

UNIVERSIDAD POLITÉCNICA SALESIANA

SEDE QUITO

UNIDAD DE POSGRADOS

MAESTRÍA EN DESARROLLO LOCAL CON MENCIÓN EN FORMULACIÓN Y  
EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE DESARROLLO ENDÓGENO

Tesis previa a la obtención del título de: MAGISTER EN DESARROLLO LOCAL CON  
MENCIÓN EN FORMULACIÓN Y EVALUACIÓN DE PROYECTOS DE  
DESARROLLO ENDÓGENO

TEMA:

“Erosión de conocimientos ancestrales de los productores de papa en cinco comunidades de  
la UCASAJ, parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo”

AUTOR:

Segundo Fausto Yumisaca Jiménez

DIRECTOR:

Máster José Juncosa

Quito, septiembre de 2013

## **DECLARATORIA DE RESPONSABILIDAD**

Los conceptos desarrollados, análisis realizados y las conclusiones del presente trabajo: “Erosión de conocimientos ancestrales de los productores de papa en cinco comunidades de la UCASAJ, parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo”, son de exclusiva responsabilidad del autor.

Quito, 04 de septiembre de 2013

---

Segundo Fausto Yumisaca Jiménez

CI: 060195075-1

## **DEDICATORIA Y AGRADECIMIENTO**

Este trabajo está dedicado a mi familia, mi esposa Miryan y a mis hijos Fausto y Marcelo, por ser el soporte fundamental para la consecución de mis metas y anhelos y a los pequeños productores de las comunidades rurales de Chimborazo, quienes con su sabiduría y dedicación permiten la alimentación de la población urbana, y que a pesar del embate por más de quinientos años de anhelos externos a sus necesidades, han permanecido firmes en sus conocimientos y tradiciones y han mantenido viva su cultura.

Un agradecimiento a los docentes de la Universidad Politécnica Salesiana de la Unidad de Posgrados en especial a José Juncosa por la paciencia, la guía y orientación brindada para la consecución del presente trabajo de investigación.

Expreso además mi agradecimiento a los dirigentes y miembros de los grupos de las comunidades seleccionadas, quienes permitieron, en un ambiente de confianza y respeto, recuperar la memoria de los mayores y analizar las causas para que vayan perdiendo vigencia los conocimientos ancestrales e identificar y proponer alternativas para que las nuevas generaciones tengan la posibilidad de acceder a estos conocimientos ancestrales y mantenerlos vigentes, sin perder de vista el contexto actual de la sociedad rural y la sociedad urbana ecuatoriana.

## RESUMEN

**Palabras clave:** Saberes ancestrales, seguridad alimentaria, papa

La presente investigación se planteó como objetivo general comprender el proceso de pérdida de los conocimientos ancestrales en el manejo del cultivo de papa en la parroquia San Juan, cantón Riobamba y proponer estrategias para recuperar saberes para hacer frente a problemas críticos como por ejemplo, la erosión genética y la pérdida de biodiversidad. Se desarrolló en las comunidades La Delicia, Shobol, Guabug, Calerita Santa Rosa y Pisicaz de la parroquia San Juan, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo; se utilizó y adaptó la metodología propuesta por AGRUCO, que se ha sido utilizada de manera amplia en Bolivia y Perú para recuperar y difundir el conocimiento campesino, Bilbao, J. 2010. En los resultados obtenidos podemos mencionar que la mayor cantidad de conocimientos comentados (9) corresponde a la etapa de almacenamiento de papa. Los padres y abuelos transmiten los conocimientos a las nuevas generaciones y se inicia desde niños cuando participan de las actividades con las personas mayores; sin embargo, el 39,62% de los conocimientos ancestrales se mantienen vigentes, mientras que las razones para que no se mantengan vigentes se refieren a varios aspectos, entre ellos la desvalorización de los alimentos propios; el uso de dinero para las relaciones de intercambio; la falta de mano de obra; la influencia de las instituciones que han promovido otras tecnologías y el cambio en las relaciones de tenencia de la tierra. Por lo que los conocimientos ancestrales están en grave riesgo de perderse, por lo que la preservación significa dos retos importantes, (i) asegurar su transmisión intergeneracional dentro de las comunidades y (ii): alentar y apoyar la adaptación de los conocimientos tradicionales a los cambios socio-económicos y culturales, en particular en términos del mantenimiento de su funcionalidad y su conexión dinámica con las prácticas de individuos y grupos en su interacción diaria con su entorno.

## SUMMARY

**Keywords:** Knowledge ancestral, food security, potato

This research was the overall goal to understand the process of loss of ancestral knowledge in the management of the potato crop in the parish of San Juan, canton Riobamba and propose strategies to retrieve knowledge to address critical issues such as erosion genetics and biodiversity loss. It was developed in the communities of La Delicia, Shobol, Guabug, Calerita Santa Rosa and Pisicaz the parish San Juan, canton Riobamba, was used and adapted AGRUCO proposed methodology, which has been used widely in Bolivia and Peru to retrieve and disseminate knowledge peasant, Bilbao, J. 2010. In the results we can mention that as much knowledge discussed (9) corresponds to the stage of potato storage. Parents and grandparents pass on the knowledge to the new generations and boots to children as part of the activities with the elderly, but 39.62% of ancestral knowledge still exist, while the reasons for not remain in force relate to various aspects, including the devaluation of their own food, use of money to the terms of trade, lack of manpower, the influence of the institutions that have promoted other technologies and changing in relationships land tenure. As ancestral knowledge are at serious risk of being lost, so that preservation means two important challenges: (i) ensure intergenerational transmission within communities and (ii) encourage and support the adaptation of traditional knowledge to socio-economic and cultural rights, particularly in terms of maintaining their functionality and dynamic connection with the practices of individuals and groups in their daily interaction with their environment.

## ÍNDICE

SIGLAS Y ACRÓNIMOS	5
ÍNDICE DE TABLAS	6
INTRODUCCIÓN	7
CAPÍTULO I: Marco Teórico	15
1.1 Un acercamiento a la definición de los conocimientos colectivos y sabidurías ancestrales	15
1.2 Los conocimientos y saberes ancestrales andinos, un aporte a la vida de la humanidad	18
1.3 El saber andino: criar y dejarse criar en comunión con la vida	19
1.4 Los conocimientos ancestrales en el “marco del desarrollo”, la soberanía Alimentaria, el derecho a la alimentación y el “Vivir Bien”	22
1.4.1 Relación de soberanía alimentaria con saberes ancestrales	23
1.4.2 Relación de los conocimientos ancestrales con “Vivir Bien” y el Desarrollo Endógeno Sustentable	26
1.5 Formas de transmisión de conocimientos en los pueblos originarios	27
1.6 La erosión de conocimientos y saberes ancestrales	32
1.7 Relación de los conocimientos ancestrales con el cultivo de papa en las Comunidades rurales	36
1.8 Fichas de revalorización para el levantamiento de información en las Comunidades campesinas	43
1.8.1 Importancia de los saberes ancestrales recopilados a través de la ficha	45
1.8.2 Sistematización de la información a través de la ficha	46
1.8.3 Importancia de la sistematización de experiencias a través de las fichas	47
CAPITULO II: Descripción de la zona en estudio	48
2.1 Ubicación Geográfica de la zona en estudio	48
2.1.1 Ubicación según la división política administrativa	48
2.1.2 Características geográficas, morfológicas y ambientales del lugar	48
2.1.2.1 Orografía	48

2.1.2.2 Hidrografía	49
2.1.2.3 Clima	49
2.1.3 Los servicios básicos, infraestructura y equipamiento del territorio	49
2.1.3.1 Infraestructura	49
2.1.3.2 Educación	50
2.1.3.3 Salud	51
2.1.3.4 Vivienda	51
2.1.4 El gobierno local, la junta parroquial	52
2.2 La población: características generales	52
2.3 La economía local	53
2.3.1 Agricultura	53
2.3.2 La industria	54
2.3.3 El turismo	55
2.4 Organizaciones locales y redes sociales	56
2.4.1 Reseña histórica de los pueblos asentados en la Microcuenca del Río Chimborazo	56
2.4.2 Organizaciones sociales presentes	62
2.4.3 Organización de segundo grado	64
2.4.4 Organización a nivel regional y nacional	64
2.5 Reseña histórica sobre el uso de la tierra en la zona en estudio	65
2.6 La chakra andina	66
 CAPITULO III: Conocimientos ancestrales y transmisión de saberes	 69
3.1 Introducción	69
3.2 Un acercamiento a los poseedores de saberes ancestrales en la zona en estudio	71
3.2.1 Nivel de instrucción formal	71
3.2.2 Relación de las familias con la migración	72
3.2.3 Principales problemas y limitantes del cultivo de papa en la zona	73
3.3 Conocimientos ancestrales y memoria	75
3.3.1 Los conocimientos y saberes ancestrales vigentes	79
3.3.2 Los conocimientos y saberes ancestrales que ya no se recuerdan	81

3.4	Transmisión de saberes	87
3.4.1	Actores individuales, familiares y sociales	87
3.4.2	Espacios y prácticas de transmisión de saberes	88
3.4.2.1	Espacios utilizados en la transmisión de saberes	88
3.4.2.2	Cómo se transmitían los saberes en el mundo andino	88
3.4.2.3	Prácticas contemporáneas para transmitir los conocimientos y saberes	90
3.5	Conclusiones del capítulo	92
3.5.1	Las personas mayores como transmisoras de los conocimientos y saberes ancestrales	92
3.5.2	Los conocimientos y saberes ancestrales y su relación con soberanía alimentaria	94
3.5.3	Conocimientos y saberes ancestrales y su vigencia en el mundo contemporáneo	95
3.5.4	La mujer campesina, pilar fundamental para conservación y transmisión de conocimientos y saberes ancestrales	98
3.5.5	La migración: ¿un desfase para la transmisión de saberes o una oportunidad para su reafirmación?	99
CAPITULO IV: Estrategias y recomendaciones para evitar la erosión de conocimientos y saberes ancestrales en el cultivo de papa		101
4.1	La importancia de la recuperación de los saberes ancestrales	101
4.2	Percepciones de los actores locales sobre la recuperación de saberes	102
4.3	Estrategias para recuperar la memoria perdida	103
4.3.1	Facilitar espacios apropiados para el proceso de transmisión de conocimientos entre generaciones	104
4.3.2	Mantener la vigencia y visibilidad de la aplicación de los conocimientos	104
4.3.3	Actividades para evitar la erosión genética de la papa	105
BIBLIOGRAFIA		107
ANEXOS		118

## SIGLAS Y ACRÓNIMOS

AGRUCO	Agroecología Universidad de Cochabamba
BIOANDES	Programa Regional, Consorcio AGRUCO, ETC, ECOCIENCIA
CIP	Centro Internacional de la Papa
COICA:	Coordinadora de Organizaciones Indígenas de la Cuenca Amazónica
CONAIE	Confederación de Nacionalidades y Pueblos Indígenas del Ecuador
CONAMU	Consejo Nacional de Mujeres
CONPAPA	Corporación de Pequeños Productores de Papa
CDB	Convenio sobre Diversidad Biológica
FOCIFCH	Federación de Organizaciones Indígenas de las Faldas del Chimborazo
IEPI	Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual
INIAP	Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias
MAGAP	Ministerio de Agricultura, Ganadería, Acuacultura y Pesca
MICH	Movimiento Indígena de Chimborazo
MRCH	Micro Cuenca del Rio Chimborazo
OG	Organismo Gubernamental
ONG	Organismo No Gubernamental
OSG	Organización de Segundo Grado
PROSUKO	Programa de Suka Kollus

## ÍNDICE DE CUADROS

Cuadro No. 1: Comunidades participantes en el levantamiento de información sobre saberes ancestrales en el cultivo de papa	10
Cuadro No. 2: Grado de escolaridad por edad de los entrevistados	71
Cuadro No.3: Porcentaje de familias que tienen miembros que han migrado fuera de la comunidad	73
Cuadro No. 4: Resumen de cantidad de siembra, fuente de semilla, problemas del cultivo y destino de la producción de papa (Frecuencia y porcentaje)	74
Cuadro No. 5: Porcentaje de experiencias comentadas de acuerdo a tres rangos de edad	76
Cuadro No. 6: Número de experiencias recuperadas de acuerdo a manejo del cultivo, rituales, y usos de la papa en alimentos y para curar enfermedades	78
Cuadro No. 7: Variedades Nativas y Mejoradas que se sembraban antes y que se siembran actualmente	86
Cuadro No. 8: Actores individuales, familiares y sociales que transmitían los conocimientos	87
Cuadro No. 9: Espacios de socialización y transmisión de saberes ancestrales en el cultivo de papa	88

## INTRODUCCIÓN

### **Antecedentes y Planteamiento del Problema**

La vigencia de los conocimientos ancestrales en un pueblo determinan la permanencia de su cultura, estos conocimientos son transmitidos de generación en generación a través de varios procesos y medios. Los conocimientos ancestrales están fuertemente ligados a las transformaciones del paisaje y el uso de los recursos para producir alimento.

Las culturas andinas han desarrollado en el campo de la agronomía, concepciones metodológicas, teóricas, prácticas agrícolas y una serie de estrategias para asegurar su alimentación. Sin embargo, en la actualidad, “a partir de los mensajes que los mercados envían: ‘produzca más para que tenga mayores rendimientos y rentabilidad, cultive ciertos productos’, en cierta manera los campesinos son introducidos a actuar, a presionar sobre los recursos naturales. Pero además han simplificado la diversidad agrícola que tenían y que se asumía como una práctica ancestral y una necesidad de supervivencia”<sup>1</sup>.

Los conocimientos ancestrales transmitidos permiten a los pobladores rurales manejar elementos culturales, climáticos y biológicos de una manera holística, sin degradar la naturaleza porque se consideran parte de ella.

La papa es un cultivo milenario que fue domesticado hace unos 8000 años en los alrededores del lago Titikaka, Perú (Morales, F. pág. 1, 2007). Ha acompañado el desarrollo de los pueblos andinos proporcionándoles alimento y formando parte de su vida ritual y comunitaria. En la actualidad, los conocimientos para el manejo del cultivo de papa pueden ser de dos fuentes: de nuevas tecnologías promovidas por proyectos de desarrollo o adquiridos por la transmisión oral de generación en generación durante mucho tiempo.

El presente trabajo se desarrolló alrededor del cultivo de papa, debido a que es el más importante en la alimentación de la familia, porque aporta significativamente en el contenido nutricional en la alimentación, es cultivado por la mayoría de productores y su cultivo tiene estrecha relación con la vida simbólica de las comunidades rurales.

---

<sup>1</sup> Rescate de la sabiduría ancestral y gestión de los recursos naturales en el Altiplano boliviano. IEE.2002

En las comunidades de la parroquia San Juan del cantón Riobamba, pertenecientes a la Unión de Organizaciones Campesinas e Indígenas de San Juan (UCASAJ), la papa es el principal cultivo que se utiliza para la alimentación de las familias y genera ingresos económicos por su comercialización. Sin embargo, los conocimientos ancestrales en el manejo del cultivo están siendo reemplazados por nuevas tecnologías que tienen en su mayoría un enfoque netamente productivista y de mercado.

En relación al tema planteado en la investigación, se han realizado estudios de diagnósticos de manera general sobre varios ámbitos, entre ellos la parte agrícola tomando en cuenta el cultivo de papa, no se ha tomado en cuenta la categoría de conocimientos ancestrales y nuevos conocimientos. Estos estudios se han orientado como base para la formulación de proyectos de desarrollo en la zona en varios ámbitos como seguridad alimentaria, protección de cuencas y microcuencas, manejo de páramos y de turismo comunitario.

En este sentido, los dos estudios más importantes que se disponen son el Diagnóstico de la Microcuenca del Río Chimborazo, realizado por el Programa Regional BIOANDES y el estudio sobre las prácticas ancestrales en medicina andina: El Poder Sagrado de las limpias en el mundo andino, que contiene un capítulo sobre la caracterización de la parroquia San Juan.

## **Objetivos**

Objetivo General:

Comprender el proceso de pérdida de los conocimientos ancestrales en el manejo del cultivo de papa en la parroquia San Juan, cantón Riobamba y proponer estrategias para recuperar saberes para hacer frente a problemas críticos como por ejemplo, la erosión genética y la pérdida de biodiversidad.

Objetivos Específicos:

- Identificar los conocimientos ancestrales en el manejo del cultivo de papa que se mantienen vigentes, cuáles se han perdido y las causas para su erosión;

- Determinar los medios y formas a través de las cuales se transmiten los conocimientos ancestrales en las comunidades rurales; y
- Proponer estrategias para evitar la erosión de conocimientos ancestrales en el cultivo de papa.

## **Justificación**

El cultivo de papa es depositario de los conocimientos y saberes ancestrales que se traducen en el manejo del cultivo en el campo, el uso de variadas formas para la alimentación y las relaciones inter familiares, el guardado de la semilla, que se relacionan con determinados momentos cruciales y simbólicos en la vida comunitaria.

En la presente investigación hacemos referencia que conocimientos, saberes y prácticas ancestrales son aquellos que la comunidad reconoce como provenientes de su trasfondo comunitario propio a la manera de saberes propios, en segundo lugar porque remite esos saberes y prácticas a un pasado más o menos remoto y en tercer lugar porque la autoría es colectiva y no individualizada y su posesión es relativamente homogénea y compartida. En este sentido, no todo conocimiento local es ancestral, ya que la comunidad se apropia de saberes adquiridos de fuentes identificadas. Lo mismo se aplica a los conocimientos comunitarios (José Juncosa, comunicación personal)

En los últimos años, debido a la vigencia del modelo de mercado fuertemente difundido por varios actores sociales en las comunidades de la UCASAJ, ha determinado que los conocimientos ancestrales vayan desapareciendo; convirtiendo a los productores en dependientes de insumos externos (agroquímicos) a sus chakras para producir papa, lo cual incrementa los costos de producción y pone en riesgo su salud, la de los consumidores y del medio ambiente. Es importante por lo tanto, identificar las causas para esta erosión de conocimientos y plantear en forma participativa posibles estrategias para recuperarlos.

La interculturalidad es el relacionamiento equitativo entre culturas, pero esto significa el reto de mantener vigentes los conocimientos que una cultura posee sobre sus formas de vida, específicamente sobre la producción de alimentos, en este caso la papa;

para que exista una relación intercultural equitativa, se deben recuperar estos conocimientos tradicionales y convertir en práctica la interculturalidad como eje transversal del diario vivir, mucho más vigente en el caso del relacionamiento con la Naturaleza.

Por esta razón, la presente investigación se realizó con productores de papa en cinco comunidades de la UCASAJ, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo y toma en cuenta el material que reposa en la comunidad desde 1990 y otros a través de entrevistas realizadas entre 2009 y 2012, y se planteó responder a la pregunta sobre ¿Qué conocimientos ancestrales sobre el manejo del cultivo de papa se mantienen y cuáles ya no se mantienen vigentes, y a través de qué medios o formas se transmiten estos conocimientos en las comunidades de la UCASAJ?

### **Comunidades de estudio**

La investigación se realizó en cinco comunidades de la UCASAJ, Cuadro 1, ubicadas en altitudes desde los 3.000m hasta los 3.600m.

En cada comunidad se trabajó con grupos de productores y productoras organizados, en donde se tuvo mayor participación de mujeres, que son quienes permanecen en el campo mientras los hombres, ya sea esposos o hijos e hijas, migran a las ciudades para realizar trabajos varios o por estudio. (Anexo 1.)

Cuadro 1. Comunidades participantes en el levantamiento de información sobre saberes ancestrales en el cultivo de papa

Comunidad	Altitud (m)	No. Familias
Calerita Santa Rosa	3200	60
Shobol	3400	200
Guabug	3300	250
Pisicaz	3400	50
La Delicia	3500	60

En cada comunidad para el análisis de la información recopilada se tomó en cuenta tres rangos de edad: hasta 20 años, de 21 hasta 40 años, de 41 años en adelante, con el propósito de identificar la vigencia del conocimiento de prácticas ancestrales de acuerdo a la edad y analizar las razones para el desconocimiento en determinado grupo de personas de la comunidad de acuerdo a la edad.

## **Metodología**

Las comunidades participantes se identificaron en base a su ubicación geográfica y altitud, además de su predisposición para la investigación. Posteriormente se planificó la reunión inicial con los líderes de las comunidades y grupos identificados. Al inicio de la reunión, se presentaron los objetivos de la investigación y se aclaró las expectativas que tenían los participantes. Con el propósito de identificar el contexto y situación actual de cada comunidad, se trabajó con preguntas elaboradas en una matriz, Anexo 2, las mismas que se fueron respondiendo a través de una lluvia de ideas de los participantes, Anexo 3.

A continuación, para facilitar el análisis y recordar con claridad aquellas prácticas que realizaban los mayores en el cultivo de papa y que todavía se mantienen vigentes o ya no se mantienen, se elaboró una matriz con las etapas más representativas que atraviesa el cultivo, como son: preparación del suelo y la semilla, siembra, desarrollo, maduración, cosecha, almacenamiento y alimentación. Se diseñó una matriz con las etapas del cultivo definidas y se representó con un dibujo cada una de ellas con la finalidad de que se facilite la comprensión de los participantes y guiar adecuadamente el análisis.

Se utilizó la técnica de lluvia de ideas, utilizando preguntas generadoras. Se preguntó como trabajaban los mayores en el cultivo de papa, que hacían, que se acuerdan de eso, aunque ahora ya no se haga. Luego se anotaron las respuestas que se tenía en cada etapa del cultivo, tratando de utilizar repreguntas para promover el diálogo y que se recuerden de más detalles de la práctica, Anexo 4.

Se pudo observar y apreciar que quienes más participaban eran las personas mayores, se apreciaba que tenían recuerdos frescos de las prácticas que se hacían y muy repetidas

veces decían que los jóvenes de ahora ya no quieren trabajar de esa manera, que solo critican y que ya ni siquiera quieren trabajar la tierra. Mientras los mayores hablaban, los más jóvenes escuchaban.

De las respuestas obtenidas en cada etapa, si era necesario, con el consentimiento del grupo se juntaron dos respuestas y se hizo una sola si se trató de la misma práctica; caso contrario, se definió con claridad la práctica o conocimiento.

Luego, para cada práctica se fueron identificando voluntariamente las personas que hacían tal o cual práctica, o sabían como se hacía si ya no se hace, se anotaron sus nombres junto al nombre de la práctica y posteriormente, en la misma reunión o en otro día se realizó la entrevista individual a profundidad con el formato de una ficha elaborada para el efecto, adaptada de AGRUCO en Bolivia, utilizada para la revalorización de saberes ancestrales, Anexo 5.

Es importante indicar que las personas jóvenes que estaban en la reunión manifestaban no conocer sobre esas prácticas y que ya no las realizaban, por ello no participaron de las entrevistas. Además, el listado final de las prácticas fue definida por el grupo y las personas que conocían fue decisión propia y voluntaria, ejerciendo cierto control social del grupo validando el conocimiento de cada voluntario/a para confirmar si en verdad realizaba o tenía conocimiento.

En la entrevista se conversó más detenidamente con la persona que poseía el conocimiento sobre una determinada práctica y se profundizó sobre los detalles de la misma, de tal forma que su explicación permitirá ser aplicada por otra persona que tenga interés. En algunos casos, una misma persona conocía sobre varias prácticas, razón por la que contó sobre más de una práctica.

Durante la ejecución de la investigación, se desarrollaron los siguientes momentos metodológicos:

- Elaboración del perfil de la investigación

- Levantamiento de información secundaria, en referencia a estudios anteriores realizados sobre la misma temática en la zona o en otros contextos e información descriptiva de la zona en estudio.
- Promoción en las comunidades seleccionadas y planificación de actividades con los líderes comunitarios y otros actores claves y preparación de aspectos de logística.
- Trabajo de campo a través de la implementación de reuniones con grupos focales y levantamiento de entrevistas a profundidad con las personas seleccionadas, cuidando que la relación sea de confianza y en los propios contextos de los entrevistados.
- Procesamiento y análisis de la información recopilada
- Elaboración del documento final

### **Síntesis de los capítulos**

El documento consta de las siguientes partes: introducción en donde se presenta el contexto del estudio, los objetivos y la metodología; el Capítulo I que trata sobre el marco teórico en el que se citan varias conceptualizaciones sobre definiciones de conocimientos y sabidurías ancestrales, las relaciones que se han mantenido entre los conocimientos ancestrales y las propuestas de desarrollo y las causas que han ocasionado su erosión. Además se hace un acercamiento intencionado sobre cómo los conocimientos de los mayores para realizar tal o cual práctica aportan al Buen Vivir o Sumak Kawsai.

El Capítulo II, presenta las características de la zona de estudio en lo que se refiere a ubicación geográfica, orografía, hidrografía, condiciones climáticas, agricultura, reseña histórica de los pueblos asentados en la Microcuenca del Río Chimborazo (San Juan).

En el Capítulo III se presentan los resultados de la investigación con la aplicación de las entrevistas a profundidad a informantes claves y a grupos focales. La información se agrupa desde las siguientes entradas para el análisis posterior: características generales y

particulares sobre las personas poseedoras de los conocimientos, en lo que se refiere a edad, grado de escolaridad, relación con la migración, posición en la familia, etc, situación actual del cultivo de papa en la zona en estudio; los conocimientos ancestrales en el manejo del cultivo de papa que se mantienen vigentes y se practican en las comunidades; los conocimientos ancestrales que se han perdido que ya no se practican en las comunidades; medios y formas de transmisión de conocimientos de generación a generación en el cultivo de papa en las comunidades rurales, causas para la erosión de conocimientos en las comunidades rurales.

El Capítulo IV presenta una síntesis sobre las estrategias y recomendaciones para evitar la erosión genética de semillas nativas de papa y de los conocimientos identificados en campo.

## CAPITULO I

### MARCO TEÓRICO

#### **1. Un acercamiento a la definición de los conocimientos colectivos y sabidurías ancestrales**

Existen varias concepciones acerca del entendimiento y definición de los conocimientos y saberes que sirvieron a los pueblos originarios para su supervivencia y que han sido transmitidos de generación en generación de forma oral en la convivencia diaria. La información disponible nos lleva a entender que existe coincidencia para definir que estos conocimientos pueden identificarse como conocimientos colectivos y sabidurías ancestrales, entonces revisemos lo que manifiestan para su definición los pueblos amazónicos agrupados en la COICA (Coordinadora de las Organizaciones Indígenas de la Cuenca Amazónica, 2005: pág. 58): “Los Conocimientos Colectivos son todas aquellas informaciones que sirvieron a nuestra existencia para enfrentar las situaciones concretas de necesidades humanas. Así tenemos, los conocimientos relacionados a la caza, la pesca, la recolección, la agricultura, la artesanía, la metalurgia, la crianza de los hijos, la salud física y mental, la ocupación del tiempo libre, la música, la danza, la pintura, la preparación de los alimentos y su conservación; los vestidos, las fiestas, la reproducción humana”

Además de señalar el ámbito de los conocimientos colectivos, la misma añade que “las Sabidurías Ancestrales, por su lado, son sapiencias vinculadas a conocimientos altamente especializados, que requieren de los sujetos que los adquieren determinadas dotes y condiciones. Las sabidurías vinculan el mundo real del bosque y el mundo espiritual del mismo. Por esta razón, las personas que pueden acceder a estas sabidurías deben demostrar, a través de ritos y exigencias muy fuertes, su fortaleza espiritual y física.

Ninguna sabiduría especializada puede transmitirse a una persona que no es capaz de dietar un tiempo muy largo; de retirarse al bosque en absoluta soledad a convivir con él; de tomar las plantas sagradas y lograr la visión” (idem: pág. 58).

Estos conocimientos y sabidurías ancestrales han marcado la vida de los pueblos originarios y su relación con el entorno, la naturaleza; estos conocimientos se han ido generando en la vivencia diaria, en las distintas situaciones enfrentadas día a día para su supervivencia y les ha llevado mucho tiempo adaptarse y aprender a convivir con el entorno, creando relaciones de respeto y reciprocidad.

Estas formas de concebir y relacionarse con el mundo, marca sus formas de vida y se contraponen hacia un entorno impuesto por otras formas de ver el mundo; así se menciona que “nosotros mantenemos un vínculo imprescindible entre las sabidurías ancestrales, los conocimientos colectivos, la territorialidad y nuestra existencia como pueblos, conocimientos fundamentales para la integridad del conjunto en medio que vivimos y no únicamente una reivindicación de los derechos económicos y sociales, se trata de una condición sin la cual no podríamos existir como tales. Por ello, hemos afirmado que los conocimientos colectivos, las sabidurías ancestrales y la conservación de la Biodiversidad están ligados al derecho a la libre determinación” (idem: pág. 59).

Para el Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI), ente dedicado al reconocimiento de la propiedad intelectual del conocimiento en varios campos, se define que “conocimientos, innovaciones y prácticas tradicionales son todos aquellos conocimientos colectivos, saberes, innovaciones y prácticas ancestrales que poseen las nacionalidades y pueblos indígenas, pueblo montubio y afro ecuatoriano, así como de las comunas y comunidades ancestrales, y que son transmitidos de generación en generación habitualmente de manera oral. Se caracterizan por su antigüedad y por su actualidad. Es decir, se tratan de conocimientos dinámicos que se encuentran en constante proceso de adaptación y de innovación a nuevas realidades, basados en la cosmovisión de las comunidades” ((IEPI, 2009: pág. 8 y 9).

Los conocimientos y sabidurías ancestrales están ligados fuertemente a la manera de mirar el mundo en su conjunto y como mantener una relación holística; además, como las relaciones interpersonales de la colectividad de los pueblos ancestrales también hacen relación a esa manera de concebir el mundo, de esta manera estamos hablando entonces de una integralidad.

Un error de los científicos que estudian y analizan e intentan recuperar los conocimientos ancestrales es que los toman como el “saber hacer algo” de una manera particular (guardar la semilla de papa p.e.) que ha permanecido en el tiempo; sin embargo, vemos que para los pueblos originarios los conocimientos y saberes ancestrales son parte de su vida, de su relación con la tierra, con la biodiversidad, pues ellos lo toman como una integralidad, no se trata de algo aislado; entonces, si hablamos de la intención de recuperar los saberes ancestrales, deberíamos también dar importancia a su forma de vida y cosmovisión y tratar de entender al menos esta integralidad.

Estos saberes y conocimientos que han orientado la vida de los pueblos, han hecho innumerables aportes a las ciencias modernas, como por ejemplo en el uso de ciertas plantas con fines medicinales, esto ha degenerado en la utilización y expropiación de los conocimientos por empresas cuyo fin únicamente es el lucro.

El Estado de cierta manera ha tratado de normar o proteger el uso de estos conocimientos y a través del Instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual (IEPI, 2009: pág. 2) menciona que: “los conocimientos colectivos y los saberes ancestrales, asociados con la conservación, uso y manejo de la biodiversidad, así como los referidos a las expresiones culturales tradicionales, constituyen un baluarte fundamental para la pervivencia de las nacionalidades y pueblos indígenas, pueblo montubio y afroecuatoriano, y para las comunas y comunidades ancestrales, los cuales a la vez, enriquecen el patrimonio cultural de nuestro país.

Sin embargo, estos conocimientos están sujetos a cambios dentro de un medio ecológico determinado y a un proceso histórico cultural particular, pero que tienen una aplicación práctica en la vida cotidiana comunitaria por la relación con su entorno, y que por su propia configuración lo vuelven un campo muy susceptible a ser aprovechados por terceros para otros fines, muchas veces sin el conocimiento y peor con el consentimiento de sus titulares tradicionales”.

## **2. Los conocimientos y saberes ancestrales andinos, un aporte en la vida de la humanidad**

Los conocimientos locales en íntima relación con el entorno, con la biodiversidad han sido sujetos de apropiación externa a las comunidades que los han generado, por lo que se han emprendido esfuerzos de gobiernos, expertos, organismos no gubernamentales para incorporar el tema de la biodiversidad y el conocimiento nativo en la agenda mundial. Como fruto de más de una década de esfuerzos enfocados en este sentido, se consiguió que en Rio de Janeiro en junio de 1972, durante la cumbre de la tierra, 157 países del mundo (en los que aún no se encuentra Estados Unidos) se comprometieran públicamente a defender la biodiversidad con la firma del Convenio sobre Diversidad Biológica.

Pero no está clara la posición sobre apropiación de los conocimientos por personas diferentes a las que los generaron, como menciona Teodora Zamudio, (en Calavia, 2004: pág. 256): “la mayor concentración de especies y variedades se produce en las regiones tropicales y subtropicales, donde se inició –hace siglos- un uso inteligente, “sostenible” de los recursos naturales para la vida humana. En esas regiones es donde hoy se produce una acelerada pérdida de recursos vivos, a la que se ha dado llamar erosión genética, y donde se acentúa la pobreza en un círculo perverso. Y son esas regiones las que, a pesar de su pobreza, proveen y proveerán los principios activos de otros tantos productos y procesos apropiables por quienes los desarrollen industrialmente, sin que quede muy claro el sistema legal que les permita aprovechar los beneficios que tales recursos genéticos reditúan”.

La opulencia y la soberbia del conocimiento occidental no puede ofrecer soluciones para lograr el bienestar de los habitantes de la tierra, son inservibles sus propuestas para producir alimentos sanos por ejemplo, cuando por detrás está la ambición desmedida de proveedores de insumos químicos, fertilizantes, maquinaria agrícola, semilla.

Entonces los “científicos” regresan su mirada hacia las formas simples, sencillas, holísticas y sostenibles para producir la tierra que mantienen los pueblos originarios y tratan de dar una explicación desde su racionalidad científica de aquellas prácticas que han permitido mantenerse a estos pueblos originarios a través del tiempo.

De esta manera, estos conocimientos y sabidurías ancestrales se mantienen con más vigencia que antes, incluso pueden aportar con soluciones apropiadas para mantener la vida en la tierra y producir alimentos sanos y suficientes y ser un pilar fundamental para alcanzar la soberanía alimentaria de los pueblos.

### **3. El saber andino: criar y dejarse criar en comunión con la vida**

El saber es un mundo vivo: aprender a criar y dejarse criar; en las comunidades, la cualidad de vida es compartida por las personas, los animales, los cerros, las plantas, el agua, las deidades, etc, es decir, por todo lo que puebla el mundo. Así, no existe noción de seres sin vida o seres que no conversan. Este mundo vivo está dándose y para que ello suceda hacen falta las condiciones para que lo haga posible y esto se produce cuando se cultiva con cariño y comprensión. En la agricultura y la crianza de animales se da este diálogo cariñoso y comprensivo entre los seres vivos en un escenario que es la chacra. (Guilcamaigua, D. 2008, pág. 58).

El saber dentro de esta concepción, sería la expresión de la capacidad de crianza recíproca; es decir el ejercicio constante y concreto de lograr empatías múltiples.

La crianza no sería un acto unidireccional que va de la comunidad hacia los otros seres vivos, sino que compromete a todos, pues aquí no se trata de solamente criar, de cultivar al otro, sino también de dejarse criar, de cultivar al otro y dejarse cultivar. La reciprocidad deviene así en una cualidad central e imprescindible en este tipo de aprendizaje. El criar implica valores como la solidaridad constante. Cesa la crianza si cesa la solidaridad. Por ello es que el saber, como la vida, se recrea cotidianamente en reciprocidad. (Guilcamaigua, D. 2008, pág. 59).

Luego de hacer este primer acercamiento a la definición de los conocimientos ancestrales, debemos tomar en cuenta que no se tratan de conocimientos etéreos que se encuentran solamente en la memoria de las personas, más bien son conocimientos que determinan una forma de vida, una manera de hacer las cosas y de entender el mundo, que por lo tanto se transmiten de generación en generación y determinan la forma de vida de un pueblo.

De esta forma, se afirma que el conocimiento local se expresa a través de la memoria colectiva e individual, se expresa en cuentos, canciones, proverbios, danzas, mitos, valores culturales, creencias, rituales, leyes comunitarias, lenguaje local, prácticas agrícolas, uso de herramientas, de materiales, de especies vegetales y animales, y las actividades cotidianas. Se transmite de generación en generación, pero su reproducción no depende de espacios formales de entrenamiento o de educación, sino de los flujos de información internos y, por tanto, de las experiencias y contextos propios de cada comunidad o grupo.

Además, como menciona Tillman H. (1990: pág. 234), “el conocimiento campesino tiene un contexto social y cultural común, los testimonios demuestran una heterogeneidad de las expresiones individuales que para mí significan la consecuencia del impacto de la modernización sobre el conocimiento colectivo. El campesinado ha perdido el funcionamiento integral de su racionalidad durante cinco siglos de opresión y explotación, a pesar que la lógica andina se deja reconstruir a partir de los testimonios.

Por ejemplo, la causa de la sequía fue atribuida por un campesino, quien utiliza tecnología agropecuaria moderna y trabajo asalariado en su fundo, al fenómeno de la Corriente del Niño. El dice que el campesino desarrollado lo ve así, mientras que el campesino “no desarrollado” lo interpreta como un castigo divino por las faltas morales cometidas.

El punto analítico aquí no es si uno u otro tengan razón, sino cual es la lógica que rige el pensar campesino. El campesino “no desarrollado” reconoce la unidad que la lógica andina establece entre el comportamiento humano, la reciprocidad con la Pacha Mama, el cumplimiento de las reglas técnicas naturales buscando una armonía utópica. Qué sirve saber la causa de la sequía aisladamente si no se relaciona con el contexto social y cultural en que se vive”.

Para profundizar el análisis más específico de un campo del conocimiento tradicional podemos hacer una entrada desde la agricultura por ejemplo, y tomar en cuenta aspectos relacionados a: indicadores indígenas para fijar los tiempos favorables para la preparación, siembra y cosecha de huertas; prácticas de preparación de la tierra; almacenaje y procesamiento de semillas (secado, trillaje, limpieza y clasificación); métodos indígenas de siembra (distribución de semillas e intercultivos); preparación y cuidado de semilleros; sistemas agrícolas y de cultivos (por ejemplo, grupos complementarios); cosecha y almacenaje de cultivos; sistemas de control de plagas y métodos de protección de plantas.

En este sentido, el conocimiento agrícola andino se relaciona a como los campesinos ponen énfasis en ciertos aspectos de la naturaleza, como la perciben y emplean. La naturaleza es considerada una totalidad, un ser viviente; distinguen los detalles cualitativos de las laderas en parcelas heladizas, soleadas, las húmedas, la percepción subjetiva de la influencia positiva de los astros, de los seres míticos, la sensibilidad respecto a la vocación de la tierra a quien le solicitan ritualmente para criar la diversidad. (María Angélica Salas, 1996, pág. 167).

La cultura andina es agrocentrica, porque la principal preocupación de la sociedad fue asegurarse una alimentación adecuada y suficiente, así como materias primas agropecuarias para las artesanías. El agrocentrismo de la cultura andina significa que tanto la cosmovisión como la organización social, las ciencias, las artes, la filosofía, la religión, los esquemas perceptivos, el lenguaje y las tecnologías están ordenados en función de la actividad agropecuaria.

Ahora bien, el agrocentrismo de la cultura andina está ligado a un manejo integrado del ecosistema, lo cual significa la coexistencia de gran diversidad de actividades económicas, pero todas ellas se estructuran alrededor de las existencias y necesidades del agro. (Grillo E. y Rengifo G 1990: pág. 47).

Culminamos esta sección con una distinción que nos parece importante anotar entre conocimientos, saberes y sabidurías, tres términos que suelen confundirse y consideramos necesario aclarar. Entendemos por conocimientos, la posesión comprendida de ciertas prácticas, conceptos, etc. Por ejemplo: un campesino tiene conocimientos sobre el uso del arado, sobre su profundidad, dirección, órdenes que dar a los bueyes, etc. No siempre estos conocimientos son completos y pueden ser parciales. En cambio, los saberes son sistemas más amplios que organizan y estructuran los conocimientos de tal manera que podemos hablar de saberes ecológicos, saberes sobre la sexualidad, etc. Estas dos dimensiones se suelen confundir y cuando las autoridades se refieren a los saberes lo que hacen es referirse a conocimientos puntuales. En cambio, la sabiduría alude a un saber para la vida, en términos de ética y política. La sabiduría orienta los saberes y sus respectivos conocimientos en función de la vida y la reproducción de un pueblo (información personal de José Juncosa, noviembre del 2011).

#### **4. Los conocimientos ancestrales en el marco del “desarrollo”, la soberanía alimentaria, el derecho a la alimentación y el “Vivir Bien”**

Las diferentes tendencias del desarrollo que las sociedades han atravesado ha significado la explotación y aprovechamiento desmedido de la naturaleza, minimizando las formas de vida de los pueblos originarios y sus conocimientos ancestrales reemplazándolos por otros impuestos, ajenos a las realidades particulares de sus ecosistemas y formas de vida.

Generalmente estos “nuevos conocimientos” han sido determinados en función de una óptica distinta y con otra lógica, (Van Kessel, 2002: pág. 46-47): “Para el hombre occidental, por sus características muy peculiares, el medio natural andino solo está considerado como un gran depósito de recursos materiales disponibles –no solo minerales; también vegetales, biológicos, climatológicos, y otros-, los cuales deben ser explotados considerando la rentabilidad y la ganancia que pueda dar cada recurso. El mito cosmogónico –en occidente definido en la Biblia (Génesis, cap.1-3)- fija la relación existente entre el ser humano y las demás cosas de la naturaleza. Ahí el concepto de la explotación de los recursos naturales mediante el trabajo humano. En occidente, el concepto de trabajo humano se guía, se define, se justifica y se sanciona en última instancia como de “confeccionar cosas”, es decir: producir bienes materiales a partir del recurso que ofrece el medio. El anhelo máximo es controlar los procesos de la naturaleza: “Id y dominar la tierra...”.

Las diferentes concepciones sobre la forma de vida ha causado severos choques entre culturas diferentes, cediendo y perdiendo espacio aquellas que menos posibilidades tienen para imponerse por la fuerza; como ejemplo, así es como perciben los pueblos amazónicos la influencia del desarrollo: “El cuento del ‘desarrollo sostenible’ distribuye de forma equitativa la responsabilidad en la salvación del planeta, lo que es una gran equivocación y una enorme irresponsabilidad. Nosotros durante miles de años, hicimos uso de los recursos de la naturaleza y nuestro sistema social y económico sin explotar el ambiente de manera desordenada y para beneficio individual.

La utilización estaba y está determinada por la necesidad colectiva. El vacío principalmente espiritual que vivimos en la actualidad, es en gran medida resultado del abandono de las enseñanzas y prácticas que guiaron a nuestros ancestros por los siglos” (COICA, 2005).

#### **4.1 Relación de soberanía alimentaria con saberes ancestrales**

La nueva tesis de la soberanía alimentaria toma vigencia a partir de 1996 en la Cumbre Mundial de la Alimentación y desarrollada posteriormente en el Foro Mundial de Soberanía alimentaria realizado en la Habana en septiembre de 2001, según esta tesis se manifiesta que: “la soberanía alimentaria es la vía para erradicar el hambre y la desnutrición y garantizar la seguridad alimentaria duradera y sustentable para todos los pueblos. Soberanía alimentaria es el derecho de los pueblos a definir sus propias políticas y estrategias sustentables de producción, distribución y consumo de alimentos, capaces de garantizar el derecho a la alimentación para toda la población , en base a la pequeña y mediana producción, con respeto a sus propias culturas y a la diversidad de los modos de producción agropecuaria, de comercialización y de gestión de los espacios rurales de campesinos, pescadores e indígenas, en los cuales la mujer desempeña un papel fundamental”. (Rosero, F pág. 1, en [www.cafolis.org](http://www.cafolis.org)).

El nuevo paradigma de la soberanía alimentaria es complejo y multidimensional porque se plantea como una estrategia y una obligación del Estado, como lo reconoce el Art. 281 de la Nueva Constitución Política de la República. Se trata de una de las estrategias clave del nuevo modelo de desarrollo económico, ambiental, social y cultural, junto con la propuesta de economía popular solidaria. (Rosero F. 2009. pág. 28).

El aumento de la disponibilidad de alimentos en la economía de un país puede ser un factor importante para favorecer la seguridad alimentaria ya que permite que los precios de los alimentos bajen y, por lo tanto, sea más fácil para la población adquirirlos en cantidades adecuadas. Sin embargo, la aplicación de estrategias de importación y obtención de alimentos donados del extranjero para incrementar la disponibilidad de alimentos en la

sociedad pone en serio riesgo los otros factores claves para garantizar los derechos a la alimentación de calidad de la población y la capacidad de autodeterminación de los pueblos. (Andino V. 2009. pág. 36).

Con la implementación del sistema capitalista han existido varias tendencias del mercado que han pretendido eliminar los conocimientos tradicionales para la producción y uso de los productos propios, impidiendo de esta manera el derecho a la soberanía alimentaria de los pueblos. Los modelos de crecimiento hacia afuera sometieron a las economías campesinas a los intereses del capital financiero de las empresas importadoras de agroquímicos, de los exportadores y de los comerciantes locales y nacionales.

La relación con la parcela y las comunidades locales permitieron la venta de sus productos alimentarios y la fuerza de trabajo por debajo de sus costos de producción. (Rosero F. 2009. pág. 29).

Una de las tendencias actuales es la producción de cultivos energéticos (agrocombustibles) en las llamadas “tierras marginales”, o aquellas tierras que actualmente no son utilizadas para la agricultura por no poseer las condiciones óptimas necesarias. En el caso ecuatoriano, se está promoviendo el cultivo del piñón en las zonas secas de la provincia de Manabí en los cantones Jipijapa y Montecristi y ciertas zonas secas de la provincia de Loja; la modalidad de producción es a través de agricultura por contrato con los campesinos del lugar, en donde grandes empresas proveen de semillas y agroquímicos y luego compran la producción; sin embargo, como menciona Bravo, E (2009, pág. 55), “cabe preguntarse por un lado, si éstas (tierras) son en realidad zonas marginales; si en ellas no se producen alimentos; o si, por otro lado, son zonas que no han sido incorporadas a la agricultura industrial, y que el propósito de este tipo de proyectos es justamente incorporarlas al agronegocio”.

Al contrario de lo que menciona la tendencia del agronegocio al identificar estas tierras como marginales, existen comunas de campesinos asentadas en el lugar con un conocimiento muy diverso, que han sabido desarrollar prácticas y saberes para adaptar las condiciones de la zona, como es la construcción de albarradas, y además mantienen una gran biodiversidad de plantas y animales que les proveen de sustento y les permiten además comercializar en mercados locales. Al contrario de imaginarnos zonas desérticas sin ningún tipo de vida, la realidad es diferente; y al instalar grandes extensiones de monocultivo y otras estrategias de producción ajenas al conocimiento del lugar, se está ocasionando una grave pérdida de saberes y conocimientos asociados al manejo del medio y formas de organización y se está atentando contra la soberanía alimentaria de los pobladores de esas zonas y de zonas aledañas, ya que se estaría perdiendo toda esa riqueza de biodiversidad, por lo que, “sin duda el modelo del piñón con el Sumak Kawsai no es compatible con el ‘buen vivir’ de las poblaciones del sur de Manabí”. (Bravo E, 2009, pág. 61).

Para lograr los alcances de la soberanía alimentaria, es necesario recuperar y dinamizar modos de producción y tecnologías ancestrales y ecológicas; generar circuitos económicos y solidarios y controlar democráticamente los mercados para facilitar el acceso equitativo y oportuno a los alimentos, y remunerar con justicia el trabajo agrícola. (Soberanía alimentaria y transgénicos, pág. 1 en [www.accionecologica.org](http://www.accionecologica.org)). La agricultura campesina puede ser tan o más eficiente que los modelos industriales en la producción de alimentos y se fundamenta precisamente en el uso de la biodiversidad en manos comunes, públicas, de los campesinos y campesinas que la custodian. (García X, 2003. pág. 10).

Una agricultura que nos permita salir de la crisis debe tener como premisa la sustentabilidad y la recuperación de la dimensión ecológica de la producción. El rescate de las tecnologías propias y locales de acuerdo a las necesidades de cada región, y reconocimiento de los conocimientos técnicos y científicos de nuestros pueblos es un paso imprescindible hacia una agricultura sustentable. (Bravo, E 2000, pág. 197).

## **4.2 Relación de los conocimientos ancestrales con Vivir bien y Desarrollo Endógeno Sustentable**

En las dos últimas décadas, y con el resurgimiento de los pueblos indígenas en el mundo, surge el concepto de “vivir bien”. El “Vivir Bien”, no se limita al sentido hedonista, material y económico de la “dolce vita” occidental, es un concepto que integra los tres ámbitos de la vida: espiritual, social y material.

La tradición occidental de Buena Vida está separada de la naturaleza. He aquí que en los Andes se construye otro paradigma de la Buena Vida que se basa justamente en lo opuesto del modelo occidental. No es la ciudad individualista, sino la comunidad solidaria; no es la separación de la “Madre Naturaleza”, sino la simbiosis con la naturaleza, con la Pachamama. Para el modo de pensar occidental, hay una clara separación entre la sociedad y su cultura y la naturaleza, a la que se debe “dominar” para vivir mejor.

Por su parte, para los pueblos originarios de América, la naturaleza era su hogar, la “madre” que le daba de comer, beber, vestirse y sosegar su espíritu, simplemente no era posible ni concebible dominar la tierra por tener la conciencia de ser parte simbiótica de ella. “¿Cómo se puede comprar o vender el firmamento, ni aún el calor de la tierra? Dicha idea nos es desconocida. Si no somos dueños de la frescura del aire ni del fulgor de las aguas, ¿Cómo podrán ustedes comprarlos?”, cuestionó en 1854 el Jefe Indio Noah Sealthe a un presidente norteamericano.

Esa forma de entender la vida es la que encierra el “Vivir Bien”, implica no destruir la naturaleza, sino convivir dentro de ella. Significa no ser “huajcha” o huérfano, es ser parte del cosmos y de la Pacha. Este concepto del “Vivir Bien” nos permite acercarnos a otro concepto de desarrollo que surge desde experiencias de proyectos e intelectuales orgánicos del sur y del norte: el desarrollo endógeno sustentable “es un proceso continuo de recreación, adaptación e innovación de conocimientos, tecnologías, técnicas y metodologías que inician a nivel local”.

El Desarrollo Endógeno Sustentable implica un nuevo paradigma para las sociedades modernas de occidente u occidentalizadas, lo que para los pueblos indígenas originarios es el reencuentro con la vida que nos han dejado los ancestros y que se plasma en el “Vivir Bien” con la sociedad y la naturaleza, siendo parte de ella. (Revista Biodiversidad y Cultura en los Andes. No. 1. Cochabamba, Bolivia. 2009. [www.bioandes.org](http://www.bioandes.org), [www.agruco.org](http://www.agruco.org) ).

## **5. Formas de transmisión de los conocimientos en los pueblos originarios**

El conocimiento y los saberes son mantenidos, reproducidos y transformados por la comunidad más que por las personas como individuos. Junto al conocimiento y saberes están los valores. Los aspectos de la comunidad, la tutoría, el compartir de habilidades y el conocimiento intergeneracional, las redes de ayuda mutua, los protocolos que gobiernan la reciprocidad moral, las tecnologías, los relatos que vinculan el presente con las generaciones pasadas y futuras, se transmiten intergeneracionalmente mediante tradición oral y la vivencia misma; y constituye la base para la regeneración de la vida de las comunidades. (Guilcamaigua, D. 2008, pág. 51, 52).

A través de la oralidad y la praxis, la cultura es mantenida como una realidad viviente. En este contexto, es la cosmovisión andina la que confiere, transmite, su modo de ser al lenguaje; así, el lenguaje también es vivo, en un mundo vivo; no es un mero medio de comunicación, es un componente que contribuye a la realización de la comunión propia, que se ve integrada por la comunidad humana, por la naturaleza y las deidades. (Grillo, E. 1990, pág. 76).

En la transmisión intergeneracional de conocimientos, el lenguaje vivo es trascendental; la interacción recíproca entre comuneros, el lenguaje corporal, la palabra hablada, el uso del espacio, la lectura de los indicadores naturales, le da ese carácter vital y es lo que permite la vigencia de los saberes y tecnologías locales. La transferencia de los saberes y conocimientos no es un acto planificado; tiene un carácter natural, de compromiso, es sensitivo y emotivo y participan en él las distintas generaciones (abuelos, padres; hermanos, tíos).

La crianza de la chacra, como método de enseñanza, de hecho sugiere una mirada y con ello la valoración de la forma en que se establecen las relaciones entre las personas y la naturaleza en las comunidades indígenas; relaciones que estarían signadas por el cariño, el respeto y el amparo de la vivencia mutua, en donde la transferencia de los conocimientos que permiten la vigencia de saberes se da desde una concepción agrocéntrica. (Guilcamaigua, D. 2008, pág. 52).

Para mantener la vigencia de los conocimientos ancestrales y manteniendo la importancia vital en las comunidades, la forma como se transmiten es un aspecto importante. Esta transmisión puede ser intergeneracional, es decir como las generaciones de mayores dejan sus conocimientos en las nuevas generaciones para asegurar su sustento, o sea de padres a hijos o de abuelos a nietos. Según el estudio realizado para identificar como se transmiten los conocimientos de padres a hijos, se menciona que “los hijos tampoco están exentos, según la edad, de las tareas de la agricultura sea en la misma comunidad o en las haciendas cercanas.

El uso de la pala, el azadón o el conocimiento de los tipos de abono o de los mejores tiempos para la siembra, el deshierbe o la cosecha son parte de la práctica vital del niño o la niña que aprenden en familia y en comunidad, todo el inmenso bagaje de la tecnología andina acumulada durante siglos”. (Yáñez del Pozo J, 2003, pág. 131).

Varias son las etapas en la vida humana, por las que se pasa hasta llegar a ser comunero y agricultor; no obstante, el niño no se convierte en agricultor cuando tiene uso de razón, es comunero agricultor desde que nace. El niño, como parte integrante de la familia, desde su niñez está motivado a criar la chacra, él participa de acuerdo a su edad en las diferentes actividades cotidianas, desde las sencillas, hasta las complicadas. Niños y niñas tienen sus funciones, la niña puede asumir el papel de madre cuando ella no está en casa y el niño puede ir a pastar los animales si sus padres están trabajando; es decir la familia, se complementa. Desde edades tempranas ya se conoce a los niños hábiles, ya sea para la observación de las señas, de la cocina, el cuidado de los animales, la labranza de la

tierra, el cuidado de los árboles; y se los va fortaleciendo en ello. Ellos participan con voluntad y cariño en la crianza de la chacra. (Guilcamaigua, D. 2008, pág. 53, 54).

El método de aprendizaje que el comunero suele hacer en la chacra con el hijo es: aprender de modo conjunto, comprometiéndose ambos con la misma tarea; es decir, aprender haciendo, poniendo en juego las sensaciones y emociones. El saber campesino se recrea transmitiéndose de uno a otro, de generación en generación, sintonizados de acuerdo al ciclo del tiempo, a las circunstancias de la vida. Se recrea en la crianza de la chacra, del animal, de las manifestaciones culturales, en los juegos, en las reuniones, etc. (Guilcamaigua, D. 2008, pág. 54).

El rol que cumplen los padres en la transmisión de conocimientos es vital, es un papel de compromiso, de responsabilidad, de cariño; pues están conscientes de que los saberes que les confieran a sus hijos serán mantenidos por ellos y transferidos a las generaciones venideras. Los abuelos también participan en la transmisión de conocimientos, acompañando en la crianza de los niños. Es costumbre en algunos hogares, que los niños vivan con sus abuelos hasta determinada edad.

De ellos, los niños aprenden con su cariño y paciencia, los saberes. Reconocidos también son los maestros que tienen habilidades en los saberes de la chacra, a quienes los jóvenes, niños y adultos pueden recurrir. Así, se reconoce a los maestros hábiles en reconocer los animales aptos para el arado, las que saben de cocina, la crianza de animales, la crianza de la chacra, entre otras. Entonces, ser maestro no es una posición de dominio, más bien tiene un carácter de delegación y responsabilidad con las futuras generaciones, para que se sigan regenerando los saberes. (Guilcamaigua, D. 2008, pág. 56, 57).

Los conocimientos y saberes se afirman también en las etapas de “acostumbramiento”, en las que se anima la complementariedad y afinidad de caracteres y espíritus; de ahí que las parejas recién casadas, pasan por una fase de “acostumbramiento” en donde la joven pareja vive con los padres del novio durante uno o dos años; en este lapso de tiempo, los saberes de la comida, los saberes de la chacra, las costumbres, son

reafirmados en la nuera por parte de la suegra. Esta estrategia garantiza que la nueva pareja pase por una fase de convivencia en la que madura y afianza los saberes y valores, los que aportarán en la producción y reproducción de la nueva familia en los propios saberes y costumbres de la comunidad. Es acostumbrarse a convivir con otras personas y no necesariamente la transmisión de conocimientos de alguien que sabe a alguien que no sabe. Los padres, acompañan en la crianza de los nuevos miembros de la comunidad. Si la pareja es afín, cumplida esta etapa, se retiran a vivir aparte. (Guilcamaigua, D. 2008, pág. 56).

Muchos aprendizajes se realizan en los espacios de la vida diaria: la cocina, el taller de un vecino, la finca, en una fiesta y no necesariamente en los espacios diseñados para el aprendizaje: las aulas, la escuela. Estos espacios de aprendizaje, esta interrelación con las personas pueden tener una “orientación pedagógica”. Si bien los espacios cotidianos son espacios de aprendizaje y la relación con los otros permite aprender, es cierto que se pueden potenciar esos espacios y esas interrelaciones para darles una intencionalidad pedagógica. (Cevallos M, 2003, pág. 106-107).

La transmisión de saberes en la interacción recíproca, esto se da en todos aquellos espacios determinados por las relaciones de reciprocidad como las mingas, prestamos, el compartir o brindar y los acompañamientos. Las relaciones que se establecen en estos espacios, además de constituirse en principios de la economía comunitaria, tienen un carácter social – espiritual, están basadas en los roles de las familias y son también responsables de transferir y hacer circular el flujo de conocimientos y con ello la vida misma. El trabajo en mingas y prestamos es un espacio de recreación de saberes, en donde se comparte conocimientos; esto mediante la conversación y el aprender haciendo. Los saberes de las personas de mayor edad se transfieren a las generaciones siguientes, es también un aprendizaje mutuo. En las reuniones también participan las distintas generaciones, y es aquí donde todos son tomados en cuenta. (Guilcamaigua, D. 2008, pág. 57 y 58).

Es importante mencionar la relevancia que tiene la mujer campesina en la transmisión de conocimientos, pues es ella quién en el desempeño de sus roles involucra a las nuevas generaciones para que el conocimiento se quede y perviva, así tenemos como lo menciona Tapia, M. “además de desempeñar un rol especial en el proceso productivo, incumbe a la mujer cumplir con la transmisión de los conocimientos a las nuevas generaciones, asegurando así la continuidad de la tradición tecnológica, tan necesaria para la supervivencia de la familia campesina. Una vez más se comprueba que el aprendizaje se practica «mirando y haciendo». Las abuelas, las madres y las niñas señalan que aprendieron a escoger, separar y cuidar las semillas «ayudando a su mamita, por las mañanas bien temprano, mientras se hacía el caldo», cuentan las mujeres mayores. Las niñas gustan demostrar cuanto han participado ya en ese aprendizaje, aclarando incluso algunos términos campesinos. Las mayores señalan que «de cinco, seis años ya la ayudábamos a nuestra mamita a separar y escoger las semillitas»; «ayudando a mi mamá he aprendido escoger, así de chica (5-6 años), nos llamaba a todos mis hermanitos para que le ayudamos; de esta clase, de esta forma se escoge, así le ayudábamos porque solita no alcanzaba. Tempranito se levantaba, escogiendo la semilla. Nos llamaba en la mañana, en la tarde también, hasta terminar de escoger». (Doña Meshe)”. (Tapia, M. 1997, pág. 35)

## **6. La erosión de los conocimientos y saberes ancestrales**

El bagaje de conocimientos acumulados a través de las vivencias cotidianas permite generar una serie de habilidades productivas para asegurar la producción en la chakra, en lo más amplio de su concepto. El saber campesino diversifica su alcance a los aspectos no solo productivos, sino también socioeconómicos y culturales. El conocimiento y los saberes son mantenidos, reproducidos y transformados por la comunidad más que por las personas como individuos.

En el transcurso de la historia, el hombre siempre ha manifestado su interés por mantener fuentes de alimento suficiente para sus poblaciones; sin embargo, con el enfoque de desarrollo implementado muchas veces desde intereses corporativos económicos ha degenerado este interés, representando devastación de las tierras de cultivo a cambio de

lograr desmedidos ingresos económicos para las transnacionales relacionadas con la producción de alimentos, insumos y maquinaria; este es el caso de la mal llamada “Revolución verde”.

Un ejemplo de ello lo constituye que en la década de los 70-80, en pleno desarrollo de la “Revolución Verde”: el sector estatal no fomentaba el uso de la tracción animal (yunta). La ayuda con créditos blandos respaldó la importación e introducción masiva de tractores, implementos, piezas de repuesto y combustible e incluso productos alimenticios, todo lo cual, se tradujo en drásticos cambios en las estructuras, organización y nivel de producción agropecuaria e incluso de los hábitos alimenticios; la producción agrícola se enfocaba al empleo de potentes tractores, instalaciones de riego y abundante uso de productos agroquímicos, característicos de una agricultura intensiva.

Otro testimonio, nos manifiesta que “los conocimientos sobre el cultivo de la papa han pervivido históricamente en zonas frías de alta montaña, en la cordillera de los andes. Sin embargo, las tendencias y las prácticas modernizadoras en la agricultura se erigen como la principal amenaza para la permanencia de este saber.

A partir de la década de los setenta, la implementación en la agricultura del modelo de “revolución verde” caracterizada por un interés productivista que se lleva a cabo mediante el uso intensivo de fertilizantes, plaguicidas y semillas mejoradas, empieza a trastocar los valores y los principios cosmogónicos que guiaban a nuestros antepasados en el cultivo de la papa”. (Suarez, 2007).

En este mismo sentido, las circunstancias en las que se desarrolla la agricultura son cambiantes, producto de la intervención de factores como el cambio climático, la introducción de la agricultura comercial, la aparición de nuevas plagas y enfermedades en los cultivos, haciendo que estas nuevas situaciones desconfiguren la racionalidad del conocimiento campesino.

La modernización introduce elementos que el campesinado no puede transformar ni elaborar en forma constructiva. Así se producen algunas contradicciones y vacíos de conocimiento. Se trata de fenómenos naturales nuevos para los cuales el campesino desde su experiencia no encuentra una explicación clara. Surgen confusiones y mayores inseguridades que debilitan la agricultura campesina, (Tillman H, 1990).

En el plano social, también muchas condiciones externas desconfiguran la armonía comunitaria a la que estaban acostumbradas las comunidades, haciendo referencia al fenómeno de migración de la población del campo a la ciudad, preferentemente de los jóvenes, en mayor proporción hombres que mujeres. Este fenómeno rompe drásticamente la transmisión natural de conocimientos hacia las nuevas generaciones, “el conocimiento ecológico y agropecuario acumulado por los viejos en la comunidad, ... ya no son reconocidos por los jóvenes que se sienten atraídos por la vida más fácil en las ciudades. El conocimiento teórico urbano impartido por los profesores del colegio le va quitando espacio social al conocimiento de los ancianos. Los jóvenes respetan más a los empleados de las oficinas, el que tiene el escritorio más grande en la capital Lima. Los jóvenes aunque han vivido el trabajo agrícola con los ancianos, se sienten avergonzados de la vida en el campo.

Ya no aceptan los conceptos simbólicos asociados al trabajo agrícola y van buscando el progreso de la tecnología occidental en las explicaciones seculares, objetivas, sin base “supersticiosa”. El problema generacional es el mayor peligro a la identidad cultural campesina y al saber popular porque la base social se va carcomiendo por dentro” (Tillman H, 1990).

Pero uno de los factores, quizá el más preponderante, es el conflicto que se ocasiona cuando la hegemonía depredadora del conocimiento científico occidental cataloga en el plano de ignorancia o mito a los saberes ancestrales de las comunidades originarias.

El conflicto se produce cada vez que dos maneras diferentes de enfrentarse al mundo real entran en conflicto, como la occidental científica y la agrocéntrica andina. La primera impone sus formas de racionalización, su visión moderna del mundo, exige a la andina el abandono de los mitos antiguos pero construyen uno nuevo como el de la superioridad de la ciencia. Descalifica al otro en su capacidad de creer en lo que quiere creer: que todo es vivo, que la tierra es la madre, que las estrellas no mienten. Expande la idea que la tierra es un proceso químico, que la vida es un proyecto de desarrollo científico.

El conflicto es un punto de encuentro desfavorable para quienes no comparten la postura de la ciencia, genera inseguridad, sentimientos de ir perdiendo confianza en las propias explicaciones. Se convierte en una competencia por eliminar lo tradicional e imponer lo moderno. Mientras que los campesinos hacen el intento de acercarse a lo moderno y a lo tradicional, un intento de resolver el conflicto pero que sin desaparezca, manejando el conflicto manteniendo una tensión dialéctica. En la lógica del conflicto solo hay una dinámica de desarrollo, el progreso de un paradigma y la deshumanización del otro. Por eso se imponen programas de desarrollo, productividad a cambio de inseguridad de las mayorías, dominio de la naturaleza a costa de los recursos. (Salas, M. 1996, pág. 245).

Pero el proceso de erosión de conocimientos ancestrales no es nuevo ni reciente y está relacionado a la pérdida de la biodiversidad, como lo menciona Raúl Castillo, en una entrevista citada por Rengifo G. 1988, pág. 11, (Recursos Fitogenéticos Andinos. Conversaciones en el marco del VI Congreso Internacional sobre Cultivos Andinos), “...desde la época de la conquista, los españoles trajeron la idea de que todo lo que había en América era malo definitivamente. Ahí están las ideas religiosas. La cuestión del amaranto por ejemplo, se decía que propendía a la bigamia, a la multigamia o como se quiera llamar, entonces eso hizo que los españoles decidieran cortar todas las raíces culturales de nuestros países, cortaron inclusive el consumo de nuestros alimentos, trajeron el trigo y todos los cultivos importados de otros sectores del mundo”.

A manera de ejemplo del proceso de pérdida de los conocimientos ancestrales, citamos el caso de la comunidad indígena Yora, un subgrupo de la familia lingüística Pano, conocida también como Nahua, se ubica actualmente entre los ríos Mishahua y Senjali, en el departamento Ucayali de la amazonia del Perú en donde, las dinámicas de transmisión de conocimientos ambientales Yora, se hallan marcadas por una ruptura generacional generada a partir de una reestructuración cultural producida por las condiciones históricas particulares, donde las instituciones externas, como la escuela y la misión dominica, han venido contribuyendo e incentivando al aprendizaje de nuevos conocimientos y valores ajenos a la concepción indígena ancestral, generando una situación de desinterés generalizado entre la generación de socialización post contacto (jóvenes y niños) respecto a los conocimientos ancestrales, ya sea en el ámbito del conocimiento de plantas medicinales y repertorio mítico, prácticas productivas, entre otros. (Calavia O. et al, 2004, pág. 127).

Este proceso, basado en el criterio de “legitimidad” de los conocimientos procedentes de la sociedad occidental, de las cual las misioneras y profesores son portadores, se presentan como el único conjunto de conocimientos autorizado para ser aprendido, mientras que el comportamiento y los conocimientos tradicionales propios de los Yora solo constituyen obstáculos para un adecuado aprendizaje y, por consiguiente, deberían olvidarse, al dejar paso al conocimiento “legítimo” propio de la sociedad mayor contemporánea. (Calavia O. et al, 2004, pág. 127).

De manera similar, la escala de valores culturales respecto a los conocimientos indígenas frente a los conocimientos externos ha venido progresivamente siendo determinada por un criterio de “legitimidad” derivado de la autoridad intelectual atribuida a los portadores del conocimiento occidental, legitimado por el aparato estatal a partir de la escuela, además de la infraestructura de apoyo a las misiones evangelizadoras, al influenciarse dichos criterios, además por la presión psicológica propia de las congregaciones religiosas, al justificar a partir de argumentos teológicos una intromisión social y política respecto a la población Yora, y basarse en supuestos que no admiten la diversidad cultural ni el respeto a dichas influencias cosmológicas. (Calavia O. et al, 2004, pág. 127).

Finalmente, de acuerdo al enfoque de Walsh, C. debemos comprender la erosión de los saberes ancestrales como un hecho político: es decir, los saberes no se erosionan sino que son invisibilizados, son extirpados y exteriorizados para convertirse en objeto de revitalización, recuperación, etc. De esta manera el poder asigna un lugarcito a los saberes ancestrales para poder controlarlos asignándoles un lugar secundario cuando, por ejemplo, se los reconoce como ancestrales pero no vigentes y actuales; o tradicionales, pero no contemporáneos. Frente a esta orientación hegemónica del poder a través del conocimiento, propone que “la interculturalidad crítica es práctica política y contrapropuesta a la geopolítica hegemónica, monocultural y monoracional del conocimiento; es una herramienta, una estrategia y manifestación de una manera <<otra>> de pensar y actuar, por el hecho de que se construye dentro de un juego del pensar y de lo político, marcando un proyecto y significado alternativos radicalmente distintos”. (Walsh, C. 2009, pág. 204).

## **7. Relación de los conocimientos ancestrales con el cultivo de la papa en las comunidades rurales**

La papa tiene su origen en la Región Andina, probablemente en el altiplano cercano al Lago Titicaca, desde donde, una vez domesticada se difundió hacia el norte y sur de los Andes. Según De Candolle –citado por Valdizán (1922, II: 309)- el cultivo se habría iniciado unos 500 años antes de nuestra era; otros autores aseguran una antigüedad mayor. (Estrella, E. 1990, pág. 120).

El cultivo de la papa *Solanum tuberosum* es una actividad que se realiza en las zonas montañosas de la cordillera de los andes desde tiempos que se remontan a la época precolombina. Este tubérculo representó para las comunidades y pueblos primitivos fundamento de su idiosincrasia, cultura y cosmogonía y fue base de su alimentación. Los conocimientos generados desde ese entonces, producto de las experiencias, observaciones, prácticas, entre otros, contribuyeron al acervo de conocimientos que hoy se conoce como saberes tradicionales o conocimientos ancestrales agrícolas, los cuales fueron transmitidos de generación en generación por medio de la tradición oral. Una característica que se

resalta en esta memoria ancestral es la hibridación de conocimientos, producto tanto de la migración como de la interacción de diversos pueblos y culturas. Este proceso enriqueció los conocimientos en su contenido. (Suarez, 2007, pág. 1).

La papa a pesar de representar un elemento importantísimo en la alimentación de los pueblos andinos, fue desprestigiada y relegada por los españoles, ajenos a la cultura local, para imponer sus costumbres y sus productos para su alimentación como la cebada, el trigo, el haba, entre otros. Así tenemos que Estrella, menciona que “a la papa se le consideró <<alimento de indios>>, al menos durante los primeros períodos coloniales. Por lo tanto, culturalmente fue inferior y despreciada por los españoles... Desde finales del siglo XVI, la papa va adquiriendo prestigio y su posterior trasplante a Europa, representa uno de los mayores aportes de América a la alimentación universal”. (Estrella, E. 1990, pág. 125).

De todas maneras, la papa llegó a imponerse como una de las principales fuentes de alimento en el mundo entero. Se dice que la Revolución Industrial, que inició en Inglaterra y sentó bases de nuestra sociedad actual, no habría podido darse sin la amplia expansión de la papa. Esta humilde “comida de indios” se convirtió en el alimento principal de los campesinos y pobres europeos, permitiéndoles sobrevivir en una época de duras injusticias sociales y facilitando la existencia de mano de obra barata para las nacientes industrias.

La población de papas en Europa provenía principalmente de unos pocos individuos, de unas pocas variedades, es decir, había muy poca diversidad genética. Cuando sobrevino una enfermedad (*Phytophthora infestans*) a la única variedad que se cultivaba en Irlanda en el siglo XIX, toda la cosecha del tubérculo se perdió y se calcula que en la hambruna resultante murió cerca de un millón de personas, mientras que más de un millón optaron por abandonar el país, emigrando a los Estados Unidos de América. (Corporación Ecuatoriana de Agricultores Biológicos, 2005, pág. 11).

Considerando que la papa fue el alimento sin el cual hubiera sido imposible la existencia de la numerosa población de los Andes, observamos que los pueblos andinos la han ido desarrollando muy pegado a sus costumbres y visión del mundo, así tenemos que en el estudio de Hinostroza , encontramos que los antiguos peruanos, eximios agricultores, lograron mil variedades de papas, entre las que se encuentran: la papa *ruki*, que prospera hasta en alturas de 4.500 metros; la papa *huajra* que era para hervirla; la *imilla*, se consumía en sopas; la *compis*, para locros; la *yana compis* se usaba para wacias; la *mallco* para chuño. Las que crecían espontáneamente por no haberseles cosechado eran llamadas *cachu* o *putupapa* o *kea* y de ellas se elaboró el *cachu chuñu*. Los aimaras llamaron *choque* a la papa cruda; *chunu* a las deshidratadas; *kati* a la hervida; *q'allu* a la cocida en *chupi*, y *waja* a la soasada en *watia*. La papa, *Solanum tuberosum*, apareció en América hace más de 8.000 años, y llegó a Europa como una curiosidad botánica, siendo en la actualidad uno de los más importantes nutrientes humanos con una producción anual de 300 millones de toneladas métricas. (Hinostroza 2008 pág. 2).

Desde el punto de vista histórico, la papa era un cultivo tan importante que dio lugar a un sistema de medidas específico. La papacancha era una medida de tierra donde se cultivaban papas. Se ha señalado que la papa es un alimento fundamental, el tamaño y sabor de los tubérculos constituyen criterio para su selección y destino. En esta base se decide si la papa es para el autoconsumo familiar y corriente, para el “agrado”, para la comercialización o para la elaboración de comidas rituales o como comida de animales.

Por regla general, las sementeras de papas sometidas a labores culturales en las que se usan productos químicos se destinan a la comercialización, mientras que, las cultivadas de modo tradicional se destinan a otras finalidades como el consumo familiar, para regalos o agrados o se consumen en comidas rituales denominadas “boda” o “mediano” que se comen en las fiestas de siembra o la cosecha y en ocasiones como matrimonios o bautizos. (Moya R. 1984, pág. 36).

Las especies de papas que más se cultivan, se reconocen como *Solanum andigena* Juz et Buk, y *Solanum tuberosum* L., ambas tetraploides. La *S. tuberosum* incluye variedades corrientes de Chile y *S. andigenum* las variedades nativas de Perú, Ecuador y Colombia. Nuestras variedades Chola, Bolona, Uvilla, Jubaleña, Suscaleña, Curipamba y otras pertenecen a *S. andigena*. También se cultivan especies diploides, tetraploides y pentaploides y se cree que las especies diploides son más antiguas que *S. andigena*. Dentro de las diploides la más importante es la *S. phureja* originaria del Ecuador; los cultivares de estas especies se conocen comúnmente como Chauchas y son resistente a las heladas. (Estrella E. 1990, pág. 121).

La importancia de la mujer campesina tiene alta relevancia en la cultura andina, no solamente por su labor primordial en la alimentación sino además por su participación en la domesticación de especies cultivables y sus conocimientos adquiridos en las labores agrícolas. La mujer está asociada a la fertilidad y a la reproducción agrícola en los Andes. Las semillas *muyu* en quechua, y lo femenino constituyen una unidad simbólica. El carácter femenino asume una dimensión divina cuando las referencias a la tierra se representan en el concepto *mamapacha* que entonces adquiere el significado de mundo, espacio, lugar donde habita la humanidad, la familia. Cuando se veneran a las plantas que permiten la vida humana se antepone el nombre de mama, así surgen ideas imágenes como *mama acshu* (diosa madre papa), *mamasara* (diosa madre maíz), *mamaoca*, *mamacoca* por ejemplo. (Salas, M, 1996, pág. 145).

Según Salazar, desde hace siglos, la tradición vincula a las mujeres con las semillas y la reproducción de los cultivos en las chacras. (Salazar 2008, pág. 2).

Los investigadores Mario Tapia y Ana de la Torre en el libro "La mujer campesina y las semillas andinas" resaltan que las divinidades de la cultura de esta región están relacionadas con lo femenino: no en vano Pachamama significa madre tierra en quechua. Además, las mujeres participan activamente en los rituales para garantizar las buenas cosechas. En Caritamaya, las campesinas provistas de inciensos, sobre todo en edad fértil,

son las que se encargan de la primera siembra simbólica en un acto de pago a la Pachamama. Las mujeres se encargan de seleccionar las papas que serán utilizadas como semillas, con lo cual contribuyen a la diversidad del cultivo, las colocan en la tierra y las administran en los almacenes. (Tapia, M. 1997, pág. 53).

La detallada descripción del discurso campesino sobre el cultivo de la papa constituye un marco explicativo cultural del significado de la papa. En términos generales la agricultura de la papa puede entenderse como una acción humana configuradora del sistema sociocultural andino. A través de ella los campesinos producen, se aseguran la supervivencia material y se reproducen entrelazando las dimensiones materiales y simbólicas en su forma original. La dimensión material de la producción de papa se refiere a las relaciones entre el hombre y la naturaleza que tienen lugar en la esfera natural. La dimensión simbólica se refiere a las relaciones entre los seres humanos que tiene lugar en la esfera sociocultural. Ambas, la dimensión material como la simbólica constituyen una unidad inseparable estructurada por los ciclos del trabajo agrícola y de los rituales (Salas, 1996, pág. 172).

La papa se constituye en un elemento importante de la dieta de las familias andinas y por lo tanto, ha representado una serie de ritos ceremoniales de respeto y admiración y agradecimiento tanto a la madre tierra como a la papa que provee alimento para la familia. Así podemos mencionar el testimonio de un agricultor conservacionista de la zona de Huancayo Perú: “.. hay un profundo respeto a la tierra, una religión del respeto a la Pachamama, a la tierra, como a un ser viviente, sobrenatural, que protege. Al cultivo siempre hay que ofrendarle cariño, pero eso hay que hacerlo con mucho respeto y con mucha convicción.

Si uno le pone esa devoción a la ofrenda, la Pachamama la acepta, sino también puede suceder que hay poca producción, viene la granizada, en fin.... La ofrenda contiene muchos elementos, desde alimentos hasta otros, especialmente los dulces, un buen vino, un buen pisco o una cana, frutas y otros como algunos minerales. Normalmente, la ofrenda

debe comprender más o menos unos 25 a 30 elementos, entre elementos naturales, químicos, plantas especiales que vienen de la selva y que las venden en el mercado personas conocedoras. Como es el caso de la grasa de la vicuña o de la llama, las plumas del cóndor. Con el cigarro, con el tabaco tiene que hacerse una *saimada*, que es un ritual para pedir permiso a la Pachamama e iniciar cualquier actividad. En el momento de la ofrenda hay que también masticar las hojas de coca porque la coca es un elemento importante, y junto con el tabaco y el cigarro abren camino hacia la Pachamama”. (Centro Internacional de la Papa, 2008).

De acuerdo a la obra de Estrella, modernamente, de todos los cultivos de altura, la papa es el que merece más atención y cuidado. El ceremonial referido a este tubérculo es muy importante. Así por ejemplo en la sierra norte la siembra de papas que generalmente se realiza en Agosto, es un verdadero acontecimiento. La familia, los vecinos se reúnen; la siembra de la primera papa se hace con un rezo de oraciones católicas, mientras todos observan; después que se ha sembrado la sementera, viene la comida ritual; colada de haba con presas de cuy, el *cariucho* que consta de papas con salsa, ají y cuy y finalmente el mote. Se consume *chicha* en abundancia y el ceremonial termina con música y baile. (Estrella, E. 1990, pág. 125).

En la provincia de Chimborazo, la vida ritual de las comunidades indígenas es muy importante, que no tiene que ver solo con lo que respecta a creencias y ritos, sino que está en íntima relación con aspectos importantes como la producción de bienes y la reproducción física del grupo, está ligada a todos los aspectos de vida de la comunidad, con mucho más simbolismo a la producción, tal como menciona Botero, “la agricultura no es una simple técnica profana, ...la agricultura es ante todo un ritual.

El labrador penetra y se integra en una zona rica en sacralidad, sus gestos, su trabajo se cargan de graves consecuencias, porque se realizan dentro de un ciclo cósmico y porque el año, la época de siembra y de la recolección fortifican sus propias estructuras; así por ejemplo para sembrar papa o cualquier otro producto, se hace una oración, se abre un saco de semilla, se pone en medio un vaso de *chicha*. El más mayor hace la oración y bendice las

semillas pidiendo a Dios que produzca. Luego pone chicha en la boca y sopla sobre las semillas y se toma el resto. Cogiendo una semilla, el mayor que ha bendecido, la vuelve a poner en el saco y ya se siembra. En otras comunidades, al ir a sembrar se reúnen todos para rezar en una esquina del terreno, cogen la tierra, la besan y la tiran al aire; al besar la tierra dicen Santo Dios, santo cielo, mama ashpa de mi vida, en tus manos ponemos estos granitos, da de comer a toda la familia”. (Botero, 1990 pág. 109).

En el Diagnóstico de la Microcuencua del Río Chimborazo (lugar del presente estudio), (González, A. et al, pág. 56, 1986), se manifiesta que el cultivo agrícola históricamente más importante en la región, tanto ‘*arriba*’ como ‘*abajo*’, ha sido la papa. Las comidas más importantes de las familias, ya sea con fines festivos, rituales, religiosos o cotidianos, van acompañados de este tubérculo. La variedad de semillas de papa descritas para un pasado no muy lejano de las comunidades, da una idea de la riqueza genética que existía. La lógica que ha predominado en la introducción de nuevas variedades de papa ha sido la del mercado. Las semillas que instituciones gubernamentales y no gubernamentales han distribuido entre los y las comuneras, son semillas mejoradas para que el producto soporte largos viajes, temperaturas más altas, almacenamientos más prolongados, etc. Estas semillas no responden a un mejoramiento genético para enfatizar las propiedades de la papa que los agricultores-consumidores aprecian más, sino para hacer su comercialización más eficiente.

No es raro entonces, que no guste en las comunidades el sabor de las nuevas variedades de papa. Son los ancianos quienes más se quejan de la pérdida de las semillas que les dejaron en herencia sus padres y madres. En todos los casos, la Uvilla y la Leona negra son las especies nativas más apreciadas.

De todos modos algunas semillas quedan, y su cultivo se mantiene en la mayoría de las familias aunque sea en pequeñas proporciones. Para sembrar la papa se diferencia entre aquella que es para el autoconsumo familiar y la que está destinada al mercado. En algunas ocasiones la familia utiliza para su dieta una parte de la cosecha de la papa que se sembró para venta, sin embargo lo común es sembrarlas por separado. (González A, pág. 57, 2006).

Un aspecto muy importante del conocimiento ancestral es el relacionado con los usos que se le da a la papa, y un uso importante es en la medicina; así tenemos que desde tiempos inmemoriales en la clasificación tradicional de los alimentos, se la considera como un vegetal frío y ventoso. Su aplicación más conocida hoy en día es contra las afecciones relacionadas con la acidez estomacal, tales como gastritis y úlcera; se consume el zumo puro del tubérculo en ayunas. Por sus virtudes se la suele recomendar como comida básica para la recuperación de empachos y otros problemas digestivos. El emplasto caliente de papa verde se usa contra los dolores de gota. Los cataplasmas se usan para rebajar y limpiar (antisépticos) inflamaciones externas, erisipelas, quemaduras, etc. El almidón de papa es considerado polvo refrescante, se usa en cataplasmas y gargarismos. Corporación Ecuatoriana de Agricultores Biológicos, 2005, pág. 11.

## **8. Fichas de revalorización para el levantamiento de información en las comunidades campesinas**

Para el levantamiento de información sobre las prácticas y saberes ancestrales de las comunidades seleccionadas, se utilizó un modelo de ficha de revalorización o cartilla propuesta y diseñada por AGRUCO (Agroecología Universidad Cochabamba), la misma que ha sido validada y utilizada de manera amplia en Bolivia y Perú para recuperar el conocimiento campesino y difundirlo a través de medios escritos o electrónicos. Esta metodología fue usada además en el trabajo denominado “Saberes y Prácticas Andinas, una muestra para revalorizar los sistemas de conocimiento Biocultural local”, desarrollado en la zona geográfica de San Juan, Chimborazo, en donde se recogen saberes locales de manera amplia en el manejo de la chakra, animales, artesanía, manejo del agua y medicina (K. Cueva y U. Groten, 2010).

La propuesta del presente trabajo es además de rescatar el conocimiento y sabiduría de los mayores, ponerlo a disposición de jóvenes de las comunidades y cultivadores de papa y otros actores locales del desarrollo para que sea aprovechado y puesto en práctica,

conocimiento que ha demostrado estar vigente a pesar de numerosos esfuerzos por difundir nueva tecnología de cierta manera ajena a las condiciones socioeconómicas y cosmovisión de las comunidades, por lo que a través de la estructura que presenta la ficha de revalorización, permite de manera detallada conocer que utilizar y el procedimiento a seguir para aplicar una determinada práctica.

Según Bilbao, las “cartillas” o “fichas de revalorización”, “son en esencia, documentos testimoniales sobre el conocimiento de una técnica, un ritual, una costumbre o tradiciones (incluyendo cuentos). La cartilla debe reflejar la realidad tal y como es, dejándose un acápite para el comentario de los técnicos o la persona que haya obtenido el testimonio. Cada cartilla contiene en esencia un solo conocimiento, pero por las características de la cosmovisión andina muchas veces es fundamental mencionar sus interrelaciones con otros conocimientos en un proceso de diálogo de saberes.

La riqueza de conocimientos que existe en estas fichas o cartillas es de indudable valor porque son los practicantes de determinada tecnología o conocimiento los que describen, con el apoyo externo de algunas instituciones comprometidas con el proceso.

La cartilla no solo es un medio para difundir el saber y las tecnologías locales, sino que sirve para dinamizar el Saber, el conocimiento rural y revitalizar la cultura en diferentes escenarios de actualidad; estas experiencias locales son validadas y discutidas a nivel comunal y luego son difundidas a través de diferentes medios con el objetivo de diseñar tecnologías, proyectos y programas de desarrollo endógeno sostenible con base cultural y facilitar procesos de desarrollo sin superponerse a la realidad.

La cartilla también presenta el contexto etnográfico donde se practica la tecnología, sus características geográficas y socioeconómicas, autor del testimonio, el aporte técnico está en un acápite final en la cartilla. En la elaboración participa el comunario y/o su familia”. (Bilbao, 2010 pág. 56).

## **8.1 Importancia de los saberes ancestrales recopilados a través de la ficha**

En cuanto al potencial de las tecnologías campesinas, prácticamente es poco conocido en los diferentes ámbitos relacionados con el desarrollo rural como menciona Rist, S. En los últimos cinco años en Bolivia si bien se viene enfatizando en la implementación de un desarrollo participativo en la práctica poco se ha podido avanzar.

Sin embargo, el programa AGRUCO en los 10 años de trabajo ha podido constatar que evidentemente las tecnologías campesinas y el saber local son y seguirán siendo un potencial muy importante en el desarrollo de las comunidades campesinas y que además se constituyen en los elementos imprescindibles para la formulación de programas y proyectos sostenibles. Por lo que las instituciones debieran dedicarse a conocer, estudiar antes de implementar proyectos y evitar los fracasos de antes. Los objetivos de la sistematización a través de las fichas son los siguientes:

- Conocer, describir y analizar las tecnologías y/o costumbres de los comunarios y comunidades, desde la vida cotidiana (material, social y espiritual), tal como la percibe el comunario.
- Fortalecer y recrear el saber local a través de la revalorización y difusión de estos saberes, que muestran una auténtica relación de la sociedad con la naturaleza, para elevar la autoestima de los comunarios y mejorar su calidad de vida.
- Contribuir a recopilar e inventariar las prácticas, tecnologías y costumbres de importancia por su vigencia sostenible en cada espacio-tiempo para mantener el equilibrio de la relación sociedad-naturaleza.

La ejecución de este trabajo dependerá mucho de la habilidad del investigador ya que no es posible sostener una conversación fructífera solamente sobre el tema o sea preguntas y respuestas. Por lo que se sugiere seguir la dinámica del comunario lo que significa participar de la actividad cotidiana colaborando al comunario y así mismo poner

en práctica la técnica de la observación participante y otros que considere necesario pero en lo posible evitar el uso de una guía de entrevista.

En lo posible se debe acompañar y participar durante todo el proceso de ejecución de la tecnología a fin de conocer todos los detalles. Sin embargo, en el caso de que faltara más información, entonces se puede realizar una visita más a la familia y complementar.

Otro aspecto muy importante que se debe considerar es en cuanto a la toma de fotografía o la grabación de los testimonios que no siempre les gusta a los comunarios, para evitar malos entendidos y corresponder a la confianza del comunario previamente explicar la utilidad de las mismas y solicitar el permiso respectivo.

Por las características de la etapa, se sugiere a los recopiladores previamente revisar los apuntes y todo lo concerniente a la elaboración de las fichas de revalorización para facilitar el trabajo y evitar complicaciones. (Rist, S. 1992).

## **8.2 Sistematización de la información recopilada a través de las fichas**

Según la Revista Biodiversidad y Cultura en los Andes. No. 1. Cochabamba, Bolivia. 2009. [www.bioandes.org](http://www.bioandes.org), [www.agruco.org](http://www.agruco.org). la información recopilada (apuntes, grabaciones en cinta, fotografías y otros), debe ser ordenada siguiendo el esquema del contenido de la ficha de revalorización.

Así mismo, para que no existan interpretaciones erróneas y/o incompletas es mejor escribir el texto en primera persona, o sea tal como nos han relatado y esto nos facilitará la labor durante la validación, además creará una mayor confianza y autoestima a la familia informante.

Por otro lado, es común el uso de algunas palabras en el idioma local y que no se pueden traducir entonces se deben mantener una al final de la ficha mantener un glosario.

Finalmente, al sistematizar utilizar más figuras y dibujos que ayuden a comprender la tecnología, o sea que no es recomendable colocar mucho texto ya que este material será leído por estudiantes, técnicos, campesinos, etc.

### **8.3 Importancia de la sistematización de experiencias a través de las fichas**

Sistematizar es importante porque se precisa acumular las experiencias de los sectores populares para que –pese a sus limitaciones- aporten a la solución de problemas sociales y no sean meros receptores de recetas llegadas “desde arriba”, asumiendo así, un rol protagónico en el proceso de Desarrollo Endógeno Sustentable que considera la relación de la diversidad biológica y cultural.

## **CAPITULO II**

### **Descripción de la zona en estudio**

#### **1. Ubicación Geográfica de la zona en estudio**

##### **1.1 Ubicación según la división política administrativa**

La parroquia San Juan, en donde se encuentra ubicada la UCASAJ, se ubica en la provincia de Chimborazo, pertenece al cantón Riobamba y está conformada por 28 comunidades indígenas y 7 barrios. El 95% de la población es indígena, la población aproximada es de 12.000 habitantes.

Está ubicada en un pequeño valle que limita al oeste con la cordillera occidental de los Andes, y al este con un corto ramal que se desprende del nevado Chimborazo, su altura media es de 3240 m, se sitúa a 18 km de la ciudad de Riobamba; la superficie tiene un área total de 210 km<sup>2</sup>.

##### **1.2 Características geográficas, morfológicas y ambientales del lugar**

###### **1.2.1 Orografía**

A pesar de que el terreno es bastante irregular, pues existen: cerros, lomas, quebradas, resquebrajaduras, hundimientos, se encuentran también pequeños valles que pertenecen a las haciendas ya parceladas de: Nuncata, Zambrano, Chaupi, con un área aproximada de 8 km<sup>2</sup> de suelo fértil propicio para la agricultura. La irregularidad más conocida de la zona es el sitio llamado “El Rajado”, detectado como falla geológica, es un terreno resquebrajado, de más o menos 1 km<sup>2</sup>, que paulatinamente va hundiéndose y pone en peligro la vida de los habitantes de las comunidades: Calera Yumi, Calera Pomaló y del camino que conduce a la hacienda Calera Grande.

## **1.2.2 Hidrografía**

La parroquia está cruzada de norte a sur por el río San Juan, llamado también Chimborazo; hasta el límite de la llanura de Liribamba, asiento de los Régulos de Puruhuá. El río nace de los deshielos del nevado Chimborazo y en su recorrido recibe las aguas de los ríos Mambluc Calera y Ballagán. Existen un buen número de Pogyos, fuentes de agua, ciénegas y pantanos, destacándose las ciénegas de Yanacocha y de Achullay. En la hacienda Chimborazo (Cachiwayco) existen dos fuentes de agua termo-minerales, recomendadas para curar la piel, estómago, riñones, debido a que la una es sulfurosa y la otra es gaseosa.

## **1.2.3 Clima**

La temperatura media es de 10 grados centígrados y su temperatura máxima es de 14 grados centígrados, tiene una precipitación anual de 1000 mm. Su humedad relativa es del 80%, la velocidad del viento es irregular e indefinida. Debido a estas características, San Juan tiene un clima húmedo y frío, con permanentes vientos fuertes principalmente en julio y agosto. Las estaciones del año no son muy marcadas, pero si son frecuentes las precipitaciones en los meses de marzo, abril y mayo; hay también presencia de heladas y granizadas durante todo el año.

## **1.3 Los servicios básicos, infraestructura y equipamiento del territorio**

### **1.3.1 Infraestructura**

En el centro de la parroquia y la mayoría de sus comunidades cuenta con servicios básicos como agua entubada, luz eléctrica; en cuatro comunidades ya existe servicio de alcantarillado, las que no lo poseen tienen letrinización; el centro poblado además posee servicio telefónico, junto con tres comunidades más.

En cuanto a otros servicios, cada comunidad posee su casa comunal y su guardería. En varias comunidades como Calerita Santa Rosa, Ballagán, Guabuc funcionan bancos

comunitarios regidos por grupos de mujeres en su mayoría. Existen tres centros de salud, dos son del Seguro Social Campesino, ubicados en las comunidades de Shobolpamba y Guabuc respectivamente. Estos centros cuentan con una enfermera permanente, un odontólogo por un período de seis meses cada uno, el médico es itinerante; los lunes, miércoles y viernes, trabaja en Shobolpamba y los martes, jueves y sábado trabaja en Guabuc con un horario de atención de 08:00 a 14:00. El Centro de Salud del Ministerio de Salud funciona en el Centro Parroquial Católico, cuenta con una enfermera profesional estable y una auxiliar, un odontólogo por el período de un año, con un médico permanente que atiende de martes a domingo de 08:00 a 14:00.

Obras de tipo recreacional y cultural se realizan en un salón de actos, un coliseo cerrado pequeño, una cancha de fútbol pequeña y una piscina.

### **1.3.2 Educación**

La parroquia San Juan cuenta con educación hispana y educación bilingüe. Todas las comunidades tienen guarderías infantiles para niños de 0 a 5 años apoyadas por el Ministerio de Bienestar Social, tienen además su escuela con su respectiva infraestructura y personal docente. La mayor parte de los niños terminan la escuela y se integran a las formas de trabajo de adulto o salen a la migración; un porcentaje menor continúa con la instrucción secundaria. Solo unos pocos tienen oportunidad de formación superior debido a los costos que representa.

La parroquia San Juan cuenta con tres colegios: el colegio Técnico Agropecuario de San Juan con su sección diurna y nocturna que funciona en el centro parroquial. En la comunidad Calera Grande Pomaló existe un Colegio Artesanal y en la comunidad Chimborazo está un Colegio Técnico Agropecuario.

Además, en estos últimos años, se ha abierto una extensión de la Universidad Estatal de Bolívar, la misma que funciona en las instalaciones del colegio agropecuario de la parroquia, y tiene las carreras de Agronomía y Turismo comunitario.

### **1.3.3 Salud**

Las enfermedades bronco - pulmonares, gastro-intestinales, artríticas, reumáticas y dolencias debido a la parasitosis son las más comunes. Se presenta un índice de mortalidad infantil del 50% debido especialmente a la bronquitis, tosferina, diarrea y desnutrición.

En general la dieta no es balanceada, las comunidades del páramo consumen un alto porcentaje de tubérculos y cereales. Algunas de las familias de las comunidades más cercanas al centro parroquial no se alimentan convenientemente debido a que sus productos, aunque ricos en proteínas, son poco rentables y tienen que venderlos para alimentar a sus familias.

### **1.3.4 Vivienda**

El tipo de vivienda está relacionado con la altitud en la que se encuentran las comunidades. En las comunidades altas del páramo todavía se usa la choza con paredes de adobe y barro o bareque y techo de estructura de madera cubierta de paja. En las comunidades bajas y algunas comunidades del páramo debido al influjo de organismos no gubernamentales y de proyectos de desarrollo de la Iglesia Católica y Evangélica, se ven actualmente modelos de construcción con características urbanas: las casas son de bloque o ladrillo y cemento.

La vivienda es para el indígena un miembro más de la familia. Es el punto de encuentro para la actividad biológica y socio cultural al interior de la familia. Una casa al considerarla con vida esta puede enfermarse, por lo cual debe curarse mediante un ritual de limpia.

## **1.4 El gobierno local, la junta parroquial**

En el centro de la parroquia se encuentra la tenencia política, en la que trabaja el teniente político, su secretaria y el jefe de área, los cuales son nombrados por el gobernador y la función del teniente político es atender demandas y juicios. Cuentan también con el servicio de vigilancia policial y una cárcel. Junto a estas autoridades también funciona la Junta Parroquial que está conformada por cuatro miembros principales y por cuatro suplentes; estos son elegidos por el pueblo, trabajan con el municipio y el Consejo Provincial para conseguir obras para el pueblo, son los encargados de organizar las fiestas cívicas y religiosas, siendo su función principal el mediar posibles conflictos entre el pueblo y el Teniente Político; actualmente su presidente es el Sr. Tobías Ati, nativo de la comunidad Santa Isabel.

## **2. La población: características generales**

La población de la Microcuenca del Río Chimborazo (MRCH) se autodefine como indígena perteneciente al Pueblo Puruhá, de la Nacionalidad Kichua del Ecuador. Se autodefinen como tal producto de su historia, sus costumbres y el idioma que hablan, el kichua. Aunque algunas familias que viven en las comunidades más cercanas a la parroquia de San Juan se autodefinen como mestizas y efectivamente guardan poca relación con las tradiciones y costumbres del resto de la población, las comunidades ubicadas en la MRCH constituyen una unidad sociocultural.

La parroquia San Juan a pesar de haber estado bajo el dominio de las haciendas, con todo el sistema de explotación a los indígenas que ello conllevaba, no existe un racismo marcado. Las relaciones humanas son de un buen grado de respeto; entre uno de los aspectos para que se de esta relación es la igualdad en el poder económico de los dos grupos. Las relaciones de compadrazgo que existen ayudan a convertir al blanco y al mestizo a ser parte de la familia indígena.

La parroquia San Juan en su camino histórico ha sido una de las parroquias mejor organizadas a nivel de las comunidades dentro de la provincia. Su fuerza de lucha y de convocatoria era impresionante, según cuenta Don Manuel Angamarca, antiguo presidente

de la UCASAJ (Unión de Organizaciones Campesinas de San Juan). En estos últimos años ha menguado su fuerza organizativa por diferentes razones que encierra tanto lo político, económico, religioso

### **3. La economía local**

#### **3.1 Agricultura**

Las condiciones climáticas y orográficas mencionadas, especialmente en los páramos, constituyen una seria limitación para la producción agropecuaria, pues la acción de los vientos fuertes ha erosionado significativamente los suelos, dejándoles en condiciones críticas; es por ello que organismos no gubernamentales que trabajan con la UCASAJ y los técnicos del proyecto “Tierra para los indios” de la Diócesis de Riobamba, recomiendan la explotación ecológica faunística de la zona; a pesar de que hay avances en el proyecto de poblar el páramo de alpacas y vicuñas, la mayor parte de los suelos siguen siendo cultivados.

Las tierras están constituidas en minifundios, la parcelación de las haciendas Nuncata, Zambrano, Chaupi, Calera Grande, Shobol, Guabug, Santa Lucía y Chimborazo han beneficiado a los moradores de la parroquia y sus caceríos. La población también posee tierras comunales en santa Teresita, Ganquis, Chimborazo y Chaupi Pomaló; las cuales, por medio de organizaciones campesinas son utilizadas para la agricultura y la ganadería.

En las parcelas se cultivan productos andinos como: papa, habas, ocas, mellocos, quinua, mashuas, cebada; estos productos a más de ser tradicionales para la población, ayudan a mantener el ecosistema y el medio ambiente.

La cebolla colorada y la zanahoria ocupan el primer lugar de la producción en la parte baja ya que son cultivos que mayor rédito económico proporcionan. Además se cultivan lechuga, rábano, coliflor, cilantro, arveja y otros, gracias a proyectos de apoyo brindados por la Diócesis de Riobamba y las organizaciones que trabajan con la UCASAJ.

La producción del suelo mezcla lo moderno con lo ancestral. Para la labranza a pesar de la irregularidad del terreno se utiliza el tractor, pero además se continúa con la utilización de la yunta de bueyes y el arado. Para conseguir una mejor producción agrícola, utilizan el abono químico y orgánico y para combatir plagas y enfermedades los insecticidas y fungicidas. Una consecuencia lamentable del uso indiscriminado de los químicos en los suelos (para lograr mayor rentabilidad de los cultivos), es la desaparición de una gran cantidad de plantas medicinales que formaban parte del gran bagaje de la sabiduría ancestral.

### **3.2 La Industria**

Debido a la gran cantidad de minas de piedra caliza, existen muchas canteras, las más extensas pertenecen a la fábrica Cemento Chimborazo, de las cuáles extrae la materia prima para la elaboración del cemento. En estos últimos años han surgido también gran cantidad de hornos para la elaboración de calcimina, de gran rentabilidad económica. Si bien la industria minera ha surgido, el ecosistema se ha resquebrajado debido a cientos de árboles talados y utilizados para el funcionamiento de los hornos; a esto se suman los gases tóxicos emitidos por la Cemento Chimborazo y por los hornos de cal y además por los deslaves permanentes que ocasiona la Cemento Chimborazo por la explotación de las minas ubicadas en las partes altas, afectando a las comunidades que están en la parte baja.

La cercanía de la empresa Cemento Chimborazo ha determinado que la mayoría de hombres de las comunidades de San Juan trabajen en la fábrica, determinando que para las labores agrícolas y de la casa la mujer sea la principal responsable.

En estos últimos años, la empresa ha pasado por varias reestructuraciones, en la actualidad se está constituyendo en una empresa mixta con participación del Estado en donde el 30% de las acciones fueron adquiridas por las organizaciones campesinas de San Juan, el 10% fue adquirido por los empleados y trabajadores de la empresa y el restante 60% será distribuido entre empresarios privados y el Estado.

La industria de la elaboración del queso y mantequilla es también un rubro muy importante en la vida de San Juan, existen aproximadamente unas 15 queseras, tanto a nivel privado como a nivel comunitario.

Se elabora tanto para consumo interno como para la venta los tradicionales ponchos, anacos, bayetas, cobijas. La maquinaria y materia prima empleada para esto, se reduce a un telar manual de madera y a la lana de borrego o fibra textil. Hay grupos de mujeres que se han organizado para lograr mejores ganancias, pero los resultados no han sido los esperados debido a que la colocación en el mercado de estas artesanías es muy difícil y las utilidades son mínimas.

### **3.3 El turismo**

En los últimos años, el auge del turismo se ha incrementado en San Juan, por un lado se encuentra el turismo desarrollado por la empresa privada como agencias de turismo, hoteles ubicados en Riobamba, que han direccionado sus paquetes turísticos al accenso al nevado Chimborazo ubicado a 6310 m de altitud.

Por otro lado, también se han desarrollado experiencias de turismo comunitario apoyado por ONGs y por convenios con la escuela de Ecoturismo de la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo, esta iniciativa ha sido desarrollada por la UCASAJ e implementada en sus comunidades filiales. (Guevara, N. 2001, pág. 41).

El paquete turístico incluye turismo de convivencia, visita a sitios de elaboración de artesanías, visita a sitios de importancia espiritual para el pueblo indígena como son las huacas, participación en fiestas tradicionales como el Inti Raimi o de San Juan y el carnaval, la extracción del hielo del nevado Chimborazo (“Hieleros del Chimborazo”) para utilizarlo en la venta de jugos en mercados de Riobamba, la visita al “Cuartel de los incas”,

que son vestigios de construcciones que sirvieron de descanso y entrenamiento de los ejércitos incas.

Estas actividades del turismo han impulsado para que las vías de acceso a la parroquia y al nevado Chimborazo sean reparadas y actualmente sea de primer orden; la población usuaria de estas ofertas turísticas son principalmente extranjeros y existe mayor afluencia en los meses de julio hasta septiembre.

#### **4. Organizaciones locales y redes sociales**

##### **4.1 Reseña histórica de los pueblos asentados en la Microcuenca del Río Chimborazo (San Juan)**

De acuerdo al estudio realizado en el **Diagnóstico de la Microcuenca del Río Chimborazo**, como producto de desarrollos históricos particulares de las sociedades que se asentaron en estos territorios, se conformaron los denominados cacicazgos o señoríos étnicos, dentro de los que se encontraba la sociedad Puruhá. El desarrollo de los puruháes se dio al interior de dos grandes ejes de organización: políticamente se constituyeron como un Señorío que se extendía desde las estribaciones septentrionales del nudo de Sanancajas-Igualata, hasta el nudo llamado de Tiocajas, al sur<sup>2</sup> (Naranjo [Coord.], 2004).

Los puruháes se dedicaron principalmente a la agricultura, especialmente la del maíz, tubérculos y plantas de agave. Fueron también pastores de llamas y se sabe que la producción de carne y sobre todo de lana fue abundante. Se considera que la actividad pastoril constituyó un determinante para que el pueblo Puruhá se consagrara como guerrero (Moreno, 1996). La organización socio-espacial se basaba en la existencia de Cacicazgos o señoríos étnicos, los cuales a su vez estaban compuestos por diferentes *Llactacuna*

---

<sup>2</sup> Un señorío étnico no implica la existencia de un territorio demarcado con fronteras fijas, pues en la estructuración de estos sistemas sociales todavía las relaciones de parentesco y la conciencia de pertenencia a una unidad étnica juegan un papel más importante que la existencia de una base territorial delimitada (Moreno, 1996).

integradas por distintas parcialidades en las que se encontraba los *Ayllus*. Este tipo de organización social no se la puede entender sin destacar la particularidad ecológica de la serranía ecuatoriana en general.

La gestión territorial se estructuraba principalmente en función de lo que Salomón (1985) definiera como la “microverticalidad” andina, es decir, que los habitantes de un pueblo podían tener sus campos de cultivo en distintos pisos ecológicos y podían realizar los intercambios necesarios, para luego volver a su lugar de residencia (Moreno, 1996; Ontaneda y Fresco, 2002).

Más claramente, este fenómeno se distingue de la “macro-verticalidad” descrita por John V. Murra (1975) por la falta de las “islas habitadas” que caracteriza el sistema archipiélago como tal. Microverticalidad quiere decir que los habitantes de un pueblo tenían campos situados en diferentes pisos ecológicos alcanzables en un mismo día con la posibilidad de regresar al lugar de residencia por la noche (Oberem, 1981). Esto implica, como es evidente, otro tipo de asentamientos al no ser necesario un patrón discontinuo de manejo territorial.

Esta forma de utilización del espacio agrícola fue más evidente entre los pueblos que tenían sus asentamientos humanos principales en la sierra, los cuales hicieron uso de áreas productivas que iban desde los 3.000 m.s.n.m. hasta zonas en los 2.000 m.s.n.m., propias de los valles interandinos o de las cejas de montaña (Asociación de Chimboracenses Residentes en Quito, 2003; Naranjo [Coord.], 2004).

Así, la zona de páramo era aprovechada para la obtención de paja y para la cacería; la zona de sub-páramo era destinada para las sementeras de papas y en ocasiones para el cultivo del maíz y otros productos como la oca, la quinua y el melloco; los valles templados para la producción intensiva del maíz y el cultivo de otros productos como zambo, fréjol y chocho; y en los valles calientes localizados en las cuencas de los grandes ríos se producía algodón, ají y coca (Asociación de Chimboracenses Residentes en Quito, 2003)” (Diagnóstico de la Microcuenca del río Chimborazo, 2006).

En la invasión española se dio la usurpación de las tierras, San Juan se constituye parte de Calpi, que es una parroquia desde la colonia, importante no tanto por su urbanización tanto por el cobro de impuestos a los mitayos; esta fue fundada por el español Antonio Clavijo y lo administró el Cacique Blas Agualsaca Paguay. Comprendía 11 ayllus y parcialidades, según el historiados Aquiles Pérez, ellos fueron: Bagsi, Balelbut, Baspueso, Cabucan, Calpi, Cápac, Ichapueso, Lango, Niti, Nachuca y Pisgute, No se sabe a ciencia cierta cuál de estos ayllus se constituiría en San Juan, lamentablemente no dice nada la historia.

En la época colonial aparece el nombre de ésta localidad. La tradición cuenta que un grupo de españoles, de paso por este sector, pernoctaron en los obrajes de la hacienda “Nuncata”, traían la imagen de un santo; al día siguiente al reiniciar la marcha, el cajón se volvió demasiado pesado a tal punto que era imposible moverlo. Este hecho fue considerado como un hecho inequívoco de que el cielo quería donar un patrono a esta localidad y decidieron que se debería quedar la imagen, previo el pago correspondiente.

Otra versión afirma que en medio de unos matorrales, cercanos a la hacienda “Nuncata”, unos pequeños pastores encontraron una imagen y avisaron a los propietarios, que luego la trasladaron con veneración a la hacienda, iniciando una serie de festejos; la imagen era de San Juan Bautista, la misma que se conserva en el templo actual. Desde este hecho la parroquia tuvo su punto de partida bautismal, nació bajo el amparo y protección del santo, desde entonces a esta localidad se la conoce con este nombre, así lo reconocen los hombres de ciencia de esa época, como Don Pedro Vicente Maldonado en su mapa geográfico y el Padre Juan de Velasco en su Historia del Reino de Quito.

Sería interesante conocer la vida de esta naciente localidad en forma detallada, más los hechos sobresalientes se pierden en el tiempo; apenas se sabe que constituyó las encomiendas, batanes y obrajes de linajudos españoles y criollos. De lo poco que se conoce es de las continuas protestas de los moradores antes el trato injusto.

En 1719, Felipe Bacacela, Juan Inga, José Inga, Juan Cando y Lorenzo Cumma, en nombre de los indios de Calpi, de la Encomienda del Duque de Uceda, que según los historiadores nunca estuvo en las propiedades que tenía en América, se quejan de que el cobrador de impuestos los extorsionaba.

Los cobradores se encargaban de coger el dinero de los indios para enviar oportunamente a España. En otra época también se quejan del Administrador Alonso Nidos, de las Ventas y Encomiendas de las Monjas Bernardas, eran tratados inhumanamente.

En 1750, San Juan tenía obrajes en la hacienda “Nuncata”, propiedad de la orden religiosa de los jesuitas, en el sitio llamado Gubol (conocido actualmente como Shobol) y con la expulsión de los Jesuitas decretada por el Rey Carlos III de España, la hacienda pasó a poder de Ventura Mancheno en el año 1764 y el obraje lo adquirió el Presbítero Pedro Dávalos.

En la colonia fue una época de contradicciones. A la hacienda Nuncata concurrían obligatoriamente los niños y niñas indígenas al aprendizaje de la doctrina cristiana; los niños madrugaban a las cuatro de la mañana, incluso llegaban a la hacienda desde todos los sectores de San Juan, algunos tenían que cruzar senderos peligrosos (riscos y quebradas); el Mayoral Doctrinero les pasaba lista, la inasistencia era castigada con severidad. En la enseñanza se insistía mucho, según dice Miguel Ángel León, en la cruz y la corona de espinas, más no en el amor, la bondad y la caridad que predicó el Nazareno. Esto se evidencia en la extorsión, el abuso y el exceso de trabajo que fueron motivos más que suficientes para los continuos reclamos y levantamientos indígenas contra los opresores, tales como el de 1784 en que se resisten 12 mitayos en ir a las minas Nisán (Guaranda) y prefieren morir. Ellos exclaman “lo que hemos de ir a morir en las minas, hemos de morir aquí”. Era el grito de un pueblo que no aceptaba la opresión.

Hasta aquí no se registran familias de blancos o mestizos, probablemente las hubo, pero la historia no dice nada. Hay una versión que afirma que luego del terremoto de Riobamba, el 4 de febrero de 1797, los sobrevivientes huyeron a sus haciendas, por ende

llegaron a San Juan. Se dice también que varias familias llegaron de la provincia de Cotopaxi y aún de la vecina república de Colombia.

De todo esto, sea lo que fuere, lo cierto es que San Juan subsiste como una unidad social y, llegamos a los días de la Independencia. Por aquella época la hacienda de Nuncata pertenecía al Corregidor Don Martín Chiriboga y León, quién fue partidario de los españoles, enemigo de los patriotas, terminó sus días lejos del país.

Después de la Batalla de Pichincha ocurrida el 24 de mayo de 1822, el libertador Simón Bolívar estuvo en nuestra Patria. El 5 de julio del mismo año, seguramente atravesando el valle de San Juan, ascendió al coloso de los Andes, ante la majestuosidad de la naturaleza, se inspiró y escribió su pieza literaria “Mi delirio sobre el Chimborazo”.

La Convención Nacional de Cuenca, en noviembre de 1845 resolvió que en el Escudo Nacional figure como símbolo el Chimborazo, el mismo que constituye la huaca más importante del pueblo de San Juan.

El siglo XIX es pródigo en visitas de científicos a esta parroquia. Llegó el sabio Alejandro Humbolt, acompañado de Bomplant para ascender al Chimborazo; otro tanto Boussingault y M. Wagner como también Stubel. Eduardo Wimper, acompañado de los hermanos Joans Antonio y Louis Carrel, el 4 de enero de 1880, alcanzaron la cima más alta. Los jesuitas alemanes, Teodoro Wolf y Louis Dresel de la Politécnica, traídos por García Moreno, estuvieron en la hacienda Chimborazo y estudiaron la calidad de las aguas termales minerales de dichas fuentes, las mismas que aún no han sido explotadas.

El 7 de mayo de 1845 nace Juan Arias, quién se constituiría en fundador del pueblo. Junto con su esposa Doña Margarita Basantes e Isidro Jara, se organiza el comité pro-parroquialización.

Se deduce que las gestiones para lograr ser parroquia se hicieron desde la segunda administración de García Moreno en 1871, con el apoyo de la gobernación de Chimborazo, aunque sin resultados satisfactorios. Por esto, en repetidas ocasiones, Juan Arias y sus compañeros, a lomo de mulo o en caballo, en largas jornadas se presentaban en Quito ante los poderes públicos y gestionaban la independencia política de San Juan.

Posteriormente, en la administración del general Ignacio de Veintimilla se presentó la oportunidad tan ansiada. Viajaba el general Veintimilla a la costa, en cumplimiento de su magistratura estuvo en la Hacienda Nuncata, paso obligado en aquella época, fue invitado a pernoctar allí, quién aceptó gustosamente.

El Comité pro-parroquialización de San Juan se hizo presente y solicitó la parroquialización, quién en reciprocidad de las atenciones se comprometió formalmente a atender a la solicitud correspondiente, recomendando presentar dicho documento a la Asamblea Nacional reunida en Ambato.

La Comisión portadora del oficio estaba integrada por José María Arias, Manuel I. Arias, Julián Putzag y Vicente Jarrín, quienes siguiendo la ruta de la “Chorrera” y el “Arenal”, por razones obvias llegaron a Ambato y entregaron a la Asamblea reunida en esa ciudad dicho documento.

Luego de las discusiones reglamentarias, en vista de la justicia de la causa, la Asamblea Constituyente presidida por el General José María Urbina decretó la parroquialización de éste caserío el 27 de mayo de 1878 y el General Ignacio de Veintimilla lo aprobó en la misma ciudad de Ambato el 4 de julio del mismo año. La comisión debió trasladarse a Quito para finalizar las gestiones y regresar portando la nota oficial de la parroquialización; se inició así la vida civil de esta parroquia. Su primer Teniente Político fue el señor Pedro Basantes. (Guevara, N. 2001, pág. 41).

El 2 de octubre de 1908 fue erigida como parroquia eclesiástica por el decreto del Monseñor Andrés Machado S.J, Obispo de la Diócesis de Bolívar, 1908-1910 (Arias 1985).

Al finalizar el siglo XIX se introduce el liberalismo en el Ecuador, algunos hijos de estas tierras participan en las contiendas, Ipólito e Issac Arias, quienes integraban el Partido Conservador intervinieron en las guerrillas de Daldal, Guagopud, Chambo, Huerta Redonda, La Cruz de Cajabamba, Tanquis, Gatazo y San Andrés. Se hace mención especial de Arsenio Valverde, ilustre sanjuaneño, quién participó en la batalla de Sanancajas al mando del general Sarasti, aunque no tuviera suerte en dicha contienda.

La época de la construcción del ferrocarril fue un tiempo de progreso, lamentablemente después de pocos años, la línea férrea fue retirada para atender a Riobamba.

En 1910, estuvo el General Eloy Alfaro, en la estación de San Juan, apaciguando a las madres y esposas de los sanjuaneños, debido a que los hombres, por un mandato cívico, debían alistarse para ir a las fronteras a luchar contra Perú. El grito unánime de los ecuatorianos era “Túmbes, Marañón o la guerra”. (Guevara, N. 2001, pág. 41).

#### **4.2 Organizaciones sociales presentes**

La principal forma de organización que persiste en la actualidad es la comunidad, la misma que está dirigida por un Cabildo Comunal formado por un presidente, vicepresidente, secretario, tesorero, síndico y los vocales, siendo la asamblea comunitaria el principal espacio para la toma de decisiones importantes que dirigen la vida comunitaria; es elegida para un período de un año, casi siempre a final o inicios de año, y es reconocido y avalado por el Ministerio de Agricultura y Ganadería, Acuacultura y Pesca (MAGAP).

Los miembros de la comunidad deben estar inscritos para recibir los beneficios que representa ser socio, para ellos todas las familias deben inscribir un representante, generalmente el esposo o “jefe de familia”, todavía se nota en la comunidad un marcado machismo ya que son pocas las mujeres que son inscritas como socias y en los cabildos la mayoría de dirigentes son hombres. Para ser inscrito en la comunidad los requisitos son: ser mayor de edad y tener su vivienda dentro de los predios de la comunidad.

La comunidad realiza sus actividades a través de las mingas, para lo cual se establece un día fijo a la semana y en la cual se realizan actividades productivas cuando se mantienen terrenos comunitarios y se realizan otras actividades como arreglo de caminos, limpieza de acequias, preparación de fiestas (corrales para corridas de toros), etc; el trabajo en la minga tienen mucha importancia, ya que es el espacio en que se comparte el trabajo, la información, la comida y el aprendizaje, pueden asistir cualquier miembro de la familia que sea mayor de edad; una forma de presionar para la asistencia son las multas que pueden ser de 10 a 20 USD por cada día de trabajo, en otros casos también se ha optado por cortar el servicio del agua entubada o de riego. A través de esta forma de convivencia, las

comunidades han conseguido sus adelantos, ya que para cualquier obra física como agua entubada, letrización, agua de riego, caminos, casas comunales, etc la mano de obra ha sido la contraparte como aporte de la comunidad a los organismos que han apoyado con materiales y otros servicios.

La organización presente en la parroquia San Juan son los barrios y en todo el sector de la microcuenca se encuentran presentes también las Cooperativas, Asociaciones, Juntas de Agua (potable o de riego), Cajas Comunales, Grupos de Mujeres, Organizaciones de la Tercera Edad, Comité de Padres de Familia, pero con menor intensidad que las comunidades; “lo interesante es que en todos los casos estas organizaciones comunitarias están supeditadas por igual al máximo órgano político comunitario, la asamblea, y a su instrumento político, el Cabildo”. (Diagnóstico MRCH, 2006). La inclusión de estas nuevas formas de organización han sido promovidas por actores externos (ONGs, OGs) y han generado preocupación en las comunidades ya que de una u otra manera han debilitado su organización propia y han causado divisiones incluso entre familias.

Otra forma importante de organización son los grupos de mujeres, que fueron promovidos por ONGs en los años 80s y reconocidos jurídicamente por el CONAMU (Consejo Nacional de Mujeres). Estos grupos se conformaron casi en todas las comunidades para permitir espacios de participación de las mujeres en toma de decisiones de sus propias organizaciones, mejorar sus condiciones de vida a través de actividades productivas y en otros casos debido al alto porcentaje de migración de los hombres.

#### **4.3 Organización de Segundo Grado**

En la MRCH encontramos dos organizaciones de segundo grado (OSGs): la Unión de Comunidades Campesinas de San Juan (UCASAJ) y la Federación de Organizaciones Indígenas de las Faldas del Chimborazo (FOCIFCH). La primera, que aglutina a 16 comunidades de las 20 presentes en la zona, todas pertenecientes a la Parroquia San Juan, es descrita como la organización campesina histórica de la región. Su conformación se remonta a la época de la Reforma Agraria, que abrió espacios de organización entre los campesinos para la recuperación de la tierra.

La elección de las autoridades de esta OSG tiene lugar cada dos años en su sede en la Parroquia de San Juan. Se elige como presidente a una persona que haya tenido un camino de ascenso social exitoso, esto es, que haya desempeñado con éxito cargos en el Cabildo comunal o en el Comité de Padres de Familia de la escuela o el colegio de su comunidad.

La FOCIFCH es una organización cuya constitución se remonta a la década de los 90, obtuvo su personería jurídica en el año 1998. La conforman comunidades tanto de la Parroquia de San Juan como de la Parroquia de San Andrés. Su origen está relacionado con el establecimiento de la *Zona de Reserva de Producción Faunística Chimborazo*, que obligó a que las comunidades afectadas negociaran el manejo de los recursos naturales con el Ministerio de Medio Ambiente. Esta organización tiene prestigio en la zona gracias a que la negociación fue, en muchos aspectos, exitosa. A pesar de que sus afiliados son fundamentalmente de la Parroquia de San Andrés, también pertenecen cuatro comunidades de San Juan.

#### **4.4 Organización a nivel regional y nacional**

Las dos OSGs existentes en la MRCH, la Unión de Comunidades Campesinas de San Juan (UCASAJ) y la Federación de Organizaciones Indígenas de la Faldas del Chimborazo (FOCIFCH), están adscritas al Movimiento Indígena de Chimborazo (MICH), la cual es la principal organización indígena a nivel de toda la provincia.

El MICH, a su vez, forma parte del ECUARUNARI, organización que aglutina a la mayor parte de las organizaciones provinciales indígenas de la sierra ecuatoriana, principalmente a los pueblos indígenas que componen a la Nación Kichwa.

ECUARUNARI, por su parte constitutiva de la Confederación de Nacionalidades y Pueblos Indígenas del Ecuador (CONAIE), que es la máxima expresión organizativa a nivel nacional de estas comunidades, aglutinando a organizaciones indígenas y afroecuatorianas de la sierra, la amazonía y la costa del país.

## **5. Reseña histórica sobre el uso de la tierra en la zona de estudio**

Las comunidades indígenas andinas han sido catalogadas como agrocéntricas dada la gran importancia que tiene la actividad agrícola en su economía. En las comunidades de la MRCH esta actividad ha ido perdiendo centralidad debido a los efectos de una injusta distribución de la tierra en el proceso de Reforma Agraria, que derivó en la exagerada minifundización de la tierra entre los miembros de la comunidad. Las consecuencias más evidentes son la erosión y pérdida de la capa vegetal del suelo, la disminución de la capacidad productiva de la chacra familiar y el empobrecimiento de las fuentes de agua. (Diagnóstico MRCH, 2006).

Durante los años 70 y 90, se dieron fuertes conflictos por la compra de tierras a las haciendas de San Juan, para ello, las comunidades se organizaron y conformaron asociaciones en donde no todos los comuneros participaban y a través de créditos de la Diócesis de Riobamba, compraron las tierras y las pusieron a producir de manera comunitaria, logrando que de la producción de estas se puedan pagar los créditos. Luego del pago de los créditos sucedió algo interesante, casi todas las propiedades compradas se parcelaron y se dividieron entre los socios y se perdió la fuerza organizativa de las asociaciones convirtiéndose casi toda la producción en familiar y no comunitaria.

El acercamiento de ONGs y OGs para “hacer desarrollo”, devino en que las nuevas prácticas de cultivo sean impuestas y difundidas a través de los medios y estrategias posibles, manifestando menosprecio a las formas locales de cultivo determinando que estas sean olvidadas y reemplazadas por los conocimientos “modernos”.

La presión sobre el suelo se ha incrementado también debido a la imposición desde afuera de modelos agrícolas basados en el monocultivo intensivo, que llevan a una dependencia mayor para con el mercado externo. El mercado a su vez, ha propiciado la introducción de semillas no nativas y de insumos químicos como abonos y plaguicidas, que han sustituido a los abonos naturales, vegetales y animales, que solían usarse en el pasado.

Todo esto deriva en un empeoramiento de las condiciones para el agricultor al hacerlo más dependiente de los insumos externos. (Diagnóstico MRCH, 2006).

A pesar de esto, las familias hacen un esfuerzo importante por mantener los cultivos tradicionales para el autoconsumo: papa, haba, melloco, mashua, cebada, cebolla blanca, ajo, oca, arveja, zanahoria. Algunos terrenos se dedican a la siembra de hierba y pasto para los animales.

En las chacras se aplican fundamentalmente dos tipos de cultivo. Por un lado se encuentra el monocultivo intensivo que busca garantizar la obtención a gran escala de un producto de venta segura en el mercado. Por otro lado, una forma de cultivo en el que se aplican técnicas tradicionales que forman parte del conocimiento agrícola de las familias comuneras, heredado de sus antepasados.

## **6. La chacra andina**

El autoconsumo como estrategia principal de la familia comunera explica la variedad de cultivos que componen a la chacra andina. La variedad no implica solamente a distintas especies vegetales, sino a variedades dentro de una misma especie.

Es decir, dentro de la chacra familiar encontramos papa, haba, melloco entre otros, así como distintas variedades de papa, de haba y del melloco.

Las variedades de una misma especie se siembran de manera separada en la chacra. Las semillas de una misma variedad deben estar juntas porque la cosecha para el autoconsumo se hace seleccionadamente. Según lo que se vaya a cocinar ese día así será lo que se vaya a recolectar de la chacra, por lo que debe saberse el lugar exacto de cada una de las variedades o especies.

La mayoría de las familias tienen pequeños terrenos en distintas partes de la comunidad, en aras de minimizar el riesgo por heladas, granizadas o plagas. Además,

sembrando en más de un piso ecológico se accede a una mayor variedad de productos para la alimentación y la venta en el mercado. Cada terreno se divide en cuadros en los que se cultiva diferenciadamente papa, haba, mashua, etc. En caso de que el terreno sea pequeño o que se quiera cultivar para el mercado, podemos encontrar sólo un tipo de cultivo, tendencia que ha aumentado en los últimos años aumentando el riesgo de pérdida de la cosecha y, por tanto, de la inversión familiar.

Hay algunas diferencias entre las especies que se siembran en los terrenos cultivables de *'abajo'* y de *'arriba'*. Por un lado tenemos al maíz y al pasto para ganado, dos tipos de cultivo que no soportan las bajas temperaturas y el viento de las zonas más altas. Por otro lado la oca y el melloco, que aunque se pueden encontrar en terrenos de *'abajo'*, sus mayores rendimientos productivos se alcanzan en el piso ecológico superior. Alguna familia ha intentado sembrar maíz *'arriba'* con éxito, pero lo que mayormente se reportan son experiencias de fracaso. El pasto, por otro lado, necesita un buen sistema de irrigación, por lo que se da mejor en *'las pampas húmedas de abajo'*, aunque también se puede encontrar en zonas altas bien irrigadas y cercadas por cortinas rompevientos.

El cultivo agrícola históricamente más importante en la región, tanto *'arriba'* como *'abajo'*, ha sido la papa. Las comidas más importantes de las familias, ya sea con fines festivos, rituales, religiosos o cotidianos, van acompañados de este tubérculo. La variedad de semillas de papa descritas para un pasado no muy lejano de las comunidades, da una idea de la riqueza genética que existía.

La lógica que ha predominado en la introducción de nuevas variedades de papa ha sido la del mercado. Las semillas que instituciones gubernamentales y no gubernamentales han distribuido entre los y las comuneras, son semillas mejoradas para que el producto soporte largos viajes, temperaturas más altas, almacenamientos más prolongados, etc. Estas semillas no responden a un mejoramiento genético para enfatizar las propiedades de la papa que los agricultores-consumidores aprecian más, sino para hacer su comercialización más eficiente.

No es raro entonces, que no guste en las comunidades el sabor de las nuevas variedades de papa. Son los ancianos quienes más se quejan de la pérdida de las semillas que les dejaron en herencia sus padres y madres. En todos los casos, la Uvilla y la Leona negra son las variedades nativas más apreciadas. De todos modos algunas semillas quedan, y su cultivo se mantiene en la mayoría de las familias aunque sea en pequeñas proporciones.

Para sembrar la papa se diferencia entre aquella que es para el autoconsumo familiar y la que está destinada al mercado. En algunas ocasiones la familia utiliza para su dieta una parte de la cosecha de la papa que se sembró para venta, sin embargo lo común es sembrarlas por separado. La papa destinada al autoconsumo recibe un tratamiento especial, es decir se cultiva con abono orgánico, no se utilizan pesticidas para controlar plagas y enfermedades y son pequeñas superficies de siembra; mientras que para la papa destinada para el mercado, se siembra con abono químico, se fumiga cuando es necesario y las sementeras son mucho más grandes que la papa para el autoconsumo. Las papas para el autoconsumo se prefieren por el sabor agradable que tienen debido al manejo especial que reciben.

## CAPITULO III

### CONOCIMIENTOS ANCESTRALES Y TRANSMISION DE SABERES

#### 1. Introducción

En los tiempos actuales, en donde existe la necesidad urgente de producir una mayor cantidad de alimentos debido a la creciente población en el mundo, se ha dado un ambiente oportuno para que aparezcan nuevas tecnologías que poco a poco se van difundiendo en el campo. Estas nuevas tecnologías se basan en uso de maquinaria agrícola para el labrado del suelo, el uso de semillas de nuevas variedades que se han obtenido de procesos de mejoramiento genético, el uso de cada vez más variadas composiciones físicas y químicas de fertilizantes sintéticos, el uso y aplicación de insecticidas y fungicidas para aplacar el daño de plagas y enfermedades, el uso de modernos métodos de almacenamiento de semillas para conservar su calidad y darle un acondicionamiento adecuado para la próxima siembra. Sin embargo, toda esta avalancha de nuevas formas de producir obedece al principal demandante de la producción que es el mercado, el mismo que se manifiesta de dos maneras: la primera, determina que tipo de producto producir y de que calidad en base a la demanda de las nuevas formas de vida de la gente en las ciudades y la segunda, a la utilización de estos insumos “modernos” para obtener una buena producción.

Este proceso de introducción de nuevas tecnologías obedece a la justificación de alcanzar mayores niveles de producción y mantener un abastecimiento suficiente de alimentos para la creciente población del mundo, por esto se le llamó “la revolución verde”, que luego de aplicarse por varios años, no obtuvo los resultados que se esperaban por varias razones y más bien ocasionó graves pérdidas en la biodiversidad, degradación de los suelos, contaminación del ambiente y de los productores y el empobrecimiento de los pequeños productores. Pero, a más de estos resultados adversos, quizá el mayor de los efectos negativos fue la desvalorización y la erosión de conocimientos ancestrales que habían permanecido por mucho tiempo en las comunidades campesinas.

Las nuevas tecnologías utilizadas en la agricultura moderna además han causado impactos sociales en las comunidades indígenas y locales como dependencia de insumos externos para la producción, migraciones forzadas, trabajo agrícola estacional con bajas remuneraciones. Los campesinos pobres no tienen acceso a las nuevas tecnologías y carecen de infraestructura necesaria para acceder a los nuevos nichos de mercado, que casi siempre terminan siendo aprovechados por los productores que disponen de mayores recursos.

Lo mencionado anteriormente concuerda con los principales hallazgos del informe sobre: “Desafío para el mantenimiento de los conocimientos tradicionales en América Latina”, preparado por Gonzalo Oviedo, Flavia Noejovich y Teodora Zamudio, que son (i) el hecho que el conocimiento tradicional relacionado a la biodiversidad de las comunidades indígenas y locales de América Latina y el Caribe está desapareciendo rápidamente, y (ii) la percepción de que es necesario que la sociedad en su conjunto, en cada uno de los países, dedique mayores esfuerzos para “detener la pérdida de los conocimientos y fomentar su retención y uso”, tal como fue requerido en la Decisión VII/16 del CDB, Oviedo, G. 2007, pág. 2

El estado actual de los procesos de transmisión intergeneracional de los conocimientos no ha sido estudiado en forma sistemática en América Latina y el Caribe, pero existe una amplia evidencia de que dichos procesos se encuentran bajo una creciente presión y experimentan una continua erosión. En el país, a través de un inventario sobre las investigaciones de pregrado en las Universidades, se encontró que existía apenas un trabajo realizado en el tema de conocimientos tradicionales sobre usos de la papa para la nutrición y la medicina, entre alrededor de 100 trabajos realizados (Ing. Elena Villacrés, INIAP, comunicación personal).

La implementación forzada de las reglas del mercado está alterando el balance entre medio ambiente, acceso a los recursos naturales, medios de subsistencia y estructuras sociales de las comunidades. El encuentro conflictivo entre sistemas de manejo indígena y

local con las fuerzas del mercado ha creado confusión y causado cambios en las prácticas tradicionales y los patrones culturales, Oviedo, G. 2007, Pág. 8.

## 2. Un acercamiento a los poseedores de los saberes ancestrales en la zona en estudio

Para realizar el análisis sobre la vigencia o no de los saberes ancestrales, hacemos referencia a las características de aquellas personas quienes comentaron sobre las prácticas ancestrales. Es importante realizar este análisis porque nos va a dar claridad al contexto de las relaciones sociales intrafamiliares y comunitarias que se mantienen y determinar un comportamiento específico de la comunidad.

### 2.1 Nivel de instrucción formal

De acuerdo a los resultados del Cuadro 2 observamos que el 48,65% de los entrevistados no tiene ningún grado de escolaridad y tiene una edad promedio de 64 años, el 21,62% ha estudiado hasta tercer grado y tiene una edad promedio de 59 años, el 27,03% ha estudiado la primaria con 42 años en promedio y solo el 2,7% ha estudiado la secundaria, que corresponde a una sola persona; es decir que las personas de más edad, sobre todo las mujeres, nunca fueron a la escuela porque la costumbre fue educar a las mujeres para las tareas de la casa, el cuidado de los animales y la agricultura, tal como lo menciona Gloria Gualpa F39: “Uno más la educación tenía en el campo con los animales en el trabajo, no nos querían hacer educar, decía: ‘para que a las mujeres, solo varones nomás’ y por eso no nos han hecho estudiar, por eso es lo que nos han enseñado a trabajar agricultura nuestros padres”.

Cuadro 2. Grado de escolaridad por edad de los entrevistados

Nivel Escolaridad	No. Entrevistados	Porcentaje	Edad Promedio
Ninguno	18	48,65	64
Hasta tercer grado	8	21,62	59
Primaria	10	27,03	42
Secundaria	1	2,70	42

Sin embargo, las mujeres han tenido la tenacidad para asistir a los cursos de alfabetización para aprender a leer y escribir a pesar de su sobrecarga de trabajo en la casa y en la chakra, como lo ratifica Tomasa Soque Guamushe, F40: “Yo francamente para decir la verdad, yo no soy estudiada en la escuela fiscal, yo soy así, cuando había las nocturnas ahí yo he sabido estudiar un poco; poquito, poquito se leer, se escribir mi nombre, por eso a mí me falta de leer de escribir bien, por eso francamente da recelo ir a unos cursos, así otros están escribiendo, están leyendo y uno no, por eso yo si digo ¿por qué no me pondrían en la escuela?...”

## **2.2. Relación de las familias con la migración**

Uno de los fenómenos sociales que ha tenido un fuerte impacto en las familias campesinas es la migración, en la mayoría de casos de los hombres, sean esposos para realizar otros trabajos en las ciudades (principalmente de albañiles) y de los hijos/as para estudiar y/o trabajar. En las entrevistas realizadas, se ha obtenido que el 78,38% de familias tienen familiares que han salido de la comunidad Cuadro 3, por lo que el trabajo reproductivo, el cuidado de los animales y la agricultura ha quedado a cargo de las mujeres, existiendo una sobre carga de trabajo para ellas. Además, este fenómeno ha ocasionado una desestructuración de la familia y de la comunidad: “En nuestro caso, con nuestros padres, con mis abuelitos, con mis suegros, con ellos hemos aprendido a trabajar, ahorita con nuestros hijos, viendo algunos quieren, otros no quieren, de mi parte mis hijos salen a trabajar fuera de la comunidad y con mi hija y mi nuera trabajamos” (María Tene Mullo F25).

Este fenómeno también tiene mucha relación con la pérdida de saberes y conocimientos, ya que los jóvenes al ya no estar en el campo, no se da una reproducción de los conocimientos o existen nuevas formas de trabajar que ellos aprenden fuera de su comunidad.

Por todo ello, analizar este fenómeno es complejo pero se observa que al desvalorizar el trabajo del campo, al no existir atención debida a los productores en brindar oportunidades como precios adecuados de sus productos, crédito, agua de riego, mejor atención en salud y educación, la respuesta es la migración; y es que es la única salida cuando a un padre de familia que ha invertido su capital y su trabajo en cultivar un producto, pierde por efecto de las heladas o sequías o por los bajos precios de venta en el mercado, tiene que buscar una respuesta a sus necesidades para poder subsistir con su familia.

Cuadro 3. Porcentaje de familias que tienen miembros que han migrado fuera de la comunidad

Migración	No. de familias	Porcentaje
Sin	8	21,62
Con	29	78,38

### 2.3 Principales problemas y limitantes del cultivo de la papa en la zona en estudio

De acuerdo a los resultados obtenidos, observamos que la cantidad promedio de siembra que realizan los entrevistados en un año es de 8 qq de semilla. De la semilla que se utiliza para sus siembras, el 72,97% es propia, es decir que se guarda una parte de la cosecha anterior para hacer semilla para la próxima siembra; en caso de no disponer de semilla de una determinada variedad, existen varias formas de conseguir como trueque, chala o partidarios, pero apenas el 2, 7% de productores encuestados consiguen semilla de otras fuentes fuera de su comunidad como corresponde en este caso que se consigue semilla del CONPAPA de variedades mejoradas como Superchola, Fripapa principalmente; estos resultados podemos observar en el Cuadro 4.

Cuadro 4. Resumen de cantidad de siembra, fuente de semilla, problemas del cultivo y destino de la producción (Frecuencia y porcentaje).

Cantidad de siembra (qq)	Fuente de semilla*	Frc	%	Problemas en el cultivo (orden de prioridad)	Frc	O	Destino de la producción*	Frc	%
8	Propia	27	72,97	Lancha Negra	33	1	Consumo	37	100
	CONPAPA	1	2,7	Gusano blanco	33	1	Consumo +	20	54,05
	PROPIA +	2	5,41	Helada	33	1	Mercado		
	CONPAPA			Sequía	28	2	Consumo +	11	29,73
	Propia +	1	2,7	Granizo	8	3	Compartir		
	Trueque			Polilla	7	4	Consumo +	3	8,11
	Propia +	4	10,81	Pudrición del tallo	6	5	CONPAPA		
	Chala			Pulguilla	4	6			
	Propia +	2	5,41	Sarna	1	7			
Partidarios			Gusano negro	1	7				

\*Porcentaje en base al número de personas entrevistadas (37)

Los entrevistados mencionaron además en 33 oportunidades que la lancha negra, el gusano blanco y la helada son los principales problemas en la producción de papa, así se lo menciona en los siguientes comentarios: “La temporada seca y las heladas han dañado a los cultivos, se ha perdido todo, se ha sembrado dos sacos y se ha cosechado solo un saco de papas de tamaño fina, en época buena se siembra cinco sacos y se cosecha entre 40 y 50 sacos”, Dominga Asadovay F7; “Las papitas ya no aguantan como antes la lancha negra en las lluvias, ya no aguantan como antes el gusano blanco, ahora está fuerte que no hace caso ni a los remedios que se compra en los almacenes, también tenemos más problema con las heladas y la sequía, las heladas antes eran en julio y agosto, ahora el tiempo ha cambiado porque en cualquier mes coge la helada y ya no hay como sembrar mucho”, (Basilio Espinoza Guamushi, F36). A continuación la sequía, fue el siguiente problema de importancia que fue mencionado en 28 oportunidades, el granizo, la plaga conocida como polilla y la pudrición del tallo fueron mencionadas en 7, 6 y 4 oportunidades y la sarna y gusano negro se mencionó en una sola oportunidad, Cuadro 4.

Se menciona que las épocas en las que se presentaban las heladas, granizadas o sequías eran establecidas en determinados meses del año, pero que en la actualidad eso ha cambiado y se presentan en cualquier época del año, por lo que se pierden los cultivos en su totalidad y ni siquiera la semilla se recupera, especialmente en las heladas; de tal forma que este factor climático adverso se constituye en uno de los principales problemas para la pérdida de semillas de las variedades nativas, “Las papitas antiguas sembré pero de ahí ya me heló todito, ahora no tengo, tenía Tulca, tenía Uvilla, tenía Leona, tenía Puña pero ahora ya no tengo, todito heló y no aguanta para las heladas, ya pierdo mejores”, (Tomasa Soque, F40).

En cuanto al destino de la producción, se observa que existen varios usos y destinos como consumo propio, mercado, para compartir con la familia y para entregar en el CONPAPA. Así tenemos que el 100% de los productores utiliza su producción para el consumo de la familia, pero además tenemos que el 54,05% de los entrevistados a más de guardar papa para su consumo propio venden en el mercado, el 29,73% de los entrevistados a más del consumo propio utiliza la papa para compartir con sus familiares más cercanos como hermanos, hijos que viven en la comunidad o fuera de la comunidad y el 8,11% también entrega su producción en el CONPAPA, Cuadro 4. Esto se relaciona con el uso de variedades tanto nativas como mejoradas, que por lo general las variedades nativas se cultivan en pequeñas cantidades y su destino principal es el consumo de la familia, mientras que las variedades mejoradas se utilizan mayormente para comercializar, así tenemos el caso de las variedades Gabriela, Superchola, Fripapa, Yana Shungo y Puka Shungo entre otras, que se comercializan a través de la organización CONPAPA o en el mercado común.

### **3. Conocimientos ancestrales y memoria**

Los conocimientos y sabidurías ancestrales están presentes en mayor o menor intensidad en determinados sectores de la población de las comunidades, varios factores intervienen para que estos se mantengan vigentes o hayan desaparecido de las actividades cotidianas que se realizan en el cultivo de papa.

Para entender mejor esta dinámica, iniciaremos presentando un análisis sobre la relación entre los conocimientos que han sido comentados y tres rangos de edad de los entrevistados.

Cuadro 5. Porcentaje de experiencias comentadas de acuerdo a tres rangos de edad

Rango de edad	Número de entrevistados	Experiencias contadas	
		Número	Porcentaje
Hasta 20 años	0	0	0
De 21 a 40 años	7	12	22,64
De 41 años en adelante (79)	30	41	77,36

De acuerdo a los resultados expuestos en el Cuadro 5, podemos mencionar que la población de hasta 20 años de edad, no ha comentado ninguna práctica, porque manifestaron que ellos ya no trabajan con las prácticas antiguas y en la mayoría de casos ya no están en el campo, porque han salido fuera de la comunidad por trabajo o estudio o porque no lo quisieron comentar porque existe la percepción de que “trabajar con las nuevas tecnologías es estar actualizado”. Los entrevistados que tenían un rango de edad de 21 a 40 años, conocen y mantienen el 22,64% de las prácticas contadas, en algunos casos porque han escuchado o en otros porque las mantienen; mientras que el grupo de entrevistados de un rango de edad de 41 años en adelante (hasta 79 años) contaron el 77,36% de las prácticas, porque tienen la experiencia de haberlas realizado y las mantienen vigentes todavía en la mayoría de casos.

De los conocimientos comentados, se realizó una clasificación de acuerdo a las principales labores en relación a las etapas de desarrollo del cultivo, el uso que se le da a la papa para curar enfermedades, para alimentación, en los rituales durante la siembra o la cosecha y otras actividades de convivencia familiar y comunitaria. Podemos apreciar en el Cuadro 6, que la mayor cantidad de conocimientos comentados corresponde al almacenamiento de la papa después de la cosecha y es importante mencionar que esta práctica tradicional se lo hacía con doble propósito: para disponer de alimento para la familia y para utilizar como semilla para la siembra del siguiente año, como lo menciona

Baltazara Cutiopala F6: “Después de la cosecha, se llevaba las papas a la casa y se guardaba en un lugar llamado putza para que la papa no se pudra ni se verdee, ahí pasaba hasta un año y no se dañaba y se cogía para comer y para la semilla. Nuestros abuelos siempre guardaban las papas en putzas, ahí no entraba ni gusanos porque se ponía hierbas amargas y ceniza, sabía estar fresca, algunas papas se hacían chunas y se comían hervidas y eran bien sabrosas”.

Por las condiciones climáticas de la zona en estudio no se puede sembrar papa durante todo el año, por lo que es importante mantener provisiones para alimentar a la familia y las formas tradicionales de almacenamiento permitían esa posibilidad ya que en las condiciones que se mantenían las papas se podía consumir y usar como semilla. Actualmente, con la justificación de incrementar el nivel de producción, se ha privilegiado el uso de nuevas formas de almacenamiento de la semilla (sacos ralos, silos verdeadores) en donde la papa se verdea y ya no se puede consumir; poco se ha recomendado sobre formas de almacenamiento para disponer de papa para el consumo; esta puede ser una razón para que estas recomendaciones que solamente toman en consideración las condiciones óptimas para papa – semilla no sean adoptadas por la mayoría de pequeños productores, ya que su racionalidad es proveerse de alimento principalmente y también usar la papa como semilla.

Cuadro 6. Número de experiencias recuperadas de acuerdo a manejo del cultivo, rituales, y usos de la papa en alimentos y para curar enfermedades.

Conocimientos relacionados con:	Experiencias contadas	Cantidad
Manejo de la semilla (selección, acelerar brotación, desbrote)	F2, F20, F35, F40, F45, F46, F52	7
Preparación del suelo, surcado	F3, F24, F25	3
Abonado del suelo	F27, F33, F50	3
Siembra de acuerdo a fases de la luna	F37	1
Manejo de problemas en la parcela:		
Plagas y enfermedades	F1, F2, F15, F19, F31, F36	6
Factores climáticos adversos	F14, F16, F22, F38, F41	5
Cosecha y selección	F1, F4	2
Almacenamiento	F6, F8, F21, F28, F30, F32, F42, F47, F53	9
Rituales	F7, F10, F39, F43, F48	5
Rotación de cultivos	F12, F49	2
Usos para curar enfermedades	F13, F17, F18, F34	4
Preparación de alimentos para siembras y cosechas	F5, F26, F29	3
Otros:		
Hilado de lana	F44	1
Cultivos asociados	F9	1
Intercambio de productos	F11	1
Chala	F23	1
Relaciones sociales intrafamiliares	F51	1

Otro grupo importante de conocimientos corresponde al manejo de la semilla en lo que se refiere a la selección, acortar el tiempo de brotación de la semilla, el acondicionamiento de la semilla para la siembra, cambio de semilla para siembra, uso de variedades nativas. A continuación observamos que existen conocimientos sobre manejo de plagas y enfermedades, manejo de factores climáticos, principalmente para contrarrestar el efecto negativo de las heladas que es un problema grave en la zona y sobre rituales que se realizan antes de la siembra; estos rituales son producto de un sincretismo entre elementos de la religión católica, como hacer la señal de la cruz e invocar a Dios y elementos de la cosmovisión andina como es la presencia de la Pacha Mama.

El uso de la papa como remedio para curar dolencias, aparece con un número importante de experiencias contadas y mantienen su vigencia por los buenos resultados que se han obtenido y la fe que le tienen las personas mayores. De igual manera la preparación de alimentos para siembras y cosechas principalmente, ya que estos dos acontecimientos en la producción de papa son considerados como de especial importancia porque existe la participación de la familia de los vecinos y es un momento de celebración, unidad y satisfacción por lo que se hace y por lo que se vive.

En las relaciones intrafamiliares existen costumbres que permiten proveerse de alimento para la familia como es la chala, intercambio de productos, relacionamiento de la nueva pareja de esposos con los suegros, que se presentan en menor número de experiencias comentadas ya que esta es una parte más sensible del convivir comunitario andino y permanece más interna y profunda en la vida comunitaria.

### **3.1 Los conocimientos y saberes ancestrales vigentes**

De los conocimientos ancestrales que se comentaron, se encontró que el 39,62%, se mantienen vigentes y se practican actualmente a nivel de las personas entrevistadas, Anexo 6; sin embargo, no se puede señalar la prevalencia en relación a toda la comunidad, ya que el análisis proviene de la información recabada en la entrevista de la persona que comentó sobre tal o cual práctica.

Como se mencionó anteriormente, uno de los principales problemas en la producción de papa y que ocasiona la falta de su disponibilidad para la alimentación es la presencia de las heladas; frente a esta problemática, el hombre andino ha implementado varias prácticas para mitigar la incidencia de estos factores adversos, como es el caso de la selección de sitios en donde hay menor presencia de heladas (sitios inclinados), la siembra asociada de papa y haba, la siembra en épocas oportunas.

Al ser la helada un problema vigente, los entrevistados que comentaron estos conocimientos manifestaron que mantienen estas prácticas porque les permite disponer de alimento para la familia y no perder el trabajo invertido, como por ejemplo en el caso de la siembra asociada: “En estas pampitas la helada es fuerte y hace bastante daño, por esa razón he sembrado así para no perder las semillas ni el cultivo, he sembrado así para proteger con las habas a la papita”, (Rosa María Aucancela F14), o en el caso de la selección de lotes y épocas adecuadas: “Para estar seguros que no coja la helada, primero se selecciona el lote en las laderas, luego la preparación del terreno se hace dos o tres meses antes de la siembra, es bueno sembrar en el mes de junio, el 29 de junio en San Pedro, esa siembra no cogía la helada, se cosechaba bien y se vendía por carros a buen precio”, (María Guallpa F41).

Para disponer de alimento durante las épocas en las que no existen las cosechas es muy importante el almacenamiento de la papa; para ello, se mantiene vigente la práctica de almacenamiento en troja con paja en donde a la vez la papa se consume y se utiliza para semilla. Al mantenerse la papa guardada en estas condiciones, cuando se va a utilizar para una nueva siembra, se le extrae los brotes a través de la práctica del “pullado”, que se mantiene todavía vigente.

También se mantiene la costumbre de la chala que se basa en la solidaridad y reciprocidad de la convivencia entre familiares y vecinos, lo cual permite conseguir papa para la alimentación de la familia o en otros casos conseguir la semilla cuando se ha perdido todo por las heladas y las sequías, como lo menciona Felipa Huebla F23 en su testimonio: “Ya no es como antes, papita todo, todo pierde, este año todito perdimos por helada, por eso venimos a pedir chala de mi hermana que aquí está cavando, vamos a cavar diciendo mi hermana, por eso vení”.

Otro aspecto importante de conocimientos que se mantienen, se refiere al cambio de la semilla para sembrar en el mismo lote, si es que se va a volver a sembrar papa, para así evitar la presencia de enfermedades y plagas que disminuyan la producción; con el mismo fin se mantiene la rotación de cultivos que es la siembra de otro cultivo que no sea papa en el mismo terreno.

El uso de la papa para curar dolencias como dolores de cabeza, irritación de los ojos o para la gastritis todavía se mantiene: “Yo escuchaba a una mayorcita que me conversaba diciendo que ahora este tiempo es solo operar, operar, decía que para todo ahora es operación, entonces esa mayorcita me conversó diciendo que si hay remedio en campo, a veces ca nosotros pensamos nomás que no hay diciendo, me conversó sobre de la papa y así yo hice porque mi esposo estaba con dolor de pecho y decían que tiene gastritis..” (Carmela Teresa Ilbay F17).

Los rituales que se realizan el momento de la siembra de la parcela, se mantienen todavía vigentes aunque no se lo realice cuando participan personas ajenas a la vida comunitaria; es interesante observar cómo se conjuga la presencia de las personas mayores “de respeto” y los niños, donde se aprenden estos elementos de la vida comunitaria. Estos momentos sagrados mantendrán su vigencia en la medida en que se revalorice la actividad agropecuaria y no se le desmerezca importancia: “Nosotros cuando vamos a sembrar vamos todos, con la familia, con los vecinos así pidiendo la mano, allí ellos ven vuelta que hacemos y según eso ellos también dicen porque harán así, pedirán a Dios o porque estarán así comentando así y según ellos que ven creo que siguen aprendiendo y no olvidan ellos también”, (Cristina Guzmán F48).

### **3.3.2 Los conocimientos y saberes ancestrales que ya no se recuerdan. Causas para que no se mantengan vigentes**

Las respuestas sobre la pérdida de los conocimientos ancestrales relacionados con el cultivo de papa fueron distintas, en algunos casos una misma práctica pe. el ritual o ceremonia antes de la siembra ya no se realiza en una comunidad, pero en otra si se realiza

todavía, la mantiene el entrevistado aunque manifiesta que el resto de la comunidad ya no la practica; para el análisis de las causas por las que estos conocimientos ya no se mantienen vigentes nos parece importante citar todas aquellas prácticas que se manifiesta que no las realizan y las razones para ello.

Los conocimientos ancestrales que manifestaron los entrevistados que ya no se realizan, Anexo 7, están relacionados con la preparación de comidas especiales en la siembra tales como papas con cuy, debido a que la cantidad de animales que dispone la familia ha disminuido por la falta de alimento o porque estas comidas han sido reemplazadas por otras de más fácil preparación pero de menor valor nutritivo como son el arroz, los fideos o porque este tipo de alimentos están desvalorizados culturalmente, tal como lo comenta Baltazara Cutiupala F5: “Ahora no se tiene suficiente hierba para criar a estos animales y se les tiene en pequeñas cantidades, ahora es más fácil comprar en la tienda arroz, tallarín, sardinas y a los hijos ya no les gusta comer nuestros productos como habas ni tostado, el cuy solo se prepara cuando hay fiestas de vez en cuando”.

Además es importante señalar que para la provisión de alimentos, se está perdiendo la costumbre de almacenamiento de papa en putzas, en huecos, en corrales hechos con palos y paja o con ceniza y paja, cuyo propósito era el de mantener la papa por más tiempo disponible para la alimentación, ahora se comercializa o se vende, se guarda en almacenamiento especial para semilla y cuando escasea la papa para el consumo de la familia, se tiene que comprar en el mercado, en caso de no disponer de esa posibilidad, se reemplaza por otros productos como cebada, haba o fideos comprados en las tiendas. Al respecto podemos mencionar los siguientes comentarios: “Ya no le hacen así porque a veces las costumbres que más antes hacían estamos haciendo perder también, por eso ahora más bien están haciendo de otra forma mejor, ahora como estamos con ingenieros mejor estamos utilizando esos sacos rojos..”, (Cristina Guzmán F47); “Ahora es más fácil guardar la semilla en sacos ralos, pero no se puede coger para la comida porque la papa se verdea, hay que guardar separado para la semilla y para la comida”, (Baltazara Cutiupala F6).

Otras razones para cambiar las formas de almacenamiento también son la falta de mano de obra en el campo, los hijos ya no están en las comunidades o en otros casos ya no se siembra la papa en las cantidades que antes se sembraban, tal como lo comenta Lucía Orozco F42: “Ahora no hay gentes que trabajen como antes, la gente joven ya no quieren sembrar los granos, ahora no hay muchos terrenos ni muchas papas”.

Dos prácticas importantes que contribuían con la disponibilidad variada y permanente de alimentos que se hacían y ya no se mantienen vigentes merecen especial atención, estas son: la siembra asociada de granos en un mismo terreno, que permitía un aprovechamiento eficiente del espacio y sobre todo mayor variedad de productos para una alimentación balanceada, Remigio Pingos F9 se recuerda como se hacía antes, pero ahora ya no se practica: “Aquí en la comunidad ya casi ni siembran, ya se han olvidado, ya se han muerto esos mayores que sembraban, ya no existen, por eso la gente de hoy ya no siembran de esa forma...más antes era mejor nuestra alimentación porque en el mismo terreno salía bastantes granitos, antes como había oca, melloco, mashua, mejor antes había todo tipo de granos y ahí teníamos comida más suficiente, ahora ya no hay eso”.

Otra práctica que ha desaparecido se refiere al trueque o intercambio de productos con personas de fuera de la comunidad que permitían mantener fuertes lazos de compadrazgo y reciprocidad y a la vez permitían disponer de alimentos variados para la familia sin necesidad de circulación de dinero, como lo menciona Bertha Morocho F11: “Esas prácticas que se hacían más antes si ha sido importante porque así en caso de que no haya dulce, ya se hacía intercambio con el dulce, entonces ya es bienvenido eso, así no me voy a gastar ni en los pasajes ni nada y ya quedo con el dulce y un poco de producto ya le mando regalando... mi abuelito tenía esa amabilidad de regalar pues, por eso a él nunca le han faltado los productos, todo tipo de productos el mantenía y tenía suficiente. Bueno, en esta temporada que estamos pues, ya se ha acabado esa temporada de mi abuelito, yo que me acuerdo de esos vecinos, ya no se hace ese intercambio, ya no hay esos que vienen a hacer los intercambios, ahora solo con dinero nomás”.

En cuanto se refiere al manejo de las parcelas de papa, ya no se realizan prácticas como la preparación del suelo para la siembra solo con azadón o con yuntas, siembra utilizando rawas sin surcos, el control manual del gusano cutzo en la papa, el control del gusano blanco con ceniza, debido a razones como la falta de mano de obra de la familia, el uso de maquinaria agrícola para la preparación del suelo, el uso de agroquímicos para el control de plagas y enfermedades que se aprendió de las haciendas y hoy se siguen manteniendo porque se consiguen en los almacenes agropecuarios, Anexo 7.

Un aspecto importante a señalar en el manejo del cultivo es la casi desaparición de la costumbre de utilizar la materia orgánica para la fertilización del suelo, esta práctica permitía mejorar la estructura del suelo, mejorar la fertilidad del suelo y el aporte de nutrientes para los cultivos e incrementar la vida en el suelo; esta práctica se ha reemplazado por el uso de fertilizantes químicos solamente, ocasionando problemas de desgaste y pérdida de fertilidad de los suelos; existen varias razones para ello, como la disminución de cantidad de animales domésticos por familia, el manejo adecuado de la materia orgánica y la avalancha de promoción de los fertilizantes químicos como la única solución para el incremento de la producción; a continuación se presentan los siguientes comentarios al respecto: “Ahora si ponemos un poco, poco de majada en la papa, pero ya no es como antes, se pone bien poco, eso cuando se pone y lo más de majada se vota en los potreros. Antes también había más animales porque había terrenos grandes que eran comunales y se podía pastar, ahora tenemos terrenos pequeñitos en donde entran pocos animales y ya no se puede recoger bastante, bastante majada como antes”, Rodrigo Aucancela F27; “Ya no utilizamos mucho, no pes, del majadita no, porque ha asomado ese químico pes, por eso no ocupamos mucha majada, ya en la comunidad no ocupan majadita solo abonaza y ese químico”, (Rosa María Tacuri F50).

En cuanto se refiere al uso de variedades, podemos observar en el Cuadro 7 como hace unos 30 años se cultivaban en la zona en estudio unas 23 variedades de papas nativas y apenas una variedad mejorada, hoy se cultivan solamente 13 variedades de papas nativas mientras que el número de variedades mejoradas se ha incrementado a 17, es decir que en aproximadamente 30 años, se han perdido unas 10 variedades de papas nativas por varias

razones, entre ellas la incidencia negativa de las heladas y enfermedades como la lancha negra, la falta de demanda por los consumidores urbanos y el cambio de la lógica productiva del campo con una fuerte inclinación a producir lo que demanda el mercado; mientras que ha crecido el número de variedades mejoradas ya que se busca más resistencia a la enfermedad de la lancha negra, más rendimiento, buena aceptación para el consumo en fresco y procesado como bastones y hojuelas fritas y por lo tanto mayor rentabilidad económica.

La erosión genética de la papa no significa únicamente la pérdida física de las semillas, sino que con ello se pone en peligro de perder todo el conocimiento asociado al uso de esas variedades, ya sea para la preparación de alimentos, ya sea en la medicina o en el relacionamiento comunitario, como era el caso que a la pareja de recién casados se les entregaba una pequeña cantidad de semilla de las variedades nativas para que las multipliquen y conserven. Un ejemplo de ello es el caso de la variedad Chiwila que por su forma parecida a una mora, se utilizaba como una prueba para las mujeres solteras antes de casarse, que consistía en que si podían pelar la papa sin sacar mucha comida solo la cáscara iban a ser buenas amas de casa y podrían mantener la familia, si lo lograban recibían el permiso para casarse, Monteros, C. et al, 2011. pág. 47.

En la actualidad se conservan las variedades de papas nativas en pequeñas superficies, especialmente para el consumo de la familia, mientras que las variedades mejoradas que se cultivan en superficies más grandes, con manejo más tecnificado que incluye fertilización química y uso de pesticidas, se destina principalmente para el mercado.

Cuadro 7. Variedades Nativas y Mejoradas que se sembraban antes y que ahora ya no siembran en cinco comunidades de la parroquia San Juan, Chimborazo.

Variedades que sembraban antes (hace unos 30 años)		Variedades que se siembran actualmente		Variedades que ya no se siembran	
Nativas	Mejoradas	Mejoradas	Nativas	Mejoradas	Nativas
Puña, Uvilla, Tulca Blanca, Tulca Roja, Moronga, Ashco Chaqui o Chiwila, Mami, Leona, Norteña, Chaucha Roja, Cacho Rojo, Cacho Blanco, Uchu Rumi, Bolona Negra, Papa Blanca, Chola, Chaucha Blanca, Chavela, Santa Rosa, Puka Kara, Ratona, Papa Pera, Murochumbi	Gabriela	Fripapa, Gabriela, Superchola, Rosita, María, Cecilia, Papa Pan, Semi Uvilla, Yana Shungo, Santa Isabela, Esperanza, Soledad, Puka Shungo, Natividad	Tulca Blanca, Leona, Chaucha Roja, Chaucha Blanca, Puña, Uvilla, Norteña, Cacho Blanco, Santa Rosa, Puka Kara, Ratona, Chola, Papa Pera		Tulca Roja, Moronga, Ashco Chaqui o Chiwila, Mami, Cacho Rojo, Uchu Rumi, Bolona Negra, Papa Blanca, Chavela, Murochumbi
23	1	17	13	0	10

En algunas comunidades, se está perdiendo la costumbre de realizar los rituales y ceremonias antes de sembrar la papa o para mantener la semilla, a decir de las personas mayores que comentaron sobre estas experiencias, ha cambiado el valor espiritual del trabajo con la tierra, las nuevas generaciones han recibido la influencia de otras culturas al salir a la ciudad y por tanto ya no se practican: “Ahora se siembra por sembrar, ya no se reza ni se da gracias a Dios, de mi parte a veces cuando me acuerdo se rezar, ya el tiempo ha cambiado, ya no es el mismo, los hijos han perdido todas las buenas costumbres al salir a la ciudad”, (Dominga Asabobay F7), o en algunos casos se mantienen esas costumbres solo con las personas mayores como lo menciona Remigio Pingos F10: “Algunitos de la comunidad hacen bendecir los granitos, algunos mayores nomás tienen esa costumbre de ir a la iglesia, llevar granitos, todo eso, pero algunos nada, ni así que tanto se ruega ‘venga, venga’, pero nada, no se acercan”.

En lo que se refiere la pérdida de prácticas de relacionamiento familiar y comunitario podemos mencionar que la generación pasada menciona que ya no se practican porque los jóvenes tienen otras formas de pensar, así se menciona que “Ya va perdiendo esas costumbres de tener respeto, ya ese tiempo ca ya no hay como antes, las solteras de ahora ya no ayudan como antes, ya son más rebeldes”, (Rosa María Tacuri F51). De la misma manera también cada vez se está practicando menos el hilado de la lana de borrego para la elaboración de prendas de vestir, ahora se utilizan otros materiales más fáciles de conseguir, como lo comenta Rosa Yépez F44: “Este tiempo ya no quieren hacer este wango, para hacer suéteres, shigras hacen de otro hilo, ya no ocupan este hilo. La ropita con lana de borrego es más calentito que las que hacen con lana de orlón. Ojalá los jóvenes que mantengan esta costumbre hasta donde ellos quieran mantener”.

#### 4. Transmisión de saberes

##### 4.1 Actores individuales, familiares y sociales

En las entrevistas se obtuvieron varias respuestas en lo que se refiere a quienes transmiten los conocimientos en la familia, Cuadro 8; con mayor frecuencia podemos observar que lo hacen papá y mamá, luego los abuelos, también están las personas mayores de manera general, tomando en cuenta a papá mamá, abuelos, suegros, tíos, líderes de la comunidad y en dos casos particulares se mencionó también que ciertos conocimientos y prácticas se habían aprendido del trabajo en las haciendas, como es el caso de utilizar pesticidas para el control de plagas y enfermedades o el caso del corte de la semilla para la siembra.

Cuadro 8. Actores individuales, familiares y sociales que transmitían los conocimientos

Quién (es)	Frecuencia	Orden
Papá y mamá	15	1
Abuelos	6	3
Mayores (papá, mamá, abuelos, suegros)	11	2
Haciendas	2	4

## 4.2 Espacios y prácticas de transmisión de saberes

### 4.2.1 Espacios utilizados en la transmisión de saberes

Para la transmisión de saberes ancestrales sobre el manejo del cultivo de papa, de padres a hijos o de abuelos a nietos, la chakra, el campo era el espacio privilegiado, Cuadro 9, aquí se practicaba con el ejemplo, se enseñaba haciendo a través del trabajo y la palabra; también se aprovechaba las reuniones familiares y las fiestas como espacios de socialización, de transmisión de conocimientos. La lógica de aprendizaje del campesino, del indígena es el campo, en la práctica, tal vez por ello es que diversos sistemas de transferencia de conocimientos no han tenido un real resultado, ya que sus métodos de enseñanza se basan en la teoría, en la pasividad de recibir el conocimiento, son procesos estériles, pasivos, muertos, copiados de otros contextos ajenos a nuestra realidad.

Cuadro 9. Espacios de socialización y transmisión de saberes ancestrales en el cultivo de papa

Cómo se transmitían los saberes	Frecuencia	Orden
En el campo, en la chakra, trabajando juntos y conversando, con el ejemplo demostrando	30	1
Reuniones familiares	3	3
Fiestas	1	2

### 4.2.2. ¿Cómo se transmitían los saberes en el mundo andino?

La cultura andina tiene su elemento principal que es la oralidad, el idioma, la palabra, a través de ella se recrean y transmiten los saberes y conocimientos, pero esta está siempre acompañada de la práctica, del hacer las cosas; no se puede entender un proceso de aprendizaje sin la palabra y la práctica.

En el 100% de las entrevistas se manifiesta que para conocer tal o cual actividad, se realiza en el momento apropiado cuando en el campo se encuentran tales condiciones, así por ejemplo para preparar el suelo, para la siembra, la cosecha y selección de la semilla, el almacenamiento, los rituales y los usos que se le daba a la papa en la alimentación o para curar dolencias, se realizaba la actividad y ahí se transmitía el conocimiento, Anexo 9.

Además, no es simplemente el hecho de transmitir los conocimientos de manera aislada, sino que se integran valores más trascendentales que incluyen la integridad personal del que enseña, que no es simplemente la técnica o la manera de hacer algo, sino es el ejemplo que hay que seguir, el consejo que se recuerda con cariño y apoya a tomar decisiones en momentos difíciles, que incluso al recordarlo se cita textualmente las palabras con las que se aconsejaban: “Me acuerdo que mi abuelito sabía decir: ‘wambras, yo no voy a estar viviendo todo un siempre, ustedes ya saben cómo cultivar, cómo tienen que sembrar, cuando lleguen sus familias, cuando nosotros o los vecinos no tengamos y ustedes que van a regalar, por lo menos tienen que aprender a sembrar, a cultivar, eso ustedes tienen que aprender a regalar, porque si Dios escucha un -Dios le pague- de eso multiplica, de eso ustedes tienen que aprender a vivir, nunca tienen que ser miserables, nunca tienen que ser egoístas a nada, cuando ustedes son egoístas, cuando no saben brindar un vaso de agua, un plato de comida, a ustedes nunca ha de venir a visitar nadie, y como ser de lo que uno ha sido, de lo que uno sabe regalar por lo menos te han de venir a visitar una vez al año’, así sabe hablar mi abuelito aconsejando”, (Bertha Morocho F41).

La edad apropiada en la que se inicia la socialización del conocimiento es temprana, se realiza en el ambiente familiar con apoyo y la guía de los padres hacia los hijos o de los abuelos hacia los nietos, “Yo cuando era chiquita de ocho o nueve años, así veía que sembraba mi abuelito, así él me llevaba a sembrar y a mí me hacía botar las habitas y él ponía las papas y me decía: ‘así tienen que sembrar, yo cuando muera así tienen que sembrar en estas pampas, habas con papas y algún otro granito se pone para que no coja la helada’ sabía decir mi abuelito, por esa razón también yo he sembrado así”, (Rosa María Aucancela F14).

La enseñanza en los niños no es como una carga de trabajo sino como un enseñar para la vida, para la subsistencia, es un compartir de tareas y responsabilidades en la familia, para que desde pequeños se vaya asumiendo ese compromiso de ser parte de algo, primero de la familia luego de la comunidad, se enseña como una herencia que ha de quedar en el tiempo.

Así mismo como se compartían los conocimientos sobre el cuidado de la chakra, de los animales, también se transmitía ese amor y respeto que se siente por la Madre Tierra, por el padre Dios, que se hace evidente cuando pide permiso para iniciar un nuevo ciclo de cultivo, haciendo una oración o una pequeña ceremonia antes de entregar la primera semilla al seno de la Madre Tierra, acompañado de comida, alegría y esperanza porque un nuevo ciclo de cultivo se inicia: “Nuestros padres nos enseñaban desde pequeños a rezar dando gracias a Dios por el alimento que nos servíamos, antes de realizar cualquier trabajo en el campo se hacía una oración a Dios, que él nos de permiso de trabajar en su Madre Tierra...antes de empezar a sembrar los mayores sabían arrodillarse en el suelo y rezaban diciendo: ‘Jawa pachapi Taita Amito, cambac maquipi minganimi cay sumac granito, cambac cai suman Allpa Mamita, minganchic cai sumac granito’ y de esta manera se hacía la señal de la cruz”, (Dominga Asadovay, F7).

#### **4.2.3 Prácticas contemporáneas para transmitir los conocimientos y saberes**

Nos hemos acercado a las prácticas que utilizaban los antepasados para transmitir los conocimientos a las nuevas generaciones, quienes hoy en la actualidad cumplen roles de padres, madres, abuelos, abuelas. A continuación veremos como en la actualidad esos conocimientos recibidos son transmitidos a las nuevas generaciones, para analizar si se mantienen esas mismas prácticas y en que espacios se reproducen esos conocimientos.

En las entrevistas, se ha ratificado el rol importante de los padres, madres, abuelos y abuelas que es enseñar a sus hijos desde pequeños a trabajar, poniendo en práctica; con el ejemplo, ellos reproducen la manera como sus antepasados les transmitieron el conocimiento y lo hacen utilizando su mejor pedagogía que es la de la práctica y la

palabra, la conversación, el consejo; su mejor lenguaje es el trabajo, la actividad: “Yo si estoy enseñando a mis hijos, diciendo así tenemos que sembrar para que no coja la helada, así tenemos que sembrar como han hecho nuestros abuelos, tenemos que seguir, así enseño a mis hijos también; para enseñar yo llevo a mis hijos a sembrar al terreno a la parcela para que ayuden, así yo pongo las papas y ellos pueden seguir atrás con habas y otros ponen el abono, tienen que trabajar igual para que sepan trabajar ellos también”, (Rosa María Aucancela F14).

La transmisión de conocimientos ancestrales sigue siendo un espacio integral donde se conjugan valores como la responsabilidad, la solidaridad, el compartir; por ello se manifiesta que para enseñar un conocimiento, “hay que invitar al trabajo” y brindar lo que produce la Madre Tierra, como se menciona en el siguiente testimonio: “Para enseñar a las nuevas generaciones para que aprendan algo, hay que invitar a un trabajo, por ejemplo ya estando de ir a sembrar papas o deshierbar, ese día (invitamos) y nos vamos todos y así mismo cuando es de cosechar también, hay que decir vamos todos, siquiera para que traiga una matita de papas para que puedan comer”, (Remigio Pingos, F9).

Como ya se mencionó anteriormente, la situación de migración ha desestructurado la familia campesina y la comunidad, las personas mayores ven por ello una gran preocupación de que los conocimientos ya no se reproducirán más en las prácticas de campo porque las personas jóvenes ya tienen otros intereses, otras formas de trabajar, ya no están en el campo, por lo que esperan que las condiciones mejoren para que los jóvenes vuelvan a amar la tierra y ver en ella una oportunidad de progreso y mantención de sus familias.

En este sentido tenemos los siguientes mensajes que hacen las personas mayores a los jóvenes, que en algunos casos son como un reproche, en otros son un llamado a que regresen a su amada Madre Tierra: “No ha habido como más hacer, en toda la generación ha seguido cambiando, no sé porqué será, más antes hubo más respeto disculpando, hasta saludos había a los mayores, a los que no escuchan bien sacando sombrero había que saludar más antes; pero no estos años, todito ha estado cambiando y algunos disculpando a

los estudiantes ahora a ellos primero toca saludar en vez de saludar ellos, eso ha cambiado la generación totalmente” (Cristina Guzmán F48), “Para que estas costumbres no se pierdan, hay que seguir conversando, transmitiendo a estos jóvenes, a esos nietos, a esos wawas, esos que siguen, pues quizá entiendan, quizá escuchen, pues ya en este tiempo ya están en modernismo y dicen que ya no quieren escuchar, ya no quieren hacer, ya no quieren trabajar, ya no quieren trabajar mismo en el campo”, (Remigio Pingos F9); “Tenemos que seguir manteniendo esa costumbre de los antiguos, no tenemos que perder y ahora últimamente estuve diciendo a esos jóvenes que sería bueno que vengan mejor (al campo) en vez de estar en la ciudad que no están haciendo prácticas solo la teoría, mejor que vengan al campo para que vean como es de trabajar...”, (Carmen Amelia Cando F15);

Debido a la migración de los jóvenes, los espacios de socialización han cambiado, ahora es interesante observar cómo se aprovecha el tiempo que los jóvenes regresan a la casa y se dan otros espacios de reunión familiar para conversar como se vive en la chakra, con los animales y la comunidad: “Mis hijos vienen fin de semana, ya viernes o sábado están aquí, rato de merienda o rato de almuerzo cuando tienen tiempito, más es en la merienda sentamos todos, ahí damos tiempito de conversar sobre de siembra, sobre de cómo vivimos en la comunidad o de cómo trabajan también ellos por ahí, todo eso conversamos, dialogamos”, (Andrea Paca F37); además la enseñanza a través del trabajo se continúa realizando en la parcela durante los fines de semana, sábados y domingos que se reúnen toda la familia, como lo comenta Carmen Teresa Ilbay, F17 “Yo sé llevar a trabajar el sábado y domingo porque entre semana mis hijos estudian y ahí les enseño como deben trabajar para tener para comer y para brindar también si hace falta, viviendo en la ciudad nomás se tiene comprado medidito y no se puede comer como nosotros decimos en campo cocinamos en olla grande hasta para brindar”. Por lo tanto, es necesario valorar que a pesar de que los jóvenes no están permanentemente en el campo, se transmiten los conocimientos en los espacios y tiempo disponibles y están enterados de lo que sucede en la familia y en la vida comunitaria.

## **5 Conclusiones del capítulo**

### **5.1 Las personas mayores como transmisoras de los conocimientos y saberes ancestrales**

Los poseedores del conocimiento por lo general, son personas mayores de 41 en adelante, que en su mayoría no han tenido acceso a la educación formal, encontrándose en esta situación en mayor proporción a las mujeres; su forma de comunicación se basa principalmente en la oralidad, en un lenguaje vivo, pero por ello, están en mayor riesgo de perder sus conocimientos, coincidiendo con lo que menciona Oviedo, G. 2007, pág. 2, “Las culturas de tradición oral se encuentran bajo mayor riesgo (de perder sus conocimientos tradicionales), debido a la mayor fragilidad en sus procesos de transmisión, en comparación con las culturas que poseen idiomas escritos”. Además, para las actividades relacionadas con la familia y la comunidad se tiene como referencia primordial el ciclo agrícola, las siembras, las cosechas, alrededor del cual gira el ciclo de la vida, pues la cultura andina es una cultura agrocéntrica, Grillo E y Rengifo G. 1990, pág. 47.

La transmisión de conocimientos y saberes se realiza de una forma práctica, a través del ejemplo, en el campo, en la vida diaria, en el uso de la papa en la alimentación o en la medicina, Cevallos, M. 2003 pág. 106 - 107; en la enseñanza se mantiene la integralidad, es decir el respeto, el cariño hacia las personas mayores y hacia los niños, quienes desde pequeños se sienten parte de la comunidad y la familia al ir asumiendo labores de acuerdo a su edad, pero no como una sobrecarga de trabajo, sino un prepararse para la vida, Yáñez del Pozo, J. 2003, pág. 231. No es el conocimiento vacío como tal sino que se toma en cuenta la integralidad del que enseña, pero a la vez es criar y dejarse criar, teniendo como mejor ejemplo la chakra y su ciclo vital, Guilcamaigua, D. 2008. Pág. 53, 54. A pesar de que la migración ha originado la desestructuración de las familias, se aprovecha los espacios en los que se reúne la familia, que son principalmente los sábados y domingos para continuar transmitiendo y reproduciendo esos conocimientos y saberes ancestrales y comentar como se mantiene la vida comunitaria.

## **5.2 Los conocimientos y saberes ancestrales y su relación con la soberanía alimentaria**

En el presente trabajo, se ha obtenido que la mayor proporción de conocimientos comentados se relacionan con el almacenamiento de la papa que tiene doble propósito: para disponer de alimento en los meses que no hay cosechas y también para disponer de semilla para las próximas siembras. En la actualidad, existe una especie de desestructuración de este sistema de provisión de alimentos, ya que por incidencia de varios actores ajenos a las comunidades, por ejemplo se promueven nuevas formas de almacenamiento en las que se privilegia el buen estado sanitario de la papa que se usará como semilla, pero que con estas formas de almacenamiento, no se conserva la papa en buen estado para el consumo.

Esta situación, a más de la falta de aplicación de conocimientos sobre diversificación de cultivos, prácticas para evitar la incidencia negativa de factores climáticos como heladas, la pérdida de variedades nativas, podría favorecer la falta de papa y otros productos para la alimentación a las familias, ya que como se ha mencionado, cuando no se dispone de estos productos, se los reemplaza por otro producto de menor valor nutritivo que se compra en el mercado o en las tiendas cuando se dispone de dinero.

Se debe tomar en cuenta que en la Constitución del Estado Ecuatoriano, el Art. 281 menciona que “la soberanía alimentaria constituye un objetivo estratégico y una obligación del Estado para garantizar que las personas, comunidades, pueblos y nacionalidades alcancen la autosuficiencia de alimentos sanos y culturalmente apropiados”, por lo que es importante considerar que en los programas de intervención del Estado, se recuperen estos conocimientos y saberes, se los implemente para conocimiento de las nuevas generaciones y además en las nuevas recomendaciones incluir temas referentes a la conservación tradicional de alimentos en épocas donde no hay cosechas, porque de lo contrario sucede lo que se menciona a continuación: “existe una insuficiente comprensión de los impactos de las actividades de desarrollo sobre los conocimientos y las prácticas tradicionales”, Oviedo, G. 2007, pág. 4.

La biodiversidad de papas ha sido posible gracias a la enorme dedicación y sabiduría de las familias de agricultores y agricultoras, que a pesar de todas sus dificultades mantuvieron una riqueza viva de semillas y conocimiento que es un recurso de enormes potencialidades actuales y futuras. Centro de Educación y Tecnología Chiloé, 2011, pág. 28. Además, la presencia de la papa en la alimentación de la familia es relevante, así tenemos que las papas nativas, a más de tener formas y colores vistosos, también aportan con cantidades importantes de nutrientes que mejoran una o más funciones del organismo, más allá de un efecto nutricional adecuado. Diez y ocho cultivares de papas nativas evaluados tuvieron altos contenidos de potasio, hierro y zinc, polifenoles y carotenoides con valores superiores al testigo, la variedad Superchola, Programa de Papa, INIAP 2011 [www.iniap.gob.ec](http://www.iniap.gob.ec). Sin embargo, existe un número importante de diez variedades nativas que ya no se están cultivando en la zona en estudio por varias razones, una de las cuales puede ser el reemplazo por las variedades mejoradas, Monteros, C. et al, 2011, pág. 8. Esto representa que un importante conocimiento ancestral asociado a la semilla de las variedades nativas está en peligro de desaparecer para siempre y nunca más volver a ser recuperado.

Un aspecto importante a recalcar que fortalece la seguridad y soberanía alimentaria es la permanencia de prácticas entre familias y vecinos basadas en la solidaridad y la reciprocidad como son: la chala, el trueque o el regalo que permiten disponer de alimento en forma oportuna o para proveerse de semilla cuando se ha perdido por incidencia de condiciones climáticas adversas o enfermedades en los cultivos. Estas prácticas asociadas a la sabiduría de los pueblos ancestrales, está profundamente arraigada en sus prácticas cotidianas de vida, por lo que incluso se han mantenido aún fuera de su ámbito de convivencia.

### **5.3 Los conocimientos y saberes ancestrales y su vigencia en el mundo contemporáneo**

En muchos lugares del mundo los campesinos han desarrollado sistemas agrícolas adaptados a las condiciones locales, que les permite producir muchas veces en condiciones marginales de tierra y enfrentados a difíciles condiciones climáticas., Centro de Educación y Tecnología Chiloé, 2011, pág. 28.

En este sentido observamos que se han desarrollado y se mantienen vigentes aquellos conocimientos ancestrales para mitigar el efecto negativo de las heladas, como es la selección de lotes, el cultivo asociado de papa con haba, la siembra en épocas oportunas y también de conocimientos ancestrales para evitar la contaminación del suelo con enfermedades de la papa como es la rotación de cultivos y el cambio de la semilla de un sitio a otro. En el mundo contemporáneo estos problemas son importantes como efecto del cambio climático y es el saber campesino el que ofrece respuestas concretas, sencillas y efectivas para mitigar su efecto.

Sin embargo, un aspecto importante a tomar en cuenta es que los conocimientos ancestrales no pueden permanecer estáticos o reproducirse tal como fueron concebidos, ya que el tiempo en el que se aplicaron fue otro, hoy estamos en un contexto cambiante y las condiciones ya no son las mismas; así por ejemplo, en el caso del almacenamiento de la papa debemos tener en cuenta que ha aparecido una nueva plaga que es la polilla y causa daño principalmente en el almacenamiento; por esta razón los agricultores han manifestado que no pueden seguir guardando como antes porque pueden perder la semilla por la plaga; sin embargo, es importante mencionar que para este ejemplo, el conocimiento ancestral puede combinarse y enriquecerse con alguna práctica que sea relevante realizarla ahora, por ejemplo la asolación y una rigurosa selección de la semilla. Así tenemos que la capacidad de observación y la ejecución constante de actividades productivas concretas en cada ciclo de producción, generan el contexto en que este sistema de conocimiento tradicional acumula nuevas experiencias, evalúa resultados y finalmente incorpora elementos innovadores en sus prácticas, Centro de Educación y Tecnología Chiloé, 2011, pág. 28.

Para la vigencia y recuperación de los conocimientos y saberes ancestrales es necesario tomar en cuenta además que las situaciones sociales son cambiantes, específicamente como por ejemplo la disponibilidad de mano de obra, por lo que prácticas que requerían esta condición para ser ejecutadas ya no podrían realizarse, como es el caso de la preparación del suelo a través del azadón o de las yuntas, a cambio de ello, se vienen utilizando otros recursos adaptados a las condiciones actuales de disponibilidad de mano de obra.

Otro aspecto importante para tomar en cuenta en la vigencia de los conocimientos y saberes ancestrales se refiere a los cambios ocurridos en la tenencia de la tierra, actualmente por la casi extinción de los terrenos comunitarios y debido al tamaño reducido de las propiedades no se puede tener un mayor número de animales en pastoreo y por lo tanto existe poca disponibilidad de materia orgánica; en este caso, lo adecuado sería mejorar el procesamiento de la materia orgánica, enriquecerla con otros desechos de la finca y continuar utilizando en el abonamiento de los suelos para evitar su empobrecimiento y baja fertilidad, es decir ajustar el conocimiento ancestral a las condiciones actuales.

Estas experiencias anotadas enfatizan la necesidad de estudiar de manera sistemática y libre de prejuicios culturales la racionalidad de las prácticas ancestrales y su posible aplicación a nuevas situaciones creadas por ejemplo por el cambio climático y la creciente variabilidad de los fenómenos meteorológicos en diferentes lugares del mundo, CIP, <http://www.potatopro.com/>.

Pero es importante mencionar que el especialismo de la tecnología moderna, por ejemplo no puede resolver aisladamente el problema de la fertilización de los cultivos con insumos modernos; sino, no es necesario resolver totalizadamente esa fertilización de cultivos, pero teniendo en cuenta la racionalidad económica-social y cultural de las familias campesinas, para después recién preparar la posibilidad de la aplicación de algún fertilizante, es decir, los problemas que deben resolver tienen una exigencia de totalidad, no solo de especialismo, Claverías, S. 1990, pág. 18.

Hay que analizar también que en las ciudades y en el campo, no son solo grupos indígenas se han interesado por recuperar sus saberes, sino también grupos de mestizos (ONGs, organizaciones de productores y consumidores), que con una conciencia basada en la agroecología y el respeto a la Madre Naturaleza, quieren recuperar las prácticas de los ancestros enfocadas en este sentido y manejar los cultivos de una manera agroecológica u orgánica.

Estos grupos son un importante espacio para la revalorización de saberes porque dan más valor a lo propio y aplican estos conocimientos para la producción en sus huertos y granjas y comercializan sus productos manifestando este valor agregado a sus consumidores que los valorizan. Entonces, lo interesante sería conectar estos conocimientos y saberes ancestrales registrados en este trabajo con estos grupos para que se enriquezcan sus prácticas y puedan acercarse incluso a las personas poseedoras de estos conocimientos.

#### **5.4 La mujer campesina, pilar fundamental para la conservación y transmisión de conocimientos y saberes ancestrales**

El rol que cumple la mujer campesina en la reproducción y transmisión de saberes ancestrales es muy importante, ya que debido al fenómeno de la migración es quién se ocupa de las actividades reproductivas de la casa y de las productivas en el cultivo de papa, es quién enseña, protege, cura y alimenta a la familia, a los niños, Yáñez del Pozo, 2003, pág. 131. Para ella es más difícil alejarse del conocimiento de los mayores, por eso mantiene el uso de la papa en la medicina, en la alimentación, mantiene los conocimientos ancestrales vigentes, aunque su preocupación mayor es el abandono del campo, la falta de jóvenes que quieran trabajar la tierra y cuidar de ella como su madre.

Para la mujer indígena de edad, no hay mejor manera que enseñar con el ejemplo, en la chakra, con los animales, en la mayoría de casos su mejor forma de comunicación es a través del idioma nativo el kichwa; su relacionamiento con el medio exterior es difícil porque no ha recibido la educación formal para desenvolverse, apenas ha cumplido los cursos de alfabetización para por lo menos escribir su nombre; sin embargo, su experiencia y tenacidad le ha permitido asumir roles adicionales como jefa de hogar o dirigente de la comunidad y se ha mantenido fuertemente arraigada a sus costumbres a su cultura, manteniendo elementos simbólicos como la lengua, la vestimenta, la ritualidad, la fertilidad, ya que es ella quien se encarga principalmente del manejo asociado a las semillas, tanto en la siembra, en la cosecha, como en su almacenamiento, Salazar, 2008, pág. 12.

Es importante señalar que la mujer ha tenido y tiene un importante papel en el desarrollo y conservación de esta estrategia productiva. Ella participa activamente en la observación del comportamiento de las diferentes variedades frente a factores de estrés abiótico y biótico y en la selección a partir de esta observación. Así mismo, las mujeres intercambian experiencias y material genético en las ferias tradicionales, enriqueciendo el bagaje de conocimiento tradicional. <http://www.potatopro.com/> .

### **5.5 La migración: ¿un desfase para la transmisión de saberes o una oportunidad para su reafirmación?**

Los procesos migratorios de las poblaciones rurales están asociados a varios factores, entre ellos el más preponderante, la pobreza. Este factor está presente con mayor intensidad en la poblaciones rurales y como se menciona, “la pobreza amenaza el mantenimiento y la preservación de los conocimientos ancestrales de diversas maneras, afectando la economía tradicional, disminuyendo la capacidad de los individuos de realizar sus actividades normales, alterando la estructura familiar debido a la migración y sobrecargando los sistemas naturales. La pobreza y la escasez son incompatibles con culturas saludables y con un conocimiento tradicional saludable”, Oviedo, G. 2007, pág. 4.

El proceso de migración está presente casi en todas las familias entrevistadas, principalmente la migración de los hombres por trabajo y de los jóvenes por estudio, originando una desestructuración de las familias, una disminución de oportunidades para la transmisión de saberes con las personas jóvenes que casi ya no están en el campo, Oviedo, G. 2007, pág. 3; esta situación provoca además una evolución de los roles productivos de las mujeres de cierta tendencia al envejecimiento en el campo andino, Crespo, P. et al. 2011, pág. 3.

Existe la preocupación manifiesta de las personas mayores que muchos de los conocimientos y saberes ancestrales ya no se reproducen en el campo debido principalmente al desfase con las nuevas generaciones que han recibido influencia externa en los procesos migratorios; sin embargo, sería muy interesante conocer cuál es la visión

que tienen esos jóvenes que se encuentran fuera de sus comunidades, analizar cómo están viendo ellos la existencia de los saberes ancestrales y su vigencia, como están viendo al trabajo del campo, si volverían a trabajar en la tierra o ya definitivamente no regresarían, y como ellos educarían o están educando a sus hijos, si les contarían o cuentan de la existencia de estos conocimientos y saberes aunque ya no se practiquen.

Un aspecto importante por descubrir sería que está sucediendo con la identidad de los jóvenes indígenas que salen del campo a la ciudad, como están procesando esa carga cultural que llevan con ellos a las ciudades, si es que se reproducen en las ciudades estos conocimientos o si es que están asumiendo otras costumbres totalmente diferentes y están perdiendo el acervo de sus mayores. O puede darse el caso de que en la ciudad se reafirme más su identidad y sientan más bien que debería recuperar más elementos de su cultura y mantenerlos vigentes en las ciudades. Sin embargo, a más de conocer como se mantienen los lazos de identidad de los jóvenes que han migrado a las ciudades, la pregunta central sería cómo lograr que se renueve la población en el campo, que se recupere ese sentido de pertenencia a la Madre Tierra, que se revalorice la actividad agrícola y pecuaria, que es una preocupación de las personas mayores que ya no hay quién cultive la tierra.

En definitiva el presente trabajo no tiene la menor intención de cerrar la puerta sobre el tema, sino más bien ser un aporte a la investigación sobre los conocimientos y saberes ancestrales, que permita reafirmar la identidad de los pueblos y además facilitar para que queden otros puntos o puertas abiertas para desarrollar nueva investigación en otros temas como ver la percepción de los jóvenes sobre los saberes ancestrales, como ponerlos en vigencia nuevamente, a través de que mecanismo, con quienes y en qué espacios.

## CAPITULO IV

### ESTRATEGIAS Y RECOMENDACIONES PARA EVITAR LA EROSION DE CONOCIMIENTOS Y SABERES ANCESTRALES EN EL CULTIVO DE PAPA

#### 1. La importancia de la recuperación de los saberes ancestrales

Los saberes ancestrales en el cultivo de la papa, son parte importante de la cultura de los pueblos andinos, que han permitido mantener vivo este cultivo milenario que ha representado la base alimenticia para el desarrollo y mantenimiento de sus habitantes; por lo tanto, estos saberes son considerados patrimonio cultural de los pueblos, que le han integrado a sus manifestaciones culturales como la comida, la artesanía, las herramientas agrícolas, la medicina, los ritos y prácticas comunitarias como la minga, el prestamano, la chala.

En la actualidad, estos conocimientos están en un grave riesgo de perderse debido a varios factores que hemos analizado en los capítulos anteriores, por lo que la preservación de estos conocimientos, significa dos retos importantes, el primero: asegurar su transmisión intergeneracional dentro de las comunidades indígenas y locales, y el segundo: alentar y apoyar la adaptación de los conocimientos tradicionales a los cambios socio-económicos y culturales, en particular en términos del mantenimiento de su funcionalidad y su conexión dinámica con las prácticas de los individuos y grupos en su interacción diaria con su entorno, Oviedo, G. 2007, pág. 3.

Para enfrentar estos retos, es necesario recuperar la identidad cultural sustentada por los conocimientos y saberes ancestrales de los pueblos de manera integral, para ello es necesario desatar procesos de revitalización cultural que permitan compartir con orgullo la música andina, sus bailes locales, los vestidos tradicionales, las comidas criollas y los demás bienes del patrimonio local, que los jóvenes no sigan perdiendo su identidad, reconocer la sabiduría y el conocimiento de los mayores para difundirlos a las nuevas

generaciones y porque conservando y revitalizando la cultura, se promueve la participación en el desarrollo, Torres, V. 1994, pág. 19.

Respecto a quienes serían los responsables de recuperar y mantener el conocimiento ancestral, la Constitución del Estado Ecuatoriano, en su Art. 385, menciona que: “El sistema nacional de ciencia y tecnología, innovación y saberes ancestrales, en el marco del respeto al ambiente, la naturaleza, la vida, las culturas y la soberanía, tendrá como finalidad: 2. Recuperar, fortalecer y potenciar los saberes ancestrales”, por lo que los Ministerios involucrados en el ámbito productivo deberían incluir actividades o crear programas especiales para cumplir con este mandato, tal como se afirma en el Art.388 “El Estado destinará los recursos necesarios para la investigación científica, el desarrollo tecnológico, la innovación, la formación científica, la recuperación y desarrollo de saberes ancestrales y la difusión del conocimiento”.

## **2. Percepciones de los actores locales sobre la recuperación de saberes**

La desaparición de los conocimientos y saberes por las actuales generaciones, representa un proceso de abandono de la memoria de las personas mayores quienes mantienen o que dejaron conversando sobre esas costumbres, representa además un desarraigo de la tierra un cambio de las formas de producción y las tradiciones familiares, por ello las personas entrevistadas mencionan con preocupación y tristeza que un tiempo se está perdiendo y viene otro, con nuevos conocimientos alejados de su cosmovisión y formas de vida; así tenemos el siguiente comentario: “Mi recomendación es que no dejemos abandonadas nuestras tierras y seguir mejor recopilando nuestras vidas ancestrales que eso nos va a servir muchos años más y quizá para nuestros nietos, que no está bueno que nosotros vayamos abandonando la tierra y las costumbres sino recopilar todo de nuestros pasados mayores de lo que nos han dejado diciendo y porque no podemos dejar abandonando pues y en libros en donde sea que estese escrito pues, eso que vaya escrito bien claro que los mayores antiguos han sabido contar para que nuestros nietos vuelvan a mantener todo verde como un paraíso, porque todo estamos dejando abandonado y ojalá volvamos al campo, a nuestras tierras”, (Bertha Morocho F11).

Se recomienda que la mejor manera de que no se pierdan estos conocimientos es mantenerlos vivos a través de la práctica, conservando las semillas nativas, recreando las interacciones familiares: “Para recuperar los conocimientos debemos hacer los modos posibles para poder insistir, poner en práctica esos trabajos para que no se pierdan; no sé, con el tiempo, con la vida que estamos, parece que va a perder toda esta agricultura que ha sido, estas costumbres de antes, creo que vamos a perder todas estas cosas, por eso, mejor el gobierno, cualquiera, tienen que dar apoyo para volver a este modo de trabajo, para cumplir, para hacer todavía”, (Remigio Pingos F9).

Sin embargo, quienes poseen estos conocimientos tienen en cuenta que las condiciones son cambiantes y los saberes tradicionales se pueden enriquecer integrando nuevo conocimiento para brindar mejores oportunidades de subsistir y adaptarse a las condiciones actuales, al respecto tenemos el comentario de Remigio Pingos F19: “De mi parte sería bueno volver a lo antiguo, pero ahora con las nuevas tecnologías hay un poco más de cosechas, dicen todo eso, por lo que sería mejor combinar los dos, no, tanto lo antigua como la nueva tecnología eso sería más factible”.

### **3. Estrategias para recuperar la memoria perdida**

A continuación, se mencionan estrategias y recomendaciones para evitar la pérdida y favorecer la recuperación y vigencia de los conocimientos, que son fruto de experiencias contadas, procesos vividos y propuestas que promueven la creación de espacios adecuados para la transmisión de saberes; la interacción de actores familiares, locales, intergeneracionales; el desarrollo de acciones en el campo para recuperar, multiplicar, difundir y usar las variedades nativas de papa que nos han dejado los mayores como su mayor tesoro.

### **3.1 Facilitar espacios apropiados para el proceso de transmisión de conocimientos entre generaciones:**

- Desarrollar talleres en las comunidades para permitir la recolección oral de los elementos culturales que están en la memoria de los mayores, integrando a los niños y jóvenes para conversar e interactuar participativamente con los poseedores de los conocimientos y saberes de la zona. Aprovechar el tiempo que los jóvenes y niños están en las comunidades, como se ha mencionado en las entrevistas, los sábados y domingos.
- Aprovechar espacios como la educación intercultural, como herramienta para restablecer la transmisión de los conocimientos, pero que sea no solo en las comunidades sino además en las ciudades, y no solo a nivel de escuelas, sino a nivel de colegios y universidades.
- Actividades colectivas que convoquen a numerosos participantes como los concursos de comidas típicas preparadas con los elementos tradicionales como variedades de papa, etc. entre mujeres ancianas y jóvenes para recuperar el valor de los alimentos propios de la zona.

### **3.2 Mantener la vigencia y visibilidad de la aplicación de los conocimientos:**

- Diseñar políticas de desarrollo y planes adecuados a las características ambientales, sociales y culturales de las zonas rurales que integren conocimientos y saberes ancestrales, Oviedo, G. 2007, pág. 6
- Investigar la racionalidad de las prácticas ancestrales más promisorias para apoyar su implementación y vigencia.
- Difundir estudios de caso sobre personas mayores o jóvenes que están aplicando estos conocimientos, como los han adaptado a las circunstancias actuales y los beneficios que han generado.

- Incrementar la conciencia ciudadana acerca de la importancia de los conocimientos y prácticas tradicionales de los pueblos indígenas y comunidades locales, Oviedo, G. 2007, pág. 6
- Reconocer, apoyar y recompensar el rol de la mujer en la conservación de la biodiversidad, la producción de alimentos, la atención médica y la transmisión de conocimientos tradicionales.
- Garantizar el financiamiento necesario para implementar medidas para preservar la cultura y el conocimiento tradicional de los pueblos indígenas y las comunidades locales, Oviedo, G. 2007, pág. 6.

### **3.3. Actividades para evitar la erosión genética de la papa:**

- Realizar recolecciones de semilla de variedades nativas que se cultivan en la zona en estudio.
- Implementar parcelas comunales de multiplicación de variedades nativas recolectadas para su posterior distribución.
- Entregar semilla a agricultores conservacionistas para que multipliquen y entreguen a otros agricultores en las comunidades.
- Fomentar al intercambio de semillas entre familias como una estrategia muy importante para mantener y/o renovar variedades. Ayllu Majasaya, 2001, pág. 7
- Implementar las ferias campesinas, como espacios socioeconómicos muy importantes donde las familias intercambian experiencias y semillas, especialmente de la papa, Ayllu Majasaya, 2001, pág. 7.
- Valorar y mantener las relaciones de convivencia y solidaridad entre las familias para obtener papa para la alimentación o semilla de variedades que se han perdido o nuevas variedades, estrategias como: la chala, el trueque entre familias y comunidades, sembrar al partir, regalo a los novios, regalos entre familias, presta manos a cambio de una ración de papas, mingas.
- Fomentar la aplicación y difusión a mayor escala de prácticas para contrarrestar el efecto de los factores climáticos adversos, principalmente de las heladas.

- Fomentar y difundir el uso del abono orgánico como una oportunidad para mejorar la fertilidad de los suelos y por tanto evitar rendimientos bajos y pérdidas de semillas de variedades nativas.
- Crear los Bancos Comunales de Semillas con semillas de variedades de interés de las comunidades, dando preferencia las variedades nativas para consumo local.
- Buscar espacios en las colectividades urbanas para promocionar esta riqueza genética a través del consumo, del turismo agroecológico o el valor agregado, pero cuidando que los ingresos que generen estas actividades en su mayor proporción beneficien a las comunidades rurales.

## BIBLIOGRAFIA

- Acción Ecológica. Soberanía Alimentaria para el Sumak Kawsay. Cartilla 1: Soberanía Alimentaria y Transgénicos. [www.accionecologica.org](http://www.accionecologica.org).
- Aguiló, Federico: *El Hombre del Chimborazo*. Cuarta Edición, Ediciones Abya Yala. Quito, Ecuador. 1992
- Andino, Verónica. *Soberanía Alimentaria y derecho a la alimentación: elección de políticas públicas desde el enfoque de la Economía Solidaria* en Alteridad, Revista Académica de Ciencias Humanas, Sociales y de la Educación, Número 6. Universidad Politécnica Salesiana. Ilustración e Impresión Centro Cultural Abya Yala. Quito, Ecuador. 2009
- Arcos, Carlos. *Clases Agrarias, intereses regionales y Estado en Ecuador*. CIESE. Documento elaborado para el Simposio sobre Desigualdades Regionales y Desarrollo Nacional. Quito, Ecuador. 1980
- Ayllu Majasaya Mujlli y AGRUCO (Agroecología Universidad Cochabamba FCAYP-UMSS). *Estrategias Campesinas en la gestión de la diversidad Agrícola de papa en el Ayllu de Majasay Mujlli*. Proyecto Cultivando Diversidad, Taller Regional de América Latina, Bogotá, 15-18 de septiembre 2001.
- Bilbao Jorge. *Presentación de un Documento electrónico sobre la Revalorización de la Sabiduría de los Pueblos Indígenas Originarios de los Andes*. Revista de Agricultura. Año 57. No. 34. La Paz, Bolivia, 2010.

- Bossio, María de la Paz. *Biodiversidad y conocimientos tradicionales en la provincia de Jujuy desde la perspectiva de la declaración universal de Bioética y Derechos Humanos*. Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Nacional de Jujuy, Argentina. [paz@imagine.com.ar](mailto:paz@imagine.com.ar)
- Botero, Luis Fernando. *Chimborazo de los Indios. Estudios Antropológicos*. Ediciones Abya Yala. Primera Edición. Quito, Ecuador. 1990.
- Bravo, Elizabeth. *Soberanía Alimentaria en el Ecuador Post Petrolero*. Acción Ecológica. Primera Edición. Quito, Ecuador. 2000.
- Bravo, Elizabeth. *Soberanía Alimentaria y derecho a la alimentación: elección de políticas públicas desde el enfoque de la Economía Solidaria en Alteridad*, Revista Académica de Ciencias Humanas, Sociales y de la Educación, Número 6. Universidad Politécnica Salesiana. Ilustración e Impresión Centro Cultural Abya Yala. Quito, Ecuador. 2009
- Burch, Sally (cord.). *Compartir conocimientos para el desarrollo rural: retos, experiencias y métodos*. Agencia Latinoamericana de Información. Primera Edición en Español. Imprenta Artes Gráficas Silva. Quito, Ecuador. 2007
- Calavia, Sáenz Oscar, Lenaerts Marc, Spadafora Ana María (editores). *Paraíso abierto, jardines cerrados. Pueblos indígenas, saberes y biodiversidad*. Ediciones Abya Yala. Quito, Ecuador. 2004
- Caycho-Ronco, J; Arias-Mesia, A.; Oswald, A; Esprella R; Rivera, A; Yumisaca F; Andrade-Piedra J. *Tecnologías Sostenibles y su uso en la producción de papa en la región altoandina*. Revista Latinoamericana de la Papa. Volumen 15. 2009.

Centro de Educación y Tecnología Chiloé. *Papas Nativas de Chiloé, Conservación y Mejoramiento Participativo, Reproducción a través de semillas botánicas*. Colección Somos Capaces. Santiago de Chile, Chile. 2011.

Centro Internacional de la Papa CIP. *Papa Madre, Historia de una exposición fotográfica*. Publicación por la celebración del Año Internacional de la Papa. Lima, Perú. 2008.

Centro Internacional de la Papa CIP. *Aprendiendo de los expertos en agricultura adaptada a la variabilidad climática: lecciones de los agricultores del altiplano*. Lima, Perú, 2013, en <http://www.potatopro.com/Lists/News/DispForm.aspx?ID=7827>.

Cevallos María Belén, Gazzotti María Laura. *Aportes a la Educación entre personas adultas*. Módulo Transversal. CARE, IEDECA, RAFE, CESA, IEE, Universidad de Cuenca. CAMAREN, Quito, Ecuador. 2003.

COMPAS/AGRUCO. *Plataforma para el Diálogo Intercultural sobre Cosmovisión y Agricultura*. Editorial COMPAS-AGRUCO. La Paz, Bolivia. 1997

Contreras, Andrés. *Historia de la Papa: mitos y prejuicios*. Instituto de Producción y Sanidad Vegetal, Facultad de Ciencias Agrarias, Universidad Austral de Chile. Santiago de Chile. 2001.

Constitución de la República del Ecuador, 2008.

Coordinadora de las Organizaciones Indígenas de la Cuenca Amazónica, COICA. *Volviendo a la Maloca*. Publicación COICA, Quito, Ecuador. 2005.  
[www.coica.org](http://www.coica.org)

- Correa, Carlos. *Los conocimientos tradicionales y la propiedad intelectual. Cuestiones y opciones acerca de la protección de los conocimientos tradicionales*. Documento de discusión. Elaborado a solicitud de la Oficina Cuáquera ante las Naciones Unidas (ONU), Ginebra, con apoyo financiero de la Fundación Rockefeller. Ginebra, Suiza. 2001. [www.quno.org](http://www.quno.org)
- Corporación Ecuatoriana de Agricultores Biológicos, Red Guardianes de Semillas, Instituto Allpa. *Allpa Boletín de Agroecología y Semillas*. Número 1. Quito, Ecuador. 2005
- Chancusig, Edwin. *Sistemas agrícolas andinos. Cultivos en relevos papa-haba-pasto-animales*. Ediciones Abya Yala. Quito, Ecuador. 1997
- Chilón, Camacho Eduardo. Universidad Mayor de San Andrés, UCB-UAC Tiahuanaco. E mail [chilon@entelnet.bo](mailto:chilon@entelnet.bo). *Tecnologías Ancestrales y su vigencia frente al cambio climático*. CienciAgro, Journal de Ciencia y tecnología Agraria, Vol. 1, Nr. 4. La Paz, Bolivia. 2009. [www.ibepa.org](http://www.ibepa.org)
- Claverías, Ricardo. *Cosmovisión y Planificación en las comunidades andinas*. Editorial DUGRAFIS S.R.L. Lima, Perú. 1990
- Cueva K. y Groten U. *Saberes y Prácticas Andinas. Una muestra para revalorizar los sistemas de conocimiento Biocultural local*. Programa BioAndes, Ecociencia, ECOPAR. Quito, Ecuador. 2010
- Crespín, Rivera Ernesto. *Un acercamiento a los saberes ancestrales de las comunidades en el Salvador. El estudio de los bioindicadores como método para la prevención de desastres naturales*. Ponencia presentada en el III Encuentro Internacional de Historia Oral “Rescatando la memoria de nuestros pueblos”. Celebrado en el Recinto Universitario “Rubén Darío” de la Universidad Autónoma de Nicaragua (UNAN Managua). Managua, Nicaragua. 2009.

- Crespo, P; Yépez, M; Antezana, I; Yumisaca, F; López, J; Falconí, C; Reinoso, I. Andrade-Piedra, J. *Migración, Género y Producción en las Huaconas. Una Reflexión Atípica*. Informe Final, Proyecto InnovAndes. Centro Internacional de la Papa, Programa Nacional de Raíces y Tubérculos – Papa INIAP. Quito, Ecuador. 2011.
- Cueto, Marcos (editor). *Saberes Andinos. Ciencia y Tecnología en Bolivia, Ecuador y Perú*. Instituto de Estudios Peruanos Ediciones. Lima, Perú. 1995
- Earls, John. *Ecología y Agronomía en los Andes*. Serie: Alternativas étnicas al desarrollo. Talleres Gráficos Hisbol. La Paz, Bolivia, 1991
- Espinoza, Patricio; Vaca, Rocío; Abad, Jorge; Crissman, Charles. *Raíces y Tubérculos Andinos. Cultivos marginados en el Ecuador. Situación actual y limitaciones para la producción*. Ediciones Abya Yala. Quito, Ecuador. 1997
- Esterman, Josef. *Filosofía Andina. Estudio intercultural de la sabiduría autóctona andina*. Ediciones Abya Yala. Quito, Ecuador. 1998
- Estrella, Eduardo. *El Pan de América. Etno historia de los alimentos aborígenes en el Ecuador*. Tercera Edición, Ediciones Abya Yala. Quito, Ecuador. 1990.
- Eyssartier, Cecilia; Ladio, Ana y Lozado, Mariana. Lab. Ecotono. CRUB-Universidad Nacional del Comahue, Quintral 1250-8400, Bariloche. *Transmisión de conocimientos tradicionales en dos poblaciones rurales del noroeste patagónico*. Primera Reunión Latinoamericana de Análisis de Redes Sociales. Universidad Nacional de la Plata. La Plata, Argentina. 2007. [www.analisisredes.com.ar](http://www.analisisredes.com.ar)
- García, Xavier. *La Soberanía Alimentaria: un nuevo paradigma*. Colección Soberanía Alimentaria de Veterinarios Sin Fronteras. Documento 1. Mayo de 2003. [www.veterinariosinfronteras.org](http://www.veterinariosinfronteras.org)

- Graves, Cristine (editora). *La papa Tesoro de los Andes. De la Agricultura a la Cultura*. Centro Internacional de la Papa. Lima, Perú. 2000.
- Grillo, Eduardo y Rengifo, Grimaldo. *Agricultura y cultura en los Andes*. Impreso en talleres HISBOL. La Paz, Bolivia 1990
- Grillo, Quiso; Rengifo, Valladolid. *Crianza Andina de la Chacra*. PRATEC, Proyecto Andino de Tecnologías Campesinas, Primera Edición. Lima, Perú. 1994
- Gondard, Pierre. *El Gigantón cabelludo. Un mito agrario sobre la rotación de cultivos andinos*. Ediciones Abya Yala. Quito, Ecuador. 1986
- González, Andricaín Claudia, Bazurco Osorio, Martín. *Diagnóstico Participativo Comunitario. Zona Biocultural de la Microcuenca del Río Chimborazo*. Sin Editar. Quito, Ecuador. 2006
- Guevara, Nelly. *El Poder Sagrado de las limpias en el Mundo Andino. Aproximación antropológica a la Medicina Andina en la parroquia San Juan provincia de Chimborazo*. Editores OMNIVERSIDAD DE AMERIKA. Quito, Ecuador. 2001.
- Guilcamaigua D, Chancusic, E. *Soberanía Alimentaria y la Descolonización del Saber. "Vivimos Criando la Chacra". La experiencia de Sabloc Chico y Sabloc San José, Guamote – Chimborazo*. HEIFER Internacional. Chimborazo, Ecuador. 2008
- Hinostroza, Gloria. *Historia de la Gastronomía del Perú – Parte 4*. Publicado en internet el 26 de julio de 2008, Blogalaxia Tags. Gastronomía, Historia Peruana.
- Ibarra, Hernán. *Ecuador: bibliografía analítica agraria. 1900 – 1982*. Ediciones CIESE. Quito, Ecuador. 1982.

Instituto Ecuatoriano de la Propiedad Intelectual. Unidad de Recursos Genéticos, Conocimientos Tradicionales y Expresiones Culturales. *Proyecto de Ley: De Conservación y Protección de los Conocimientos Colectivos, los Saberes Ancestrales y las expresiones culturales tradicionales de las nacionalidades y Pueblos Indígenas, Pueblo Montubio, Afroecuatoriano y de las comunas y comunidades ancestrales del Ecuador*. Quito, Ecuador. 2009.

Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias INIAP. Programa Nacional de Raíces y Tubérculos Rubro Papa. Las papas nativas y su importancia en la alimentación. [www.iniap.gob.ec](http://www.iniap.gob.ec).

Instituto Otavaleño de Antropología. *Ecuador Indígena. Aspectos históricos y actuales de la cultura andina*. Ediciones Abya Yala. Cayambe, Ecuador. 1989

Medioambientebolivia.blogspot.com/2010/11/la-vigencia. *La vigencia dinámica de los conocimientos ancestrales en la agricultura andina*. 2010

Morales, Francisco. *Sociedades Precolombinas asociadas a la domesticación y cultivo de papa (Solanum tuberosum) en Sudamérica*. Revista Latinoamericana de la Papa. No 14 Lima, Perú. 2007

Moreno, Lida; Moya, Ruth. *El problema del vocabulario en la capacitación campesina. El caso de la transferencia de tecnología agropecuaria*. Imprenta del MAG. Quito, Ecuador. 1984.

Moya, Ruth. *El cultivo de la papa. Una aproximación cultural*. Editorial Departamento de Comunicaciones del INCA, Primera Edición. Quito, Ecuador. 1984

Luján, Lauro. *Historia de la Papa*. Tomado de la Revista Papa, Organo Informativo de la Federación Colombiana de Productores de Papa, FEDEPAPA. No. 16. Bogotá, Colombia, 1996

Oviedo, Gonzalo; Noejovich, Flavia y Zamudio, Teodora. Desafíos para el mantenimiento de los conocimientos tradicionales en América Latina. Resumen ejecutivo de una compilación para el componente de América Latina y el Caribe de la Primera y Segunda Fase del *Informe Integrado sobre la situación y tendencias relativas a los conocimientos, innovaciones y prácticas de las comunidades indígenas y locales pertinentes a la conservación y utilización sostenible de la diversidad biológica*, solicitada por la conferencia de las Partes (COP) del Convenio sobre la Diversidad Biológica (CDB). Marzo de 2007

Proyecto de Tecnologías Campesinas – CEPIA. *Tecnologías Campesinas de los Andes*. Editorial Horizonte. Primera Edición. Lima, Perú. 1988.

Monteros, C; Yumisaca, F; Andrade-Piedra, J; Reinoso, I (Eds.). *Papas Nativas de la Sierra Centro y Norte del Ecuador: Catálogo etnobotánico, morfológico agronómico y de calidad*. Instituto Nacional Autónomo de Investigaciones Agropecuarias (INIAP), Centro Internacional de la Papa (CIP). Quito, Ecuador. 2011.

Ramírez, Regina. *Construcción social de conocimientos acerca de la alimentación en las familias y escuelas de dos comunidades aimaras*. Tesis presentada a la Universidad Mayor de San Simón en cumplimiento parcial de los requisitos para la obtención del título de Magister en Educación Intercultural Bilingüe con la Mención Planificación y Gestión. La Paz, Bolivia. 2007

Rengifo, Grimaldo. *Recursos Fitogenéticos Andinos*. Conversaciones en el marco del VI Congreso Internacional sobre Cultivos Andinos. Quito, Ecuador, junio de 1988. Proyecto Piloto de Ecosistemas Andinos. Cajamarca, Perú. 1988

Rengifo, Grimaldo; Van Kessel, Juan, et al. *Tecnologías Andinas*. Simposio del 49º. Congreso Internacional de Americanicistas, Quito, julio de 1997. Editorial Abya Yala. Quito, Ecuador. 2000

- Repo, Ritua; Carrasco, V. *Cultivos Andinos. Qué son, Cómo usarlos*. Edición Centro de Estudios Rurales Andinos Bartolomé de las Casas. Cusco, Perú. 1989
- Rosero, Fernando. *El Paradigma Posmoderno de la Soberanía Alimentaria*. 2010. [www.cafolis.org](http://www.cafolis.org)
- Rosero, Fernando. *Soberanía Alimentaria y derecho a la alimentación: elección de políticas públicas desde el enfoque de la Economía Solidaria* en *Alteridad*, Revista Académica de Ciencias Humanas, Sociales y de la Educación, Número 6. Universidad Politécnica Salesiana. Ilustración e Impresión Centro Cultural Abya Yala. Quito, Ecuador. 2009
- Salas, María Angélica. *Papas y Cultura. Acerca de la interacción de sistemas de conocimiento en los Andes del Perú*. Derde Werel Centrum. Lima, Perú. 1996
- Salazar, Milagros. *Mujeres preservan biodiversidad de la papa*. Alimentación Perú. 2008. [www.ipsnoticias.net/nota.asp?idnews=88366](http://www.ipsnoticias.net/nota.asp?idnews=88366)
- Serrano, Vladimir (compilador). *Ciencia Andina*. Ediciones Abya Yala, Segunda Edición. Quito, Ecuador. 1990
- Suárez, Nelly del Carmen; Peña, Oscar; Amaya, Alexander. *Cultivando papa en complicidad con la naturaleza*. Revista Luna Azul, No. 24. Manizales, Colombia. 2007. [www.lunazul.ucaldas.edu.com](http://www.lunazul.ucaldas.edu.com)
- Tapia, Mario, De la Torre Ana. *La mujer campesina y las semillas andinas: Género y el manejo de los recursos genéticos*. IPGRI Instituto Internacional para los Recursos Fitogenético, FAO Organización de las Naciones Unidad para la Agricultura y la Alimentación. 1997. [www.fao.org/DOCREP/x0277s00.htm#TopOfPage](http://www.fao.org/DOCREP/x0277s00.htm#TopOfPage)

- Téllez, Sánchez Leticia. *Conocimiento Botánico tradicional en jóvenes del área rural Maya, estudiantes de biología en el Instituto Tecnológico de Conkal, en Yucatán.*
- Tillmann, Hermann Joseff. *Visión campesina de la agricultura andina y ecología subjetiva en Jauja. Testimonios sobre los potenciales y problemas de la sabiduría popular en los Andes del Perú.* Lima, Perú.1990
- Ticona, Esteban. *Memoria, política y antropología en los Andes Bolivianos. Historia Oral y Saberes Locales.* Plural Editores. La Paz, Bolivia. 2002.
- Torres, V. Manual de revitalización cultural comunitario. Primera Edición. COMUNIDEC, Quito Ecuador 1994.
- Van Kessel Juan, Enríquez Salas Porfirio. *Señas y señaleros de la Madre Tierra. Agronomía Andina.* Editorial compartida de Abya Yala, Quito, Ecuador y IECTA, Iquique, Chile. Quito, Ecuador, 2002
- Van Kessel, Juan y Larraín, Barros (editores). *Manos Sabias para criar la vida. Tecnología Andina.* Ediciones Abya Yala. Quito, Ecuador. 2000
- Walsh, Catherine. *Interculturalidad, Estado, Sociedad: Lucha (de)coloniales de nuestra época.* Primera Edición: Universidad Andina Simón Bolívar, Ediciones Abya Yala. Quito, Ecuador. 2009
- Wolfgang, Kuper (GTZ) y Juncosa José (ABYA YALA). *Experiencias de Educación Bilingüe en pueblos indígenas del norte.* Colección Pueblos Indígenas y Educación. No. 49-50. Ediciones Abya Yala, Quito, Ecuador. 2001.

Yáñez del Pozo, José. *Runa Yachai. Socialización infantil y lógica de subsistencia en los pueblos indígenas del Ecuador*. Ediciones Abya Yala. Quito, Ecuador. 2003.

## ANEXOS

ANEXO 1. Productores y productoras participantes de cinco comunidades en el levantamiento de fichas sobre saberes ancestrales en el cultivo de papa

No.	Comunidad	Práctica	Persona que comentó	Edad (años)
1	Pisicaz	Epocas oportunas de siembra de acuerdo a la luna	Andrea Paca	63
2		Selección de lotes para no tener problemas de heladas	María Rosario Gualpa	63
3		Ceremonia antes de la siembra de papa	Gloria Gualpa	52
4		Cambiar la semilla para la siembra	Tomasa Soque	50
5		Siembra en las laderas para evitar el daño de la helada	María Gualpa	63
6		Almacenamiento de la semilla en troja	Lucía Orozco	76
7		Ceremonia en la siembra de papa	Rosa Yepez	58
8		Hilado de wango para hacer ropita propia	María Gualpa	63
9	La Delicia	Cambio de semilla para sembrar en el mismo terreno	Cristina Guamán	23
10		Partir la semilla para la siembra	Cristina Guzmán	23
11		Guardado de la papa en troja	Cristina Guzmán	23
12		Ceremonia al momento de la siembra	Cristina Guzmán	23
13		Cambio o rotación de cultivos en un mismo lote	María Pingos	33
14		Uso de la majada como abono orgánico	Rosa María Tacuri	65
15		Relación de convivencia después del matrimonio	Rosa María Tacuri	65
16		Uso de variedades nativas de papa	Angela Minarcaja	32
17	Almacenamiento de papa en huecos	Pascual Tene	51	
18	Guabug	Utilizar usos para evitar la lancha	Rosa María Huebla	40
19		Acelerar la brotación de las semillas	Rodrigo Aucancela	42
20		Guardado de papa para semilla y consumo	María Olimpia Huebla	61
21		Siembra de papas asociado con habas para proteger de las heladas	María Antonia Mullo	53

22		La chala: una estrategia para proveerse de papa	Felipa Huebla	68
23		La preparación del suelo sin maquinaria agrícola	María Tene Mullo	53
24		La preparación del suelo utilizando la yunta	María Tene Mullo	53
25		Preparación de alimentos en la siembra de papa	María Olimpia Huebla	61
26		Uso de majada de borregos para la siembra de papa	Rodrigo Aucancela	42
27		Corral con palos para guardar la papa	Mariana Huebla Espinoza	65
28		Preparación del cuy para la siembra de papa	Mariana Gavín Guzmán	70
29		Troja para guardar papas	Gerardo Aucancela	70
30		Combatir el gusano blanco con ceniza	Victoria Socag	70
31		Almacenamiento de papa con paja	Juana Guamán Espinoza	54
32		Uso de materia orgánica para la siembra de papa	María Espinoza Guzmán	54
33		La papa como remedio para curar enfermedades	Victoria Aucancela	79
34		Selección de semilla para la siembra	Manuel Yumbillo	76
35		Uso de ceniza para el control de gusano blanco	Basilio Espinoza	58
36				
37	Shobol	Guardado de semilla utilizando paja (troja)	María Luisa Pagalo	69
38		Siembra asociada de granos en un mismo terreno	Remigio Pingos	57
39		Bendición de las semillas	Remigio Pingos	57
40		Intercambio de productos para alimentación de la familia	Bertha Morocho	37
41		Siembra consecutiva de papa en el año	Bertha Morocho	37
42		Uso de la papa para curar el dolor de cabeza	Rosa Aucancela	45
43		Control manual del gusano cutzo en la papa	Carmen Amelia Cando	67

44		Selección de lotes para evitar el daño de heladas	Carmen Teresa Ilbay	40
45		Uso de la papa para curar la gastritis	Carmen Teresa Ilbay	40
46		Uso de la papa para curar la irritación de los ojos	Remigio Pingos	57
47	Calerita Sta. Rosa	Muestreo de la sementera para decidir la cosecha oportuna	Margarita Cutiupala	63
48		Pullar o preparar la semilla para la siembra	Josefina Borja	32
49		Siembra de la chakra de papa utilizando rawas	Margarita Cutiupala	63
50		Selección de la producción en la cosecha	Margarita Cutiupala	63
51		Preparación de alimentos en la siembra o cosecha	Baltazara Cutiupala	63
52		Almacenamiento de la papa en putzas	Baltazara Cutiupala	63
53		Rituales en la siembra	Dominga Asadovay	65

ANEXO 2. Encuesta para identificar el contexto actual de las comunidades participantes

A. INFORMACION GENERAL DE LA COMUNIDAD

Grupo 1:

Nombre de la Comunidad. (Parroquia, cantón)

.....

Topografía.....

Clima.....

Pisos altitudinales.....

Ubicación geográfica de la comunidad.

NORTE:

SUR:

ESTE:

OESTE:

Número de habitantes?

.....

Servicios básicos

.....

Pertenecen a una organización de segundo grado (OSG), cuáles?

.....

¿Cuáles son los principales cultivos de la zona?

.....

¿Manejo de especies pecuarias?

.....

Otras actividades (artesanías)

.....

Grupo 2: CALENDARIO DE ACTIVIDADES (antes y en la actualidad)

ACTIVIDAD	MESES											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Siembras												
Cosechas												
Fiestas												
Migración												
Heladas												
Granizadas												

ANEXO 3. Características de las comunidades participantes en el levantamiento de información sobre saberes ancestrales

## **1. CALERITA Sta ROSA**

### **a. Información general**

La comunidad Calerita Sta Rosa perteneciente a la parroquia San Juan, cantón Riobamba, Provincia de Chimborazo, cuyo nombre surge de la propietaria llamada Rosa, de la antigua hacienda llamada Calera, a la cual pertenecían todas las propiedades de la actual comunidad, al fallecer la señora se repartieron las tierras para 28 moradores con los que se inició la comunidad, tiempo después adquirieron un santo que lleve el mismo nombre de la propietaria. En la actualidad la comunidad está conformada por 500 moradores aproximadamente, cuentan con servicios básicos, agua (entubada) luz eléctrica, pertenecen a organizaciones de segundo grado como: la UCASAJ, PDA (Proyecto de Desarrollo de Area), CONPAPA (Consortio de Pequeños Productores de Papa).

### **b. Límites Geográficos:**

**Norte:** Shobol Llinllin

**Sur:** Pajonal, minas de piedra de la empresa Cemento Chimborazo

**Este:** Shobol Pamba

**Oeste:** Minas de piedra de la empresa Cemento Chimborazo

**c. Cultivos principales:** papas, habas, melloco, oca, mashua, pasto con mayor frecuencia, los moradores comentan que los suelos ya están cansados y que la producción no es como antes.

**d. Especies pecuarias:** bovinos, ovinos, burros, especies menores (cuyes, conejos), aves.

e. **Artesanías:** la mayoría de las mujeres de la zona se dedican a tejer shigras, gorros, suéteres, bufandas, fajas, chalinas, pocas son las mujeres que se dedican al hilado del huango y utilizan este material para la elaboración de ponchos y rebozos, comentan que antes realizaban shigras de cabuya, actividad que hoy en día no se practica.

**Cuadro1. Calendario de Actividades Calerita Sta Rosa**

ACTIVIDAD	MESES											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b>Siembras</b>				x	x	x	x			x	x	
<b>Cosechas</b>		X	x			x	x	x				
<b>Fiestas</b>	X	X						x				
<b>Migración</b>	X	X	x	x	x	x	x	x				
<b>Heladas</b>		X										X
<b>Granizada</b>											x	

## 2. SHOBOL LLINLLIN

### a. Información general

La comunidad presenta una topografía ondulada, un clima frío y tres pisos altitudinales: en la parte baja se cultiva papas, cebolla, zanahoria, ajo; en la parte media se cultiva habas, mellocos, mashua, cebada, pasto y en la parte alta se cultiva mayormente papas y pajonales. Tiene alrededor de 1200 habitantes (200 familias), como servicios básicos dispone de luz eléctrica, agua entubada, alcantarillado sanitario, teléfono fijo solo de la comunidad, celular, casa comunal, escuela, guardería y dos iglesias, la católica y la evangélica

**b. Límites Geográficos:**

**Norte:** As. Santa Rosa de Guabug

**Sur:** Shobol Pamba

**Este:** Río Chimborazo

**Oeste:** Pasguazo Zambrano

**c. Cultivos principales:** papas, habas, ocas, melloco, cebada.

**d. Especies pecuarias:** ganado bovino, ovinos, chanchos, alpacas, cuyes, poco de conejos, poco de gallinas.

**e. Artesanías:** Existe una asociación de mujeres que tejen y comercializan guantes, bufandas, gorras, bayetas, medias, shigras de hilo orlón y de cabuya.

**Cuadro1. Calendario de Actividades de Shobol Llinllín**

ACTIVIDAD	MESES											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Siembras						x	x			x	x	
Cosechas	x	x										x
Fiestas	x	x									x	
Migración*	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	
Heladas**						x	x	x				
Granizada									x			

\*vienen los meses de diciembre, enero y febrero

\*\*el tiempo ahora está cambiado y cae en cualquier época

### **3. GUABUG**

#### **a. Información general**

La comunidad Guabug se encuentra a una altitud de 3300m hasta 3500m, tiene clima frío y topografía plana y ladera. Aproximadamente existen 220 jefes de familia y cuenta con los servicios básicos de luz eléctrica, agua entubada, alcantarillado, teléfono, escuela, colegio y guardería, además de canchas deportivas. Pertenece a la UCASAJ. Algunas familias se dedican al procesamiento artesanal de quesos.

#### **b. Límites Geográficos:**

**Norte:** Hacienda Santa Lucía

**Sur:** Rumipamba y Pisicaz

**Este:** Nituluisa

**Oeste:** Río Chimborazo

**c. Cultivos principales:** papas, habas, cebada, ocas, melloco y pastos para ganadería.

**d. Especies pecuarias:** ganadería de leche, cuyes, pollos, chanchos, borregos.

**e. Artesanías:** las mujeres tejen prendas para uso propio y de la familia, tales como bufandas, suéteres, shigras, gorros, principalmente con lana de borrego que hilan con el wango.

### Cuadro1. Calendario de Actividades de Guabug

ACTIVIDAD	MESES											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Siembras					x	x				x	x	
Cosechas				x	x					x	x	x
Fiestas		x				x				x		x
Migración	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Heladas		x	x				x	x	x	x		
Granizada			x	x		x				x	x	

#### 4. PISICAZ

##### a. Información general

La comunidad presenta una topografía ondulada con predominio de ladera, el clima es frío, cualquier tiempo llueve o escampa, ya no se sabe cuando va a pasar, tiene dos zonas de producción, zona baja donde se produce haba, papa, cebolla, maíz, remolacha, col, zanahoria, papa nabo, acelga, lechuga y en la zona alta donde se cultiva papas, habas, oca, melloco, cebada, pastos. Existen alrededor de 60 jefes de familia, con una familia promedio formada por papá, mamá y cuatro hijos; cuenta con servicios básicos como agua entubada, alcantarillado, letrinas, luz eléctrica, teléfono fijo y celular.

##### b. Límites Geográficos:

**Norte:** Rumipamba

**Sur:** Cantarilla

**Este:** San Francisco de Cunuwachay

**Oeste:** San Juan

c. **Cultivos principales:** papa, haba, oca, melloco, cebada, potreros, maíz, hortalizas..

d. **Especies pecuarias:** ganados vacuno, borregos, chanchos, llamings, alpacas, burros, conejos, cuyes, gallinas, gansos.

e. **Artesanías:** Hilado de wango, tejido de suéteres, gorras, bufandas, ponchos, shigras de hilo de orlón.

### Cuadro1. Calendario de Actividades Calerita Sta Rosa

ACTIVIDAD	MESES											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
Siembras						x					x	
Cosechas	x			x	x							x
Fiestas	x	x										x
Migración	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
Heladas*								x	x			
Granizada		x	x									

\*Ahora cae en cualquier tiempo, antes había una fecha fija, ahora no.

## 5. LA DELICIA

### a. Información general

La comunidad presenta un clima frío, tiene topografía plana y laderosa, tiene dos pisos altitudinales, en la parte baja siembran papa, haba, zanahoria, col, lechuga, melloco, ocas, mashuas y en la parte alta siembran papas y pasto. Existen alrededor de 150 jefes de familia, los servicios básicos con los que cuenta son: luz eléctrica, teléfono, escuela, guardería, cancha deportivas. Pertenece a la UCASAJ.

**b. Límites Geográficos:**

**Norte:** Tambohuasha y Sanjapamba

**Sur:** Hacienda de Luis Calle

**Este:** Pulinguí – La Moya

**Oeste:** Tambohuasha

**c. Cultivos principales:** papas, habas, melloco, pasto.

**d. Especies pecuarias:** ganadería de leche, borregos, cuyes, chanchos, burros, conejos, gallinas.

**e. Artesanías:** solo para uso de la familia, las mujeres mayores tejen bufandas, gorros, suéteres y shigras.

**Cuadro1. Calendario de Actividades Calerita Sta Rosa**

ACTIVIDAD	MESES											
	E	F	M	A	M	J	J	A	S	O	N	D
<b>Siembras</b>						x			x		x	
<b>Cosechas</b>	x			x								
<b>Fiestas</b>	x	x										x
<b>Migración</b>	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x
<b>Heladas</b>							x	x	x			
<b>Granizada</b>				x	x				x	x		

ANEXO 4. Matriz para recuperar los saberes ancestrales en el cultivo de papa, elaborado con grupos focales por comunidades

**“COMO TRABAJABAN NUESTROS MAYORES EN LA PAPA”**

Preparación del suelo y Siembra	Desarrollo	Maduración	Cosecha	Almacenamiento	Alimentación
<p>Preparación del suelo solo con azadón, cuando se preparaba para sembrar un lote de paja, se hacía dos veces.</p> <p>La preparación con yunta se hacía en la hacienda cuando se iba a sembrar lotes grandes. En las comunidades no tenían todos la yunta y se tenía que alquilar.</p> <p>Se sembraba solo con abono de borrego, en los corrales se tenía de 100 a 200 borregos.</p> <p>Antes los mayores escogían la semilla dejando solo parejas, no seleccionaban muy pequeñas</p> <p>Antes de sembrar, se hacía una ceremonia para pedir a Dios besando la tierra y soplando trago a la semilla.</p>	<p>Antes no se fumigaba las plantas porque el abono de borrego hacía fuertes a las plantas.</p> <p>Antes se hacía la deshierba y dos fumigadas y un solo aporque.</p> <p>Para fumigar no se disponía de bombas, solo se utilizaba paja para asperjar el líquido, las bombas tenían solo en las haciendas.</p> <p>No se conocían los químicos solo se</p>	<p>Dos meses antes de la cosecha se cortaba el yuyo y se botaba a los animales, los mayores decían que se hacía para que engrose y madure.</p>	<p>Durante la cosecha se llevaba la shigra para wanllar las mejores papas, ahora ya no se lleva solo se llevan fundas.</p> <p>Se hacía ceremonias para dar gracias a Dios por la cosecha antes de cosechar.</p> <p>Antes se cosechaba en costales barriqueros que eran hechos de cabuya y pesaban más del</p>	<p>Dentro de la casa, se regaba paja en el piso y se regaba la papa para que se seque y brote.</p> <p>Para guardar las papas, se hacían trojas de esteras, en donde no se podría la papa y se podía comer, no era amargo.</p>	<p>Se recuerdan que se preparaba con papa los siguientes platos:</p> <p>Papas con achiote Alferez (papas con cáscara)</p> <p>Papa asada (en la tzauma o deshierbe, se llevaban papas al lote o se cogían los que quedaron de la cosecha y se asaban con los rastrojos que se sacaba de la tzauma.</p> <p>Papas con máchica</p> <p>Locro de papa con ocas</p> <p>Locro de cuy con papas</p> <p>Cariucho o papa cocinada con cáscara mezclado con melloco, oca, mashua, haba.</p>

<p>No se hacían surcos, cuando el terreno ya estaba preparado, se hacían huecos y ahí se ponía un buen punado de majada de borrego, se llenaba el hueco, no se ponía químico, luego se ponía la semilla y se tapaba. Cuando se hacía la deshierba y aporques se formaban los surcos. Esto se hacía para ahorrar mano de obra. Cuando llegaron los ingenieros empezaron a hacer surcos y a poner fertilizante químico.</p> <p>Para el almuerzo se comía papas con cuy y los huesos se enterraban en los wachos para que haya buena producción.</p> <p>También se preparaba orchata de zapallo para la siembra.</p> <p>Cuando se sembraba otra vez papa en el mismo lote, se cambiaba de semilla, es decir nunca se sembraba la misma semilla dos veces en el lote.</p>	<p>utilizaban hierbas amargas como marco, sta. María.</p> <p>Se sacaba las flores en una sola pasada, cuando se sembraban las variedades: Uvilla, Punia, Tulca blanca, estas eran más vendibles. También se sembraba Chaucha Roja, Moronga.</p> <p>Antes no se contrataba jornales, siempre se hacían los trabajos prestando la mano, había luego que devolver el favor.</p>		<p>quintal (una arroba más).</p> <p>Antes había más mulas que ahora, se hacía cargar y se llevaba la cosecha.</p> <p>Se comía colada de arroz de cebada de sopa con papa y carne de chanco, se tomaba chicha y jucho. El cuy solo se comía en la siembra</p>		
---	--	--	--	--	--

**ANEXO 5. CONTENIDO DE LA FICHA DE REVALORIZACIÓN**

I. TITULO: \_\_\_\_\_

(Claro y concreto en idioma local).

II. INFORMANTE:

Nombre y apellido:.....

Edad:.....

Grado de instrucción:.....

Estado civil:.....

Rol en la familia: padre, madre, hijo, otro: .....

Integrantes de la familia: .....

A que se dedica su familia: agricultura, ganadería, especies menores, artesanías.

Que cultivan?.....

Especies menores?.....

Artesanías?.....

Personas que han migrado en la familia:.....

Actividades en el manejo del cultivo de papa (antes y en la actualidad)

1. ¿Cuáles son las variedades que cultivan?

Mejoradas.....

Nativas.....

2. Cantidad de cultivo por campaña (año)?.....

3. ¿Cuáles son los principales problemas fitosanitarios (plagas y enfermedades) en el cultivo?

.....

.....

4. ¿De dónde se consigue la semilla para la siembra?

.....

5. ¿Qué factores climáticos adversos en el cultivo (heladas, sequías, granizadas) se presentan?

.....

6. Destino de la producción:.....

#### IV. ANTECEDENTES.

¿Desde cuándo se practica y cuál es el objetivo y la importancia de la tecnología que va a compartir?

.....

.....

#### V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO

Procesos o etapas de realización (¿cómo se hace?):

.....

.....

.....

.....

Materiales usados: plantas, animales, otros.

.....

.....

¿Quiénes aplican esta tecnología en la comunidad o fuera de ella en la zona?:

.....

¿Se realiza esta tecnología todavía o ya no se realiza?, ¿Porqué?

.....

.....

## VI. GLOSARIO DE TERMINOS

Durante la entrevista, tratar de recopilar en términos locales, en el glosario se explica su significado.

## VII. COMENTARIO

VIII. ¿Quiénes transmiten el conocimientos o las costumbres o las formas de trabajar en la familia y cómo lo hacen?

.....

.....

.....

.....

ANEXO 6. Conocimientos ancestrales relacionados con el cultivo de papa que se mantienen vigentes

<b>No. Ficha</b>	<b>Práctica</b>	<b>Se mantiene</b>
1	Muestreo de la sementera para decidir la cosecha oportuna	Si
2	Pullar o preparar la semilla para la siembra	Si
4	Selección de la producción en la cosecha	Si
8	Guardado de semilla utilizando paja (troja)	Si
13	Uso de la papa para curar el dolor de cabeza	Si
14	Siembra asociada de papa y haba para evitar el daño de heladas	Si
16	Selección de lotes para evitar el daño de heladas	Si
17	Uso de la papa para curar la gastritis	Si
18	Uso de la papa para curar la irritación de los ojos	Si
19	Utilizar usos para evitar la lancha	Si
20	Acelerar la brotación de las semillas	Si
22	Siembra de papas asociado con habas para proteger de las heladas	Si
23	La chala: una estrategia para proveerse de papa	Si
37	Épocas oportunas de siembra de acuerdo a la luna	Si
38	Selección de lotes para no tener problemas de heladas	Si
39	Ceremonia antes de la siembra de papa	Si
40	Cambiar la semilla para la siembra	Si
41	Siembra en las laderas para evitar el daño de la helada	Si
43	Ceremonia en la siembra de papa	Si
45	Cambio de semilla para sembrar en el mismo terreno	Si
49	Cambio o rotación de cultivos en un mismo lote	Si
Total de saberes que se conservan: 21		<b>39,62%</b>

ANEXO 7. Conocimientos ancestrales que no se mantienen vigentes

No. Ficha	Práctica	Causas por las que no se mantiene
3	Siembra de la chakra de papa utilizando rawas	No se utilizaba maquinaria agrícola ni se ponían fertilizantes químicos, ya no hay mano de obra de la familia disponible
5	Preparación del cuy en la siembra o cosecha	No se tiene suficiente hierba para criar los cuyes por lo que se tiene en pequeñas cantidades. Ahora es más fácil comprar en las tiendas el arroz, tallarín, sardinas y a los hijos ya no les gusta comer nuestros productos. Ahora el cuy solo se prepara en las fiestas de vez en cuando.
6	Almacenamiento de la papa en putzas	Ahora es más fácil guardar la semilla en sacos ralos, pero no se puede coger para la comida porque la papa se verdea; hay que guardar separado para la semilla y para la comida
7	Rituales en la siembra	Ahora se siembra por sembrar, el tiempo ha cambiado ya no es el mismo, los hijos han perdido todas las buenas costumbres al salir a la ciudad.
9	Siembra asociada de granos en un mismo terreno	En este tiempo estamos acostumbrados a sembrar un solo cultivo, el monocultivo para vender en el mercado.
10	Bendición de las semillas	Solo algunos mayores de la comunidad tienen esa costumbre, los otros ya no tienen respeto de Dios ni del grano.
11	Intercambio de productos para alimentación de la familia	Ya no están las personas mayores que hacían los intercambios, también ya no vienen a cambiar los productos, ahora solo se consigue con el dinero.
12	Siembra alternada de papa en el año	El tiempo está cambiado y no se atina cuando va a caer la helada que daña todo y no se tiene ni para la comida. Solo unos pocos que conocen hacen.
15	Control manual del gusano cutzo en la papa	Se utilizan productos químicos para fumigar, que aprendieron en las haciendas
21	Guardado de papa con paja y ceniza para semilla y consumo	Ya casi no hacemos por falta de tiempo, solamente guardamos en los mismos sacos que cosechamos.
25	La preparación del suelo sin maquinaria agrícola	Ahora ya solo se prepara con tractores y el suelo se hace más ñuto y más rápido, con azadón se demora más y es más duro. Solo se hace con azadón en las

		partes donde no entra tractor.
26	La preparación del suelo utilizando la yunta	Solo ocupamos los tractores, ya no hay quién ensene al ganado a arar
27	Uso de majada de borregos para la siembra de papa	Ahora ponemos poco en la papa, eso cuando se pone sino lo más se bota en los potreros; antes había más animales porque se podía pastar en terrenos grandes que eran comunales, ahora tenemos pocos animales en terrenos pequeños individuales
28	Corral con palos para guardar la papa	Ya no se hace de esa forma, ahora solo se guarda en sacos, como nos recomiendan los técnicos
29	Preparación del cuy para la siembra de papa	Ya se están perdiendo las costumbres de nuestros mayores, ya no trabajan la tierra nuestros jóvenes
30	Troja para guardar papas	Ya no hace nadie porque no hay siembras como antes, ya no trabajan como nuestros mayores
31	Combatir el gusano blanco con ceniza	Ahora ya nadie hace combatir el gusano blanco de esa manera porque tienen los químicos a la mano
32	Almacenamiento de papa con paja	Ya no hay interés de la gente joven para trabajar en la agricultura, ahora se tiene los sacos y se guarda para la semilla y para el consumo
33	Uso de materia orgánica para la siembra de papa	Ya no tenemos animales, no se puede tener bastante majada, como hay químicos solo sembramos comprando y más rápido
34	La papa como remedio para curar enfermedades	Ya no hace nadie porque más fácil es para ellos ir a gastar donde el doctor y tomar solo esos remedios
35	Selección de semilla para la siembra	Ya no he visto que hagan así y ya no hay bastante papa como se sembraba más antes
36	Uso de ceniza para el control de gusano blanco	Ya no es como antes que sembraban nuestros mayores, mucha gente trabaja en la ciudad y también por no tener bastantes terrenos
42	Almacenamiento de la semilla en troja	Ahora para hacer no hay paja ni bastante cultivo de papa. No hay gentes que trabajen como antes, la gente joven ya no quieren sembrar los granos
44	Hilado de wango para hacer ropita propia	Ya no quieren hacer este wango y para hacer suéteres y shigras hacen de otro hilo.
46	Partir la semilla para la siembra	En estas temporadas no he visto hacer ni en la hacienda porque el señor se dedica solo a la ganadería
47	Guardado de la papa en	Ahora solo en la esquinita de la casa tienen la papa

	troja	y le botan bastante paja, ahora como estamos con ingenieros mejor estamos utilizando esos sacos rojos
48	Ceremonia al momento de la siembra	Toda la generación ha ido cambiando y ahora se tiene otras costumbres.
50	Uso de la majada como abono orgánico	Ya no utilizamos mucho porque ha asomado ese químico y esa abonaza
51	Relación de convivencia después del matrimonio	Ya va perdiendo esas costumbres de tener respeto, las nueras de ahora ya no ayudan como antes, ya son más rebeldes
52	Uso de variedades nativas de papa	Ahora ya no tiene la semilla de antes, ahora se tiene solo nueva variedad; la papa que se perdía y no se tenía semilla, no se traía de otro lado, ya no se recuperaba.
53	Almacenamiento de papa en huecos	Ya no se hace porque es pasatiempo, ya no hay quién ayude en el campo y también porque ya no hay suficiente paja, ahora más fácil se pone en sacos paperos
Total de saberes que se no conservan 31		<b>60,38% NO</b>

ANEXO 8. Variedades nativas y mejoradas que se sembraban antes y que ahora ya no se siembran en cinco comunidades.

Comunidad	Variedades que sembraban antes (hace unos 30 años)		Variedades que se siembran actualmente		Variedades que ya no se siembran	
	Nativas	Mejoradas	Mejoradas	Nativas	Mejoradas	Nativas
Calerita Santa Rosa	Puña, Uvilla, Tulca blanca, Flor Blanca, Tulca Roja, Moronga, Ashco Chaqui o Chiwila, Mami, Leona, Norteña, Chaucha Roja, Cacho, Uchu Rumi, Bolona Negra,	Gabriela	Fripapa, Gabriela	Tulca Blanca, Leona, Chaucha Roja		Puña, Uvilla, Flor Blanca, Tulca Roja, Moronga, Ashco Chaqui o Chiwila, Mami, Leona, Norteña, Cacho, Uchu Rumi, Bolona Negra
Shobol	Papa Blanca, Puña, Uvilla, Norteña, Chaucha Roja, Uvilla, Tulca Blanca, Chola	Gabriela	Gabriela, Fripapa, Superchola, Rosita,	Tulca Blanca, Puña, Uvilla, Norteña, Chaucha Roja		Papa Blanca, Chola
Guabug	Leona, Uvilla, Chaucha Roja, Chaucha Blanca, Norteña, Tulca Blanca, Tulca Roja, Chavela, Leona, Chaucha Blanca, Cacho Blanco, Santa Rosa, Puka Kara, Ratona, Chola, Papa Pera	Gabriela	Gabriela, Fripapa, Superchola, María, Cecilia, Papa Pan, Semi Uvilla, Yana Shungo, Santa Isabela, Rosita, Esperanza, Puka	Chaucha Roja, Norteña, Chaucha Blanca, Cacho Blanco, Santa Rosa, Leona, Puka Kara, Ratona, Uvilla, Chola,		Tulca Blanca, Chavela

			Shungo, Soledad	Papa Pera		
Pisicaz	Puña, Tulca Colorada, Tulca Blanca, Uvilla, Cacho, Santa Rosa, Chaucha Roja, Chaucha Blanca, Chiwila, Leona, Murochumbi	Gabriela	Gabriela, Superchola, Fripapa, Puka Shungo, Natividad, Yana Shungo	Cacho, Chaucha Roja, Chaucha Blanca, Tulca Blanca, Puña		Tulca Colorada, Uvilla, Santa Rosa, Chiwila, Leona, Murochumbi
La Delicia	Chaucha Roja, Santa Rosa, Tulca Colorada, Chaucha Blanca, Ashco Chaqui	Gabriela	Gabriela, Fripapa, Superchola	Chaucha Roja, Santa Rosa		Tulca Colorada, Chaucha Blanca, Ashco Chaqui

Anexo 9. Formas como se transmitían antes los conocimientos (prácticas ancestrales)

Prácticas ancestrales de transmisión de conocimientos
Nuestros papacitos desde que éramos chiquitos nos han enseñado en el campo cuando las papas están de cosecha cuando la planta empieza a amarillarse
Cuando éramos niños nuestros padres nos llevaban con ellos a las chakras a trabajar y nos enseñaban a rawar, a sembrar.
Nuestros padres nos enseñaban a escoger las papas viendo el tamaño, los mayores siempre nos enseñaban a hacer las cosas con el ejemplo.
Nuestros padres nos enseñaban desde pequeños a rezar dando gracias a Dios por el alimento que nos servíamos, antes de realizar cualquier trabajo en el campo pidiendo permiso para trabajar en la madre tierra
Yo aprendí a guardar así la semilla de mi papá, de mi mamá, ellos sabían enseñar, cuando se hacía secar, guardar, coger la paja haciendo trojita, así se guarda sabían decir
A mí, mi abuelito y mi abuelita me sabía aconsejar que tenga animales, que cultive la tierra, que no tenga abandonada la tierra, que no vaya botando
Mayores antiguos, nuestros papás, nuestras mamás saben curar así, saben poner la papa así cuando está con la fiebre por eso seguimos utilizando
Yo cuando era chiquita de 8 a 9 años mi abuelito me llevaba a sembrar y me hacía botar las habitas y el ponía las papas y me sabía aconsejar que haga así
A nosotros nos enseñaban a trabajar en las papas igual con ellos cogiendo azadón, tenemos que trabajar así, tenemos que ganar el pan del día, así trabajando en el campo
En nuestra casa los padres son los encargados de conversar las formas de trabajo que se hacía antes, conversamos durante las labores que hacemos en las sementeras
Los mayores conversaban en reuniones familiares, en los trabajos en la chakra y en los tiempos de cosecha cuando se pasaba juntos
A mí mi finadito papá mi finadita mamá me enseñaban como hay que trabajar
Con nuestros padres, con mis abuelitos, con mis suegros hemos aprendido a trabajar
Estas costumbre de trabajo nos han enseñado nuestros padres durante los días de trabajo
Nuestros mayores nos han enseñado en la siembra, dentro de la casa en la familia
A nosotros nos aconsejaban en las épocas de siembra, demostrando en el trabajo no solo con la palabra, trabajando junto con ellos en las actividades de las siembras de todos los cultivos
Nuestros padres nos enseñaban en los trabajos en las siembras
Nos han enseñado en las fiestas de lacas como bautizos, matrimonios
A nosotros nos han enseñado nuestros mayores a través de la práctica, estando igual con ellos ahí en la siembra
Estos remedios sabían hacer nuestros mayores, ellos conversaban como sabían hacer y que nomás sabían poner, nos hacían preparar para aprender, antes no había remedios químicos solo se curaba con plantas y hierbas medicinales
Yo trabajé muchos años en la hacienda y aprendí de los patrones. Cualquier cosa nos enseñaban

nuestros mayores con la práctica, trabajando la tierra.
Nuestros mayores realizaban estas prácticas y nosotros preguntábamos y aprendíamos. Cuando nuestros padres mandaban a ver las papas en nuestra casa
Nuestros mayores sabían conversar diciendo que así sembrarán así granitos para que dios de, así esas buenas ideas, buenos consejos, buenas siembras que ellos han hecho no quisiera perder
Como nos han dicho nuestros papacitos así harán y así cuando éramos wawitos chiquitos, nos sabían decir
A nosotras no nos querían hacer estudiar, por eso nos han enseñado a trabajar agricultura nuestros padres por eso hasta cuando yo pueda he de seguir trabajando
Nosotros hemos aprendido a trabajando igual con nuestros padres, nos aconsejaban rato de las siembras, de las cosechas y en las reuniones familiares
Las costumbres de los mayores se han pasado a través de los consejos del padre y la madre en la casa
Mi abuelito me ha conversado a mí, por eso así sabemos sembrar
En mi casa, por mi mamá sabemos cómo hacer esas prácticas, nos enseña cuando estamos preparando la tierra
Para pasar las costumbre de los mayores, los consejos hacían durante las siembras, también en la casa con la familia

Anexo10. Como se transmiten los conocimientos ahora (prácticas contemporáneas)

Ahora como se transmite los conocimientos
En mi casa yo enseño a guardar cuando hay papita, aquí participan todos los wawas. Ahora esos jóvenes ya no hacen así haciendo grandes, ahora ellos ya casados viven aparte y ya no hacen
Todos nosotros debemos pasar el conocimiento, los mayorcitos a los hijos, a los nietos debemos pasar, pero ya en este tiempo ni quieren escuchar lo que se hacía antes, ya no quieren trabajar en el campo mismo. Para conservar los conocimientos hay que invitar a un trabajo cuando sea de sembrar, de deshierbar y cuando sea de cosechar para que traigan siquiera una matita para que tengan para comer Para que no se pierdan los conocimientos debemos poner en práctica. De mi parte sería bueno volver a lo antiguo, pero ahora con las nuevas tecnologías hay un poco más de cosechas, por lo que sería bueno combinar los dos, eso sería más factible
Es bastante importante que los jóvenes vuelvan al tiempo de antes a lo que nuestros mayores hacían y cultivaban. Mi recomendación es que no dejemos abandonadas las tierras y seguir recuperando todo de nuestros pasados de lo que nos han dejado diciendo
No sería bueno que se pierdan los conocimientos de los mayores, sería bueno que sigan viendo los wawas, los hijos, todos, que sigan utilizando las papas para curar toda la vida
Yo si estoy enseñando a mis hijos, para eso yo llevo a mis hijos a sembrar el terreno, así yo pongo las papas y ellos siguen atrás con las habas; tienen que trabajar igual para que sepan cómo trabajar
Estuve diciendo que esos jóvenes sería bueno que vengan a ver mejor envés de estar en la ciudad, para que no solo sea teoría, que vengan a ver como es trabajar en el campo
Yo a mis hijos converso como sabemos trabajar y les llevo a trabajar el sábado y domingo porque entre semana estudian y ahí les enseño como trabajar
Esos remedios naturales hay que seguir aplicando y a nuestros jóvenes hay que seguir conversando para que estos remedios se sigan aplicando o no olvidar nadie.
Papá y mamá son los encargados de transmitir las costumbres y conocimientos, y se transmite de manera práctica, cuando hay una siembra o un compromiso familiar, una reunión en la casa o en la minga, ahí se conversa
Los mayores pasan el conocimiento a los más jóvenes a la hora del almuerzo cuando se está reunidos y cuando estamos haciendo los trabajos comunitarios
Ahorita, nuestros hijos viendo, algunos quieren, otros no quieren, salen a trabajar fuera de la comunidad y solo con mi hija y con mi nuera trabajamos, decimos que así trabajen como hemos aprendido, solo con esa experiencia han de enseñar
Ya salen los hijos a otros lados, quedamos solo nosotros, pero yo tengo que enseñar a mis hijos que vienen fin de semana, rato de merienda, sentamos todos y ahí damos tiempito de conversar sobre de siembra sobre cómo vivimos en la comunidad
Ahora nuestros hijos ya no quieren hacer, ponemos nosotros mismos pusimos a estudio y

ahora ya no quieren saber nada de los terrenos
En mi familia especialmente yo y mi esposo trabajamos como decir en la agricultura y nosotros así le enseñamos a nuestros hijos también, por ejemplo los días domingos que estamos todos
Nosotros cuando vamos a sembrar vamos todos, con la familia, con los vecinos así pidiendo mano, allí ellos ven vuelta como hacemos y creo que siguen aprendiendo y no se olvidan ellos también
Siempre papá y mamá es quién enseña todas las cosas en la casa a nosotros han enseñado conversando, a veces trabajando así
Ahora a mis hijos les aconsejo el trabajo de la agricultura más que sea los sábados y domingos que pasan en la casa

## ANEXO 11. FICHAS DE REVALORIZACION

### 1. COMUNIDAD: Calerita Santa Rosa

<b>I. Muestreo de la sementera para la cosecha oportuna de papa</b>	<b>FICHA No. 1</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>	
<b>Nombre:</b> Margarita Cutiupala	<b>Comunidad:</b> Calerita Sta Rosa
<b>Edad:</b> 63 años	<b>Estado civil:</b> Casada
<b>Integrantes en la familia:</b> 4	<b>Rol en la Familia:</b> Madre
<b>Grado de instrucción:</b> ninguna	
<b>A qué se dedica la Familia:</b> nos dedicamos a la agricultura	
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> 1	

### III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Nuestros padres cultivaban variedades nativas como: Puña, Uvilla, Tulca blanca, Flor Blanca, Tulca roja, Morongas, Ashco chaqui, Mami, estas papas no se consumían todo se dejaba pequeñas porciones para volver a sembrar y así no perder la semilla, hoy en día estas variedades ya no existen en la zona.

Ahora solo se siembra Fripapa, porque tiene buen rendimiento, se siembra 3 sacos y se cosecha de 10 a 12 sacos, esta producción se lleva a los mercados ya sea al mercado mayorista o al CONPAPA.

La lancha a dañado nuestros cultivos, antes se controlaba machucando Marco, Sta. María, y se mezclaba con deja (adherente), se dejaba por tres días en agua, luego se cernía y con este preparado se fumigaba el cultivo de papa. A veces las hojas se hacían crespas y amarillas, para saber que ha pasado se cavaba una mata, y se cogía gusanos en la raíz, para esto se preparaba machucando ajo, ají, deja, se hacía fermentar por 3 días y se fumigaba al cultivo, ahora ya no se usa nada de estas hierbas todo es químico.

El temporal también nos ha afectado a las papas, la helada y la sequía, todo el cultivo se ha perdido. Mas antes el temporal era bueno ya se sabía los meses de las heladas y los meses

de lluvia, ya se sabía cuando sembrar, ahora el tiempo ha cambiado ya no se sabe si va a helar o si va a llover. Antes se sembraba entre Abril y Julio y las heladas eran en Diciembre, entonces para cuando venía la helada ya estaba por cosechar, o ya se cosechaba la papa, y no se perdía nada.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Nuestro papacitos desde que éramos chiquitos nos han enseñado que la papa está de cosecha cuando la planta empieza a amarillarse y secar, para cosechar se pedía ayuda a personas conocidas y a cambio se regalaba raciones de papas, no se pagaba en dinero sino con papas. Ahora se corta primero el yuyo y después de 15 días se cosecha cuando la papa ya no esté pelona, a veces cuando ya esta picando el gusano ya se cava tierna, tierna la papa para no perder.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

- Primero se ve que la planta esté de color amarillo yendo a secarse.
- Luego de cava algunas matas y con los dedos se frota la papa para ver si esta pelona o no, cuando está pelona es porque todavía está tierna o si no, ya está de cosecha.
- Antes de comenzar la cosecha los mayores sabían rezar para que haya más producción.
- Se hace cavar las primeras matas para mandar a cocinar para el almuerzo, los peones sabían guanllar las papas más gruesas para llevar para sus casas.
- Las papas se ponía en costales más grandes que los sacos de ahora, cuando se llenaba los costales se amontonaba en un solo montón grande para que se sacuda la tierra.
- En la tarde el dueño de terreno sabía llamar a todos y les daba raciones de papas por haber ayudado.

- Ahora ya no es como antes, los peones son rogados y no saben querer ayudar, ya ni se reza para cosechar, la juventud de ahora mejor tienen vergüenza de nuestras costumbres antiguas.

## **VI. COMENTARIO**

En el cultivo de papa es muy importante determinar el tiempo óptimo de cosecha, es causa de pérdida en la calidad de la papa y disminución del precio de venta en el mercado si se pasa la cosecha y se “pica” la papa con gusano blanco o si se cosecha demasiado pelona, ya que así el tubérculo tampoco sirve para semilla. Esta forma de verificar el estado de maduración del tubérculo es el más común entre los productores de papa y es el más preciso para determinar el tiempo óptimo de cosecha y observar la intensidad de daño de gusano blanco, ya que no se puede tener calendarizado (número de días) desde la siembra hasta la cosecha, porque depende de las condiciones climáticas y altitud para que se cumpla un determinado tiempo de duración del ciclo de cultivo.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Guanllar.-** coger y guardar las papas durante la cosecha.

**Yuyo.** Follaje de la papa

**Pelona:** cuando la cáscara de la papa se pela fácilmente con el dedo

**Sacuda:** se desprende o cae la tierra de la papa

**Picar la papa:** presentar daño de gusano blanco

<b>I. Pullar o preparar la semilla para la siembra</b>		<b>FICHA No. 2</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Josefina Borja Romero	<b>Comunidad:</b> Calerita Sta Rosa	
<b>Edad:</b> 32 años	<b>Estado civil:</b> Soltera	
<b>Integrantes en la familia:</b> 3	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Primaria		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> En la agricultura cultivamos papas, habas, cebollas, ajo; tenemos cuyes, gallinas. En artesanía hacemos tejidos, hilado de wango para la elaboración de ponchos y rebozos para nosotros mismos.		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> ninguno		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Las variedades de papas nativas que se cultivaba son: Uvilla, Leona, Tulca blanca, Tulca colorada, Norteña, y la Gabriela como variedad mejorada, de estas variedades solo se ha mantenido la Tulca blanca, Leona, Chauchas y una nueva variedad: la Fripapa que es la que más siembra.

Para las fumigaciones de la papa no se utilizaba productos químicos, el control del gusano blanco se hacía con el agua hervida de los chochos, era bien amargo y mataba a todo gusano, también se cogía ceniza de leña y se ponía encima de la planta, esto se hacía para matar al mosco de la papa, lo que ahora dicen pulguilla.

Ahora las plagas ya no hacen caso a nada solo con productos químicos se controla un poco, en un suelo rompe se cosecha papa limpia sin picado de gusano blanco, ahí no se hace mucho control, cuando se siembra en puelba de papa ahí asoman mas gusanos y se hace más controles, por eso ahora gracias a las capacitaciones del INIAP después de sembrar papas sembramos otros cultivos como habas o pasto y después ponemos papas.

La Fripapa se enseña bien en esta zona, sembrando 1q se cosecha 10q, la producción se lleva al CONPAPA (Consortio de Pequeños Productores de Papa) a veces al mercado. Antes no conocíamos a la Fripapa, el INIAP nos dio semilla en las ECAs (Escuelas de Campo de Agricultores) y de ahí hemos aumentado más, ahora la semilla se trae del CONPAPA.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Las papas que eran para semilla se guardaban en la putza hasta que estén bien brotadas, y después se sembraba, para que la papa no crezca desigual se sacaba los ojos y así se sembraba, y todas las plantas salían iguales en la sementera.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

1. Primero hay que ver que las papas estén con ojos grandes destapando la putza o sacando del hueco.
  2. Si las papas ya están con ojos grandes se lleva al terreno donde se va a sembrar, y se riega en el suelo.
  3. Cuando ya esta regada toda las semilla se empieza a pullar todas las papas y después se siembra.
  4. También se aprovecha para sacar las papas dañadas o podridas.
- Ahora se siembra sin pullar para no pasar tiempo y ya no se guarda la semilla como antes.

#### **VI. COMENTARIO**

La manera tradicional de guardar la semilla permite que no se verdee y se pueda consumir en la alimentación de la familia, cuando se va a sembrar los brotes crecen demasiado y es necesario sacarlos para que nazcan nuevos brotes y la nueva sementera crezca uniforme, esto facilita las labores y se madura de manera uniforme el cultivo. Las nuevas tecnologías dan más importancia al mantenimiento de la semilla como tal por lo que se recomienda que se verdee, tenga buena ventilación y salgan brotes vigorosos para la siembra, para ello se

utilizan varios métodos de almacenamiento como silos verdeadores, sacos ralos, jabas, etc; pero no se toma en cuenta que los productores pequeños consumen en su alimentación la papa que se guarda para semilla; con estas nuevas formas de almacenar no se puede utilizar la semilla para la alimentación, razón por la que en la mayoría de veces no se adoptan.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Puelba:** terreno en donde el año anterior se sembró papa

**Putza:** técnica local de almacenamiento de papa, que utiliza materiales de la zona

**Pullar.-** sacar los brotes.

**Ojos.** Brotes de papas

<b>I. Siembra de la chakra de papa utilizando rawas</b>		<b>FICHA No. 3</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Margarita Cutiupala	<b>Comunidad:</b> Calerita Sta Rosa	
<b>Edad:</b> 63 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> 4	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> nos dedicamos a la agricultura		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> 1		

## III. ANTECEDENTES

Cuando éramos niños, nuestros padres nos llevaban con ellos a las chakras a trabajar y nos enseñaban a sembrar, a rawar, antes no se hacían surcos, ni se conocía a los fertilizantes químicos, no se fumigaba con químicos sino más bien se cogía plantas de la misma zona como Ajenjo, Santa María, se machacaba y se hacía fermentar y esto se ponía en el cultivo, se llevaba en baldes y con un puñado de paja se metía en el balde y se iba sacudiendo por encima de las plantas de papa, y así producía papas sanas sin gusano y sabrosas, ahora sembrando con químicos el sabor ya no es el mismo y ya no se puede guardar la papa porque pudre rápido.

#### IV. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO

- Para hacer la siembra el suelo tenía que estar bien preparado, se hacía de tzaumar el purún con el azadón.
- Luego de un mes se volvía a retzaumar hasta que el suelo este bien removido.
- Cuando ya estaba bien removido, se hacía huecos formando una línea recta y así se formaba las rawas, el ancho de la rawa era de 1m y el ancho entre huecos era el ancho del azadón (25 a 30cm).
- Después de hacer las rawas, se colocaba la semilla de papa de 3 a 4 en cada hueco y encima se ponía la majada, un puñado en cada hueco.
- Se tapaba la semilla con la misma tierra que se sacaba del hueco.

Este trabajo se hacía toda la familia no se buscaba peones, según nuestros abuelos quien ponía la semilla en el hueco era la mujer por ser el símbolo de mayor esfuerzo y trabajo.

#### V. COMENTARIO

En las comunidades no se dispone de riego, por lo que no era necesario que se formen los surcos, el surcado fue tecnología que apareció con el uso de la yunta y del tractor y principalmente por el uso de fertilizantes químicos, que para lograr mayor eficiencia se riega al voleo al fondo del surco. Con esta forma de siembra haciendo rawa (huecos para colocar la semilla) y no surco, se ahorra mano de obra.

#### VI. GLOSARIO DE TERMINOS

**Chakra.** Terreno con cultivo

**Tzaumar.-** Remover el suelo

**Purún.-** suelo en descanso de 4-5 años

**Rawas.-** sucesión de hoyos que forman un surco.

**Majada.-** estiércol seco de animales

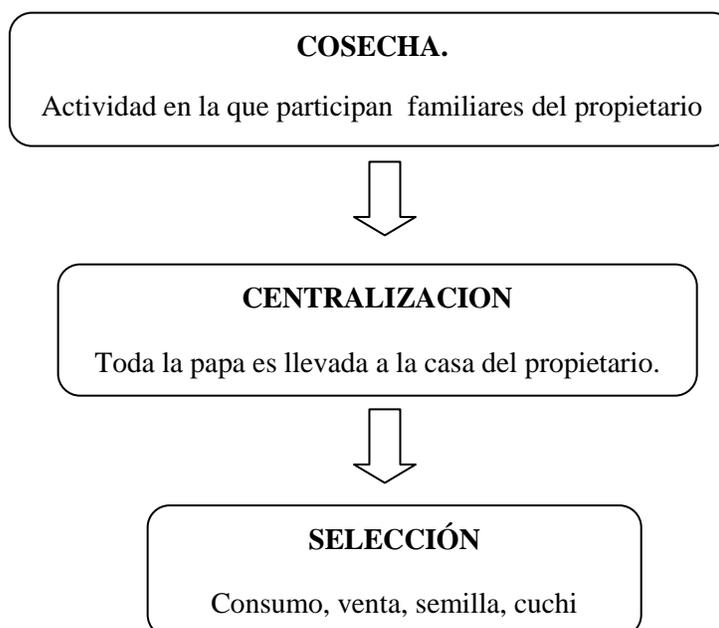
<b>I. Selección de la producción en la cosecha</b>		<b>FICHA No. 4</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Margarita Cutiupala	<b>Comunidad:</b> Calerita Sta Rosa	
<b>Edad:</b> 63 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> 4	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> nos dedicamos a la agricultura		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> 1		

### III. ANTECEDENTES

Nuestros padres nos enseñaban a escoger la papa viendo el tamaño, las más grandes para la comida las más medianas para semilla y las más fina para dar de comer al chancho. Los mayores siempre nos enseñaban haciendo las cosas, con el ejemplo.

### IV. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO

#### Esquema general



## **COSECHA**

La cosecha se realizaba con toda la familia, invitando a otras personas cercanas para hacer en minka.

## **CENTRALIZACION**

Luego de la cosecha se llevaba las papas a un lugar amplio cerca de la casa, en donde se regaba la papa en el piso para que caiga toda la tierra y se removía para que no se quemara con el sol.

## **SELECCION**

En el piso permanecía por 2 ó 3 días dependiendo cuantos días dure la cosecha; después de cosechar todo el lote, se hacía escoger por tamaños, las más gruesas para el mercado y para la comida (para comidas especiales como las fiestas), estas se ponían en costales, las parejas para la semilla y las sobrantes para la comida y las más pequeñas para dar de comer a los chanchos (papa cuchi).

## **V. COMENTARIO**

La cosecha es una oportunidad de celebración para la familia, pues participan o “ayudan otros allegados” quienes reciben su ración y llevan para el sustento de cada familia y esto significa un reencuentro y un espacio para reafirmar la solidaridad.

Una práctica importante que incide en la sanidad de la papa, es el regado de la papa en el piso, que no lo expresa de esa manera, pero eso ayuda a que los gusanos que están en las papas caigan al suelo y no sigan causando daños. En la selección, los mayores mencionaban que escogían para semilla las mejores papas, que tenían buen tamaño, sanidad y número de ojos, pero en la actualidad con la prioridad de la venta de la papa y la necesidad de ingresos, se vende casi toda la producción, dejando únicamente la papa más delgada o dañada para la semilla y para la comida.

## VI. GLOSARIO DE TÉRMINOS

**Minka:** trabajo comunitario en donde participan todos los allegados a la familia y reciben su ración luego de la cosecha.

**Ración:** pequeña cantidad de papa que el dueño de la chacra que se cosecha entrega a los que ayudan

**Papa cuchi:** papa más pequeña que resulta de la cosecha o papa que tiene daño severo de plagas o enfermedades, se utiliza generalmente para dar de comer a los chanchos

<b>I. Preparación de alimentos para las labores en el cultivo de papa</b>	<b>FICHA No. 5</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>	
<b>Nombre:</b> Baltazara Cutiupala	<b>Comunidad:</b> Calerita Sta Rosa
<b>Edad:</b> 63 años	<b>Estado civil:</b> Casada
<b>Integrantes en la familia:</b> 8	<b>Rol en la Familia:</b> Madre
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna	
<b>A qué se dedica la Familia:</b> A la agricultura nos dedicamos	
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Ninguno	

## III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Los mayores sabían cultivar variedades nativas como: Tulca, Chaucha y Cacho, en la cosecha se seleccionaba y se guardaba pequeñas porciones para la semilla, y así no se perdía.

Ahora se siembra la Friepapa, Gabriela, estas variedades producen bien y tienen mercado, pero estas papas tienen enfermedades que no conocíamos como el amarillamiento de la planta, pudrición de tallos, ataque del gusano blanco, todo esto daña el cultivo, a veces viene el mal tiempo, la sequía, ahí se pierde toda la producción.

#### **IV. ANTECEDENTES**

En la siembra o en la cosecha nunca faltaba el cuy, era una tradición de los mayores, para 7 personas se preparaba de dos a tres cuyes; estas costumbres se han perdido, ya que ahora no se tiene suficiente hierva para criar a estos animales y se tienen en pequeñas cantidades.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Las mujeres dueñas de la chacra sabían preparar la comida y en la cocina no faltaba el cuy, papas, habas tiernas y maduras, maíz, ocas, papas chunas, con cada uno de estos productos se preparaba diferentes comidas.

- Cuy: Se lo preparaba asado en el carbón de leña.
- Papas: se hacía cariucho, papas con achiote, a las papas se pelaba y se coloreaba con el achiote en grano molido en piedra, papas chunas que se las cocinaba con todo y cascara.
- Maíz: se hacía tostado, ascho caca.
- Habas: habas tiernas hervidas y tashno;
- Ocas: hervidas con papa.

Ahora más fácil es comprar en la tienda arroz, tallarín, sardinas, a los hijos ya no les gusta comer nuestros productos como habas, ni tostado; el cuy se prepara solo cuando hay fiestas de vez en cuando.

#### **V. COMENTARIO**

La comida no solo cumplía una función de alimentación, sino era una oportunidad para compartir y preparar los alimentos que brinda la tierra, preparados como lo hacían los mayores por muchas generaciones, se comía más natural y más nutritivo. Todas estas costumbres se han ido reemplazando por la aparición de otros alimentos más citadinos como el arroz, el tallarín, los enlatados; esto puede ser efecto de la migración en donde se tiene la idea de que estos alimentos dan más prestigio, pero se pierde en nutrición. Tal vez

esta situación se lo ve a la ligera, pero es algo que tiene que ver directamente con la desnutrición infantil, sino preparan los padres, ¿que comen los niños?, por tanto, ¿la desnutrición es irreversible?

## VI. GLOSARIO DE TERMINOS

**Ascho caca.-** Maíz tostado revuelto en miel de panela.

**Habas tashno.-** habas tostadas y hervidas en agua

**Cariucho.-** Papas hervidas con cascara.

**Papas chunas.-** Papas endulzadas y deshidratadas al guardar por mucho tiempo.

<b>I. Almacenamiento de la papa en putzas</b>		<b>FICHA No. 6</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Baltazara Cutiupala	<b>Comunidad:</b> Calerita Sta Rosa	
<b>Edad:</b> 63 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> 8	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> A la agricultura nos dedicamos		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Ninguno		

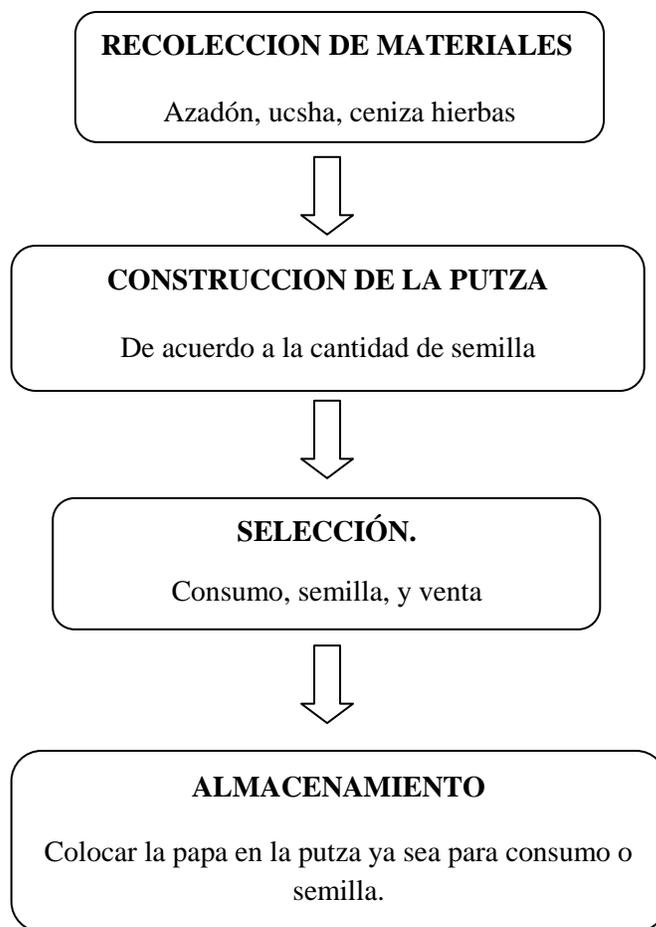
## III. ANTECEDENTES

Después de la cosecha se llevaba las papas a la casa, y se guardaba en un lugar llamado putza, para que la papa no se pudra ni se verdee, ahí pasaba hasta un año y no se dañaba y se cogía para comer y para la semilla.

Nuestros abuelos siempre guardaban las papas en putzas, ahí no entraba ni gusanos porque se ponía hierbas amargas y ceniza, sabía estar fresca, algunas papas se hacían chunas y se comían hervidas y eran bien sabrosas.

#### IV. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO

##### Etapas de almacenamiento.



##### d. MATERIALES:

Ucsha, azadón, ceniza, hierbas amargas.

##### e. CONSTRUCCION DE LA PUTZA

1. Buscamos un lugar plano cerca de la casa
2. Señalamos en el suelo las medidas de la putza (1m de diámetro) y 1m de altura, dependiendo de la cantidad de papa que se vaya a guardar.
3. Shiguar la ucsha en el suelo donde se va a hacer la putza, ir formando como un tasín.

4. Alrededor del tasín envolvemos la ucsha formando un torce y a continuación vamos formando como un tubo de estera.
5. Cada vez que envolvemos el torce, ponemos la papa en el medio y se hace igual hasta que entre toda la papa, primero el torce y luego la papa.
6. Después de poner toda la papa regamos la ceniza encima y tapamos con hierbas amargas para que no entre el gusano.
7. Por último tapamos con la ucsha.

Si había bastante papa se hacía la putza mas grande, la semilla guardada en la putza pasaba de 3 a 4 meses hasta que esté brotada, cuando se sacaba para pullar se encontraba papas chunas estas se las separaba para el consumo, porque no servía como semilla.

Ahora más fácil es guardar en sacos ralos, ya no se hace las putzas, pero no se puede coger para la comida porque la papa ya está verde y se vuelve amarga; por eso ahora debemos guardar separado para la semilla y para la comida.

## **V. COMENTARIO**

En las familias campesinas, almacenar la papa cosechada en un mismo sitio, como era la putza, tenía doble propósito: tener papa disponible para la alimentación y disponer de semilla para una próxima siembra; así esta actividad era muy importante para la seguridad alimentaria de la familia. El aparecimiento de nuevas técnicas de cultivo y manejo de semilla, han priorizado la producción y rentabilidad del cultivo, por lo que se recomiendan nuevas formas de almacenar la semilla, pero no se toma en cuenta que la papa guardada en estas condiciones favorece la conservación de una buena semilla pero no se dispone de alimento cuando no hay cosechas. En muchas zonas esta puede ser la razón por la que no se adopten las nuevas tecnologías de almacenamiento de semilla.

## **VI. GLOSARIO DE TERMINOS**

- Shiguar:** Distribuir la paja en el suelo en forma homogénea
- Putza:** Lugar donde se almacena la papa

**Pullar:** Desbrotar la papa  
**Tasín:** Construcción de paja en forma de nido.  
**Ucsha:** Paja de monte  
**Torce:** Doblar la paja

<b>I. Ritual antes de la siembra del cultivo de papa</b>		<b>FICHA No. 7</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Dominga Asadovay	<b>Comunidad:</b> Calerita Sta Rosa	
<b>Edad:</b> 65 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> 2	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Primaria		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Cultivamos papas, hierva, ajo melloco, pasto, también tenemos cuyes, ovejas, conejos. En artesanías hacemos tejidos, hilado de huango para la elaboración de ponchos y rebozos para nosotros mismo.		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Una hija		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Los mayores sabían cultivar variedades nativas como: Tulca colorada, Chiwila o Ashco chaqui, Cacho, Uchu rumi, Bolona negra, Leona, Moronga; no sembraban con químicos, solo con abonos de animales. Los suelos ya están cansados cuando se siembran estas variedades ya no produce como antes, se piensa que es porque se usa químicos el suelo se hace pobre. Las papas nativas eran como una herencia de los mayores que siembra tras siembra se mantenía, desde que llegó la Fripapa ya no se siembra las nativas, la mayoría ya se han perdido, en el mercado ya no les conocen mejor prefieren la Fripapa.

La temporada seca y las heladas han dañado a los cultivos, se ha perdido todo, se ha sembrado 2 sacos y se ha cosechado solo 1 saco de papas de tamaño fina, en época buena

se siembra 5 sacos y se cosecha entre 40 y 50 sacos, la producción se lleva al CONPAPA de donde se trae la semilla y la otra parte queda para el consumo.

Las enfermedades que se ve en las plantas de papa son la pudrición del tallo y lancha, plagas como la pulguilla, gusano blanco, estos se controla solo con químicos y aun así a veces no se pierden.

#### **IV. ANTECEDENTES**

La religión era diferente a la de ahora, nuestros padres nos enseñaban desde pequeños a rezar dando gracias a Dios por el alimento que nos servíamos, antes de realizar cualquier trabajo en el campo se hacia una oración a Dios, que él nos de permiso de trabajar en su madre tierra.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Antes de empezar a sembrar los mayores sabían arrodillarse en el suelo y rezaban diciendo: Jawa pachapi Taita Amito, cambag maquipi minganimi cay sumac granito, cambag cai sumac allpa mamita, minganchic cai sumac granito y de esta manera se hacia la señal de la cruz.

Antes de poner la primera semilla se hacia una señal de la cruz en el suelo donde iba a caer la semilla y se rezaba el padre nuestro y el ave María en kichwa.

En el almuerzo se juntaba los huesos de cuy, el más importante la cabeza, y se decía que las papas se engrosen como la cabeza de cuy y así tener buena producción; quien hacía rezar era una persona mayor o a veces el dueño del terreno pedía de favor a una persona mayor que haga rezar.

Ahora se siembra por sembrar ya no se reza ni se da gracias a Dios; de mi parte a veces cuando me acuerdo se rezar, ya el tiempo ha cambiado ya no es el mismo, los hijos han perdido todas las buenas costumbres al salir a la ciudad.

## **VI. COMENTARIO**

La siembra del cultivo se constituía en un espacio sagrado de encuentro con Dios y la Madre Tierra, la actividad se hacía con respeto y con la convicción de que eran seres que vivían, sentían y escuchaban, por ello había que pedirles permiso; además, las personas mayores cumplían un rol importante dentro de la familia y la comunidad que era de ser transmisores de los anhelos de sus pueblos a sus dioses. La influencia de la cultura occidental tanto de los jóvenes que salen de las comunidades como de los técnicos que llegan a las comunidades, ha hecho que se vayan perdiendo esta cosmovisión y pierda importancia estos espacios sagrados.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

<b>Rawas:</b>	Surcos en el que se deposita la semilla
<b>Jawa pacha:</b>	Cielo
<b>Taita Amito:</b>	Padre Dios
<b>Cambag maquipi:</b>	Sus manos
<b>Mingar:</b>	Encomendar o encargar
<b>Sumac granito:</b>	Santo grano o semilla
<b>Sumac allpa mamita:</b>	Santa Madre Tierra

## 2. COMUNIDAD: Shobol

<b>I. Guardado de la semilla utilizando paja (troja)</b>	<b>FICHA No. 8</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>	
<b>Nombre:</b> María Luisa Pagalo	<b>Comunidad:</b> Shobol
<b>Edad:</b> 69 años	<b>Estado civil:</b> Viuda
<b>Integrantes en la familia:</b> mi hijo mayor ya vive aparte, yo vivo en mi casa solo llevado un nietito.	<b>Rol en la Familia:</b> Madre y abuela
<b>Grado de instrucción:</b> Segundo grado	
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Mis hijos solo se dedican a trabajar en Riobamba, los que nos quedamos trabajamos en la agricultura, tenemos vaquitas, borreguitos, cuycitos	
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mi hijo trabaja en Riobamba	

### III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Nosotros cultivamos la papita blanca y la Gabriela, ahora en esta temporada solo quintal y medio nomás, solita no alcanzo ya. No desyerbando breve coge la lancha, también hay problemas de heladas, esos. Para tener semillita, nosotros mismos cultivando, cogiendo y guardando. De nuestra cosechita no vendimos, solo se utiliza para consumo de la casa.

### IV. ANTECEDENTES

Esta práctica de guardar la semilla me acuerdo que hacen desde tiempo de mi papacito, ahí me enseñaron desde cuando era pequeñita. Ponemos en trojita la papa para que no coja polillas, para eso también ceniza ponemos, o teniendo cal, también le ponemos, ahí ca no coje polilla, no coge nada. Si es que es de comer, también se come no más no pasa nada.

### V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO

Guardamos la semilla según haya terrenito para sembrar, tres quintalitos, cuatro quintalitos guardamos, utilizamos solo pajita, trayendo de páramo, la semilla se pone en el cuarto de la casa porque no tenemos otro cuartito aparte.

Primero para guardar, hacemos secar, secando, escogiendo, esas gruesas escogiendo, delgadas dejando y eso hacemos semilla. Para guardar hacemos una trojita ahí ponemos, para eso primero ponemos paja por adentro de ahí ponemos papa, de ahí vuelta ponemos paja encima y así mismo vuelta ponemos papa, luego votamos otra vez paja y ahí le dejamos.

En cuarto la papa con paja no hace nada y esa papita nosotros consumimos también, porque en paja nada no pasa, hecho secar bien ca no pasa nada, la papa pasa guardada unos dos, tres meses hasta la siembra, según.

Cuando los brotes están poquito reventando eso nosotros sembramos y la semilla nada no hace, nada no chupa, en paja ca nada no pasa, no sale nada. Sembrando igualito semillas, igualito cría en la sementera. Aquí en mi comunidad todos han de hacer pues, según como quieran guardar han de guardar, si es para comer o para semillita.

## **VI. COMENTARIO**

El guardado de la semilla se realiza utilizando los recursos propios de la zona, como es la paja, se guarda en la casa para mayor seguridad y facilidad de coger la papa para el consumo. El guardar la papa tiene dos propósitos: (i) para la comida, guardando en esas condiciones la papa se puede consumir porque no se hace verde ni amarga y (ii) para semilla, ya que según el tiempo de guardado, brota y enseguida se puede sembrar.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Brotos reventado:** El nuevo brote de la semilla que apenas está desarrollándose

**Chupa la semilla:** La semilla pierde turgencia y se envejece, los brotes están largos y ya no sirven

**Cría:** Emergencia del nuevo cultivo

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Yo aprendí a guardar así la semilla de mi papá de mi mamá, ellos sabían enseñar, así cuando hacíamos secar, cuando guardamos ahí sabían enseñar, yendo a coger la pajita haciendo trojita, “así se guarda” sabían decir, así con ellos de esa forma he aprendido.

En mi casa yo mismo enseño cuando hay papita ca, así hacemos diciendo enseño, diciendo para todos guardaremos hacemos, si es para sembrar, para comer también, aquí participan todos los wawas.

Ahora ca esos jóvenes ya no hacen así haciendo grandes ca, cuando eran pequeñitos sabían ayudar ahora ya ca ellos casados viven aparte y ya no hacen. Cuando estaban conmigo yo enseñaba, ahora ya ca ellos aparte ya no digo nada. Ellos ya aparte viven, ellos aparte.

<b>I. Siembra asociada de varios granos en un mismo terreno</b>		<b>FICHA No. 9</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Remigio Pingos	<b>Comunidad:</b> Shobol	
<b>Edad:</b> 57 años	<b>Estado civil:</b> Viudo	
<b>Integrantes en la familia:</b> yo tengo cuatro hijos, un hijo y tres hijas, en mi casa ahora estamos tres: mi hija, mi yerno y yo	<b>Rol en la Familia:</b> Padre, abuelo	
<b>Grado de instrucción:</b> Sexto grado		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Nosotros nos dedicamos más a la agricultura		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> tengo una hija que vive allá en España junto con mi yerno y mi hija y mi otro yerno que vive conmigo trabaja en Riobamba		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Ahora cultivamos unas papitas más unas papitas menos, cultivamos la Gabriela y ahora que está de moda la Fri, la Superchola, esas son las más conocidas por aquí en esta zona.

De las papitas antiguas tengo sembrado poquito, poquito, casi matitas, matitas tengo para no perder; de esas tengo la Blanca, Puña, Uvilla, esas nada más. Antes sembraba en el 29

de junio cuando era fiesta de San Pedro y San Pablo, ahí sembraba todas las papas, y ahora algunos siembran así (por fecha) o siembran cualquier rato cuando le guste.

En la comunidad tenemos problemas con el gusano blanco, con la lancha es más peligroso que se da aquí.

Nosotros para tener semillita de aquí mismo sacamos, nosotros gracias a las instituciones que nos han dado esos cursos, estamos haciendo nosotros mismos la semilla, mejorando nuestras papas, nuestros granos y aquí eso mismo seguir sembrando porque si sembramos las habas gruesas que están trayendo son transgénicas y a nosotros no nos compete hacer siembras con esas semillas transgénicas. De las cosechas, como no tenemos bastante, bastante sembrado, casi no hemos vendido, hacemos el consumo nomás.

#### **IV. ANTECEDENTES**

La importancia de sembrar asociado es de que hay diferentes granitos para nosotros, para poder alimentarnos, para poder vivir, para cualquier cosa nos da la fuerza eso, pero ahora estamos acostumbrados a hacer un solo cultivo, siendo papa, siendo haba solo uno sembramos, pero más antes nuestros mayores han sabido sembrar los granitos asociados entre papas, habas, ahí mismo, así “entran” siquiera dos granitos al año.

Hace unos treinta años me acuerdo así que sembraban en esa forma, pero ya después solo sembramos el monocultivo que quiere decir sembrar un solo grano

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Ahí en un mismo terreno sembrando algunos granos se llama asociado, hay que sembrar papa, ahí mismo maíz, si es que la zona se da el maíz, sino aquí más arriba se puede sembrar papas, habas, melloco, oca, quinua, depende de lo que queramos sembrar, así también en las habas podemos sembrar alverja, a eso le llamamos siembra de asociados.

Para sembrar eso asociado, por ejemplo se siembra papas para después hacer seguir las habas para atrás; las habas se puede sembrar al mismo tiempo o puede ser unos quince días después. No existe ningún problema para trabajar en el cultivo principal que en este caso serían las papas, nosotros que vivimos en el campo sabemos de dónde sacamos la tierra

para deshierbar, aporcar las papitas, pero cuando se siembra muy estrechito, ahí si ya no se tiene de donde sacar la tierra y no se tiene como desherbar ni aporcar.

Los otros granitos como la quinua, la oca, la mushua, en el mismo terreno podemos sembrar pero así lejitos, lejitos no cerca, matita, matita, no en el wacho completo, la quinua va en los filos del terreno, en los mojones, pero también en el medio puede hacer hileras.

Aquí en la comunidad casi nadie ya no siembran, ya se han olvidado, ya se han muerto esos mayores que sembraban, ya no existen por eso la gente de hoy ya no siembran de esa forma. En unos pocas chakras que se ven siembran los mayores que saben de asociado, pero ya ahora donde quiera que sea, sea en mi comunidad o en otras comunidades en este tiempo de jóvenes ya no siembran así sino que se siembra un solo grano.

Más antes era más mejor nuestra alimentación porque en el mismo terreno salía bastantes granitos, antes como había oca, melloco, mashua, mejor antes había todo tipo de granos y ahí teníamos comida más suficiente, ahora ya no hay eso

## **VI. COMENTARIO**

La agricultura en épocas anteriores cumplía un rol importante de proveer de alimento variado a la familia y a la comunidad primordialmente, con la aparición de la agricultura comercial, aparecieron los monocultivos, los insumos químicos, los fertilizantes que en su conjunto cambiaron el objetivo de la agricultura, convirtiéndola en una actividad con afán puramente de lucro; la justificación es que se debe generar ingresos para mejorar la calidad de vida, pero la calidad de la alimentación no ha mejorado con la generación de ingresos, más bien ha empeorado, porque ahora se consume solo comida chatarra que se compra en las ciudades. Tecnologías como el cultivo asociado serían un gran aporte a la soberanía alimentaria, que mejoraría la nutrición de niños y adultos del campo, sin necesidad de importar tecnologías implementadas por proyectos, que funcionan mientras están y luego no cambia nada.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Papitas antiguas:** Papas nativas no mejoradas por el hombre

<b>Matita:</b>	Planta de papa
<b>Wacho:</b>	Surco
<b>Chakra:</b>	Sementera

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Todos nosotros debemos pasar el conocimiento, los mayorcitos a los hijos a los nietos esos debemos pasar, pero ahora ya en este tiempo ni quieren escuchar lo que se hacía antes, este dicen era antigüo, antigüo, pero esas costumbres que ha habido antes con los mayores, es vuelta buena costumbre que han tenido antes.

Pasar enseñar a las nuevas generaciones para que aprendan algo, hay que invitar a un trabajo, por ejemplo ya estando de ir a sembrar papas, o deshierbamos este día y nos vamos todos y así mismo cuando es de cosechar también, hay que decir vamos todos, siquiera para que traiga una matita de papas para que puedan comer.

Para que estas costumbres no se pierdan hay que seguir conversando, transmitiendo a estos jóvenes, a esos nietos, a esos wawas, esos que siguen pues quizás entiendan, quizás escuchen pero ya en este tiempo ya están en modernismo y dicen que ya no quieren escuchar, ya no quieren hacer, ya no quieren trabajar, ya no quieren trabajar mismo en el campo.

Para recuperar los conocimientos debemos hacer los modos posibles para poder insistir, poner en práctica estos trabajos para que no se pierdan; no se con el tiempo, con la vida que estamos parece que va a perder toda esta agricultura que ha sido, estas costumbres antes, creo que vamos a perder todas esas cosas, por eso mejor el gobierno, cualesquiera, tienen que dar apoyo para volver a este modo de trabajo, para cumplir para hacer todavía.

<b>I. Bendición de las Semillas</b>		<b>FICHA No. 10</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Remigio Pingos	<b>Comunidad:</b> Shobol	
<b>Edad:</b> 57 años	<b>Estado civil:</b> Viudo	
<b>Integrantes en la familia:</b> yo tengo cuatro hijos, un hijo y tres hijas, en mi casa ahora estamos tres: mi hija, mi yerno y yo	<b>Rol en la Familia:</b> Padre, abuelo	
<b>Grado de instrucción:</b> Sexto grado		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Nosotros nos dedicamos más a la agricultura		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> tengo una hija que vive allá en España junto con mi yerno y mi hija y mi otro yerno que vive conmigo trabaja en Riobamba		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Ahora cultivamos unas papitas más unas papitas menos, cultivamos la Gabriela y ahora que está de moda la Fri, la Superchola, esas son las más conocidas por aquí en esta zona. De las papitas antiguas tengo sembrado poquito, poquito, casi matitas, matitas tengo para no perder; de esas tengo la Blanca, Puña, Uvilla, esas nada más. Antes sembraba en el 29 de junio cuando era fiesta de San Pedro y San Pablo, ahí sembraba todas las papas, y ahora algunos siembran así (por fecha) o siembran cualquier rato cuando le guste.

En la comunidad tenemos problemas con el gusano blanco, con la lancha es más peligroso que se da aquí.

Nosotros para tener semillita de aquí mismo sacamos, nosotros gracias a las instituciones que nos han dado esos cursos, estamos haciendo nosotros mismos la semilla, mejorando nuestras papas, nuestros granos y aquí eso mismo seguir sembrando porque si sembramos las habas gruesas que están trayendo son transgénicas y a nosotros no nos compete hacer siembras con esas semillas transgénicas. De las cosechas, como no tenemos bastante, bastante sembrado, casi no hemos vendido, hacemos el consumo nomás.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Ha sido bueno esa costumbre de hacer bendecir los granos, así mismo a nosotros también en la pastoral nos enseñó, así mismo los más mayores, y esa ha sido buena costumbre porque ese granito sembrando donde quiera, Taita diosito da amarcando, pero cuando sembramos con esos granos cuando son bendecidos.

A veces algunos cuando invitamos a que hagan bendecir los granos, creo que se burlan de Dios, se burlan del grano y no asisten ni a la iglesia nada, por eso a veces no tenemos y quejamos contra Dios diciendo que no da, que no tenemos papitas, que no tenemos granos, así la gente se quejan ante Dios, pero esta costumbre de bendecir es bueno.

Para mí es muy importante esta costumbre porque este granito es bendecido por Dios y nosotros tenemos que continuar dando el ejemplo. Ahora ya en este tiempo en ninguna comunidad damos las primicias, antes ha sido de dar esas primicias a los dueños de las haciendas, a los padres (sacerdotes), ahora esas primicias hay que dar a Dios, que significa dar ese primer grano, ese primer animal, sea borrego, sea ganados, sea un cuy, sea cualquier animal, ese hay que dar a Dios, así dice la palabra de Dios.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Cada año, el sábado de gloria en semana santa hay que hacer bendecir el grano, eso es bueno para poder tener esa semillita y con eso no hemos perdido, mejor hay que seguir más aumentando estas costumbres, hay que ir transmitiendo estas costumbres y estos granitos también, porque no se pierde cuando son bendecidos.

Del grano que yo tengo en la casa voy llevando poquito poquito, valor de unas cuatro libritas; llevo, le hago bendecir, vuelta le pongo en ese montoncito de semillas que está y después para sembrar.

Algunos, algunitos de la comunidad hacen bendecir los granitos, algunos mayores no más tienen esa costumbre de ir a la iglesia, llevar granitos, todo eso, pero algunos nada, ni así que tanto se ruega “venga venga”, pero nada, no se acercan.

Hay que tener esa presencia con Dios, por que el grano es bendecido por Dios, esos granitos Dios nos hizo criar para el hombre por lo que nosotros debemos dar gracias a Dios y para que haya bastante en abundancia en las cosechas.

## **VI. COMENTARIO**

La sacralidad del campo se conserva en las costumbres y creencias y se vuelve activo en rituales como la bendición de las semillas, a pesar que hay un sincretismo con la religión católica, el momento sagrado se mantiene. El milagro de la vida presente en la germinación de la semilla hace mantener ese relacionamiento de respeto con todo lo vivo y con la tierra que está viva y que cobija para dar nuevamente la vida. Los jóvenes ya no quieren escuchar, ya no quieren hacer cosas de los mayores, ¿será que es un comportamiento propio de la juventud o será en todo caso que esas costumbres y sacralidad tiene que desaparecer o recrearse?

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Amarcando:** cosecha en abundancia

**Padre:** sacerdote

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Quizá el gobierno, quizá algunas instituciones se acuerden del campo se acuerden de todo, pero ahí el presidente está diciendo buenas cosas pero no está cumpliendo, pero ojalá quizás llegue esas tecnologías acá al campo para poder tener ese mejoramiento en el campo.

De mi parte sería bueno volver a lo antiguo pero ahora con las nuevas tecnologías hay un poco más de cosechas, dicen todo eso, por lo que sería mejor combinar los dos, no, tanto lo antigua como la nueva tecnología eso sería más factible.

<b>I. Intercambio de productos para alimentación de la familia</b>		<b>FICHA No. 11</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Bertha María Morocho	<b>Comunidad:</b> Shobol	
<b>Edad:</b> 37 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> yo tengo tres hijitas, la primera tuve a los diecisiete años, hoy momento lleva dieciocho años, la segunda tiene quince años y la tercera tiene siete años.	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Yo solo soy estudiada hasta quinto grado porque mi padre era medio jodido que no me he acabado ni la escuela		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Mis hijas están estudiando todas las tres y mi persona es que gracias a mi madre tierra vivo cultivando y con vacas de leche, no he salido a trabajar lejos. Yo cultivo papas, cultivo habas, más anteriormente he cultivado cebolla, zanahoria pero en el momento se ha dado baja de cebolla y zanahoria, en este año he dado a las papas, a las ocas a los mellocos y mashuas y así me he dado la vuelta; pero yo no he sembrado para mi nomás, sino que he sembrado con un grupo de mujeres, he repartido y de ahí seguiré multiplicando más no seguiré guardando yo solo sino que he querido que siga teniendo semilla más personas y vayamos aumentando. Yo nomás que tengo ganado, cuycitos y conejitos, no tengo más. Yo hilo wango, he tejido shigras, gorras y suéteres para mis hijas, así he hecho.		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mi esposo nomás trabaja lejos de ahí no, dentro de mi hogar no han salido.		

### III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Yo siembro más las variedades que he vendido, es la Gabriela y recientemente he cogido la papa Fri, además tengo la Norteña, tengo la Rosita y la Chaucha he sembrado hoy momento, hace años atrás he cogido de la UCASAJ la Uvilla, ya que como estamos sembrando con químico y para volver a los abonos naturales es un poco duro. Yo no siembro todo de una sola, siembro cada dos meses, cada tres meses, en este año he sembrado dieciocho saquitos.

Cuando viene las plagas si es poco problema, coge esos moscos, la pata negra, hay esas pulguillas, en vano viene esas lanchas negras, amarillas, porque hay muchas aguas, ahí es cuando más decepción da cuando tiene esa pata negra, pero cuando ya se trata de curar a tiempo, también se le controla a esas enfermedades. Gusano blanco ya no es problema para nosotros, o sea más que todo en mí porque nosotros ya sabemos cómo combatir a esos animales ya.

Para la siembras yo tengo de la misma semilla, yo tengo, no he comprado, no he sacado de ningún lado la semilla, o sea he tenido propio que mis padres y abuelitos me han enseñado, igual mi madre ha dado unos pocos de esa semilla, entonces año a año he ido multiplicando y no he perdido esa semilla y sigo cultivando.

En la clima he tenido problemas cuando es sequía no carga mucho, no hay nada de producción, también si el terreno ya es segunda, es tercera siembra ahí vamos perdiendo la producción, pero en suelos nuevos ahí si da no hay ningún problema, en nuevos es a ojo cerrado así llueva o no llueva, siempre hay buena producción.

Yo con la producción que cosecho gracias a dios, el cincuenta por ciento es para sustento de mi familia, el cincuenta por ciento pues saco al mercado, sin seleccionar solo sacando la fina.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Yo he de haber tenido unos ocho años o nueve años cuando veía que mis abuelitos hacían de seleccionar la semilla, eso porque me acuerdo que mi abuelita, como ella vivía con animales y mi abuelito era que daba con esos productos, entonces mi abuelito guardaba, mi abuelita en cambio así cuando no hay dulce venía y cambiaba ella. Yo venía a visitar a mi abuelita y ahí ella así intercambiaba con los canguiles de ver que nosotros llegábamos, entonces ella cambiaba y nos daba de comer o en tiempo de capulí, cambiaba con capulí y eso nos daba a nosotros y por eso más o menos me acuerdo de lo que hacía mi abuelita.

Las selecciones de semilla antes no hubo porque nuestros mayores cavaban, cogían y hacían trojas con las pajas y hacían como unos tanques, entonces ahí ya guardaban y utilizaban como para semilla y tanto para el consumo, eso tenía bien guardado no

fumigaban casi mucho o sea casi porque yo me acuerdo, no había la fumigación había bastante abonado las tierras, todas las tierras tenían bastantes abonos como los abonos orgánicos, entonces con eso las papas no se enfermaban no pasaba nada porque era protegido por los abonos naturales, hoy momento a las papas ya les coge las plagas y estamos fumigando.

## **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Los mayores cuando cavaban de los gruesos ellos comían, los chuzos así parejas eso era de los que se ocupaba para semilla y así intercambiaban, cuando sabían venir a intercambiar de otros lugares, venían a cambiar con capulí, venían a cambiar con dulce, en veces con esos canguiles rosados, en veces cambiaban así con las sogas o con algo sabían cambiar, ellos hacían intercambios, entonces los que venían llevaban felices porque ya iban cambiando ya con esos productos y llevaban ya las papas.

Los que cambiaban ya tenían una fecha especial porque ellos ya sabían en que tiempo están haciendo la cosecha, en veces vienen a ver, a caminar, entonces ya ven que estamos cavando entonces al puesto que estamos cavando allá sabían llegar con treinta y uno, así con burro ahí llegaba entonces con capulí, entonces el momento que está cavando se acercaba al puesto de cave, entonces ahí le mandaban ya cambiando con ese producto ahí nosotros cogíamos y comíamos y mi abuelito cogía y cambiaba con las papas.

Para cambiar tenía una shigrita que sabría llevar unas diez a quince libras, sabría llevar, eso servía como medida para intercambiar los productos y así lleno le daba, ahora es que estamos perdiendo la shigra y estamos utilizando sacos, porque antes solo era la shigra de cabuya, ahí daban. Habían shigras grandes que decían que ahí lleva medio saco entonces para intercambiar solo utilizaban las shigras que llevaban una arroba, solo eso le daban.

Los que cambiaban venían con capulí en burros porque venían de Gaushi, de Calpi, no sé de donde nomás sabrían venir porque así sabían llegar en burros y sabían llegar cargados con bulto grande, así sabían llegar. Para intercambiar ya tenían conocidos, en veces cuando un conocido está y los otros no conocen, entonces ahí iban ya conociendo, conociendo a la gente, ahí sabían cambiar con la gente que se conforma y hace el cambio, con el que no se conformaba y pedía más con ellos no se hacía el intercambio. Nunca he visto que se

utilizaba dinero, billetes, solo he visto que se hacía intercambio de productos de granos nomás, cuando se estaba cosechando habas, se cambiaba habas o con papas, la mayoría ha sido con papas, mellocos y ocas, así con eso intercambiaban.

Esas prácticas que se hacían más antes si ha sido importante porque así en caso de que no haya dulce mi abuelita decía ya no hay dulce, ya se acabó, entonces en ese momento ya se hacía intercambio con el dulce, entonces ya es bienvenido eso, así no me voy a gastar ni en los pasajes ni nada y ya quedo con el dulce y con un poco de producto y ya le mando regalando, por eso será que en las producciones en el campo, mi abuelito tenía esa amabilidad de regalar pues, por eso a él nunca le ha faltado los productos, todo tipo de productos él mantenía y tenía suficiente.

Bueno, en esta temporada que estamos pues, ya se ha acabado esa temporada de mi abuelito yo que me acuerdo de esos vecinos, ya no se hace ese intercambio, ya no hay esos que vienen a hacer los intercambios, ahora solo con dinero nomás; también ya no siembran mucho, hoy momento ya seguimos dejando nuestros cultivos, nuestra tierra amada, o sea ella es la madre tierra, hay personas que si pensamos en la tierra en nuestro cultivo en el sustento de nuestra familia, pero hay personas que ya se dejan de nuestros cultivos que ya se dejan de nuestra madre tierra ya salen a la migración ya salen a las ciudades, ellos piensan que cogen dinero y con eso vuelta se van a abastecer, si hay productos en la ciudad pero no se dan cuenta de lo que está ahí puesto bastante químicos, que ahí con el tiempo van a tener una enfermedad como cáncer porque es demasiado puesto químicos, demasiado abonos.

Entonces tarde que temprano, ojalá a todos quienes que van a tener estas experiencias nuestras, pues, mejor quisiera que recordemos nuestra madre tierra y nuestros productos y volvamos a lo de antes de lo que vivían nuestros abuelitos, gracias a dios yo todavía tengo mi abuelito que está aproximando a los cien años y estoy orgullosa de tenerle, yo he aprendido mucho por mi abuelito, si no hubiera sido por él no sé donde hubiera estado, capaz que yo también botaba mi tierra, botaba mi producto y hubiera estado migrando al otro lado o hubiera estado por la ciudad trabajando, pues gracias a él sigo manteniendo mi tierra, sigo manteniendo mi producto, que dios me permita ojalá mis hijas vuelvan a seguir produciendo a no abandonar la tierra.

## **VI. COMENTARIO**

La solidaridad era parte fundamental del convivir campesino, con el intercambio se abastecía la familia para tener alimento suficiente y variado y no había necesidad de circulación de dinero, hoy en cambio con la producción mercantilizada, todo se ha hecho en base al dinero, la producción se vende y con el dinero se compran toda clase de productos para abastecerse, pero esos productos ahora son de menor valor nutritivo como fideos, arroz, colas, no como antes que se cambiaban con otros productos naturales como frutas, maíz, panela, etc. Esta práctica tiene una connotación de tradición muy antigua, posiblemente el intercambio inicial fue entre pueblos enteros de la costa con los de la sierra por ejemplo, luego con la imposición española se fue reduciendo solamente a familias y hoy ha perdido definitivamente.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Wango:** lana de borrego colocada en un palito para elaborar el hilo

**Shigra:** envase o bolso tejido en la comunidad

**Papa Fri:** variedad Fripapa

**Pata negra:** enfermedad que ocasiona una pudrición negruzca en la base del tallo de la planta

**Coge las plagas:** afecta las plagas

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Me acuerdo que mi abuelito sabía decir “wambras yo no voy a estar viviendo todo un siempre, ustedes ya tienen que saber cómo cultivar , como tienen que sembrar, cuando lleguen sus familias, cuando nosotros o los vecinos no tengamos y ustedes que van a regalar, por lo menos tienen que aprender a sembrar a cultivar, cuando el vecino no tenga, cuando sus padres no tenga o cuando alguna familia venga de parte lejana, eso ustedes tienen que aprender a regalar; porque si dios escucha un “dios le pague” y de eso multiplica, de eso tienen que aprender a vivir, nunca tienen que ser miserables, nunca tienen que ser egoístas a nada, cuando ustedes son egoístas cuando ustedes no saben brindar un vaso de agua, un plato de comida, a ustedes nunca han de venir a visitar nadie y como ser de lo que uno ha sido, de lo que uno sabe regalar, por lo menos te han de venir a visitar

una vez al año”, así sabe hablar mi abuelito aconsejando, mi abuelita que en paz descansa ha sabido hablar aconsejar que tenga animales, que cultive la tierra, que no tenga abandonado la tierra, que no vayan botando, todo eso me ha sabido decir, de eso me acuerdo yo.....

Para mi pensar, para mi ser es bastante importante que los jóvenes vuelvan al tiempo de antes, a lo que nuestros mayores hacían y cultivaban y vivían muchos años que hoy al momento ni siquiera avanzamos a sesenta años. Los consejos que han sabido dar muchos mayores que han sabido hablar a nuestros hijos, a los hijos de ellos y a los nietos, pero eso no sabemos reconocer, no sabemos recapacitar, pues y por eso nuestras tierras han estado abandonadas, pero mi recomendación es que no dejemos abandonadas nuestras tierras y seguiremos mejor seguir recopilando nuestras vidas ancestrales que eso nos va a servir para muchos años más y quizá para nuestros nietos, que no está bueno que nosotros vayamos abandonando la tierra y las costumbres, sino recopilar todo de nuestros pasados mayores de lo que nos han dejado diciendo y porque no podemos dejar abandonando pues y en libros en donde sea que estese escrito pues, eso que vaya escrito bien claro que los antiguos mayores han sabido contar para que nuestros nietos vuelvan a mantener todo verde como un paraíso porque todo estamos dejando abandonado y ojalá volvamos al tiempo de antes y volvamos a nuestras tierras.

<b>I. Siembra alternada de papa durante el año</b>		<b>FICHA No. 12</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Bertha María Morocho	<b>Comunidad:</b> Shobol	
<b>Edad:</b> 37 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> yo tengo tres hijitas, la primera tuve a los diecisiete años, hoy momento lleva dieciocho años, la segunda tiene quince años y la tercera tiene siete años.	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Yo solo soy estudiada hasta quinto grado porque mi padre era medio jodido que no me he acabado ni la escuela		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Mis hijas están estudiando todas las tres y mi persona es que gracias a mi madre tierra vivo cultivando y con vacas de leche, no he salido a trabajar lejos. Yo cultivo papas, cultivo habas, más anteriormente he cultivado cebolla, zanahoria pero en el momento se ha dado baja de cebolla y zanahoria, en este año he dado a las papas, a las ocas a los mellocos y mashuas y así me he dado la vuelta; pero yo no he sembrado para mi nomás, sino que he sembrado con un grupo de mujeres, he repartido y de ahí seguiré multiplicando más no seguiré guardando yo solo sino que he querido que siga teniendo semilla más personas y vayamos aumentando. Yo nomás que tengo ganado, cuycitos y conejitos, no tengo más. Yo hilo wango, he tejido shigras, gorras y suéteres para mis hijas, así he hecho.		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mi esposo nomás trabaja lejos de ahí no, dentro de mi hogar no han salido.		

### III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Yo siembro más las variedades que he vendido, es la Gabriela y recientemente he cogido la papa Fri, además tengo la Norteña, tengo la Rosita y la Chaucha he sembrado hoy momento, hace años atrás he cogido de la UCASAJ la Uvilla, ya que como estamos sembrando con químico y para volver a los abonos naturales es un poco duro. Yo no siembro todo de una sola, siembro cada dos meses, cada tres meses, en este año he sembrado dieciocho saquitos.

Cuando viene las plagas si es poco problema, coge esos moscos, la pata negra, hay esas pulguillas, en vano viene esas lanchas negras, amarillas, porque hay muchas aguas, ahí es cuando más decepción da cuando tiene esa pata negra, pero cuando ya se trata de curar a tiempo, también se le controla a esas enfermedades. Gusano blanco ya no es problema para nosotros, o sea más que todo en mí porque nosotros ya sabemos cómo combatir a esos animales ya.

Yo tengo de la misma semilla, yo tengo, no he comprado, no he sacado de ningún lado la semilla, o sea he tenido propio que mis padres y abuelitos me han enseñado, igual mi madre igual me ha dado unos pocos de esa semilla, entonces semilla año a año he ido multiplicando y no he perdido esa semilla y sigo cultivando.

En la clima he tenido problemas cuando es sequía no carga mucho, no hay nada de producción, también si el terreno ya es segunda, es tercera siembra ahí vamos perdiendo la producción, pero en suelos nuevos ahí si da no hay ningún problema, en nuevos es a ojo cerrado así llueva o no llueva, siempre hay buena producción.

Yo con la producción que cosecho gracias a dios, el cincuenta por ciento es para sustento de mi familia, el cincuenta por ciento pues se va para la venta, pero no escogimos solo sacamos la fina.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Bueno para sembrar así rotando yo he aprendido de mis mayores, de mi abuelito que desde yo me acuerdo así sabían hacer, él con su experiencia ya iba teniendo durante el año en que meses y en que fechas es bueno sembrar, “no es bueno sembrar en cualquier fecha decía, ni tampoco es bueno sembrar una sola vez porque puede ser que coja la helada o llueva mucho o no llueva y si se pierde todo, no se recupera ni la semilla” decía. Cuando yo iba a visitar a mis abuelitos ya veía que hacían y yo solo con ver he aprendido y he mantenido y me ha dado buenos resultados.

## V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO

Yo trato de sembrar rotando, así siembro tres sacos en un mes, después tres sacos en el otro mes y unos quince sacos en el mes de junio, el 31 de junio es buena fecha para sembrar. En este año he sembrado unos dieciocho sacos en total. No puedo sembrar en un solo mes porque de pronto cae helada y ahí pierdo la semilla, entonces tengo que aprender a rotar en cada mes, por ejemplo si este mes yo coseché al otro mes ya no puedo cosechar porque no llueve o hay mucha lluvia, esto hago para que las papas no falte dentro de mi hogar.

En el caso de la semilla que se necesite, todo tenemos guardado y según como vamos sembrando para cada vez, entonces de ahí vamos sacando dos sacos, tres sacos ya según cómo va sembrando, depende entonces de cómo vaya rotando entonces para volver al otro año, sacas la semilla y ya siembras el tiempo que tienes que sembrar.

Bueno en el precio que está en el mercado yo no puedo saber para ver cuando siembro, porque hay meses que está bueno la plaza y hay otros meses que está todo al suelo, entonces para no tener esa decepción o sea siempre hay que tener rotando, siempre; si la plaza este mes ha estado bajo, ya pues, ya tengo para alimentar a mi familia y para regalar pues, o sea eso no hace problema, o sea el problemas es cuando pierdo, cuando no siembro, ese si es problema que me da porque no tengo para alimentar a mi familia.

De esta forma yo he hecho personal, en la comunidad hay personas que si hacen pero hay personas que no hacen y hacen de perder toda la semilla y no tienen para el sustento de la familia y les llega a faltar, porque no atinan a sembrar será, que dejan coger helada y no se tiene ni para la comida.

Yo empezando desde el mes de enero casi en enero he sembrado, he sembrado en mes de marzo, mayo y se sembrar también en junio y en noviembre. En esos meses siembro y así voy rotando, para todo el año siembro. Para cada mes ya tengo la semilla separada, pero yo ya tengo que saber o sea cómo voy a hacer para esos meses rotando para no quedarme sin mi producto para mi familia.

## **VI. COMENTARIO**

El conocimiento del entorno es parte de la experiencia y sabiduría de los mayores, en el caso de la siembra ellos ya sabían en que época es adecuado sembrar para evitar daños en el cultivo por el clima como la presencia de heladas, la sequía o el exceso de lluvia; en base a este conocimiento se iba definiendo el calendario agrícola. La aplicación de esta experiencia ha permitido que se cumpla el objetivo principal de abastecer de alimento a la familia y de forma secundaria está el precio al que se puede vender el producto en el mercado, que no coincide un precio alto con las épocas de cosecha. Esta lógica campesina es totalmente opuesta a la agricultura comercial que se basa en cosechar cuando el precio del mercado está alto y de acuerdo a ello planificar las siembras.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Rotando:** siembra consecutiva en varios meses del año.

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Me acuerdo que mi abuelito sabía decir “wambras yo no voy a estar viviendo todo un siempre, ustedes ya tienen que saber cómo cultivar como tienen que sembrar, cuando lleguen sus familias, cuando nosotros o los vecinos no tengamos y ustedes que van a regalar, por lo menos tienen que aprender a sembrar a cultivar, cuando el vecino no tenga, cuando sus padres no tenga o cuando alguna familia venga de parte lejana, eso ustedes tienen que aprender a regalar; porque si dios escucha un “dios le pague” y de eso multiplica, de eso tienen que aprender a vivir, nunca tienen que ser miserables, nunca tienen que ser egoístas a nada, cuando ustedes son egoístas cuando ustedes no saben brindar un vaso de agua, un plato de comida, a ustedes nunca han de venir a visitar nadie y como ser de lo que uno ha sido, de lo que uno sabe regalar, por lo menos te han de venir a visitar una vez al año”, así sabe hablar mi abuelito aconsejando, mi abuelita que en paz descansa ha sabido hablar aconsejar que tenga animales, que cultive la tierra, que no tenga abandonado la tierra, que no vayan botando, todo eso me ha sabido decir, de eso me acuerdo yo.....

Para mi pensar, para mi ser es bastante importante que los jóvenes vuelvan al tiempo de antes, a lo que nuestros mayores hacían y cultivaban y vivían muchos años que hoy al momento ni siquiera avanzamos a sesenta años. Los consejos que han sabido dar muchos mayores que han sabido hablar a nuestros hijos, a los hijos de ellos y a los nietos, pero eso no sabemos reconocer, no sabemos recapitar, pues y por eso nuestras tierras han estado abandonadas, pero mi recomendación es que no dejemos abandonadas nuestras tierras y seguiremos mejor seguir recopilando nuestras vidas ancestrales que eso nos va a servir para muchos años más y quizá para nuestros nietos, que no está bueno que nosotros vayamos abandonando la tierra y las costumbres, sino recopilar todo de nuestros pasados mayores de lo que nos han dejado diciendo y porque no podemos dejar abandonando pues y en libros en donde sea que estese escrito pues, eso que vaya escrito bien claro que los antiguos mayores han sabido contar para que nuestros nietos vuelvan a mantener todo verde como un paraíso porque todo estamos dejando abandonado y ojalá volvamos al tiempo de antes y volvamos a nuestras tierras.

Mi recomendación final es que sigan trabajando, que sigan cultivando, que sepan las fechas como vamos sembrando, o sea a mí sí me da pena porque las personas jóvenes han dejado la tierra, o sea no saben que fecha sembrar; mi recomendación es que sigamos viendo y aprendiendo de las personas mayores quienes están cultivando pues y en esas fechas vayamos sembrando, vayamos recopilando nuestra producción, recuperemos nuestras culturas de nuestras comunidades y no dejemos, que nuestra cultura es un orgullo de ser; gracias en el campo no falta nada, en la ciudad es que si no salgo a trabajar yo me muero de hambre, pero en el campo cogimos mío o del vecino una mata de papa, una mata de haba y ya tengo para comer, por eso sintamos orgullosos de vivir en el campo, así hasta cuando mi padre me lleve estaré luchando con mi familia y nunca dejaré de querer a mi tierra, a mi familia, a mi comunidad, por eso he tratado de recopilar lo que mi abuelita hacía, ella cobijaba bayeta, hilaba wango, era una mujer trabajadora, de tener y nos ha dejado enseñando en un buen camino, así que vivan felices, que tengan y que trabajen; gracias a dios todavía tengo a mi abuelito aquí y por ellos he aprendido muchas cosas.

<b>I. Uso de la papa para curar el dolor de cabeza</b>		<b>FICHA No. 13</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Rosa María Aucancela	<b>Comunidad:</b> Shobol	
<b>Edad:</b> 45 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo una hijita	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Yo estudié hasta sexto grado		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Mi marido trabaja en chofer y yo trabajo en agricultura y mi hija estudia. Siembro papas, habas, melloco, cebada, zanahoria, poco de cebolla todo eso he trabajado. Tengo vacas con leche y toros, terneros y borregos, chanchos y una alpaquita, también cuyes, conejos, eso tengo, también gallinas. Como artesanías si hilo el wango para con la lana mandar a tejer prendas para uno mismo como bayetas, anacos, ponchos.		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> En la ciudad trabajan hermanos, hermanas, eso sí trabajan, mi esposo trabaja aquí mismo en la comunidad, en la Cemento Chimborazo, con la volqueta acarrea la piedra caliza.		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Yo siembro la papa Gabriela la papa Chola, la Fruit, un poco de Uvilla y Chaucha Roja y también la Puña. Cuatro sacos de Gabriela he sembrado este año, así poco, poco dos sacos, tres sacos de otras variedades. Aquí en nuestra zona tenemos problemas con la lancha negra y gusano blanco. Para nuestras siembras, sacamos seleccionadas y escogemos las papas las bien seleccionadas y las más buenas para sembrar, todo de nuestros propios lotes.

Con el clima, rato de sequío ahí es más problema con la helada y cuando no llueve, menora la producción, no resulta bien los granitos. De la papita que cosecho, resto vendemos y resto sacamos la semilla para sembrar después y también consumimos en la casa.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Bueno para curar las enfermedades hemos utilizado de papá, mamá, más antes así las abuelitas que han sabido curar con la papa, así para la fiebre, para dolor de cabeza hemos utilizado y seguimos utilizando hasta nosotros, así venimos utilizando toda la vida la papa.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Para este remedio utilizamos la Gabriela y la Puña y para gastritis también, para eso licuamos la papa y hacemos hacer afuera sobre tarde y vuelta de mañana, mezclando con el zumo del cogollo de col, así mezclando tomamos en la primera hora de la mañana en ayunitas, tomamos para el dolor de pecho que dicen, eso hemos hecho.

Para el dolor de cabeza vuelta hemos puesto así haciendo tajita las papitas y nos hemos amarrado en la frente por donde que está doliendo y amanecemos ya bien, así hemos curado con la papa. Las rodajitas de papa tienen que ser de papa fresca, así recién cavamos y llevamos a la casa y hacemos las rodajitas y nos amarramos en la frente. Las rodajitas delgaditas no más hacemos, esas gruesas no hacemos, esto hemos utilizado para bajar la fiebre y para dolor de cabeza; así hemos utilizado la papa. Este remedio es para los niños, para los mayores, para todos en general es bueno la papa.

Esta forma de curar si mantenemos, así cuando coge la fiebre, cogemos las papitas y hacemos unas rodajitas redonditas y nos amarramos en la cabeza sobretarde y se amanece ya bien. Ya cuando está bien grave mismo, ya no vale, nos vamos donde los doctores; de ahí que cuando es poco, poco nos sanamos con la papa.

#### **VI. COMENTARIO**

A más de utilizar la papa para el consumo, se reconocen propiedades medicinales, como ejemplo para el dolor de cabeza como hemos visto; estos conocimientos se han ido transmitiendo de generación en generación, seguramente como un resultado de haber probado muchas veces. Este conocimiento todavía se mantiene, pero se reconoce que cuando el mal es más fuerte, ahí ya no funciona y debe ir a consultar un doctor.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Wango:** Una porción de lana de borrego bien lavada y colocada en un palo para hilar

**Fruit:** Fripapa

**Tajita:** Rodajita

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

Mayores antiguos, nuestros papás, nuestras mamás saben curar así, saben poner la papa así cuando está con la fiebre y sabe pasar, por eso seguimos utilizando. No sería bueno que se pierdan los conocimientos de los mayores, sería bueno que sigan así viendo, viendo, atrás los wawas, los hijos todos, sería bueno que sigan utilizando viendo, que sigan utilizando toda la vida, no sería bueno que del campo se pierda estos conocimientos porque así poco, a poco seguimos utilizando. Así seguimos haciendo en nuestra comunidad, poco, poco, así yo he aprendido y sé que no voy a perder

<b>I. “Siembra asociada de papa y haba para evitar daño de heladas”</b>	<b>FICHA No. 14</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>	
<b>Nombre:</b> Rosa María Aucancela	<b>Comunidad:</b> Shobol
<b>Edad:</b> 45 años	<b>Estado civil:</b> Casada
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo una hijita	<b>Rol en la Familia:</b> Madre
<b>Grado de instrucción:</b> Yo estudié hasta sexto grado	
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Mi marido trabaja en chofer y yo trabajo en agricultura y mi hija estudia. Siembro papas, habas, melloco, cebada, zanahoria, poco de cebolla todo eso he trabajado. Tengo vacas con leche y toros, terneros y borregos, chanchos y una alpaquita, también cuyes, conejos, eso tengo, también gallinas. Como artesanías si hilo el wango para con la lana mandar a tejer prendas para uno mismo como bayetas, anacos, ponchos.	
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> En la ciudad trabajan hermanos, hermanas, eso sí trabajan, mi esposo trabaja aquí mismo en la comunidad, en la Cemento Chimborazo, con la volqueta acarrea la piedra caliza.	

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Yo siembro la papa Gabriela la papa Chola, la Fruit, un poco de Uvilla y Chaucha Roja y también la Puña. Cuatro sacos de Gabriela he sembrado este año, así poco, poco dos sacos, tres sacos de otras variedades. Aquí en nuestra zona tenemos problemas con la lancha negra y gusano blanco. Para nuestras siembras, sacamos seleccionadas y escogemos las papas las bien seleccionadas y las más buenas para sembrar, todo de nuestros propios lotes.

Con el clima, rato de sequío ahí es más problema con la helada y cuando no llueve, menora la producción, no resulta bien los granitos. De la papita que cosecho, resto vendemos y resto sacamos la semilla para sembrar después y también consumimos en la casa.

### **IV. ANTECEDENTES**

Bueno yo he sembrado en esta pampita para que no coja la helada, más antes mis abuelitos han sabido sembrar en pampas de esta forma para que no coja la helada, una mata de haba y una mata de papa, así no cogía mucho la helada, de esa razón yo también he sembrado así para que no coja la helada en esa pampita.

En estas pampitas la helada es fuerte y hace bastante daño, por esa razón he sembrado así para no perder las semillas ni el cultivo, he sembrado así para proteger con las habas a la papita.

Yo cuando era chiquita de ocho a nueve años así veía que sembrada mi abuelito, así el me llevaba a sembrar y a mí me hacía botar las habitas y el ponía las papas y me decía: “así tienen que sembrar, yo cuando muera así tienen que sembrar en pampas habas con papas y algún otro granito se pone para que no coja la helada” sabía decir mi abuelito, por esa razón también yo he sembrado así.

### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Para la siembra, la rawa se hace igualito que cuando se va a sembrar solo papas nomás, y después no hay problema para deserbar para hacer aporques, todo mismo, y se iguala nomás el tiempo para cosecha, todo también; pero para hacer secar las habas en la misma

mata no se avanza porque ya “entra” la papita, por eso ya tenemos que cosechar las habas en verde, ya sacamos el yuyo y ya podemos cavar con azadón las papitas. En la rawa se va poniendo todo abono para papas para habas, todo mismo, como cuando se siembra solo papas, una sola se pone.

Así yo ya he sembrado otras veces papas y habas juntos y el grano de las habas salió más rápido y así coseché el grano de las habas y después coseché las papas y salió bien, más cargado el granito de las habas y también de las papas.

Se protege de la helada porque la mata de las habas crece rápido y pasa la altura de las papas y a las habas nunca ha cogido la helada y se tapa a las papas y ya no coge la helada. Para nosotros es también beneficioso porque más granos se ha cogido de la misma sementera, tanto papas y habas, así sembrando dos granos, papas y habas en una misma sementera; también se cosecha más bueno que cuando sembramos un solo grano separado papas y habas. En las partes donde se puede sembrar maíz, se siembra las papas con maíz o con habas, también se puede poner quinua por la mitad y por lados así se puede sembrar para que no coja mucho la helada.

Algunitos, poquitos los que acordamos sembramos así, ya los otros ya no siembran, será porque no acuerdan o por descuido, pero nosotros poquitos, poquitos acordamos de los consejos de los mayores y así sembramos como acordamos.

## **VI. COMENTARIO**

En las comunidades, para la producción de los alimentos tiene mucho que ver con la naturaleza, el clima, el agua, el suelo. En muchas zonas, la helada es uno de los problemas principales porque ocasiona grandes pérdida en las sementeras y ocasiona también que no se disponga de alimentos en esas épocas del año. Los productores han desarrollado esta tecnología para evitar que se pierda la papa por el efecto de la helada con resultados favorables y además ha permitido diversificar la provisión de alimentos, de forma variada y por lo tanto mejor calidad en la alimentación. Con la agresiva presencia de la mal llamada “agricultura moderna”, se ha endiosado el mercado para el cual hay que producir productos que demande y de mayor calidad, por ello una de las tecnologías que permite llegar a ello es el monocultivo, sin tomar en cuenta estas racionalidades del campo como es la

prevención de daños de heladas, como la dotación de una mayor diversidad de alimentos para la familia.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Pampita:** Valle, terreno plano en la parte baja

**Coja la helada:** Afecte la helada

**Rawa:** Surco

**Entra la papita:** la papa ya está madura y se debe cosechar

**Yuyo:** follaje de la planta de papa o haba

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Yo si estoy enseñando a mis hijos, diciendo así tenemos que sembrar, para que no coja la helada, así tenemos que seguir sembrando como han sabido hacer nuestros abuelos, tenemos que seguir, así enseño a mis hijos también. Para enseñar yo llevo a mis hijos a sembrar al terreno a la parcela para que ayuden, así yo pongo las papas y ellos pueden seguir atrás con habas y otros ponen el abono, todo eso, tienen que trabajar igual para que sepan trabajar ellos también.

<b>I. Control manual del gusano cutzo en la papa</b>		<b>FICHA No. 15</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Carmen Amelia Cando Guambo	<b>Comunidad:</b> Shobol	
<b>Edad:</b> 67 años	<b>Estado civil:</b> soy divorciada porque mi esposo se fue hace años mismo y me quedé con tres hijos	
<b>Integrantes en la familia:</b> una mujercita y dos varoncitos tengo	<b>Rol en la Familia:</b> Madre, abuela	
<b>Grado de instrucción:</b> Yo estudié hasta tercer grado, pero en una escuelita nocturna de noche		
<p><b>A qué se dedica la Familia:</b> A mis hijos hice estudiar hasta que acabe el colegio todos tres y unito trabaja ya en oficina, otrito trabaja así en el campo mismo y la otrita así mismo trabaja ahí. Yo siembro melloquitos oquitas, papitas, todo grano todos los días sembrando trabajando he hecho estudiar a mis hijos solita y después me quedó una nietita a ella también le hago estudiar, ella también está en quinto curso. Yo tengo una vaconita y dos borreguitos nomás. Trabajo también en la artesanía tejo shigra, así hilo wanguito, así tejo bayetitas, todas esas cosas que es de hacer hago hasta de noche, sé nomás estar trabajando, hasta las once, doce de la noche. Antes cuando tenía zanahoria, cebolla, trabajando he hecho estudiar a mis hijos para que ellos siquiera acaben la escuelita, pensando antes a nosotros no nos han mandado ni a la escuela ni al colegio porque las mujeres no sirve para nada sabe decir, de eso vuelta yo como quiera he luchado para hacer estudiar a mis hijos. Nunca me ha ayudado mi marido, de decir toma esto yo te ayudaré, yo te he de ir a ver en la escuela, en el colegio, nunca jamás y ahora que ya viene haciendo mayor dice: “mis hijos no me quieren solo a la mamá le quieren”, así dizque dice él.</p>		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> De mis hijos unito salió a la ciudad a trabajar.		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Tengo Tulca Blanca, tengo Uvilla y tengo Gabriela, este papa Fri también tengo. En el año siquiera siembro unos cuatro saquitos, cinco saquitos, según tenga terrenitos preparados. Como problemas tenemos el gusano blanco lo que persigue mucho a la papa y cuando

llueve mucho viene la lancha y así curamos. La semilla para mis siembras consigo aquí mismo, sembrando ca, cosecho y hago semillita, el resto como.

Con el clima tenemos problemas porque cuando no llueve, cuando viene las heladas no atinamos como proteger las papitas. De la cosecha un poco voy a vender así para mis hijos parto, así tengo mis granitos, o si no les regalo a los que no tienen, poco, poco para que ellos también coman porque yo no puedo comer yo solita siempre me gusta repartir.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Antiguamente no hemos curado las papitas así solo con majadita de ganado, de borregos solo con eso sembrábamos y cuyes conejos, con eso mezclando todito amontonábamos todito, bonito que esté montoncito y vuelta cuando ya está seco esa majadita sabíamos ir llevando en burrito haciendo cargar, sino ca en la espalda nomás, hasta ahora mismo así ando cargada en la espalda, así cuando amontona la majadita voy llevando a los terrenitos para sembrar.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Yo desde que era pequeña, me acuerdo que mi papacito mi mamacita, cuando yo tenía unos ocho años así falleció y mi vida era bien triste porque no tenía mamacita. Ahí si había gusano blanco grande (cutzo) y lancha cuando llueve mucho, también sabía caer un gusano negro que hasta ahora no se pierde y ese sabía cortar las raíces, para controlar le buscaban con manito nomás en cada matita para sacar ese gusano, para gusano blanco grande (cutzo), sabían recoger así cuando estaban trabajando para las gallinas dizque recogían, recogían en un viejo baldecito, ahí sabían llevar.

Cuando había la lancha no sabíamos hacer nada ahí sabíamos perder nomás. Antes unas bombas de fierro trajieron los hacendados a las haciendas, ahí sabían fumigar, pero dizque eran pesadotas las bombas, yo mismo ca no he utilizado, no he cargado esas bombas, solo los hombres sabían cargar esas bombas que dizque era muy pesada. Los mayores así viendo que los hacendados también utilizan, así ellos también ya comenzaron a utilizar bombas, ya comenzaron a fumigar, con ese dizque es bueno con ese saben cosechar bien diciendo

sabían venir comprando. Solo las papas sabían fumigar, sabían poner un polvo blanco, una agua sabían poner, bastante remedios sabían venir comprando en funda llena.

Los hacendados tenían semejantes sementeras cosa que no se avanzaba a cavar, matas grandes sabía hacer, ahí sabían estar cava y cava. Ya después comenzaron a sembrar con abono químico, así un rojito sabían venir trayendo, solo con químico empezaron a sembrar, así venían trayendo por quintales pero donde sabrían comprar, eso no sé. Más antes nuestros mayores majadita sabían hacer podrir arto, cosa que humito sabía estar saliendo de la majadita y con ese sembraban; ellos si cosechaban bien con majadita nomás. Pero los hacendados cosechaban demás mismo porque cada quince creo que fumigaban, así dos, tres matas cavando ya sabía ser medio saco así, demás mismo sabían fumigar.

Los hacendados papa Uvilla sembraban más y Chola también sembraban. Si estamos siguiendo haciendo ya ahorita, ahorita ya casi siempre estamos utilizando químico, poquito, poquito pero no mucho.

## **VI. COMENTARIO**

La capacidad de observación de los productores/as les permitió entender que de los gusanos llamados cutzos, cambiaban de forma, se hacían adultos catzos y se reproducían incrementando la posibilidad de afectar severamente al cultivo; para ello, hacían algo atn simple como recogerlos, no dejarlos en el suelo para que su ciclo continúe y eliminarlos dando de comer a los pollos. Pero, además de ser una práctica efectiva, requiere de mano de obra y paciencia para recoger los insectos del suelo y cambiarlos a otro lugar, por ello, hoy ya no se utiliza ese conocimiento y sea confía cada vez más intensamente en el insecticida y productos químicos, que aprendieron a usarlos en las siembras en las haciendas, en donde se empezó a hacer un uso indiscriminado de los pesticidas en la mal llamada agricultura moderna.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

Matita: Planta

Majadita: Abono orgánico

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

A nosotros nos enseñaban a trabajar en las papas igual que con ellos cogiendo azadón nos enseñaban, tenemos que trabajar así, tenemos que ganar el pan del día, así trabajando en el campo, no tenemos que ser como de la ciudad sabía decir.

Tenemos que seguir manteniendo esa costumbre de los antiguos, no tenemos que perder y ahora últimamente estuve diciendo que esos jóvenes sería bueno que vengan mejor envés de estar en la ciudad, que están haciendo prácticas en la teoría, mejor que vengan al campo para que vean aquí en el campo como es trabajar en el campo, en la ciudad no hay nada que hacer, en la ciudad para estar limpiecito, para estar como adornado para eso mismo viven en la ciudad.

<b>I. Selección de lotes para evitar el daño de heladas</b>		<b>FICHA No. 16</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Carmela Teresa Ilbay	<b>Comunidad:</b> Shobol	
<b>Edad:</b> 40 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo dos varones y cuatro mujeres	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Yo estudié hasta segundo grado		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Yo de mi parte trabajo en campo y mis hijos están estudiando y mi esposo está trabajando. Yo así siembro papitas, habitas, melloquitos, oquitas siembro. Yo tengo vaquitas, borregos, chanchos y cuycitos y conejitos. Trabajamos en artesanías en nuestra organización que se llama Pachamama, ahí trabajamos tejiendo de todo como bayetas, anacos, bufandas, shigras de cabuya y también con esa lana de borrego o sea que nosotros ya hemos estado olvidando, o sea que este tiempo ya siguen olvidando los jóvenes nosotros vuelta queremos siquiera a nuestros hijos dejar enseñando, mostrando para que ellos mañana ojalá piensen en trabajar igual con nosotros y no piensen solo en ir a la ciudad.		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mi hijo ya cogió a la mujer y está trabajando en Quito, y mi esposo trabaja en la misma comunidad de chofer		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Yo siembro Gabriela y papa Fri un poquito de papa Blanco que es antigua. Este año he sembrado tres saquitos nomás y una arrobita de habitas he sembrado. Cuando llueve demasiado tenemos lancha y gusano blanco también hay. Yo de mis propias cosechas guardo la papita para semilla.

Por lo que este año no había agüitas por eso está en sequía y no creció las papitas breve, ahorita que ya está lloviendo está creciendo más las papas. Con la helada también tenemos problema. De la cosecha comimos con nuestros hijos del resto vuelta guardamos para otra vez volver a sembrar para otros años vuelta.

### **IV. ANTECEDENTES**

Nosotros, más claro yo desde que he entrado en algunos cursos, nos enseña en los cursos desde ese momento sabemos poco, poco para seleccionar. Y también he visto a los mayores.

### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

En pampa no sembramos mucho porque en la pampa coge la helada demasiado, vuelta sembrando en laderas ahí no coge las heladas porque está en la ladera, por eso nosotros así sembramos en laderas, en pampa no sembramos porque coge la helada y todo perdemos.

En la pampa en cambio, yo de mi parte tengo así hierbita sembrado más. Yo en este año sembré un poquito de papa en la pampa y si me cogió todito la helada y perdimos todo lo que sembramos y no tenemos de donde recuperar para el próximo año, pero otro poquito que sembré en laderita no me cogió heladas por eso si estoy viendo papitas y comprobé que no coge helada.

En la comunidad otras personas si hacen así de seleccionar los lotes, algunas personas que no tienen terrenos así por laderitas solo por pampa, esas personas tienen que saber en que

fecha pueden sembrar para que no coja helada y solo ahí pueden cosechar, pero de manera general en la pampa caso solo hierba se tiene.

## **VI. COMENTARIO**

El daño que causa la helada a la planta de papa es severo, en ocasiones se pierde la totalidad del cultivo y no se recupera ni la semilla. Por la observación y la experiencia, se conoce que sembrando en los terrenos inclinados no sufre el efecto de las heladas, por lo que se hace un adiferenciación en el uso del suelo de acuerdo a su inclinación: en terreno planos se siembra, habas, pasto y en inclinados se siembra la papa.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Coge la helada:** Afecta la helada

**Pampa:** Terreno plano

**Laderita:** Terreno inclinado

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

O sea todo lo que yo aprendo así converso a mis hijos y digo así trabajamos porque vivir en ciudad es medio difícil porque ahí es todo comprado nomás en cambio en campo ya se tiene para la comidita siquiera, por eso yo les digo a mis hijos. Yo se llevar a trabajar el sábado y domingo porque entre semana estudian y ahí les enseño como deben trabajar le enseño para tener para comer y para brindar también si hace falta, viviendo en la ciudad nomás se tiene comprado medidito y no se puede comer como nosotros decimos en campo cocinamos en olla grande hasta para brindar.

De mi parte no quisiera que pierda las costumbres de nuestros mayores, como dice nuestra Pachamama, sobre que tenemos nos vamos a la ciudad, en el campo es la vida libre en la ciudad todo es comprado, por eso yo digo que no perdamos de nuestro campo no pensemos solo en ciudad y no dejemos botado el terreno que nuestros mayores nos han dejado.

<b>I. Uso de la papa para curar la gastritis</b>		<b>FICHA No. 17</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Carmela Teresa Ilbay	<b>Comunidad:</b> Shobol	
<b>Edad:</b> 40 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo dos varones y cuatro mujeres	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Yo estudié hasta segundo grado		
<p><b>A qué se dedica la Familia:</b> Yo de mi parte trabajo en campo y mis hijos están estudiando y mi esposo está trabajando. Yo así siembro papitas, habitas, melloquitos, oquitas siembro. Yo tengo vaquitas, borregos, chanchos y cuycitos y conejitos. Trabajamos en artesanías en nuestra organización que se llama Pachamama, ahí trabajamos tejiendo de todo como bayetas, anacos, bufandas, shigras de cabuya y también con esa lana de borrego o sea que nosotros ya hemos estado olvidando, o sea que este tiempo ya siguen olvidando los jóvenes nosotros vuelta queremos siquiera a nuestros hijos dejar enseñando, mostrando para que ellos mañana ojalá piensen en trabajar igual con nosotros y no piensen solo en ir a la ciudad.</p>		
<p><b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mi hijo ya cogió a la mujer y está trabajando en Quito, y mi esposo trabaja en la misma comunidad de chofer</p>		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADA CON EL CULTIVO DE PAPA**

Yo siembro Gabriela y papa Fri un poquito de papa Blanco que es antigua. Este año he sembrado tres saquitos nomás y una arrobita de habitas he sembrado. Cuando llueve demasiado tenemos lancha y gusano blanco también hay. Yo de mis propias cosechas guardo la papita para semilla.

Por lo que este año no había agüitas por eso está en sequía y no creció las papitas breve, ahorita que ya está lloviendo está creciendo más las papas. Con la helada también tenemos problema. De la cosecha comimos con nuestros hijos del resto vuelta guardamos para otra vez volver a sembrar para otros años vuelta.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Yo escuchaba a una mayorcita que me conversaba diciendo que ahora este tiempo es solo operar operar, decía que ahora para todo es operación, entonces esa mayorcita me conversó diciendo que si hay remedio en campo a veces ca nosotros pensamos nomás que no hay diciendo me conversó sobre de la papa y así yo si hice porque mi esposo estaba con dolor de pecho y decían que tiene gastritis y por eso yo si tengo en las papas porque yo sí he curado a mi esposo y yo mismo si me he curado por lo que me sabía quemar en estómago y mucho me sabía doler.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Esa mayorcita me dijo que coja una papita y que le ralle, rallando dijo que haga amanecer afuera en sereno, ahí que haga amanecer y el siguiente día amanece dijo como arenita y con agüita amanece y esa agüita que tome dijo con ese tronco de col, ese también rallando en la misma papita con ese que tome dijo, yo tengo fe en eso porque si me he curado y a mi esposo también he curado y ya a también otras personas, así por lo que yo he curado, he dicho así hagan, así es bueno así yo he conversado de mi parte porque yo si he curado con la papa, con la papa Gabriela, yo en mi caso solo he curado con esa papita. También he utilizado para la fiebre, para eso he puesto así unas tajitas de papa en la cabecita o en la barriga y si sabe quitar la fiebre.

El rallado de la papa para ardor de pecho tiene que tomar por nueve días, tiene que completar por nueve días el tratamiento pero sin fallar en ayunas tiene que tomar. Igual para jóvenes o mayores, cuando ya siente dolor de estómago ya se tiene que tomar. Yo cuando empecé a tomar tenía ardor del pecho, del estómago, ya no podía comer tarde, nada y yo tomé eso porque una señora me conversó y gracias a dios ya estoy andando bien porque ya no podía, me dolía mucho el estómago.

Algunas personas en la comunidad si disque hacen, a algunos así yo sé conversar y es bueno así diciendo sé conversar y si saben mejorar.

## **VI. COMENTARIO**

El uso de la papa en la medicina, no es una práctica aislada, ya que el hombre andino ha buscado en la naturaleza, el entorno el remedio para sus dolencias. Contar con este conocimiento necesitaría mucha prueba y error e ir ajustando la eficiencia del remedio, ahora se conoce que es bueno y se le tiene fe. Algo muy importante a recalcar es la capacidad de transmisión del conocimiento en base a la solidaridad, es decir un conocimiento no se puede sentir como efectivo sino es compartido.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

Arenita: Almidón

Tajita: Rodaja

Ardor de pecho: Posiblemente gastritis

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

O sea todo lo que yo aprendo así converso a mis hijos y digo así trabajamos porque vivir en ciudad es medio difícil porque ahí es todo comprado nomás en cambio en campo ya se tiene para la comidita siquiera, por eso yo les digo a mis hijos. Yo sé llevar a trabajar el sábado y domingo porque entre semana estudian y ahí les enseño como deben trabajar le enseño para tener para comer y para brindar también si hace falta, viviendo en la ciudad nomás se tiene comprado medidito y no se puede comer como nosotros decimos en campo cocinamos en olla grande hasta para brindar.

Yo digo de mi parte que hagan esta práctica, porque los jóvenes de ahora para todo es solo doctor, doctor y que no siempre hay que ir a doctores, siempre hay que ver en el camp[o también un remedio también para poder sanar ahora solo doctores nomás, como dicen nuestros mayores casi con de campo nomás han sanado han curado y nosotros quizá sigamos viendo que remedio nomás nos mejora y que sigamos más tomando del campo.

<b>I. “Uso de la papa para curar la irritación de los ojos”</b>		<b>FICHA No. 18</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Remigio Pingos	<b>Comunidad:</b> Shobol	
<b>Edad:</b> 57 años	<b>Estado civil:</b> Viudo	
<b>Integrantes en la familia:</b> yo tengo cuatro hijos, un hijo y tres hijas, en mi casa ahora estamos tres: mi hija, mi yerno y yo	<b>Rol en la Familia:</b> Padre, abuelo	
<b>Grado de instrucción:</b> Sexto grado		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Nosotros nos dedicamos más a la agricultura		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> tengo una hija que vive allá en España junto con mi yerno y mi hija y mi otro yerno que vive conmigo trabaja en Riobamba		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Ahora cultivamos unas papitas más unas papitas menos, cultivamos la Gabriela y ahora que está de moda la Fri, la Superchola, esas son las más conocidas por aquí en esta zona. De las papitas antiguas tengo sembrado poquito, poquito, casi matitas, matitas tengo para no perder; de esas tengo la Blanca, Puña, Uvilla, esas nada más. Antes sembraba en el 29 de junio cuando era fiesta de San Pedro y San Pablo, ahí sembraba todas las papas, y ahora algunos siembran así (por fecha) o siembran cualquier rato cuando le guste.

En la comunidad tenemos problemas con el gusano blanco, con la lancha es más peligroso que se da aquí. La semilla para nuestras siembras nosotros aquí mismo, de aquí mismo, nosotros gracias a las instituciones que nos han dado esos cursos, estamos haciendo nosotros mismos la semilla, mejorando nuestras papas, nuestros granos y aquí eso mismo seguir sembrando porque si sembramos las habas gruesas que están trayendo son transgénicas y a nosotros no nos compete hacer siembras con esas semillas transgénicas.

Las heladas y la sequía jode bastante las papitas que no se puede recuperar nada. Como no tenemos bastante, bastante, casi no hemos vendido, hacemos el consumo nomás.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Yo tengo una experiencia, antes por el 1988, yo subí al refugio arriba al Chimborazo por donde suben los andinistas, me irritó los ojos, me dolía me lagrimeaba semejante, me daba una comezón y yo me refregaba y toda la noche yo amanecí refregando los ojos pero me dolía toda la noche, de ahí mi cuñado me dice porque no pones con cáscara de papa y ese yo le puse y esa cáscara me compuso. También yo tengo otra experiencia hace poco tiempo, hace de ser unos cinco meses que mi cuñado me dice tenga la carretilla para hacer soldar y yo vi ese reflejo de la suelda y por eso yo pasé con comezón y ardor de los ojos, me empezó a lagrimear, por eso en la noche me acuerdo que eso sabía ser bueno y con eso me curé.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Para la comezón y ardor de la vista es bueno ponerse una tajita de papa fresca en los ojos por unas dos o tres horas hasta que se seque esa papita y después volví a ver y ya estaba bueno el ojo, por eso, esas papas había sido bueno para la irritación de los ojos, por eso comento a todos que se ponga esa papita tajada en los ojos. Las papitas tienen que ser frescas, aunque puede ser guardado de unos dos meses también.

Este remedio sabían desde muchos más años atrás, mi curado era curandero por eso me conversó, ahora ya no puede porque está postradito ya en la cama, por eso ya no cura él. Para este remedio cualquier papa se pone nomás. Yo si converso a otros cuando así están mal con los ojos yo les digo que pongan esas papitas y si se han curado, si se han compuesto.

#### **VI. COMENTARIO**

Las formas de uso de la papa, se pasa de generación en generación, es decir el conocimiento se comparte, en este caso se utiliza la papa para curar la irritación de los ojos, que si es efectiva porque sienten alivio. Las personas mayores tienen el conocimiento, pero también es selectivo, ya que recibe el que quiere recibir, lo peligroso, es que las personas mayores se pierdan con ese conocimiento que ya no se aplique.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Tajita:** Rodaja de papa

**Postrado:** Enfermo que no puede caminar con facilidad y pasa acostado

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Estas costumbres son buenas de antes, eso hoy no debemos olvidar, estos jóvenes de este tiempo tienen que acordarse de todo porque pues estas o las más buenas, porque por ejemplo cuando está con la irritación en los ojos se va al doctor y le manda esas visinas y esos remedio le manda pero eso un tiempito le calmará el ardor pero después eso mismo vuelve, pero si usamos esas papitas que es puro natural se pone encima del ojito y con eso no pasa nada mejor se cura. Por eso esos remedios naturales hay que seguir aplicando y a estos jóvenes hay que seguir conversando para que estos remedios se sigan aplicando y no olvidar nadie.

Para que los jóvenes conozcan así de estas formas de curar, tenemos que conversar los que somos más mayores a estos hijos o nietos, pero estos jóvenes ya no quieren creer estas creencias, estas costumbres, mejor ellos ahora quieren ser solo de las boticas de las farmacias, solo esos remedios químicos les gusta, más bien nosotros debemos hacer todo las costumbres del campo que son más naturales del campo.

### 3. COMUNIDAD: GUABUG

<b>I. “Utilizar usos para evitar la lancha”</b>		<b>FICHA No. 19</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Rosa María Huebla Espinoza	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 40 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo tres hijitos que tienen 22, 19, 26 años	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Primaria		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> De igual manera, a la agricultura, a la ganadería de especies menores, todo eso vivimos. Sembramos papas, habas, cebada, oca, melloco, eso sembramos. Tenemos ganaditos, gallinas, cuycitos, conejos		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mi esposo que trabaja en Guayaquil		

### III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Nosotros variedades cultivamos Superchola, Gabriela, papa Fruit, papa María, papa Cecilia y papa Pan también cultivamos, antes nosotros teníamos papa Leona, Uvilla, esos ya no hay ahora y solo cultivamos solo esas papitas no más. A veces sembramos diez, quince quintalitos así poco para poder servir. Aquí en nuestra zona gusanos también por la sequía está cogiendo, aun no produce bien y ya está cogiendo. Eso gracias a Dios por ayuda de ingeniero tenemos las papitas, de eso cogimos. Nosotros de nuestros mismos lotes así mismo guardamos la semilla, cada año guardamos, mejorando mejorando tenemos guardado.

Ahora por la aguita no hay, no hay producción por la seca y viene a coger lancha, lancha amarilla. También tenemos problemas con la helada, todito hemos perdido y ni la semilla hemos cogido, no podemos recuperar esas variedades. De la cosecha sacamos para la comida, para la semilla y después sacamos para la plaza.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Mi papacito antes no tenía quién le converse sobre cómo cuidar las papitas por eso el sabía poner los usos para que no coja las lanchas, por eso sabe coger lancha amarilla, y no sabemos cómo curar, por eso ahora gracias a que hay ingenieros que ayude a nosotros y ya no coge eso, sobre todo por la práctica de ingenieros. Antes no había mucho la lancha negra.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Desde más antes mi papacito tenía la costumbre de poner la ceniza en los wachos para que no coja la lancha diciendo y después vamos a poner los usos. La ceniza se cogía de los fogones de la casa de la leña que se quemaba o de la paja que se quemaba. Los usos ponía después de la segunda deshierbada porque ahí ya sabe coger la lancha y ahí se ponía, ahí era bueno y ahí pasaba en las matitas, después en el medio aporque y aporque no se movía ahí se quedaba nomás.

Se ponía en cada wacho los usos colocando en la mitad de la plantita, dependiendo de la cantidad de siembra se ponía saltando saltando cada dos o tres o cuatro matitas, según, para que alcance a todo el lote. Los usos no tiene ningún costo porque crecen las matas de uso de manera natural, solo hay que ir a coger antes de poner en la sementera, Cuando llueve también no pasa nada a los usos, se mantienen nomás hasta la cosecha.

Antes nuestros mayores sabían hacer por todo lado porque no había nadie que ayude para mejoramiento, ahora nosotros ya no hacemos así porque los ingenieros ya nos han enseñado como controlar, nosotros ahora fumigamos y podemos controlar las lanchas, a veces no se hace también porque ya no se tiene mucho tiempo porque tenemos que hacer otras actividades en la casa o con los animalitos.

#### **VI. COMENTARIO**

La racionalidad de la práctica puede consistir en que la fluorescencia del uso, que tiene la apariencia de una espiga, evita que por efecto del viento o de la lluvia, las esporas de los hongos que pasan de una planta enferma a otra sana no se diseminen con facilidad en el campo de papa.

Hay evidencias personales de que la lancha negra no se transmite de un campo muy afectado otro sano si se siembra una hilera de avena o cebada que tiene un buen crecimiento como barrera vegetal, a pesar de que las condiciones sean favorables para el desarrollo de la enfermedad. Hay que tomar en cuenta además que el saber campesino está adaptado al uso de los materiales propios de la zona, y podemos mencionar que la planta del uso crece de manera natural en el campo y la influorecencia está siempre disponible.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Papa Fruit:** variedad I-Fripapa

**Wacho:** surco

**Fogón:** espacio dentro de la cocina donde se quema leña y se cocinan los alimentos

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

En nuestra casa, los padres son los encargados de conversar las formas de trabajo que se hacía antes y se hace ahora, para eso se conversa durante las labores que hacemos en las sementeras, si está de deshierbar, aporcar, ahí se va conversando nomás.

<b>I. “Acelerar la brotación de las semillas”</b>		<b>FICHA No. 20</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Rodrigo Aucancela	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 42 años	<b>Estado civil:</b> Casado	
<b>Integrantes en la familia:</b> Mi esposa tiene 38 años, tengo tres hijas y dos hijos	<b>Rol en la Familia:</b> Padre	
<b>Grado de instrucción:</b> Secundaria		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> A la agricultura, la ganadería y especies menores. Cultivamos papas, habas, pasto, tenemos también cuyes, pollos, borregos, chanchos		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> no		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Nosotros cultivamos la Fripapa, La Gabriela y la Chaucha Roja, más o menos sembramos unos 15qq en el año. Por aquí se presenta fuerte el gusano blanco, por eso hace bastante daño. Para las siembritas nosotros utilizamos nuestra propia semilla. Por aquí tenemos aquí heladas fuertes que nos causan mucho daño y perdemos todo, de nuestras cosechas utilizamos para el consumo de nuestra casa y para la venta.

### **IV. ANTECEDENTES**

Esta forma de hacer brotar más rápido la semilla se practica desde la época de mis papacitos, ellos sabían hacer más antes. Esta práctica hacemos para que brote más rápido la semilla para la siembra, para que no se atrase de la época adecuada.

### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Para hacer esta práctica debemos cumplir los siguientes pasos:

1. Buscamos un sitio adecuado que puede ser junto a la casa para que no se vaya a causar daño la semilla
2. Aplanamos el terreno con un azadón y encima tendemos una capa de paja
3. Luego regamos una primera capa de papa, pero teniendo cuidado que no quede amontonado porque puede dañarse, la semilla solo debe quedar en una capa.
4. Nuevamente regamos una capa de paja encima de la papa. El número de capas de paja y de papa depende de cuántos quintales vamos a guardar, debemos tomar en cuenta que cada saco va en una capa de paja.
5. Cuando hemos hecho la última capa de papa, regamos una última capa de paja y tapamos bien y encima ponemos un pedazo de plástico que cubra toda la paja.
6. Luego del plástico ponemos una pequeña capa de tierra, para que tenga peso y no se vuele el plástico y quede protegida la semilla.

7. También podemos hacer un pequeño canalito alrededor del montón de papa y paja para que no se encharque el agua si es que llueve.

Para hacer esta práctica necesitamos paja, dependiendo de la cantidad de semilla, por ejemplo si tenemos 5qq de semilla de papa, necesitamos 4qq de paja, un pedazo de plástico que cubra el montón, y un azadón.

Ahora nadie aplica esta tecnología en la comunidad, solo unas pocas personas mayores que viven acá en la Cooperativa Santa Teresita de Guabug. Ya no se practica, ya no se siembra mucha papa como antes, bastante gente sale a la migración, más los jóvenes, los mayores antes tenían bastante papa. Con esta forma de guardar la semilla y hacer nacer breve, también se puede consumir la papa que no tiene ningún mal sabor, ahora ya no se guarda sino que se compra cuando se necesita.

## **VI. COMENTARIO**

Esta práctica nace de la necesidad de tener semilla brotada a tiempo, y a la vez poder consumir la papa que se guarda como semilla cuando no hay alimento suficiente disponible ya que las siembras son estacionarias. El material que se utiliza es importante ya que en este caso la paja no pudre la semilla, absorbe más bien la humedad producto de la transpiración de los tubérculos. Esta práctica se basa en el principio de aumentar la temperatura de almacenamiento para acelerar la brotación de la semilla. A los materiales de la zona se ha añadido el uso del plástico para incrementar la cantidad de calor en la semilla. Técnicamente, cuando se quiere acelerar la brotación de la semilla se utilizan hormonas que alteran la fisiología de la semilla, pero los brotes salen débiles al contrario de los que se puede obtener con esta práctica.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Nace:** brota la semilla

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

En la familia, papá y mamá son los encargados de transmitir las costumbres y conocimientos, y se transmite de manera práctica, cuando hay una siembra o un compromiso familiar, una reunión en la casa o en la minga, ahí se comenta.

<b>I. “Guardado de papa con paja y ceniza para semilla y consumo”</b>	<b>FICHA No. 21</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>	
<b>Nombre:</b> María Olimpia Huebla Malca	<b>Comunidad:</b> Guabug
<b>Edad:</b> 61 años	<b>Estado civil:</b> Casada
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo cuatro hijos	<b>Rol en la Familia:</b> Madre
<b>Grado de instrucción:</b> Tercer grado	
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Agricultura, ganadería, especies menores y artesanías como tejidos de bufandas, gorras de lana de borrego para uso personal. Cultivamos papas, habas, ocas, mellocos, mashuas, pastos, tenemos cuyes, chanchos, borregos y ganados	
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Seis personas han salido fuera de la provincia, ñiita trabaja en peluquería y otros en otras actividades	

## III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Tenemos cultivando la Gabriela, la Norteña, la Chaucha blanca. En nuestra zona, en la sementera de papas molesta bastante la lancha negra y el gusano blanco. Para las siembritas, cogimos nuestra semillita propia, cuando se pierde la semillita trabajamos haciendo trueque en la familia. Mucho jode la sementera cuando hay heladas, sequías. De nuestras cosechas cogimos para consumo de la familia.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Esta forma de guardado se hacía desde hace mucho tiempo atrás, desde cuando yo me acuerdo. La ventaja era que la papa que se guardaba no se verdeaba y se podía coger para alimentar a la familia y cuando llegaba las épocas de siembra, ya se preparaba el suelo y se cogía nomás la semillita que ya tenía brotecitos; así guardada la papa aguantaba unos seis meses y no pasaba nada.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Primero se escogía un lugar seguro que era dentro de la casa, luego se cogía runa paja y se ponía una capa tendiendo en el suelo, luego se regaba la semilla, que casi siempre era cinco sacos. Se ponía ceniza del fogón para que no coja el gusano, luego se ponía otra buena capa de paja tapando la semilla para que quede protegida y esté calientita. Así pasaba unos seis meses si era para consumo era dulce, no tenía mal sabor y también se tenía para semilla.

Mi suegro Jerónimo Pingos todavía tiene la papa guardando con la paja, el ya tiene 78 años. Ahora ya casi no hacemos porque falta tiempo, solamente guardamos la papa en los mismos sacos que cosechamos.

#### **VI. COMENTARIO**

En la zona por las condiciones climáticas no se puede cultivar todo el año y por tanto no se puede disponer de alimento fresco en cada momento, por lo que se utilizaban estas formas de almacenamiento, que a más de asegurar la semilla para la siguiente época de siembra, permitía tener alimento disponible y no tener que comprar alimentos de afuera de la comunidad.

#### **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Verdeado:** proceso fisiológico de la semilla cuando recibe luz directa o difusa y se forman sustancias que además de verde le vuelven amarga a la papa.

**Runa paja:** paja de páramo *Stipa ichu*

**Fogón:** espacio dentro de la cocina en donde se quema leña u otro material para cocer los alimentos.

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

Los mayores pasan el conocimiento a los más jóvenes, a la hora del almuerzo cuando se está reunidos y cuando estamos haciendo los trabajos comunitarios.

<b>I. “Siembra de papas asociado con habas para proteger de las heladas”</b>	<b>FICHA No. 22</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>	
<b>Nombre:</b> María Antonia Mullo Guamán	<b>Comunidad:</b> Guabug
<b>Edad:</b> 53 años	<b>Estado civil:</b> Casada
<b>Integrantes en la familia:</b> Cuatro estamos en mi casa, el padre con 55 años, yo como madre tengo 53 años, un varoncito de 18 y una mujercita de 16	<b>Rol en la Familia:</b> Madre
<b>Grado de instrucción:</b> Tercer grado	
<b>A qué se dedica la Familia:</b> En nuestra familia nos dedicamos a la agricultura, a la ganadería y en artesanías tejemos bufandas, gorros, suéter con lana de orlón. Cultivamos papas, habas, ocas, hortalizas, pastos para los ganados, tenemos vacas	
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Dos trabajan en la ciudad en la construcción	

## III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Cultivamos la Semi uvilla, Yana shungo, Super chola, Gabriela, Fripapa, más o menos unos 4qq por año. Como problemas tenemos lancha negra, pudrición de las plantas y gusano blanco. Para la siembras utilizamos nuestra propia semilla. Hay heladas y sequías también que causan bastante problema. De lo que cosechamos utilizamos para consumo de la familia.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Hace mucho tiempo, aprendí a sembrar la papa y la haba juntos, las habas crecen más rápido que las papas y tapa de la helada a las papas que son más delicadas y no se pierde la producción. Se siembra de esta forma más en las partes planas donde afecta mucho más fuerte las heladas.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Primero se siembra papas y habas juntos, las habas crecen más rápido y protegen a las papas, las labores culturales como deshierbas y aporques se hacen al mismo tiempo, no hay problemas. En la cosecha se cava primero las papas con mucho cuidado para que no se viren las matas de habas que se cosechan más tarde cuando el grano está seco.

La verdad no he visto mucho hacer esta forma de siembra, será porque todos siembran las papas en las partes altas y en las partes bajas siembran pastos. Ahora hay mucha migración, hay pocos terrenos. Los jóvenes trabajan en la ciudad, cogen dinero y compran las papas y ya no se dedican a la agricultura.

#### **VI. COMENTARIOS**

La helada es uno de los factores climáticos adversos que más daño ocasiona al cultivo de papa; actualmente con el cambio climático, ya no se tiene una época definida en la que se presenta como era antes, razón por la que actualmente causa más pérdidas. Con esta forma de cultivar asociado se puede observar que existe una protección en la combinación de plantas, ya que las habas crecen más rápido, tiene matas más altas y son más resistentes para la helada. Las recomendaciones que facilitan los técnicos no son aplicables y casi nunca funcionan.

#### **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Cavar:** cosechar las papas

**Partes altas:** terrenos inclinados, en las zonas de páramo

**Partes bajas:** terrenos planos en los valles

### VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

Los mayores conversaban en reuniones familiares, en los trabajos en la chakra y en tiempos de cosecha cuando se pasaba juntos.

<b>I. “La Chala: una estrategia solidaria para proveerse de papa para el consumo o semilla”</b>	<b>FICHA No. 23</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>	
<b>Nombre:</b> Felipa Huebla	<b>Comunidad:</b> Guabug
<b>Edad:</b> 68 años	<b>Estado civil:</b> Casada
<b>Integrantes en la familia:</b> 9 hijos, cuatro varones, cinco mujeres	<b>Rol en la Familia:</b> Madre
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna	
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Agriculturita nomás dedicamos, sembramos papitas, habas, cebaditas, eso nomás sembramos en nuestra comuna de Guabug, también tenemos animalitos unito, otrito borreguitos, vaquitas, cuycitos, gallinitas, eso nomás	
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Si mis cuatro hijos viven en la ciudad, ya no hay espacio para trabajar aquí, no hay trabajo, en Quito viven	

### III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Aquí sembramos papa Gabrielita, papa este ..que papa no más tengo, solo eso no más siembro, ya no es como antes, papita todo, todo pierde, este año carín todito perdimos por helada, por eso venimos a pedir chala de mi hermana, aquí que está cavando, vamos a cavar diciendo por eso vení.

Antes ca, papa blanca, papaTulca, papa Chavela, papa Uvilla para Leona esas sembrábamos antes, los finaditos esas papitas tenían y sembrábamos, ahora no sembramos nada, todito

pierde por la lancha, helada, cogiendo, eso ya no hay en esta. Cada año solo dos tres quintalitos siembro para que voy a mentir de gana, diosito me ha de castigar.

Aquí en la sementera, así gusanos, lanchas sabe coger. Para las siembritas, nosotros sabemos tener poco, poco de nosotros mismo, cavando, seleccionando semillita ya cogiendo sabemos tener, comprar no compramos, pero ahora este todito pierde, no tenemos de donde la papita.

Las heladas también jode, por eso en este año todito pierdo, las papitas no tengo de dónde coger, recién dos quintalitos siembro, también helada poco cogió y vuelta está retoñando. De nuestras cosechitas para nosotros cogimos, para comidita no más tenemos, no sabemos vender, guardando solo para comidita, para semillita sabemos tener.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Ya cuando era chiquitica, se andaba por haciendas por ese Shobol Alto, Shobol Pamba, arriba en Cooperativas, arriba en esos cerros, así sabía andar yo, ahora ca ya no hay haciendas, antes ca era semejantes haciendas y sabía ir con otras compañías, ahora ca ya no habiendo con quién me he de ir pero no hay haciendas para pedir chala también.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

La chalita se pedía para comidita para nosotros, no teniendo bastante sabe ir a chalar, a pedir chalita en haciendas, en haciendas ca no sabía decir nada, bastantes sabíamos ir a chalar, antes ca solo mayoresales sabían quitar, para que den mano diciendo, ya ca dando manito sabíamos ir no más a chalar.

Antes ca, cuando la comuna tenía bastante terreno, bastante papita se sabía sembrar, ahí ca todos sabían salir a cavar papa y los más pequeños iban a chalar, ahí en cambio los dirigentes sabían controlar que no dejen papas grandes en el suelo para los chaladores, así sabía ser.

Ahora ya no hay ca todito pierde ya, ya antes era pes bastantes papitas, bastante terreno ahora ca poquito, poquito terreno no más hay pues, ahora ya cada cual no más cosecha. Ahora nosotros ya no tenemos bastante, no sembramos mucho, ya solo poquito, poquito.

Con mi hermana sabemos ir, con mis otros hermanos ya no, solo con mi hermana sabemos ir a cosechar también. Cuando (nosotros estamos) cosechando están chalandos ya que vamos a decir, saben ir ca, ya nosotros también a pedir a veces nosotros en la casa que tenemos saben ir a pedir alguien para ir a chalar, ya que vamos a decir ya poquito regalando, poquito chalandos saben ir nomás. Algunos sabían decir que cuando no da chalita, la cosecha no hace bueno, no hay buena producción.

## **VI. COMENTARIO**

La chala es una estrategia de reciprocidad entre quienes habitan el campo; en principio se realizaba pidiendo permiso a los hacendados quienes pedían, a través de sus mayordomos, trabajo a cambio de la papa, mientras que cuando era entre miembros de la comunidad, era diferente porque existía y existe hasta hoy una cuestión de reciprocidad, es decir hoy regalo yo un poquito de papa y mañana puedo pedir cuando esté cosechando a la persona que regalé. Esta estrategia permite que las familias campesinas se provean de alimento como es la papa o semilla cuando se ha perdido todo como en el caso de presentarse el daño de las heladas; también se tiene conocimiento que las variedades mejoradas que empezaron a utilizar en las haciendas, se difundieron a través de esta vía a los agricultores de las comunidades.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Chala:** práctica que se realiza durante la cosecha, en donde niños, niñas, mujeres van removiendo el suelo para buscar papas que han quedado luego de que ya han pasado cosechando el terreno.

**Dar la mano:** Trabajar a cambio de que le permitan chalar.

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Sobre de los conocimientos de los mayores ya nadie de nosotros ya no acordamos ya, todos los mayorcitos que sabían ya han muerto, mi mamá mi papá ya carín 30 años muerto, mi mamá también 25 años muerto es. A mi ca mi finadito papá, mi finadita mamá me enseñaban como hay que trabajar; nosotros a nuestros hijos si enseñamos, algunos ya ca al

trabajo yendo ya que animalitos ha de tener ca, aquí en campo nomás tenemos animalitos, nosotros seguimos trabajando en agricultura, otros hijos ya trabajando en ciudad ya que han de trabajar pes.

<b>I. “La preparación del suelo sin maquinaria agrícola”</b>		<b>FICHA No. 24</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> María Tene Mullo	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 53 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo cinco hijos, tres varones y dos mujeres	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> De mi parte así yo dedico a trabajar en agricultura y una parte a la ganadería, sembramos papitas, habitas, ocas, mellocos, así legumbres yo siembro, también tenemos vaquitas, unos chachitos, cuycitos y borregos		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mis dos hijos han salido a la ciudad a trabajar		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Yo siembro Gabrielita, papa Superchola, Semiuvilla y papa Fri, esas tengo. Antes sembrábamos Tulca Blanca, Tulca Roja, Uvilla. Como más antes nosotros utilizábamos solo abono orgánico, sabían ser bien arenosas y sabrosa; así, viendo sembrando en dos partes por mayo, sembramos tres saquitos y sembrando por octubre noviembre tres cuatro saquitos. Para la semillita, así lo que tenemos guardamos y eso mismo ocupamos.

Principal problemas hay la lancha negra cuando está lloviendo, cuando está seco viene a secar y asoma ese sarna ese gusano blanco. Cuando está seco, seca todas las hojas y hasta el granito adentro, todito seca, también hay granizadas, ahí todos las hojas se huequean, también las heladas siempre nos han perjudicado. En las cosechas cuando hay poquito más, unos dos tres saquitos hemos vendido, de ahí nosotros hemos utilizado solo para consumo de nosotros.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Viendo de parte mía, bueno nosotros desde que hemos acordado, hemos comenzado a trabajar, nosotros hemos trabajado solo con azadones, primero la tzauma grande, después dejábamos unos mesitos, después la repica, ya cuando está la repica acabada, hemos sembrado. Yo desde que acuerdo desde que tenía unos trece, catorce años yo acuerdo que hemos sabido trabajar así.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Cuando el terrenito sea rompe o revuelva siempre se ha preparado con azadón, nosotros de nuestra parte antes no hemos tenido la yunta ni tractor, nada. En la preparación, nosotros toda la familia salíamos, papá, mamá, hermanos, hermanas, así entre la familia nos dábamos la manito.

Ahora algunas partecitas que no entran tractores preparamos así con azadón, ahora como ya hay tractores, en pampitas que hay como, se prepara con tractor. Con tractor se hace más ñuto y más rápido, con mano con azadón se demora más y es más duro.

#### **VI. COMENTARIO**

La costumbre de utilizar solo el azadón para preparar el suelo se ha ido perdiendo por varias razones, entre ellas la escases de mano de obra debido a la migración a las ciudades y el aparecimiento de otras formas de preparar el suelo como es la yunta y posteriormente el tractor.

Sin embargo, por las condiciones topográficas de las zonas productoras, no siempre puede preparar el suelo el tractor, en esos casos se sigue utilizando el azadón como única alternativa.

#### **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Tzauma:** primera labor de preparación del suelo con azadón.

**Repica:** segunda labor de preparación del suelo con azadón.

**Revuelva:** terreno donde ya se ha cosechado y se prepara para una siguiente siembra

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

En nuestro caso, con nuestros padres, con mis abuelitos, con mis suegros con ellos hemos aprendido a trabajar ahorita con nuestros hijos, viendo algunos quieren otros no quieren, de mi parte mis hijos salen a trabajar fuera de la comunidad y con mi hija y mi nuera trabajamos. Nosotros enseñamos diciendo que así trabajen, así hagan con lo que hemos aprendido así con esa experiencia podemos enseñar.

<b>I. “La preparación del suelo utilizando la yunta”</b>		<b>FICHA No. 25</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> María Tene Mullo		<b>Comunidad:</b> Guabug
<b>Edad:</b> 53 años		<b>Estado civil:</b> Casada
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo cinco hijos, tres varones y dos mujeres		<b>Rol en la Familia:</b> Madre
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> De mi parte así yo dedico a trabajar en agricultura y una parte a la ganadería. Sembramos papitas, habitas, ocas, mellocos, así legumbres yo siembro, también tenemos vaquitas, unos chachitos, cuycitos y borregos		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mis dos hijos han salido a la ciudad a trabajar		

## III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Yo siembro Gabrielita, papa Superchola, Semiuvilla y papa Fri, esas tengo. Antes sembrábamos Tulca Blanca, Tulca Roja, Uvilla. Como más antes nosotros utilizábamos solo abono orgánico, sabían ser bien arenosas y sabrosa; así viendo sembrando en dos partes por mayo, sembramos tres saquitos y sembrando por octubre noviembre tres cuatro saquitos. Para la semillita Así lo que tenemos guardamos y eso mismo ocupamos.

Principal problemas hay la lancha negra cuando está lloviendo, cuando está seco viene a secar y asoma ese sarna ese gusano blanco. Cuando está seco, seca todas las hojas y hasta el granito adentro, todito seca, también hay granizadas, ahí todos las hojas se huequean,

también las heladas siempre nos han perjudicado. En las cosechas, cuando hay poquito más, unos dos tres saquitos hemos vendido, de ahí nosotros hemos utilizado solo para consumo de nosotros.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Yo me acuerdo que se preparaba así el terreno en el tiempo de las haciendas, ahí por arriba por Santa Lucía, tenían una yuntas grandes, ahí trabajadores de la hacienda sabían trabajar con la yunta, eso he visto. En la comunidad solo una persona tenía la yunta y él sabía alquilar, nosotros hemos visto que sabía andar alquilando a los que tienen bastantes terrenitos.

#### **V. DESCRIPCIÓN DE LA TECNOLOGÍA**

Para preparar el terrenito con la yunta, no entra en rompes, solo en ñutos nomás, ya cuando está tzaumado o arado así para las habas para las papas, para eso nos sirve las yuntas. Nosotros porque no tenemos el terreno y la hierba suficiente no tenemos el ganado grande para la yunta para que trabaje. Para hacer yunta las vacas también si sirve, no solo los toros, nosotros hemos visto que aran con las vacas con chulla lado y en el toro, chulla que sabe con chulla que no sabe, así saben poner. Aquí hay un hombrecito que tiene yunta, él sabe enseñar; aquí en mi comunidad ya no se ve, no ocupa nadie la yunta, por otros lados he visto, aquí ocupamos los tractores.

#### **VI. COMENTARIO**

La yunta apareció en el tiempo de las haciendas, en donde tenían toros grandes que les enseñaban a trabajar, luego en las comunidades se empezó a utilizar pero no tenían todos la yunta sino había una persona que alquilaba. Ahora la mayor parte de agricultores utilizan el azadón, por la falta de mano de obra y el ahorro de tiempo.

#### **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Rompe:** primera labor de preparación de suelo en suelos cultivados con pastos

**Tzaumado:** primera labor de preparación del suelo

**Ñuto:** suelo bien desmenuzado

**Chulla:** uno

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

En nuestro caso, con nuestros padres, con mis abuelitos, con mis suegros con ellos hemos aprendido a trabajar ahorita con nuestros hijos, viendo algunos quieren otros no quieren, de mi parte mis hijos salen a trabajar fuera de la comunidad y con mi hija y mi nuera trabajamos. Nosotros enseñamos diciendo que así trabajen, así hagan con lo que hemos aprendido así con esa experiencia podemos enseñar.

<b>I. "Preparación de alimentos en la siembra de papa"</b>		<b>FICHA No. 26</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> María Olimpia Huebla Malca	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 61 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo ocho, tres mujeres y cinco varones	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> A la agricultura nos dedicamos principalmente, cultivamos papitas, habas, cebada, melloco, mashua, oca, tenemos cuycito, conejito, gallinitas así poco poco, puerquitos, vaquitas y borreguitas		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mi primer hijo está trabajando en Machala en la peluquería, vuelta el segundo está de albañil en Guano trabaja, vuelta el tercero está trabajando en Quito		

## III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Sembramos la Gabriela, la Nortena, papa Pan, papa Fri y la Chacha roja, chaucha blanca y es papa Sta. Isabela. Antes sembrábamos Uvilla, Tulca Blanca, Tulca Roja, Leona; la Uvilla como naranja así grandota sabía cargar, ya pierde la semilla de la Uvilla carín, ya no

hay. Por año sembramos para mis hijos para dar así cinco seis quintales nomás de ahí no siembro más; cuando cosechamos nosotros, así guardando hasta cuando sea edad de sembrar tenemos la semilla. Así cuando pierde semilla, a mis hermanas, mis suegra pidiendo tengo no compro.

A veces pierde con la lancha, a veces la helada, la granizada hacen perder por eso no tenemos suficiente y cuando descuidan cogen gusano blanco también. Heladas, granizadas, sequía tenemos. Nosotros para la comidita sembramos, no vendemos, repartimos a los hijos a mi hermana, así.

#### **IV. ANTECEDENTES**

La religión era diferente a la de ahora, nuestros padres nos enseñaban desde pequeños a rezar dando gracias a Dios por el alimento que nos servíamos, antes de realizar cualquier trabajo en el campo se hacía una oración a Dios, que él nos de permiso de trabajar en su madre tierra.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Antes de empezar a sembrar los mayores sabían arrodillarse en el suelo y rezaban diciendo: Jawa pachapi Taita Amito, cambag maquipi minganimi cay sumac granito, cambag cai sumac allpa mamita, minganchic cai sumac granito y de esta manera se hacía la señal de la cruz.

Antes de poner la primera semilla se hacía una señal de la cruz en el suelo donde iba a caer la semilla y se rezaba el padre nuestro y el ave María en kichwa.

En el almuerzo se juntaba los huesos de cuy, el más importante la cabeza, y se decía que las papas se engrosen como la cabeza de cuy y así tener buena producción; quien hacía rezar era una persona mayor o a veces el dueño del terreno pedía de favor a una persona mayor que haga rezar.

Ahora se siembra por sembrar ya no se reza ni se da gracias a Dios; de mi parte a veces cuando me acuerdo se rezar, ya el tiempo ha cambiado ya no es el mismo, los hijos han perdido todas las buenas costumbres al salir a la ciudad.

## **VI. COMENTARIO**

La siembra del cultivo se constituía en un espacio sagrado de encuentro con Dios y la Madre Tierra, la actividad se hacía con respeto y con la convicción de que eran seres que vivían, sentían y escuchaban, por ello había que pedirles permiso; además, las personas mayores cumplían un rol importante dentro de la familia y la comunidad que era de ser transmisores de los anhelos de sus pueblos a sus dioses. La influencia de la cultura occidental tanto de los jóvenes que salen de las comunidades como de los técnicos que llegan a las comunidades, ha hecho que se vayan perdiendo esta cosmovisión y pierda importancia estos espacios sagrados.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

<b>Rawas:</b>	Surcos en el que se deposita la semilla
<b>Jawa pacha:</b>	Cielo
<b>Taita Amto:</b>	Padre Dios
<b>Cambag maqui:</b>	Sus manos
<b>Mingar:</b>	Encomendar o encargar
<b>Sumac granito:</b>	Santo grano o semilla
<b>Sumac allpa mamita:</b>	Santa Madre Tierra

<b>I. : “Uso de majada de borregos para la siembra de papa”</b>		<b>FICHA No. 27</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Rodrigo Aucancela	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 42 años	<b>Estado civil:</b> Casado	
<b>Integrantes en la familia:</b> Mi esposa tiene 38 años, tengo tres hijas y dos hijos	<b>Rol en la Familia:</b> Padre	
<b>Grado de instrucción:</b> Secundaria		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> A la agricultura, la ganadería y especies menores. Cultivamos papas, habas, pasto, tenemos cuyes, pollos, borregos, chanchos		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> ninguno		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Cultivamos la Friepapa, la Gabriela y la Chaucha Roja, más o menos sembramos unos 15qq. Para las siembritas nosotros utilizamos nuestra propia semilla, por aquí se presenta fuerte el gusano blanco, por eso hace bastante daño, tenemos aquí heladas fuertes que nos causan mucho daño y perdemos todo. De la producción que sacamos utilizamos para el consumo de nuestra casa y para la venta.

### **IV. ANTECEDENTES**

Antes nuestros mayores utilizaban bastante majadita de borrego porque se tenía bastantes animalitos, en cada corral unos 100 a 200 borregos, mi abuelito y mi papá así hacían. Cuando se sembraba la papita se ponía la majadita y las plantas hacían bueno, no como ahora que se pone químico y no se da buena producción.

### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Nuestros mayores tenían bastantes animales sobre todo borregos; en los corrales recogían la majada de mañanita y ya tenían amontonadito, no como ahora que nosotros no nos damos tiempo para recoger y cuando llueve todo se va en el agua.

Ellos tenían unos montones grandes, arriba ponían lo más fresco y abajo ya se estaba descomponiendo, ya estaba sequito, hasta traían esos guineos verdes y ponían enterrando para que madure con el calor que había dentro del montón. En la siembra se ponía bastante majada, se ponía un buen puñado con ambas manos cogiendo, ahí hacía buena la mata y producía bien.

Ahora si ponemos un poco, poco de majada en la papa, pero ya no es como antes, se pone bien poco, eso cuando se pone y lo más de majada se bota en los potreros. Antes también había más animales porque había terrenos grandes que eran comunales y se podía pastar, ahora ya tenemos terrenos pequeñitos en donde entran pocos animales y ya no se puede recoger bastante, bastante majada como antes.

Por ejemplo, mi papá todavía tiene un terreno grande donde conserva una buena manada de borregos, tiene en el corral más de 50 borregos y ahí recoge buena majada.

## **VI. COMENTARIO**

Existe el conocimiento y la experiencia de utilizar abundante materia orgánica, en este caso majada de borregos, para incorporar al cultivo y obtener buenos resultados en la producción; sin embargo, ahora en la actualidad, se recomienda seguir utilizando la misma cantidad de materia orgánica pero no se toma en cuenta factores como que ya no se cuenta con abundante número de animales en este caso borregos. Un aporte importante, sería difundir alternativas para procesar o descomponer enriqueciendo la majada de todos los animales que se dispone en la finca, no solo de borregos, sino utilizar los desechos de animales mayores y menores y dar un correcto almacenamiento de este material descompuesto. Lo más importante de esta experiencia es que existe un criterio muy favorable de utilizar materia orgánica en el cultivo de papa.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Majadita:** Heces de animales

**Manada:** grupo numeroso de animales

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

En la familia, papá y mamá son los encargados de transmitir las costumbres y conocimientos, y se transmite de manera práctica, cuando hay una siembra o un compromiso familiar, una reunión en la casa o en la minga, ahí se comenta.

<b>I. “Corral con palos para guardar la papa”</b>		<b>FICHA No. 28</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Manuela Huebla Espinoza	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 65 años	<b>Estado civil:</b> Viuda	
<b>Integrantes en la familia:</b> Dos hijos tengo, una hija y un hijo	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> No he estudiado		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Nos dedicamos a la agricultura y también tenemos animalitos, tenemos papitas, habas, cebada, potrero, también tenemos cuyes, chanchos, ganado. También hacemos tejidos de lana de borregos para bayetas		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Ninguno		

### III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Nosotros cultivamos Superchola, Gabriela y Rosita, de la antiguas tenemos Cacho blanco, Santa Rosa y Leona, sembramos de tres a cinco saquitos. La semillita cogimos de nuestras propias cosechas, a veces sacamos también de los partidarios, así sacamos la Rosita.

Por aquí tenemos problemas con la lancha negra, el gusano y otros moscos que se pegan en las hojas, pero más se pierde por la lancha, también tenemos problemas con las heladas, sequías, granizadas. De nuestras cosechas guardamos para el consumo de nuestra familia.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Yo me acuerdo que esta forma de guardar las papitas hacíamos desde muchos años antes, desde cuando sembraban mis padres.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Cuando ya se cosechaba las papitas, se llevaba a la casa y dentro de la casa se ponía cuatro palos enterrados y se dejada afuera a una altura de un metro, luego se amarraba los palos para que estén firmes y se ponía amarrando la paja alrededor haciendo como un tanquecito y ahí se ponían algunos sacos de papas y después se tapaba con la paja para que la papita no se moje. Así duraba la papita unos nueve meses sin verdear y se podía consumir nomás, también de ahí se sacaba para la semilla. Ahora ya no se tiene mucha producción de papas, ya no se puede hacer como antes.

#### **VI. COMENTARIO**

El almacenamiento de la papa posterior a la cosecha siempre cumplía un doble propósito como era, utilizar para la comida y para la semilla; se utilizaba materiales disponibles en la zona y tenía sus variantes, trojas, putzas, huecos. La paja es un elemento que nunca falta en estas formas de almacenamiento, ya que se ha observado que guarda la humedad y no pudre la semilla, lo que no ocurre con los sacos de plástico que se venden ahora para cosechar las papas, donde se guarda la semilla, pero esta se pudre o se daña.

#### **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Verdea:** la piel del tubérculo produce solanina al estar contacto con el sol y se hace amarga

#### **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Estas costumbres de trabajo nos han enseñado nuestros padres durante todos los días de trabajo.

<b>I. “Preparación del cuy para la siembra de papas”</b>		<b>FICHA No. 29</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Mariana Gavín Guzmán	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 70 años	<b>Estado civil:</b> Viuda y abuela	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo cuatro hijos, vivo ahora con una hija, con mi yerno y una nietita	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Dedicamos a la agricultura y a los animalitos, tenemos papas, habas, mellocos, de animalitos ca tenemos borregos, ganado, chanchos		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Tengo dos hijos en Quito que trabajan en la construcción		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Sembramos la papita Superchola, tenemos la Uvilla, la Puka cara, la Leona, cada año sembramos unos cinco quintalitos nomás ha de ser y para sembrar nosotros mismo guardamos la semilla de nuestros lotecitos. Por aquí lo que más jode en las papitas son la lancha y el gusano blanco también el problema grave es la sequía. De las cosechas, sacamos para el consumo de nuestra casa y para la venta, pero más para el consumo de la familia

### **IV. ANTECEDENTES**

Antes mis padres y mis abuelitos tenían la costumbre de llevar los cuyes asados para la siembra de papa, porque decían que comiendo el cuy en la siembra dios produce bastante.

### **V. DESCRIPCIÓN DE LA TECNOLOGÍA**

El día antes de la siembra, se escogía los cuyes más grandes, cuatro o cinco cuyes se pelaba y se asaba para comer en el almuerzo junto con la familia.

Ahora yo ya no sé si seguirán haciendo, yo ya no voy mucho a las siembras, pero ahora algunos matan solo un cuy cuando siembran, ya se está perdiendo la costumbre de nuestros mayores, ya no trabajan la tierra nuestros jóvenes.

## VI. COMENTARIO

La siembra de papa era una celebración en la familia en la comunidad, por lo que se preparaba comida especial para compartir, el cuy asado. Las condiciones en las que se desarrolla el cultivo de papa han cambiado, principalmente por la migración, razón por la que los jóvenes ya no están en el campo, y esas costumbres se están perdiendo porque la familia ya no está reunida en esos momentos especiales. Es uno de los efectos que causa el proceso de migración al desestructurar la convivencia familiar.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Matan un cuy:** Preparan un cuy para comer

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

Nuestros mayores nos han enseñado en la siembra, dentro de la casa en la familia.

<b>I. “Troja para guardar papas”</b>		<b>FICHA No. 30</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Gerardo Aucancela	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 70 años	<b>Estado civil:</b> Casado	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo un hijo, dos hijas y tres nietos	<b>Rol en la Familia:</b> Padre y abuelo	
<b>Grado de instrucción:</b> Tercer grado		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Nosotros nos dedicamos a la agricultura y la ganadería, cultivamos pastos y papa, tenemos ganado, cuyes, borregos.		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Nadie		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Sembramos Gabriela, Esperanza, Uvilla y Ratona, más o menos unos 20 saquitos de Gabriela, 10 saquitos de Uvilla amarilla por año. Nosotros utilizamos semilla propia de nuestros abuelos y abuelas y nosotros hemos seguido sembrando, sembrando.

Por aquí hay problemas de gusano blanco y lancha negra, también hay mucho problema con heladas y granizadas; de la producción cogimos para la venta y para el consumo de mi familia.

### **IV. ANTECEDENTES**

Desde nuestros abuelos que yo me acuerdo, ponían así las papitas para alimentar a nuestra familia y de la misma papa se ocupaba para la siembra cuando llegaban las épocas de siembra.

### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Para guardar la papita, se iba a cortar cuatro mulas de paja, con la misma paja se hacía las soguillas, después se cosechaba la papa y se dejaba secar en el sol. Después se ponía la paja en el piso y se regaba encima unos cinco sacos de papa y se iba envolviendo la paja con la soguilla hasta terminar de colocar toda la papa, que haya sido unos veinte sacos más o menos, luego se tapaba con bastante paja para que no entre el agua. Así aguantaba nomás la papa guardada unos seis meses y de ahí mismo se cogía para alimentar a la familia y para la semilla.

Ahora ya no hace nadie porque ya nos hay siembras como antes, ya no trabajan como nuestros mayores en las siembras

### **VI. COMENTARIO**

En esta experiencia, se ratifica el doble propósito del almacenamiento de la papa luego de cosechada, además del uso de la paja; sin embargo, es interesante como el modo de guardar cambia, aunque la experiencia se cuenta en la misma comunidad. Esto significa, que el conocimiento campesino es moldeable a las circunstancias especiales del que lo utiliza, que

básicamente lo recrea y adapta de acuerdo a los materiales disponibles, la cantidad de papa a almacenar y el lugar donde se va a almacenar.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Mula de paja:** Dos cargas de paja que puede cargar una mula

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

A nosotros nos aconsejaban en las épocas de siembra, demostrando en el trabajo no solo con la palabra, trabajando junto con ellos en las actividades de las siembras de todos los cultivos.

<b>I. “Combatir al gusano blanco con la ceniza”</b>		<b>FICHA No. 31</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Victoria Socag	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 70 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo cuatro hijos tengo, pero yo vivo solo con mi esposo que tiene setenta y dos años	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Dedicamos poquito, poquito a la agricultura, a la ganadería ya a especies menores, cultivamos papas, habas, cebada y pasto. Tenemos ganados, borregos y cuyes		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Tengo cuatro hijos que trabajan en Quito en la construcción		

## III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Tenemos la papa Gabriela, la Leona, la Tulca blanca, la Cacho blanco y cada año más o menos unos diez saquitos sembramos. Para la siembra de nuestra propia semilla mismo

guardamos. Como problemas que jode bastante tenemos la lancha negra y el gusano blanco, también cuando se presenta haladas, sequía y granizadas nos causa bastante daño. De nuestras cosechitas para el consumo cogimos.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Desde muchos años antes, se guardaba la papa poniendo ceniza para que mate al gusano blanco y se alimentaba con esa papita hasta un medio año.

#### **V. DESCRIPCIÓN DE LA TECNOLOGÍA**

Cuando se cosechaba la papa, en el patio de la casa se ponía a secar siquiera por un día, luego dentro de una esquina de la casa se ponía la papa y se regaba la ceniza todo igualito en todo la papa y luego se tapaba con la paja, ahí pasaba la papita nomás por lo menos unos seis meses. La ceniza que se ponía se cogía del fogón de la cocina en donde se quemaba cualquier ramita o leñita.

Ahora ya nadie hace de combatir el gusano blanco de esa manera.

#### **VI. COMENTARIO**

El uso de la ceniza para combatir el gusano en el almacenamiento era una práctica común anteriormente, se observaba que ésta al tomar contacto con el cuerpo del gusano le mataba, ya que era fuerte y la piel del gusano muy débil. El uso de los pesticidas ha ido cambiando estas formas de resolver problemas con ciertas plagas, ahora se usa estos productos y ya no se aplica la ceniza, pero sucede que no siempre se tiene el dinero para comprar el químico y como ya se ha perdido la costumbre de utilizar la ceniza, la plaga se incrementa y causa más daño.

#### **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

Secar la papa: Dejar expuesta al sol para que se caiga la tierra pegada de la cosecha

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

A nosotros nos han enseñado nuestros padres en los trabajos de las siembras.

<b>I. “Almacenamiento de papa con paja”</b>		<b>FICHA No. 32</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Juana Guamán Espinoza	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 54 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo dos hijas, una de 21 años y otra de 29	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Hasta tercer grado he estudiado		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Nos dedicamos en mi familia a la agricultura, a la ganadería y a la cría de especies menores, tenemos granados, cuyes, chanchos, borregos, también cultivamos papa, ocas, cebada, centeno, potreros. Como artesanías hacemos de tejer la lana de borrego para hacer anacos y bayetas para uso personal		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Dos hijas han migrado a la ciudad		

### III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Nosotros cultivamos en nuestra familia la Fripapa, Yana Shungo, cuatro quintalitos, Puka Shungo, Cacho blanco; este año habré sembrado unos diez quintalitos entre todas las variedades y nosotros mismos hacemos nuestra propia semilla, de nuestros mismos lotes. Por aquí tenemos problemas con la lancha, el gusano blanco, la mariposa o la polilla de la papa, también tenemos bastantes problemas por las heladas y la sequía. De nuestra cosecha ocupamos para la venta y el otro poquito para nuestro consumo.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Desde que yo me acuerdo, mis padres me enseñaron a trabajar desde que yo tenía unos quince años y ahí me enseñaban, sabíamos guardar para la papita para la comida.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Primero cosechamos la papa cuando ya está bien madurita, luego seleccionamos y se pone al sol para que caiga la tierra; luego, en un puestito seguro y dentro de la casa, se tiene un poco de paja en el suelo y encima se pone una capa de papa y nuevamente se coloca otro poco de paja, siempre y cuando quede bien tapada la semillita, así se repite hasta por cuatro veces.

Ahora creo que ya no hacen, porque no hay interés en la gente joven para trabajar en la agricultura. Ya no se guarda como antes porque ahora se tiene los sacos y se guarda para la semilla y para el consumo

#### **VI. COMENTARIO**

El almacenamiento de la papa después de la cosecha era muy importante en las familias ya que de esta manera se proveía de alimento para el tiempo en que no había cosechas de papa, y para ello se utilizaba materiales de la misma zona como es la paja; de esta manera se podía disponer de papa para la alimentación, que aunque esté brotada en estas condiciones no cambiaba el sabor y se podía utilizar, además se ocupaba también como semilla el momento que iniciaban las nuevas siembras. Actualmente, existe la recomendación técnica de tratar de manera especial la semilla, poniéndola en condiciones totalmente diferentes, con el propósito de mantenerla en óptimas condiciones para la siembra, aunque el tubérculo pierda todas sus condiciones para ser consumido; no se toma en cuenta el guardado de la papa para el consumo, ya que según los expertos en “desarrollo” la familia mejora la alimentación y por ende la nutrición, si mejora sus ingresos al vender toda su producción y tiene acceso a comprar alimentos variados y de mejor calidad; en teoría todo está bien, pero en la realidad sucede todo lo contrario.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Madurita:** la papa ha alcanzado su madurez fisiológica y ya no se pela la cáscara al frotar con los dedos.

**Puestito seguro:** un lugar dentro de la casa para guardar la papa.

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

Nuestros mayores han enseñado a nosotros a trabajar, nos han enseñado las épocas adecuadas de siembra, también han enseñado en las fiestas de lacas como bautizos, matrimonios.

<b>I. “Uso de materia orgánica para la siembra de papa”</b>		<b>FICHA No. 33</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> María Espinoza Guzmán	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 54 años	<b>Estado civil:</b> Viuda	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo dos hijos, dos nueras y una hija	<b>Rol en la Familia:</b> Madre y abuela	
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Nosotros nos dedicamos a la agricultura, a los animalitos y también a los tejidos, cultivamos papas, habas, ocas, mellocos, pasto y tenemos una vaca, borregos, chanchos y cuyes. Nos dedicamos también al hilado de la lana de borrego y al tejido de bayetas para uso personal		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Dos hijos han salido a trabajar en Cuenca en construcción		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Nosotros sembramos Gabriela, Chola, Fripapa, Cacho blanco y Leona, sembramos de tres a cinco sacos al año. La Gabriela es semilla de mis propios lotes y la Fripapa también he conseguido de chalas de los vecinos. Los principales problemas por aquí son la lancha, el gusano blanco, también hay problemas cuando asoma la helada y la sequía. Nosotros solo para consumo familiar ocupamos.

### **IV. ANTECEDENTES**

Hace muchos años mis padres tenían bastantes animales y se tenía bastante majada de los animales porque antes se sembraba solo con majada, no había el abono químico.

### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Antes, se juntaba todas las majadas de animales dentro de una guailanga hecha con techo de paja, cuando llegaba tiempo de siembras se llevaba a los terrenos, se ponía bastante en los wachos y se tenía buena producción, la papa salía bien arenosa, bien sabrosa, no se ponía nada de químicos, antes era bueno las siembras de esa manera.

Ahora ya no tenemos animales, no se puede tener bastante majada, como hay químicos solo sembramos comprando y más rápido. Ya no utilizamos majada porque no tenemos animales y no se puede tener suficiente majada para las siembras.

### **VI. COMENTARIO**

Anteriormente en cada familia se tenían abundantes animales, de varias especies (bovinos, ovinos, especies menores), posiblemente porque había más mano de obra y por ello se tenía mayor disponibilidad de materia orgánica, y algo muy importante que se menciona es el manejo que se le daba a esta materia orgánica. Se recogía la materia orgánica y se colocaba bajo cubierta, de esa manera no se desperdiciaba en las épocas lluviosas, actualmente esta práctica de proteger se ha perdido, la materia orgánica se recoge en montones y se deja a la intemperie, así cuando llueve se moja y se desperdicia y sobre todo mojada no se puede utilizar en las siembras. El uso de la materia orgánica se está perdiendo y ha sido

reemplazada por el uso de los fertilizantes químicos supuestamente por la facilidad de su uso, pero sin considerar el daño que causa en la fertilidad del suelo.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Majada:** materia orgánica

**Guailanga:** espacio cubierto con paja, con estructura de madera, sin paredes.

**Wacho:** surco

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

A nosotros nos han enseñado nuestros mayores a través de la práctica, estando igual con ellos ahí en la siembra.

<b>I. “La papa como remedio para curar enfermedades”</b>		<b>FICHA No. 34</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Victoria Aucancela Simbaña	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 79 años	<b>Estado civil:</b> Viuda	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo tres hijas y dos hijos	<b>Rol en la Familia:</b> Madre y abuela	
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Nos dedicamos a la agricultura, también tenemos animalitos y tejemos para nosotros mismos. Cultivamos papas, cebada, pasto y tenemos cuyes y pollos. Hacemos de tejer bayetitas con lana de borrego		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Nadie ha salido		

## III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Sembramos la Gabriela, la Uvilla, la Leona, la Cacho blanco, la Papa Pera, este año solo hemos sembrado 2 saquitos de Gabriela. La semilla de nuestras mismas chakritas tenemos. El principal problema que jode por aquí es la lancha y también tenemos problemas con las

heladas, pero más se pierde por la lancha. De nuestras cosechitas solo para consumo de la familia ocupamos.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Hace mucho tiempo no había medicamentos, solo se usaba como remedio lo que había en el campo, antes se utilizaba dos clases de papa como son la Leona y la Uvilla como remedios para curar a nuestros hijos.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

La Papa Leona o la Uvilla, hacíamos rallar valor de un sucre (una libra) y poner en la espalda por la noche, eso ayudaba a bajar la temperatura.

También para la tos, se ponía en la garganta de dos a tres rodajas una a dos horas y pasaba la tos.

La cáscara de papa se utilizaba para desparasitación de bichos, para eso se cogía la cáscara, se aplastaba y ese juguito se ponía en un vaso de agua y se tomaba.

Ahora ya no hace nadie porque más fácil para ellos es ir a gastar donde el doctor y tomar solo esos remedios.

#### **VI. COMENTARIO**

En la sabiduría de las personas mayores, sobre todo en las mujeres, existen conocimientos muy valiosos sobre como curar las enfermedades, de estos conocimientos se han derivado las medicinas modernas que se basan en principios activos de las plantas; sin embargo, existe una descalificación de este tipo de prácticas por considerar retrógradas y para tener mayor uso de la medicina “moderna” u occidental. Sería interesante tener evidencias científicas sobre estos usos medicinales de las papas para sustentar estas prácticas.

#### **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Rallar:** desmenuzar

**Rodajas:** cortes delgados transversales del tubérculo

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

Estos remedios sabían hacer nuestros mayores, ellos nos conversaban como sabían hacer y que nomás sabían poner, nos hacían hacer para aprender; antes no había remedios químicos, solo se curaba con plantas y hierbas medicinales.

<b>I. “Selección de semilla para la siembra”</b>		<b>FICHA No. 35</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Manuel Yumbillo	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 76 años	<b>Estado civil:</b> Casado	
<b>Integrantes en la familia:</b> Dos hijos y una nietita tengo	<b>Rol en la Familia:</b> Padre y abuelo	
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Nos dedicamos a la agricultura y la ganadería. Cultivamos papas, ocas, cebada, habas, pastos, alfalfa. Tenemos ganados, borregos, llamas, cuyes		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Ninguno ha salido de la comunidad		

## III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Sembramos Gabriela y papa Cacho blanco, este año hemos sembrado unos cinco quintalitos nomás y ocupamos nuestra propia semillita de nuestros lotecitos. Tenemos problemas con lancha negra y lancha amarilla también tenemos problemas con heladas y sequía. Nosotros para el consumo familiar nomás sembramos.

## IV. ANTECEDENTES

Nosotros antes hemos trabajado en las haciendas y ahí hemos visto que escogían solo semilla gruesa para volver a sembrar, yo aprendí eso y yo también siembro semilla gruesa en mis lotes de terreno.

## **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Antes en las cosechas, se amontonaba de 50 a 100 sacos de papa para escoger para la venta, para la semilla y poco de cuchi regalaba a los trabajadores, luego la semilla gruesa se guardaba en una casa de la hacienda, se ponía tendiendo en el suelo hasta que nazca la papa, para volver a sembrar otra vez en el siguiente año. De esas semillas gruesas, sabía salir buenas matitas, así igualito y sembrábamos la papa Uvilla, la Leona.

Ya no he visto ahora que hagan así y ya no hay bastante papa como se sembraba más antes.

## **VI. COMENTARIO**

Sin duda que la semilla es uno de los insumos más importantes en el cultivo de papa y la semilla bien seleccionada de buen tamaño (tamaño grande) y buena sanidad produce plantas robustas y más vigorosas que tienen más probabilidades de producir mejor. La práctica de escoger papa gruesa para semilla la pueden realizar aquellos agricultores que tienen abundante producción, ya que ellos tienen más papa gruesa de primera para sacar al mercado; los pequeños productores no tienen esa posibilidad, ellos tratan de sacar lo que más se pueda a vender y se quedan con las papas más pequeñas para semilla, de esta forma las variedades se han ido degenerando y perdiendo su vigor, pues las papas más pequeñas posiblemente tienen daños de enfermedades y plagas.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Papa cuchi:** papa desecho, la más pequeñita o dañada por plagas, enfermedades o tajadas al momento de la cosecha.

**Nazca la semilla:** brote la semilla.

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Yo trabajé muchos años en la hacienda y aprendí de los patrones que sembraban la papa, siempre cualquier cosa nuestros mayores nos enseñaban en con la práctica, trabajando la tierra.

<b>I. “Uso de ceniza para el control de Gusano blanco”</b>		<b>FICHA No. 36</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Basilio Espinoza Guamushi	<b>Comunidad:</b> Guabug	
<b>Edad:</b> 58 años	<b>Estado civil:</b> Casado	
<b>Integrantes en la familia:</b> En mi casa vivimos papá, mamá, cuatro hijos y una hija	<b>Rol en la Familia:</b> Padre	
<b>Grado de instrucción:</b> Yo estudié hasta tercer grado		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Mi familia se dedica a la agricultura, la ganadería y las especies menores, trabajamos cultivando papas, habas y pasto, en animalitos tenemos borregos, pollos, cuyes y una vaca. Hacemos tejido de gorras y de bufandas para la familia		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Han migrado fuera de la casa cuatro personas para trabajar en la construcción		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

En mi familia sembramos Gabriela, Papa blanca (Soledad) y como nativas tenemos la Cacho Blanco, sembramos este año tres quintalitos y medio y nuestra semillita propia utilizamos. Los problemas más graves que tenemos son: lancha negra que no aguanta naditas las lluvias, ya no aguanta como antes el gusano, ahora está fuerte que no hace caso ni a los remedios que se compra en los almacenes químicos, también tenemos más problema con las heladas y la sequía; las heladas antes eran en julio y agosto, ahora el tiempo ha cambiado porque en cualquier mes coge la helada y ya no hay como sembrar mucho. Nuestras cosechitas utilizamos para consumo de la familia.

### **IV. ANTECEDENTES**

Desde que me enseñaron mis padres, hace muchos años, antes se cocinaba solo con leña y se tenía bastante ceniza para poner en las papas.

## **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Después de cosechar, se traía la papa al patio de la casa y se secaba la papa en el patio. Después se recogía y se llevaba a la casa y se amontonaba en una esquina de la casa (cuarto) y se ponía bastante ceniza para que el gusano blanco se muera y no coma las papas; así se tenía guardados para volver a sembrar en otros terrenos.

Ahora ya nadie hace porque ya no es como antes que sembraban nuestros mayores, ya no se dedica mucha gente a la siembra de papas, mucha gente trabaja en la ciudad y también por no tener bastantes terrenos para poder trabajar

## **VI. COMENTARIO**

De acuerdo a la experiencia de las personas mayores, han observado que la ceniza le puede causar daño al gusano blanco y eliminar de la semilla; esta práctica se relaciona con el ciclo de vida de esta plaga, ya que para pasar del estado de gusano a pupa siempre se sale del tubérculo en el que ha estado causando daño, en ese momento tiene contacto con la ceniza que le ocasiona daño en su cuerpo ya que es muy delicado. Esta práctica no se realiza actualmente porque en la mayoría de hogares ahora se usa el gas para cocinar y ya no hay ceniza y también porque hay nuevas plagas como la polilla cuyo gusano no sale de la papa para pasar al estado de pupa y se queda dentro del tubérculo y no le toca la ceniza, por lo que no se ve un efecto positivo.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Sacar la papa:** dejar la papa expuesta al sol para que caiga la tierra

**Amontonar:** colocar la papa en rumas (sacos o al granel)

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Nuestros mayores realizaban estas prácticas nosotros preguntábamos y aprendíamos cuando nuestros padres mandaban a ver las papas en nuestras casa.

#### 4. COMUNIDAD: PISICAZ

<b>I. “Epocas oportunas de siembra de acuerdo a la luna”</b>		<b>FICHA No. 37</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Andrea Paca	<b>Comunidad:</b> Pisicaz	
<b>Edad:</b> 63 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo seis hijitos, tres varoncitos y tres mujercitas	<b>Rol en la Familia:</b> Madre y abuela	
<b>Grado de instrucción:</b> Antes no han puesto mi padre ni mi madrecita pues en escuela ni nada, poquito, poquito haciendo grandecita, yo andaba en nocturnas, eso nomás yo he aprendido alguna cosita, siquiera para hacer una firma		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Mi familia, o sea más yo, me dedico a agricultura y mis hijos, nosotros hemos hecho ya estudiar, ellos ya trabajan en escuelas y en colegio. Yo siembro papitas, habas, oquitas, melloco, maicito, cebadita esa es mi siembra, también tengo animalitos borreguitos, chanchitos, vaquitas, cuyes, conejos y gallinitas		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> En mi familia, cinco hijos están trabajando fuera de la comunidad, ellos trabajando lejos ya con nombramiento		

#### III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Papitas hemos sembrado de algunas variedades, ahorita estas siembras, están con Gabriela, Superchola, Fripapa y otras papitas que no tenemos todavía nombres, esas hemos sembrado. Ahorita de papitas antiguas no tenemos, casi con mi papacito, con mi mamacita ahí sí fueron la semilla más, antes sembraban Puña, Tulca Colorada, Tulca Blanca, Uvilla, todos esas semillas había antes, ahora ya no hay, ya no tenemos esas semillas, algunitos tienen.

Yo en el año, hago unas siembritas de seis quintalitos, de ocho quintalitos, de cuatro quintalitos, eso nomás, no he sembrado bastante, solamente para comer con mi familia y si

diosito da poquitos para venta; más antes vendía a tres dólares así, por eso es que no he podido sembrar más porque de gana emplear la plata no vale, por todo eso hemos visto mejor de sembrar poquito para la comida nomás. Para la semillita, yo de mis siembritas mismo he guardado, escogiendo, este variando, solo esas buenas papitas sacando, esas con gusanitos, esas chusitas, esos he escogido para los chanchitos, para la comida los gruesos, esas buenas papas he escogido para sembrar.

Yo tengo problemas es este, a veces estando grande matitas coge lanchas, gusano blanco, mariposas, no sé porque viene, por eso es que a veces perdimos más este cultivo. O sea con el clima también es un problema porque a veces no ha llovido bastante tiempo, hemos perdido, bastantes siembritas, todo granitos mismo, hierbitas todo eso hemos perdido. Cuando diosito vuelta hace favor de llover ahí vuelta tenemos granito. En las heladas también jode todito.

Yo cosecho papitas de mi terrenito, dios dando, si diosito da bastantito llevo a la venta, a veces sube papita hasta veinte hasta quince dólares ahí si podemos vender para recuperar de abonito, de yuntas de peones y cuando diosito da menos comimos con nuestra familia.

#### **IV. ANTECEDENTES**

O sea yo me acuerdo desde temporada de mis finaditos padres, después que yo cuando ya era de doce años algo ahí haya sido, me acuerdo de mis finaditos mayores que sabían sembrar viendo la luna por mes de junio y otra siembrita era mes de mayo ahí viendo la luna sabían sembrar.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Cuando se atrasa o se adelanta de la siembra con la luna no se que sabría porque sabían decir que esa fecha no sembrando ya de adelantar o retrasar no vale esas siembras; en esas siembras hay que sembrar diciendo sabían juntar abono de animales para sembrar con abono natural pues eso y la semillita también tenían así claseados con cenicita, así guardando para que no dañe.

Ya para sembrar preparando terreno, ahí primero sabían pedir a diosito pues para que nos de dios sabían rezar, luego pues sabían decir que siempre diosito da comiendo cuy tomando

una copita de trago y comían después en almuerzo ya comían cuycito; para sembrar soplaban la semilla, la rawita para empezar ahí soplando sembraban.

Ya faltando tres meses dos meses para siembra, ahí ya sabían virar el terreno, así habiendo rastros ya viraban ya para que esté pudriendo, botando majadita todo eso ya preparando terreno ahí sabían sembrar solo con majadita de animales. Para todos los trabajitos en la papita, siempre viendo la luna sabían hacer, deserbar, porque luna tierna no vale solo hace vena nomás decían y eso era que yo me acuerdo. Para hacer trabajos siempre hacían en luna llena, en otra luna no se que sabría pasar porque solo con luna llena hacían.

Nosotros si seguimos manteniendo ese siembra y ahora nosotros estamos trabajando con instituciones, que nos ayudan ahora técnicamente sembramos. En nuestra comunidad todos viendo la luna, viendo la fecha en que fecha en que mes se siembra, ven la gente todo eso. Las instituciones ellos también viendo la luna técnicamente ellos también ya saben por eso siembran enseñan todo a nosotros también.

## **VI. COMENTARIO**

Las labores agrícolas tenían siempre relación con las fases de la luna, de tal manera que no podían retrasarse ni adelantarse las actividades porque habían problemas, como que la planta solo hace venas y no produce papa. Con las instituciones, esas costumbres se van perdiendo, porque las fechas para hacer las actividades en los cultivos están en relación de otros factores como tiempo de ejecución de los proyectos, disponibilidad de financiamiento, tiempo disponible de los técnicos. A pesar de ello, los comuneros siguen manteniendo con respeto esas fechas de siembra, en base a las fases de la luna, porque han visto que funciona y de no hacerlo los resultados no son alentadores.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Chusitas:** papas pequeñas

**Abono natural:** abono orgánico

**Rawa:** surco

**Virar el terreno:** preparar el terreno para la próxima siembra

**Rastros:** restos de cosecha del cultivo anterior

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

Como ser ahora, ya salen los hijos a otros lados, quedamos solo nosotros, hijos viniendo a sembrar si ya sabiendo como nosotros hacemos; como en la casa soy jefa yo, pues tengo que enseñar a mis hijos así es la siembra así hacemos eso enseñamos y así van sabiendo también ellos de nosotros. Mis hijos vienen fin de semana, ya viernes o sábado están aquí, rato de merienda o rato de almuerzo cuando tienen tiempito, más es en la merienda sentamos todos, ahí damos tiempito de conversar de sobre de siembra sobre de cómo vivimos en la comunidad o de cómo trabajan ellos también por ahí, todo eso conversamos, dialogamos. No tenemos que perder el costumbre de nuestros mayores antiguos, eso tenemos que mantener.

<b>I. “Selección de lotes para no tener problemas de heladas”</b>		<b>FICHA No. 38</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> María Rosario Gualpa	<b>Comunidad:</b> Pisicaz	
<b>Edad:</b> 63 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> En mi familia tenemos cinco hijos, dos varoncitos y tres hembras	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Nuestros mayorcitos antes no ha sabido hacer estudiar, nosotros solamente hemos estudiado poquito en la alfabetización que venían a dar unos cursitos, ahí nomás hemos aprendido a leer, a escribir poquito		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Mi familia primeramente antes dedicaban como que nosotros antes sembraban, nuestros hijos aprendían a trabajar, ahora con este tiempo es que se buscan más el estudio ahora ya está ellos dejando de sembrar, ellos ya no llevan práctica de sembrar, pero hasta nosotros vivir seguimos sembrando, rato que están junto con nosotros si enseñamos, “así es de sembrar” diciendo. Todo granito que tenemos en campo cultivamos, de mi persona cultivo así papas, habitas, cebada, arvejita, melloco, ocas, hasta hoy mismo sembramos. Tenemos así mismo ganaditos, borreguito, burrito, tenemos conejitos, cuycitos, perrito para que cuide la casa, todo tenemos. Nosotros dedicamos a artesanía, nosotros mismo		

hilamos wango, tejimos shigra, bordábamos camisas

**Personas de la familia que han migrado:** Mi esposo fuera de la casa ha salido para trabajar, mis hijos también ellos vuelta ya estudian y ya tienen otro trabajo porque son preparados

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Yo siembro ahora de papitas antiguas tengo Tulca Blanca, Tulca Colorada, Puña, Cacho, de nuevas papas tengo Puka Shungo, tengo Fripapa, esas tengo, más antes sembraban por mes de junio nomás ahorita nosotros sembramos por mes de mayo, junio, octubre y noviembre sembramos. Yo siembro para un quintalito de abono tres saquitos de siembra (semilla), así cada vez dos o tres veces, en total siembro trece o doce quintalitos. Nosotros lo que hemos sembrado nuestras sementeritas mismo, eso sacamos y guardamos, ahí clasificamos, la más delgadita quitando guardamos.

Bueno lo que antes nuestros mayores sembraban no había problema, bueno salía, buenas papas sanas, se sembraba con abono natural de borreguitos y salía sano; no sé ahora, bueno no tenemos borregos muchos antes sabíamos tener bastantes borregos y solo se sembraba con majada de borrego, ahora con lo que sembramos con majada de ganado, parece que hay problema, no sé. Ahora sienta esos gusanos verdes, mariposas ese es el problema que tenemos ahorita, antes cuando nosotros guardábamos las papitas, no pasaba nada y comíamos ricas papitas, comíamos. Con lancha también tenemos problemas, así en temporada de abril mayo llueve bastante, ya viene una lancha fuerte y nos deja haciendo negro las papitas.

Con el clima tenemos problemas, cuando llueve mucho y coge la lancha y con la helada en el mes de enero y en agosto. En este año ha cogido helada bastante, las heladas, las papitas ya estaban floreciendo y las papitas todito ha helado.

Cuando en la cosecha hay mayor parte bastantito si vendimos, de ahí cuando no hay bastantito, compartimos con los hijos y familia para que no falte para nuestro alimento.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Yo me acuerdo sería que tenía unos quince años, bueno más menor no puedo acordar, de quince años haya salido a ayudar a nuestros mayores a sembrar y cultivar terreno, ahí sabía decir nuestros mayores que en las pampas siempre helada cogiendo, por eso no hay que sembrar donde quiera, en unas laderitas viendo sabían sembrar nuestros mayores.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Ellos tenían ya fichado esos pedacitos de lotecitos donde van a sembrar, en unas laderitas; en las pampas también sembraban ellos, sembraban así cebolla, así nuestro papacito más antes sembraba bastante cebolla, en las pampas y en las laderas sembraba papa.

Antes de sembrar las papas, ellos ya tenían como decir, clasificados los terrenitos para sembrar en la laderitas y ahí sembraban, seguramente no sabían perder nuestros mayores y siempre sabían coger, mi papacito antes cuando sembraba bastante si vendía, casi un carro sacando vendía y buenos productos tenía, de un quintalito sabía dar así siquiera unos 25 o 20 quintales, sabía coger él y sabía sacar al mercado.

Para que no coja la helada veía el terrenito pero también sabía ver el tiempo, no sé que tiempo sabría sembrar, y sabían sembrar en las pampitas también y ahí buenas cosechas nos daba, no me acuerdo bien la fecha donde sabían sembrar. Los mayores antes sabían decir que cuando las lomitas atajan la helada ahí no viene la helada. Lomas ataja sabían decir.

Yo de mi parte cogiendo la costumbre de mi papacito si estoy haciendo, ahora este año mismo yo sembré en dos partes, un lotecito en una pampa sembré y otra sembré en la laderita; en la laderita no llegó ni una helada y en la pampa si heló. Bueno, por el resto de la comunidad, creo que ya personal ellos no creo que seleccionan terreno nada, creo que siembran por sembrar por eso es que pierden bastante. Nuestros comuneros no cosechan como antes, no piensan como más antes nuestros mayores han hecho. Siembran por sembrar y por eso pierden.

## VI. COMENTARIOS

La helada es uno de los principales problemas en el cultivo de papa, cuando es muy grave, se pierde totalmente las sementeras y no se recupera ni siquiera la semilla que se sembró. La experiencia de los mayores les ha permitido subsistir, identificando aquellos terrenos en donde el daño era menos, como dicen en las laderitas, porque la loma tapa de la helada. Además de las condiciones de la topografía del terreno, antes se tenía definido épocas precisas de siembras que estaba en función de las épocas en las que aparecían las lluvias y las heladas, pero hoy ya se han perdido esas épocas y como dicen en cualquier tiempo cae la helada, llueve, posiblemente por efecto del cambio climático que está sufriendo nuestra pacha mama.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Abono natural:** abono orgánico

**Ahora sienta:** aparecen

**Gusanos verdes, mariposas:** larvas y adultos de la polilla de la papa *Symmetrischema tangolias*

**Pampa:** valle

**Laderita:** terreno inclinado

**Fichado:** identificado, seleccionado

**Tiempo:** época

**Loma:** colina

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

Nuestros mayores antes sabían conversar diciendo que así sembrarán, así granitos para que dios de, no es de sembrar como quiera, algunos mayores yo he visto que todita la gruesa quitan y esa delgadita sabían sembrar, ahí no sabían cosechar nada, pero nuestros mayores sabían más seleccionar semillita ahí sabían coger buenas cosechas. Ellos nos enseñaban en el trabajo que se hacía.

Nuestros mayores antes ellos nos han enseñado, han tenido buenas cosechas, buenos como ser, a veces dios dando para mercado, para la familia, así esas buenas ideas, buenas consejos, buenas siembras que ellos han hecho ca no quisiera perder, quisiera mantener más largo tiempo hasta que podamos trabajar nosotros.

<b>I. “Ceremonia antes de la siembra de papa”</b>		<b>FICHA No. 39</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Gloria Gualpa	<b>Comunidad:</b> Pisicaz	
<b>Edad:</b> 52 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tengo cinco hijos, tres mujeres y dos varones	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Primaria		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Bueno yo de mi parte trabajo así en el campo, con los animalitos, vuelta mis hijos estudian y mi marido trabaja en la ciudad, yo nomás vivo en el campo trabajando. Siembro papitas, cebadita, así mismo oquitas, melloquitos, zanahoria, a veces hasta quinua también si siembro, esos granitos siembro. También animalitos tengo de todo, tengo ganaditos, chanchitos, borreguitos, pollitos, así cuycitos, todo animalito tengo. Yo tejo, así hilo mi guango para hacer bayetas, anacos para uno mismo, así con lana de borrego, ese mismo lavando ese para nosotros mismo, para vestirnos como aquí es frío, en cambio la lana de borrego es calientita y usamos eso y hacemos nosotros mismo		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mi esposo trabaja en la ciudad, mis hijos están estudiando y yo trabajo en el campo		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Yo siembro papita Santa Rosa, la Chaucha Santa Rosa que dicen y la otra papita como chauchita mismo, esa blanca redondita, siembro papa Fri papa, papa Gabriela, eso siembro. Así yo hago para siembra de marzo de tres quintalitos, en la de mayo, así mismo en la siembra de octubre, así mismos siembro tres quintalitos, un quintalito, no siembro mucho.

La semilla guardo de mis parcelitas mismo lo que siembro, hago de clasear así para la semilla, para comer aparte, la más parejita para el chanco aparte, todo eso, vuelta la más mejorcita, la que es sanita, la que no es con gusano, que no está con enfermedades como roña, sarna, ese escogiendo vuelta cogemos nosotros la más redondita y que sea bien sanita, que no sea enfermo nada para semillita, después hacemos de sembrar, vuelta toca curar la semilla con ese polvito para que no ingrese la polilla.

Cuando demás llueve cae la lancha, vuelta cuando no llueve coge la sequía y ahora con lo que antes no había eso y ahora ya hay esa mariposa que es la polilla que le jode a la semilla y ahora vuelta está resultando en las parcelas que está vuelta resultando esa polilla, que no sé porqué será, eso nomás. Con el gusano blanco también tenemos problemas, toca hacer el trampeo, para que ahí muera el adulto, vuelta cuando no se hace eso jode demasiado ese gusano blanco, ese es el que acaba la papa. Cuando llueve demasiado nos coge la lancha, cuando está seco vuelta coge la seca, ahí vuelta perdimos, vuelta cuando viene la helada coge la helada y perdimos, estos meses mismo ha habido demasiado la helada y amanecía y amanecía helando, ya está recuperando la sementera y vuelta cogía la helada.

Cuando cosecho tengo suficiente para comer con mis hijos, con la familia si es que hay para brindar y si es que es que hay demasiado las papitas así mismo vuelta saco al mercado para vender y ahí ya tengo suficiente para comer, ya no compro en la plaza ya, lo que compro en la plaza vuelta viene medidita en esos saquitos, no aguanta, en cambio sembrando nosotros ya tenemos suficiente para comer, porque las papas más, más se come, siquiera tres veces al día comimos, porque si no hay papa es como que no hubiera nada.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Yo me acuerdo hace unos quince años que se hacía, mis papases así hacían de sembrar, este haciendo, viendo unos buenos terrenos, donde el rotativo, hay vuelta haciendo descansar siquiera unos dos o tres meses, haciendo podrir ahí sembraba.

## **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Así en la siembra sembraban, rezaban y soplaban con trago diciendo que hay que comer el cuy, diciendo que si no se comía el cuy no vale las papas, hay que comer cuy decían los mayores, no sé si sería un secreto, no sé, decían así los mayores.

Los que hacían rezar, eran más que todo los mayores, como decía mi papacito sabía rezar diciendo que hay que rezar para diosito que de, así mismo para que dé suficiente para vender, para comer, para tener suficiente diciendo sabía rezar. Los cuyes se preparaban asando, antes ca en carbón de la leña, ahí asaban vuelta hacían de llevar para comer y vuelta los huesos así botaban en el wacho y decían para que de las papas gruesas, vuelta para saliendo las papas comer con el cuy decían los mayores.

Los huesos del cuy enterraban nomás en cualquier parte del lote, en los wachos sabían nomás enterrar. La semilla antes de botar en el wacho, con el trago soplaban, de ahí nada más hacían y ya sembraban nomás. En la siembra participaban los dueños, habiendo o no habiendo vuelta los hijos grandes ca cogiendo unos peoncitos con ellos sabían sembrar.

Esta costumbre de sembrar así si hacemos todavía en la comunidad, siquiera poco, poco si hacemos, vuelta fuera de la comunidad no sé si harán pero bueno aquí sí, si hacemos así mismo. Si rezamos, si comemos cuy así mismo como antes mismo.

## **VI. COMENTARIO**

La siembra era una actividad importante en el calendario agrícola de las comunidades, participaba toda la familia y la comida era especial, además se vivía una ritualidad, una relación de respeto con la tierra, estaba presente siempre la figura de dios, a quién se pedía que la cosecha sea abundante y que se disponga de alimento para la familia, para compartir y si sobra para la venta.

Pero en la actualidad les preocupa que las nuevas generaciones ya no quieren trabajar en la tierra, ya no quieren practicar sus mismas costumbres, pero las personas mayores se aferran a sus costumbres y dicen que seguirán practicando hasta cuando puedan trabajar y mencionan que morirán con ellas.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Guango:** lana de borrego limpia para formar la hebra de hilo

**Trampeo:** práctica recomendada para el control del gusano blanco

**Rotativo:** terreno en rotación

**Trago:** licor

**Wacho:** surco

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

En mi parecer yo no quisiera que se pierdan las costumbres de los mayores, mejor quisiera que siga así como antes, pero no se con los menores ya no quieren seguir así.

Lo de los mayores no debemos perder, de nuestros antepasados, como nos han dicho nuestros papacitos que hagan y así nosotros cuando éramos wambritos chiquitos no sabían decir, así tienen que hacer tienen que sembrar, no tienen que perder, para tener suficiente para poder regalar para poder comer con los hijos tranquilos, así sabía decir nuestros papacitos, por eso esa costumbre vuelta nosotros estamos así mismo haciendo.

Vuelta los menores de nosotros así dicho que han estudiado, uno más la educación tenía en el campo con los animales en el trabajo, no nos quería hacer educar, decía: para que a las mujeres, solo varones nomás, y eso no nos han hecho estudiar, por eso lo que nos han enseñado a trabajar agricultura nuestros padres; ahora vuelta nuestros hijos ya no quieren, ponemos nosotros mismo en el estudio y ahora ya no quieren saber nada de los terrenos, dicen: “no, para que vamos a trabajar, para eso mismo estamos estudiando, nosotros ca ya estudiando hemos de trabajar en la ciudad, terrenos ya de gana mejor tienen, mejor vendan los terrenos, no tengan nada” dicen mis hijos, pero yo como digo diosito mis padres nos han enseñado a trabajar desde wambritos y por eso hasta cuando yo pueda seguir trabajando he de seguir trabajando, y cuando no pueda no se que pasará ahí quedará ya los terrenos, ya los hijos no quieren, ya como dicen que ellos estudian ya cogerán su trabajo ca ya no quieren trabajar en la tierra en la agricultura.

<b>I. “Cambiar la semilla para la siembra”</b>		<b>FICHA No. 40</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Tomasa Soque Guamushe	<b>Comunidad:</b> Pisicaz	
<b>Edad:</b> 50 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Yo tengo cinco mujercitas y un varoncito	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<p><b>Grado de instrucción:</b> Yo francamente para decir la verdad yo no soy estudiada en escuela fiscal, yo soy así cuando había las nocturnas ahí yo he sabido estudiar así un poco, poquito, poquito se leer, se escribir mi nombre, por eso a mí me falta de leer de escribir bien, por eso francamente da recelo de ir unos cursos, así otros están escribiendo, están leyendo y uno no, por eso yo si digo porque no me pondrían en la escuela, porque si mi papacito aiga estado conmigo yo hubiera sido de letra, porque mi papacito se murió cuando estuve en primer grado que me pusieron en la escuela, se murió mi papi y por esa razón ya no me puso mi mamacita, por eso yo no soy así estudiada</p>		
<p><b>A qué se dedica la Familia:</b> En mi familia ahorita están estudiando mis hijas y otras docitas ya tienen su trabajito con contratitos que trabajan en las escuelitas, las otras todavía son pequeñitas, unas están en colegio San Juan otras están en Riobamba y otro está en la escuela en mi misma comunidad. Yo ahora actualmente siembro papitas, habitas, ocas, mellocos y cebadita así siembro hasta ajito para la comida, de animalitos tengo borreguitos, chanchitos, vaquitas, cuycitos, gallinitas y tengo pato ganso y perrito para que cuide la casa. Yo sé hilar wango, se tejer shigras, se bordar, tejo en croché y tejo en cabuya con aguja, eso tejo yo</p>		
<p><b>Personas de la familia que han migrado:</b> En mi casa han salido a trabajar fuera de la comunidad docitas nomás</p>		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Ahorita, ahorita tengo sembrado Fripapa, Superchola y la Puka Shunko y el Cacho y actualmente voy a ver si siembro Puka Shunko, la Fripapa, la Rosita y el Cacho. Las papitas antiguas sembré pero de ahí ya me heló todito, ahora no tengo, tenía Tulca, tenía Uvilla, tenía Leona, tenía Puña pero ahora ya no tengo, todito heló y no aguanta para las

heladas, ya pierdo mejores. Cada año si he de sembrar unos quince a veinte quintalitos, cuando da producción así bastantito, sale al mercado y cuando no sale, se utiliza para la comidita. De mis terrenitos mismo hago la semillita, de otras partes de otros terrenitos, así cuando invitan al cave mi cuñada mis primas, ahí ya cojo otra semilla, le guardo y esas semillas siembro.

Ahorita actualmente, no tenía esas plagas, está asomando el gusano blanco, la polilla, nomás que están esos haciendo de comer la papita por eso estamos medios jodidos. Cuando llueve mucho sabe hacer lancha, de ahí no hay lancha. Pero este año era demasiada seca, ya perdimos pes, estaban lindas las papas en las pampas, bien dicen los compañeros no hay que sembrar en las pampas, nosotros sembramos viendo que era bajo de agua y estaba bueno las papas, como de no lograr estaba, como la lechuga, vino esas dos heladas pero se fue dejando ahí todo. Ahora francamente poquito cogí, ahora como mis wawas ya viven aparte poquito mandé a ellos y nosotros también comimos en la casa, así con la familia compartimos poquito, poquito.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Antes no se tenía semilla que ahora se conoce como seleccionada no, antes se sacaba del otro terreno las semillas de Tulca Blanca, Tulca Colorada, la leona, la Uvilla, la papa Chiwila que decíamos, esa papa era una gran papa para cariucho, esas papitas y también la Gabriela, la Murochumbi, esas papas sembraban nuestros mayores y cuando cosechaban en un terreno guardaban para otro terreno. Yo me acuerdo de eso desde que yo haya tenido unos quince años me acuerdo, yo desde esa época he sabido ayudar a mi mamacita, entonces yo por eso se y conozco como siembran y siempre las papas no es tan rentable, siendo bajo el mercado no son rentables.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Preparaban el terreno ya para la siembra faltando un mes dos meses y la semilla así mismo claseaban, así la más bonitas, las bolonitas era para la semilla y esa semilla sembraban ahí mis papacitos con abono natural sembraban y diosito daba bien ese granito, nosotros mis mayores se que guardaban haciendo con la paja haciendo una putza guardaban y las papas

eran buenas, no se podrían nada si es que estaban algunos gusanitos botaban con la cal o la ceniza y ahí no pasaba nada las papas.

Si no se cambiaba la semilla de un lote para otro lote decían los mayores que no vale porque sale los ñahuis y está ahí mismo y por eso intercambiaba la semilla. Por ejemplo, donde que sembraba la Gabriela, sabía sembrar la Tulca Blanca, donde que sabían sembrar la Tulca Blanca sabían sembrar la Puña, Uvilla, así era intercambiando la semilla.

No se tomaba tan en cuenta que la semilla de la parte alta vaya a la baja o de la baja a la alta, como decía del bajío, bajo de agua siempre no sabía rentar la semilla, solo sabían sembrar de sequía de más alto nomás, así sabían sembrar.

Yo hablando la verdad ahora que somos actual, yo de mi parte, yo he intercambiado la semilla así como mi mamacita, mi papacito me ha enseñado, yo eso he llevado a la mente por eso yo siembro así mismo intercambiando las semillitas; ahí si diosito da, yo no pongo mucho químico, solamente pongo abono natural, así pongo bastante y ahí diosito para decir la verdad, yo así diosito sabe dar cinco saquitos, seis saquitos pero solo gruesitas, así gruesitas me sabe dar, por eso yo tengo más fe en majada, eso es.

En la comunidad no sé cómo harán otros, yo personalmente si hago, claro que somos de aquí de la comunidad pero yo no estoy al tanto si sembrarán así, pero los demás compañeros que siembran sí creo que intercambian y si saben coger las papas algunos pero de ahí no se los demás, así sea terrenos laderas, como no siembran bien como no cultivan bien, por ejemplo hacen tractorear esta semana y la otra ya siembran, no está podrido todavía el terreno, por esa razón creo que no debe dar el fruto así como es debido

## **VI. COMENTARIO**

El cambio de semilla de un lote a otro era una estrategia muy importante para evitar que la semilla no se degenere rápidamente, ya que en el suelo existen enfermedades que la contaminan y le hacen perder su potencial productivo; a pesar de que no se asocia aquello, se realiza todavía la práctica porque se tiene el resultado de la experiencia vivida.

Para los agricultores no era bueno que se mezcle incluso las variedades entre sí, por eso en un lote que fue una variedad el año anterior, el siguiente año se sembraba otra variedad para

cosechar separado. Siempre está presente el recuerdo de la experiencia de que cultivando con abono orgánico existían buenas producciones, eso es muy importante para tratar hoy de recuperar ese manejo, recuperar el suelo y evitar la contaminación con el uso de los insumos químicos.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Wango:** lana de borrego lista para elaborar el hilo

**Shigra:** bolso de hilo

**Heló:** (cultivo) fue afectado por la helada

**Wawas:** hijos

**Bolonita:** de forma redondeada

**Putza:** espacio para guardar la papa construido con paja.

**Ñahui:** planta de papa que nace de un tubérculo que se quedó en el terreno de la cosecha anterior

**Tractorear:** preparar con tractor el terreno para la siembra

**Terreno podrido:** terreno descompuesto para la siembra

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

En la familia, especialmente yo y mi esposo trabajamos como decir en la agricultura y nosotros así le enseñamos a nuestros hijos también como ahora usted sabe actualmente están como ser preparándose, ellos ya siguen estudiando ellos siguen sus carreritas y ya van a trabajar, ellos también ya no están aquí pero yo de mi parte yo quisiera a mis hijas yo enseñarles así, bueno ellas cuando vienen si ayudan si ayudan si saben sembrar mis hijas así ayudan, de ahí no sé cuando nosotros nos perdamos, no quisiera que se pierdan esa cultura de nosotros que estamos sembrando así, nosotros damos de comer a ellas papitas, oquitas, mellocos, mashuas así damos de comer, pero hasta cebadita sembrando, el otro año granizó por eso perdimos la cebadita también.

Yo les enseño, por ejemplo en días domingos estamos todos, vienen mis hijas, llegan a la casa ya los domingos, ahí conversamos, ahí dicen pero mami, esta difícil ahora con estas leyes que está viniendo ya volveremos a la agricultura, nosotros también a los terrenos y a veces trabajaremos por ahí, así dicen mis hijas.

Esas costumbres de los mayores no quisiera que pierda, mejores quisiera que se recupere y que sigan adelante y ojalá que diosito nos diera más y seguiríamos teniendo más bien esas papitas como antes teníamos esas papas quisiera conseguir la semillita.

<b>I. “Siembra en las laderas para evitar el daño de la helada”</b>		<b>FICHA No. 41</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> María Gualpa		<b>Comunidad:</b> Pisicaz
<b>Edad:</b> 63 años		<b>Estado civil:</b> Casada
<b>Integrantes en la familia:</b> Con dos nomás vivo, mi esposo y mi cuñada		<b>Rol en la Familia:</b> Madre
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Nosotros nos dedicamos a la agricultura y ganadería. Sembramos papas, habas, ocas, mellocos, cebada, pasto. Tenemos vaca, borrego, cuyes, conejos, gallinas. Hacemos hilandería de lana de borrego, bayetas y anacos para uso personal		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Una hijita que está en España		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Nosotros sembramos la Gabriela, la Superchola, la Natividad, Yana y Puka Shunko, de las antiguas sembramos Chaucha Colorada, la Blanca, la Tulca, más o menos cada año sembramos unos veinte quintalitos y ocupamos nuestra semilla propia.

Tenemos mucho problema con lancha, gusano blanco y la polilla también nos está afectando mucho la sequía cuando no llueve y la granizada. De nuestras cosechitas ocupamos para la venta, para la alimentación, para regalo a los hijos que viven en la ciudad.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Desde hace muchos años hacemos dos siembras unas en laderas y otras en planicies para ver donde podemos cosechar más y la producción hemos compartido con nuestros familiares, con nuestros hijos para la comida.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Para estar seguros que no coja la helada, primero se selecciona el lote en las laderas, luego la preparación del terreno se hace dos a tres meses antes de la siembra, es bueno sembrar en mes de junio, el 29 de junio en San Pedro, esa siembra no cogía la helada se cosechaba bien y se vendía por carros a buen precio.

Todavía hacemos nosotros así de seleccionar los terrenitos, también hacen algunos familiares y otras personas de la comunidad, o sea que no se ha perdido esa costumbre de los mayores.

#### **VI. COMENTARIOS**

La helada es uno de los daños más fuertes que ocasiona el clima, para evitar su incidencia no se conocían otras formas de prevenir. Una alternativa fue identificar aquellos sitios en donde el daño es menor para ahí sembrar y evitar aquellos sitios donde el daño es mayor; esta es la alternativa más viable que se conoce, por ello todavía se mantiene entre los comuneros.

#### **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Papa antigua:** papa nativa

#### **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Nosotros hemos aprendido trabajando igual con nuestros padres, nos aconsejaban rato de las siembras, de las cosechas y en las reuniones familiares.

<b>I. “Almacenamiento de la semilla en troja”</b>		<b>FICHA No. 42</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Lucía Orozco Guamán	<b>Comunidad:</b> Pisicaz	
<b>Edad:</b> 76 años	<b>Estado civil:</b> Viuda	
<b>Integrantes en la familia:</b> En mi casa somos siete, dos mayores y cinco hijos	<b>Rol en la Familia:</b> Madre y abuela	
<b>Grado de instrucción:</b> No he estudiado nada, no		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Mi familia se dedica a la agricultura y a las artesanías. Nosotros sembramos papas, habas, ocas, pasto y vicia para los animalitos, de animalitos tenemos cuye, chanchos, vacas, ovejas. Hacemos hilandería con lana de borrego, hacemos bayetas y anacos		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> No ha salido nadie de mi familia a trabajar fuera de la comunidad		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Por aquí sembramos Gabriela y Fripapa, más o menos dos quintalitos sembramos en cada año. Para sembrar cuando no tengo propio siembra al partir con mi hija. Aquí tenemos la lancha y el gusano blanco además demasiado sol y la sequía jode las papitas, también coge la helada. De las cosechas ocupamos para el autoconsumo familiar.

### **IV. ANTECEDENTES**

Esta costumbre de guardar la semillita me acuerdo que hacían mis padres, ahora para hacer no hay ni paja ni bastante cultivo de papa.

### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Para guardar la papita en troja, primero se cogía la paja unas tres cargas, para guardar dos a tres saquitos de semilla de papa, después se envolvía la paja con soguillas elaboradas con la misma paja y también se ponía ceniza para los gusanos. Guardaban por largo tiempo hasta la siembra. También se podía comer de la misma papita guardada.

Ahora no hay gentes que trabajen como antes, la gente joven ya no quieren sembrar los granos. Ahora no hay muchos terrenos ni hay muchas papas.

## VI. COMENTARIOS

El almacenamiento de la papa cumplía doble propósito, era para la semilla y para la alimentación; esta forma de guardar además se realizaba con materiales propios de la zona que incluían paja de páramo y pedazos de troncos, guardada de esta manera la papa no se pudría ya que la papa absorbía la humedad y tenía buen sabor para la comida.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Soguilla:** sogá elaborada de paja de páramo

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

Las costumbres de los mayores se han pasado a través de los consejos del padre y la madre en la casa.

<b>I. “Ceremonia en la siembra de papa”</b>		<b>FICHA No. 43</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Rosa Yépez	<b>Comunidad:</b> Pisicaz	
<b>Edad:</b> 58 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> En nuestra casa somos papá, mamá, un hijo y una hija	<b>Rol en la Familia:</b> Madre y abuela	
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna, no he estudiado en la escuela		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Yo trabajo en la agricultura, mi esposo trabaja en la construcción en la ciudad y mis hijos estudian en la ciudad. Nosotros sembramos papitas, habitas, pasto, melloco, oca. Tenemos de animalitos vaquitas, cuyes, conejos, borregos, gallinas. De artesanías hacemos tejido de shueter, wango de lana de borrego, shigra.		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> mi esposo que trabaja en la construcción en la ciudad y mis hijos que estudian en la ciudad.		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Nosotros sembramos la papita Fri, la Gabriela, la Puka Shungo y de las papitas antiguas tenemos Puña, Tulca, sembramos en total en el año unos diez quintalitos y la semillita tenemos de nuestros propios lotes y de los lotecitos de la organización de mujeres.

Lo que jode en las papitas es la lancha, la pudrición, el gusano blanco, la polilla y el gusano negro que come los tallos, también mucho nos coge la helada y también la sequía, ahí no se cosecha nada. De nuestras cosechas tenemos para vender en el mercado y para consumo de la familia, también regalo a mis hijos que viven en la ciudad.

### **IV. ANTECEDENTES**

Yo me acuerdo que sería hace unos veinte años desde que era pequeñita, desde ahí hay esta práctica que mis mayores me enseñaron a sembrar así la papa.

### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Primero se hacía la preparación del suelo unos dos o tres meses antes de sembrar, después ya en el día de la siembra se transportaba la semillita en burritos y antes de empezar a botar la semilla en el wacho, se pedía a dios con la semillita en la mano y se le soplabá con trago, luego esa semillita se ponía en el wacho y se empezaba la siembra de todo el lote, luego se tapaba y así terminaba la siembra.

Mis familiares y en mi casa todavía hacemos de pedir a Dios cuando hay siembras.

### **VI. COMENTARIOS**

La siembra no es un acto puramente productivo, técnico, sino que representa una relación con la tierra, con dios, por ello se transmitía respeto y se lo representaba a través de estas ceremonias en eventos importantes del cultivo de la papa. Esta costumbre se mantiene, aunque no se lo realiza cuando hay personas extrañas como los técnicos y más por la creencia de que ellos traen nuevas tecnologías y van a quedar en ridículo.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Shigra:** bolso pequeño

**Wango:** lana de borrego lista para hilar

**Papita Fri:** papa variedad Fripapa

**Wacho:** surco

**Trago:** licor

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

Las costumbres se conversan de parte de los mayores cuando hay reunión familiar juntando a todos los hijos en la casa.

<b>I. “Hilado de wango para hacer ropita propia”</b>		<b>FICHA No. 44</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Rosa Yépez	<b>Comunidad:</b> Pisicaz	
<b>Edad:</b> 58 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> En nuestra casa somos papá, mamá, un hijo y una hija	<b>Rol en la Familia:</b> Madre y abuela	
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna, no he estudiado en la escuela		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Yo trabajo en la agricultura, mi esposo trabaja en la construcción en la ciudad y mis hijos estudian en la ciudad. Nosotros sembramos papitas, habitas, pasto, melloco, oca. Tenemos de animalitos vaquitas, cuyes, conejos, borregos, gallinas. De artesanías hacemos tejido de shueter, wango de lana de borrego, shigra.		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> mi esposo que trabaja en la construcción en la ciudad y mis hijos que estudian en la ciudad.		

## III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Nosotros sembramos la papita Fri, la Gabriela, la Puka Shungo y de las papitas antiguas tenemos Puña, Tulca, sembramos en total en el año unos diez quintalitos. La semillita tenemos de nuestros propios lotes y de los lotecitos de la organización de mujeres.

Por aquí lo que jode en las papitas es la lancha, la pudrición, el gusano blanco, la polilla y el gusano negro que come los tallos también mucho nos coge la helada y también la sequía, ahí no se cosecha nada. De nuestras cosechas tenemos para vender en el mercado y para consumo de la familia, también regalo a mis hijos que viven en la ciudad.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Yo desde que tenía unos doce años me acuerdo que sabía ver que sabía hilar la lana de borrego mi mamacita, mis familiares. Es importante esto porque desde chiquitos nosotros hemos aprendido a hilar y nosotros tenemos costumbre ya para hacer ya por ejemplo bayetas, anacos, chalinas, ponchos hilando.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Primero, cuando ya se hace de trasquilar el borrego, ya trasquilando borrego, después lavamos la lana, lavando bien blanquita ahí comenzamos a escarmenar la lanita, y así ya escarmenado hacemos el wanguito y ahí comenzamos a hilar. De un gran borrego sale cinco o seis libras, se deja secar unos dos días cuando hay sol bien, cuando no hay sol, se seca unos tres o cuatro días, así se seca.

Cuando la lana está seca escarmenamos y envolvemos bonito así en este palito y después comenzamos a hilar. Lo que entra en el palito no es la lana de todo el borrego sino así poco, poco nomás, toda la lana que sale de un borrego se llama vellón, poniendo todo en el palito se caería pes.... Cuando está lleno el palito del hilo, vuelta hacemos un ovillito hasta que se haga grande de cinco o seis libras ahí vuelta hacemos otro ovillito y seguimos hilando; el hilo que está en el ovillito está listo para tejer cualquier ropa que se quiera hacer, para dar color llevamos a Riobamba donde que saben tinturear, ahí tinturea cualquier color que le gusta. Se teje bayetas, anacos, chalinas, ponchos para el esposo y cuando ya está tejida la prenda, utilizamos para cobijar o envolver. La ropita es abrigadito, hilando se teje.

Este tiempo ya no quieren hacer este wango, este de tejer, para hacer suéteres, shigras hacen de otro hilo, ya no ocupan este hilo. La ropita con lana de borrego es más calentito para el frío que los que hacen con lana de orlón. Ojalá los jóvenes que mantenga esta costumbre hasta donde que ellos quieran mantener.

## **VI. COMENTARIOS**

Como estrategia de supervivencia, se utilizaba lo que se disponía en el medio, en este caso para elaborar prendas de vestir con la lana del borrego. La modernidad y el contacto con las costumbres de las ciudades han ido desvalorizando esta costumbre de la elaboración de prendas de vestir con la lana del borrego; los más jóvenes ya no tejen, sino que adquieren sus prendas de vestir en la ciudad, los mismos que son elaborados con otros materiales y ahora son confeccionados utilizando telas y diseños diferentes, pero manteniendo la misma ropa típica, quizá con el propósito de que los jóvenes no cambien sus prendas de vestir. Tal como se aprecia con otras prácticas, este conocimiento está a punto de desaparecer conjuntamente con esta generación de mujeres mayores.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Trasquilar:** esquilar

**Escarmenar:** desenredar

**Wango:** tres o cuatro libras de lana de borrego colocada en una rama para formar el hilo

**Tinturear:** dar el color que se desee al hilo

**Shigra:** bolso

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Las costumbres se conversan de parte de los mayores cuando hay reunión familiar juntando a todos los hijos en la casa.

## 5. COMUNIDAD: LA DELICIA

<b>I. “Cambio de semilla para sembrar en el mismo terreno”</b>		<b>FICHA No. 45</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Cristina Guzmán	<b>Comunidad:</b> La Delicia	
<b>Edad:</b> 23 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Nosotros en mi familia vivimos cuatro personas, son dos hijos	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Escuela		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Yo de mi parte, así un poco un poco a agricultura me dedico. Nosotros cultivamos en mi familia un poquito de papas, mellocos, habas, cebada, eso no más y tenemos vaca, oveja, cuye, conejo, pollo, también tejemos un poco, poco así suéteres, bufanda, así cualquier cosa, hacemos bolsos también		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> No por el momento no se ha ido		

### III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Sembramos papa Gabriela, Fri papa, Superchola, Chaucha eso nomás, de la antigua, antigua no tenemos, mejor de nuestra cultura hemos estado dejando y no hemos podido recoger la semilla que teníamos más ahora tenemos ya tengo solo Chaucha nomás y Gabriela. En el año sembramos diez quince saquitos, porque siempre, falta de económico no hemos podido sembrar bastante, bastante. Yo de mis propias cosechas y o guardo para semilla para la otra siembra.

Tenemos un poco de dificultad de la lancha que no jode más, afecta a toda la comunidad y no podemos curar con algún curativo, el gusano también, cuando coge a la papa nos afecta a la semilla, a toda la papa y no podemos vender en el mercado. Con la clima estamos con problemas con las heladas, cuando no llueve no tenemos ni mala hierba para los cuyes y

perdemos todo. Si diosito da bastante vendemos un poquito, de resto guardamos poquito para semilla, de resto comimos.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Yo también no soy de edad, solamente se ha conversado mis abuelitos que han sabido sembrar así pues, yo recordando eso yo también voy a comentar un poco que me han comentado mis abuelitos.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Cuando sabían decir sembramos en este lote, sabían decir haremos cambio de semilla, para que engruese sabe decir, porque no vale sembrar en el mismo, mismo lote, sino que cuando pasa cada año, cada año saber ir cambiando, así sabían decir. Por eso hemos hecho así y ahora también estamos haciendo un poco de eso.

Si en un año cosechamos la papa en un lote, guardamos la semilla y esa semilla ocupamos en otro lote, en el mismo lote repetimos papa cada tres años así, porque no hemos tenido, no hemos podido repetir en el mismo lote cada rato. Nosotros no hemos tomado en cuenta para sembrar que la semillita venga de la parte alta o de la parte baja, así cuando falta la semillita, hemos cogido de donde venga en la misma comuna, pero si hemos tomado en cuenta que venga de otro lotecito, eso hemos sabido hacer así. Cuando salimos a pedir las papitas cuando ellos saben invitar, saber decir preste mano para cosechar papa y ahí sabemos guardar de la ración para poder sembrar vuelta.

Algunos todavía seguimos haciendo así, no le han olvidado, ahora siempre estamos rotando la semillita, por otros lotes sembrando, sembrando, sembrando, así se cambia. Esto se mantiene por alguna enfermedad del terreno o porque a veces en ladera no coge la helada, por eso así de la pampa cambian a la ladera así también desde la ladera ponemos en la pampa para que la helada no coja también sabemos hacer eso.

#### **VI. COMENTARIOS**

Por observación y experiencia de los mayores de cultivar papa, se han dado cuenta que si utilizan para sembrar en un lote la semilla que cosecharon el año anterior en el mismo lote,

no produce bien y no engrosa la papa; esto tiene sentido porque existen enfermedades del cultivo que pueden multiplicarse a través del suelo y afectan a la papa que se cosecha, si se repitiera la misma semilla en el lote, estas enfermedades se estarían multiplicando más rápidamente y ocasionarían pérdidas significativas en la producción del próximo cultivo. Es interesante tomar en cuenta la validez de esta práctica por lo que todavía se mantiene vigente en la comunidad.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Presta mano:** Pedir que ayuden en la cosecha y pagar con un poco de papa. Pedir ayuda en cualquier otro trabajo y devolver con trabajo

**Ración:** Pequeña cantidad de papa que se da a cambio de trabajo en la cosecha

**Rotando:** cambiando

**Ladera:** terreno inclinado

**Pampa:** terreno plano o valle

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Los mayores conversaban, por eso le digo que mi abuelito me ha conversado a mí, de ahí ca nosotros hemos aprendido así, así hemos sabido sembrar nos saben decir por eso nosotros hemos también hemos trabajado. Nosotros cuando vamos a sembrar vamos todos, con la familia, con los vecinos así pidiendo mano, allí ellos ven vuelta que hacemos y según eso ellos también dicen porque harán así, pedirán a dios o porque estarán así comentando, y según ellos que ven creo que siguen aprendiendo y no se olvidan ellos también.

<b>I. “Partir una semilla para la siembra”</b>		<b>FICHA No. 46</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Cristina Guzmán	<b>Comunidad:</b> La Delicia	
<b>Edad:</b> 23 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Nosotros en mi familia vivimos cuatro personas, son dos hijos	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Escuela		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Yo de mi parte, así un poco un poco a agricultura me dedico. Nosotros cultivamos en mi familia un poquito de papas, mellocos, habas, cebada, eso no más y tenemos vaca, oveja, cuye, conejo, pollo, también tejemos un poco, poco así suéteres, bufanda, así cualquier cosa, hacemos bolsos también		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> No por el momento no se ha ido		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Sembramos papa Gabriela, Fri papa, Superchola, Chaucha eso nomás, de la antigua, antigua no tenemos, mejor de nuestra cultura hemos estado dejando y no hemos podido recoger la semilla que teníamos más ahora tenemos ya tengo solo Chaucha nomás y Gabriela. En el año sembramos diez quince saquitos, porque siempre, falta de económico no hemos podido sembrar bastante, bastante. Yo de mis propias cosechas y o guardo para semilla para la otra siembra.

Tenemos un poco de dificultad de la lancha que no jode más, afecta a toda la comunidad y no podemos curar con algún curativo, el gusano también, cuando coge a la papa nos afecta a la semilla, a toda la papa y no podemos vender en el mercado. Con la clima estamos con problemas con las heladas, cuando no llueve no tenemos ni mala hierba para los cuyes y perdemos todo. Si diosito da bastante vendemos un poquito, de resto guardamos poquito para semilla, de resto comimos.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Yo cuando tuve catorce o quince años sabía ir a trabajar donde un señor Montenegro en una hacienda y le he visto yo cuando fui a trabajar que partía la semilla y le sembraba, pero como era yo wambra no he ocurrido de preguntar porque hacía eso o porque están haciendo así, eso he visto, no sé porque sabían hacer en esa forma, no sé, no.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Ellos partían por la mitad la semilla, si era de tamaño grande o de tamaño pequeño, solo partían por la mitad nomás, así no más le partían sin hacer ningún tratamiento al cuchillo, algunos le partían y otros ya estaban sembrando. El rato de sembrar le ponían separado en cada sitio, uno, uno, uno le iban poniendo. Cuando le partían la papa, en ese lastimado cal dijo que le ponían, no me acuerdo bien pero, cal dijo que era. Yo si diría no sé si por los seguimientos, por los químicos, como ellos son hacendados, sabían poner químicos bastante o no sé que sabían utilizar pero igualito nacían las matas y si daba buenas producciones y papas gruesas había. Esa práctica de partir la semilla hacían con papa Cecilia decían en ese tiempo, papa Blanca le llamaban, solo con papa Cecilia sembraban en ese tiempo.

No he visto que se haga esta práctica desde esas temporadas, no he visto ni en la hacienda porque el señor ahora se dedica solo a la ganadería ya no tiene agricultura, más antes sembraba papa, haba, así mismo cebolla, ajo, zanahoria sembraba.

#### **VI. COMENTARIO**

El tubérculo de papa, que es la semilla asexual del cultivo, puede ser cortado para tener más unidades de siembra, la técnica puede ayudar a que se cubra más superficie de terreno con poca semilla. Es interesante analizar como la tecnología que manejaban los hacendados se basaba en la utilización de variedades mejoradas de papa (variedad Cecilia), el uso de agroquímicos en gran cantidad y la posibilidad de comercialización hacia los mercados, no solamente el autoconsumo.

Los comuneros que trabajaban en las haciendas a través de la chala, se llevaban un poco de papa de estas nuevas variedades para hacer semilla y tenían el deseo de manejar la misma tecnología que las haciendas por lo que empezaron también a usar los agroquímicos.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Wambra:** Joven

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

Los mayores conversaban, por eso le digo que mi abuelito me ha conversado a mí, de ahí ca nosotros hemos aprendido así, así hemos sabido sembrar nos saben decir por eso nosotros hemos también hemos trabajado. Nosotros cuando vamos a sembrar vamos todos, con la familia, con los vecinos así pidiendo mano, allí ellos ven vuelta que hacemos y según eso ellos también dicen porque harán así, pedirán a dios o porque estarán así comentando, y según ellos que ven creo que siguen aprendiendo y no se olvidan ellos también.

<b>I. “Guardado de la papa en troja”</b>		<b>FICHA No. 47</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Cristina Guzmán	<b>Comunidad:</b> La Delicia	
<b>Edad:</b> 23 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Nosotros en mi familia vivimos cuatro personas, son dos hijos	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Escuela		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Yo de mi parte, así un poco un poco a agricultura me dedico. Nosotros cultivamos en mi familia un poquito de papas, mellocos, habas, cebada, eso no más y tenemos vaca, oveja, cuye, conejo, pollo, también tejemos un poco, poco así suéteres, bufanda, así cualquier cosa, hacemos bolsos también		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> No por el momento no se ha ido		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Sembramos papa Gabriela, Fripapa, Superchola, Chaucha eso nomás, de la antigua, antigua no tenemos, mejor de nuestra cultura hemos estado dejando y no hemos podido recoger la semilla que teníamos más ahora tenemos ya tengo solo Chaucha nomás y Gabriela. En el año sembramos diez quince saquitos, porque siempre, falta de económico no hemos podido sembrar bastante, bastante. Yo de mis propias cosechas y o guardo para semilla para la otra siembra.

Tenemos un poco de dificultad de la lancha que no jode más, afecta a toda la comunidad y no podemos curar con algún curativo, el gusano también, cuando coge a la papa nos afecta a la semilla, a toda la papa y no podemos vender en el mercado. Con la clima estamos con problemas con las heladas, cuando no llueve no tenemos ni mala hierba para los cuyes y perdemos todo. Si diosito da bastante vendemos un poquito, de resto guardamos poquito para semilla, de resto comimos.

#### **I. ANTECEDENTES**

Bueno, yo me recuerdo de unos 18 años o unos 15 años aiga tenido, mi abuelito, el Agustín Tene, el primerito venía cavando con toda la familia, cuando está soleando bien, sacaba todas las papitas que tenía cavado y ponía en patio para que caiga gusanitos, para que caiga tierra diciendo sacaba al patio las papitas que venía cavando.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

De ahí cogía un saco y le golpeaba así para que caiga la tierra, diciendo le golpeaba con el saco, y después juntaba, juntaba en el saco y después empezó a hacer un huequito y después puso en los cuatro lados los palos y con la pajita hacía sabía hacer diciendo que es torce, ese torcía dando la vuelta dando la vuelta y hacía como un huequito y ahí iba botaba en el fondo la paja más bastante y de ahí esas semillitas cogían y ponían en esa troja para guardar semilla o para comer mismo sabía decir que esa guardada que dura bastantes años sabía decir para comer, “aquí ca guardado ha de estar nomás” sabía decir.

Ellos en esa temporada guardaban cinco sacos, diez sacos así le guardaban. En esa temporada ellos nunca escogían la papa después de la cosecha, a veces había esas papitas mezclados así todo de clases, a veces, eso le guardaban ellos. No me acuerdo bien cuánto tiempo mismo pasaba la papita guardada pero me parece que si ha de durar siquiera un año.

Las papitas que se guardaban durante todo ese tiempo, estaban ricas, no estaban amargas para hacer cariucho mejor sabe hacer chunito, ricas papas sabe ser, yo también si he comido para que voy a decir que no he comido. Para el consumo de esa papita guardada, comenzando de la cabeza o de abajo del pie, un huequito le hacían de ahí le sacaban con la mano y de ahí seguían consumiendo y sacaban para la semilla así. La semilla que se sacaba ya para sembrar sabía tener las venas largas y sabíamos sacar eso y pero no sabíamos dejar botando ahí mismo, sino que sabían llevar para botar donde que he de sembrar, porque no es de botar donde quiera, donde se siembra hay que botar decían y por eso en burros llevaban para botar donde que se siembra. La troja sabe hacer mi abuelito cuando tenía una chocita, en dentro de casa le hacía.

Comenzando por mi padre, todavía guardan la papa, pero ya no hacen troja, ellos en la esquinita de la casa así tienen y le botan con la paja bastante y ahí le hacen un poco de troja pero no envolviendo así poniendo palos sino solo en una esquinita de la casa le hacen un montoncito y ahí le tapan con la paja, ahora hacen solo así. Ahora ya no le hacen porque a veces las costumbres que más antes hacían estamos haciendo perder también, por eso más bien ahora están haciendo de otra forma mejor ahora como estamos con ingenieros mejor estamos utilizando esos sacos rojos pues para hacer más fácil antes de estar yendo a cortar paja también.

## **VI. COMENTARIO**

El guardado de la semilla tenía doble propósito: (i) para asegurar la alimentación de la familia, ya que la papa guardada en la troja pasaba mucho tiempo y se podía consumir y (ii) para disponer de semilla para la siguiente siembra. Desde la visión de las nuevas tecnologías, se ha separado el doble propósito del guardado de la semilla y ahora se utilizan otros métodos de guardar la semilla como son el uso de los sacos rojos de plástico, pero no se han dado alternativas para guardar la papa para consumo, a pesar de que la falta de

alimento disponible puede constituirse en un problema serio. Por estas incongruencias, puede ser que no se adopten las nuevas tecnologías, que permanecen mientras está presente la intervención externa en las comunidades.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Soleando:** día con presencia de sol

**Chunito:** papa deshidratada

**Torce:** especie de sogá que se elabora con la paja cortada, sirve para dar la forma a la troja

**Cariucho:** comida preparada en base a una mezcla de papa, melloco, haba, mashua cocinada.

**Venas:** brotes que nacen de la semilla de la papa

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Los mayores conversaban, por eso le digo que mi abuelito me ha conversado a mí, de ahí ca nosotros hemos aprendido así, así hemos sabido sembrar nos saben decir por eso nosotros hemos también hemos trabajado. Nosotros cuando vamos a sembrar vamos todos, con la familia, con los vecinos así pidiendo mano, allí ellos ven vuelta que hacemos y según eso ellos también dicen porque harán así, pedirán a dios o porque estarán así comentando, y según ellos que ven creo que siguen aprendiendo y no se olvidan ellos también.

<b>I. “Ceremonia al momento de la siembra”</b>		<b>FICHA No. 48</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Cristina Guzmán	<b>Comunidad:</b> La Delicia	
<b>Edad:</b> 23 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Nosotros en mi familia vivimos cuatro personas, son dos hijos	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Escuela		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Yo de mi parte, así un poco un poco a agricultura me dedico. Nosotros cultivamos en mi familia un poquito de papas, mellocos, habas, cebada, eso no más y tenemos vaca, oveja, cuye, conejo, pollo, también tejemos un poco, poco así suéteres, bufanda, así cualquier cosa, hacemos bolsos también		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> No por el momento no se ha ido		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Sembramos papa Gabriela, Fri papa, Superchola, Chaucha eso nomás, de la antigua, antigua no tenemos, mejor de nuestra cultura hemos estado dejando y no hemos podido recoger la semilla que teníamos más ahora tenemos ya tengo solo Chaucha nomás y Gabriela. En el año sembramos diez quince saquitos, porque siempre, falta de económico no hemos podido sembrar bastante, bastante. Yo de mis propias cosechas y o guardo para semilla para la otra siembra.

Tenemos un poco de dificultad de la lancha que no jode más, afecta a toda la comunidad y no podemos curar con algún curativo, el gusano también, cuando coge a la papa nos afecta a la semilla, a toda la papa y no podemos vender en el mercado. Con la clima estamos con problemas con las heladas, cuando no llueve no tenemos ni mala hierba para los cuyes y perdemos todo. Si diosito da bastante vendemos un poquito, de resto guardamos poquito para semilla, de resto comimos.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Bueno ahí nomás yo también no soy antigua, yo he visto en caso de mis suegro, mi suegra, eso han sabido hacer más antes, como siempre yo hacía de ayudar donde mi suegra y ahí he visto esas cosas, eso le voy a comentar un poco.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Para la siembra, mi suegra primero ha sabido hacer wacho, después toda la familia saca sombrerito piden a papito dios y después empiezan a sembrar, eso es. A veces, si es que están haciendo con la yunta, ya cuando va a empezar sembrando ahí le piden a dios, si es que no va a hacer con yunta sino azadón, primerito hacen los wachos con azadón primero y ahí le piden a diosito, antes de botar la semillita.

Mi suegra y mi suegro saben pedir a Dios antes de sembrar, ahí como sabemos ir todos los hijos a ayudar, sabe decir “estos hijos tengo papito dios, que me des de comer para dar a ellos también, para brindar” sabe decir. En cada siembra los dueños del terreno saben hacer de pedir, los mayores como están sembrando, ellos saben pedir y rezar padre nuestro así, así cualquier cosa que ellos saben, así saben pedir.

También saben ir llevando un poco de, como mi suegro que toma, sabe llevarse un poquito de trago, sabe tomarse y de ahí se decir yo mismo se preguntar porque hace eso y sabe decir para que no gusane sabe decir. Saben soplar la semilla y unito, unito le hacen probar a toditos. Con las naranjas saben botar para abajo, para abajo y al pie saben comer y saben decir que eso hacen para que engruese como esta naranja saben decir.

Bueno ahora, no ha habido como más hacer en toda la generación ha seguido cambiando no se porque será, más antes hubo, disculpando hasta saludos había a los mayores se saluda, a los que no escuchan bien sacando sombrero había que saludar más antes, pero no se estos años todito ha estado cambiando y algunos disculpando, los estudiantes ahora primero a ellos toca saludar en vez de saludar ellos, eso ha cambiando la generación totalmente, no sé porque eso, yo también no me doy cuenta breve.

Por mí no quisiera que pierda y ahora estamos consumiendo también las papitas, a veces como se pone muchos químicos, más antes no había los químicos, sino había abonito de

natural y la papa salía sana como uno mismo, pero ahora nosotros también estamos consumiendo con todo, muchos químicos, yo de mi parte no quisiera perder las antigüedades porque eso ha sido muy importante para nosotros.

## **VI. COMENTARIO**

En las actividades agrícolas está siempre presente la solidaridad, se dan la mano los familiares para realizar la siembra en este caso, y se observa un sincretismo entre la religión católica y ritos propios de la cultura como soplar la semilla con alcohol. Se observa con preocupación cómo estas costumbres están perdiéndose y se vacía de sentido la vida campesina, ahora cada vez se hace más individualista.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Wacho:** surco

**Trago:** licor

**Gusanee:** cuando el gusano blanco daña la papa

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Los mayores conversaban, por eso le digo que mi abuelito me ha conversado a mí, de ahí ca nosotros hemos aprendido así, así hemos sabido sembrar nos saben decir por eso nosotros hemos también hemos trabajado. Nosotros cuando vamos a sembrar vamos todos, con la familia, con los vecinos así pidiendo mano, allí ellos ven vuelta que hacemos y según eso ellos también dicen porque harán así, pedirán a dios o porque estarán así comentando, y según ellos que ven creo que siguen aprendiendo y no se olvidan ellos también.

<b>I. “Cambio o rotación de cultivos en un mismo lote”</b>		<b>FICHA No. 49</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> María Pingos	<b>Comunidad:</b> La Delicia	
<b>Edad:</b> 33 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> En mi familia somos cinco, tengo tres hijitos dos mujercitas y un varón	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> La escuela nomás		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Mi familia se dedica poco a agricultura y poco a animales, así poco, poco papita, habas, melloco, cebada, también tenemos ganadito, borrego, burro, chancho , esos tenemos		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mi marido trabaja por Ambato		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Ahorita, ahorita solo tenemos Gabriela, Fri, Chaucha y Superchola nomás. De antiguas, antiguas ya no hemos tenido. Nosotros sembramos seis, cinco saquitos en el año, nosotros cosechamos y guardamos la semilla para la siguiente siembra.

Como problemas en las papas tenemos por el momento el gusano blanco y lancha, también con heladas tenemos problemas porque todito se pierde y no recuperamos ni siquiera la semillita. En la cosecha, si es que la producción sale bastante, vamos a vender un poco, de ahí resto guardamos para la comidita y para la semillita escogiendo.

### **IV. ANTECEDENTES**

Desde que yo tenía quince años yo veía como hacían desde más antes este cambio. Nosotros hemos conocido que esta práctica es importante porque mi tío antiguamente sabía decir que no es bueno volver a sembrar en la misma vuelta la papa sino que después tiene que sembrar habas y después cebada y ahí en vuelta de cebada tiene que sembrar papas.

## **V. DESCRIPCIÓN DE LA TECNOLOGÍA**

Primerito, en un lote en el primer año sembraban papa, después sembraban las habas, después la cebada, y después vuelva volvían a sembrar la papa, Nunca se repetía el mismo cultivo el siguiente año. Siempre después de la cebada tenía que sembrar porque se ha visto que si se siembra la papa seguido de papa, en la cosecha no sabía engrosar, porque no, no daba bastante producción.

Si es que se sembrara papa dos o tres veces seguidas en el mismo lote yo pienso que llena bastante el gusano y no produce mucho.

Esta forma de sembrar, la mayoría hasta ahorita si estamos produciendo así. Si se mantiene en nuestra comunidad esta forma de trabajar.

## **VI. COMENTARIO**

A través de la experiencia, el productor se da cuenta que no es recomendable sembrar papa dos veces seguidas en el mismo terreno, porque se incrementan la cantidad de plagas como el gusano blanco y otras enfermedades que determinan que la cosecha tenga bastante daño y disminuya la producción. Sin embargo, esta práctica está ligada a pequeños productores porque con productores medianos o grandes, a pesar de tener conocimiento que se incrementa la cantidad de plagas y enfermedades al no hacer rotación, siembran dos o tres veces papa en el mismo terreno y utilizan mayor cantidad de fertilizantes y pesticidas para incrementar el rendimiento, sin tomar en cuenta la contaminación que se ocasiona al ambiente y el peligro al que se expone la salud de los productores y consumidores.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Puelva de papa:** lote en donde se ha cosechado papa en ciclo anterior.

**Llena el gusano:** Se incrementa la población y hay bastante daño de gusano blanco en la cosecha.

## VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO

En nuestra casa, por mi mamá nosotros sabemos cómo hacer estas prácticas. Así siempre dice así tienes que sembrar, así sabíamos sembrar más antes, así da diosito, así sabe decir mi mamá. Nos enseña cuando estamos trabajando, cuando estamos preparando la tierra.

Yo en mi pensar, se debería seguir la cultura de antes, porque ahora ya viene perdiendo, pero no quisiera que pierda, quisiera que siga la cultura de antiguo.

<b>I. “Uso de la majada como abono orgánico”</b>		<b>FICHA No. 50</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Rosa María Tacuri	<b>Comunidad:</b> La Delicia	
<b>Edad:</b> 65 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Total tengo diez hijos, dos muertos y diez vivos, cuatro varones y seis hembras	<b>Rol en la Familia:</b> Madre y abuela	
<b>Grado de instrucción:</b> No he estudiado nada solo en el campo vivía con mi papi		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Desde chiquito trabajaba conmigo en haciendo así tzaumas, deserbar, sembrar, traer así al abuelito, así con mis hijos trabajaba. En ese tiempo así recién casados sembramos zanahoria, habitas, papas, cebada. Ahorita tengo borreguito, burro, chanchito, cuycito, nada más. Así hilar guaguito, así sabemos tejer shigrita		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Si trabajaba un hijo que se hizo policía, otro militar, dos graduados todavía no han cogido trabajo		

## III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA

Nosotros ahora sembramos papita Fri, papita de Rosa, papita Gabriela, de las papitas antiguas por helada por lancha todito hemos perdido por eso ahorita estamos luchando para recuperar, esta temporada, según, siete quintales, cuatro, según. Cuando hay heladas tenemos que jode todita la papa.

En este tiempo cosechando seleccionando para semilla en sacos colorados guardo como han recomendado, pero antes ca, bueno hace tiempo cogiendo pajitas y así coger no más, se guardaba. De la cosecha de papa, siempre vender o también se guarda para comidita.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Yo me acuerdo que se ponía la majadita para sembrar desde que yo era chiquitita. Yo me acuerdo apenas desde chiquita fue mamita botando, de ahí ca con papi nomás vivía y decía que poniendo majadita, la papita siempre carga, se hace sabroso y siempre no cogía ni gusano nada, esa temporada no había ni gusanos blancos ni lancha, nada, nada.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Antes los borreguitos se tenía en el páramo, bastante casi 200 o 180 borreguitos teníamos arriba en el páramo, ahí juntamos la majadita, haber, de cada seis días juntábamos en saquitos y bajábamos a la Delicia en burritos.

También se ha ocupado la majadita de otros animalitos como ganados, cuycitos; para un saquito de siembra de papa, se ha puesto según, diez costales, doce costales así traímos grandes pero no chiquitos sino grandes costales. El rato de la siembra, la majada se ponía poquito, poquito tapando papas, tapando papas, después la matita sale normal, y con la majadita había buena producción pes, con la majadita sabe salir así de un wachito chiquito un costal así lleno, así se cosechaba de un pedacito 20, 22 saquitos según, pero de un pedacito nomás, no bastante terreno.

Ahora ya no utilizamos mucho, no pes, del majadita no, porque ha asomado ese químico pes, por eso no ocupamos mucha majada. Ya en la comunidad ya no ocupan majadita, solo abonaza y ese químico.

## **VI. COMENTARIOS**

Se tiene reconocimiento y buenas experiencias del uso de la majada para la siembra de papas, pero está asociado a la cantidad de animales que se tenía antes, ahora ya no se tiene principalmente por la falta de mano de obra, de quién ayude y por el tamaño de los terrenos que ahora son más pequeños. También se aprecia que el uso de los fertilizantes químicos promovidos por las haciendas o por las instituciones que han intervenido ha reemplazado el uso de la materia orgánica, incluso ahora la empresa PRONACA está comercializando majada de gallina ensacada con el nombre de abonaza, eso se está comercializando y usando. Para lograr un cambio en el uso de los abonos químicos y usar abono orgánico nuevamente sería interesante recuperar la experiencia de los mayores y transmitir ahora a los más jóvenes.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Sacos colorados:** Sacos ralos de plástico recomendados para almacenar semilla.

**Wachito:** surco

**Abonaza:** abono de gallina ensacado y comercializado por PRONACA

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Siempre papá y mamá es quién enseña todas las cosas en la casa, a nosotros han enseñado conversando, a veces trabajando, así. A pesar que mi mamita desde chiquitos fue botando pes, así muriendo. Estas costumbres de los mayores no se debe perder, sino siempre debe seguir así acordando, enseñando, enseñando así no entiendan también, así a nuestros hijos, nuestras hijas también. Así siempre trabajando, sufriendo debemos seguir.

<b>I. “Relación de convivencia después del matrimonio”</b>		<b>FICHA No. 51</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Rosa María Tacuri	<b>Comunidad:</b> La Delicia	
<b>Edad:</b> 65 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Total tengo diez hijos, dos muertos y diez vivos, cuatro varones y seis hembras	<b>Rol en la Familia:</b> Madre y abuela	
<b>Grado de instrucción:</b> No he estudiado nada solo en el campo vivía con mi papi		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Desde chiquito trabajaba conmigo en haciendo así tzaumas, deserbar, sembrar, traer así al abuelito, así con mis hijos trabajaba. En ese tiempo así recién casados sembramos zanahoria, habitas, papas, cebada. Ahorita tengo borreguito, burro, chanchito, cuycito, nada más. Así hilar guaguito, así sabemos tejer shigrita		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Si trabajaba un hijo que se hizo policía, otro militar, dos graduados todavía no han cogido trabajo		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Nosotros ahora sembramos papita Fri, papita de Rosa, papita Gabriela, de las papitas antiguas por helada, por lancha todito hemos perdido por eso ahorita estamos luchando para recuperar. En esta temporada, hemos sembrado siete quintales, cuatro, según.

Este rato estamos viendo lancha más como problema, también hay gusano blanco, heladas que jode todita la papa. En este tiempo cosechando seleccionando para semilla en sacos colorados guardo como han recomendado, pero antes ca, bueno hace tiempo cogiendo pajitas y así coger no más, se guardaba. De la cosecha de papa, siempre vender o también se guarda para comidita.

#### **IV. ANTECEDENTES**

Mi suegro vive en Guabug, tengo que ir a visitar, a hacer mandadito, cualquiera cosita, cortar cebadita, a golpear con palito y vuelta tostar y hacer mashquita también arroz de cebada pes.

#### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Antes se sabía comer el arrocito de cebada con carnegita de borrego, ahora pes ya no se come así, ahora es el fideo, avena nomás, antes ca papas, habas, melloco, mashua, ocas sabían tener mis suegros allá abajo. Mis suegros gracias nunca no salieron contra, en nada, gracias, siempre sabe decir gracias Tacuri, gracias Rosita, sabe decir.

Con esta forma de portarse nunca alzarón cara, nunca, Dios le pague siempre cualquier cosa aconsejaba, cualquier cosa me decía, así verás bien, tratarás bien ahorita nomás recién casaditos, después ha de venir los hijos, después te han de venir nueras, te han de venir yernos y con que cara vas a aconsejar, con que cara vaya a decir cualquiera cosa, con que cara vas a decir diciendo, siempre habla a mí mi suegrito.

Siempre que iba a visitar, siempre “cocina” decía, “hace cualquiera cosita” decía, siempre gracias ellos también ya mashquita, arrocito de cebada, siempre ya mandaba acá para nosotros. Así vivimos siempre hilando guanguito, siempre enseñó a mi cuñado, a mi cuñada nunca me han dicho nada, ñañito, ñañita se dice, gracias a Dios ningún momento hemos peleado nada, mi marido nunca me sabe pegar, me sabe hablar, así Dios así vivimos tranquilos, aunque enojando a veces, es solo un momento nomás y después ya estamos bien.

Ya va perdiendo esas costumbres de tener respeto, ya este tiempo ca ya no hay casi ya no hay como antes. Las solteras de ahora ya no ayudan como antes ya son más rebeldes.

## **VI. COMENTARIO**

Las relaciones intrafamiliares eran siempre de respeto, los mayores en este caso los suegros ocupaban un lugar importante en la familia, a quienes se debía “servir” y de quienes se esperaba un consejo una ayuda, nunca fueron vistos como algo que ya no produce y hay que abandonar. Las personas mayores velaban y aconsejaban para que en la familia exista armonía y paz, evitar los disgustos y contratiempos entre cuñados cuñadas, etc. Algo importante que recalcar además que en la cultura indígena se debe enseñar con el respeto, las palabras vacías no sirven no tienen eco, dicen después con qué cara vas a aconsejar.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Mashquita:** harina de cebada tostada

**Wanguito:** Hilo de lana de borrego envuelto en una rama

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Siempre papá y mamá es quién enseña todas las cosas en la casa, a nosotros han enseñado conversando, a veces trabajando, así. A pesar que mi mamita desde chiquitos fue botando pes, así muriendo. Estas costumbres de los mayores no se debe perder, sino siempre debe seguir así acordando, enseñando, enseñando así no entiendan también, así a nuestros hijos, nuestras hijas también. Así siempre trabajando, sufriendo debemos seguir.

<b>I. “Uso de variedades nativas de papa”</b>		<b>FICHA No. 52</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>		
<b>Nombre:</b> Angela Miñarcaja	<b>Comunidad:</b> La Delicia	
<b>Edad:</b> 32 años	<b>Estado civil:</b> Casada	
<b>Integrantes en la familia:</b> Tres hijos tengo, dos varones y una mujercita son	<b>Rol en la Familia:</b> Madre	
<b>Grado de instrucción:</b> Escuela		
<b>A qué se dedica la Familia:</b> A agricultura, Nosotros cultivamos papas, habas, melloco, cebada. También tenemos de animales vacas burro, chanco, eso tengo		
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mi esposo que trabaja en Riobamba		

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Ahora cultivamos Gabriela, Fri papa, Superchola. En cada año sembramos, seis, siete hasta diez sacos sembramos. La semilla tenemos de lo que dan los ingenieros, y nosotros de la cosechita así mismo guardamos para semilla y también consumimos.

Tenemos como problemas, lancha, gusano blanco principalmente. Con el clima tenemos problemas de helada, seca. De nuestras cosechas primeramente cosechamos para semilla, para nuestro consumo y para la venta.

### **IV. ANTECEDENTES**

Desde hace 20 años conozco yo la papa Tulca, la Chaucha, la Ashco Chaqui y Gabriela.

### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

De las papitas antiguas se sembraba poco, poco no bastante, esas papitas era más ricas antes, porque se sembraba antes con majada de vaca o majada de borrego. Ahora ya no se tiene la semilla de antes, ahora es solo nueva variedad, pienso que se ha perdido porque ya no se siembra como antes, la semilla se hace perder y ahora solo nuevas variedades hay.

La papa que se perdía y no se tenía semilla, no se traía de otro lado, ya no se recuperaba.

## VI. COMENTARIO

La erosión genética de las variedades nativas ha sido importante en las comunidades, existen variedades que ya se han perdido y no se pueden recuperar y principalmente la pérdida de estas semillas está relacionada directamente con problemas climáticos como la helada que en esta zona se presentan muy agresivas y severas y ocasiona que se pierdan sementeras enteras de papa. Es de anotar además, que no existe la costumbre de intercambiar la semilla, es decir no se consigue de otra fuente: familiar, comunitaria o de otras comunidades. Otro aspecto importante a tomar en cuenta es el recuerdo y la convicción de que las papas nativas con un manejo anterior sin abono químico tenían mejor sabor y eran más apetecidas.

## VII. GLOSARIO DE TERMINOS

**Papas antiguas:** papas nativas que no son producto de fitomejoramiento

**Ashco chaqui:** pata de perro

<b>I. “Almacenamiento de papa en huecos”</b>	<b>FICHA No. 53</b>
<b>II. INFORMANTE:</b>	
<b>Nombre:</b> Pascual Tene	<b>Comunidad:</b> La Delicia
<b>Edad:</b> 61 años	<b>Estado civil:</b> Casado
<b>Integrantes en la familia:</b> En mi casa somos 9 personas en total, dos mayores y siete hijos, cuatro varones y tres mujeres	<b>Rol en la Familia:</b> Padre y abuelo
<b>Grado de instrucción:</b> Ninguna	
<b>A qué se dedica la Familia:</b> Nosotros dedicamos a la agricultura y la ganadería y especies menores. Cultivamos papa, melloco, poteros. Tenemos ganado de leche, borregos, cuyes y chanchos. Hacemos tejido para anaco, poncho, bayetas, tejido de shigra, todo para uso personal	
<b>Personas de la familia que han migrado:</b> Mis hijos varones han salido a trabajar fuera de la comunidad	

### **III. PRINCIPALES ACTIVIDADES DE LA FAMILIA RELACIONADAS CON EL CULTIVO DE PAPA**

Nosotros sembramos las papitas Gabriela, Fripapa y Chaucha Colorada. En el año más o menos sembramos unos diez a doce saquitos, sembramos seis saquitos de Gabriela y cuatro de Fripapa y unito o doscitos de Chaucha colorada. De nuestras mismas chakritas guardamos la semilla para la otra siembra.

En nuestras papitas tenemos como problema el gusano blanco y la lancha que jode bastante las papitas. También tenemos otros problemas como heladas, granizadas y sequía que a veces pierde todito y no recuperamos ni la semillita. Nosotros de nuestras cosechitas si da bastantito vendimos, regalamos a los hijos y también ocupamos en la alimentación.

### **IV. ANTECEDENTES**

Yo me recuerdo que se hacía esta práctica desde cuando yo era pequeñito, mis papacitos hacían y desde ahí yo también he hecho.

### **V. DESCRIPCIÓN DEL CONOCIMIENTO**

Primerito, cuando ya se tenía la semillita cosechada, se hacía el hueco y se ponía bastante paja en el piso o en el fondo del hueco, luego se iba poniendo la papita y la paja en las paredes del hueco. Así se guardaba hasta unos diez quintales, luego se tapaba con bastante paja y encima se ponía tierra. La papita pasaba guardada unos tres, cuatro meses en el hueco y no se verdeaba, se utilizaba luego para la semilla y también para la alimentación, no era amarga era más bien rica.

Ahora ya no se hace porque es pasatiempo, ya no hay quien ayude en el campo y también porque ya no hay paja. Ya hacemos ahora, más fácil es poner en sacos paperos.

### **VI. COMENTARIO**

Para el almacenamiento de la papa, se utilizaban materiales propios de la misma zona, como en este caso la paja y se ponía en los huecos para que la papa permanezca fresca, pero se utilizaba con doble propósito, que sirva como semilla para la siguiente siembra, pero además se utilizaba para la comida ya que no se verdeaba la papa y permanecía fresca.

Estas estrategias permitían asegurar la alimentación de la familia en épocas en donde no había cosechas y a la vez aseguraba semilla disponible para la próxima siembra.

## **VII. GLOSARIO DE TERMINOS**

**Chakra:** sementera

**Shigra:** bolso

**Jode la papa:** hace daño a la papa

## **VIII. COMO SE TRANSMITE EL CONOCIMIENTO**

Para pasar las costumbres de los mayores, los consejos hacían durante las siembras, también en la casa con la familia, ahora a mis hijos les aconsejo el trabajo de la agricultura más que sea los sábados y domingos que pasan en la casa.