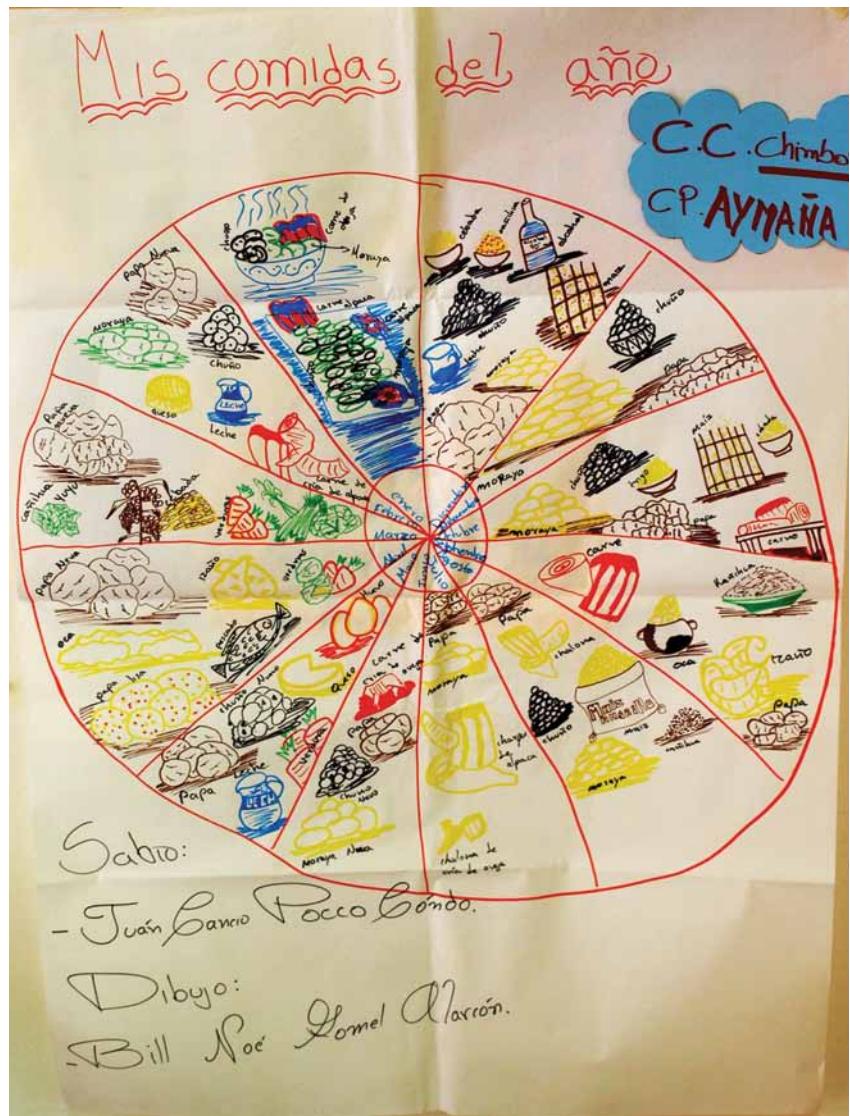


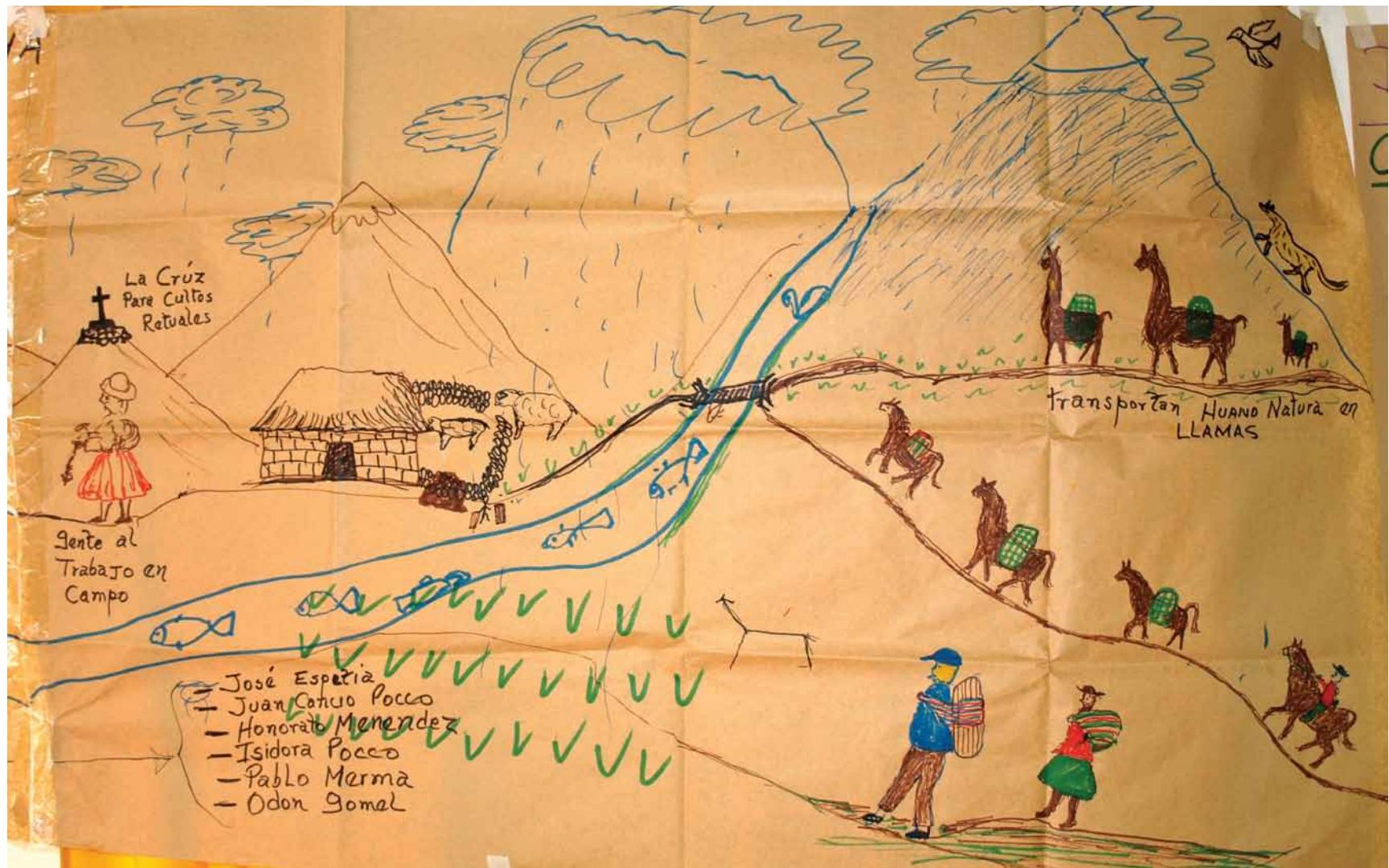
La visualización: un enriquecimiento

Sabios y sabias reconocieron que desde el principio todo fue diferente. Ellos y ellas pertenecen a una cultura oral, la palabra es el principal medio de comunicación de ideas ya sea en quechua, aymara o castellano. Recuerdan que en experiencias anteriores, los interlocutores interesados en el saber y las prácticas campesinas, los entrevistaban llevando la dirección de los contenidos. Finalmente, publicaban libros, artículos o salían películas sin que los sabios y sabias tuviesen acceso a estos medios.

En cambio, con la visualización, vieron que la generación de los saberes sobre la comida ocurrió dentro de un nuevo balance de poder. Articularon sus ideas en representaciones gráficas plasmando libremente sus perspectivas interiores. Ellos y ellas determinaron la dirección de sus pensamientos, seleccionaron sus recuerdos y sopesaron qué consideraban importante plantear respecto a la agricultura y la comida. La visualización demostró la pluralidad de los saberes con autoría intelectual propia.





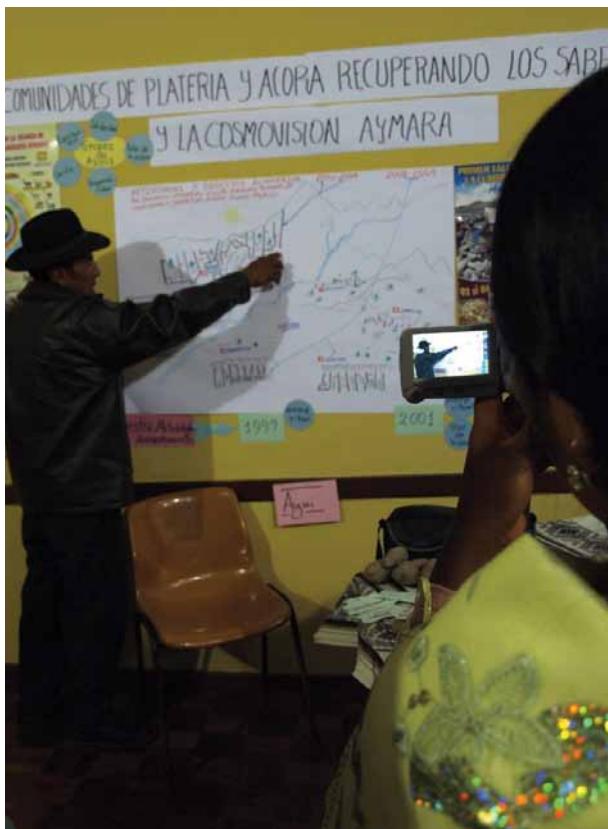


Recorrer el itinerario mental de pensar individualmente y compartir con el grupo se ha convertido en una manera de construir el saber, complementando los testimonios sin ejercer crítica negativa ni censura. Este ciclo produjo una sinergía estimulante que lleva a la profundización de temas siguiendo el hilo propio de complejidad con finales abiertos. Por ejemplo, cada

vez que los sabios y sabias trataron el tema de las señas lo hicieron añadiendo nuevas nociones. Interrelacionaron y reforzaron con mayor significado, poniendo en relieve el carácter animado de las montañas, los ríos, las estrellas, los animales y su relevancia en la producción de alimentos que a la vez influye sobre la salud, la conducta humana y la naturaleza.



La visualización aplicada en el video comunitario dio lugar a involucrar múltiples voces sobre el mismo tema y crear una nueva estética combinando la belleza del paisaje desde la perspectiva de quien vive en el lugar. Cada video lleva el orgullo de presentar la cultura culinaria, de una manera contestataria y pacífica frente a la hegemonía de los medios convencionales. Estos difunden imágenes estereotipadas de las comunidades andinas como si solo fueran pobres y desnutridas. El aprendizaje de usar la cámara dio iguales oportunidades a hombres y mujeres a filmar y ser filmados, delante o detrás de la cámara, enfocando diferentes aspectos de la producción de alimentos, el procesamiento o simplemente gozar de la comida que proporciona la *chacra*.



Renovando relaciones

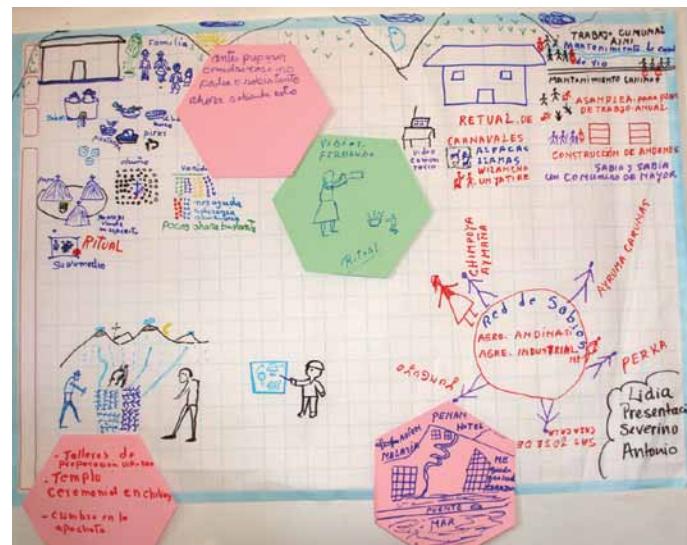
De género

Al comienzo las mujeres no asistían a los talleres. Los acompañantes de las ONGs, argumentaban que ellas tenían muchas ocupaciones domésticas. Una vez vencido este prejuicio la participación femenina conquistó un espacio de creatividad demostrando sus saberes a través de la visualización, las presentaciones orales y el manejo de la cámara con un pulso muy firme. Ellas aportaron nuevas perspectivas a los múltiples aspectos de la mujer en el rol de guardianas de las semillas a veces madre, hija, nuera; la responsabilidad espiritual de la despensa; la recreación del significado del fuego o la cocina como nuevo núcleo de comunicación intergeneracional.

Ahora las redes están compuestas de sabias y sabios cuyo trato es equitativo, como la relación entre hermanos y hermanas. Esto lo expresa el término aymara *Chachawarmi*. Sabios y sabias reconocen sus saberes recíprocamente y se solidarizan con la convicción firme de transmitir sus avances de la soberanía alimentaria a la siguiente generación.

Espiritualidad

Una experiencia muy sentida es que los eventos y procesos del PASA se iniciaran con la celebración de rituales y que la comida se tratara respetando su carácter sagrado. Como en la vida real, *Pachamama* siempre ha acompañado y protegido cada paso de la red de sabios y sabias.



En la familia

La cocina en el hogar campesino es un nudo de comunicación recreado. Cada vez que la familia se reúne en la cocina a comer, los hijos e hijas preguntan sobre el origen de los alimentos, quieren saber por qué están comiendo en platos de barro o sienten la ventaja de estar conversando alrededor del fogón. Los jóvenes tienen curiosidad y quieren aprender las recetas del *Pesque* o la *Patasca* y las nietas de cinco años ya saben nombrar más de cien variedades de papa.

Las celebraciones rituales con motivo de la comida unen a las familias de una manera especial, despertándose un mayor interés espiritual por la comida. Hay más presencia de todas las generaciones en los días especiales para la selección y la bendición de semillas, lo cual crea un sentimiento de continuidad de las tradiciones espirituales. Cuando se come *chuño* es motivo para hablar del clima, que es como una persona, siempre cambiante y que merece atención, pues si no se observan los mínimos cambios climáticos se pone en riesgo la alimentación familiar.

Sabios y sabias muestran a otros miembros de la familia sus dibujos. Por ejemplo, el gráfico de las *aynucas*, con las *chacras* de las alturas, produciendo una gran diversidad de cultivos crea una gran emoción. Jóvenes y mayores reconocen la importancia que tiene mantener la diversidad de cultivos. Este es un estilo de vida propio y que no se puede lograr con la comida industrial, fideos o arroz y enlatados. Recapacitan que la mentalidad de comer alimentos de la fábrica no corresponde a la tradición por la diversidad. Entonces quieren tomar parte en la red, para hablar y actuar decididamente a favor de la soberanía alimentaria.

En la comunidad

La idea de la soberanía alimentaria ha reforzado la conciencia de cuán importante es la relación entre los pastos naturales variados y el sabor de la carne de alpaca. El mantenimiento de las fuentes de aguas naturales sin contaminación se ha convertido en parte de un compromiso comunal para que las alpacas paseen libremente y tener la garantía que la carne de consumo popular sea sabrosa.

Los lazos espirituales entre los miembros de la comunidad se están renovando. Los rituales de reproducción de los animales, el intercambio de semillas, la limpieza de los canales son momentos en que también se reflexiona sobre la importancia de mantener relaciones fructíferas con la *Pachamama*, y los *Apus* quienes proporcionan la comida sana, sabrosa, soberana.

En las conversaciones con las autoridades locales y regionales ellos prestan atención a la influencia que existe entre la producción de la *chacra* y el bienestar comunitario. Están entendiendo que la comida industrial es un peligro para la salud humana y que crea dependencias económicas.

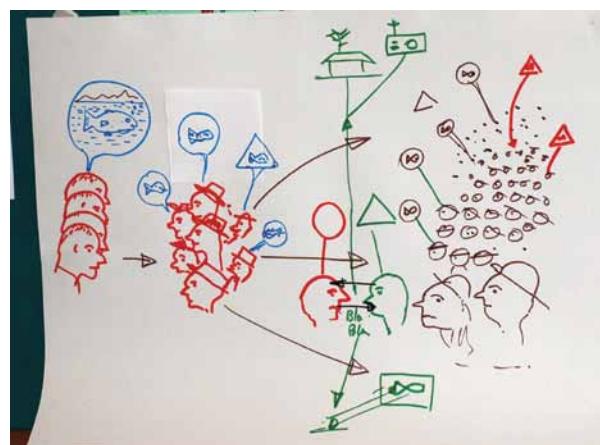


Con los científicos

Intercambiar ideas con los científicos en las comunidades ha significado un gran cambio. Normalmente la educación ocurre en las universidades, en los centros de investigación, pero en el caso de los diálogos, las comunidades fueron los centros de aprendizaje. Algo que nunca había ocurrido entre campesinos y científicos, fue la interacción de igual a igual, ambos como sujetos de conocimiento. Sabios y sabias intercambiaron ideas con los científicos sin que uno se sintiera superior al otro. Nadie fue considerado informante y todos aprendieron y enseñaron a la vez.

El diálogo con los científicos en Ayrumas Carumas provocó una situación muy especial. Cada sabio, cada sabia presentó una alpaca en vivo, nombrando el color, la edad, la personalidad, los valores curativos, el cariño que la alpaca despierta en el pastor. La reacción general fue de asombro. Ningún científico quedó indiferente frente a esa forma de presentación del saber tan imaginativa y sensorial.

Sabios y sabias ganaron confianza en los científicos gracias a la recepción interesada con que éstos siguieron las explicaciones de los temas graficados. De parte de los científicos hubo muestras de admiración y expresaron su sorpresa al escuchar aspectos que no sabían. Durante el diálogo en Yunguyo, sabios y sabias guiaron a los científicos a las *chacras*, y les mostraron 30, 40, 50 diferentes variedades de papa. Algunos no lo podían creer y querían convencerse por sus propios métodos. Eso fue una gran oportunidad para continuar el intercambio de saberes.



Además del intercambio de ideas hubo buena comida del campo. Momentos intensos para degustar y reflexionar sobre las ventajas de la comida producida en las *chacras* y unirse para defender gustosos la soberanía alimentaria.



Nivel global

Quienes viajaron a Malasia a la reunión global de los socios del Programa, han tendido lazos de sabiduría con otras culturas, como los campesinos de India y Mali y los pastores de Irán. También han sentido la fuerza de la movilización asiática en defensa del arroz. Esto los ha llevado a comprender que desde los grupos de base comunitarios en alianza con otros actores, existe una perspectiva de hacer valer los derechos soberanos a nivel global.

Los sueños de la soberanía alimentaria andina

Recordar y reflexionar ha articulado una forma de conceptualizar la defensa de la soberanía alimentaria enraizada en el imaginario de la vida rural. Es una manera de mirar, desde adentro, los sueños, anhelos y visiones que contrasta con la lógica secular de los proyectos, que los activistas de desarrollo defienden en nombre de los intereses industriales de los modelos agroalimentarios.

Las visiones son constructos culturales y cognitivos. Por ello seguimos las raíces de un juego ceremonial aymara, las *Alasitas*, que tiene lugar después de las cosechas. Hombres y mujeres se toman un tiempo libre para recordar, imaginar, asociar ideas, comparar y proyectar el siguiente ciclo agrario-pastoril en objetos de miniatura elaborados con harina de quinua. Esta práctica intelectual permite una transformación lúdica de los sueños, deseos y visiones. En este caso, el ejercicio visionario tuvo como tema la soberanía alimentaria entendiendo que los objetos en miniatura son como semillas a las que dándoles el cariño y atención se convierten en frutos reales.

Seguir las señas

Andrés Ramos y Lidia Faggione

Miramos el cielo en días especiales. Las estrellas nos informan qué productos crecerán en abundancia y cuáles no. Desde el 13 de Junio en adelante observamos las Siete Estrellas, el *Q'oto*, si las estrellas están bien brillantes es buen signo para la producción de papa.

Las plantas y los animales también se comportan de tal manera que podemos sacar conclusiones sobre el clima y qué cultivos sembrar.

Si el lirio se inclina en la parte intermedia de su tallo, es muy posible que la producción de papa sea afectada por el hielo y el granizo. Si en cambio la planta está erguida, será bueno sembrar papas en la primera siembra.

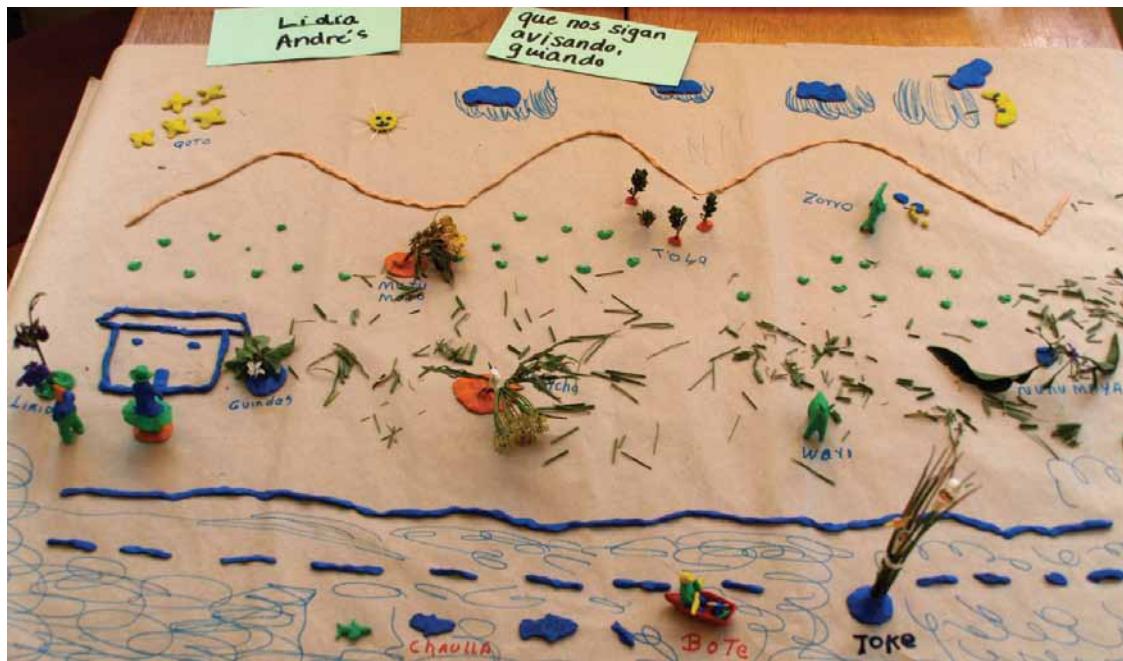
Si las flores de la guinda florecen cuando el árbol no tiene hojas, esto quiere decir que el año podría ser seco. Al contrario cuando los árboles han floreado con hojas esto nos indica que el año será lluvioso.

El *mutu mutu*, es una planta que observamos en Agosto, nos indica si las estaciones serán secas o lluviosas, esto en relación al crecimiento de las habas.

La Tola, en las alturas es un arbusto que nos aconseja si debemos cultivar papas o no. Cuando las flores de la *Huaycha* se caen en las zonas bajas, es un indicador que el tiempo de la siembra ha llegado. Si las flores del *Nuño Maya*, aparecen como uvas, nos está diciendo que allí habrá una buena cosecha de papa.

El pajarito *Toke*, construye su nido en los totorales del lago. Si ubica su nido en la parte baja de la totora, será un año seco, en cambio si el nido está en la parte alta de la totora, ese año será muy lluvioso.

El zorro y la *vicuña* son emisarios de los *achachilas*, antepasados, que anuncia si habrá comida o no el próximo año. Por eso nuestro sueño es seguir confiando en lo que nos dicen los signos, a pesar del cambio climático. Seguiremos observando y confiando en los indicadores naturales pues nos informan bien qué cultivar en nuestras *chacras*.



Criando la diversidad en nuestras *chacras*

Betzabe Baca y Juan Vilca

Nuestras *chacras* están protegidas por los *Apus* Chani y Llanqueri. Pachamama nos comunica en sueños cómo debemos criar nuestras *chacras*, en la altura o en las partes bajas. Nos dice qué semillas son buenas para la siembra. Nunca debemos poner en la tierra las variedades mejoradas aunque las regalen las ONGs, o la Universidad. Esas semillas hacen desaparecer las variedades locales. Después nunca las podremos recuperar.

Nuestras *chacras* producen bien si hacemos las ofrendas de coca a la madre tierra. Ella nos ayuda a mantener la salud y la diversidad de nuestras *chacras*. Teniendo productos diversificados no necesitamos del mercado. Nuestro sueño es transmitir estos valores a la juventud en reuniones como las nuestras, con tiempo y energía positiva.



El sabor de los animales libres

Lucía Paucara

Yo sueño con animales saludables para que mi familia y mi comunidad coman carne sabrosa sin los insumos de la fábrica que son contaminantes. Yo sé cómo criar animales con los alimentos de mi *chacra* como avena, cebada, pastos naturales y totora que crece a orillas del lago. Miren aquí están mis sueños deliciosos, animales pasteando libremente, llamas, alpacas, ovejitas, chanchos y gallinas.



La despensa es sagrada

Antonio Pineda y Basilia Quispe

Sueño con los *apus* que nos protegen en la siembra, y que nos dan en retorno el ganado, los productos de la *chacra*, todo. Y eso lo guardamos en la despensa. Hablando de despensa, ésta debe ser de piedra como corresponde al campo. Allí entran los víveres, todo lo que es producto de nuestro trabajo. La comida que está en la despensa la sahumamos con hierbas aromáticas y con *ichu*. Dentro de la despensa ponemos una piedra, *Illa*, que la traemos del río, ella cuida todo el año.

La despensa es sagrada, personas extrañas no pueden entrar. Solamente y más que todo, las señoritas manejan los víveres. Los varones tenemos el derecho a trabajar nuestros productos de la tierra y llenar la despensa con habas, papas escogidas que duran años, allí están la *tunta*, el *chuño* negro, nuestra cebada, quinua, cañigua. Producir todo esto es nuestro trabajo. Para llenar la despensa nos ponemos de acuerdo en familia, así no nos falta nada, ni verduras.

Los varones tenemos derecho a viajar a Marcapata para llenar la despensa con maíz. Traemos las cargas de maíz en las llamas. Las señoritas, las niñas todas se ponen felices cuando llegan las llamas con sus cargas.

Pachamama recibe y cuida nuestra despensa como una madre. Así todo el tiempo tenemos comida, no nos falta nada. Como todo lo que guardamos es fruto de nuestro trabajo, nada se malogra. Nosotros utilizamos el *taqui*, como lo hacían nuestros abuelos. Hay también quienes no lo utilizan y guardan sus alimentos en la casa, encerrados, sin aire.

En cambio en la despensa los alimentos duran tres, diez, muchos años. Los *chuños*, las *morayas*, no se malograron, aguantan, el *charqui* y la *cecina* también, siempre y cuando se hayan secado en sombra y con sal.



Los sabores de mi cocina

Presentación Velásquez

Sueño con la papa, *izaño*, *tunta*, quinua...con todo lo que produzco en mi *chacra*. Yo proceso y preparo comidas deliciosas. Cocino *Patasca*, con pez del Lago y con papa Mariva. No uso la *Imilla* negra porque revienta en la olla. Cuando cocino prefiero mis ollas de barro. Eso les digo a mis hijos, esto es natural, mucho mejor que las ollas de aluminio.

Uso el batán para moler hierbas, pero para los granos uso la *qhoná*, o sea la molienda de piedra. Así todo lo que cocino tiene otro sabor. Mi esposo me acompaña en la cocina, se sienta cerca del fogón y conversamos de la *chacra*. ¡Qué agradable sentarse cerca del fuego! A mi me parece un triunfo continuar estas tradiciones de los buenos sabores. Confío en mis sueños que me dicen que mis nietos seguirán nuestras tradiciones a pesar que en la escuela les enseñan otras costumbres.



Las redes de sabios y sabias

Severino Mamani y Pastorita Jinchuña

Nuestros saberes están unidos como hermanas y hermanos. Somos muchos los que sabemos. Nos reconocen como sabios, es algo que nunca me imaginé, pues nosotros somos gente de los cerros, nosotros que no tenemos estudios. Lo que sé se lo debo a mi padre a quien he acompañado a curar alpacas, llamas, en Moquegua, Tacna y Arequipa. El me inculcó la responsabilidad.

Con el saber de la soberanía alimentario estoy llegando lejos, conversamos en Copacabana, Aymaña, Chimboya, Raqchi, Queromarca, Arequipa, Chivay. He aprendido con mis hermanas y hermanas y ahora estamos formando a los jóvenes así como mis abuelos me formaron a mí. Siempre con las enseñanzas de la coca y de la *mamapacha*. Con el saber hay que tener mucha responsabilidad pues es algo de vida o muerte. Mi padre murió celebrando rituales, hasta el final de su vida él estuvo leyendo la coquita, pidiendo permiso. Eso es respeto y responsabilidad con los saberes. Así es como seguiremos en esta red de sabios y sabias y con sus dos lados, *chachawarmi*, armonizando para ganar credibilidad en los diálogos con los científicos.



Diálogo con los científicos

Don Rufino Chambi

Me tocó dialogar con un científico del Ministerio de Agricultura. El vive en la ciudad, en un pueblo grande, su casa está dentro de un edificio. También trabaja en un edificio. Para el diálogo invitamos a varios científicos a la comunidad. Eso los ha dejado pensando.

Nosotros vivimos en familia, alrededor nuestro todo está sembrado de papas. Para nosotros primero que todo es nuestro quinto de coquita, después vemos las lomazas o señas que nos avisan. Por ejemplo, el lirio nos dice en qué tiempo debemos sembrar. También la luna y el sol, los vientos, nos avisan cuando debemos sembrar.

Los científicos aceptaron nuestra invitación. Las autoridades confirmaron que no habrán regalos de semillas ni de fertilizantes

químicos pues las variedades de los científicos desaparecen después de dos o tres años. Eso lo sabemos.

Para dialogar con los científicos les pedimos que dejen sus cuadernos y que nos hagan caso a nosotros. Sólo vamos a conversar, caminar juntos por el mismo camino y así nos vamos a unir.

Les mostramos con mucho respeto que el tractor es dañino que volteá la tierra y después los gusanos que dan vida a la *pachamama* se mueren y no hay cómo sostener a la tierra.

Hablando bonito, les decimos que aunque es más trabajoso, la yunta sostiene el suelo de la *chacra*. Ellos no comprenden por qué todo lo hacemos a mano. Les explicamos que así es nuestro esfuerzo, que todo lo hacemos a su debido tiempo, que en nuestras *chacras* no caben los abonos químicos, que son para otros lugares. En nuestras *chacras* tenemos un compromiso con las autoridades y con nuestros antepasados de no usar químicos en estas tierras que nos han dejado en herencia.



Seguimos dialogando hasta que los científicos empiezan a entender que podríamos hacer una prueba juntos. Sin tractor, sin semillas mejoradas, sin fumigación sino con la participación de la familia, de la comunidad, usando yunta, guano natural.

Así hablando bien el ingeniero nos hace caso y empieza a entender, a fijarse en las plantas que indican cuándo sembrar, que el arco iris aparece porque tiene significado y no es pura figurita. Que las cosas de las que hablamos las hemos aprendido de nuestros abuelos y que tenemos muchas ideas que ahora queremos dejar en herencia a nuestros hijos y nietos. Para entendernos, el ingeniero no tiene que quedarse aquí con nosotros. Vamos a seguir juntos adelante, hasta el último. Ese es mi sueño del diálogo de saberes.



Sellando los compromisos

Cada uno de los sueños se selló ritualmente con vino, o sea la challa, lleva el compromiso y la responsabilidad de quienes asumen hacer realidad los anhelos, sueños y visiones de la soberanía alimentaria. Lleva la fuerza de las sabidurías y prácticas campesinas por nuevos itinerarios de acción, reflexión y acción. Cada posta es imprescindible, seguir las señas de la naturaleza animada, criar la diversidad en las chacras con semillas locales y las razas locales de los animales, tener despensas llenas para los años malos sin desperdiciar durante los años de abundancia, sentarse cerca del fuego para seguir con las tradiciones culinarias y recrearlas en grupos con los hermanos y hermanas de las redes de sabios.

El diálogo con los científicos continuará, acerca del maíz y con nuevos temas como la quinua, los sistemas agrícolas andinos y la producción orgánica – agro-ecológica. Las alianzas con experiencias de otras regiones de los Andes y del mundo se ampliarán donde haya aprecio por la comida sana, sabrosa y soberana.



Nombres científicos de plantas y animales

Tubérculos

Papa (dulce)	<i>Solanum andigenum</i>
Papa amarga	<i>Solanum juzepczukii</i>
Oca	<i>Oxalis tuberosa</i>
Olluco, Lisa	<i>Ullucus tuberosus</i>
Mashua, Isaño	<i>Tropaeolum tuberosum</i>

Camélidos

Alpaca	<i>Vicugna pacos</i>
Llama	<i>Lama glama</i>
Vicuña	<i>Vicugna vicugna</i>
Animales de caza	
Vizcacha	<i>Lagidium peruanum</i>

Granos

Maíz	<i>Zea mays</i>
Quinua	<i>Chenopodium quinoa</i>
Ara, quinua silvestre	<i>Chenopodium album</i>
Cañihua	<i>Chenopodium pallidicaule</i>
Kiwicha	<i>Amaranthus caudatus</i>

Peces

Ispi	<i>Orestias ispi</i>
Carachi negro	<i>Orestias nigro</i>
Carachi amarrillo	<i>Orestias luteus</i>
G'hesi, Boga	<i>Orestias pentandrii</i>
Umanto	<i>Orestias cuvieri</i>
Mauri	<i>Trichomycterus dispar</i>
Suche	<i>Trichomycterus rivulatus</i>

Leguminosas

Tarwi	<i>Lupinus mutabilis</i>
-------	--------------------------



Lecturas para saber más

Sobre soberanía alimentaria

- Alvarez, Isabel (responsable), 2005. *Desde los Andes al Mundo: Sabor y Saber.* Primer congreso para la preservación y Difusión de las Cocinas Regionales de los Países Andinos, Universidad de San Martín de Porres, Lima, Perú
- Cabrieses, Fernando, 1995. *Cien Siglos de Pan.* Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología. CONCYTEC, Lima, Perú
- Calvo Perez, Julio, 2005. *La Cocina Peruana. Análisis semántico del léxico de la cocina en lengua quechua.* Universidad San Martín de Porres, Lima-Perú
- Coe, Sophie D., 2004. *Las primeras cocinas de América.* Fondo de Cultura Económica, México DF, México
- Cornejo, Hernán, 2012. *La Cocina Aymara. Aymarana Phayañapa.* USMP, Lima, Perú
- Fernandez Such, Fernando (coord.), 2006. *Soberanía Alimentaria.* Icaria, Barcelona, España
- Fries, Ana María (compilación y edición), 2001. *De la chacra al fogón. Sobre cómo se almacenan, conservan, procesan y utilizan los alimentos en el campo.* Pratec, Lima, Peru. www.pratecnet.org/pdfs/De%20la%20Chacra%20al%20fogon.pdf
- Hurtado Fuertes, Ciro, 2000. *La alimentación en el Tahuantinsuyo.* Editorial San Marcos, Lima-Perú

Pimbert, Michel, 2009. *Hacia la Soberanía Alimentaria. Reclamando los sistemas alimentarios autónomos.* IIED, London. pubs.iied.org/pdfs/G02528.pdf

Revista: *Soberanía Alimentaria - Biodiversidad y Cultura.* GRAIN, Girona-Barcelona, España. <http://www.grain.org/es>

Rosset, Peter, 2003. Food Sovereignty: Global Rallying Cry of Farmer Movements, in: *Backgrounder*, Vol. 9, Nr. 4. <http://www.foodfirst.org/en/node/47>

Sobre metodología

Degregori, Carlos Iván (comp), 2008. *Saberes Periféricos, Ensayos de la antropología en América Latina.* IFEA, Instituto Francés de Estudios Andinos. IEP Instituto de Estudios Peruanos, Lima, Perú

Pannikar, Raimon, 2001. *El Diálogo Indispensable. Paz entre las religiones.* Península/Atalaya, Barcelona, España

Salas, María Angélica et alii, 2010. *VIPP Visualización en Programas Participativos. Un manual de cómo facilitar y visualizar creativamente procesos grupales.* Inter-Cooperation, Quito Ecuador

Salazar, María Cristina, 1992. *La investigación-acción participativa. Inicios y desarrollos.* Consejo de Educación de Adultos en América Latina. Universidad Nacional de Colombia, Santafe de Bogotá DC, Colombia

Tillmann, Hermann J., 1994. “*Nuestro Congreso*”. *Manual de Diagnóstico Rural Participativo.* PRODAF-GTZ, Costa Rica

Lista de videos

Capítulo 1: Introducción: Pensar y actuar desde el campo

- 001 Qarachi
- 002 Kispiño
- 003 Kankacho
- 004 S'iki
- 005 Viaje a Marcapata
- 006 Watunakuy

Capítulo 2: Actores

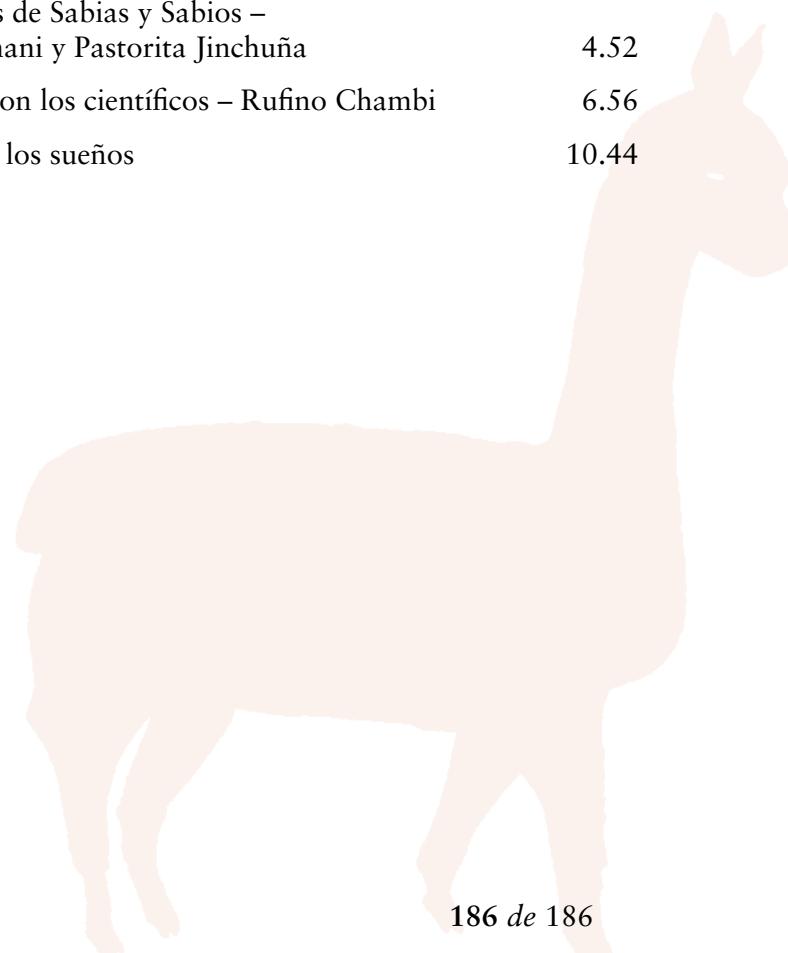
- 007 La iniciativa global
- 008 Mapa del Perú
- 009 Perka
- 010 Alimentación diversificada
- 011 Contaminación del lago
- 012 La riqueza de la comida
- 013 Salud del paisaje y de los animales
- 014 Sara Tipiy
- 015 Queromarca y Raqchi

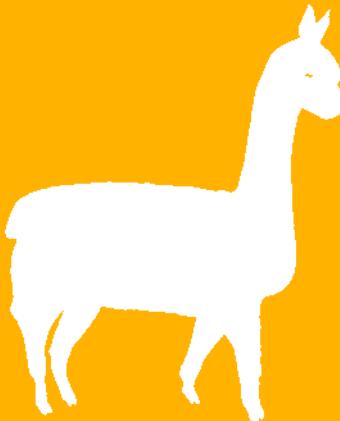
Capítulo 3: Las virtudes de la participación

- 0.33 016 Los 4 niveles 2.26
- 2.03 017 Video comunitario “Nos filmamos y nos vemos” 2.11
- 1.37 018 Festival en Chivay 2.37
- 1.31 019 Investigación Acción Participativa 2.45
- 3.00 020 Concepto de Soberanía Alimentaria 3.28
- 2.35 021 La visualización 0.34
- 022 La despensa 2.39
- 023 El chuño 2.06
- 0.42 024 El fogón 1.45
- 1.36 025 Efecto liberador 6.29
- 2.16 **Capítulo 4: Construyendo la Soberanía alimentaria**
- 2.34 026 Llegando a la Cumbre 1.03
- 2.06 027 Seña del río lácteo 1.23
- 2.06 028 Cambio Climático 3.47
- 0.30 029 Variedades de papa 1.40
- 1.31 030 El sabor de la carne 1.22
- 031 Razas de llamas 0.48
- 032 La Despensa 1.35

033 La Watia	1.20	056 Profundizando sobre las alpacas	5.29
034 Lucia Cocinando	0.47	057 Profundizando sobre las papas dulces 1	4.49
035 Cocinando Qarachi	1.57	058 Profundizando sobre las papas dulces 2	9.12
036 Chicharrón de alpaca	1.58	059 Debate sobre papas dulces	5.17
037 Caldo de quinua	0.47	060 Profundizando sobre el lago	6.14
038 T'impó (Puchero)	2.04	061 Debate sobre Peces Nativos	6.18
039 Corazón de alpaca	0.45	062 Las papas y la despensa	6.24
040 Vizcacha	3.43	063 Profundizando sobre el maíz	4.04
041 Antes y ahora	1.32	064 Juego de roles sobre la Ara	3.11
042 Acciones para la Soberanía Alimentaria	1.14	Capítulo 6: Biografías de sabias y sabios	
043 ¿Qué siempre es Soberanía Alimentaria?	1.00	065 Sabia Basilia Quispe Hancó	13.14
Capítulo 5: Redes de Sabias y Sabios		066 Sabio Antonio Pineda	12.31
044 Venimos de diferentes lugares	2.04	067 Sabio Mateo Quispe	10.56
045 Dibujamos	2.07	068 Sabia Lucía Paucara	5.15
046 Don Rufino sobre la totora	1.08	069 Sabia Presentación Velásquez	9.16
047 Eli y Pancho sobre el Ara	0.38	070 Sabia Domitila Taquila	14.56
048 Don Antonio sobre la cola de caballo	0.37	071 Sabio Andrés Ramos	8.48
049 Gerber sobre las Illas	0.39	072 Sabio Rufino Chambi	7.12
050 ¿Cómo aprendí?	1.11	073 Sabia Francisca Chachaque	2.34
051 Razas y colores de alpacas	1.21	074 Sabia Viviana Chambi	7.24
052 Don Rufino sobre las papas dulces	5.46	075 Sabio Nicasio Taquila	8.29
053 Dante y el ciclo productivo del maíz	1.43	076 Sabia Pastora Jinchuña	7.45
054 El lago y los peces nativos	3.30	077 Sabio Severino Mamani	9.15
055 Don Antonio y las papas amargas	2.51	078 Sabio Santiago Condori	5.07

079 Sabia Betzabe Baca	8.44	Capítulo 8: La fuerza de las vivencias	
080 Sabio Juan Vilca	4.46	100 Recordando el pulso de los procesos	12.52
081 Sabio Mario Gutiérrez	4.37	101 Las Alasitas	3.28
082 Sabio Florentino Gomez	7.08	102 Las Señas – Lydia Faggione y Andrés Ramos	6.01
083 Sabia Maria Grimanesa Mendoza	5.12	103 Criando la Diversidad en nuestras chacras –	
084 Sabio Rosendo Cruz	8.22	Betzabe Baca y Juan Vilca	3.57
Capítulo 7: Diálogo de Saberes		104 El Sabor de los Animales libres – Lucía Paucara	1.30
085 Condiciones para el Diálogo de Saberes	1.24	105 La Despensa Sagrada – Basilia Quispe y Antonio Pineda	4.21
086 Visita a Científicos del INIA en Quimsachata	10.23	106 Los Sabores de mi Cocina – Presentación Velásquez	4.00
087 Ensayo de Dialogo de Saberes con académicos	8.19	107 Las Redes de Sabias y Sabios –	
088 Preparación: Armar la Galería	5.06	Severino Mamani y Pastorita Jinchuña	4.52
089 Presentación ¿Quién es quién?	7.56	108 Diálogo con los científicos – Rufino Chambi	6.56
090 Propósito de la organización del evento	5.34	109 Challa de los sueños	10.44
091 Vivencia Conmovedora	7.16		
092 Presentación de saberes y aprecio de científicos en Ayrumas Carumas	7.01		
093 Presentación de saberes en Perka	2.19		
094 Presentación de saberes y aprecio de científicos en Yunguyo	3.28		
095 Presentación de saberes y aprecio de científicos en Aymaña	5.00		
096 Conversaciones cara a cara	7.52		
097 Propuestas	8.05		
098 Evaluación del Diálogo de Saberes	6.02		
099 Seguimiento: Las Aynoqas	6.27		





Este libro virtual trata sobre una iniciativa andina de soberanía alimentaria (PASA) en el Sur del Perú. El hilo conductor de esta experiencia campesina es el flujo continuo de la construcción de los saberes del derecho a producir y consumir la comida que proviene de la tierra. Las redes de sabias y sabios del campo que reflexionan y visualizan los ciclos agrícolas y ceremoniales de los alimentos andinos nos hablan en sus propios términos y categorías a través del video comunitario. Estas voces contrastan con el discurso del desarrollo convencional que propone el sistema agroindustrial.

Esta documentación multi-medial combina texto, fotos, videos que comunican la generación de conocimientos alimentarios andinos logrados a través de un iterativo proceso de investigación acción participativa de cuatro años. También incluye las rondas iniciales de diálogos de saberes entre campesinos y científicos que se acercan de igual a igual como sujetos de conocimiento para deliberar y acordar agendas de investigación. Las implicancias del diálogo entre diferentes sistemas de conocimientos alimentarios aspiran a la democratización de la ciencia así como a la justicia cognitiva de los saberes de los campesinos.

Esta publicación es disponible en internet.

La serie *Reclamando Diversidad y Ciudadanía* busca animar el debate fuera de las corrientes convencionales de pensamiento y de las políticas agro-alimentarias. El IIED de Londres que publica esta documentación invita a la reflexión crítica de estos temas.

International Institute
for Environment and
Development
80-86 Gray's Inn Road
London, WC1X 8NH, UK

Tel: +44 (0)20 3463 7399
Email: info@iied.org
www.iied.org



ISBN: 978-1-84369-921-7
Product Code: 14621IIED
<http://pubs.iied.org/14621IIED.html>

