



UNIVERSIDAD NACIONAL DEL ALTIPLANO

FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES

ESCUELA PROFESIONAL DE ANTROPOLOGÍA



REGISTRO DEL PATRIMONIO ALIMENTARIO DEL DISTRITO DE CUYOCUYO - SANDIA

TESIS

PRESENTADA POR:

Bach. YUDIT GABI AYAMAMANI LLUNGO

PARA OPTAR EL TÍTULO PROFESIONAL DE:

LICENCIADO EN ANTROPOLOGÍA

PUNO - PERÚ

2022



DEDICATORIA

A mis padres, con mucho amor y cariño le dedico todo mi esfuerzo. Por haberme brindado su apoyo incondicional, guiándome hacia un buen camino con sus sabios consejos para afrontar la vida. Depositando su confianza en cada reto que se me presentaba sin dudar ni un solo momento en mi inteligencia y mis capacidades.



AGRADECIMIENTOS

- A la Universidad Nacional del Altiplano como institución educativa, cuya misión es formar profesionales altamente calificados para la Región y el País; a la Escuela Profesional de Antropología por haberme instruido para aportar a la sociedad.
- A mis docentes de la carrera de Antropología, quienes nos impulsaron a culminar nuestros estudios profesionales, por ser nuestros guías de formación en el desarrollo de nuestra carrera profesional.
- A los señores miembros del jurado por su disposición y dedicación para ofrecernos las orientaciones pertinentes gracias al Dr. Héctor Luciano Velásquez Sagua, Dr. Vicente Alanoca Arocutipa y al M. Sc. Adderly Mamani Flores. Mi agradecimiento y admiración a mi asesor Dr. Jorge Apaza Ticona. por compartir sus conocimientos en la investigación.
- Asimismo, quiero agradecer a los pobladores de las distintas comunidades y a la población general del distrito de Cuyocuyo de la provincia de Sandia, quienes fueron personas que me apoyaron amablemente con la información en campo.
- Y por último doy gracias a Dios y a mi familia, por su apoyo en cada momento de mi vida universitaria sin ellos no hubiera sido posible culminar la escuela profesional de Antropología.



ÍNDICE GENERAL

	Pág.
DEDICATORIA	
AGRADECIMIENTOS	
ÍNDICE GENERAL	
ÍNDICE DE FIGURAS	
GLOSARIO DE TÉRMINOS	
RESUMEN	14
ABSTRACT	15
INTRODUCCIÓN	16
CAPÍTULO I	
PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES, OBJETIVOS, MARCO TEÓRICO Y MÉTODO DE INVESTIGACIÓN	
1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA	18
1.1.1 Pregunta general.....	19
1.1.2 Preguntas específicas	19
1.2 ANTECEDENTES	20
1.2.1 A nivel internacional.....	20
1.2.2 A nivel nacional	22
1.2.3 A nivel local.....	24
1.3 JUSTIFICACIÓN	25
1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN	26



1.4.1	Objetivo general.....	26
1.4.2	Objetivos específicos	26
1.5	MARCO TEÓRICO.....	26
1.5.1	Patrimonio alimentario.....	26
1.5.2	Productos tradicionales	27
1.5.3	Diversidad gastronómica	27
1.5.4	Saberes alimentarios	27
1.5.5	Identidad alimentaria	28
1.5.6	Variedad de productos alimenticios.....	28
1.5.7	Producción de productos alimenticios	29
1.5.8	Practicas alimenticias heredadas.....	29
1.5.9	Cultura alimentaria.....	29
1.5.10 Componente cultural	
	30
1.6	METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN.....	30
1.7	UTILIDAD DE LOS RESULTADOS DEL ESTUDIO	31

CAPÍTULO II

CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE INVESTIGACIÓN

2.1	UBICACIÓN.....	32
2.2	LÍMITES.....	33
2.3	ACCESIBILIDAD.....	33
2.4	IDIOMA	33
2.5	RELIGIÓN.....	34



2.6 CLIMA	34
2.6.1 Vientos	34
2.6.2 Presión atmosférica	34
2.6.3 Temperatura	35
2.6.4 Precipitaciones	35
2.6.5 Radiación solar.....	35
2.6.6 Humedad	36
2.7 ECONOMÍA	36

CAPÍTULO III

EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

3.1. LA AGRICULTURA EN EL DISTRITO DE CUYOCUYO.....	37
3.1.1. Uso de la tierra agrícola	40
3.1.2. Sistemas de andenería	40
3.1.3. Sistemas bioculturales.....	40
3.1.4. Andenes y terrazas	41
3.1.5. Labranza wachu	43
3.2. PREPARACION DE LA TIERRA CRECIMIENTO Y COSECHA DE LOS PRODUCTOS NATIVOS DEL DISTRITO DE CUYOCUYO.....	45
3.2.1. Proceso y preparación de la tierra.....	48
3.2.2. Crecimiento y cosecha	54
3.3. PRODUCTOS ANDINOS DEL DISTRITO DE CUYOCUYO.....	55
3.3.1. Papa (Solamun Tuberosum).....	56
3.3.2. Olluco (Ullucus Tuberosus).....	71
3.3.3. Oca (Oxalis Tuberosa)	78



3.3.4. Isaño (Tropaeolum Tuberosum)	86
3.3.5. El maíz (Zea mays)	94
3.3.6. Habas (Vicia Faba)	102
3.4. PLATOS TÍPICOS COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO EN SU VARIEDAD DE LOS PRODUCTOS ANDINOS DEL DISTRITO DE CUYOCUYO	109
3.5. DESCRIPCIÓN DE LOS PLATOS TÍPICOS.....	111
3.5.1. Cuy Chactado.....	111
3.5.2. Segundo de Papalisa	112
3.5.3. Sopa de Chochoca con Papalisa.....	113
3.5.4. Sopa de Kaya Lawa	114
3.5.5. Habas Phuspo.....	115
3.5.6. Chairo de Kaya	116
3.5.7. Choclo con Queso	117
3.5.8. Ají de Papaliza	118
3.5.9. Sopa de Papalizas.....	119
CONCLUSIONES	123
RECOMENDACIONES	124
REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.....	125
ANEXOS.....	128

ÁREA: Cultura Andina, Identidad y Desarrollo

TEMA: Patrimonio Alimentario

FECHA DE SUSTENTACIÓN: 28 de diciembre del 2022



ÍNDICE DE FIGURAS

	Pág.
Figura 1. Mapa de ubicación	32
Figura 2. Paisaje del distrito.	38
Figura 3. Clima húmedo y tropical en el distrito favoreciendo la siembra de los productos andinos	41
Figura 4. Entrada hacia el distrito con las andenerías y con los productos andinos en proceso de crecimiento.....	43
Figura 5. Andenes y laderas dónde se realizan la labranza wachu.	45
Figura 6. Andenes de la comunidad de Rotojani, con la variedad de papas.....	48
Figura 7. Pobladores del distrito entre hermanos hijos listos para ir a hacer el volteo de la tierra.....	50
Figura 8. Andenes del distrito listos para ser utilizados para la siembra.....	51
Figura 9. Pobladores del distrito realizando el volteo de la tierra en los andenes.	51
Figura 10. Informante clave del distrito realizando el golpeo de los terrones.....	53
Figura 11. Andenes del distrito realizando el quemado de las hierbas secas después de la actividad de desterronamiento. En la fotografía, al fondo se observa el pueblo.....	53



Figura 12. Una maravilla aparece ante los ojos de un observador: los andenes de Cuyocuyo.	55
Figura 13. Informante clave del distrito dirigiéndose a realizar la cosecha de la papa.	55
Figura 14. Papas nativas del distrito mostradas por su forma y por su color.	56
Figura 15. La chaquitacla, instrumento de labranza de suma importancia.....	59
Figura 16. Planta de la papa en su etapa de germinación.	60
Figura 17. Planta de la papa en su primera etapa de crecimiento.	62
Figura 18. Plantación de papa en su segunda etapa de crecimiento.	63
Figura 19. Planta de la papa en su etapa de florecimiento y maduración.....	65
Figura 20. Informante clave del distrito realizando la cosecha de la papa.	67
Figura 21. Papas cosechadas y seleccionadas para el consumo o para la venta.	68
Figura 22. Chuño del distrito.	69
Figura 23. Tuntas del distrito.	70
Figura 24. Ollucos del distrito mostrados por su forma y sus colores.....	71
Figura 25. Planta del olluco en su primera etapa de crecimiento.	74
Figura 26. Planta del olluco en su segunda etapa de crecimiento.	75
Figura 27. Planta del olluco en su etapa final listo para su cosecha.	76
Figura 28. Ollucos siendo cosechados para el consumo o la venta.	77



Figura 29. Ocas del distrito seleccionadas por su color y forma.	78
Figura 30. Planta de la oca en su etapa de crecimiento.	82
Figura 31. Planta de oca ya en su etapa de crecimiento y florecimiento.	83
Figura 32. Planta de oca ya listo para ser cosechado.	84
Figura 33. Ocas del distrito siendo cosechadas para el consumo o la venta.	85
Figura 34. Kaya del distrito ya secado.	86
Figura 35. Isaños del distrito seleccionados por su nombre y color.	87
Figura 36. Planta del isaño en su primera etapa de crecimiento o etapa media.	90
Figura 37. Planta del isaño en su segunda etapa de crecimiento y florecimiento.	91
Figura 38. Planta del isaño listos para su cosecha.	92
Figura 39. Isaños siendo cosechados para su consumo o para la venta.	93
Figura 40. Choclos del distrito seleccionados por su color y nombre.	94
Figura 41. Plantas de maíz en su etapa de germinación.	97
Figura 42. Plantas de maíz en su etapa media o de crecimiento.	98
Figura 43. Plantas de maíz en su etapa decrecimiento o listos para pasar a la etapa de maduración.	99
Figura 44. Planta de maíz ya con sus productos maduros listos para cosechar.	100
Figura 45. Choclos maduros listos para su cosecha.	101



Figura 46. Habas del distrito y sus cuatro variedades.	102
Figura 47. Planta de habas en su etapa de germinación.	104
Figura 48. Planta de habas en su etapa media o de crecimiento.	105
Figura 49. Planta de habas en su etapa de florecimiento.	106
Figura 50. Planta de habas ya con su producto maduro listos para cosechar.	107
Figura 51. Habas cosechadas del distrito para su consumo o venta.	108
Figura 52. Fogón o cocina rústica del distrito que se utiliza para la preparación de los platos típicos.	110
Figura 53. Cuy chactado mostrado en la feria como plato típico de la zona.	111
Figura 54. Segundo de papalisa o segundo de olluco mostrada en la feria como plato típico de la zona.	112
Figura 55. Sopa de chochoca con papalisa mostrada en la feria como plato típico de la zona.	113
Figura 56. Kaya lawa mostrada en la feria como plato típico.	114
Figura 57. Habas phuspo mostrada en la feria como plato típico.	115
Figura 58. Chairo de kaya mostrada en la feria como plato típico.	116
Figura 59. Choclo con queso mostrada en la feria como plato típico.	117
Figura 60. Ají de papalisa o ají de olluco mostrada en la feria del distrito cómo plato típico.	118



Figura 61. Sopa de papalisa o sopa de olluco mostrada en feria del distrito cómo plato típico.....	119
Figura 62. La autora de la tesis apoyando a otros informantes claves en el golpeó de los terrones.	141
Figura 63. Pobladores de la comunidad de Ura Ayllu, realizando el sembrío de la papa.	141
Figura 64. Mi persona apoyando a los pobladores del distrito de Cuyocuyo ya que son mis informantes claves	142
Figura 65. Poblador del distrito informante clave, abriendo los surcos en la chacra de papas.....	142
Figura 66. Pobladoras del distrito de Cuyocuyo mostrando sus platos típicos de la zona.	143
Figura 67. Mi persona dirigiéndome a las diferentes comunidades del distrito de Cuyocuyo.	143



GLOSARIO DE TÉRMINOS

- CHAMPA** : Conjunto de raíces con tierra que forman una masa compacta.
- CHAQUITAJLLA** : Herramienta que se utiliza para para abrir la tierra para el sembrío.
- JAMPUY JAMPUY** : Que significa ven ven.
- K'AÑAS** : Espacios para arrojar las papas extraídas
- LAUQ'ANAS** : Herramienta andina elaborado a base de madera en el mango y con un metal plano en forma de punta y sujeta con fibras de cuero de vaca.
- MANDAS** : Hectáreas de andenes.



RESUMEN

Esta tesis “registro de patrimonio alimentario del distrito de Cuyocuyo” sostiene que, los alimentos agrarios que se, producen, constituyen un patrimonio del distrito, debido a la forma agroecológica tradicional de producción, a fin de contribuir a una alimentación saludable desde la producción al consumo se plantea el objetivo de analizar la importancia de los alimentos con los principales elementos, la papa, olluco, oca, isaño, habas, maíz que construirán el patrimonio alimentario. Según esta premisa el trabajo describe la preparación de la tierra, la siembra, el crecimiento y cosecha de los productos en una variedad particular de la región para tal fin. La metodología que se utiliza es de carácter descriptiva, donde la información obtenida y generada constituye en sí misma las respuestas a los objetivos planteados en el problema de Investigación. Los posibles resultados ayudan conocer y explicar a profundidad todo el registro de patrimonio alimentario con sus procesos pre y post cosecha, dando un valor singular a los alimentos que se consumen. Finalmente se llegó a la conclusión que la agricultura es la base y sustento de alimentación que necesita ser registrada para generar un patrimonio alimenticio que sea referente para futuras investigaciones.

Palabras clave: Alimentos saludables, Cultura alimentaria, Seguridad alimentaria, Patrimonio alimentario.



ABSTRACT

This thesis "registry of food heritage of the district of Cuyocuyo" maintains that the agricultural foods that are produced constitute a heritage of the district, due to the traditional agroecological form of production, in order to contribute to a healthy diet from production to production. consumption, the objective of analyzing the importance of food to build the food heritage is considered. According to this premise, the work describes the preparation of the land, planting, growth and harvesting of the products in a particular variety of the region for this purpose. The methodology used is descriptive, where the information obtained and generated constitutes itself the answers to the objectives set out in the research problem. The possible results help to know and explain in depth the entire registry of food heritage with its pre and post-harvest processes, giving a unique value to the food that is consumed. Finally, it was concluded that agriculture is the basis and sustenance of food that needs to be registered to generate a food heritage that is a reference for future research.

Keywords: Healthy food, Food culture, Food safety, Food heritage.



INTRODUCCIÓN

El Perú es cuna de la diversidad biológica con un legado cultural vivo, llena de tradiciones y costumbres. De este torrente de tradiciones surge una riqueza culinaria basada en los productos que se siembran, se cosecha y transforma, en estas prodigiosas tierras, sujetas a las variaciones del clima, de gran productividad para la población que lo ha hecho suyo este patrimonio.

Cuyocuyo durante miles de años pudo atesorar las tecnologías de conservación y almacenamiento de productos que son elementos que forman parte de una base de la cultura alimentaria ancestral sostenida para las familias de este distrito. El compartir la comida típica significa mucho ya que es una forma de unir padres e hijos y comunidades y también esta enlazado con la vida cotidiana de cada persona, reconociendo la importancia de seguir manteniendo las técnicas de agricultura y posteriormente la cocina tradicional. La intención de esta investigación es describir las formas de siembra, cosecha y la conservación de productos originarios, sucesivamente se da en platos originarios para su alimento, lo cual forman parte de una acción cultural de largo aliento al convertirse en una herramienta potencial del desarrollo intercultural, ya que ofrecen una particularidad culinaria cargada de experiencias peculiaridades e historias más allá del gusto.

La investigación consta de tres capítulos que describe: Primer capítulo se delimita el problema de la investigación. Así mismo se ha analizado los antecedentes relacionados a la investigación. Como: el planteamiento del problema, los antecedentes (internacionales, nacionales y locales), justificación, objetivos a investigar, marco teórico, marco conceptual por último la metodología de investigación. Segundo capítulo de la investigación tomaremos en cuenta las características del área de estudio. Tercer capítulo se dará a conocer los resultados, donde se hace una descripción e interpretación detallada



acerca del registro del patrimonio alimentario del distrito de Cuyocuyo. En este capítulo se detalla acerca de la siembra, cosecha, y conservación de los productos originarios y, finalmente, los platos originarios del distrito con cuales se identifican las familias. Dentro de este capítulo se presentará finalmente los siguientes puntos como conclusiones, recomendaciones, bibliografía y anexos finalmente.



CAPÍTULO I

PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA, ANTECEDENTES, OBJETIVOS, MARCO TEÓRICO Y MÉTODO DE INVESTIGACIÓN

1.1 PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

Diversos enfoques teóricos y metodologías de antropología han participado de las diversas políticas nutricionales de los países de América Latina, para contribuir con la construcción de medidas dedicadas a la alimentación de las sociedades de acuerdo a los diseños culturales y alimenticios que cada grupo humano posee.

La alimentación en la vida de los seres humanos es primordial y esencial porque es vital para la subsistencia humana sumado a la variedad y diversidad gastronómica de productos que se encuentra en el mundo y en el Perú, que permite degustar la cultura de la comida de las diferentes localidades, gracias al cultivo de productos nativos de los grupos humanos que proveen a través de la agricultura y que sirve para la diversidad en sus diferentes formas de preparación. Como manifiesta (Mintz, 2003), que “el conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que están asociadas a la alimentación y que son compartidas por los individuos de una cultura dada o de un grupo social determinado, dentro de una cultura”, de igual manera señala que las “culturas alimentarias indígenas, conocidas como cocinas tradicionales, más allá de denotar un espacio comprenden esta relación con su territorio expresada en los saberes agrícolas”, así como la forma de preparación, consumo de los productos.

La cultura alimentaria de cada localidad tiene sus propias características generadas por los productos nativos y aromatizantes de la zona, que ayudan a generar platillos



originarios y ancestrales que son transmitidos de generación en generación y son parte de una cultura nutricional sistemática, que forma parte de la estructura organizacional de los grupos humanos.

La alimentación Humana dentro del hecho social y fenómenos socio cultural se articula desde un tratamiento integrado de diferentes prácticas y hábitos culturales, según las prácticas y patrones culturales establecidos, que recaen dentro de los conceptos de los trabajos productivos, sociales, ecológicos, religiosos y políticos, que son parte de una realidad alimenticia e integrada por diversos aspectos socio-culturales sumado a los hábitos y comportamientos alimenticios nutricionales que cada lugar tiene.

Sin embargo, es importante recalcar que estos saberes alimentarios se van disipando con el pasar de los años, y se van quedando únicamente en la memoria colectiva de los pobladores del distrito. No obstante, es importante recalcar que son muy escasas las investigaciones que permitan la revalorización de las practicas ancestrales en la agricultura y la cocina milenaria de Cuyocuyo.

En ese entender para contribuir a la presente investigación, se formuló las siguientes interrogantes:

1.1.1 Pregunta general

¿Cuál es la importancia del registro del patrimonio alimentario del Distrito de Cuyocuyo - Sandia?

1.1.2 Preguntas específicas

- ¿De qué manera el patrimonio alimentario del Distrito de Cuyocuyo, contribuye con la alimentación y fortalece la identidad alimentaria de la zona?



- ¿Cuál del proceso de preparación de la tierra, crecimiento y cosecha de los productos nativos del distrito de Cuyocuyo?
- ¿Cuáles son los platos típicos con la variedad de los productos nativos del distrito de Cuyocuyo Sandia?

1.2 ANTECEDENTES

1.2.1 A nivel internacional

Según Moreira (2006), en su libro titulado “Memoria y patrimonio alimentario”, menciona que esta comunicación constituye una reflexión sobre el papel del patrimonio alimentario local, que se basa en saberes de naturaleza predominantemente empírica, en el ámbito de procesos más vastos de valorización cultural como recurso de modelos de desarrollo de pequeños territorios. Esta problemática resulta del trabajo realizado en los últimos años, en particular en el transcurso de la participación en un proyecto de investigación aplicada y forma parte de una pesquisa en curso con vistas a la realización de los estudios de doctorado en antropología, en la Universidad de Sevilla.

La emergencia de la valorización de las gastronomías tradicionales, verificada en las dos últimas décadas, se inscribe en una tendencia más vasta de patrimonialización, que abarca diferentes dominios y se articula de forma dialéctica con el turismo y con la globalización. Es decir, con relación a la memoria colectiva y al patrimonio, las sociedades actuales, por motivos muy diversificados, atribuyen “nuevos valores, sentidos, usos y significados a objetos, formas, modos de vida y conocimientos sociales” Varios autores defienden esta tendencia, que se puede definir utilizando el concepto de patrimonialización Otros autores hablan de folclorización o de objetivación de la cultura, “como aquellos [procesos] a través de los cuales ciertas prácticas culturales consideradas tradicionales son reinterpretadas, reconstruidas o reinventadas”, transformándose en la



cultura institucionalizada. Muchas veces, esta patrimonializaría de las culturas tradicionales se acompaña de una mercadorización de sus contenidos.

Unigarro (2015), en su artículo “Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario”, propone ofrecer algunos elementos que permitan comprender a los sistemas alimentarios como patrimonio, y al patrimonio alimentario como resultado de históricos procesos de transculturación. Para desarrollar nuestro objetivo, abordaremos en primera instancia, nociones que nos ayuden a entender qué tipo de saberes y prácticas configuran una cocina, entendida ésta como sistema alimentario. Seguidamente, se asumirán a dichas prácticas como parte de un fenómeno de patrimonialización. Finalmente, se presentarán algunos hitos históricos que describen brevemente la evolución del sistema alimentario, que en el caso ecuatoriano evidencia procesos de transculturación.

Según Mamani-Flores, A., Barra-Quispe, D. E., y Barra-Quispe, T. L. (2022). En su revista “Gestión de ecosistemas de agricultura orgánica en tiempos de Covid-19”, “Nos menciona que los procesos se enfocan en el desempeño de las buenas prácticas que buscan ofrecer herramientas y conocimientos dentro de la producción orgánica efectiva dónde se integre aspectos ambientales y sociales en procura de productos frescos, variados, asequibles, y libres de contaminantes los cuales tienen como punto de partida los procesos agroecológicos”. De esta manera poder obtener un buen resultado en el aumento de la materia orgánica y biota de los suelos, dónde se conserven los mayores nutrientes y de esa manera poder reducir los daños ocasionados por las plagas o enfermedades estimuladas de esa manera la buena producción a largo plazo.



1.2.2 A nivel nacional

Según Matta (2012), en su informe “El patrimonio culinario peruano”, menciona que, las culturas alimentarias se han visto sometidas a procesos de valorización económica y sociocultural que están ligados tanto a lógicas de mercado globalizadas como a dinámicas locales enraizadas en fuertes demandas sociales. Consideradas como recursos, estas expresiones culturales se convierten en un vector de proyectos que van desde iniciativas en el sector turístico hasta otras más ambiciosas, cuando se las relaciona con estrategias de desarrollo económico y social en el ámbito local. La cocina peruana ha integrado un discurso que sugiere que sus características patrimoniales, si logran apoyarse en un equilibrio entre conservación y adaptación a los mercados internacionales, podrían tener considerables efectos positivos en la economía del país. En el marco de la reciente candidatura de la cocina peruana a integrar la Lista Representativa del Patrimonio Inmaterial de la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), y sobre la base del análisis de su argumentación, este ensayo invita a reflexionar sobre las implicaciones sociales detrás del entusiasmo por la patrimonialización de lo vivo.

Cornejo (2016), en su artículo “El simbolismo de la comida arequipeña”, explica las cualidades imaginarias y subjetivas de la comida arequipeña. También sus aspectos funcionales, donde la variedad de platos está dirigida a cohesionar, fomentar identidad, disminuir tensiones y homogeneizar las clases sociales; igualmente, para moldear las conductas, comportamientos y activar el funcionamiento de los órganos del cuerpo, ordenar la vida cotidiana en dietas inamovibles para la semana y horarios fijos. Además, destacó el carácter histórico de las comidas, donde cada plato tiene una historia que registra los tiempos de abundancia y escasez. Analizo los factores estructurales de los



alimentos, las cualidades sensibles y el significado de lo dulce-salado, el agrio-picante, así como las oposiciones simbólicas de comida de «casa» y de «calle», y las jerarquías sociales de las comidas. Finalmente, examino la dimensión psicoanalítica que tiene la comida para revelar la imaginación erótica, el enamoramiento, asegurar la fecundidad como también afirmar la vida, socializarse e incluso burlarse de la muerte.

Farfán (2019), en su informe “Cultura Alimentaria y Globalización en Pisac”, explica que los espacios más agros diversos y uno de los destinos turísticos culinarios más importantes a nivel mundial. En contraste, las tasas de desnutrición crónica infantil, superan ampliamente el promedio nacional, mientras que la desaparición de cultivos nativos y el desplazo de la agricultura de autoconsumo nos muestran la otra cara del boom gastronómico y turístico en el Perú. Esta investigación tiene como objetivo central analizar cómo se configura actualmente la cultura alimentaria de Pisac Pueblo y la Comunidad Campesina de Paru Paru en un contexto de globalización. La investigación parte desde una perspectiva antropológica en la que la alimentación es analizada como un “hecho”, lo que nos permite descubrir el entramado sociocultural que hay detrás de un plato de comida. En este sentido, esta tesis toma como punto de partida una comparación etnográfica de la dieta y la cocina del espacio urbano y rural del distrito de Pisac, para después explorar tres factores explicativos que le dan sentido a la alimentación actual de estos espacios: Primero, los cambios en la producción de alimentos, específicamente en cuanto a la agricultura en comunidad, la tercerización agrícola y el cambio climático; segundo, el turismo, con los cambios que ha generado en las actividades económicas y sus influencias sobre la población; y finalmente, las narrativas alrededor de la comida, que dan cuenta de los discursos y formas de oralidad locales sobre la alimentación actual en Pisac.



1.2.3 A nivel local

Huisa (2015), en su informe “el kankacho identidad gastronómica del distrito de Ayaviri ”, aborda el tema de la gastronomía como un elemento de la identidad cultural Andina; con atención al kankacho Ayavireño.

Por ende, la autora de dicha investigación aborda que el tema de la gastronomía es muy importante para cada cultura, que forma parte de los elementos culturales dentro de la cultura andina; y dentro de estos platos tendríamos al kankacho ayavireño.

Entonces para dar mayor credibilidad a dicha investigación la autora tomo en cuenta desarrollar temas de cultura, identidad y gastronomía. Las cuales fueron Unidas en una interpretación cultural armónica; las cuales describen realidades dentro de cada contexto cultural dónde la importancia de la gastronomía es un escenario cultural muy vasto dentro de cada cultura.

Que, a través del emprendimiento, ha alcanzado grandes logros, ha abierto oportunidades, y lo mejor, es que, a su vez, ha dado a conocer la cultura gastronómica del distrito de Ayaviri, de la manera má

s sencilla y original.

Quispe (2012), en su informe “Gastronomía novandina del distrito de Puno una alternativa para el turismo”, indica en su investigación sobre gastronomía Novo andina en el distrito de Puno, se convierte en una alternativa para la actividad turística, donde se amplía sus características, como quienes están involucrados en el desarrollo de la actividad gastronómica, tanto en la preparación y ejecución, la metodología es descriptiva, en las conclusiones la gastronomía Novo andina se caracteriza por la poca información debido a la falta de conocimientos y promoción turística en el rubro



gastronómico.

Por otra parte Hernan (2012), plantea en su libro "La Cocina Aimara-Aymara Phayañapa". Que la cocina aymara fue una de las pocas cocinas del mundo que utilizaron a los *Apus* o cerros tutelares y a las *Ispallas* como dioses y como diosas de las semillas. Ya que para la población aymara la comida tiene vida, sentimientos y es sagrada. Así mismo es una de las cocinas étnicas más importantes dentro de Sudamérica, ya que es un patrimonio cultural vivo y que posee sofisticadas técnicas de cocción, reglas culinarias y un asombroso simbolismo dentro del contexto aimara

1.3 JUSTIFICACIÓN

El presente trabajo de investigación pretende investigar los aspectos relacionados con el patrimonio alimentario, debe mencionarse que la motivación principal del estudio está basada en analizar la importancia del patrimonio alimentario del distrito de Cuyocuyo- Sandia por su agrobiodiversidad de productos que se producen en la zona y la ubicación especial y estratégica en la que se encuentra para la revaloración de los productos nativos y su preparación y gastronomía. Desde la dinámica del concepto del patrimonio alimentario este radica en mostrar la importancia de la alimentación desde el cultivo y las formas de producción en la diversidad de productos nativos y la contribución de los mismo en el abastecimiento a mercados, internos y externos, como la identidad gastronómica que se muestra en la particularidad de los platillos de la zona, que son cultura vivas expresadas y aprendidas de generación en generación para la permanencia del patrimonio alimentario, que engloba las maneras de exteriorizar las costumbres, creencias y religiosidad. Esta propuesta de investigación se hace para brindar un análisis aplicado al aspecto de la alimentación como, aspecto prioritario de supervivencia de la



humanidad a través de los productos nativos de un espacio que genera producción para el consumo interno y externo, manteniendo los pilares fundamentales de su Cultura.

1.4 OBJETIVOS DE LA INVESTIGACIÓN

1.4.1 Objetivo general

Analizar la importancia del registro del patrimonio alimentario del Distrito de Cuyocuyo - Sandia.

1.4.2 Objetivos específicos

- Identificar de qué manera la agricultura y el patrimonio alimentario del distrito de Cuyocuyo, contribuye con la Alimentación de la zona.
- Describir cuál es el proceso de preparación de la tierra, crecimiento y cosecha de los productos nativos del distrito de Cuyocuyo.
- Explicar cuáles son los platos típicos con la variedad de los productos nativos del distrito de Cuyocuyo Sandia.

1.5 MARCO TEÓRICO

1.5.1 Patrimonio alimentario

Zapata, S. en su informe del 2008 “Patrimonialización de la gastronomía peruana y planteamiento de un proyecto de desarrollo”, ha planteado hasta el momento elementos para dimensionar las prácticas y saberes que comprenden las cocinas, vistas como sistemas alimentarios; pensemos ahora en dichas prácticas como expresiones de un universo patrimonial.



1.5.2 Productos tradicionales

Alejandria (2012), en su investigación titulada: “Productos Tradicionales”, menciona que los productos son considerados como tradicionales cuando no existe un valor agregado en el proceso de producción y su obtención no es lo suficientemente importante como para transformar la esencia natural. Este concepto normalmente se suele confundir con aquellos productos que tradicionalmente han sido producidos en un país. Un ejemplo de estos productos son las verduras y frutas que se exportan a otros países, estos requieren únicamente de la recolección y la venta, pero no pasan por ningún proceso de cambio.

1.5.3 Diversidad gastronómica

Manzano (1988), en su libro “Atla cultural de México”, indica que, en la actualidad, la comida y la bebida son objeto de estudio de diversas disciplinas antropológicas o conexas y de otras especialidades, pero siempre ha habido testimonios sobre el tema, y aun acerca de la gastronomía, tanto entre los historiadores y filósofos, como entre los poetas y escritores, así como entre los gourmets en general.

1.5.4 Saberes alimentarios

Unesco (2018), publica el artículo “Declaratoria de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio Cultural y Natural de la Humanidad”, mencionando que la transmisión de conocimiento es un proceso complejo de traspaso de aquella información que compone a los “sistemas de conocimiento local”, entendidos como el conjunto de saberes, prácticas y representaciones mantenidas por determinados grupos sociales y su medio ambiente natural, a través del tiempo.



La noción, a su vez, implica que la interrelación del conjunto de saberes conforma “sistemas cognitivos” mediante los cuales se establecen normas y valores que median las relaciones entre las personas y con su territorio.

Nora (1989), publica el artículo “Between memory and History: Les Lieux de Mémoire” señala que las prácticas y representaciones alimentarias se transmiten a través de la repetición y conectan a un conjunto de personas quienes constituyen “redes de información” las cuales son dinámicas e incorporan innovaciones materiales y simbólicas a través del tiempo. En este sentido, el flujo de la información y la reproducción de estas prácticas se manifiestan en la conformación de memorias colectivas.

1.5.5 Identidad alimentaria

Iturriaga (2007), “La Identidad Alimentaria Mexicana”, menciona que los hábitos alimentarios que implica es un sistema cultural que rebasa con mucho a los aspectos meramente gastronómicos, ya que está involucrada en religiosidad, rituales y tradiciones de siglos atrás, a veces milenios, Es un fenómeno cultural que se presenta de la mano con el ciclo de vida y por supuesto con el ciclo agrícola, de manera destacada en los momentos más relevantes como el nacimiento y la muerte, la siembra y la cosecha.

1.5.6 Variedad de productos alimenticios

Beatriz (2016), certifica que cada alimento tiene una composición específica, utilizando este sistema se logra es que el plan de alimentación esté nivelado. Si bien no es lo mismo comer pepino que calabaza, en los nutrimentos en general, y tomando en cuenta que es un plan de alimentación a largo plazo, se



logra la cantidad y la calidad necesarios sin que sea restrictivo, en la variedad de alimentos nativos y exportados.

1.5.7 Producción de productos alimenticios

Ibarrola (2019), menciona que se debe considerarse la diferencia espacial y la diversidad de sistemas de manejo de un cultivo, que se determinan por los climas, los suelos, la tenencia de la tierra, el acceso a insumos agrícolas y hasta cuestiones culturales de los productores.

1.5.8 Practicas alimenticias heredadas

Asila (1988), menciona en su libro “Atlas Cultural de México Gastronomía”, que junto con la transición entre comer para satisfacer una necesidad biológica y hacerlo para disfrutar de ciertos alimentos, se fueron desarrollando empíricamente diversas técnicas, recetas y patrones de comportamiento relacionados con la alimentación, los cuales se han transmitido en forma verbal de generación a generación, creándose paulatinamente tradiciones culinarias en cada etnia, en cada región y en cada país.

1.5.9 Cultura alimentaria

Offarm (2011), “Cultura alimentaria. Del fast food al slow food Offarm”, señala que la cultura alimentaria se entiende como los usos (lujo, placer), tradiciones (religión), costumbres (estatus social, interacción social) y Elaboraciones simbólicas de los alimentos y donde además influye el ciclo productivo de los alimentos del contexto en particular.

Quintero (2014), “Diagnóstico situacional de las condiciones”, menciona que la cultura alimentaria se puede conocer a través de un diagnóstico situacional,



el cual es una etapa básica en la planificación de estrategias o programas, ya que aclara problemas regionales y permite vislumbrar posibles soluciones.

1.5.10 Componente cultural

De Garine (1998), “Antropología de la alimentación y pluridisciplinariedad”, señala que la alimentación no puede quedar al margen de procesos biológicos, ya que en el acto alimentario pesa un conjunto de condicionamientos múltiples, ligados por complejas interacciones, que van desde factores sociales, culturales, económicos, políticos, religiosos, geográficos, psicológicos, biológicos, entre muchos otros. Esta amplia gama de factores, influye en la elección, la preparación y el consumo de alimentos dentro de los grupos sociales.

1.6 METODOLOGÍA DE INVESTIGACIÓN

El enfoque metodológico de esta investigación es la aproximación puramente explicativa, porque se describe los aspectos de importancia sobre el patrimonio alimentario en el distrito de Cuyocuyo, en donde se manifiesta el patrimonio cultural y alimenticio de la zona. También permite explicar la función de la cultura hereditaria dentro del aspecto de la alimentación, la información obtenida y generada constituye en sí misma las respuestas a las preguntas planteadas en el problema de Investigación. Del mismo modo identificar la contribución de la generación de productos en la cadena alimentaria social y cultural de la zona. Asimismo, este método, está enmarcado dentro del enfoque cualitativo.



1.7 UTILIDAD DE LOS RESULTADOS DEL ESTUDIO

Los resultados obtenidos en la presente investigación proponen aportar a través del análisis de la información la muestra puesta en valor del patrimonio alimentario del Distrito de Cuyocuyo con el único objetivo de analizar la importancia del patrimonio alimentario, Identificando la contribución de este aspecto en la vida cotidiana de los pobladores de la Zona, como la producción de los productos y la permanencia de la identidad alimentaria, para la trascendencia de la cultura, por medio de las costumbres, hábitos y creencias que coadyuven que el sentimiento de pertenencia de los pobladores de la Zona se fortalezca por medio de los aspectos culturales y culinarios que se enmarca desde la cosecha hasta la preparación de la gastronomía nativa que es desarrollada con cada uno de los productos alimenticios de la zona.

CAPÍTULO II

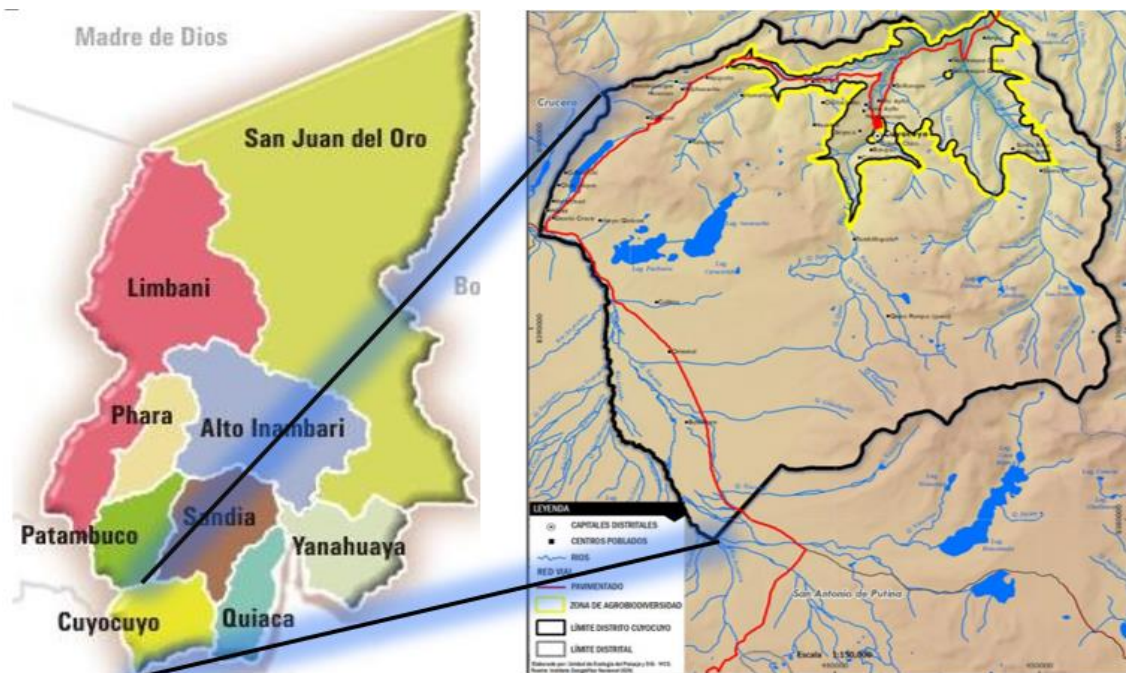
CARACTERIZACIÓN DEL ÁREA DE INVESTIGACIÓN

2.1 UBICACIÓN

El distrito de Cuyocuyo está ubicado al Sur de la ciudad de Sandia, capital de la provincia del mismo nombre. Forma parte del subcorredor Sandia – corredor económico de Sandia Juliaca-Puno. Está conectado con Sandia por el norte, y Putina por el sur, Juliaca y, la ciudad de Puno por el Suroeste. Se encuentra en la zona intermedia denominada selva alta y el altiplano aproximadamente entre 3,440 y 4600 m.s.n.m.

Se halla al sudeste del territorio peruano, entre los paralelos 14° 28' 00" latitud Sur y 69° 32' 06" de longitud Oeste del Meridiano de Greenwich.

Figura 1.
Mapa de ubicación



Nota. Municipalidad distrital de Cuyocuyo.



2.2 LÍMITES

El distrito de Cuyocuyo colinda:

- Por el norte: con los distritos de Patambuco y Sandia
- Por el sur: con el distrito de Ananea, provincia de San Antonio de Putina
- Por el este: con el distrito de Quiaca
- Por el oeste: con el distrito de Crucero, provincia de Carabaya.

2.3 ACCESIBILIDAD

Se llega a Sandia por el tramo carretera; Juliaca-Sandia, pasando por la provincia de San Antonio de Putina. En esta ciudad se dividen dos rutas, una que se dirige hacia Ananea y llega al cruce de Saytocochoa hacia Cuyocuyo, con una duración de 3.40 horas; la otra pasa por Cambría, para llegar al cruce de la vía de Azángaro hasta alcanzar el cruce de Saytocochoa.

La segunda ruta parte desde Juliaca – Sandia, pasa por Azángaro, continúa la vía hasta Saytocochoa que se viene afirmando y asfaltando, con algunas demoras en su construcción. Desde esta intersección baja hacia el distrito de Cuyocuyo, con una longitud de 228 Km con una duración de 5 horas de viaje en promedio pero que disminuirá en el tiempo cuando se concluya de asfaltar la vía.

2.4 IDIOMA

En todo el distrito de Cuyocuyo, desde muy niños aprenden el castellano y el quechua siendo los principales idiomas, sin embargo, el quechua es el más hablado en todo el distrito.



2.5 RELIGIÓN

El distrito de Cuyocuyo es un pueblo religioso, sobre todo católico, cuyo liderazgo recae en los sacerdotes, pero la iglesia lentamente pierde presencia en más de 50 años, con la presencia de otros credos no católicos.

2.6 CLIMA

Cuyocuyo como zona interandina, su clima oscila entre frígido, seco, templado, explicados por sus profundas quebradas, picos y pequeñas mesetas.

2.6.1 Vientos

Son masas de aire que se generan al interior de la atmósfera, inciden en el clima en un sentido inmediato, aumentan y disminuyen la sensación de frío o de calor, haciendo el clima más pesado o tolerable. En su momento desplazan masas de aire. Su velocidad se mide por el anemómetro en kilómetros por hora. Los vientos suaves son de 10 Km/h y los fuertes son de 90 km/h.

2.6.2 Presión atmosférica

Las bajas presiones, por su parte, son fenómenos de la atmósfera donde el aire tiene un peso inferior al de su valor medio. Se denomina también ciclones, depresiones o borrascas y, al igual que los anticiclones, pueden ser de origen térmico o dinámico, siendo el recalentamiento del aire y es menos pesado que el aire frío. Así pues, en los ciclones el aire se eleva en lugar de descender, que es lo que ocurre con los anticiclones.



2.6.3 Temperatura

La temperatura indica el grado de calor o de frío que se registra sobre la superficie terrestre, es medida por el termómetro. Las lluvias caen casi todo el año, siendo más frecuente y abundante en los meses de diciembre a marzo, causando daños en las carreteras por la caída de piedras y tierra proveniente de los cerros atreves de huaycos que perjudican a las viviendas, cultivos, ganadería y otros. El invierno y otoño es relativamente frígido (helado) en la zona alta la cual tiene un clima helado llegando a -4°C .

2.6.4 Precipitaciones

Son el agua que cae a la tierra, tanto en forma líquida (lluvia, llovizna) como sólidas (nieve, granizo); son medidos por el pluviómetro, expresados en litros por metro cuadrado o en milímetros de espesor.

La precipitación pluvial normal es de 3000.8 mm/año (promedio de 20 años).

2.6.5 Radiación solar

Se han reportado efectos perjudiciales al ser humano, en especial a los ojos y a la piel; así también al ciclo vegetativo de las plantas. Se le atribuye como el causante de algunas reacciones químicas entre los contaminantes atmosféricos que agravan aún más los problemas de la contaminación ambiental; entre otros efectos. SENAMHI, viene monitoreando la radiación.

En Puno la medición de IUUV es de 12, como nivel de riesgo, para las personas es muy alto.



2.6.6 Humedad

Páramo muy húmedo-subalpino subtropical (pmh – SaS): está entre 3,900 msnm y 4,300 msnm, presenta un clima súper húmedo y frío, con una biotemperatura media anual, oscila entre 5°C y 14°C; se registran ocurrencias diarias de temperaturas que varían frecuentemente. El promedio máximo de precipitación total por año es de 600 mm, y el mínimo, de 400 m.

Se ha estimado que la evapotranspiración potencial por año varía entre la octava y la cuarta parte del promedio de precipitación pluvial total por año, lo que la ubica en la categoría de seco en la estación de invierno y otoño, y Húmedo en el periodo primavera verano.

2.7 ECONOMÍA

La economía de Cuyocuyo se basa en la agricultura, minería y producción de truchas; cultivos regulares en variedad de tubérculos (papas), leguminosas, particularmente maíz y hortalizas, y tradicionalmente la papa y el isaño por las condiciones de su geografía. Además de ser una zona minera para la explotación, cuenta con el recurso hídrico para la crianza y producción de truchas.



CAPÍTULO III

EXPOSICIÓN Y ANÁLISIS DE LOS RESULTADOS DE INVESTIGACIÓN

Presento a continuación el fruto de la investigación que he realizado, en el distrito de Cuyocuyo. Que en el momento de reunir la información de esta investigación se ha tenido contacto directo con la población, por lo tanto, como investigadora de este proyecto participé de las actividades agrícolas, no solo como observadora sino también ejerciendo la labor de un agricultor, de esa manera poder indagar aún más sobre mi investigación, enfocándome en los objetivos que he planteado en mi proyecto de investigación.

3.1. LA AGRICULTURA EN EL DISTRITO DE CUYOCUYO

Nuestra agricultura andina siempre ha consistido en la climatización de un determinado lugar, y en el remodelado de una parte del paisaje andino, de esa manera se pudo obtener una producción estable de los alimentos andinos. Por lo tanto, los productos andinos que son insumos para la preparación de los alimentos son parte de nuestra historia, parte de la dieta de la población originaria de un determinado lugar, y en la actualidad se les considera como alimentos de alta calidad. Los cuales son usados como alimentos en las zonas andinas, con el pasar de los años fueron considerados como cultivos rústicos que se adaptaron a las sequías, heladas y lluvias dentro de nuestro contexto andino.

Sin embargo, durante todo ese proceso que se desarrolló, así como, se adquirió un vasto conocimiento sobre las estrategias del uso de las tierras cómo también la reconstrucción de infraestructuras (andenes). De esa manera se pudo acondicionar a estos microclimas que serían particularmente propios para la buena producción agrícola.

Como menciona un poblador adulto, don Platón Ccapayque Infanzón, de 62 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu.

...Yo vivo ya 62 años en Cuyocuyo, desde muy pequeño mis padres me enseñaron a cultivar la tierra para poder sembrar en las mandas, los cuales están compuestos por los andenes que están en las laderas y faldas de nuestros Apu Muña Cruz. No todo lo que construimos es eterno, ya que con el tiempo se deteriora ya sea por la lluvia o el desgaste de los años, es por eso que nuestros padres, desde muy pequeños nos enseñaron a reconstruir y a mejorar la infraestructura de nuestros andenes colocando las piedras una tras otra para que la tierra no se baje...

Figura 2.
Paisaje del distrito.



Nota. Fotografía tomada en mayo del 2022.

Sin embargo, en la mayoría de sus comunidades que conforma el distrito de Cuyocuyo existen tres comunidades representativas de estas prácticas ancestrales; Ura Ayllu, Puna Laqueque, y Huancasayani Cumani, la agricultura es la actividad principal



de las familias ya sea para el auto consumo, la venta y por último el trueque, el intercambio de productos con las zonas bajas de la provincia de Sandía.

No obstante, el distrito de Cuyocuyo posee una gran tradición agrícola ya que se sigue utilizando las andenerías ancestrales que en la actualidad se puede visualizar en las laderas y faldas de los cerros de la zona, y a esto los pobladores llamaron mandas de cultivo, los cuales se utilizan para la rotación del sembrío de los diferentes productos que se cultivan en el distrito. Dentro de estos alimentos tenemos como la papa, el olluco o papa lisa, la oca, el isaño o mashua, el maíz, y el haba.

Un poblador adulto, don Platón Ccapaique Infanzón, de 62 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu, detalla.

En el distrito de Cuyocuyo, “...Nuestros abuelos, nuestros padres y en la actualidad nosotros sembramos ya desde aquellos años una variedad de productos que son oriundos de la zona, como es la papa, el olluco, la oca, el isaño, el choclo, el haba. De estos, por ejemplo, la papa se obtiene el chuño y la muraya, y de la oca, la kaya. Estos alimentos son muy importantes que nos ayudaba a poder ser más sanos y fuertes y poder vivir más tiempo ya que comíamos todo natural...

En esta línea de pensamiento la señora Ines Yanapa Mamani, de 66 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu, nos afirma.

...En el distrito de Cuyocuyo...nosotros participamos desde muy niños y así hemos aprendido a sembrar, cosechar, nuestros productos, como son la papa, la papa lisa, la oca, el isaño, el haba, y el choclo. Y estos productos lo utilizamos para nuestra alimentación, y también lo utilizamos para hacer chuño o kaya...



Entonces sin duda alguna estos productos, son muy importantes para la alimentación de la población, es por ello que la agricultura es la actividad principal que se realiza en el distrito de Cuyocuyo, de la que se deriva para la venta en el mercado local o para realizar trueques con diferentes productos que traen de la selva de Sandía.

3.1.1. Uso de la tierra agrícola

En el distrito de Cuyocuyo el uso de la tierra es muy importante para la producción de los alimentos orgánicos, mediante sistemas de andenería estructural y sistemas bioculturales.

3.1.2. Sistemas de andenería

Este sistema está adecuado a la topografía del distrito, mediante la andenería en las laderas o faldas de los cerros. y podemos mencionar que este sistema se trabajó durante mucho tiempo para la adaptación de diferentes productos que formaran parte de la agricultura.

3.1.3. Sistemas bioculturales

Este sistema está adecuado a las prácticas vinculadas de la producción agrícola, cómo puede ser la labranza, las rotaciones, los descansos, los surcos en contorno y los aporques. Sin embargo, estas prácticas agrícolas son parte del sistema anterior mencionado. Con esto quiero decir que, un surco puede ser hecho tanto dentro de una terraza o andenes como fuera de ella, es decir una forma plana apta para el cultivo.

Figura 3.

Clima húmedo y tropical en el distrito favoreciendo la siembra de los productos andinos



Nota. Fotografía tomada en el mes de marzo

3.1.4. Andenes y terrazas

Los andenes y terrazas configuran un hermoso paisaje, se encuentran aproximadamente en una gran parte de su territorio, convirtiéndolo en una de sus características más típicas del paisaje del distrito. Dentro de sus características, presentan superficies horizontales, aseguradas con muros de piedra laja de la zona, construidas desde épocas muy tempranas. Fueron hechos con los siguientes objetivos; como estabilizar las laderas, reducir las pendientes, ampliar el área agrícola y por último reducir la velocidad del flujo de las aguas evitando la erosión.

Por otro lado, una de las ventajas más importantes que tienen las laderas y los andenes del distrito de Cuyocuyo es proporcionar un área agrícola aclimatada. Con esto quiero decir que es mucho más uniforme que una ladera sin andenes del mismo tamaño, por lo que los andenes pueden almacenar más calor a causa de la radiación solar que se da día a día, esto a diferencia de una superficie llana o



ladera, siendo ese calor que se va acumulando y que envuelve por toda la noche a los cultivos, es muy benigno para la agricultura, sobre todo en las noches que caen las heladas. Otro punto muy importante, dentro de los andenes y terrazas del distrito de Cuyocuyo, serían que el calor almacenado genera una concentración de humedad, esto a causa de la evaporación del agua por el suelo caliente. Por lo tanto, la forma que tienen las terrazas o andenes son de forma de escalones que genera turbulencia en la corriente de aire frío que desciende por la terracería, logrando que esto sea menos brusco en el cambio de temperatura, a diferencia de una ladera sin andenes.

Así se expresa el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

En el distrito de Cuyocuyo ...Lo que más caracteriza a nuestras comunidades y al mismo distrito de Cuyocuyo es que nosotros nos dedicamos a la agricultura de los productos andinos a diferencia de las otras comunidades de Sandía otra, cosa que también nos caracteriza son nuestras andenerías que tenemos desde la entrada al distrito de Cuyocuyo. Estos andenes son la herencia que nos dejaron nuestros abuelos a nuestros padres y ellos a nosotros...

Por otro lado, menciona también el señor Celestino Huaquisto Huanca, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

En el distrito de Cuyocuyo ...Lo que más resalta son los andenes ya que somos un distrito donde se practica la agricultura, cuyos productos lo utilizamos para el comercio o para realizar intercambio con otros distritos. Los andenes en Cuyocuyo son muy importantes, ya que no solo

sirve para sembrar, sino qué tan bien nos protege en las temporadas de lluvia de los derrumbes...

Por lo tanto, podemos mencionar que los sistemas de andenes en el distrito de Cuyocuyo es exclusivo para dotar con canales de riego y de esta manera poder controlar eficientemente el agua en las praderas. Tomando en cuenta que los andenes generan tres efectos muy importantes para la agricultura, dentro de su microclimatización podemos mencionar que almacenan más calor y por último que elevan la humedad del aire.

Figura 4.

Entrada hacia el distrito con las andenerías y con los productos andinos en proceso de crecimiento.



Nota. Crianza de cultivo de papa mes de marzo.

3.1.5. Labranza wachu

En el distrito de Cuyocuyo, este tipo de labranza es muy típico en la zona sobre todo en las denominadas mandas que tienen el objetivo de la rotación de cultivos.

Según las entrevistas realizadas a los campesinos, nos mencionan que estas tierras luego de estar en producción pasan a descansar por un período largo,



caracterizado por sostener humedad a diferencia de aquellos que tienen problemas de drenaje y que en su mayoría del año este se haya encontrado en descanso el cual posee una gran cantidad de vegetación como pastos naturales. Otra de las características de este sistema, es el cortado y volteado de la tierra, lo cual se caracteriza como un terrón (champa). Este proceso de labranza está relacionado al uso de la chaquitajlla (que también es conocida en el distrito como tirapié o arado de pie, y es uno de los instrumentos agrícolas más importantes dentro del mundo andino).

Según, Velásquez (2015) en su libro “tradición y modernidad en el sistema de *aynuqas* en las comunidades aymaras de Juli – Perú” nos menciona que “Esta tradición se consolida en su estructura productiva mediante un sistema complejo de integración, de utilización de la tecnología, acoplamiento de espacios heterogéneos y la diversidad de cultivos en el sistema de las *aynuqas*, la construcción de andenes en las laderas de los cerros, esta complejidad estructural dinamiza el desarrollo de las actividades productivas, que tiene una orientación en el uso sostenible de los recursos productivos que contempla ciclos rotativos y con periodos de descanso para facilitar su fertilización”. (p, 40)

Un joven, Wilian Quispe Trujillo, de 44 años de edad, de la comunidad de Puna Laqueque, sostiene:

Nosotros en el distrito de Cuyocuyo, “...Realizamos en nuestros andenes que comúnmente los llamamos mandas o también lo llamamos labranza wachu, ya que este tipo de labranza es típico de Cuyocuyo, sobre todo en las denominadas mandas y las mandas que consisten en la rotación de los

cultivos para papa-choclo oca-choclo y isaño con habas, algo así hacemos entonces esto genera que haya buena producción...”

Figura 5.

Andenes y laderas dónde se realizan la labranza wachu.



Nota. Actividad de barbecho en *wachus*, marzo del 2022.

3.2. PREPARACION DE LA TIERRA CRECIMIENTO Y COSECHA DE LOS PRODUCTOS NATIVOS DEL DISTRITO DE CUYOCUYO

Los productos nativos del distrito de Cuyocuyo, brindan una variedad de ventajas ecológicas para poder cultivarlos, porque están aclimatados al terreno del lugar. Sin embargo, estos productos nativos que se cultivan en la zona están adaptados a los pisos ecológicos, por que otros productos nativos no prosperarían o su producción sería casi nula, pero dichos productos nativos son resistentes a sequías, a plagas o a la humedad del suelo que es muy común por la vasta neblina que viene de la selva baja de Sandia. Lo que permite a las diferentes comunidades campesinas poder mejorar su producción mediante la labranza wachu (el intercambio de lugar de producción) en las andenerías y mandas del distrito.

Según Apaza (2019), en su libro “ritualidad y crianza de la agrobiodiversidad en las familias campesinas de las comunidades del distrito de Tilali, provincia de Moho-



Puno” nos menciona que “la chacra es la extensión de la tierra donde el campesino andino cría con cariño y respeto a las plantas, al suelo, al agua, al microclima y a los animales. En un sentido amplio chacra es todo aquello que se cría”. (p.30)

La chacra es el área del cultivo, ya sea de papa, maíz u ocas, y otros productos. En la tradición andina la chacra es un ser vivo que se acomoda al paisaje y por su ubicación en la circunscripción andina, se puede hablar de chacras en los pisos ecológicos del maíz, papa y los demás tubérculos.

Como menciona un poblador adulto Platón Ccapaique Infanzón, de 62 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu.

Nosotros en la comunidad de Ura Ayllu, producimos una variedad de papas, ocas, isaños y ollucos pero para que su producción sea buena nosotros sembramos primero en este lado de las mandas una vez recogido la producción tenemos que hacer descansar pero nos vamos a sembrar a las otras mandas...

Del mismo modo señala el señor Sergio Ochochoque Mamani, de 55 años de edad, de la comunidad de Huancasayani.

Nosotros en nuestra comunidad, desde muchísimo tiempo hemos producido estos productos, los cuales lo utilizamos para nuestra alimentación, y los cultivamos en nuestras andenerías que comúnmente los llamamos mandas, es decir primero cultivamos este lado de los andenes al siguiente sembrío tenemos que ir a sembrar al otro lado de los andenes, así hacemos descansar la tierra como también hacemos abonar con nuestros animales...

Por otro lado, menciona también la el joven Wilian Quispe Trujillo, de 44 años de edad, de la comunidad de Puna Laqueque.



Nosotros en el distrito de Cuyocuyo, realizamos desde aquellos años la producción y el cultivo de los alimentos nativos cómo es la papa, la papa lisa, la oca, el isaño, el haba, el choclo. Todos estos alimentos nativos son producidos en nuestros andenes que comúnmente los llamamos mandas o también lo llamamos labranza wachu, ya que este tipo de labranza es típico de Cuyocuyo, sobre todo en las denominadas mandas y las mandas que consisten en la rotación de los cultivos como papa-maíz, oca-maíz y isaño con habas algo, así hacemos entonces esto genera que haya buena producción.

Pero, podemos mencionar que, en el distrito, se encuentran una variedad de cultivos cómo: cultivos de altura en los cuales se encuentran registradas la papa, el olluco, la oca, el isaño, el haba y como también se encuentran los cultivos de baja altitud, como el maíz. Sin embargo, estos productos andinos orgánicos son los que se producen en general en el distrito de Cuyocuyo, pero si los clasificamos por partes la producción se divide por comunidades a la que pertenezca esto debido a que se encuentre en la zona alta o zona baja dentro del contexto geográfico del distrito.

Tomando, en cuenta las comunidades de Ura Ayllu, Rotojani y Sayaca, son en estas comunidades donde se produce mayormente lo que es la papa, la oca, el isaño, el olluco, y el maíz junto con el haba. Cómo también se dedican a la producción de plantas forrajeras, cómo la avena, la cebada en pequeñas cantidades los cuales son utilizados para la alimentación y crianza de los animales mayores y menores del distrito, ya que se encuentran con familias que aún mantienen las técnicas ancestrales en la agricultura.

Las comunidades de Ñacoreque Grande y Ñacoreque Chico, es dónde se produce unas variedades de hortalizas las cuales se pueden visualizar, excepto en la parte alta del distrito de Cuyocuyo, Por otra parte, son en estas dos comunidades que producen

hortalizas lo que es el haba y el maíz, la cual se refleja una buena producción que es parte de la alimentación de la familia, de la misma forma es comercializado en el ámbito local, y algunas familias intercambian algunos productos con las zonas altas del distrito de Cuyocuyo.

Y para finalizar en la comunidad de Aripo, nos encontramos con la parte más baja del distrito de Cuyocuyo el cual se encuentra en un lugar privilegiado puesto que ahí existe mayor diversidad de productos como las variedades de maíz y hortalizas, gracias al clima cálido y las prácticas ancestrales de la agricultura en sistemas de andenerías, hace que las técnicas de producción permitan esta diversidad de cultivos, excepto los cultivos de la zona alta cómo la papa amarga, habas y otros.

Figura 6.
Andenes de la comunidad de Rotojani, con la variedad de papas.



Nota. Fotografía tomada en el mes de febrero del 2021.

3.2.1. Proceso y preparación de la tierra

El proceso de preparación de la tierra usualmente lo llaman labranza el cual se realiza en los terrenos francos de un buen drenaje. El proceso de labranza comienza removiendo todo el terreno a sembrar, quebrando la superficie y



volteando el suelo en terrones o comúnmente lo llamamos champas. Dicho proceso se realiza con la chaquitajlla, el cual es de suma importancia para este tipo de actividades agrícolas ya que en los andenes y terrazas no puede ingresar las maquinarias como tractores o las famosas yuntas (qué consiste en la unión de dos toros mediante el yugo para poder arar la tierra).

Así lo atestigua el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Nosotros en nuestra comunidad, el proceso de preparación de la tierra para el sembrío de los diferentes productos que vamos a sembrar, es muy importante ya que, si no realizamos este proceso, las hierbas malas pueden malograr la producción. En este proceso lo que realizamos nosotros es el proceso de labranza que comienza removiendo la tierra con nuestras chaquitajlla, volteando así grandes terrones donde nos ayudan nuestras esposas o nuestros hijos y todo este proceso nosotros lo realizamos con ayuda de nuestros familiares, ya que en nuestros andenes no podemos introducir lo que es la maquinaria, cómo en otros lugares.

Figura 7.

Pobladores del distrito entre hermanos hijos listos para ir a hacer el volteo de la tierra.



Nota. Exposición de chaquitaella antes de iniciar el barbecho.

De igual forma menciona también el señor Celestino Huaquisto Huanca, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Nosotros en nuestra comunidad, realizamos este proceso desde muy tempranas horas nuestros esposos, hermanos e hijos realizan lo que el volteo de la tierra con las chiquitajllas volteando con nuestra ayuda los terrones así el sol del mediodía puede secar los terrones para posteriormente pasar al otro proceso.

Figura 8.

Andenes del distrito listos para ser utilizados para la siembra.



Nota. Andenerías de la comunidad Ura Ayllu, registrada en 2021.

Figura 9.

Pobladores del distrito realizando el volteo de la tierra en los andenes.



Nota. Familia realizando labores culturales, en agosto del 2021.

Una vez realizada dicha actividad se procede con el secado de los terrones o champas, todo este proceso dura entre cuatro días o una semana. Una vez realizado dicha actividad agrícola se realiza otra previa antes de la siembra, y en



esta actividad lo que procede es el último momento en el que existe una labranza secundaria, la cual consiste en el desterronado de las champas o prismas. De esta manera se extrae todos los pastos o yerbas que se han secado durante la semana. Una vez realizado todo el desterronado, se juntan los pastos secos y malas hierbas, para ser quemados, afín de que no puedan rebrotar dentro de los andenes o terrazas el cual también es utilizado como abono natural.

Así lo afirma el señor, Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Nosotros en nuestra comunidad, una vez realizada lo que es el volteo de la tierra nosotros hacemos secar dentro de una semana para posteriormente realizar el desterronado, qué consiste en golpear los terrones y así poder sacar los pastos secos o ichus. Una vez realizado todo este proceso, nosotros lo juntamos en un solo lugar y los quemamos para que no vuelvan a crecer durante el proceso de crecimiento y esa ceniza lo utilizamos también como abono, regando lo por todos lados.

En este mismo sentido el señor Celestino Huaquisto Huanca, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene sostiene:

Nosotros en nuestra comunidad, cuando ya terminamos de voltear la tierra nosotros hacemos secar dentro de cuatro días o cinco días, dependiendo, pero dentro de ese proceso nosotros venimos a golpear los terrones, así los pastitos que han crecido se secan y ya para el sexto día, nosotros lo juntamos y lo quemamos.

Figura 10.

Informante clave del distrito realizando el golpeo de los terrones.



Nota. Actividad del desterronamiento en el mes de agosto del 2021.

Figura 11.

Andenes del distrito realizando el quemado de las hierbas secas después de la actividad de desterronamiento. En la fotografía, al fondo se observa el pueblo.



Nota. Actividad de quema de las hierbas secas en la parcela para la siembra.

Como menciono Ibarrola y Rivas (2019), en su libro “producción de alimentos el mayor desafío en el mundo”, él considera la diferencia espacial y la diversidad de sistemas de manejo de un cultivo, que se determinan por los climas, los suelos, la tenencia de la tierra, el acceso a insumos agrícolas y hasta cuestiones culturales que practican los agricultores del distrito.



3.2.2. Crecimiento y cosecha

Este proceso es otro de los más importantes, porque es donde el productor debe de tener mucho cuidado ya que en el proceso de la siembra y cumpliendo con los saberes agrícolas que garantiza la producción de los productos andinos que se va a cosechar.

En una secuencia evolutiva, se llega a la cosecha que es otro de los procesos más importantes, pues así se garantizará la seguridad alimentaria mediante el cuidado, secado, deshidratación de los productos andinos para el consumo de las familias del distrito de Cuyocuyo.

Así parece sentir el señor, Platón Ccapaique Infanzón, de 62 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu.

Nosotros en nuestra comunidad, desde muchísimo tiempo se nos pasó estos conocimientos que son muy importantes para nuestra sobrevivencia ya que mediante la producción de nuestros alimentos nosotros podemos garantizar nuestra sobrevivencia y de nuestros hijos.

Sin desmerecer la opinión anterior, el joven Wilian Quispe Trujillo, de 44 años de edad, de la comunidad de Puna Laqueque, sostiene:

En nuestra comunidad, el sembrío y la cosecha han sido muy importantes, todo tiene su proceso, ya que es lo que nuestros abuelos transmitieron a nuestros padres y nuestros padres a nosotros. Es un conocimiento ancestral muy importante ya que la agricultura es nuestra fuente de alimentación. Es por eso que nosotros tenemos que hacerlo con mucho empeño y dedicación, porque si no se pierde el sembrío o ya no crece.

Figura 12.

Una maravilla aparece ante los ojos de un observador: los andenes de Cuyocuyo.



Nota. Andenerías de la comunidad Ura Ayllu, enero del 2022.

Figura 13.

Informante clave del distrito dirigiéndose a realizar la cosecha de la papa.



Nota. Fotografía de la familia trasladándose a realizar actividades de crianza.

3.3. PRODUCTOS ANDINOS DEL DISTRITO DE CUYOCUYO

Según, Silva (2012) en su artículo titulada: “Productos Tradicionales”, menciona que los productos son considerados como tradicionales o andinos cuando no existe un

valor agregado en el proceso de producción y su obtención no es lo suficientemente importante como para transformar la esencia natural.

3.3.1. Papa (*Solanum Tuberosum*)

Figura 14.

Papas nativas del distrito mostradas por su forma y por su color.



Nota. Variedades de las papas en la cosecha del 2022.

Las variedades de papas como producto andino orgánico es el más importante y principal para la población del distrito de Cuyocuyo, que gracias a las técnicas y prácticas de agricultura permanece tales variedades que estará presente en las cocinas populares de las familias. Por otro lado, se visualiza las papas más representativas, dentro de éstas tenemos:

La *imilla* negra, *imilla*, *yana* papa y *qatun waqachi*, *peruanita*, *lomo*, *huayro*, que por su morfología podemos observar que son redondas y por el color se pueden clasificar de color morado oscuro, blanco o rosado. Por otro lado, estas papas cuentan entre seis u ocho brotes laterales (ojos) que comúnmente los pobladores los conocen como *ñawis*, sin embargo, son los pobladores los que clasifican su variedad, gracias a sus conocimientos en la agricultura pudieron conservar, la diversidad de papas en el distrito de Cuyocuyo.



De igual manera ocurre con las variedades de las papas huayro, huayro amarillo, huayro yema, qué es otra de las variedades nativas qué se introdujeron en la producción del distrito de Cuyocuyo, los cuales tiene una característica de pulpa amarilla, que por su morfología podemos visualizarlas que son largas que suelen medir de cinco a ocho centímetros y, por el color se pueden clasificar de color morado oscuro, granate, rosado y blanco con rosado, los cuales son la misma variedad. Por otro lado, estas papas cuentan con entre ocho a doce brotes laterales (ojos) que común mente los pobladores los conocen como *ñawis*, sin embargo, son los estudios los que clasifican su variedad, pero que se conservan los nombres. En este último tubérculo se le conoce por diferentes nombres dentro del distrito puede ser como yema, yema de huevo, o yema papa, qué son la misma variedad.

Para este motivo el señor Sergio Ochochoque Mamani, de 55 años de edad, de la comunidad de Huancasayani, señala:

Dentro de nuestro distrito crecen una variedad de papas cómo la imilla, la imilla negra, la yana imilla o la yana papa, como también crece la papa huayro, dentro de estas está la huayro yema y la huayro amarillo. Estas son las papas qué crecen mayormente en acá en el distrito y son muy harinosas, por su color podemos encontrar qué son de color morado rosado blanco a veces hay combinados estás son las papas imillas. Ahora las papas huayros son de color morado oscuro, granate o rojo, rosado, o a veces son de color blanco con rosado y ¿cómo podemos reconocerlas? por ejemplo las papas imillas son redondas y tienen entre seis a ocho ojos, esto depende al tamaño y las huayros son largas y tienen hartos ojos de ocho a doce ojos. Estos también dependen al tamaño.



3.3.1.1.Siembra

El proceso de sembrar la papa en el distrito de Cuyocuyo empieza con: una pequeña ceremonia en el cual se les brinda las ofrendas como coca y vino, esto para que tenga una buena producción donde se le pide a la santa tierra *Pachamama* y a los *Apus* tutelares del distrito; seguidamente pasa al proceso de sembrío donde el poblador realiza el cálculo respectivo para la distancia de los surcos midiendo una aproximación de dos pies de ancho (entre 45 cm a 50cm de ancho) para el otro surco y así sucesivamente. Una vez realizada las medidas se prosigue con el sembrío, realizando las aberturas con la chaquitajlla en el suelo, donde se realiza un pequeño agujero, y donde la esposa o las hijas son las que introducen las semillas de las papas poniendo entre una papa a dos papas; Prosiguiendo automáticamente tapanlas con la tierra húmeda o seca de los andenes. Este proceso se realiza hasta terminar toda la manda, o hasta dónde alcance la semilla de la papa.

El poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, confirma estas circunstancias:

Nosotros para poder realizar el sembrío de la papa antes realizamos una pequeña ceremonia para que de una buena producción es esto en agradecimiento a la santa tierra Pachamama dónde ponemos harta coca y mucho vino esto para que de una buena producción. Después de eso empezamos con lo que es el sembrío de la papa, donde los varones abrimos el suelo con nuestras chaquitajllas y las mujeres ponen la semilla de la

*papa para luego taparlos y esto lo hacemos hasta donde alcance
la semilla de la papa.*

Figura 15.

La chaquitacla, instrumento de labranza de suma importancia.



Nota. Chaquitajlla para la crianza de cultivos.

3.3.1.2.Labores culturales

Las labores culturales en la agricultura del distrito, es un proceso que acompaña hasta la cosecha. Es decir, cuando las papas ya están sembradas gracias a la humedad del suelo éstas tienden, a expulsar las raíces primarias las cuales formarán los tallos primarios, serán los que sujetarán a toda la papa, este proceso de germinación dura entre 30 días. Pasado estos días, es donde se puede visualizar los tallos recientemente emergidos con pequeñas hojas provenientes de la semilla de la papa.

Una vez visualizado los tallos con pequeñas hojas el poblador prosigue con la abertura de un canal para poder separar los surcos de papas.

Esta labor es testimoniada por el señor, Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Después de eso viene la etapa de germinación no es donde por ejemplo ya están saliendo así la papa sus plantitas así con hojitas entonces es ahí donde nosotros abrimos los surcos, usualmente esto demora dentro de 25 días 30 días es depende.

Figura 16.
Planta de la papa en su etapa de germinación.



Nota. Actividad del barbecho, setiembre del 2022.

Este primer proceso dura aproximadamente entre 70 o 80 días, tiempos en el cual se puede visualizar el crecimiento del tallo a una altura media de su tamaño normal como también es en este proceso se comienzan a formar los tubérculos. En esta fase de crecimiento se forman los tubérculos la base de la producción futura.



En esta etapa, corresponde la participación cultural del productor agrario, realizando el barbecho, quitando las malas hierbas que crecen alrededor de la papa como también realizando el aumento de tierra para su crecimiento. Para finalizar, el poblador del distrito de Cuyocuyo realiza el sahumero con plantas típicas y nativas de la zona que usualmente son agrias o amargas, ese proceso lo llaman como *jhampiy* esta actividad es muy importante que gracias a los olores fuertes de dichas plantas se evitan las plagas, rancho y otros, ataquen a la producción de esta forma se controla también los insectos y gusanos.

Así lo demuestra el poblador Alberto Hancco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene:

Después de eso, viene la primera etapa de crecimiento de la papa. Entonces en esta etapa usualmente demora entre 70 a 80 días, así es este, pero en este punto ya se puede ver lo que es ya la papa ya un poco más grandecita entonces es donde nosotros realizamos el barbecho sacando las malas hierbitas, para que no quiten los nutrientes de la papa. También hacemos el saumeo o jhampiy con diferentes plantas típicas de para que los insectos y la plaga no venga a nuestras chacras.

Figura 17.
Planta de la papa en su primera etapa de crecimiento.



Nota. Cultivo de la papa en andenerías, setiembre del 2022.

Este segundo proceso dura aproximadamente entre 90 y 130 días, es en este punto donde se puede visualizar ya la planta de papa casi desarrolladas en su totalidad con las hojas grandes con sus flores y tallos gruesos. De igual manera en este proceso también se puede visualizar el crecimiento de algunos tubérculos de tamaño regular en algunos casos. El poblador en esta etapa es donde realiza el aumento de tierra a los costados de la planta para que la producción sea mucho mejor y de esa manera las raíces juntamente con los tubérculos crezcan y maduren de y haya una mejor producción.

El poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, nos da la siguiente referencia:

Después de eso viene lo que es la segunda etapa del crecimiento, esto dura aproximadamente entre 90 y 130 días, así en sus tallos

*se ve las papas ya son grandes, y a veces algunos ya tiene florcita.
Donde ya vemos si habrá producción o no y rogando que las
heladas no puedan afectar nuestros pproductos.*

Figura 18.

Plantación de papa en su segunda etapa de crecimiento.



Nota. Parcela del cultivo de la papa del señor Sergio Ochochoque Mamani de la comunidad Huancasayani, 2022.

Esta etapa dura entre 160 a 180 días aproximadamente. Se puede visualizar lo que es ya la planta de papa en su estado de madurez, en el que algunas plantas de papa se observan que las hojas se vuelven amarillas o pierden hojas, y en algunas plantas también ya se visualizan algunos papas pequeños ya para poder escarbar este producto. Las primeras cosechas son en el mes de febrero que coincide con los carnavales, fecha que se unen las familias.

Para finalizar en esta etapa de crecimiento y se aproxima ya la cosecha el poblador del distrito de Cuyocuyo se dirige a su primer sembrío



que usualmente ocurre en el mes de febrero y marzo de acuerdo a las ubicaciones de las mandas, donde el poblador realiza la primera cosecha esta actividad que se realiza ya en la etapa de la cosecha es muy importante, es ahí donde las familias agradecen a la santa tierra *Pachamama* mediante un ritual, por la producción del año esta se realiza en la primera mata de la papa que va a escarbar, donde se pone hojas de coca invocando a la santa tierra *Pachamama* y a los *Apus* tutelares del distrito o comunidades. De la misma manera se riega con vino, agradeciendo a la madre tierra *Pachamama* y a los *Apus*, mencionando durante el proceso el término quechua *khapuy khapuy* (ven, ven), invocando que toda la producción sea buena, por el cual el agricultor interpreta que, si en la primera mata de papa hubo mayor producción y tenía papás grandes, esto significa que la producción del año sería mucho mejor que los demás años, en caso que en esa mata no haya mayor cantidad de papas significa que no habrá producción. Sin embargo, muchas familias agricultoras suelen iniciar ya con la cosecha cuando las matas de la papa estén de color verde, para evitar los gusanos que atacan este tubérculo.

Para este caso, el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, precisa:

Después, se lleva a la etapa final o etapa de maduración usualmente demora en 160 días a 180 días dependiendo que tú vas revisando tu producción no ve si es que está bien no eso ya depende del poblador no si tú quieres escarbar más antes todo, eso ahora si tú quieres escarbar más antes tienes que hacer tarea una ceremonia, no agradeciendo a la santa tierra pachamama no

invitándolos invocando les no diciéndole no “khapuy khapuy” que significa ven ven no de esta manera. Nosotros invitamos a nuestros actos a la santa tierra pachamama no para que en son de intercambio nosotros le damos la coca y el vino todo esto en agradecimiento por la producción que ellos nos han dado. Ya después empiezas a cosechar tu papa.

Figura 19.

Planta de la papa en su etapa de florecimiento y maduración.



Nota. Floración del cultivo de la papa, enero del 2022.

3.3.1.3.Cosecha

La cosecha es el otro proceso que realizan la población de las distintas comunidades, donde las familias se dirigen a las andenerías para escarbar las variedades de papas con sus respectivas *lauq'anas*, (herramienta andina elaborado a base de madera en el mango y con un metal plano en forma de punta y sujeta con fibras de cuero de vaca). Es



ahí donde los varones, mujeres y niños participan en el proceso de escarbe de las papas de los diferentes surcos, bajando de los costados para su mejor escarbe y realizando pequeñas *k'añas* (espacios para arrojar las papas extraídas). Este proceso se realiza en diferentes lugares con la finalidad de que las papas puedan secar, para que posteriormente puedan ser llevadas en saquillos hacía las casas de los dueños.

Para finalizar todo este proceso, los dueños los guardan en *p'hiñay* (montículos de tubérculos ya sea de cualquier variedad de papas, tapadas con paja y muña). Para empezar con este proceso el poblador pone como base una gran cantidad de paja o ichu realizando un círculo muy acolchonado para luego almacenar las papas realizando un montículo de de papas seguidamente será sahúmada con muña y se pondrá una pequeña capa de paja alrededor de todo el montículo de la papa para posteriormente ponerle otra capa de muña alrededor de toda la *p'hiñay*. Por último, se cubre con mucha más paja el montículo en su totalidad. A este acto se le denomina proceso de guardado de las papas una vez seleccionadas ya sea para la venta o consumo o para realizar su proceso de deshidratación para realizar el chuño o la tunta, de esta manera las familias aseguran su alimentación para todo el año. Así mismo es ahí donde se clasifica las semillas para el otro sembrío, del siguiente año.

Figura 20.

Informante clave del distrito realizando la cosecha de la papa.



Nota. Actividad de la cosecha de la papa en el mes de mayo del 2020.

Los agricultores una vez cosechan las papas proceden a escoger papas amargas, entre otros donde ellos creen que es conveniente para el siguiente proceso que será la deshidratación de tubérculos, donde las familias llevaran a las zonas mas altas del distrito para congelar las papas, como resultado del cual salen los *khachu* chuños, posterior a esos serán pisadas, secados y el producto final será el chuño y la tunta tiene otro proceso una vez congelada se deposita en saquillos que serán dejadas en posas de agua o ríos, hasta dos semanas a más, una técnica ancestral de guardar alimentos que puedan durar muchos años, una práctica que aun prevalece en las familias denominadas portadores de una cultura viva. Una forma de cubrir las primeras necesidades de la familia que viene a ser la alimentación.

Como menciono el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Ya después viene la etapa de la cosecha nomás ya ahí vas no con toda tu familia, van a escarbar la papa no para que el gusano no se lo acabé a veces siempre encuentres pe gusanitos. Así en la papá, entonces para que no avances ya escarbas más antes ahí llevas a tus lauq'anas que son herramientas para escarbar que tienen un mango de palo y también tiene un metal con punta con eso está amarrado con cuero de vaca así como sojitz con es escarbamos, ahora si tú quieres puedes vender tu papá pero ahora si no quieres nosotros lo guardamos en las p'hiñay y qué es esto hace que se madure la papa lo tapamos con paja y muña y también los aumentos para que los gusanitos no de entren ya después de eso lo seleccionamos también para el chuño, para la tunta así y si quieres también lo sacas para cocinarte.

Figura 21.

Papas cosechadas y seleccionadas para el consumo o para la venta.



Nota. Cosecha de la papa en qallpas.

3.3.1.4.El chuño

Los pobladores del distrito son conocedores de una práctica milenaria que es la deshidratación de variedades de papas, aprovechando

la tecnología de agroclimática ancestral en los meses de junio y julio, donde por las tardes llevan a las zonas donde se deposita la papa para ser que puedan ser congeladas, posteriormente serán pisadas con la finalidad de quitarle la cascara, cuando el chuño presenta un color pardo es un indicador para su secado final. En esta actividad participan varones y mujeres compartiendo experiencias y conocimientos de las técnicas de deshidratación de tubérculos. Convirtiéndose en un insumo para la alimentación de las familias, compartidas en las cocinas populares, en un plato de comida que formara parte de una memoria colectiva.

Figura 22.
Chuño del distrito.



Nota. Chuño seco para el consumo familiar.

3.3.1.5.La tunta

El proceso de la deshidratación de la papa para obtener tunta es similar al chuño, se congela durante una noche a más posterior a este será pisada hasta sacar las cascara, luego serán almacenados en saquillos o costales, finalmente trasladadas a zonas donde se deja los saquillos pueden

ser ríos, pozos de agua este proceso será un aproximado de dos semanas. Posteriormente, una vez pasado toda esta actividad, la papa congelada se convierte en color blanco, llamada “tunta”. Después de dos semanas el poblador se dirige a sacarlo Para que posteriormente se atendido en el suelo y de esa manera se congele en forma natural. Posterior a ello se pasa al proceso de secado el cual da resultado a la tunta o chuño blanco.

Figura 23.
Tuntas del distrito.



Nota. Tunta para consumo familiar.

3.3.2. Olluco (*Ullucus Tuberosus*)

Figura 24.

Ollucos del distrito mostrados por su forma y sus colores.



Nota. Variedades de olluco (papaliza) en la cosecha del 2022.

El olluco es otro producto orgánico de la zona que se produce en el distrito de Cuyocuyo, los cuales podemos clasificarlos por variedades, por colores y por las formas.

En el contexto de estudio, por sinonimia se registra las variedades cómo *checche*, *checche illaco*, *checche papaliza* que, por su morfología podemos clasificarlos de formas redondas, ovaladas o largas, y por su color podemos clasificarlas de la misma manera. Por ejemplo; *checche* (manchado), anaranjado, amarillo, rosado, blanco y morado sin embargo las variedades rosado, anaranjado o *checche* son los más comunes que existen en el distrito, ya que las demás variedades son un poco difíciles de encontrarlas en otras comunidades, porque es un cultivo que no se cultiva en grandes cantidades o probablemente también porque puede ser una clasificación de variedades endémicas. Para finalizar el olluco cuenta con seis o nueve brotes laterales (ojos) esto también depende del tamaño del olluco.



Así nos confirmó, el señor Sergio Ochochoque Mamani, de 55 años de edad, de la comunidad de Huancasayani.

El olluco es otro producto que crece en el distrito de Cuyocuyo. Estos son redondos a veces son largos o a veces son de forma de huevo. El olluco por ejemplo se clasifica por sus nombres cómo checche, cheche illaco, checche papaliza, pero más la gente lo conoce por su color o lo clasifican por su color, ya que en el distrito el olluco qué más se produce son los de color rosado, anaranjado o checche. Este olluco también cuenta con seis o nueve ojos depende al tamaño también...”

3.3.2.1.Siembra

La siembra del olluco en el distrito de Cuyocuyo, empieza con el cálculo respectivo para la distancia de los surcos midiendo una aproximación de un pie y medio de ancho (entre 40 cm a 45cm de ancho) entre surco y surco y así sucesivamente. Una vez realizada las medidas se prosigue con el sembrío del olluco, realizando las aberturas con la chaquitajlla en el suelo dónde se realiza un pequeño agujero, y dónde la mujer introduce las semillas colocando entre dos a tres ollucos, prosiguiendo automáticamente a tapar las semillas con la tierra húmeda o seca de los andenes. Este proceso se realiza hasta terminar toda la semilla dispuesta para la siembra.

El poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, confirma esta actividad.

En el caso del olluco, es igual que la papa, solo la diferencia es que en acá ya es un poco angosto los surcos igualito que la papá



también se hace, nosotros con la chaquitajlla abrimos la tierra y nuestras esposas pon en la semilla del olluco y ahí nosotros lo tapamos.

3.3.2.2.Labores culturales

Al iniciar la siembra, es importante ver la húmedas de las tierra para que este producto pueda expulsar las raíces primarias, las cuales formarán los tallos primarios ya que serán los que sujetarán a toda la planta del olluco, este proceso de germinación dura entre 30 días, luego de lo cual se puede visualizar los tallos recientemente germinar con pequeñas hojas provenientes de la semilla.

Una vez visualizado los tallos con pequeñas hojas el poblador prosigue con la abertura de un canal para poder separar los surcos de los ollucos.

Como menciono el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Por ejemplo, el olluco su proceso de germinación dura durante 30 días también es ahí donde podemos ver que está saliendo a veces está rajando así en el surco esto quiere decir que ya va a salir.

Este primer proceso dura aproximadamente entre 80 o 90 días, tiempo en el que se puede visualizar el crecimiento del tallo a una altura media de su tamaño normal como también es en este proceso dónde se comienzan a formar los ollucos. Aquí transcurre el crecimiento, de los primeros ollucos que se convierten en la base de la producción.

En esta fase el poblador realiza el barbecho quitando las malas hierbas que crecen alrededor, es ahí que se aprovecha el aumento de tierra para su mejor crecimiento.

Aquí tenemos la declaración del poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

...De ahí ya viene también la primera etapa del crecimiento del olluco esto dura entre 80 a 90 días así entonces ahí ya se puede ver que ya está grandecito y nosotros cuando esté en esa etapa, ya hacemos también aumento de tierra, al mismo tiempo hacemos el barbecho.

Figura 25.
Planta del olluco en su primera etapa de crecimiento.



Nota. Cultivo papaliza fotografiada en enero del 2022.

Este segundo proceso dura aproximadamente entre 90 y 130 días, es en este punto donde se puede observar ya la planta del olluco casi bien desarrollada en su totalidad con las hojas grandes y tallos gruesos. De igual manera en este proceso también se puede ver el crecimiento de algunos ollucos de tamaño regular, en algunos casos más grandes y pequeños. Es por eso que el poblador en esta etapa, realiza el aumento de tierra a los

costados para que la producción sea mucho mejor, de esa manera las raíces juntamente con los ollucos crezcan y maduren mucho mejor.

El poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojen, sostiene:

...Después de hacer eso, como ya hemos aumentado la tierra también la planta crece del olluco esto dura un aproximado entre 90 días a 130 días y una ya se puede ver al olluco ya grande hay también hacemos el aumento de tierra esto para que de buena producción.

Figura 26.

Planta del olluco en su segunda etapa de crecimiento.



Nota. Planta de variedad de color rosado de papalisa.

Entre 160 a 190 días aproximadamente dura esta etapa en la que se puede observar la planta ya madura dónde en algunas plantas del olluco se puede ver qué las hojas se vuelven en color amarillas o pierden su color.

La culminación de este proceso, se verifica en la producción que todo esté bien y pasa la maduración durante 2 semanas. Pasado este tiempo

respectivo el poblador tendrá que extraer los ollucos para su consumo o para la venta.

Así lo confirma el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

... Después de eso ya viene la etapa de maduración noma ahí es donde ya el olluco ya está listo para ser cosechado. Eso ya también depende de ti no y eso dura a veces un aproximado entre 160 a 190 días. Pero si tú quieres también ya lo haces madurar más días entonces ya de si sale más maduro el olluco.

Figura 27.

Planta del olluco en su etapa final listo para su cosecha.



Nota. Planta de olluco ya madura en el mes de abril del 2022.

3.3.2.3.Cosecha

Una de las etapas finales de este producto es el escarbe realizado con la *lauq'ana* (herramienta de madera y punta de metal que está amarrado con cuero de animal vacuno), escarbando los costados del surco

con el fin de cosechar los productos y poder extraer mucho mejor toda la mata del olluco, y colocar directamente en los saquillos o en *k'añas*, algunas familias llevan a los ríos para poder lavarlo, posteriormente serán trasladadas a las viviendas o para poder vender en el mercado local y una parte será consumida por las familias convirtiéndose en exquisitos platillos.

Una explicación adicional nos la da el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

...Ya después eso ya viene la cosecha noma ya tú vienes con tu familia sacas el olluco igualito que las papas, lo ponemos en k'añas, saquillos para hacerlo secar un poco y para posteriormente llevarlo a guardar, así si tú quieres lo llevas al mercado, o sino también te lo guardas, así para tu consumo.

Figura 28.

Ollucos siendo cosechados para el consumo o la venta.



Nota. Cosecha de olluco.

Y por último el proceso de guardado de los ollucos es en *p'hiñay*, en donde el poblador realiza un círculo en cuya base se pone mucha paja para posteriormente poner el olluco, una vez puesto todo el producto esto es cubierto alrededor por pajas, sin dejar ningún espacio vacío cubriendo en su totalidad posteriormente este producto sea un insumo para para la alimentación de cada familia.

3.3.3. Oca (Oxalis Tuberosa)

Figura 29.

Ocas del distrito seleccionadas por su color y forma.



Nota. Variedad de ocas.

Las ocas son otro de los productos andinos orgánicos que se producen en el distrito de Cuyocuyo, y según los pobladores agricultores la oca es el segundo producto que se cultiva en mayor cantidad, ya que se encuentra presente en todas las comunidades y como también es un ingrediente en diferentes platos originarios que las familias preparan en distintas ocasiones que forma parte de su identidad alimentaria y cultural.

Dentro de la variedad de ocas, podemos encontrar sinonimia en las variedades que existen en el distrito como: la oca amarilla o *q'ello oca*, que por



su morfología y por su color es la misma variedad, porque sus hojas son de color amarillo "q 'ello". Por otra parte, otra de las ocas que más se consume o se tiene dentro del distrito es el *jatun puty* e *impillani*. Según declaraciones de los pobladores, la oca es el segundo producto con mayor cultivo esta porque aún las familias de las comunidades siguen conservando las semillas de las variedades de oca, aprovechando el sistema de cultivo en las andenerías.

Por su forma podemos mencionar que las ocas son largas de seis a ocho centímetros, cómo también cuentan con doce a quince brotes laterales (ojos) y, por su color, podemos mencionar que algunos son de color amarillo, blanco, y una mezcla de color amarillento con rojizo, tales variedades se siguen conservando en el distrito.

Para este particular el señor Sergio Ochochoque Mamani, de 55 años de edad, de la comunidad de Huancasayani, nos dice.

Dentro de nuestro distrito la oca es otro de los productos más importantes dentro de nuestro distrito se podría decir que es el segundo más producido, ya que va en todos nuestros platos de comida, tanto en el desayuno, en el almuerzo y en la cena. Dentro de estas tenemos la oca amarilla o q 'ello oca, cómo también tenemos el jatun puty, impillani y el juchuy puty y son estas variedades que más se producen dentro de nuestro distrito de Cuyocuyo y qué ha sido muy importante dentro de nuestra alimentación. Es por eso que la oca siempre va a acompañar a todos nuestros platos, aparte qué es dulce y muy rico.



3.3.3.1.Siembra

El proceso de siembra de la oca comienza con el cálculo respectivo de la distancia de los surcos midiendo una aproximación de un pie y medio de ancho (entre 40 cm a 45cm de ancho) entre surco y surco y así sucesivamente. Una vez realizada las medidas se prosigue con el sembrío de la oca realizando las aberturas en el suelo con la *chaquitajlla* en forma de pequeño agujero, y dónde la esposa introduce las semillas poniendo entre dos a tres ocas. Prosiguiendo automáticamente taparlas con la tierra húmeda de los andenes. Este proceso se realiza hasta terminar toda la semilla de la oca.

Como menciono el poblador Alberto Hancco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

La oca por ejemplo es igualito también que la producción o el sembrío del olluco, a diferencia de la oca por ejemplo también medimos entre 40 a 45 cm de ancho así para todos los surcos y después también lo sembramos con las chaquitajllas, donde las mujeres ponen entre 2 a 3 semillas de oca, esto para que de buena producción.

3.3.3.2.Labores culturales

Una vez colocadas las semillas en la tierra, éstas tienden a expulsar las raíces primarias, las cuales formarán los tallos primarios que sujetarán la planta. Este proceso de germinación dura entre 30 días. Pasado este tiempo, es donde se puede visualizar los tallos recientemente germinados con pequeñas hojas provenientes de la semilla de la oca.



Una vez que las ocas se encuentren ya con las hojas, los agricultores prosiguen con la abertura de un canal para poder separar los surcos y en algunos casos abonar la oca.

El poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, menciona:

De ahí viene la etapa de germinación, en esta etapa la oca demora en salir entre 30 y 35 días aproximadamente.

Este primer proceso dura aproximadamente entre 80 o 90 días es la etapa dónde se puede visualizar el crecimiento del tallo, a una altura media de su tamaño normal. En este proceso se comienzan a formar las ocas y formación de los primeros brotes de este producto.

En esta etapa del crecimiento de la oca, el agricultor quien realiza el barbecho quitando las malas hierbas que crecen alrededor de la oca, como también realizando el aumento de tierra para su crecimiento y su mejor producción.

Así lo indica el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Después viene la primera etapa de crecimiento, en esta etapa la oca demora también entre 80 y 90 días. Entonces es ahí cuando la oca está más o menos grande, entonces empezamos a hacer el barbecho y el aumento de tierra para que crezca mucho mejor.

Figura 30.
Planta de la oca en su etapa de crecimiento.



Nota. Planta de oca en pleno crecimiento.

En esta segunda etapa de la producción de oca el proceso dura aproximadamente entre 90 y 130 días, en este punto es donde se puede visualizar la planta de la oca, casi ya desarrollada en su totalidad con las hojas grandes y en algunos casos con flores amarillas y tallos gruesos. De igual manera en este proceso también se puede observar las ocas de tamaños regulares. Es por eso que el agricultor en esta etapa realiza el aumento de tierra a los costados para que la producción sea mucho mejor así mismo las raíces se fortalezcan juntamente con las ocas, de esta forma la producción de este tubérculo será en mayor abundancia.

El poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, dice:

Después viene la segunda etapa esa etapa dura aproximadamente entre 90 a 130 días ahí es donde vemos ya la oca ya más madura algunos ya tienen flores así y eso varía depende al aumento de tierra.

Figura 31.

Planta de oca ya en su etapa de crecimiento y florecimiento.



Nota. Variedad de oca en floración.

Esta etapa dura entre 160 a 190 días aproximadamente, lo que nos permite observar, la planta de la oca ya madura y en algunas plantas se puede ver que las hojas se vuelven amarillas o pierden su color de igual manera en los tallos.

Para finalizar el poblador del distrito de Cuyocuyo verifica la producción de la oca, para que todo esté bien, y pasa a su proceso de maduración durante de una semana. Una vez pasado el tiempo respectivo el poblador vendrá a cosechar las ocas posteriormente serán trasladadas a sus viviendas, para luego consumirlas o vender en el mercado local y algunas de las variedades serán escogidas para el proceso de deshidratación de la oca (kaya).

Una pasión del poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, es ilustrativa:

...Ya después viene ya la última etapa que es la etapa de maduración. Es donde la oca ya está formada a veces sus hojas se ponen amarillo y dónde podemos ver que la oca ya está lista para ser cosechada.

Figura 32.

Planta de oca ya listo para ser cosechado.



Nota. Plantas de oca listo para la cosecha.

3.3.3.3.Cosecha

La cosecha de la oca se escarba con las *lauq'anas*, (herramienta con mango de madera y una punta de acero y amarradas con fibras de cuero del animal vacuno), primero se baja los costados del surco, de esa manera poder extraer mucho mejor la oca, para ello se hace las *k'añas*, que es un espacio para arrojar las ocas dentro de los huachos, luego serán recogidas en saquillos y trasladadas a sus viviendas, para luego almacenarlos en zonas secas, algunas familias llevan a vender o intercambiar por otros productos.

Figura 33.

Ocas del distrito siendo cosechadas para el consumo o la venta.



Nota. Cosecha de variedades de ocas.

Por último, el proceso de guardado de las ocas es en *p'hiñay*, una técnica ancestral que practican las familias, lo cual consiste en realizar un círculo donde, en la base se le pone mucha paja en algunos una planta aromatizante como la muña, para posteriormente almacenar las ocas ya seleccionadas que estarán cubiertas en su totalidad sin dejar ningún espacio de esta forma evitar el gorgojo de los andes. Así las familias conservan y aseguran sus productos para preparar sus alimentos.

De igual manera el poblador del distrito de Cuyocuyo son conocedores de las técnicas de deshidratación de productos para esto las ocas serán trasladadas a zonas donde especialmente son diseñadas par este proceso que esta a base de piedras lizas donde ingresa agua permanente en una cantidad mínima este proceso dura un aproximado de 15 a 20 días, posterior a esto se pisa y se procede a secar de esta manera se obtiene la oca deshidratada llamada *kaya*.

Como menciono el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

...Y de la misma manera también ya ahí viene la etapa de la cosecha de las ocas, esto nosotros igual también que la papa, hacemos las k'añas. Una vez hecho k'añas ya empezamos a sacar nomás, ya todos cosechamos o también puedes hacerlo esperar no un poquito así hasta que su planta se vuelva amarillo. Ahí también sale bien maduro la oca ya, después de eso si tú quieres, lo guardas o también vendes al mercado y también a veces seleccionamos para hacer la Kaya.

Figura 34.
Kaya del distrito ya secado.



Nota. La kaya para el consumo familiar.

3.3.4. Isaño (*Tropaeolum Tuberosum*)

Figura 35.

Isaños del distrito seleccionados por su nombre y color.



Nota. Variedades de isaño.

El isaño es otro de los productos andinos orgánicos que se siembran dentro del distrito de Cuyocuyo, sin embargo, no se produce en grandes cantidades y las familias no suelen consumir mucho, por el mismo hecho que los sabores de estos productos no son tan agradables, de algo que, si es rescatable que la población adulta si lo consume como alimento y también cómo medicina natural o medicina tradicional que son muy beneficiosos para los riñones, el hígado y la próstata.

Este producto andino orgánico aún se produce gracias a la conservación de semillas por parte las comunidades del distrito. Según sus características, por nombre y color, podemos identificar al q'ello isaño (isaño amarillo), al *yana ñawi isaño* (isaño de ojos negros) y el *yana isaño* (isaño negro), por su tamaño podemos mencionar que son de siete a cuatro centímetros, por su color podemos mencionar que son de color amarillo negro y por último amarillo con ojos negros.

Aquí un testimonio del señor Sergio Ochochoque Mamani, de 55 años de edad, de la comunidad de Huancasayani.



El isaño eso tu producto andino que crece dentro de nuestro distrito. Este producto más antes se consumía al igual que la oca pero en la actualidad es un poco despreciado por su sabor pero más lo utilizamos como remedios caseros o cómo medicina tradicional dentro del distrito, ya que es muy importante para desinflamar el riñón el hígado o la próstata dentro de los isaños tenemos al q 'ello isaño (isaño amarillo), al yana ñawi isaño(isaño de ojos negros) y el yana isaño(isaño negro), pero mayormente la gente utiliza al yana isaño para tratamientos.

3.3.4.1.Siembra

La siembra del isaño en el distrito de Cuyocuyo, empieza con el cálculo respectivo para la distancia de los surcos calculando una aproximación de un pie y medio de ancho (entre 40 cm a 45cm de ancho) entre surcos. Así sucesivamente, una vez realizada las medidas se prosigue con el sembrío del isaño realizando las aberturas con la *chaquitajlla* en el suelo dónde también se realiza un pequeño agujero, y dónde las mujeres introducen las semillas del isaño poniendo entre dos a tres isaños, prosiguiendo automáticamente a taparlas con la tierra húmeda de los andenes. Este proceso se realiza hasta terminar toda la semilla.

El poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, nos confirma:

El isaño por ejemplo es igualito también que la producción o el sembrío del de la oca en el isaño por ejemplo también medimos entre 40 y 45 cm de ancho después los surcos y después también metemos con la chaquitajlla y nuestras esposas ponen entre 2 a 3



isaños casi esto para que agarre bien y se haga bastante cuando cosechemos.

3.3.4.2.Labores culturales

En este proceso es cuando el isaño ya están sembradas, en el cual gracias a la humedad del mismo estás tienden, a expulsar las raíces primarias, las cuales formarán los tallos primarios que serán los que sujetarán a todo el isaño. Este proceso de germinación dura entre 30 días, pasados estos días es donde se puede visualizar los tallos recientemente emergidos con pequeñas hojas provenientes de la semilla del isaño.

Una vez visualizado los tallos con pequeñas hojas, el poblador prosigue con la abertura de un canal para poder separar los surcos del isaño de esta manera fortalecer la planta y tener una mejor producción.

Como mencionó el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

De ahí viene la etapa de germinación esa etapa dura aproximadamente entre 30 y 35 días ahí podemos ver salir al isaño.

Este primer proceso dura aproximadamente entre 80 o 90 días, donde se puede visualizar el crecimiento del tallo a una altura media de su tamaño normal como también es en este proceso dónde se comienzan a formar el producto, y pasa al proceso de crecimiento del isaño.

En esta etapa del crecimiento del isaño es donde el poblador realiza el barbecho quitando las malas hierbas que crecen alrededor la planta, como también acumulando el aumento de tierra para su crecimiento.

Como mencionó el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Después viene la primera etapa de crecimiento. En esta etapa, el isaño demora también entre 80 y 90 días entonces es ahí cuando el isaño está más o menos grande. Entonces empezamos a hacer el barbecho y el aumento de tierra para que crezca mucho mejor.

Figura 36.

Planta del isaño en su primera etapa de crecimiento o etapa media.



Nota. Plantas de isaño.

Este segundo proceso dura aproximadamente entre 90 y 130 días. Es donde la planta del isaño está ya casi desarrollada en su totalidad, con las hojas grandes y circulares y en algunos casos con flores anaranjadas y tallos delgados. También se puede visualizar el crecimiento de algunos isaños de tamaño regular. Es en esta etapa donde se realiza el aumento de

tierra a los costados de la mata para que la producción sea mucho mejor y de esa manera, las raíces se desarrollan con los isaños y maduren mucho mejor expandiéndose a los costados.

Así lo mencionó el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Después viene la segunda etapa esa etapa dura aproximadamente entre 90 a 130 días ahí es donde vemos ya el isaño ya más maduro, algunos ya tienen flores así y eso varía, depende al aumento de tierra.

Figura 37.

Planta del isaño en su segunda etapa de crecimiento y florecimiento.



Nota. Cultivo de isaño.

Esta etapa dura entre 160 a 190 días aproximadamente. En el cual se puede ver la planta del isaño en plena madurez, dónde algunas plantas exhiben sus hojas amarillas o pierden su color.

Para finalizar el poblador del distrito de Cuyocuyo observar la producción y verifica que todo esté bien, para posteriormente pasar al siguiente proceso, de maduración durante una semana, una vez pasado el

tiempo respectivo el poblador vendrá a cultivar el isaño para su consumo o para curar algunas enfermedades que tiene el agricultor.

Las declaraciones de Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, así lo confirma:

...Ya después viene ya la última etapa que es la etapa de maduración, es donde el isaño ya está formada a veces sus hojas se ponen amarillo y dónde podemos ver que el isaño ya está listo para ser cosechado

Figura 38.
Planta del isaño listos para su cosecha.



Nota. Planta madura del isaño.

3.3.4.3.Cosecha

En esta etapa el poblador cosecha con la *lauq'anas*, escarbando los costados del surco de esta manera poder extraer el producto con mayor facilidad, cuyos productos son puestos en saquillos directamente o en *k'añas* en los cuales se arrojan para poder posteriormente recogerlas y cargadas a sus viviendas de cada agricultor.

Por último, el proceso de guardado del isaño es en *p'hiñay*, en donde el poblador realiza un círculo en cuya base le pone mucha paja para posteriormente almacenar este producto ya seleccionados para su consumo o venta. Una vez puesto todo el producto es cubierto en su integridad sin dejar ningún espacio vacío, para posteriormente ser asegurar las semillas y alimentación.

El poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, tiene una explicación:

De ahí ya viene la etapa de la cosecha del isaño donde todos vamos a cosecharlo, a veces lo ponemos directo al saco, a veces en k'añas, ya después lo recogemos para la venta o para nuestro consumo.

Figura 39.

Isaños siendo cosechados para su consumo o para la venta.



Nota. Variedad de isaño amarillo.

3.3.5. El maíz (*Zea mays*)

Figura 40.

Choclos del distrito seleccionados por su color y nombre.



Nota. Variedad de mazorcas de maíz.

Dentro del distrito de Cuyocuyo el maíz es el grano más importante, porque se utilizan en la variedad de los platos típicos sin embargo la abundancia de este producto andino se podría considerar como un micro genocentro de diversificación, debido a las cantidades y variedades que existen dentro del distrito.

El maíz, por lo tanto, se encuentra presente en todas las comunidades del distrito, dentro de las variedades tenemos: al blanco sara, diente moro, *ok'e vallis*, maíz amarillo, *puk'a vallis*, *checche* y maíz morado. Estos productos andinos en la comunidad de Aripo, se cultivan en todas sus variedades las antes mencionadas, y debido al clima templado que tiene la comunidad.

El maíz del distrito de Cuyocuyo, usualmente se caracteriza por su tamaño, que, por su color, por su tamaño podemos mencionar que miden aproximadamente de dieciocho a doce centímetros, variando de acuerdo al tamaño. Por su color,



podemos encontrar de color blanco, amarillo, morado, lila, rojo y por último algunos de estos combinados.

Así lo atestigua el señor Sergio Ochochoque Mamani, de 55 años de edad, de la comunidad de Huancasayani.

El maíz dentro de nuestro distrito fue muy importante para nuestra alimentación ya que antiguamente es lo único que nuestros padres nos daban como fuente de energía y nuestros abuelos a nuestros padres. El maíz se producía tal cual como la papa ya que no podía faltar dentro de nuestro almuerzo desayuno o cena. Dentro de nuestro distrito tenemos una variedad de maíz como son blanco sara, diente moro, ok'e vallis, maíz amarillo, puk'a vallis, checche y maíz morado, y todos estos no crecen en algunas partes de nuestro distrito solo algunos, pero si podíamos decir que dónde más crece es en Aripo ya que es una comunidad donde su clima es más cálido y esto favorece mucho para su producción.

3.3.5.1.Siembra

El proceso de sembrío del maíz en el distrito de Cuyocuyo usualmente se siembra junto con la papa dónde también se realiza un pequeño pago a la tierra con vino y coca. Esto con la finalidad de que la producción sea abundante o muy buena.

Este proceso de sembrío empieza de la misma manera que el sembrío de la papa o de otro producto, en el cual se hace aberturas en el terreno preparado con la chaquitajlla Para que posteriormente las mujeres introduzcan las granos usualmente poniendo entre dos o tres semillas para



que posteriormente el hombre tienda a cubrirlo con tierra para su posterior germinación.

El poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, indica:

En la producción por sembrío de choclo como es muy importante hacemos también una pequeña ceremonia donde ponemos coca y vino. Una vez hecho eso empezamos con el sembrío del maíz donde las mujeres ponen entre 2 a 3 dientes de maíz.

3.3.5.2.Labores culturales

Este proceso cultural se inicia a partir de la germinación del grano, en el cual usualmente tiende a durar entre 25 y 30 días desde su sembrío, este proceso de germinación es muy rápida ya que esto se debe a la humedad de la tierra misma y al calor que mantiene los andenes. En esta etapa se puede visualizar el crecimiento de las raíces como también el crecimiento del tallo que va brotando del suelo.

Como mencionó el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

De ahí viene la etapa de germinación esa. Etapa dura aproximadamente entre 25 y 30 días desde el día que lo sembramos es donde ella se puede ver pequeños brotes del suelo.

Figura 41.
Plantas de maíz en su etapa de germinación.



Nota. Plantación de maíz en la parcela.

En esta primera etapa, la duración es entre 45 días a 60 días, es en esta etapa dónde se puede visualizar el crecimiento del tallo a una altura mediana entre 30 y 45 cm, en el cual también se puede observar las primeras hojas extendidas hacia los costados dando la seguridad para una buena producción. De igual manera en este proceso es donde se realiza el aumento de tierra para qué el tronco del maíz se mantenga firme y estable y siga aumentando.

El señor, Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, señala:

Después de eso ya viene la primera etapa de crecimiento, eso dura entre 45 a 60 días. Entonces es ahí donde nosotros tenemos que hacer el barbecho, ya que si no se quedan pequeños en esa etapa

tienden a medir entre 30 y 45 cm y también ya tienen hojas grandes.

Figura 42.
Plantas de maíz en su etapa media o de crecimiento.



Nota. Crecimiento de plantones de maíz.

En este segundo proceso es donde ya se puede visualizar a la planta del maíz ya maduro dónde tiende a alcanzar una altura de 130 a 160 cm de alto, es en esta etapa donde la planta alcanza aproximadamente entre 90 y 130 días y es aquí donde se le puede observar en su estado de madurez con diferentes hojas más alargadas, de igual manera con el tronco más ancho y duro para la sostenibilidad de la planta. De igual manera se le puede visualizar ya las mazorcas en maduración, entre cuatro a tres mazorcas, esto dependiendo a los tallos cómo también se visualiza la borla de la planta del choclo ya casi maduro.

Cómo lo expresa el señor, Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Después viene la segunda etapa de crecimiento del choclo eso dura aproximadamente entre 90 y 130 días, ahí ya se puede ver el tamaño de la planta del choclo, que sabe medir entre 130 a 160 cm de alto y también hacemos el aumento de tierra.

Figura 43.

Plantas de maíz en su etapa decrecimiento o listos para pasar a la etapa de maduración.



Nota. Plantones de maíz con sus mazorcas.

Esta etapa dura aproximadamente entre 130 y 160 días aproximadamente, donde se puede visualizar ya la maduración completa del maíz como de igual manera la planta en algunos casos, tiende a perder un poco de color por sus hojas ya parecen semi marchitos de igual manera las borlas del choclo que se encuentran en la cima de la planta tienden a inclinarse y convertirse de color café y el punto más importante es donde

las mazorcas del choclo ya están grandes y esto se puede observar mediante su maduración que es la expulsión del cabello del choclo.

Como mencionó el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

De ahí ya viene la etapa de maduración que dura entre 130 a 160 días, ahí ya se puede ver la planta del choclo, ya más maduro ya con sus mazorcas listas para ser cosechados.

Figura 44.

Planta de maíz ya con sus productos maduros listos para cosechar.



Nota. Chacra de maíz madura.

3.3.5.3.Cosecha

La cosecha del maíz es el paso final. En esta etapa el poblador usualmente tiende a dirigirse con toda su familia o familiares para cosechar, de esa manera trasladar a las casas para poderlos hacer secar. Una vez secos se desgranar para poder guardarlos, posterior es eso las familias deciden venderlos o intercambiarlos por otros productos.

También realizan la extracción de las mazorcas, uno para elaborar humintas a base de maíz fresco para luego llevar al mercado o dos para el forraje de los animales menores y mayores.

Como mencionó el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

En la etapa de la cosecha del choclo, a veces lo recogemos directo nomás a veces lo arrancamos y lo hacemos secar eso depende de cada uno.

Figura 45.
Choclos maduros listos para su cosecha.



Nota. Mazorcas de maíz listo para consumo.

3.3.6. Habas (Vicia Faba)

Figura 46.

Habas del distrito y sus cuatro variedades.



Nota. Variedad de habas.

Las habas es otro de los productos andinos del distrito de Cuyocuyo, dicho producto se caracteriza por su sabor por su tamaño y por su color. Usualmente tienden a medir entre dos centímetros, su forma es un poco redondeada como también su clasificación por sus colores como el color negro, morado, verde claro y blanco (yurac habas).

Este producto usualmente es sembrado en las comunidades de Ñacoreque grande, Ñacoreque chico y como también en el Ura Ayllu.

Como menciona también el señor Sergio Ochochoque Mamani, de 55 años de edad, de la comunidad de Huancasayani.

El haba dentro de nuestro distrito usualmente es sembrada en pocas partes nomás no se siembra en todos los lugares mayormente la gente lo



utiliza como para un gusto nomás o para acompañar en nuestra sopas y segundos. Este producto usualmente se siembra en Ñacoreque Grande, Ñacoreque Chico y como también en el Ura Ayllu de los cuales si tú quieres realiza el intercambio o si no te lo compres.

3.3.6.1.Siembra

Usualmente se siembra el haba, al mismo tiempo que el maíz, para que ambos productos crezcan iguales, pero es muy importante que el poblador realice un ritual al iniciar la siembra, para que la producción de estos dos productos sea mucho mejor que el año pasado.

En este proceso el sembrío de las habas comienza con la ruptura del suelo realizando un pequeño hueco para que posteriormente la mujer introduzca la semilla de las habas poniendo entre dos o tres granos de habas, de la misma manera el hombre realiza el tapado automáticamente.

Así lo menciono el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

En el haba empieza casi similar con el choclo en el haba igual también se abre la tierra con la chaquitajlla y las esposas ponen entre 2 a 3 semillas de habas para que se sostenga.

3.3.6.2.Labores culturales

En esta etapa se inicia el proceso de germinación de las habas, con un tiempo muy rápida entre 25 y 30 días aproximadamente ya que esto se debe a que la tierra de los andenes es húmeda y a la vez se mantiene caliente y es muy beneficioso para las habas.

Dentro de este proceso salen las primeras raíces y el tallo principal que va a sostener a la planta de esta manera es cómo empieza la ruptura del suelo tratando de salir.

Como mencionó el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

De ahí viene la etapa de germinación que dura entre 25 y 30 días, pero esto es depende ya que los andenes son calientes y templados.

Figura 47.
Planta de habas en su etapa de germinación.



Nota. Planta de haba en la parcela.

El proceso de duración de crecimiento es entre 45 a 60 días. En este proceso se puede visualizar el crecimiento del tallo a una altura mediana entre 30 y 40 cm. De la misma manera se puede observar las primeras hojas de las habas y es en esta etapa donde el poblador realiza el

barbecho sacando las malas hierbas y aumentando tierra a cada surco de habas para conseguir el crecimiento, sostenibilidad y productividad.

Como menciona el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Después viene la primera etapa del crecimiento del haba eso dura aproximadamente entre 45 a 60 días y durante ese transcurso, el haba sabe crecer entre 30 y 40 cm. En esta etapa también hacemos el barbecho, quitando las malas hierbas y aumentamos tierra.

Figura 48.
Planta de habas en su etapa media o de crecimiento.



Nota. Chacra de habas.

Esta segunda etapa dura aproximadamente entre 90 días a 130 días aproximadamente lo cual permite visualizar a la planta ya madura, alcanzando una altura de 115 a 120 cm de alto. Una descripción breve en esta etapa la planta madura con sus respectivas hojas y flores de color

blanco, con fondo negro. También el poblador realiza el aumento de tierra para su mejor sostenibilidad.

El poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, confirma este proceso:

Después viene la segunda etapa de crecimiento de las habas que dura entre 90 y 180 días aproximadamente. Es ahí donde podemos visualizar qué es la altura de la base es de 115 a 120 cm de alto. En esta etapa también se aumenta tierra, como también podemos visualizar que ya tienen flores.

Figura 49.
Planta de habas en su etapa de florecimiento.



Nota. Floración de las habas en el mes de enero.

Esta etapa dura aproximadamente entre 130 y 160 días y se puede observar la maduración completa. En algunos casos las hojas se ponen de color amarillo y otras se están secando de la misma forma el tronco de la

planta, la producción de las habas obtenidas suele ser entre 12 a 15 habas dependiendo al aporque.

Como mencionó el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

Después viene la etapa de crecimiento o etapa final del de las habas dónde ya la planta tiene su producto y está listo para ser cosechado para posteriormente venderlo o guardarlo.

Figura 50.

Planta de habas ya con su producto maduro listos para cosechar.



Nota. Chacra de habas con productos.

3.3.6.3.Cosecha

La cosecha de las habas es el paso final. Dentro de esta etapa usualmente el poblador lo utiliza para su consumo o para la venta extrayendo las habas una vez que ya estén secas, y los tallos son utilizadas para la cocina.

Otra manera de cosechar el haba es extrayendo solo el producto, arrancándolos desde tronco una vez realizado todo este proceso, el poblador procede con el *thiuchay* (secado y pisado). Las familias suelen hacer secar las habas un aproximado de dos semanas para luego proceder a pisar y obtener el producto, posterior a esto guárdalos en saquillos, y poder venderlos y consumirlos ya que formara parte de su dieta alimentaria.

Como mencionó el poblador Alberto Hanco Buentura, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene.

De ahí viene la etapa de la cosecha, en esta etapa podemos sacar solo el haba o podemos arrancarlo y hacerlo secar.

Figura 51.
Habas cosechadas del distrito para su consumo o venta.



Nota. Cosecha de habas verde.



3.4. PLATOS TÍPICOS COMO PATRIMONIO ALIMENTARIO EN SU VARIEDAD DE LOS PRODUCTOS ANDINOS DEL DISTRITO DE CUYOCUYO

En el distrito se cuenta con una variedad de diferentes platos típicos los cuales están acompañados por los alimentos o productos orgánicos que se cultivan en la zona los cuales fueron muy importantes para las familias dentro de su alimentación, los conocimientos, saberes y prácticas que fueron parte de su cultura y seguridad alimentaria que se fueron conservando a través del tiempo. gracias a estas prácticas de la cocina culinaria se ha heredado saberes tradicionales y transmitidos de generación en generación, de abuelos a padres, de padres a hijos, que en la actualidad se siguen practicando, en los hogares o en actividades importantes que tienen dentro del distrito ya sea en fiestas patronales o fiestas familiares.

Por otro Apaza (2019) en su libro “ritualidad y crianza de la agrobiodiversidad en las familias campesinas de las comunidades del distrito de Tilali, provincia de Moho-Puno” nos menciona que “La alimentación constituye uno de los componentes esenciales del bienestar entendido como *Suma jakaña* (vivir bien) y un valioso indicador de los niveles de vida de una comunidad. En gran medida, representa el grado de desarrollo de un país. Una de las formas de expresión del atraso y la pobreza de una colectividad está dada por el hambre y la desnutrición”. (p. 50)

De la misma forma se sigue conservando las prácticas de cocina realizando la cocción de sus alimentos en fogones o cocinas rústicas los cuales según los pobladores afirman que le da un sabor diferente a diferencia de la cocina gas.

El señor Celestino Huaquisto Huanca, de 69 años de edad, de la comunidad de Cojene, sobre este particular afirma:

En nuestro distrito de Cuyocuyo se realiza diferentes platos típicos de la zona Y estos platos típicos lo cocinamos solamente cuando tenemos reuniones familiares o fiestas patronales, como también fiestas familiares. Uno de los platos sería el cuy chactado, este plato mayormente comemos en fiestas y para que dé un buen sabor nosotros cocinamos en fogón, ya que el fogón le da un sabor único a la comida que es muy diferente a la cocina a gas, aparte que cuesta caro, la población prefiere cocinar en fogón.

Figura 52.

Fogón o cocina rústica del distrito que se utiliza para la preparación de los platos típicos.



Nota. Fogón de la familia para preparar los alimentos.

Pierre (1989) en su artículo “Between memory and History: Les Lieux de Mémoire” señala que las prácticas y representaciones alimentarias se transmiten a través de la repetición y conectan a un conjunto de personas quienes constituyen “redes de información” las cuales son dinámicas e incorporan innovaciones materiales y simbólicas a través del tiempo. En este sentido, el flujo de la información y la reproducción de estas prácticas se manifiestan en la conformación de memorias colectivas.

3.5. DESCRIPCIÓN DE LOS PLATOS TÍPICOS

3.5.1. Cuy Chactado

Figura 53.

Cuy chactado mostrado en la feria como plato típico de la zona.



Nota. Plato preparado a base cuy y papa, oca y ensaladas.

Ingredientes

Cuy, papa y oca

El cuy chactado es un plato originario del distrito de Cuyocuyo, el cual está compuesto por un cuy frito, y una variedad de papas sancochadas como también de ocas sancochadas en fogón. Dicho plato está acompañado de una ensalada que está compuesta a base de col, tomate, limón y sal.

La señora Ines Yanapa Mamani, de 66 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu, ratifica esta información:

En el distrito de Cuyocuyo, también tenemos el cuy chactado y siempre lo preparamos cuando vienen mis hijos o familiares lejanos o también para

las fiestas importantes, este plato tiene cuy frito, papas sancochadas y ocas sancochadas y a veces lo acompañamos con ensaladas o a veces no.

3.5.2. Segundo de Papalisa

Figura 54.

Segundo de papalisa o segundo de olluco mostrada en la feria como plato típico de la zona.



Nota. Plato a base papalisa.

Ingredientes:

Papa lisa, queso y huacatay

El segundo de papalisa es otro de los platos originarios del distrito de Cuyocuyo el cual está compuesto por tres ingredientes cómo la papalisa chancada, el queso partido y como aromatizante le acompaña el huacatay.

Del mismo modo la señora Ines Yanapa Mamani, de 66 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu, ratifica:

El segundo de papalisa es otro plato que nosotros consumimos desde aquí los años y ha sido muy importante para nuestra alimentación y este

segundo de papalisa tiene queso, papalisa chancada y para que le dé sabor le ponemos el huacatay.

3.5.3. Sopa de Chochoca con Papalisa

Figura 55.

Sopa de chochoca con papalisa mostrada en la feria como plato típico de la zona.



Nota. Comidas preparadas en base a chochoca con papalisa.

Ingredientes:

Maíz, papa, papalisa, zanahoria y col

En el distrito de Cuyocuyo la sopa de chochoca es un plato ancestral de las familias. Tiene como ingredientes el maíz molida papá papalisa la zanahoria y col.

Igualmente, la señora Ines Yanapa Mamani, de 66 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu, señala:

La sopa de chochoca para mi familia significa la alegría, porque la chuchoca no es fácil de preparar, porque tenemos que desgranar un maíz

que está a punto de secar cocinarlo y luego volver a secarlo por tres días, cuatro días luego molerlo y recién podemos agregar a nuestra sopa.

3.5.4. Sopa de Kaya Lawa

Figura 56.

Kaya lawa mostrada en la feria como plato típico.



Nota. Plato a base de *kaya* le conocen como *kaya lawa*.

Ingredientes:

Kaya, papa, zanahoria y col

Otro de los platos originarios es la sopa de kaya lawa, el cual contiene los siguientes ingredientes: la Kaya(oca deshidratada), la papa y la col, lo cual es consumido desde muchísimo tiempo.

La misma señora Ines Yanapa Mamani, de 66 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu, sostiene:

La sopa de kaya lawa es un plato que nosotros consumimos es de muchísimo tiempo mis abuelos y mis padres lo preparaban y ahora nosotros en la actualidad está sopa tiene kaya papa zanahoria y col.

3.5.5. Habas Phuspo

Figura 57.

Habas phuspo mostrada en la feria como plato típico.



Nota. Habas tostada y sancochada.

Ingredientes:

Habas

El haba phuspo es otro plato típico del distrito de Cuyocuyo, el cual está compuesto por habas tostada, y su proceso de cocción es hacerlo hervir durante un tiempo promedio.

La señora Ines Yanapa Mamani, de 66 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu, explica:

Habas phuspo es otro de los platos más antiguos dentro de nuestro distrito ya que nuestros padres nos enviaban como alimento o aperitivo para calmar el hambre durante nuestro camino. Este plato está compuesto de habas tostadas, el cual está hervido, como también nos brinda fuerza durante nuestro transcurso.

3.5.6. Chairo de Kaya

Figura 58.

Chairo de kaya mostrada en la feria como plato típico.



Nota. Planto a base chuño, tripas de cordero y otros ingredientes.

Ingredientes:

kaya, papa, habas, zanahoria, col y tripititas de cordero.

Uno de los platos originarios del distrito de Cuyocuyo es la sopa de kaya que se prepara a base de kaya, qué es la oca deshidratada y seca, posteriormente molida este plato también lleva papa nativa, habas verde, zanahoria, col y como saborizante acompañado con tripititas de cordero.

La señora Ines Yanapa Mamani, de 66 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu, precisa:

Nosotros, la sopa de kaya cocinamos de desayuno a veces en la cena y este plato siempre cocinaban mis abuelos mis padres y actualmente nosotros seguimos cocinando para nuestros hijos, aunque ellos no les guste.

3.5.7. Choclo con Queso

Figura 59.

Choclo con queso mostrada en la feria como plato típico.



Nota. Comida a base de choclo y queso.

Ingredientes:

Choclo y queso

Uno de los platos de Cuyocuyo también es el choclo con queso puesto que se cosecha variedades de maíz ese plato que es parte de la gastronomía de lugar.

Doña, Ines Yanapa Mamani, de 66 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu, acota:

El maíz es muy importante para mi familia, para nuestra comida, porque consumimos en tostado en sopa y cuando está fresca lo sancochamos y acompañamos con queso.

3.5.8. Ají de Papaliza

Figura 60.

Ají de papaliza o ají de olluco mostrada en la feria del distrito cómo plato típico.



Nota. plato a base oca, papaliza y chuño.

Ingredientes:

Papa liza, Habas verde, Papa, Aji amarillo, Queso

Uno de los platos típicos del distrito de Cuyocuyo es el ají de papaliza. Los ingredientes que acompañan a este plato. Son las habas verdes, papá, ají amarillo y queso estos platos son preparados generalmente en la Semana de Pascua y Semana Santa. También está acompañado con sancochados de papa oca y ensalada de col y tomate.

La misma señora Ines Yanapa Mamani, de 66 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu, anota:

Nosotros nos identificamos con este plato porque está preparado con nuestros productos nativos que cosechamos orgánicamente, este plato preparamos en la Semana Santa para compartir con nuestra familia.

3.5.9. Sopa de Papalizas

Figura 61.

Sopa de papalisa o sopa de olluco mostrada en feria del distrito como plato típico.



Nota. Caldo a base papalisa, carne de cordero y chuño.

Ingredientes:

Charqui, papa lizas, papa, zanahoria y perejil

La sopa de papalisa es parte de la cultura culinaria del distrito de Cuyocuyo. Está acompañado con charqui, papa, zanahoria y perejil, que será consumida en la Semana Santa y durante la cosecha de este producto

La señora Ines Yanapa Mamani, de 66 años de edad, de la comunidad de Ura Ayllu, explica:

La paliza siempre consumimos en nuestras casas con nuestra familia, pero cocinamos más en la Semana Santa y también este producto nosotros vendemos y consumimos.



Para finalizar desde mi punto de vista antropológico el patrimonio alimentario del distrito de Cuyocuyo, engloba un conjunto de representaciones, de creencias, conocimientos y de prácticas heredadas y/o aprendidas que pasaron de generación en generación conservando estos saberes. En las memorias colectivas de los pobladores del distrito, las cuales están asociadas a la alimentación por medio de la cocina tradicional y qué son compartidas por la población del distrito, o de una determinada cultura, de igual manera puedo recalcar que las culturas alimentarias indígenas o andinas, que usualmente son conocidas como cocinas tradicionales, más allá de señalar un espacio comprenden esta relación con su territorio expresada en los saberes agrícolas, así como la forma de preparación de los alimentos andinos, o su forma de presentación, o consumo de estos productos. Son lo que los diferencian de los demás lugares ya que cada cultura o sociedad se diferencia de acuerdo a sus elementos culturales y uno de los elementos culturales del distrito de Cuyocuyo es la gastronomía y es su fuente de alimentación para su población.

Los elementos del patrimonio alimentario son aquellas prácticas culinarias ancestrales que fueron pasando de generación en generación, que se define como el conjunto de conocimientos, técnicas, saberes y prácticas. Que están relacionados con las formas de producir, conservar, transformar, cocinar y consumir los alimentos.

Platos que se preparan en las fiestas carnavalescas.

- Cuy chactado
- Sopa de chochoca con papalisa



La cocina culinaria en el distrito es intensa en sus sabores y aromas, es por esto que en la fiesta de los “carnavales”, se prepara la sopa de *chococa*, donde se combina variedades de productos como el maíz, papa, col, papaliza, queso, y como aromatizantes el perejil o huacatay, que son preparada por las mujeres de las comunidades, posteriormente se comparte con todos los pobladores, lo que significa la unión de las familias y de la población entera.

Por otro lado, también se prepara el “*cuy chactao*”, porque estas fechas son muy importantes en especial para las familias, es ahí donde se unen los hijos, padres, nietos y abuelos. Son estas fechas que bailan distintas danzas, entendiendo que las danzas, la música y la cocina confluyen, de esta forma se recrea y se representa la identidad alimentaria destacando estos dos platos que forman parte de sus manifestaciones culturales.

Platos que se preparan el dos de mayo.

- Chairo de kaya
- Ají de papalisa
- Trucha frita o cuy chactado

Según el calendario cada dos de mayo se celebra el día del trabajador. Pero en el distrito de Cuyocuyo en la misma fecha se celebra el aniversario del distrito, donde las familias se reúnen en las casas, organizaciones, es ahí que se comparte pequeños agasajos, al ritmo de ayarachis u otras danzas. Donde las cocineras preparan el “*chayro de Kaya*” y “ají de papaliza” que será invitada a los vecinos, familiares, compadres.



Posteriormente el organizador de la fiesta al realizar el recorrido por la avenida principal del distrito guía al grupo de danzarines hacia su casa o local para hacerles entrega del plato mayor que es la “trucha frita” acompañada con papa, oca, tunta y una porción de ensalada. Esto en la actualidad ya que la trucha es más económica que el cuy, sin embargo, antiguamente el plato mayor era el “cuy chactado” Pero de acuerdo a mi investigación los pobladores viven relacionados con su “Pacha” (entorno que le rodea), siempre con reciprocidad con la naturaleza esto de acuerdo con las épocas o temporadas. Sin embargo, cuando la campaña agrícola viene con bastante producción, las fiestas religiosas se desarrollan con gran alegría propiciando rituales y festejos dentro de la población, donde lo consideran como una “bendición” por parte de la naturaleza (Pachamama), por la buena producción.



CONCLUSIONES

PRIMERA: De acuerdo a nuestra investigación realizada en el distrito de Cuyocuyo, la agricultura fue la base y sustento de alimentación de la zona, esto se debe al uso correcto de la tierra, usando a su favor los mecanismos estructurales cómo los andenes y terrazas, como también aprovechando mucho los sistemas bioculturales ya que fueron fundamentales para la producción de los alimentos andinos. De esta manera se contribuyó en la alimentación de los pobladores del distrito, manteniéndolos sanos y fuertes de generación, en generación hasta la actualidad.

SEGUNDA: El proceso de preparación de la tierra dentro del distrito de Cuyocuyo, es muy importante, ya que es la base fundamental para poder tener una buena producción, y esto fue transmitido de generación en generación por la población del distrito. Sin embargo, estos saberes andinos contribuyeron también a un mejor crecimiento de los productos andinos dentro del distrito de Cuyocuyo, de esa manera se pudo obtener una buena cosecha dentro del año para el autoconsumo, venta o intercambio con otros productos de la zona.

TERCERA: Los platos típicos que contienen la variedad de los productos nativos, entre los que destacan; el cuy chactado, segundo de papalisa, sopa de chochoca con papalisa, sopa de *kaya lawa*, habas *phuspo*, chairo de *kaya*, choclo con queso, ají de papaliza y sopa de papalizas. Dichos platos típicos fueron fundamentales para la alimentación de la población los cuales fueron combinados con otros productos de hortalizas o carnes. Dentro de los productos nativos tenemos; la papa, oca, isaño, olluco, choclo y habas, los cuales son producidos dentro del año.



RECOMENDACIONES

PRIMERA: A la Universidad Nacional del Altiplano de Puno de manera particular a los programas de Nutrición Humana, Antropología y otros, deben realizar investigaciones sobre la gastronomía andina, con la finalidad de revalorar los saberes ancestrales sobre la agricultura y consumo de alimentos en platos típicos, que bien pueden pasar a formar parte del patrimonio cultural, en este caso del distrito de Cuyocuyo.

SEGUNDA: Recomiendo a los autoridades regionales y distritales que deben de promover en forma sistemática estos saberes andinos y ancestrales, a fin de preservar para las futuras generaciones testimonio de una labor sacrificada que comienza cada día con la agricultura y termina en la dieta alimentaria propios y de extraños.

TERCERA: A las familias dedicadas a la agricultura y que recrean sus saberes de crianza de los cultivos para presentar los diferentes platos típicos. Por ello la difusión de libros y revistas sobre los diferentes platos típicos del distrito de Cuyocuyo, permitirá vislumbrar patrimonio alimentario de esta ecozona.



REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Alejandria, S. E. (2012). Productos tradicionales. *Productos Tradicionales del Perú*, 1-4.
- Apaza, J., (2019), Ritualidad y crianza de la agrobiodiversidad en las familias campesinas de las comunidades del distrito de Tilali, provincia de Moho-Puno.
- Asila, H. D. (1988). *Atlas cultural de Mexico gastronomia*. Mexico: San Mateo.
- Bollain, I. (03 de mayo de 1999). *Flores de otro mundo*, España. España.
- Bonduelle. (17 de junio de 2017). *Diiversidad alimentaria*. Obtenido de:
<https://bonduelle.es/blog/diversidad-alimentaria>
- Cornejo, V. H. (2016). El simbolismo de la comida arequipeña. *Investigaciones Sociales*, 41-65.
- Cuyas, B. (02 de diciembre de 2016). *ciencia-y-salud/variedad-de-alimentos-importante-para-la-alimentacion*. Obtenido de: <https://www.milenio.com/ciencia-y-salud/variedad-de-alimentos-importante-para-la-alimentacion>
- De Garine, I. (1998). *Antropología de la alimentacion y pluridisciplinariedad*. America indigena.
- Farfán, M. J. (2019). *Cultura alimentaria y globalización en Pisac: Una*. Lima, Perú.
- Grupo, E. (14 de noviembre de 2017). *Grupo EI comercio exterior*. Obtenido de:
<https://blog.grupoei.com.mx/productos-tradicionales-y-no-tradicionales-mexico>
- Hernan, C. (2012). *La Cocina Aimara-Aymara Phayañapa*. Lima: Universidad de San Msrtn de Porres.



- Huisa, A. J. (2015). *El kankacho. Identidad gastronómica del distrito de Ayaviri*. Puno: Repositorio institucional UNA-Puno.
- Ibarrola, R. (17 de febrero de 2019). *Gaceta Unam*. Obtenido de: <https://www.gaceta.unam.mx/la-produccion-de-alimentos-el-mayor-desafio-en-el-mundo/>
- Iturriaga, J. N. (2007). La identidad alimentaria Mexicana. *Revista Cultural Americana*, 3-6.
- Mamani-Flores, A., Barra-Quispe, D. E., y Barra-Quispe, T. L. (2022). Gestión de ecosistemas de agricultura orgánica en tiempos de Covid-19. *Revista Venezolana de Gerencia*, 27(97), 144- 160.
- Manzano, J. R. (1988). *Atla cultural de Mexico*. Mexico: Planeta.
- Matta, R. (2012). *El patrimonio culinario peruano*. Berlin, Germany.
- Mintz, S. W. (2003). *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. Mexico: Ediciones de la Reina Roja, S.A. de C.V.
- Moreira, R. (2006). *Memória y patrimonio alimentario: La importancia de los saberes empiricos*. España.
- Nora, P. (1989). Between memory and History: Les Lieux de Mémoire. *Scielo*, 7-24.
- Offarm, V. M. (2011). Cultura alimentaria. Del fast food al slow food Offarm. *Agricultura Sociedad y Desarrollo*, 303-320.
- Quintero, J. (2014). Diagnóstico situacional de las condiciones. *Agricultura, Sociedad y Desarrollo*, 302-320.



- Quispe, M. Y. (2012). *Gastronomía novandina del distrito de Puno una alternativa para el turismo*. Puno.
- Unesco. (2018). Declaratoria de la Quebrada de Humahuaca como Patrimonio Cultural y Natural de la Humanidad. *Scielo*, vol. 58.
- Unigarro, C. (2015). Sistemas alimentarios y patrimonio alimentario. *Antropología Cuadernos de Investigación*, 21-34.
- Velásquez, H.L., (2005), tradición y modernidad en el sistema de aynuqas en las comunidades aymaras de Juli – Perú.
- Zapata, S. (2008). *Patrimonialización de la gastronomía peruana y planteamiento de un proyecto de desarrollo*. Barcelona: Icaria.



ANEXOS



Entrevista N°1

Nombre: Platón ccapaique Infanzón

Edad: 62 años

Distrito: Cuyocuyo

Comunidad: Ura Ayllu

Yo vivo ya 62 años en Cuyocuyo, desde muy pequeño mis padres me enseñaron a cultivar la tierra para poder sembrar en las mandas, los cuales están compuestos por los andenes que están en las laderas y faldas de nuestros apu Muña Cruz, no todo lo que construimos es eterno ya que con el tiempo se deteriora ya sea por la lluvia o el desgaste de los años, es por eso que nuestros padres desde muy pequeños nos enseñaron a construir y a mejorar la infraestructura de nuestros andenes colocando las piedras una tras otra para que la tierra no se baje es por eso que nuestros padres nuestros abuelos y en la actualidad nosotros sembramos ya desde aquellos años una variedad de productos que son oriundos de la zona, cómo es la papa, el olluco, la oca, el isaño, el choclo, el habas y el tarwi. Y de estos por ejemplo salen de la papa el chuño y la muraya, y de la oca la kaya. Y estos alimentos son muy importantes ya que nos ayudaba a poder ser más sanos y fuertes y poder vivir más tiempo ya que comíamos todo natural nosotros en en la comunidad de Ura Ayllu, producimos una variedad de papas, ocas, isaños y ollucos pero para que su producción sea buena nosotros sembramos primero en este lado de las mandas una vez recogido la producción tenemos que hacer descansar pero nos vamos a sembrar a las otras mandas y desde muchísimo tiempo se nos pasó estos conocimientos que son muy importantes para nuestra sobrevivencia ya qué mediante la producción de nuestros alimentos nosotros podemos garantizar nuestra sobrevivencia y de nuestros hijos.



Entrevista N°2

Nombre: Ines Yanapa Mamani

Edad: 66 años

Distrito: Cuyocuyo

Comunidad: Ura Ayllu

En el distrito de cuyocuyo nosotros sembramos ya desde mucho tiempo nuestros productos cómo son la papa, la papa lisa, la oca, el isaño, el habas, el tarwi y el choclo. Y estos productos lo utilizamos para nuestra alimentación, y también lo utilizamos para hacer chuño o kaya y por eso tenemos muchos platos típicos como por ejemplo tenemos el cuy chactado y siempre lo preparamos cuándo vienen mis hijos o familiares lejanos o también para las fiestas importantes, este plato tiene cuy frito papas sancochadas y ocas sancochadas y a veces lo acompañamos con ensaladas o a veces no, también el segundo de papalisa es otro plato que nosotros consumimos desde aquí los años y ha sido muy importante para nuestra alimentación y este segundo de papalisa tiene queso papalisa trancada y para que le dé sabor le ponemos el huacatay, la sopa de chochoca para mi familia significa la alegría porque la chuchoca no es fácil de preparar porque tenemos que desgranar un maíz que está a punto de secar cocinarlo y luego volver a secarlo por tres días cuatro días luego molerlo y recién podemos agregar a nuestra sopa, la sopa de kaya lawa es un plato que nosotros consumimos es de muchísimo tiempo mis abuelos y mis padres lo preparaban y ahora nosotros en la actualidad está sopa tiene kaya papa zanahoria y col el habas phuspo es otro de los platos más antiguos dentro de nuestro distrito ya que nuestros padres nos enviaban como alimento o aperitivo para calmar el hambre durante nuestro camino este plato está compuesto de habas tostada el cual está hervido como también nos brinda fuerza durante nuestro transcurso, por ejemplo



nosotros la sopa de kaya cocinamos de desayuno veces a veces en la cena y este plato siempre cocinaban mis abuelos mis padres y actualmente nosotros seguimos cocinando para nuestros hijos aunque ellos no les guste, como también el maíz es muy importante para mi familia para nuestra comida porque consumimos en tostado en sopa y cuando está fresca lo sancochamos y acompañamos con queso también nosotros nos identificamos con este plato porque está preparado con nuestros productos nativos qué cosechamos orgánicamente este plato preparamos en la semana Santa para compartir con nuestra familia y por último la paliza siempre consumimos en nuestras casas con nuestra familia, pero cocinamos más en la semana Santa y también este producto nosotros vendemos y consumimos.

Entrevista N°3

Nombre: Sergio Ochochoque Mamani

Edad: 55 años

Distrito: Cuyocuyo

Comunidad: Huancasayani

Nosotros en nuestra comunidad de Huancasayani, desde muchísimo tiempo hemos producido estos productos los cuales lo utilizamos para nuestra alimentación, y los cultivamos en nuestras andenerías que comúnmente los llamamos mandas, es decir primero cultivamos este lado de los andenes al siguiente sembrío tenemos que ir a sembrar al otro lado de los andenes así hacemos descansar la tierra como también hacemos abonar con nuestros animales es por eso que dentro de nuestro distrito crecen una variedad de papas cómo la imilla, la imilla negra, la yana imilla o la yana papa como también crece la papa huayro dentro de estas está la huayro yema y la huayro



amarillo estas son las papas que crecen mayormente en acá en el distrito y son muy arinosas, por su color podemos encontrar que son de color morado rosado blanco a veces hay combinados estas son las papas imillas, ahora las papas huayros son de color morado oscuro, granate o rojo, rosado, o haveces son de color blanco con rosado y cómo podemos reconocerlas por ejemplo las papas imillas son redondas y tienen entre seis a ocho ojos esto depende al tamaño y las huayros son largas y tienen artos ojos de ocho a doce ojos estos también dependen al tamaño, el olluco es otro producto que crece en el distrito de cuyocuyo estos son redondos a veces son largos o a veces son de forma de huevo, el olluco por ejemplo se clasifica por sus nombres cómo checche, checche illaco, checche papaliza, pero más la gente lo conoce por su color o lo clasifican por su color ya que en el distrito el olluco que más se produce son los de color rosado, anaranjado o checche, este olluco también cuenta con seis o nueve ojos depende al tamaño también, dentro de nuestro distrito la oca es otro de los productos más importantes dentro de nuestro distrito se podría decir que es el segundo más producido ya que va en todo nuestros platos de comida tanto en el desayuno en el almuerzo y en la cena dentro de estas tenemos la oca amarilla o q'ello oca, cómo también tenemos el jatun puty, impillani y el juchuy puty y son estas hojas las que más se producen dentro de nuestro distrito de cuyocuyo y qué ha sido muy importante dentro de nuestra alimentación es por eso que la oca siempre va a acompañar a todos nuestros platos aparte que es dulce y muy rico otro es el isaño eso tu producto andino que crece dentro de nuestro distrito este producto más antes se consumía al igual que la oca pero en la actualidad es un poco despreciado por su sabor pero más lo utilizamos cómo remedios caseros o cómo medicina tradicional dentro del distrito ya que es muy importante para desinflamar el riñón el hígado o la próstata dentro de los isaños tenemos al q'ello isaño (isaño amarillo), al yana ñawi isaño (isaño de ojos negros) y el yana isaño (isaño negro), pero mayormente la gente



utiliza al yana isaño para tratamientos el maíz dentro de nuestro distrito fue muy importante para nuestra alimentación ya que antiguamente es lo único que nuestros padres nos daban como fuente de energía y nuestros abuelos a nuestros padres el maíz se producía tal cual como la papa ya que no podía faltar dentro de nuestro almuerzo desayuno o cena dentro de nuestro distrito tenemos una variedad de maíz como son blanco sara, diente moro, ok'e vallis, maíz amarillo, puk'a vallis, checche y maíz morado, y todos estos no crecen en algunas partes de nuestro distrito solo algunos pero si podíamos decir que dónde más crece es en aripo ya que es una comunidad donde su clima es más cálido y esto favorece mucho para su producción el habas dentro de nuestro distrito usualmente es sembrado en pocas partes nomás no se siembra en todos los lugares mayormente la gente lo utiliza como para un gusto nomás o para acompañar en nuestra sopas y segundos este producto usualmente se siembra en Ñacoreque grande, Ñacoreque chico y como también en el Ura Ayllu de los cuales si tú quieres realiza el intercambio o si no te lo compras.

Entrevista N°4

Nombre: Wilian Quispe Trujillo

Edad: 44 años

Distrito: Cuyocuyo

Comunidad: Puna Laqueque

Nosotros en el distrito de Cuyocuyo, realizamos desde aquellos años la producción y el cultivo de los alimentos nativos cómo es la papa, la papa lisa, la oca, el isaño, el habas, el choclo y el tarwi. Todos estos alimentos nativos son producidos en nuestros andenes que comúnmente los llamamos mandas o también lo llamamos labranza wachu, ya que



este tipo de labranza es típico de Cuyocuyo, sobre todo en las denominadas mandas y las mandas qué consisten en la rotación de los cultivos como papa-tarwi oca-choclo y isaño con habas algo así hacemos entonces esto genera que haya buena producción el sembrío y la cosecha han sido muy importantes todo tiene su proceso ya que es lo que nuestros abuelos transmitieron a nuestros padres y nuestros padres a nosotros, es un conocimiento ancestral muy importante ya que la agricultura es nuestra fuente de alimentación es por eso que nosotros tenemos que hacerlo con mucho empeño y dedicación porque sino si se pierde el sembrío o ya no crece.

Entrevista N°5

Nombre: Celestino Huaquisto Huanca

Edad: 69 años

Distrito: Cuyocuyo

Comunidad: Cojene

Nosotros en nuestra comunidad realizamos este proceso desde muy tempranas horas nuestros esposos, hermanos y hijos realizan lo que el volteo de la tierra con las chiquitajllas volteando con nuestra ayuda los terrones así el sol del mediodía puede secar los terrones para posteriormente pasar al otro proceso cuando ya terminamos de voltear la tierra nosotros hacemos secar dentro de cuatro días o cinco días dependiendo pero dentro de ese proceso nosotros venimos a golpear los terrones así los pastitos que han crecido se secan y ya para el sexto día nosotros lo juntamos y lo quemamos también se realiza diferentes platos típicos de la zona y estos platos típicos lo cocinamos solamente cuándo tenemos reuniones familiares o fiestas patronales como también fiestas familiares uno de los platos sería el cuy chactado, este plato mayormente comemos en fiestas y para



que dé un buen sabor nosotros cocinamos en fogón ya que El fogón le da un sabor único a la comida qué es muy diferente a la cocina a gas aparte que cuesta caro la población prefiere cocinar en fogón

Entrevista N°6

Nombre: Alberto Hanco Buentura

Edad: 69 años

Distrito: Cuyocuyo

Comunidad: Cojene

Nosotros en nuestra comunidad el proceso de preparación de la tierra para el sembrío de los diferentes productos que vamos a sembrar, es muy importante ya que si no realizamos este proceso las hierbas malas pueden malograr la producción. En este proceso lo que realizamos nosotros es el proceso de labranza qué comienza removiendo la tierra con nuestras chaquitajlla volteando así grandes terrones dónde nos ayudan nuestras esposas o nuestros hijos y todo este proceso nosotros lo realizamos con ayuda de nuestros familiares ya que en nuestros andenes no podemos introducir lo que es la maquinaria cómo en otros lugares y una vez realizada lo que es el volteo de la tierra nosotros hacemos secar dentro de una semana para posteriormente realizar el desterronado qué consiste en golpear los terrones y así poder sacar los pastos secos o ichus una vez realizado todo este proceso nosotros lo juntamos en un solo lugar y los quemamos para que no vuelvan a crecer durante el proceso de crecimiento y esa ceniza lo utilizamos también como abono regando lo por todos lados.

PAPA



Nosotros para poder realizar el sembrío de la papa antes realizamos una pequeña ceremonia para que de una buena producción es esto en agradecimiento a la santa tierra pachamama dónde ponemos harta coca y mucho vino esto para que dé una buena producción después de eso empezamos con lo que es el sembrío de la papa dónde los varones abrimos el suelo con nuestras chaquitajllas y las mujeres ponen la semilla de la papa para luego nosotros poderlos tapar y esto lo hacemos hasta donde alcance la semilla de la papa después de eso viene la etapa de germinación no es donde por ejemplo ya están saliendo así la papa sus plantitas así con hojitas entonces es ahí donde nosotros abrimos los surcos usualmente esto demora dentro de 25 días 30 días es depende después de eso viene la primera etapa de crecimiento de la papa entonces en esta etapa usualmente demora entre 70 a 80 días así es este depende pero en este punto ya se puede ver lo que es ya la papaya un poco más grandecito entonces es donde nosotros realizamos el barbecho sacando las malas hierbitas no para que no quiten los nutrientes de la papa también hacemos Elsa húmedo con diferentes plantas típicas de acá esto que genera esto genera que los insectos y la plaga no venga a nuestra chacra ya que ellos huelen después de eso viene lo que es la segunda etapa del crecimiento no esto dura aproximadamente entre 90 y 130 días así en tus allá se ve las papas ya son grandes no y ya a veces algunos ya tiene florcita es así en ella se ve la tiene tallos gruesos así entonces en esa etapa No eso es lo que hacemos el aumento de tierra no a los costados así y después me n la última etapa esta etapa es la etapa final o etapa de maduración usualmente demora en 160 días a 180 días dependiendo que tú vas revisando tu producción no ve si es que está bien no eso ya depende del poblador no si tú quieres escarbar más antes todo eso ahora si tú quieres escarbar más antes tienes que hacer tarea una ceremonia no agradeciendo a la santa tierra pachamama no invitándolos invocando les no diciéndole no khapuy khapuy qué significa ven ven no de esta manera nosotros invitamos a nuestros actos a la santa



tierra pachamama no para que en son de intercambio nosotros le damos la coca y el vino todo esto en agradecimiento por la producción que ellos nos han dado ya después empiezas a cosechar tu papa ya después viene la etapa de la cosecha nomás ya ahí vas no con toda tu familia van a escarbar la papa no para que el gusano no se lo acabé a veces siempre encuentres pe gusanitos así en la papá entonces para que no avances ya escarbas más antes ahí llevas a tus lauq'anas qué son herramientas para escarbar que tienen un mango de palo y también tiene un metal con punta con eso está amarrado con cuero de vaca así como sogas con es escarbamos ahora si tú quieres puedes vender tu papá pero ahora si no quieres nosotros lo guardamos en las p'hiñay y qué es esto esto hace que se madure la papa lo tapamos con paja y muña y también los aumentos para que los gusanitos no de entren ya después de eso no ahí lo seleccionamos también para el chuño para la tunta así y si quieres también lo sacas para cocinarte.

OLLUCO

En el caso del olluco es igual que la papa solo la diferencia es que en acá ya es un poco angosto los surcos igualito que la papá también se hace nosotros con la chaquitajlla abrimos la tierra y nuestras esposas pon en la semilla del olluco y ahí nosotros lo tapamos por ejemplo el olluco su proceso de germinación dura durante 30 días también es ahí donde podemos ver que está saliendo a veces está rajando así en el surco esto quiere decir que ya va a salir de ahí ya viene también la primera etapa del crecimiento del olluco esto dura entre 80 a 90 días así entonces ahí ya se puede ver No ya está grandecito y nosotros cuando esté en esa etapa ya hacemos también aumento de tierra al mismo tiempo hacemos el barbecho después de hacer eso ya como ya hemos aumentado la tierra también la planta crece del olluco esto dura un aproximado entre 90 días a 130 días y una ya se puede ver al olluco ya grande ay también hacemos el aumento de tierra esto para que de buena producción después de eso ya viene la etapa de



maduración noma ahí es donde ya el olluco ya está listo para ser cosechado no eso ya también depende de ti no y eso dura a veces un aproximado entre 160 días a 190 días así no pero si tú quieres también ya lo haces madurar más días entonces ya de si sale más maduro el olluco ya después eso ya viene la cosecha noma ya tú vienes con tu familia sacas el olluco igualito que las papas lo ponemos en k'añas para hacerlo secar un poco y para posteriormente llevarlo a guardar así si tú quieres lo llevas al mercado o sino también lo te lo guardas así para tu consumo.

OCA

La oca por ejemplo es igualito también que la producción o el sembrío del olluco a diferencia de la oca por ejemplo también medimos entre 40 a 45 cm de ancho así para todos los surcos y después también lo sembramos con las chaquitajillas donde las mujeres ponen entre 2 a 3 semillas de oca esto para que de buena producción de ahí viene la etapa de germinación en esta etapa la oca demora en salir entre 30 y 35 días aproximadamente después viene la primera etapa de crecimiento en esta etapa la oca demora también entre 80 y 90 días entonces es ahí cuando la oca está más o menos grande entonces empezamos a hacer el barbecho y el aumento de tierra para que crezca mucho mejor después viene la segunda etapa esa etapa dura aproximadamente entre 90 a 130 días ahí es donde vemos ya la oca ya más madura algunos ya tienen flores así y eso varía depende al aumento de tierra ya después viene ya la última etapa que es la etapa de maduración es donde la oca ya está formada a veces sus hojas se ponen amarillo y dónde podemos ver que la oca ya está listo para ser cosechada y de la misma manera también ya ahí viene la etapa de la cosecha de las ocas esto nosotros igual también que la papa hacemos las k'añas una vez hecho k'añas ya empezamos a sacar nomás ya todos cosechamos o también puedes hacerlo esperar no un poquito así hasta que su planta se vuelva amarillo ahí también es sale bien maduro la boca ya después de eso Si tú quieres



lo guardas o también vendes al mercado y también a veces seleccionamos los casi chiquititos para hacer la Kaya.

ISAÑO

El isaño por ejemplo es igualito también que la producción o el sembrío del de la oca en el isaño por ejemplo también medimos entre 40 y 45 cm de ancho después los surcos y después también metemos con la chaquitajlla y nuestras esposas ponen entre 2 a 3 isaños casi esto para que agarre bien y se haga bastante cuando cosechemos de ahí viene la etapa de germinación esa etapa dura aproximadamente entre 30 y 35 días ahí podemos ver salir al isaño después viene la primera etapa de crecimiento en esta etapa el isaño demora también entre 80 y 90 días entonces es ahí cuando la oca está más o menos grande entonces empezamos a hacer el barbecho y el aumento de tierra para que crezca mucho mejor. después viene la segunda etapa esa etapa dura aproximadamente entre 90 a 130 días ahí es donde vemos ya el isaño ya más madura algunos ya tienen flores así y eso varía depende al aumento de tierra ya después viene ya la última etapa que es la etapa de maduración es donde la oca ya está formada a veces sus hojas se ponen amarillo y dónde podemos ver que el isaño ya está listo para ser cosechado de ahí ya viene la etapa de la cosecha del isaño donde todos vamos a cosecharlo A veces lo ponemos directo al saco aveces en k'añas ya después lo recogemos para la venta o para nuestro consumo

CHOCLO

En la producción por sembrío de choclo cómo es muy importante hacemos también una pequeña ceremonia dónde ponemos coca vino una vez hecho eso empezamos con el sembrío del maíz donde las mujeres ponen entre 2 a 3 dientes de maíz de ahí viene la etapa de germinación esa etapa dura aproximadamente entre 25 y 30 días desde el día que lo sembramos es donde ella se puede ver pequeños brotes del suelo después de eso



ya viene la primera etapa de crecimiento eso dura entre 45 a 60 días entonces es ahí donde nosotros tenemos que hacer el barbecho ya que si no se quedan pequeños en esa etapa tienden a medir entre 30 y 45 cm y también ya tienen hojas grandes después viene la segunda etapa de crecimiento del choclo eso dura aproximadamente entre 90 y 130 días ahí ya se puede ver el tamaño de la planta del choclo que sabe medir entre 130 a 160 cm de alto y también hacemos el aumento de tierra en ahí ya viene la etapa de maduración que dura entre 130 a 160 días ahí ya se puede ver la planta del choclo ya más maduro ya con sus mazorcas listos para ser cosechados en la etapa de la cosecha del choclo a veces lo recogemos directo nomás a veces lo arrancamos y lo hacemos secar eso depende de cada uno.

HABAS

En el habas empieza casi similar con el choclo en el habas igual también se abre la tierra con la chaquitajlla y las esposas ponen entre 2 a 3 semillas de habas para que se sostenga De ahí viene la etapa de germinación que dura entre 25 y 30 días pero esto es depende ya que los andenes son calientes y templados después viene la primera etapa del crecimiento del habas eso dura aproximadamente entre 45 a 60 días y durante ese transcurso el habas sabe crecer entre 30 y 40 cm en esta etapa también hacemos el barbecho quitando las malas hierbas y aumentamos tierra después viene la segunda etapa de crecimiento del habas que dura entre 90 y 180 días aproximadamente es ahí donde podemos visualizar qué es la altura de la base es de 115 a 120 cm de alto en esta etapa también se aumenta tierra cómo también podemos visualizar que ya tienen flores después viene la etapa de crecimiento o etapa final del del habas dónde ya la planta del ya tiene su producto y está listo para ser cosechado para posteriormente venderlo o guardarlo de ahí viene la etapa de la cosecha de la vas en esta etapa podemos sacar solo el habas o podemos arrancarlo y hacerlo secar.

Figura 62.

La autora de la tesis apoyando a otros informantes claves en el golpeo de los terrones.



Figura 63.

Pobladores de la comunidad de Ura Ayllu, realizando el sembrío de la papa.



Figura 64.

Mi persona apoyando a los pobladores del distrito de Cuyocuyo ya que son mis informantes claves



Figura 65.

Poblador del distrito informante clave, abriendo los surcos en la chacra de papas.



Figura 66.
Pobladoras del distrito de Cuyocuyo mostrando sus platos típicos de la zona.



Figura 67.
Mi persona dirigiéndome a las diferentes comunidades del distrito de Cuyocuyo.

