



Organización de las Naciones
Unidas para la Alimentación
y la Agricultura



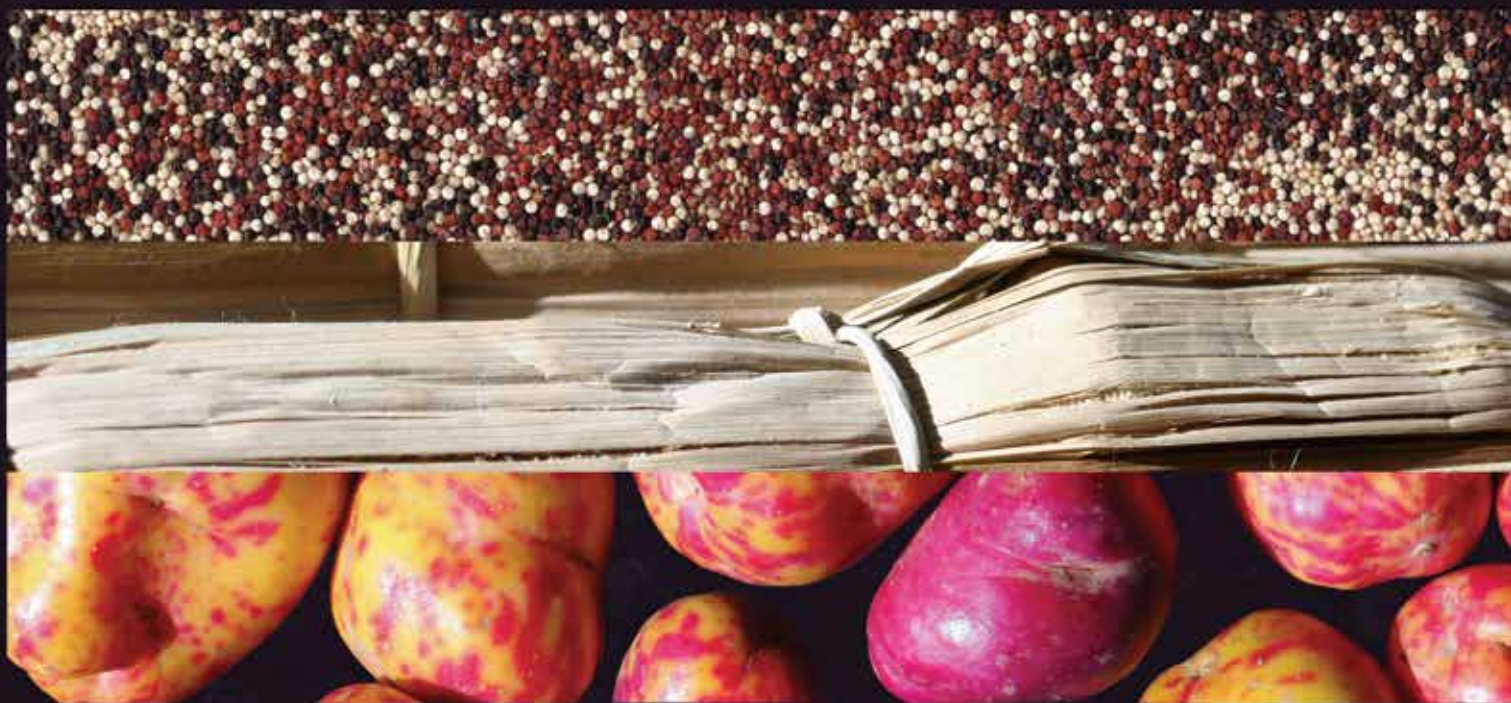
Sistemas alimentarios tradicionales de los pueblos indígenas de Abya Yala

A M A Z O N I A

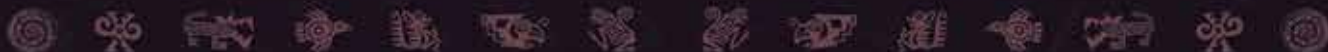
C H A C O

W I L L I

L A F K E N



volumen I





Sistemas alimentarios tradicionales de los pueblos indígenas de Abya Yala



FAO / Organización de las Naciones Unidas para la
Alimentación y la Agricultura

Fondo Indígena / Fondo para el Desarrollo de los Pueblos
Indígenas de América Latina y El Caribe

Sistemas alimentarios tradicionales de los pueblos indígenas de Abya Yala

[Amazonia, Chaco, Willi Lafken]

Volumen I

Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación
y la Agricultura, La Paz, 2015



Las denominaciones empleadas en este producto informativo y la forma en que aparecen presentados los datos que contiene no implican, por parte de la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), juicio alguno sobre la condición jurídica o nivel de desarrollo de países, territorios, ciudades o zonas, o de sus autoridades, ni respecto de la delimitación de sus fronteras o límites. La mención de empresas o productos de fabricantes en particular, estén o no patentados, no implica que la FAO los apruebe o recomiende de preferencia a otros de naturaleza similar que no se mencionan.

Las opiniones expresadas en este producto informativo son las de su(s) autor(es), y no reflejan necesariamente los puntos de vista o políticas de la FAO.

ISBN 978-92-5-308793-8

© FAO, 2015

La FAO fomenta el uso, la reproducción y la difusión del material contenido en este producto informativo. Salvo que se indique lo contrario, se podrá copiar, descargar e imprimir el material con fines de estudio privado, investigación y docencia, o para su uso en productos o servicios no comerciales, siempre que se reconozca de forma adecuada a la FAO como la fuente y titular de los derechos de autor y que ello no implique en modo alguno que la FAO apruebe los puntos de vista, productos o servicios de los usuarios.

Todas las solicitudes relativas a la traducción y los derechos de adaptación así como a la reventa y otros derechos de uso comercial deberán dirigirse a www.fao.org/contact-us/licence-request o a copyright@fao.org.

Los productos de información de la FAO están disponibles en el sitio web de la Organización (www.fao.org/publications) y pueden adquirirse mediante solicitud por correo electrónico a publications-sales@fao.org.

© FAO / Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura

Oficina Regional de la FAO para América Latina y el Caribe
Av. Dag Hammarskjöld 3241, Vitacura
Teléfono (56 2) 9232100; Santiago, Chile
Correo electrónico: fao-rlc@fao.org
Sitio web: <http://www.rlc.fao.org>

© FONDO INDÍGENA / Fondo para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas de América Latina y El Caribe

Avenida 20 de Octubre 2287, Sopocachi
Teléfonos: (591 2) 2423233 - 2152285 - 2152289
Fax (591 2) 2423686; Casilla postal 6326; La Paz, Bolivia
Correo electrónico: fi@fondoindigena.org
Sitio web: <http://www.fondoindigena.org>

Consultores: Javier Ancapán Marileo; Iván Arnold; Freddy Chávez P.; M. Cecilia Godoy Ampuero; Pedro Huito Yáñez; Gustavo Paillamanque Ancapan; Róger Rumrill

Coordinador de la investigación: Alfonso Alem

Edición: Jaime Taborga

Diseño gráfico y composición: Juan Francisco Taborga

Depósito Legal:

Impreso en Bolivia



Índice

- 1 *El conocimiento del libro de la naturaleza como clave de supervivencia de los pueblos indígenas de la Amazonia peruana*
Róger Rumrill
- 53 *Sistemas alimentarios de los pueblos guaraní, weenhayek y pilagá del Gran Chaco Sudamericano*
Iván Arnold y Freddy Chávez P.
- 113 *Sistemas alimentarios en las costas del Willi Lafken*
M. Cecilia Godoy, Javier Ancapan, Pedro Huito y Gustavo Paillamanque



Prólogo

La FAO y el Fondo Indígena reconocen que los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas no sólo forman parte indisoluble de sus formas de vida e identidad, sino que son claves en la lucha contra el hambre.

Profundamente enraizados en formas de gestión territorial integrada y en relaciones materiales y simbólicas con la naturaleza, estos pueblos desarrollaron sistemas alimentarios que conjugan prácticas agrícolas, de caza, pesca, recolección y pastoreo, construyendo paradigmas de sostenibilidad entre la producción y el consumo. Este tesoro de conocimientos, prácticas y formas de vida son particularmente valiosas cuando precisamente la comunidad global busca hacer un giro en sus patrones de producción y consumo, obligada a enfrentar el doble reto de erradicar el hambre y construir sistemas alimentarios sostenibles e inclusivos.

En los años recientes, a pesar de que los pueblos indígenas originarios han logrado una mayor visibilización como sujetos de derecho, así como un mayor protagonismo en los procesos sociopolíticos de la región, también se han visto enfrentados a una creciente migración y urbanización, a la expansión de prácticas extractivas, y al avance de la frontera agrícola bajo el sistema de agricultura mecanizada, propia del sistema alimentario industrializado actual que se va generalizando.

Esto ha tenido un efecto enorme sobre las formas de vida de los pueblos indígenas, además de afectar su salud y sus prácticas culturales, sometiéndolos a renovadas formas de expropiación de sus medios de vida y comprometiendo seriamente la continuidad e integridad de sus sistemas alimentarios, empujándolos a condiciones de mayor exclusión, desigualdad e inseguridad alimentaria.

Frente a esta situación, la FAO ha convertido en una de sus prioridades el contribuir a potenciar los sistemas de vida de estos pueblos y promover el reconocimiento y preservación de sus conocimientos especializados y patrimonio inmaterial, ya que pueden aportar soluciones dinámicas a la situación de vulnerabilidad e inseguridad alimentaria que los afecta y a la resiliencia de los bienes y servicios ambientales de los que dependen.



La recuperación del concepto de soberanía alimentaria reclamado por los pueblos indígenas proporciona un marco para restaurar su desarrollo comunitario y reconciliar las injusticias sociales y ambientales del pasado, en un enfoque intercultural que busca que tanto los pueblos originarios como las sociedades de las que hoy forman parte puedan salir beneficiados.

En ese marco, a partir del 2012, la Oficina Regional de la FAO para América Latina ha organizado una serie de diálogos con diversos representantes indígenas, junto con el Fondo Indígena, orientados a construir una agenda común. Entre los temas acordados se decidió promover una serie de estudios sobre los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas, su contribución al logro de la autosuficiencia alimentaria y a la lucha contra el hambre y la malnutrición en los países de la región.

Para cumplir con la agenda acordada, la FAO suscribió un acuerdo con el Fondo Indígena para la efectivización del plan de trabajo, comprometidas ambas instituciones con el bienestar de los pueblos indígenas y el desarrollo de políticas públicas que promuevan su desarrollo con identidad.

La selección de los casos de estudio estuvo a cargo de un grupo consultivo integrado por representantes indígenas de la región ante el Foro Permanente para las Cuestiones Indígenas de la ONU, por los representantes de las organizaciones subregionales de Centroamérica (CICA), la región andina (CAOI), la Amazonia (COICA), las mujeres indígenas (ECMIA) y el representante indígena de la región ante el Consejo de Seguridad Alimentaria Mundial (CSAM).

Recogemos aquí la primera serie de estudios sobre los Sistemas alimentarios de los pueblos indígenas de Abya Yala: la Amazonia, el Chaco y territorios costeros e insulares de la región realizados el año pasado. Esperamos en este 2014, Año Internacional de la Agricultura Familiar, que sea del mayor beneficio.

Estos estudios identifican los sistemas agroalimentarios tradicionales –vigentes y amenazados– de los pueblos indígenas de las subregiones consideradas, sus productos emblemáticos, los sistemas productivos y de gestión territorial que los soportan, así como los sistemas de conocimientos asociados. Analizan el papel que juegan en la resiliencia de los medios y estrategias de vida de los pueblos indígenas involucrados y en su reproducción material y cultural propia. Asimismo, identifican las políticas nacionales que afectan, ya sea positiva o negativamente, su preservación, mejoramiento y sostenibilidad, y analizan cómo estos sistemas conviven, compiten o dialogan con otros paradigmas presentes en



sus territorios, concluyendo con algunas propuestas de acción para fortalecer dichos sistemas.

La metodología de estudio ha reunido una amplia bibliografía junto con el trabajo directo en y con las comunidades, integrando esfuerzos a partir de la formación de equipos mixtos de investigadores académicos e indígenas, lo que ha permitido un trabajo simultáneo de sistematización y apropiación de los resultados.

Esperamos y apostamos por el cuidado, el rescate y el desarrollo de los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas, caminando todos juntos hacia la erradicación del hambre y la pobreza, y un modelo de desarrollo sostenible e inclusivo.

Santiago, diciembre del 2014

Raúl O. Benítez

*Director General Adjunto
Director Regional de la FAO
para América Latina y El Caribe*

Carlos Enrique Batzin Chojj

*Presidente del
Fondo para el Desarrollo de los Pueblos
Indígenas de América Latina y el Caribe
- Fondo Indígena -*

Myrna Cunningham Kain

*Embajadora Especial del Año Internacional
de la Agricultura Familiar*



CONSEJO DIRECTIVO DEL FONDO INDÍGENA

[Período 2012-2014]

Presidente

Carlos Enrique Batzin Chojj
Representante Gubernamental de Guatemala

Primera Vicepresidenta

Natalia Sarapura
Representante Indígena de Argentina

Segunda Vicepresidente

Eva Buendía Sánchez
Representante Gubernamental de España

Bélgica

Valdi Fischer
Representante Gubernamental

Brasil

Bonifacio José
Representante Indígena

Colombia

Arlein Charry
Representante Gubernamental

Chile

Andrés Matta Cuminao
Representante Indígena

Ecuador

Yolanda Raquel Gonzales Lastre
Representante Gubernamental

El Salvador

Jesús Amadeo Martínez
Representante Indígena

Honduras

Jorge Córdova
Representante Indígena

Nicaragua

Mirna Cunningham Kain
Representante Indígena

Portugal

Eduarda Cabral E Silva
Representante Gubernamental



Autores que colaboran en este primer libro de
Sistemas alimentarios de los pueblos indígenas de Abya Yala

Róger Rumrill, es escritor, periodista e investigador de Amazonia peruana. Tiene publicados 30 libros, entre ensayos, poesía, historia, narraciones, guiones de cine, además de artículos periodísticos. Consultor y conferencista internacional sobre biodiversidad amazónica, desarrollo sostenible, coca y narcotráfico en el Perú, plantas medicinales y chamanismo. Se desempeñó como consultor de Naciones Unidas, asesor de la Comisión de Amazonia, Asuntos Indígenas y Afroperuanos del Congreso de la República del Perú, presidente del Centro de Culturas Indígenas del Perú-CHIRAPAQ y miembro del Comité Coordinador del Consejo Latinoamericano de Cine y Comunicaciones de los Pueblos Indígenas (CLACPI).

Iván Arnold, con estudios en universidades de Argentina, Estados Unidos y Perú, es master en Gestión Ambiental y Desarrollo Sostenible; cuenta con una amplia experiencia en Manejo de Recursos Naturales y Gestión Ambiental. Actualmente trabaja en NATIVA, donde junto con un equipo de profesionales multidisciplinarios se encuentra abocado a la tarea de construir propuestas para la Gestión de Regiones Transfronterizas Ambientalmente Sostenibles.

Freddy Chávez Pizarro, es psicólogo social, master en Desarrollo Sostenible y Medio Ambiente, diplomado en Forestería Comunitaria, posgraduado en manejo de conflictos ambientales, egresado en gerenciamiento de organizaciones de la sociedad civil, capacitado como investigador del programa FTTP-FAO y Alumni GIZ. Tiene experiencia de trabajo en áreas protegidas nacionales y municipales con pueblos indígenas del Chaco y Amazonia de Bolivia y en la facilitación de procesos de planificación municipal de adaptación al cambio climático en el Chaco boliviano y norte argentino.

M. Cecilia Godoy Ampuero, licenciada y master en Ciencias, mención Biología y Ecología. Investigadora independiente con más de 20 años de trabajo en programas y proyectos de desarrollo local, gestión territorial, investigación y manejo de recursos marinos. Ha apoyado a organizaciones sociales, pescadores artesanales, comunidades indígenas y escuelas rurales en temas de desarrollo local y en la construcción y difusión de buenas prácticas productivas y educación ambiental.

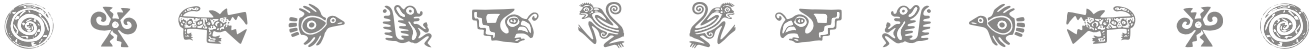
Pedro Huito Yañez, ha realizado estudios de Sociología y es investigador asociado de la Corporación Grupo de Investigaciones Agrarias, con experiencia de trabajo en proyectos de investigación de temas de desarrollo rural y organizaciones rurales y campesinas. En los últimos años ha participado en proyectos de intervención y capacitación con comunidades mapuche huilliche en la región de los Lagos.

Javier Ancapan Marileo, tiene estudios de contabilidad y es diplomado en Interculturalidad, mención Pueblo Mapuche y Naturaleza. Se ha desempeñado como dirigente. Actualmente es presidente de la Asociación Indígena Mapu Lahual, secretario de la Comunidad Indígena Manquemapu y vicepresidente de la Asociación de Iniciativas de Conservación en Áreas Privadas y de Pueblos Originarios de Chile.

Gustavo Paillamanque Ancapan, es diplomado en Interculturalidad, mención Pueblo Mapuche y Naturaleza. Con experiencia como dirigente, actualmente es secretario de la Asociación Indígena Mapu Lahual, y presidente de la cooperativa del mismo nombre.

Coordinador general:

Alfonso Alem, ingeniero químico, cientista social y político, profesor universitario. Coordinador Regional del trabajo de FAO RLC con pueblos indígenas y la Iniciativa sobre Sistemas Ingeniosos del Patrimonio Agrícola Mundial (SIPAM).



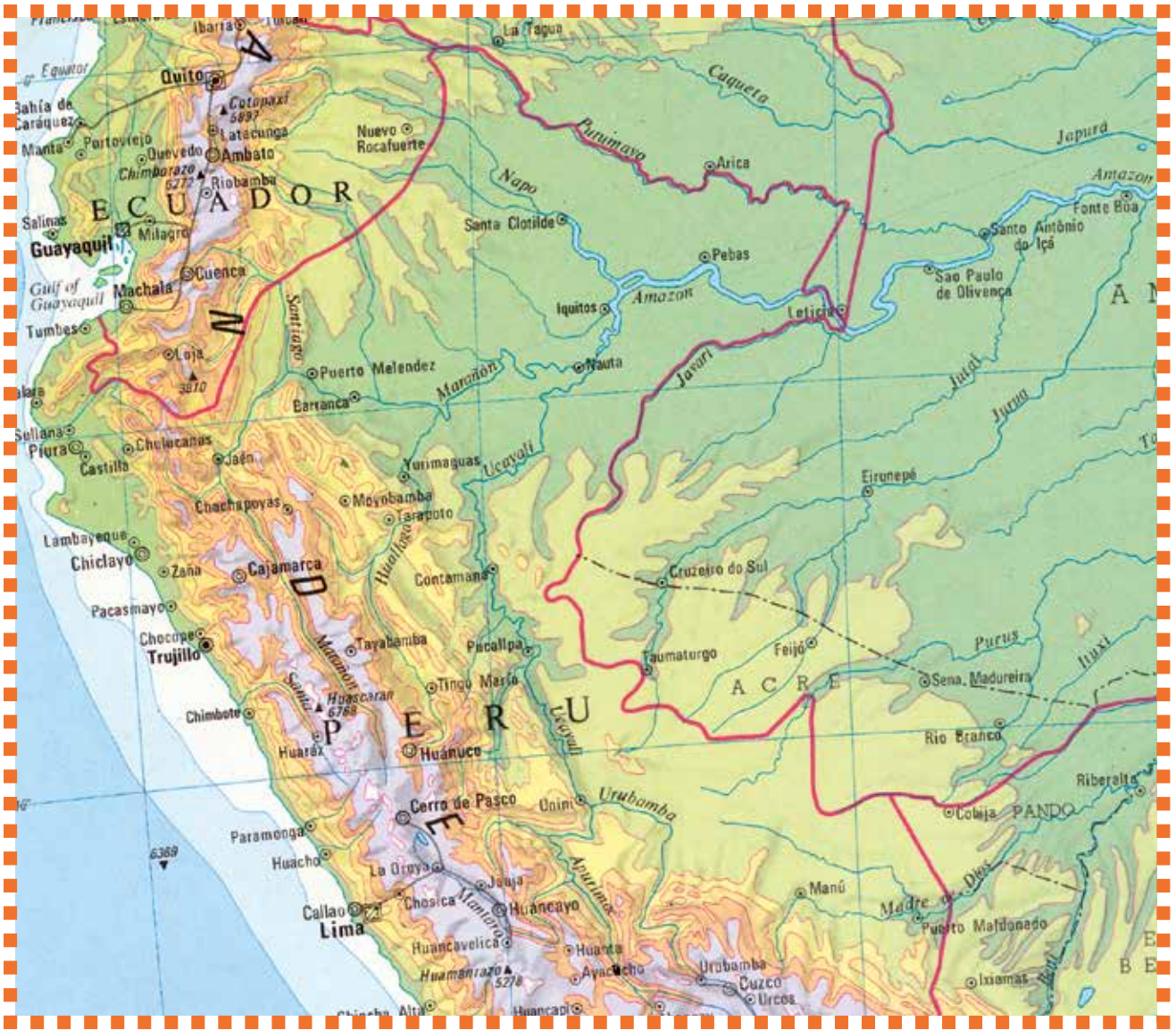
Agradecimientos

Al Grupo de Trabajo sobre Asuntos Indígenas en FAORLC, por sus aportes en la preparación de los términos de referencia de los estudios y a Cecilia Delgado por su apoyo en la revisión de los sucesivos informes de avance; a Carlos Vieira de la Fundación Marviva de Colombia y a Marco Álvarez de ESPOL de Ecuador, por el aporte de antecedentes de pueblos indígenas de ambos países; a la Asociación Indígena Mapu Lahual, al Departamento de Salud Intercultural de la Provincia de Osorno, a Patricio Arriagada, del municipio Purranque, a Rubén Antriao, de la Municipalidad de la Costa y a Lisette Vera, del CONADI, región de los Lagos, por sus aportes en la investigación de comunidades indígenas huilliches de la Willi Mapu; un reconocimiento y agradecimiento especial a la Comunidad Indígena Manquemapu, a sus dirigentes y sus familias, representadas en los queridos y emblemáticos don Juan Eligio Comicheo y don Osvaldo Ancapan; a Amanda Longinote Diaz, educadora y líder indígena Awajún de Condorcanqui, y dirigente de la Asociación de Mujeres Indígenas Emprendedoras Virgen de Fátima-AMIEVF; a Enith Longinote, Marcial Kukush, Felipe Yuu Jempekit, Tatiana Tawan, Florentina Uwak Taijin, Ermelinda Shimpu, Lusmila Miquein Dajajaip, Lucila Najancos Valverde, Umpunchin Paukai Bukumcham; al doctor Roberto Guevara Aranda; a Bladimiro Tapayuri murayari, promotor de Conservación Comunitario y regidor provincial; a Segundo Pereyra Tapayuri, Arturo Tapayuri Murayari, Custodio Curitima, Efraín Yahuarcani Tapayuri, José Bulner Huaycama, Edita Caritimari, Olga Caritimari Murayari, Ayda Caritimari, Marcial Murayari de la FEDECOCA, así como a Patty Ruiz Ojanama y a la Comunidad de Achual-Tipishca; a Guirda Karina Pacaya Cruz, líder indígena de Cantagallo; a Leonardo Pacaya Romaina, César Tananta Vásquez, Juana Bardales Ipushima, Soraida Cumapa Campos, y a la comunidad del pueblo Shipibo-Konibo de Cantagallo, asentada en la ciudad de Lima; a Ana Luisa Ríos, educadora y escritora por su apoyo en trabajo de campo; al Instituto de Investigaciones de la Amazonia Peruana, IIAP, al Instituto Nacional de Innovación Agraria, INIA, y a la Defensoría del Pueblo de Amazonas; a los pueblos indígenas guaraní y weenhayek de Bolivia y pilagá de Argentina, a sus organizaciones y a sus facilitadores; a autoridades y técnicos de los gobiernos municipales de Charagua y Villa Montes, en Bolivia, y Las Lomitas, en la Argentina, que trabajaron con nosotros.



EL CONOCIMIENTO DEL LIBRO DE LA NATURALEZA COMO CLAVE DE SUPERVIVENCIA DE LOS PUEBLOS INDÍGENAS DE LA AMAZONIA PERUANA

por Róger Rumrill



Amazonia peruana

Fuente: Scott Foresman World Atlas (Harper Collins), 1994.



Resumen

Las tendencias de la economía global y el modelo de desarrollo en curso, lo dicen los expertos*, se orientan en el corto y mediano plazo a una mayor concentración de la propiedad de la tierra, y de la producción, distribución y comercialización agroalimentaria, así como a una economía extractiva basada en la utilización intensiva de materias primas y recursos naturales. Por estas y otras razones económicas y políticas, la Amazonia, que contiene el 20 % del agua dulce aún no contaminada del planeta, y es depositaria del 9 % del stock genético mundial, está y continuará estando sometida a grandes presiones.

Buena parte de sus riquezas —biodiversidad, agua, minerales estratégicos y otras— están en tierras y territorios de los pueblos indígenas. La defensa de estos territorios y los derechos indígenas sobre ellos es fundamental para la preservación de la naturaleza y el equilibrio ecológico planetario, a más de la conservación y herencia de los conocimientos y prácticas de vida y convivencia con la naturaleza.

Es necesaria y posible la construcción de una nueva economía en la Amazonia, basada en el manejo y la reposición, en el desarrollo de la agroecología, el etno-ecoturismo y la transformación de su biodiversidad en alimentos primordiales y medicinas de alto valor.

* Joseph Stiglitz (1943), Amartya Sen (1933), Paul Krugman, Michael Porter, Robert Reich y Nouriel Roubini, entre otros.

Pueblos indígenas de la Amazonia peruana

La cuenca amazónica sudamericana es una de las regiones más biodiversas del planeta Tierra. Solo en el caso de la Amazonia peruana, los registros especializados dicen lo siguiente:

Las 25 mil especies de flora con 3 mil especies de orquídeas, 7.500 especies nativas, 4.400 especies nativas utilizadas por la población, 128 plantas domesticadas, además de 3.532 especies de mariposas, 350 especies endémicas, 298 especies de reptiles, 2.000 especies de peces, 1.806 especies de aves y 333 especies de anfibios, entre otras riquezas, son el capital natural para hacer de la Amazonia peruana la última renta estratégica del Perú en el siglo XXI o la Tierra Prometida.¹

Esta diversidad biológica es el resultado de un conjunto de factores biofísicos, climáticos, edafológicos y naturales desarrollados a lo largo de siglos y milenios. Pero también de las interrelaciones sociales, económicas y culturales de los pueblos indígenas que han interactuado con esta naturaleza en un proceso de adaptación, manejo, conservación y uso de esta riqueza natural. Por eso la biodiversidad natural está en relación directa con la diversidad cultural de los pueblos indígenas que han habitado antiguamente en los bosques tropicales húmedos de la cuenca amazónica.

La Amazonia se extiende de norte a sur, entre las Guyanas y Brasil, y de este a oeste, desde el océano Atlántico hasta la cordillera de los Andes, una región natural que abarca territorios de Brasil (en su mayor parte), Colombia, Ecuador, Perú,

¹ R. Rumrill (2008).



Bolivia, Venezuela, Surinam, Guyana y Guyana Francesa. Comprende la cuenca más extensa del mundo, con 7.165.281 km². En esta zona se ubica más del 56 % de los bosques tropicales de la Tierra, y contiene cerca del 20 % del suministro global de agua dulce del planeta. El río Amazonas está considerado como el más largo, caudaloso, ancho y profundo. Se origina en la cordillera de los Andes peruanos, en la quebrada de Apacheta, provincia de Caylloma, en Arequipa.

La población de la cuenca amazónica se sitúa a lo largo del río Amazonas, en las grandes ciudades como Belém, Manaus, Río Branco y Porto Velho en Brasil, Iquitos en Perú, Leticia en Colombia, Trinidad en Bolivia, Lago Agrio en Ecuador, Linden en Guyana, Blauwgrond en Surinam y Ature en Venezuela.

La Amazonía peruana y sus pueblos indígenas

La Amazonia peruana tiene una extensión aproximada de 768.000 km², representando el 60 % del territorio peruano, donde se diferencia la selva alta (a partir de los 600 msnm) y la selva baja o llano amazónico, por debajo de dicha altitud.

Existe un registro de 14 familias etnolingüísticas en el Perú (INDEPA, 2009), éstas son las siguientes en orden alfabético e incluyen las etnias que las integran: Arawak (culina, asháninka, ashéninka, caquinte, chamicuro, matsiguenga, nomatsiguenga, yánesha o amuesha, piro o yine y resígaro), Bora-Huitoto (bora, huitoto, ocaina), Cahuapana (chayahuita, jebero), Harakmbut (amarakaeri, arasaeri, toyoe-ri, wachjpaeri), Jíbaro-Jíbaro (achual, achuar, awajúm, candoshi, jíbaro, wampís), Pano (ama-huaca, capanahua, cashibo-cacataibo, cashina-hua, mayoruna, matsés, nahua-murunahua, conibo-shetebo-shipibo, yamihanua), Peba-Yagua (yagua), Kichwa (kichwa del pastaza y del tigre), Shimaco (urarina), Takana (ese-ejja),

Tikuna (tikuna), Tukano (orejón, secoya), Tupí-Guaraní (kukama-kukamiria), Záparo (arabela, iquito).

De acuerdo con el Instituto Nacional de Estadística e Informática (INEI, 2007), la población indígena de la Amazonia peruana es de 332.975 habitantes. La distribución de esta población por departamento o región es como sigue:

Cuadro 1. Población indígena de la Amazonia peruana

Departamentos	Población	%	Comunidades	%
Loreto	105.900	31,8	705	39,5
Junín	73.637	22,1	238	13,3
Amazonas	52.153	15,7	254	14,2
Ucayali	40.407	12,1	257	14,4
San Martín	21.416	6,4	90	5
Pasco	16.414	4,9	113	6,3
Cusco	15.230	4,6	68	3,8
Madre de Dios	4.005	1,2	30	1,7
Huánuco	2.594	0,8	18	1
Cajamarca	988	0,3	9	0,5
Amazonas	231	0,1	4	0,2

Fuente: INEI, 2007.

De acuerdo con el INEI, los arawak tienen la mayor población, 128.512 habitantes, que representa el 38,6 % de la población indígena amazónica del Perú; luego están los jíbaro-jíbaro, con 79.871, el 24 %, y los pano, con 30.409 habitantes, el 9,1 % de la población indígena.

Los arawak residen desde la antigüedad en la selva central del país, en las regiones de Junín y Pasco, pero también en Cusco, Ucayali y Ayacucho, dispersos en un inmenso territorio



como efecto de las migraciones internas, desplazamientos a causa de la guerrilla de los sesenta y la violencia desatada por Sendero Luminoso a fines del siglo XX. Los pano, por su lado, habitan en su mayoría en la región del Ucayali y en las cuencas del Purús y el Yurúa, en la frontera con Brasil. Los jíbaro están localizados casi enteramente en el departamento o región Amazonas y parte en San Martín y Cajamarca.

Las poblaciones indígenas amazónicas que mejor resistieron las embestidas y los impactos de la colonización occidental y que, por tanto, conservaron mejor su cultura, identidad y territorio fueron los pueblos localizados en los valles inter fluviales (Meggers, 1976). Los arawak y los jíbaro-jíbaro confirman la certeza de esta tesis. Por el contrario, los pueblos indígenas localizados en las rutas fluviales de penetración de la colonización occidental, sí sufrieron gran impacto de Occidente, con frecuencia devastador. Los tupí-guaraní o kukama-kukamiria, y los pano del Ucayali, son una clara muestra de ello.

Si bien es cierto que algunas de las familias etnolingüísticas actuales siguen viviendo en sus antiguos territorios (los arawak y jíbaro-jíbaro, en parte), la mayoría de las demás familias se han visto obligadas a migrar a causa del empobrecimiento de sus territorios por la sobreexplotación de la pesca y la caza, las mega inversiones hidrocarburíferas, gasíferas y forestales, la minería aurífera, los neolatifundios de palma aceitera para la producción de biocombustibles, además de la implacable presión de la colonización y los desplazamientos forzados por la guerra con Ecuador y la guerrilla interna.

La historia

La familia etnolingüística Pano ha ocupado la cuenca del Ucayali hace más de un milenio. De acuerdo con el arqueólogo estadounidense Donald Lathrap (1970) y otros autores, la cuenca ucayalina, debido principalmente a su riqueza, ha sido a lo largo de los siglos un espacio estratégico en permanente disputa. Los tupí-guaraní y los arawak se han disputado la posesión y ocupación de esa riquísima cuenca.

Para el Perú republicano la cuenca ucayalina ha tenido y tiene una importancia geopolítica. La construcción de la carretera «Federico Basadre» (1942), la más importante vía de penetración a la Amazonia, marca el momento de mayor consolidación de la soberanía nacional luego del inestable período de fines del siglo XIX y principios del XX durante el ciclo del caucho, la *Hevea brasiliensis*, cuando la Amazonia pasa a ser una pieza estratégica del imperialismo. También lo fue para Sendero Luminoso, interesado en la ocupación estratégica de esta carretera y del puerto de Pucallpa de la Amazonia.

Las dos mayores riquezas de la cuenca ucayalina radican en la biomasa pesquera y forestal. Los hidrólogos han señalado reiteradamente que el río Ucayali, conocido como *Apu Paru* por los pueblos pano, es un río todavía joven y, por la misma razón, meándrico como toda cuenca en formación. Durante siglos y en los meses de diciembre, enero, febrero y marzo de lluvias diluviales, la poderosa corriente del río rompe orillas y terrazas aluviales cortando los meandros y formando lagos o tipishcas. En estos cientos y miles de tipishcas que el río ha formado se reproduce una de las mayores biodiversidades del mundo, particularmente de peces, avifauna y bosques.



Los pano, en particular los afincados en el alto, medio y bajo Ucayali (los conibo, shipibo y shetebó), han manejado, conservado y aprovechado estos sistemas lacustres y su enorme riqueza ictiológica, creando niveles de riqueza mayores que en otras regiones de la cuenca amazónica. Su conocimiento de los ecosistemas ribereños y fluviales, y su manejo y aprovechamiento de las pesquerías, han hecho que tengan una cocina con base en pescados, envueltos en hojas (*patarash-cas*), asados o en sopas.

Un proceso de acumulación originaria con base en la riqueza natural de la cuenca permitió que la familia Pano alcanzara, antes de la penetración occidental en 1500 y después, uno de los más altos niveles de desarrollo económico y cultural entre todos los pueblos de la cuenca amazónica sudamericana. No solo en la comida y sus formas de preparación y conservación, sino también en el conocimiento de las plantas (más de 240 sólo medicinales) y sus prácticas de chamanismo. (Tournon, 2002.)

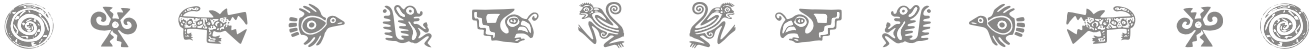
Pero sin duda es en la artesanía, el tejido, el bordado y el trabajo en arcilla donde los pano no tienen parangón, que es obra principalmente de las mujeres, mientras los hombres se dedican a la pesca, la caza y a las actividades agrícolas. Poseen una iconografía basada en grafismos y estilizaciones que representan a sus tótems, cosmovisiones y mitos fundacionales. En su panteón están: la garza blanca y el martín pescador, que les ayudan a descubrir los bancos de peces; la boa negra o anaconda, cuya grasa sirve de tratamiento medicinal para curar del enfriamiento, el mal de pescador; y la Cruz del Sur, el origen y procedencia de sus padres fundadores.

Sistemas agroalimentarios tradicionales

Las tecnologías que hicieron posibles los sistemas agroalimentarios de estos pueblos indígenas son dignas de asombro, tanto para agrónomos forestales, biólogos, antropólogos como para historiadores. Entre las tecnologías tradicionales tenemos:

- El manejo de los bosques y uso del espacio.
- Roza (desmonte) y quema de la purmao del monte alto.
- Diversidad de semillas y árboles.
- Asociación y rotación de cultivos y terrenos.
- Cultivos de las sachas (montes).
- Clasificación de cultivos por tipos de suelos.
- Manejo de bosques inundados.
- Manejo altitudinal del territorio.
- Cultivo de huertos (horticultura).
- Manejo de plagas y enfermedades.
- Extracción de productos no maderables del monte.
- Recolección de especies forestales y del río.

Una de las tecnologías que más ha llamado la atención es la llamada *terra preta* o *yana allpa*. La creación y utilización de este sistema de producción de suelos agrícolas fértiles permitió una agricultura permanente y sostenible de alta producción y productividad, haciendo posible el desarrollo de sociedades más complejas. La tierra negra, y su componente esencial, el carbón vegetal, llamado también «*biochar*» por los científicos, «tiene la característica de no descomponerse nunca en el suelo y así retener nutrientes orgánicos por un período de tiempo muy largo, hasta bajo las condiciones de las lluvias



tropicales de la región. Es a estas características en particular que se atribuye la fertilidad extraordinaria y de gran duración de estas tierras negras precolombinas», dice Apffel-Marglin (2013).

Otra de las prácticas más generalizadas usadas por los pueblos indígenas de la cuenca amazónica fue y es el policultivo. El policultivo es la imagen o imitación de la naturaleza, y, según las ciencias agronómicas, forestales y biológicas modernas, está absolutamente adaptado a la racionalidad de los ecosistemas tropicales. En el policultivo se reproduce la concepción holística de la naturaleza, la cadena biótica de la biodiversidad y el funcionamiento perfecto y armonioso de la Madre Naturaleza, en total contraste con el monocultivo, que irrumpe, corta y fractura la cadena biótica de la naturaleza. Véase la apertura de inmensas y ricas tierras para pastizales para ganadería o siembras de soya, que en pocos años se convierten en tierras degradadas y estériles por la lixiviación y erosión de los suelos a causa de las lluvias tropicales, por el uso de agroquímicos que han provocado la esterilización de millones de hectáreas de suelos en el trópico sudamericano.

Una chacra indígena tradicional en la Amazonia, en el pasado y en el presente, semeja un bosque. La superficie, que casi nunca supera la hectárea, contiene todas, si no la mayoría de las especies de plantas que la familia indígena requiere para su alimentación y salud, tanto como para la elaboración de sus utensilios y herramientas. El espacio está poblado de yuca, plátano, pijuayo (*Bactris gasipaes*) y otras palmeras. Junto a estas especies se siembran las plantas medicinales de mayor uso. En primer lugar, la planta maestra, el ayahuasca (*Banisteriopsis caapi*), el chiricsanango (*Brunfelsia grandiflora* D. Don.), la chacruna (*Psychotria viridis*), el toé (*Brugmansia suaveolens*). En los bordes de la chacra están las especies forestales utilizadas

como material básico de construcción de la maloca, la casa indígena en forma circular, según su tiempo circular cosmogónico.

Como el bosque, la chacra es una arquitectura material y espiritual al mismo tiempo; todo el manejo de siembra y cosecha está determinado por la naturaleza, la luna, las estaciones, y también el tiempo sagrado. La chacra es, desde la concepción animista y panteísta, el centro del cosmos. En una chacra indígena tradicional está representado el modelo integral de la agroecología, la agroforestería y la agrosilvicultura; es decir, en una sola chacra están representados todos los modelos de producción sostenible, ecológica y diversa a la que aspira la agricultura moderna como antípoda del monocultivo agroindustrial. En el bosque-chacra también crecen esbeltas espintanas (*Malmea* subsp.), capironas (*Calycophyllum spruceanum* Benth.) y maderas duras como el huacapú (*Minquartia guianensis* Aubl.) para los horcones de la casa.

A tiempo de salvaguardar este sistema, y atender la demanda del mercado, existen también modelos combinados de producción agroalimentaria que recuperan al mismo tiempo el policultivo indígena y la producción a nivel industrial. Es el modelo de «agricultura consorciada o asociada», como se le llama en la Amazonia brasileña, principalmente en Porto Belo, que asocia especies forestales, medicinales y alimenticias. El modelo de policultivo cosmocéntrico convirtió a los pueblos indígenas amazónicos en los jardineros de la naturaleza, en los mayores creadores de biodiversidad y los grandes conservacionistas de la riqueza natural (Varese, 2004).

Su sistema agroalimentario también incluye una gran previsión de fenómenos. Los cronistas de los siglos XVII y XVIII, entre ellos el padre Uriarte, cuentan que los indígenas tupí-guaraní o kukama-kukamiria, capturaban tortugas durante el desove, y las ponían en jaulas, asegurando de este modo carne para después. En



1807, Francisco Fray Tomas Alcántara, al viajar por la región Ucayali, escribe:

Compite con el caudal de sus aguas con el Marañón o Amazonas y los innumerables ríos y lagunas que le entran por una u otra parte de la inmensa Pampa del Sacramento, cría infinita variedad de peces muy grandes y de particular gusto, cuales son las gamitanas, las doncellas, los peces, los zúngaros y otros; de los cuales cada uno pesa más de una arroba [11,5 kg], y se pescan con tanta facilidad y prontitud, que no cuesta más trabajo que el echar el anzuelo, y tirarlo afuera; pues seguramente se saca alguno de los dichos pescados y los gentiles con sus flechas o figsas cogen en media hora pescado para una semana. El más delicado y sabroso es el paise... He tenido la curiosidad de medir la longitud de algunos, y la he hallado de tres varas de largo, y dos de grueso [1 vara = 0,835 m]. Las vacas marinas son unos pescados que abundan infinito y tan grandes que pesan cuatro quintales. Ni es menos abundante la especie de charapas o tortugas de más de una vara de largo y media de ancho... La pesca de dichas tortugas se hace principalmente en las playas, adonde salen millares cuando es tiempo de poner los huevos, y en un instante quedan aseguradas cuantas quieran cogerse con solo el trabajo de voltearse de arriba abajo; luego matan los gentiles las que necesitan para su manutención, y los demás conducen a sus charaperas, que son unas pequeñas lagunas formadas a propósito para conservarlas, y para que no salgan tienen cerradas con palos las referidas charaperas. (Tournon, 2002.)

Con los huevos de las tortugas recolectados en las playas, luego de cocinarlos, las familias preparaban una pasta o puré aceitoso que se guardaba en cántaros tapados con hojas de bijau, hojas que también se utilizan en la actualidad para hacer patarashcas de pescado y otras apetitosas comidas, como el juane.

Estas prácticas se han olvidado debido en gran parte a la influencia y la imposición de una subcultura asistencialista de los Estados modernos, cuando más bien, frente a los severos impactos del cambio climático, las alternativas de mitigación y adaptación posibles son precisamente los sistemas agroalimentarios indígenas y sus viejas prácticas de previsión. Earls² menciona por ejemplo lo que él llama «dispersión de riesgo», como técnica para mitigar y adaptarse a los impactos del cambio climático consistente en sembrar diversos cultivos en igual número de pisos ecológicos. De ese modo, si un extremo climático afecta a un piso determinado, con su cultivo respectivo, los otros se libran del impacto.

Los sistemas agroalimentarios indígenas amazónicos son integrales, holísticos, cosmocéntricos, fundados en complejas y ricas cosmovisiones que rigen la vida presente y futura. La economía solidaria es un eje fundamental en el que gira este sistema.

Un mundo enriquecido por la interacción de cada uno de sus elementos, aún de los que son antitéticos, requiere de un código moral basado en la reciprocidad. Lo que se toma tiene que ser retornado en valores similares o comparables. Un bien, un regalo, un servicio, un recurso que tomo o me es dado, debo devolverlo en igual forma. [...] La reciprocidad excluye absolutamente el concepto y la práctica de la acumulación que es uno de los pilares en que se sostiene la economía capitalista y el neoliberalismo del siglo XXI³.

En este interactuar respetuoso con la naturaleza, propio de una concepción animista, antes

² Antropólogo y físico, autor de un completo y riguroso corpus de investigación científica, ha estudiado la «Teoría de los sistemas complejos» y la agricultura precolombina andina. Una de sus contribuciones más importantes es «Experimentación agrícola en el Perú precolombino y su factibilidad de empleo. Andenes y camellos en el Perú andino. Historia presente y futura».

³ S. Varese y M. Grofe (2002).



de utilizar las plantas se realizan ofrendas pidiendo a la madre de la planta la curación.

Los pueblos indígenas conocen la maternidad de la naturaleza. Para ellos, algunas plantas como la lupuna (*Ceiba* subsp), el pandisho (*Artocarpus altilis*), el ayahuasca, el toé, el chiric sanango (*Brunfelsia grandiflora*), entre otras, tienen madre, por lo que establecen una relación muy respetuosa con estas plantas consideradas sagradas, ya sea en el cultivo como en la preparación. Es en esta dimensión invisible, que no ven los especialistas del «desarrollo», donde se expresan las fuerzas vitales de las plantas y algunos seres influyen en el mundo visible (Cabieses, 2003; Barclay, 2008; Descola, 1988).

También el aseguramiento de sus sistemas agroalimentarios está relacionado con el dominio de estos saberes. Por ejemplo, un buen cazador y un buen pescador deben conocer estas técnicas y saberes para tener éxito. Un hombre que no sabe cazar es porque no conoce los «secretos» de la naturaleza.

Aplican técnicas y estrategias tradicionales en sus cultivos, aprenden los «secretos» de las plantas y los practican, así por ejemplo:

- Para que la yuca tenga muchas raíces, mientras se siembra el palo de yuca, se debe echar carbón en las manos.
- Siembran el arroz en la tierra tipo barro, si no, no produce.
- Siembran los *mallques* de plátano antes de quemar la chacra.
- No deben bañarse el día en que siembran la yuca.
- La mujer que está menstruando no debe ir a la chacra porque las plantas sembradas se secan.

- No fumar mientras están sembrando, porque el humo del mapacho seca las plantas.
- No deben comer pescado en patarashca antes de ir a sembrar.
- No deben comer lagarto antes de ir a sembrar la yuca.
- No deben sembrar la yuca, el plátano o el maíz en luna verde, porque se secan.

Una de las prácticas ancestrales de transformación y conservación de alimentos entre los pano, se realiza con plátano maduro. Se cocina el plátano maduro y se lo convierte en una masa que se guarda en un cántaro. Los comuneros deslíen la masa en agua, fría o caliente, y lo toman en cualquier momento del día. Esta bebida, conocida también como chapo o *pururuca*, es el equivalente del masato de yuca entre los jíbaro-jíbaro y los kukama-kukamiria.

Tanto el chapo como el masato, así como la salazón de paiche y otros pescados, son muestras de la conservación y transformación de los recursos alimentarios indígenas amazónicos que, dada su importancia en la alimentación cotidiana, servían y todavía sirven como productos de intercambio y reciprocidad. Ambos productos se han incorporado al consumo urbano en las ciudades amazónicas y se comercializan en los centros de abastos.

Los conocimientos y prácticas de conservación de alimentos (pescados, coleópteros, reptiles, carnes de animales silvestres, granos, raíces y frutos), son pues valiosos aportes de los pueblos indígenas amazónicos a la transformación, conservación y al intercambio y la comercialización alimentaria en las sociedades urbanas amazónicas del siglo XXI.



Sistemas agroalimentarios tradicionales vigentes

En el caso de los pano, las comunidades asentadas en las orillas del Ucayali y sus afluentes, el Aguaytía, el Callería y el Unini, entre otros, han visto gravemente erosionados sus sistemas tradicionales. A lo largo del alto, medio y bajo Ucayali las comunidades shipibo-conibo-shetebo han adoptado casi enteramente el monocultivo de la agricultura no indígena, con cultivos de una a cinco hectáreas de maíz, frijol, maní, plátano, yuca, daledale (*Calathea allouia*), sachapapa (*Discorea trifida*), caña de azúcar y otros cultivos. Buena parte de la producción se orienta a los mercados de las ciudades amazónicas. Los pano del alto y medio Ucayali comercializan su producción agraria y la crianza de animales menores en Atalaya, Contamana y principalmente Pucallpa, la capital regional.

Los modelos de producción, los patrones de consumo urbano y las ofertas de la industria alimentaria ejercen una poderosa y casi siempre irresistible influencia, disfrazada de «modernidad» y «desarrollo». Gran parte de los pobladores de las comunidades nativas crían aves de corral que comercializan para comprar con ello fideos, azúcar, carne de vaca y chanco, y otros productos de la industria. Un ejemplo extremo de esto es el caso de las conservas de atún y otros pescados, que son vendidos para luego ser comprados en lata.

Las comunidades indígenas pano de las cuencas de los ríos Purús y Yurúa, en la frontera con Brasil, con una menor presión de los patrones de consumo comercial, conservan en mejor estado sus sistemas agroalimentarios tradicionales, como los yine, sharanahua, mastanahua y yaminahua. En el caso de los jíbaro-jíbaro, del hinterland, en tierra adentro, de acuerdo con la tesis de Betty Meggers, han sufrido menos el impacto de

la colonización. Sin embargo, desde fines del siglo XX, y sobre todo en la primera década del XXI, la vida de los awajún y wampis⁴, localizados en el norte de la Amazonia, en las proximidades de la frontera con Ecuador, ha sufrido cambios drásticos y con frecuencia irreversibles en los planos social, político, económico y cultural. La conexión vial ha alcanzado sus tierras, y con ella un flujo migratorio intenso proveniente de la región costera y andina, incrementado exponencialmente las tasas de deforestación y la contaminación en los ríos y lagos con la instalación de megaproyectos hidrocarburíferos y extracción aurífera, que sin duda están provocando y originando cambios y modificaciones en los sistemas agroalimentarios tradicionales de los jíbaro-jíbaro⁵.

Como ocurre con las comunidades pano, entre las comunidades awajún y wampis, las más aisladas y distantes de los centros poblados como Bagua, Jaén, Chachapoyas y Santa María de Nieva, comunidades localizadas en las partes altas y remotas de las cuencas de los tributarios de los ríos Nieva y Santiago, son las que han podido conservar todavía sus sistemas tradicionales agroalimentarios.

Los productos que cultivan actualmente son:

Yuca (*Manihot esculenta* Crantz). Es un arbusto temporal de hojas palmadas. Crece aproximadamente dos metros. Presenta flores de color blanco rosáceo. Su fruto es una cápsula de forma alargada o elíptica. Con la raíz cocinada y fermentada se prepara el masato, así como harina y almidón.

⁴ Los awajún y wampis se reconocen a sí mismos como *aénts*, los hombres y mujeres verdaderos, mientras los no indígenas son los *apach*, los que vienen de afuera.

⁵ Los trabajos de campo y el taller efectuado en Santa María de Nieva, la capital de la provincia de Condocarcánqui, el mayor centro poblado de la Aguarunía, aportan pruebas fehacientes de estos cambios.



Cuadro 2. Plantas útiles de la Amazonia peruana

Por uso	Cultivadas	Silvestres
Alimenticias	226	456
Medicinales		1.044
Abono	52	3
Aceites y grasas	25	35
Agro-forestería		292
Antídoto	19	45
Aromas/perfumes	18	28
Condimento	18	7
Madera y construcción	75	369
Cosmetología	24	51
Curtientes	8	14
Estimulantes/narcóticos/ alucinógenos	17	51
Etno-veterinaria	10	37
Fibras	27	72
Forraje	50	36
Magia y chamanismo	9	25
Ornamentales		553
Sexo/reproducción humana	32	45
Colorantes	36	92
Tóxicos	35	72
3.140	1.005	2.135

Fuente: tomado de A. Brack (1993), ligeramente modificado.⁶

⁶ TCA. Experiencias agroforestales exitosas en la cuenca amazónica.

Cuadro 3. Valor nutricional de la yuca amarilla

Energía	161 Kcal
Proteína	0,6 g
Grasa	0,2 g
Carbohidratos	39,1 g
Fibra	0,9 g
Calcio	35 mg
Fósforo	62 mg
Hierro	0,4 mg

Fuente: Instituto Nacional de Salud (Perú) 2009.

Cuadro 4. Valor nutricional de la yuca blanca

Energía	162 Kcal
Proteína	0,8 g
Grasa	0,2 g
Carbohidrato	39,3 g
Fibra	1,1 g
Calcio	25 mg
Fósforo	52 mg
Hierro	0,5 mg

Fuente: Instituto Nacional de Salud (Perú) 2009.

Plátano verde, inguri (*Musa paradisiaca*). Es una planta herbácea perenne de gran tamaño, posiblemente originaria de Asia meridional. Posee vainas floríferas que se desarrollan formando pseudotallos verticales. Sus hojas son de color verde, con los márgenes lisis y las nervaduras pinadas. Cada planta tiene normalmente entre cinco y 10 hojas. Presenta flores de color amarillento,



irregulares. Sus frutos son oblongos, de color verde, dispuestos en hileras o racimos. Es un alimento muy versátil, básico en la alimentación de los pueblos amazónicos. El plátano verde se puede consumir asado, frito, cocinado. Cuando está maduro se toma en bebidas y dulces.

Cuadro 5. Valor nutricional de 100 g de plátano verde

Calorías	85 Kcal
Agua	75,7 g
Proteínas	1,1 g
Carbohidratos	22,0 g
Fibras	0,6 g
Vitaminas A	190 UI
B1	0,05 mg
B2	0,06 mg
B6	0,32 mg
Ácido nicotínico	0,6 mg
Ácido pantoténico	0,2 mg
Ácido málico	500 mg
Ácido cítrico	150 mg
Ácido oxálico	6,4 mg
Sodio	1,0 mg
Potasio	420,0 mg
Calcio	8,0 mg
Magnesio	31,0 mg
Hierro	0,7 mg
Cobre	0,2 mg
Fósforo	28,0 mg
Azufre	12,0 mg
Cloro	125,0 mg

Fuente: Instituto Nacional de Salud (Perú) 2009.

Pijuayo (*Bactris gasipaes* Kunth). Es una palmera que puede alcanzar los 25 m de altura. Sus frutos de color naranja, amarillo o rojizo son comestibles y muy valorados en la comida indígena, cocinados se prepara el masato de pijuayo. Sus hojas tiernas o «palmito» son una de las partes del pijuayo más valoradas, tanto en el mercado nacional como internacional.

Maíz (*Zea mays*). Es una gramínea caracterizada por poseer tallos macizos en forma de caña. Puede alcanzar unos 2,5 m de altura, es originario del continente americano. Junto con el arroz y el trigo es uno de los alimentos cultivados más importantes de todo el mundo. Del maíz se obtienen bebidas como la chicha, harina para la elaboración de tortas, pan y dulce, aceite de uso alimentario o industrial.

Maní (*Arachis hipogea*). Es una planta herbácea de 15 a 70 centímetros de alto, con ramificaciones desde la base que desarrollan raíces cuando tocan el suelo. Posiblemente es originaria del continente americano, de Brasil, Bolivia o Argentina. Sus semillas son consumidas crudas, tostadas o cocinadas. El maní es una importante fuente de aceite vegetal en las zonas tropicales y subtropicales.

Caña de azúcar (*Saccharum officinarum*). Es una planta erguida que llega a alcanzar los cuatro metros de altura. Su tallo es de color vino, cilíndrico, con nudos e intervalos regulares, con una corteza leñosa y una médula esponjosa y dulce, rica en jugo. Sus hojas son lanceoladas, alcanzando una longitud de dos metros. Presenta flores que están reunidas en grupos de espigas que alcanzan de dos a cinco centímetros. Su tallo contiene un jugo con altas cantidades de sacarosa, casi el 46 % del mismo. Además de usarse como edulcorante, se emplea en la elaboración de numerosos dulces artesanales y es una de las sustancias más nutritivas que hay.



Arroz (*Oryza sativa* Linnaeus). Es una planta acuática con el tallo derecho y empinado, que alcanza una altura de 1,5 m. Pertenece a la familia de las gramíneas; su fruto es la base de la dieta de la población mundial. Su uso es básicamente alimenticio.

Daledale (*Calathea allouia*). Es un tubérculo de la especie oleífera, conocida y cultivada desde hace mucho tiempo por los pueblos indígenas de América. Se come cocida, tiene una textura crocante, aun después de largo tiempo de cocinada es muy apetecible. Se utiliza en la preparación de ensaladas y como acompañante de muchos platos de pescado.

Cuadro 6. Valor nutricional de 100 g de daledale

Agua	88,0 g
Valor energético	40,0 Kca
Proteínas	0,5 g
Grasas	0,8 g
Carbohidratos	9,0 g
Fibra	0,8 g
Ceniza	0,8 g
Calcio	15,0 mg
Fósforo	34,0 mg
Fierro	3,1 mg
Tiamina	0,04 mg
Riboflavina	0,03 mg
Niacina	0,04
Ácido ascórbico	4,0 mg

Fuente: J. León (1987).

Cacao (*Theobroma cacao*). El árbol de cacao es una planta que alcanza una altura media de seis metros, tiene hojas anchas de hasta 30 cm de longitud, y pequeñas flores rosas que se forman en el tronco y en las ramas más viejas. Las semillas de cacao están encerradas en una mazorca o piña de color pardo rojizo, de unos 28 cm de longitud. Las semillas de cacao, de sabor amargo, son de color púrpura o blancuzco, y se parecen a las almendras.

El aguaje (*Mauritia flexuosa*), junto con la sachapapa y el palmito, es también un producto emblemático de la dieta tradicional indígena.

Sistemas agroalimentarios tradicionales amenazados

De todos los sistemas agroalimentarios tradicionales estudiados en la Amazonia, los más amenazados son los sistemas de caza y pesca. En cuanto a la agricultura, perduran los sistemas ancestrales casi en su integridad en las comunidades más aisladas de los pano y los jíbaro-jíbaro.

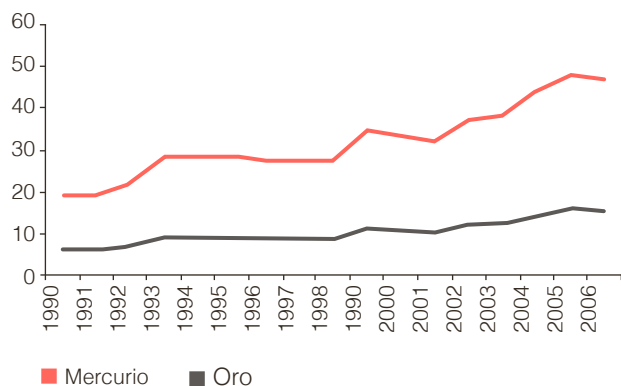
En cuanto a los sistemas tradicionales de pesca y caza de los pueblos indígenas, a excepción de los pueblos indígenas en aislamiento voluntario o contacto inicial, van cambiando radical y profundamente por los impactos severos e irreversibles de las actividades extractivas hidrocarburíferas, gasíferas, de minería aurífera, del narcotráfico y de la tala masiva de los bosques en el trópico amazónico. El Instituto de Investigaciones de la Amazonia Peruana (IIAP) dice:

Se calcula que hasta el 2009 estas operaciones mineras en Madre de Dios han deforestado unas 18.000 hectáreas de bosque (y se estima que han degradado unas 150.000 ha adicionales), han contaminado con mercurio



y otros metales pesados fuentes de agua, ríos, quebradas, cochas y pantanos de palmeras (aguajales), poniendo en riesgo la salud de la fauna y la flora, y de la población humana (ACCA et al. 2009). Pero el mercurio no es el único contaminante: el Ministerio del Ambiente estima que diariamente llegan a las zonas de minería informal 50 cisternas de combustibles, se usan 175.000 galones de diesel y gasolina, y se derraman aproximadamente 1.500 litros de aceite de las máquinas y embarcaciones.⁷

Gráfico 1. Evolución de la producción de oro y del uso de mercurio en el Madre de Dios, en toneladas métricas



Fuente: Instituto Nacional de Salud (Perú) 2009.

El documento añade que los animales predadores como los zúngaros o aquellos consumidores de detritus como la mota son los que más mercurio tienen en sus tejidos, y cuyo consumo implica más riesgos para las personas. El nivel de mercurio en el pescado puede afectar grandemente a la ingesta de metilmercurio. Para la OMS, el consumo de 200 g de pescado conteniendo 500 µg de

Hg/kg resulta en la ingesta de 100 µg de mercurio, fundamentalmente metilmercurio.

En las dietas muy ricas en pescado (como la de las comunidades indígenas, y de los mestizos ribereños en general) puede llegar a 300 µg/kg/día (OMS 1989); sin embargo, el consumo permisible semanal de metilmercurio recomendado por la OMS es de 1,6 µg MeHg/kg. Dado el nivel de contaminación que existe en los ríos de Madre de Dios, el consumo habitual de pescado en esta región supera considerablemente esta cifra.

Tanto la contaminación, como la pesca con tóxicos, así como la pesca comercial indiscriminada e irracional para el abastecimiento de los mercados urbanos no solo en la Amazonia, sino en Lima y otras ciudades del país, está provocando una drástica disminución de la biomasa pesquera que implica, entre otras cosas, la casi desaparición de especies como el paiche, la gamitana, el paco y la corvina, entre muchas de gran valor alimenticio y comercial.

Muchos de los ríos, quebradas y lagos (cochas en la terminología amazónica) donde las comunidades indígenas pescan y se abastecen están ahora contaminados, sobreexplotados e incluso con la riqueza ictiológica extinguida.

La tala masiva e indiscriminada del bosque tropical ha sido un factor decisivo en la disminución y en algunos casos casi desaparición de algunas especies de la fauna silvestre. Pero sobre todo la cacería de especies para el aprovechamiento y exportación de sus pieles y plumas, y la caza indiscriminada para la demanda urbana de las ciudades en crecimiento y la expansión en la Amazonia.

Una fuente estadística de la Dirección de Fauna Silvestre del Ministerio de Agricultura informa que entre los años 1966 y 1972 se exportó desde la Amazonia peruana a los mercados de Europa y Estados Unidos un total de 1.820.832 pieles de sajino, huangana, ronsoco, venado, nutria, jaguar, gato montés, tigrillo, lobo de río y puma rojo. De este total, 1.016.117 eran pieles de sajino, 417.245

⁷ Instituto de Investigaciones de la Amazonia Peruana-Ministerio de Ambiente. 2011.



de huangana y 165.698 de venados, especies de fauna que son fundamentales en la dieta de los pueblos indígenas amazónicos.

Sistemas productivos y de gestión territorial

El patrón de asentamiento territorial para el mantenimiento y conservación de los sistemas agroalimentarios y el manejo de la racionalidad del uso de los recursos naturales es un factor de primer orden en la supervivencia de los pueblos y las culturas indígenas amazónicas. Los asentamientos ubicados en la Amazonia peruana generalmente estaban dispersos y eran pequeños y de movilidad permanente (Brent Berlin, 1978, Evans y Meggers 1968, Chirif y Mora, 1976). De este modo, no existía el riesgo de agotamiento de las reservas alimenticias naturales.

Un ejemplo de este patrón de asentamiento territorial es el de los jíbaro-jíbaro en la provincia de Condocanqui, en el sur de la Amazonia peruana, entre los 1.500 y 2.000 metros sobre el nivel del mar, con suelos pobres y de baja fertilidad, donde las comunidades son pequeñas, casi siempre formadas por dos o tres familias. La pobreza de los suelos y la escasez de fauna silvestre en el bosque determina pues el patrón de asentamiento.

En cambio, en las partes bajas, en los valles interfluviales de los ríos Marañón y sus afluentes, están asentadas comunidades con 50, 100 y más familias. Ahí se desarrolla una agricultura de mayor producción y productividad, gracias a los suelos fertilizados con los nutrientes que las aguas arrastran de las montañas, pudiendo las familias proveerse también de la pesca y la caza.

Tournon (2002) afirma, coincidiendo con otros autores, que los pano en el período de las grandes crecientes del Ucayali vivían temporalmente en las tierras altas y en las «restingas» no

inundables. Pero en la época de vaciante, en los meses de junio, julio y agosto, cuando asomaban las playas y barrizales, abandonaban sus refugios de tierra firme para trasladarse a las orillas del Ucayali y sus afluentes, dedicándose a la pesca y la agricultura estacional.

Las tierras altas o tierras de altura, como se las denomina hasta hoy, son generalmente bosques no inundables donde se instalaban algunos cultivos permanentes. Se utilizaban también las restingas, tierras bajas no inundables en las estaciones invernales y de crecientes de los ríos. Pero la agricultura que abastecía la demanda permanente, e incluso alcanzaba para guardar y conservar para las épocas de escasez durante los duros inviernos, o ante sorpresivos extremos climáticos, se producía en los bajiales, várzeas, barrizales y playas. Estas son las tierras más fértiles de la cuenca amazónica, fertilizada naturalmente por los nutrientes que arrastran los ríos de las alturas andinas. La agricultura y producción de estas tierras de bajiales, como se sigue denominando en la Amazonia peruana, además de los cultivos y producción de la *terra preta* y los camellones, en algunas regiones de la cuenca amazónica, constituyeron sistemas de producción alimentaria tradicional —de siembra, caza, pesca y recolección— de los pueblos indígenas amazónicos.

El papel de los sistemas agroalimentarios

Los sistemas tradicionales agroalimentarios de los pueblos indígenas fueron temprana y severamente afectados desde el arribo de la colonización occidental a la Amazonia en el 1500. A lo largo y ancho del curso del gran río Amazonas y sus afluentes se instalaron las misiones, primero, con las reducciones de indios, y luego los primeros



centros poblados que dieron origen y vigencia al sistema extractivo-mercantil basado en la extracción de materias primas, intercambios desiguales y asimétricos y articulación a un mercado precapitalista. Uno de los períodos clave y sin duda de mayor impacto en la Amazonia y en la vida de los pueblos indígenas fue el ciclo del caucho, con enormes e irreversibles consecuencias sociales, culturales y políticas para los indígenas amazónicos. Este sistema extractivo-mercantil fue la base sobre la que se asentó el modelo extractivista de los siglos XX y XXI, en el contexto de la economía global capitalista y neoliberal.

En la baja Amazonia, en la cuenca del río Putumayo y sus afluentes, los indígenas de la familia etnolingüística Witoto (andoke, ocaína y witoto) sufrieron los estragos del sistema. De acuerdo con J. Basadre, aproximadamente 40 mil indígenas murieron víctimas de la violencia genocida; la mayoría de sus comunidades fueron destruidas, sus sistemas de vida y su cultura devastadas, y los sobrevivientes fueron desplazados a otros centros de explotación en la Amazonia.

Muchos campamentos caucheros se instalaron sobre territorios comunales kukama-kukamiria provocando el desplazamiento o huida de sus habitantes y el abandono y la posterior destrucción de sus sistemas productivos y alimentarios. Más de cien años después, todavía existe un litigio entre los descendientes de un patrón cauchero apellidado Patow, de origen inglés, que pretenden arrebatar tierras a las comunidades de Pampa Hermosa y Achual Tipishca en el medio Huallaga.

El Ucayali, así como las cuencas del Yurúa y el Purús, en la frontera con el Brasil, fueron zonas de intensa explotación del caucho o shiringa con mano de obra de los indígenas Pano. Con frecuencia, los patrones caucheros para abastecerse de mano de obra indígena organizaban sangrientas *razzias* o expediciones de captura de indios, llamadas en la época «correrías», incendiando las viviendas y asesinando con frecuencia a las mujeres,

niños y ancianos. El sistema también operó en el sur de la Amazonia, en Madre de Dios, en los territorios de las familias Harakmbut y Ese Eja, con graves efectos sociales, culturales y económicos para estos pueblos.

Los sistemas agroalimentarios tradicionales de los pueblos indígenas, bajo el impacto e influencia de las políticas públicas, del modelo económico extractivista de las megainversiones que han lotizado la Amazonia, y de los cambios y patrones culturales que se imponen en el medio rural y en las sociedades indígenas, se han debilitado, modificado y han desaparecido. Lo que aún prevalece sin embargo tiene que ser revalorado, reconstruido y recuperado. Esta acción no solo es en beneficio de la calidad de vida de los pueblos indígenas amazónicos, sino parte fundamental de la construcción y creación de un sistema agroecológico, de «tecnocultura amazónica», como lo definía el investigador José López Paradi (1940-2000); es decir, un modelo de desarrollo sostenible que combine el saber, el conocimiento y las prácticas indígenas con el saber y la experiencia de las culturas ribereñas no indígenas; la cultura bosquesina (Gasché, 2011) y las herramientas y las tecnologías de la agricultura del siglo XXI.

Conocimientos, sistemas y productos tradicionales

El fabuloso conocimiento que los pueblos indígenas tienen sobre la naturaleza amazónica es fundamental para la construcción de un modelo de desarrollo sostenible en los trópicos, y un aporte invaluable para la humanidad. Conocimientos sobre las plantas, animales y su bioecología, tecnologías para la agricultura, elaboración de herramientas y utensilios, pesca y su fabuloso aporte en la medicina a través de la etnobotánica y el chamánico han enriquecido y siguen enriqueciendo



Cuadro 7. Valor nutricional de los cultivos indígenas

Producto	Proteína	Carbón	Calcio	Fósforo	Hierro	Retinol	Vit. A	Tiamina	Riboflav.	Niacina	Vit. C
	g	g	mg	mg	Mg	ug	ug	mg	Mg	mg	mg
Plátano	1,20	36,80	10,00	35,00	0,70	100,00	45,00	0,06	0,17	0,53	3,40
Yuca	0,50	36,40	26,00	60,00	0,20	31,00	1,00	0,02	0,02	0,53	22,70
Maní	27,10	36,80	10,00	35,00	0,70	100,00	45,00	0,06	0,17	0,53	3,40
Sachapapa	2,70	23,50	3,00	30,00	0,70	0,00	7,00	0,03	0,03	0,44	3,10
Zapallo	0,70	6,40	26,00	17,00	0,60	154,00	68,00	0,03	0,04	0,40	5,70
Cacao	12,00	34,70	106,00	537,00	3,60	2,00	0,00	0,17	0,14	1,70	3,00
Camote	1,20	27,60	41,00	31,00	0,80	39,00	709,00	0,10	0,05	0,63	10,00
Pijuayo	2,60	41,00	27,00	47,00	1,00	140,00		0,05	0,28	1,38	22,60
Maíz	3,30	27,80	8,00	113,00	0,80	0,00	0,00	0,14	0,07	1,44	4,80
Cocona	0,90	9,20	16,00	30,00	1,50	23,00		0,06	0,10	2,25	4,50
Papaya	0,40	8,20	23,00	14,00	0,30	63,00	55,00	0,03	0,07	0,41	47,70
Caña de azúcar		83,90	46,00	2,00	3,20			0,02	0,03	0,16	1,30
Aguaje	2,30	18,10	74,00	27,00	0,70	706,00		0,12	0,17	0,30	0,00
Palta	1,70	5,60	30,00	67,00	0,60	7,00	7,00	0,03	0,10	1,82	6,80
Piña	0,40	0,40	10,00	5,00	0,40	3,00	3,00	0,04	0,06	0,27	19,90

Fuente: Instituto Nacional de Salud (Perú) 2009.

las diversas ramas del conocimiento, la ciencia y la tecnología moderna y occidental.

La cultura, el saber y el conocimiento indígenas representan una herencia, un tesoro que recién se empieza a develar. Los pueblos indígenas amazónicos constituyen uno de los recursos humanos más importantes para buscar alternativas para la inmensa región. Aquí la ciencia moderna tiene mucho que aprender, pues, como dice el Worldwatch Institute de Estados Unidos en su informe sobre los signos vitales del planeta del 2000 y años subsiguientes:

El destino de la humanidad depende, en primera y última instancia, de la salud e integridad del medio natural, independientemente de nuestras invenciones, de nuestra ciencia y tecnología (BID, PNUD y TCA, 1993).

La chacra representa todo un sistema productivo, sistema que agrupa un conjunto de elementos que interactúan entre sí. Aunque no sea de por sí perceptible, todos los elementos se encuentran interrelacionados formando una unidad. El manejo agrícola de la biodiversidad, el procesamiento para realizar la tala y quema de un área de bosque no mayor de una hectárea, son parte de esa lógica. Diversos estudiosos sostienen que la actividad alimenticia no es una solamente biológica sino que implica un conjunto de diálogos, interacciones y representaciones socioculturales. La chacra y la dieta tradicional están pues íntimamente ligadas.

Las especies de la chacra, naturalmente son tan o más nutritivas que los productos impuestos por el mercado, tal como se muestra en la tabla.



Relación con otros paradigmas

Actualmente las familias indígenas venden los productos de su consumo familiar al mercado, perdiendo de este modo alimentos nutritivos.

La escuela, lejos de contribuir a la afirmación de la identidad cultural, ha servido como vehículo de aculturación. Para empezar, los profesores vienen de otras regiones del país y desconocen los procedimientos para la preparación de las comidas y bebidas tradicionales del lugar.

Las madres de familia van dejando sus hábitos alimenticios y prefieren alimentar a sus familias con productos provenientes de las ciudades y a imitación de éstas, práctica que no resulta sostenible por los precios elevados que deben pagar, dada su escasa capacidad adquisitiva.

La introducción de nuevos cultivos comerciales, como el arroz, implica la modificación de los ciclos de siembra y cosecha de sus antiguos cultivos, la reducción de espacios en el terreno, el uso de fertilizantes y agroquímicos, y con ellos la introducción de plagas y enfermedades desconocidas en sus sistemas tradicionales de cultivo. Toda la concepción holística e integral de la chacra como un espacio sagrado se modifica así, incluyendo las funciones y responsabilidades de hombres y mujeres.

Otros factores que atentan contra la integridad territorial y los sistemas productivos tradicionales son las propias decisiones que toman los indígenas y sus organizaciones, como la de dar en alquiler sus tierras comunales, tanto a colonos migrantes como a empresas comerciales e industriales relacionadas con la agroindustria. Además del alquiler, las comunidades también traspasan sus chacras a cambio de otros bienes, y suscriben acuerdos comerciales con extractores forestales y empresas agrícolas. Todas estas prácticas

debilitan la gobernanza indígena y provocan la pérdida de la resiliencia de los bosques y de los sistemas agroalimentarios tradicionales.

Políticas públicas

El Estado peruano ha vivido a espaldas de la realidad histórica de la Amazonia, las 18 mil leyes que ha dictado en más de cien años (1821-1990) son el reflejo y la suma de intereses de las clases dominantes que han manejado y controlado históricamente el Estado en el Perú.

Mariátegui (1927) lo dice: «La montaña peruana es un espacio colonial del Estado peruano». Una prueba contundente e irrefutable de esta afirmación es la Ley 1220 denominada «de Tierras de Montaña» y promulgada en 1909. Bajo presión de los barones de la tierra, esta Ley establece que la Amazonia es un espacio vacío, y que las tierras deben otorgarse mediante venta, adjudicación gratuita y concesión. Fue la llave que abrió la puerta a la formación de las grandes haciendas ganaderas, cafetaleras y de otros cultivos. Sólo una persona, Julio César Arana del Águila, conocido como el Barón del Caucho, se hizo adjudicar en 1921 un mega-latifundio de 5.000.774 hectáreas en el río Putumayo y sus afluentes, sobre los antiguos territorios de los indígenas wito, ocaina y andoke.

Toda o la mayor parte de la legislación peruana promulgada en el siglo XX para la Amazonia es una expresión del racismo, la marginación, el olvido, la explotación, la violencia e incluso el genocidio y el etnocidio ejercido por el Estado, las instituciones y la sociedad nacional contra los indígenas amazónicos.

Este sistema dura hasta Velasco Alvarado (1968-1975), que dicta en 1974 la Ley de Comunidades Nativas y de Promoción Agropecuaria de las



Regiones de Selva y Ceja de Selva, que establece que «La propiedad territorial de las comunidades nativas es inalienable, imprescriptible e inembargable». Estas tres «íes» fueron la mayor garantía de la propiedad de las tierras y territorios indígenas a lo largo de varias décadas. La Ley Forestal y de Fauna Silvestre, N° 21147 de 1975, así como la Ley de Comunidades Nativas y Desarrollo de la Selva, N° 22175, ratifican estos derechos y el respeto a estas culturas e identidades. Se reconoce la existencia legal y la personería jurídica de las comunidades nativas, y se establece el reconocimiento, demarcación y titulación de la propiedad de las tierras agrícolas, así como el otorgamiento de contratos de concesión de uso forestal, entre otros aspectos (Calderón, 2000).

La Constitución Política del Perú de 1979, promulgada por Belaúnde Terry, ratifica también estos términos. No así la actual Constitución Política, de 1993, promulgada por Fujimori, que en su Artículo 89 elimina el carácter inalienable e inembargable de la propiedad territorial indígena.

La Ley N° 15600, Ley de Exoneraciones Tributarias de la Amazonia, promulgada en 1965 durante el primer gobierno de Belaúnde Terry (1963-1968;1980-1985) traduce ya el pensamiento económico y los intereses empresariales de la época: el desarrollo de la Amazonia solo es posible exonerando de impuestos a las importaciones de manufacturas y alimentos provenientes de las plataformas de exportación de Asia, Europa y Estados Unidos. Las políticas públicas que se generaron con esta Ley fueron en su totalidad adversas a la cultura, al saber, al conocimiento y a los sistemas agroalimentarios tradicionales de los pueblos indígenas. En el imaginario de la población se logró instalar la concepción de que todo lo que se importa y viene de fuera es mejor de lo que se produce en la región y en el país.

A partir del año 1990 la economía del Perú se abre al mercado mundial siguiendo los cánones del Consenso de Washington, culminando el

2009 con la suscripción del Acuerdo Comercial o Tratado de Libre Comercio (TLC) con Estados Unidos de Norteamérica. Se abre del todo el mercado de tierras y se inicia un proceso de neo-latifundización de la Amazonia, con gran impulso a las actividades extractivas de megaproyectos.

Una decena de normas promulgadas para la aplicación y ejecución del TLC Perú-Estados Unidos, fueron consideradas por los pueblos indígenas amazónicos como una amenaza a sus tierras y territorios, y un peligro para su propia supervivencia como pueblos. El 5 de junio del 2009 se produce un trágico enfrentamiento entre las fuerzas policiales y miles de indígenas amazónicos en la llamada «Curva del diablo», en Bagua, en el norte de la Amazonia, con un saldo de 34 muertos. Entre las leyes que provocaron la protesta se encontraban los siguientes decretos legislativos:

Decreto Ley 994
Promueve la inversión privada en proyectos de irrigación para la ampliación de la frontera agrícola.
Considera propiedad del Estado todas las tierras eriazas con aptitud agrícola, salvo que estén inscritas en registros públicos.
Condiciona el respeto de la propiedad comunal a la titulación e inscripción en los registros públicos.
No se ajusta a la realidad: en la Amazonia, las tierras consideradas eriazas por exceso de agua sirven de fuente de subsistencia para las comunidades; es decir, no tienen una explotación industrial, pero sirven para obtener alimentos diarios a las poblaciones indígenas.
Mal se hace al considerar las tierras improductivas, ya que la concepción del territorio va más allá de un factor económico. Es inconstitucional, afecta el derecho de la propiedad comunal consagrada en los artículos 70 y 88 de la Carta Magna. De acuerdo con el Convenio 169 de la OIT, el Estado debió consultar a las comunidades antes de dictar esta norma.



Decreto Ley 1020

Promueve los productos agrarios y la consolidación de la propiedad rural para el crédito.

Establece un marco normativo para ampliar el acceso al crédito agrario y fomentar la competitividad y la modernización.

Crea figuras legales como las «entidades asociativas agrarias», conformadas por parceleros individuales, y las convierte en sujetos de crédito desconociendo a las comunidades. Es una instigación a la parcelación de la propiedad comunal. Amenaza la integridad de la propiedad comunal y la identidad cultural consagrada en la Constitución de 1993, y sobre todo viola las disposiciones contenidas en el Convenio 169 de la OIT respecto a tierras.

Decreto Ley 1064

Establece un régimen jurídico para el aprovechamiento de las tierras de uso agrario. Atenta directamente a las comunidades por ejecutar aspectos relacionados con sus derechos y costumbres.

Reduce las protecciones a la propiedad territorial de las comunidades al definir que en eventuales conflictos con colonos con más de cuatro años de posesión, primará el derecho de estos últimos.

Reduce las protecciones a la propiedad territorial de las comunidades, al definir que en eventuales conflictos con colonos con más de cuatro años de posesión primará el derecho de estos últimos.

Decreto Ley 1081

Crea el sistema nacional de recursos hídricos.

No se adecua a la realidad de las comunidades indígenas, que tienen un derecho ancestral de uso y gestión de sus recursos naturales, incluyendo los hídricos, siendo en cada caso diferente de acuerdo con sus tradiciones culturales y su ámbito geográfico.

Existe una incompatibilidad con el Convenio 169 de la OIT, que establece disposiciones sobre los derechos de los pueblos indígenas de acceso a los recursos de la gestión privada del agua.

Decreto Ley 1083

Promueve el aprovechamiento eficiente y la conservación de los recursos hídricos. Crea el certificado de eficiencia como mecanismo para certificar el aprovechamiento del agua, beneficiando la eficiencia con regímenes diferenciados de redistribución económica. Esta norma no ha considerado a las comunidades ni a sus propias instituciones como usuarios y operadores. Favorece a usuarios con mayores recursos en contra de los que no tienen.

Decreto Ley 1089

Establece el régimen temporal extraordinario de formalización y titulación de predios rurales por un período de cuatro años. COFOPRI, antes encargado de la titulación en predios urbanos, ha pasado a ser el ente encargado de la formalización de la propiedad rural, responsabilidad del Ministerio de Agricultura. Los criterios de COFOPRI para titular las tierras rurales tampoco son ya los mismos. Mientras que el sector Agricultura vincula la titulación a la producción agropecuaria, COFOPRI busca insertar la propiedad dentro de un mercado económico. En este contexto, formalizar la propiedad es lo mismo que individualizar la propiedad. Promover o incentivar a la individualización de la propiedad comunal significa vulnerar el derecho de propiedad, ya que al extinguirse la propiedad comunal, se extingue la comunidad, se extingue al pueblo, se extingue su cultura, se extingue su identidad.

Decreto Ley 1090

Aprueba la Ley forestal y de fauna silvestre. Pretende modificar la legislación forestal; pero no hace mención al uso y aprovechamiento de los bosques en las comunidades nativas. Mantiene el vacío de los contratos de cesión de uso.

Al excluir los recursos forestales del patrimonio de la nación, concordados con el cambio de uso y la ampliación de la frontera agrícola, se amenaza la integridad de la propiedad de las comunidades indígenas, su identidad cultural, su desarrollo y su potestad.

Se elimina el Consejo Nacional Consultivo de Política Forestal, donde las comunidades tenían participación.



Acciones para fortalecer los sistemas agroalimentarios

Un primer esfuerzo de integración y articulación de políticas públicas para promover la conservación del patrimonio de la biodiversidad y el desarrollo sostenible en la cuenca amazónica fue la suscripción del Tratado de Cooperación Amazónica (TCA) el 3 de julio de 1978, por Bolivia, Brasil, Colombia, Ecuador, Guyana, Perú, Surinam y Venezuela. El TCA amplió sus objetivos en consonancia con los intereses de sus miembros. Se transformó en 1995 en la Organización del Tratado de Cooperación Amazónica (OTCA), y la Secretaría Permanente se instaló en Brasilia en diciembre del 2002.

La OTCA formuló y aprobó una Agenda Estratégica de Cooperación Amazónica (2010), en parte, como una respuesta a un ciclo crítico de la economía mundial de grandes proyectos energéticos, forestales y mineros. Es por esta causa que su agenda abarcó, en un múltiple abordaje temático, el tema de los bosques, la gestión, monitoreo y control de especies de fauna y flora silvestre amenazados por el comercio, áreas protegidas, uso sostenible de la biodiversidad, promoción del biocomercio, investigación, tecnología e innovación en biodiversidad amazónica.

Otro esfuerzo binacional orientado a integrar esfuerzos en beneficio del desarrollo de la Amazonia fue la suscripción del Convenio Aduanero Peruano-Colombiano firmado en mayo de 1938. Para actualizar sus objetivos, de acuerdo con los cambios y modificaciones en la legislación vigente y la realidad, se firmó en 1981 un Protocolo Modificadorio de promoción de actividades económicas, industriales y comerciales para los territorios amazónicos de los dos países firmantes, Colombia y Perú.

Junto con estas acciones de política, podemos citar el Proyecto Especial Binacional de Desarrollo Integral de la Cuenca del Río Putumayo

(PEDICP), con sus sedes nacionales en Iquitos (Perú) y en Leticia (Colombia). El PEDICP, además de la construcción de infraestructura social, en el caso del Perú está orientado a la promoción de cadenas productivas de cacao, camu-camu y la crianza de peces en el río Napo, así como el aprovechamiento sostenible del paiche (*Arapaima gigas*), el mayor pez de agua dulce del mundo y de gran valor alimenticio, y de la arahuana (*Osteoglossum bicirrhosum*), una especie de pez ornamental de la cuenca amazónica.

Un somero balance y evaluación de las políticas públicas de los países miembros de la OCTA, en las dos últimas décadas, muestra el compromiso e interés estratégico en la conservación y protección de sus espacios amazónicos. Sin embargo, las prácticas y las acciones reales desmienten las normas y la buena intención. Esta colisión entre la política y la realidad se ha tornado cada vez más aguda. La conversión de América Latina, y en particular de los estados nacionales que integran la OTCA, como la región de más alta deforestación del planeta, demuestra esta grave contradicción. Veamos país por país, empezando por el Brasil, la nación que posee la mayor superficie de bosques del planeta.

La tasa de deforestación brasileña, según registros recientes, se ha incrementado 30 %, con un total de 5.000 kilómetros de bosques talados. Bolivia deforesta anualmente un promedio de 250 mil hectáreas, y entre los años 2002 y 2010 ha perdido 1.000.800 hectáreas de sus bosques, talados para la ganadería extensiva y los monocultivos de soya. En Ecuador, la zona de mayor deforestación es la región costera de Esmeraldas; y en Colombia y Venezuela, la minería ilegal provoca estragos en las áreas boscosas y toda la biodiversidad. Se calcula que Colombia pierde anualmente 65.000 hectáreas de su riqueza forestal. En el Perú, la tasa de deforestación, según estimaciones oficiales, sobrepasa las 150 mil hectáreas de bosques al año. Esta cifra puede ser mucho mayor, teniendo en cuenta que



aproximadamente el 90 % de la madera que usa la industria nacional y la exportada proviene de áreas no autorizadas.

Organización indígena

En este contexto de grandes cambios y modificaciones políticas, económicas, sociales y culturales, tanto a nivel internacional como nacional y regional, el papel de las organizaciones indígenas es determinante y decisivo para la defensa y la integridad de sus tierras y territorios, sus raíces identitarias, su lengua, sus tradiciones, mitos, cosmovisiones y sus sistemas productivos. En el caso de la Amazonia peruana, uno de los cambios más profundos de la organización tradicional ocurrió a partir del año 1974 con la promulgación de la Ley 20653, Ley de Comunidades Nativas y de Desarrollo Agrario de la Selva y Ceja de Selva, que establece un modelo de organización denominada Comunidad Nativa. La Comunidad Nativa concentra e integra a un grupo de familias en determinado territorio la mayoría de las veces ancestral, pero en algunos casos de ocupación reciente.

Bajo el amparo de esa legislación se crearon las organizaciones indígenas amazónicas más importantes existentes actualmente en el Perú, como la Asociación Interétnica de Desarrollo de la Selva Peruana (AIDSESEP) y la Coordinadora de Nacionalidades Indígenas de la Amazonia peruana (CONAP). Sin embargo, antes de la promulgación de esa Ley, en el año 1969 se creó en Oxapampa el Congreso Amuesha, que en 1981 se convirtió en la actual Federación de Comunidades Nativas Yánesha (FECONAYA).

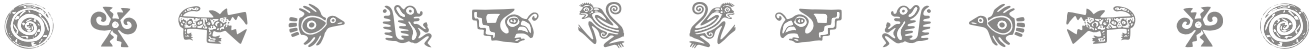
Se estima que AIDSESEP agrupa y articula 1.350 comunidades, 60 organizaciones locales y 9 organizaciones regionales, entre ellas la Federación de Comunidades Nativas del Río Madre de Dios y Afluentes (FENAMAD), la Organización Regional Indígena de Iquitos (ORAI),

la Organización Regional de Ucayali (ORAU), el Consejo Machiguenga del Río Urubamba (COMARU), la Asociación Regional de los Pueblos Indígenas de la Selva Central (ARPI-SC), la Organización Regional de Pueblos Indígenas de la Amazonia Norte (ORPIAN-N) y la Coordinadora Regional de Pueblos Indígenas de la Región San Lorenzo (CORPI-SL).

El papel político, social, económico y cultural desarrollado por las organizaciones indígenas amazónicas en la reivindicación de sus demandas, sobre todo las más cruciales y urgentes en este período, como son la defensa de sus tierras y territorios, y la educación y salud intercultural, ha sido fundamental en la protesta de la llamada «Curva del diablo» en el 2009, exigiendo la derogatoria de un paquete de decretos legislativos dados por el Gobierno para la aplicación del TLC con Estados Unidos. La movilización indígena tuvo una gran trascendencia y significación en la coyuntura política, social y económica; fue y sigue siendo una de las más poderosas inflexiones en la política peruana de la primera década del siglo XXI, porque visibilizó a los pueblos indígenas amazónicos históricamente excluidos en el Perú.

La movilización no solo puso resistencia a la creación de nuevos latifundios, sino también planteó alternativas al modelo primario-exportador y al ciclo extractivista. Tal es el caso del Plan de Vida Plena formulado por AIDSESEP, que reúne los siguientes planteamientos:

- Seguridad territorial. Reconocimiento legal de más de un centenar de comunidades y la titulación de otras 525, además de ampliación de 178 más.
- Producción agroforestal, acuícola y bio-industrial. Cultivos asociados y piscigranjas naturales y artificiales con especies nativas y adaptadas culturalmente, productos orgánicos, iniciativas de producción de nuevos alimentos,



medicinas e insumos industriales en base a conocimientos indígenas y sin biopiratería.

- Manejo de bosques y funciones ecosistémicas.
- Educación y salud intercultural. Fortalecimiento de la educación intercultural bilingüe, y del Programa de Salud Indígena para formar maestros en EIB y enfermeros técnicos en salud intercultural bilingüe.
- Monitoreo y mitigación socio ambiental. Evaluación de las políticas extractivas y de megaproyectos. Capacitación integral de monitores indígenas para la supervisión.
- Planes de mitigación y adaptación a los impactos de la crisis climática. Promoción de mujeres indígenas, producción agroforestal, acuícola y bio-industrial.

Las estructuras de gobernanza: puntos críticos

La Constitución Política del Perú, en su Artículo 89 expresa lo siguiente con respecto a los pueblos indígenas: «El Estado respeta la identidad cultural de las Comunidades Campesinas y Nativas». En el mismo artículo declara que las Comunidades Nativas y Campesinas «son autónomas en su organización». A su vez, el derecho internacional es muy claro y preciso en cuanto al reconocimiento de los derechos y deberes de los pueblos indígenas. Pero su derecho resulta, casi siempre, no solo contradictorio, sino antagónico al derecho consuetudinario que sigue rigiendo y normando desde hace siglos y milenios la vida de los pueblos indígenas. Irigoyen Fajardo, jurista especializada en derecho indígena ha dicho: «No se puede ni se debe regularizar el derecho consuetudinario. No hay mandato constitucional para ello. El único mandato es garantizar la existencia de los pueblos indígenas, garantizando su tierra y territorio».

La misma contradicción aparece en el sistema educativo. El Perú es un país multilingüe;

solo en la Amazonia se hablan 63 lenguas indígenas. No obstante, pese a que las políticas públicas se refieren a una educación peruana intercultural y bilingüe, en la realidad el sistema educativo peruano funciona y opera como si el Perú fuera lingüísticamente una nación monolingüe.

De acuerdo con la Defensoría del Pueblo del Perú, los principales conflictos entre el Estado y las organizaciones indígenas son de origen socioambiental, por incumplimiento de las normas ambientales en las tierras y territorios indígenas y por los contratos concedidos por el Estado a las empresas multinacionales superpuestos a sus tierras y territorios. Solo en el año 2013, la Defensoría detectó 174 conflictos activos y 47 latentes.

Posiblemente la Ley 29785 de Consulta Previa e Informada de los Pueblos Indígenas u Originarios, del 2011, recoja el mandato jurídico del Convenio 169 de la OIT, de pleno respeto a los intereses y los derechos de los pueblos indígenas, pero corre el riesgo de ser la mayor fuente de controversias y conflictos entre el Estado y las organizaciones indígenas. Desde ya, esta Ley dictada durante el gobierno de Ollanta Humala ha sido muy cuestionada por el colectivo de organizaciones indígenas denominado Pacto de Unidad, mostrando la incoherencia de la norma y su reglamento. El presidente de AIDSESEP, Alberto Pizango Chota, miembro del Pacto de Unidad, ha sostenido que como el Estado peruano desconoce los derechos de los pueblos indígenas, se acogerán a la libre determinación de los pueblos. El jurista e historiador español Bartolomé Clavero Salvador, miembro del Foro Permanente de las Naciones Unidas para los Pueblos Indígenas, ha ido mucho más lejos en su apreciación, afirmando que «La Ley 29785 traiciona el espíritu del Convenio 169».

Nunca a lo largo de la historia, tanto en América Latina como en el mundo, los derechos, la cultura, la lengua, las cosmovisiones, las tierras



y territorios de los pueblos indígenas han tenido mayor y pleno reconocimiento del sistema jurídico nacional e internacional. Pero nunca, como en este período de la historia, en la segunda década del siglo XXI, su vida ha estado más amenazada.

Sin duda, una de las formas y mecanismos para conjurar esta amenaza, además de lograr el respeto y el cumplimiento de las normas por parte del Estado, es el fortalecimiento y consolidación de las estructuras de gobernanza de los propios pueblos indígenas, cuya base y estructura son las comunidades y las familias.

Los tupí-guaraní (kukama-kukamiria)

La familia etnolingüística Tupí-guaraní es una de las mayores y más antiguas civilizaciones precolombinas de la cuenca amazónica. Su influencia abarcó toda la cuenca amazónica y, por tanto, buena parte de Sudamérica. Prácticamente se expandieron por todo el curso del Amazonas. Actualmente en el Perú ocupan la cuenca del Huallaga y algunos afluentes del río Amazonas. En sus orígenes, realizaron grandes emigraciones. Esto explicaría la enorme dispersión de esta familia. Posteriormente, a raíz de la llegada de los colonizadores europeos, volvieron a experimentar otro movimiento migratorio buscando escapar del dominio de éstos.

Esta familia lingüística comprende un conjunto de 53 lenguas amerindias que se hablan o se hablaban en Argentina, Bolivia, Brasil, Colombia, Guayana Francesa, Paraguay, Perú, Uruguay y Venezuela. Comprende once subgrupos y una lengua no clasificada. 11 lenguas se hallan extintas y al menos otras ocho están en peligro de extinción. Es la familia más importante y la

de mayor extensión geográfica en el territorio de América del Sur.

Los tupí-guaraní comprenden diferentes grupos de población de zonas próximas al Atlántico, y en el interior, desde el sur del río Amazonas hasta las laderas de los Andes. Las lenguas principales son el tupí y el guaraní. El tupí se habla sobre todo en Perú, Paraguay, Bolivia, Brasil y Argentina. En Perú el único grupo registrado son los kukama-kukamiria, y una variante de los mismos, que son los omagua. Sin embargo, pese a esta invisibilidad étnica y cultural, los kukama-kukamiria experimentan en la actualidad un proceso de recuperación de su identidad y por tanto de sus tradiciones y costumbres relacionadas básicamente con la pesca, el conocimiento del bosque y sus prácticas chamánicas.

La Comunidad Achual Tipishca

La Comunidad Achual Tipishca se encuentra en el distrito Lagunas, en la provincia Alto Amazonas, departamento Loreto, en el bajo Huallaga, a una altitud de 173 metros sobre el nivel del mar. Fue creada por R.D.493-79-ORDL-DRAP. Los antiguos habitantes hablan la lengua cocamilla (hoy denominada kukama-kukamiria), una de las lenguas de la familia Tupí-guaraní. La población el año 2007 era de 915 habitantes, presentando durante los últimos tres años una tasa de crecimiento del 1,8 %. La comunidad está constituida en su mayoría por personas naturales de la zona, el 98 % de la población pertenece al pueblo Cocamilla, así como también por emigrantes de la sierra y del norte del país. El 90 % de la población se dedica a las actividades de la horticultura.



Cuadro 8. Familias etnolingüísticas

Familia	Familia etnolingüística	N° grupo	Grupo étnico
VII	Jíbaro	28	Achuar
		29	Awajún
		30	Candoshi-Shapra
		31	Jíbaro
		32	Wampis

N° Familia	Familia etnolingüística	N° grupo	Grupo étnico
VIII	Pano	33	Iscobaquebu
		34	Joni
		35	Junikuin
		36	Masrronahua
		37	Matsés
		38	Morunahua
		38.1	Morunahu
		39	Nuquencaibo
		40	Onicoín
		41	Parquenahua
		42	Pisabo
		43	Uni
		43.1	Cashibo-Cacataibo
		44	Yaminahua
45	Yora		

N° Familia	Familia etnolingüística	N° grupo	Grupo étnico
XIV	Tupí-Guaraní	63	Cocama-comilla
		64	Omagua (Amazonía baja)

Fuente: INDEPA, 2010.



Servicios básicos y salud

En Achual Tipishca el 64 % de las viviendas tienen luz eléctrica durante tres a cuatro horas en la noche. Más de la mitad de la población, el 61 %, utiliza pozo para beber, mientras que las demás utilizan los ríos y quebradas. Con respecto al saneamiento, un reducido porcentaje de familias, el 5 %, utilizan pozo séptico, el 20 %, pozo ciego o negro, y el resto, la periferia. Hay una inadecuada infraestructura de abastecimiento de agua y deposición de excretas en la comunidad, por lo que se evidencia la presencia de desechos en el lago Tipishca.

El establecimiento de salud, que pertenece a la Micro-red Santa Cruz, de la Red Alto Amazonas de la región Loreto, carece de una adecuada infraestructura, equipamiento y personal médico de acuerdo con las normas del sector. Está en proceso la ejecución de un proyecto de mejoramiento de los servicios de salud.

La comunidad cuenta con una escuela primaria y secundaria. El colegio secundario «José Manuel Alegría Guerra» tiene 58 alumnos y siete docentes. Entre los servicios de comunicación, cuentan con un teléfono en el local comunal.

Los programas sociales en la comunidad

La comunidad recibe ocasionalmente programas de apoyo social del Estado, con un enfoque asistencialista. Durante una inundación ocurrida el 2011, se apoyó con víveres como arroz y azúcar.

Antes existía en la comunidad un programa alimentario impulsado por el Estado, llamado PRONAA (Programa Nacional de Asistencia Alimentaria), que fue implementado en el gobierno de Alberto Fujimori. Ahora existe Qali Warma, otro programa gubernamental que brinda desayunos con leche y galletas enriquecidas, y almuerzos consistentes en arroz, atún o portola (conserva de pescado).

La escuela, lejos de rescatar y recuperar los conocimientos tradicionales de la cultura kuka-ma-kukamiria, en este caso la cocina indígena, basada en asados y cocidos al vapor envueltos en hoja, «enseñan a los niños a comer». De lunes a viernes los estudiantes desayunan y almuerzan la misma dieta, y se acostumbran a una comida que no tiene ninguna relación con su cultura. Los niños y niñas consumen una alimentación más natural solo los fines de semana, con sus familias.

A las madres les entregan una canasta de víveres consistente en arroz, fideos, pescado enlatado y un poco de aceite. En muchas escuelas reciben el desayuno y almuerzo juntos entre las 9:30 y 10 de la mañana. Muchos niños no acaban sus alimentos porque están cansados de comer lo mismo, y les produce empacho (vómitos) tanto carbohidrato y conserva de pescado.

Historia de la comunidad

De acuerdo con los moradores, Achual Tipishca se formó de manera fortuita, cuando la viruela exterminó a la población de la ribera del río Huallaga y sus afluentes. Las familias Salinas y Marahuacu llegaron al lugar mientras huían de la viruela, echados en sus canoas, sobre hojas de plátano. El primer nombre de la comunidad fue San Antonio, pero luego, cuando llegaron los primeros maestros, la llamaron Achual (por la abundancia de aguajales) y Tipishca, por el lago Tipishca: Achual Tipishca.

Los jesuitas crearon la primera escuela parroquial. El año 1925 se crea la escuela estatal, luego de la revolución de Cervantes⁸. La Escuela Primaria de Varones N° 156 se creó con el fundador de la comunidad, don Espíritu Salinas. El profesor Juan de la Cruz pidió cambiar el nombre de la escuela; no permitía que los

⁸ La revolución del capitán Guillermo Cervantes se dio el año 1922 en la Amazonia.



niños hablaran la lengua en la escuela, quería eliminar todo lo relacionado con la identidad indígena de la comunidad.

La Federación de Comunidades Cocama (FEDECOCA)

Don Arturo Tapayuri Murayari es el fundador de la Federación de Comunidades Nativas Cocama Cocamilla (FEDECOCA), creada en 1980. Una de las grandes reivindicaciones logradas fue la titulación de su territorio tradicional (a lo largo de las riberas del curso inferior de los ríos Huallaga, Marañon, Nucuray, Pavayacu, Ucayali, Urituya, Nanay, y en el río Amazonas) y participar en el uso, la gestión y la conservación de los recursos naturales de la Reserva Pacaya Samiria. Esta organización es resultado de su contacto con líderes indígenas en Iquitos.

Al ver tantos abusos, los comuneros que tenían pocas deudas conformaron una organización de cinco pueblos. Acordaron que debíamos viajar a Lima. En Iquitos no existíamos en el mapa. (Don Arturo.)

En Achual Tipishca producían yute para la industria textil, utilizado en la elaboración de costales. Refieren que algunos trabajadores clasificadores del Banco de Fomento Agropecuario les pagaban un precio menor por sus productos, argumentando que el yute era de tercera categoría, pero en el Banco lo vendían como de primera calidad.

Cuando se forma FEDECOCA, los comuneros iban a trabajar como peones y obreros bajo un sistema de enganche, en Santa Cruz y Lagunas. Los patrones los captaban a cambio de pequeñas mercancías, como una camisa, un pantalón, entre otros artículos, modalidad que continúa hoy, como explotación pre-capitalista y semi-esclavista

De Achual Tipishca llevaban a nuestros familiares en bote para ir a trabajar para los patrones, los Inga. En Lagunas los patrones eran los Inga, y en Yurimaguas, los Patow. Mi papá nunca pudo pagar la deuda de una camisa; no le daba tiempo para ir a hacer su chacra. (Don Arturo.)

El año 1985 la FEDECOCA obtiene su reconocimiento en los Registros Públicos. Actualmente coordina con dos organizaciones regionales, CORPI, que pertenece a San Lorenzo, y ORDEPIA (Organización de Desarrollo de los Pueblos Indígenas de alto Amazonas, hoy Organización de Desarrollo De la Amazonia), creada hace un año, dirigida hoy por Juan Tapayuri.

La Federación tiene las siguientes propuestas:

- Defensa de la tierra.
- Manejo de por lo menos 10 piscigranjas en la comunidad.
- Desarrollar proyectos para manejo de churos y pacos.
- Apuesta por el «buen vivir».
- Profesores netamente del pueblo que enseñen a los niños y niñas sobre la dieta alimentaria tradicional.
- Inclusión jurídica.
- Vigilar el peligro de contaminación de las cabeceras de los ríos Cachiyacu, Armanayacu, Cahuapanas y alto Paranapura.
- Vigilancia ciudadana y ambiental a la crisis de agua en la comunidad de Nueva Vida.
- Protección de las cabeceras de cuenca. (En el Cachiyacu han encontrado especies desconocidas para la ciencia.)
- No quieren la construcción de la carretera de Yurimaguas: 96 comunidades dijeron no a la carretera, pero se sabe que siguen



construyéndola. (Tienen dos bosques de producción identificados y uno más por identificar, si pasa la carretera perderán esta riqueza natural. Esta carretera de 112 km seguirá la ruta del caucho.)

- Dotar de capacitación a los hombres del campo.

En su Plan de Desarrollo Concertado contemplan proyectos de mejoramiento de cultivos. Se quiere desarrollar ese tipo de proyectos, pues un 90 % de la población tiene experiencia o se desempeña en la piscicultura, cacao, camu camu. El plan señala, entre otros objetivos:

- Fortalecer los sistemas productivos de la zona: Achual Tipishca, valle del Shishinahua, Shanusi y Parapapura.
- Ejecución de proyectos por la municipalidad (400 mil soles el 2013, y 7 millones el 2014) para mejorar la producción local y asegurar el mercado.
- Fortalecer capacidades de los productores. En Achual Tipishca y en Parapapura hay un buen sector cacahero; en Alto Huallaga y el Shanusi, cacaheros y piscicultores.
- Socializar el diagnóstico de potencialidades de las zonas, que lo tiene el municipio.
- Vigilar el cumplimiento del proyecto COOPI, cooperación alemana, que se comprometió a financiar seis millones de soles.
- Replicar la experiencia de lago Rimachi para manejo de cochas; estableciendo la pesca durante dos años solo con anzuelo, a fin de repoblar la cocha.
- Prohibir la pesca con redes, especialmente en los meses de desove de los peces, entre noviembre y febrero.

La horticultura en el pueblo kukama-kukamiria

De acuerdo a Gasché, los términos «agricultura» y «campesino» son en la mayoría de los casos inadecuados para designar las prácticas de cultivo de la tierra, y de quienes la practican en la Amazonia. Para denominar estas prácticas y sus actores de manera pertinente conviene hablar de «horticultura» y de «bosquesinos». Veamos las razones:

1. El bosquesino, a diferencia del campesino, no practica la agricultura en campo abierto, sino una horticultura en forma de policultivo o cultivo mixto (Hames 1983, Gasché 2002b, 2006) con patrones de siembra diferenciados. Las chacras amazónicas son variadas y pequeñas, lo que no ocurre en la agricultura, donde predominan grandes extensiones de un mismo cultivo.
2. En la Amazonia encontramos prácticas de cultivo que se asemejan a la agricultura solo en las terrazas medianas y bajas de las riberas aluviales de los ríos grandes, es decir, en esa franja muy limitada de tierras fertilizadas anualmente por las crecientes. Allí se puede sembrar arroz, maíz y yute en monocultivo, y regando las semillas «al voleo», es decir, masivamente. Lo que sin embargo diferencia esta agricultura en los barreales amazónicos, de la agricultura en la costa o en los continentes templados, es el mayor riesgo y la irregularidad de las crecientes, que es una probabilidad permanente en la Amazonia. Los depósitos aluviales pueden cambiar de sitio: un terreno fértil puede ser llevado por la corriente o ser cubierto de arena y volverse incultivable; y, en otro lugar, aparecer una playa fértil, donde el año anterior no había. La chacra no es un campo permanentemente abierto, es más bien un «claro» transitorio, generalmente de tres años de duración, en un medio forestal, primario o secundario. (Gasché, 2011.)



3. El bosquesino da un tratamiento individual a cada planta que siembra. Cada estaca de yuca, cada mashque de plátano, cada plántula de pijuayo, cada semilla de algún árbol frutal, cada raíz tuberosa de sachapapa, daledale o achira y hasta los granos de maíz agrupados por tres o cuatro son atendidos y sembrados individualmente en un punto escogido por los chacreros o los mingueros.
4. El bosquesino desarrolla una fase de regeneración del bosque para fertilizar un suelo agotado (la purma).
5. Éste, finalmente, utiliza el bosque y las purmas para el abastecimiento en alimentos, medicinas y materias primas para su vivienda y artesanía (Denevan y Padoch, 1990); y el bosque y sus aguas, para la obtención de la mayor parte de sus insumos proteínicos y vitamínicos.

Sistema agroalimentario kukama-kukamiria

Una chacra kukama siempre está asociada a varios sembradíos a la vez, práctica conocida como policultivo o huerto mixto. Mide aproximadamente 20 x 30 m ó 30 x 50 m. Antiguamente sembraban yuca, plátano, arroz, maíz, maní, sandía, melón, sachapapa, chama. En la actualidad producen plátano, en cantidad regular (la mitad para sustento); yuca, siembra en la que participan todos los comuneros; maíz, arroz y maní, en menor escala; sachapapa, básicamente para consumo; hortalizas en menor escala, y sandía y papaya en regular cantidad.

A las cuatro de la mañana, si al palpar la tierra ésta se encuentra húmeda, quiere decir que va a ser buena la siembra. La siembra se hace muy temprano, a mas tardar a las cinco de la mañana. Para sembrar se guían por las fases de la luna. Por ejemplo, en luna nueva no siembran maíz porque se hace vano, es decir, la planta crece muy delgada y el maíz no echa granos.

Plátano. Para sembrarlo se procede a cavar hoyos en la tierra, a una distancia de 15 a 20 centímetros. Se mantiene libre de malezas para que puedan desarrollarse bien. El tiempo de espera es de ocho a nueve meses para la primera cosecha; luego obtienen la siguiente después de 120 días, dependiendo del lugar. En suelos que alaga o inunda se obtiene de tres a más cosechas, mientras que en suelo de restinga la cosecha baja a dos. Se siembra una sola vez y se cosecha por temporada. En verano es cuando más da.

Yuca. Se siembra en la época de la merma. De un tallo se corta un pedazo (palo de yuca), que se vuelve a sembrar. Algunos comuneros siembran yuca y sandía al mismo tiempo, o plátano y caña de azúcar.

Sandía. Antes de sembrar se remojan las semillas. El terreno debe estar listo; se cava un hueco en la tierra con un palo pequeño, donde se colocan de cuatro a seis semillas de sandía. Se mantiene libre para que pueda crecer, y se cosecha cuando la sandía llega a obtener un color verde oscuro y la parte blanda está amarilla. El tiempo de espera es de 60 días calendario. Solo se da en barrizal.

División sexual del trabajo

En la comunidad de Achual Tipishca, mientras los hombres se dedican a la roza, la caza o la pesca, las mujeres se encargan de la crianza de los hijos, la recolección y la cosecha de frutos, la preparación, conservación y distribución de alimentos, así como a la crianza de animales domésticos.

Entre los productos que siembra la mujer se encuentra el arroz, mientras que el hombre siembra yuca y plátano. Los niños se vinculan a temprana edad a la producción (agricultura y pesca), y las niñas a los oficios domésticos.



Los ancianos también trabajan todo el tiempo. No obstante, ninguna de estas actividades se desarrolla de manera rígida.

Antiguamente las mujeres elaboraban tinajas, ollas grandes y pequeñas, buscaban la apacharama y extraían el barro de Tuyuc Chiro para la elaboración de cerámica. Elaboraban tinajas pequeñas para tostar plátano y yuca. De todos esos recipientes ha desaparecido el tazón, el plato, la olla, la tinaja y la cuchara de barro. Ahora no se encuentra ni el tinajón para el masato, en el cual conservan esta bebida muy valorada en los pueblos amazónicos. Las mujeres también cocinaban el pescado, elaboraban el masato de yuca y de pijuayo, y mataban aves como el sachapato.

Caza, pesca y recolección

En estos tiempos es muy difícil desarrollar la caza, los animales están desapareciendo con la actividad maderera y la destrucción del bosque, por la cacería indiscriminada e irracional para abastecer el mercado urbano, y por la exportación legal e ilegal de especies, sus pieles, sus plumas y su carne.

Antiguamente la caza era una actividad principal para la obtención de alimentos. Los hombres que iban al mitayo y cazaban especies como el majas, sajino, venado, huangana, sachavaca y carachupa, las cuales eran ahumadas en el mismo lugar donde los cazaban y su carne era cocinada en una olla grande, de donde comían todos. Los instrumentos que se usaban para cazar eran la pucuna y la balista. Toda la carne que se obtenía era compartida con la familia. Ahora es poco frecuente la caza de majas y sachavaca; algunas especies casi no se encuentran. Los comuneros de Achual Tipishca cuentan que el año 2013 apareció una manada de huanganas nadando en el lago, y todos los comuneros corrieron a matarlas. Uno de ellos mató 15 huanganas y llevó a vender la carne en Yurimaguas.

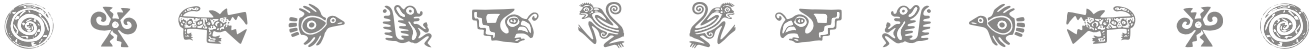
Las principales especies que pescaban eran: gamitana, doncella, tucunare, corvina, paco, paichi, boquichico, palometa y vaca marina. Esta última especie era considerada un lujo para los cocamillas, pues toda la familia comía vaca marina antes de una fiesta. Se agarraba por canoadas, es decir, lo que entra en una canoa. Ahora es imposible encontrar tal cantidad de peces. No se usaban redes ni trampas, solamente anzuelo.

Los antiguos que iban a la fisga pescaban peces grandes como el paiche y la vaca marina. A esta última especie la freían con su propia grasa y el chicharrón obtenido era guardado con su aceite en una gran olla de barro llamada «puti». Este «chicharrón» se servía esparciéndolo sobre hojas silvestres, como el plátano. Cada miembro de la familia llevaba su plato de barro y se servía a su gusto. Para conseguir especies como la vaca marina, los fisgas viajaban mucho tiempo.

Los instrumentos y tecnologías que empleaban para la pesca eran: flecha, remo de chambira, tarrafa de chambira, huaca, barbasco, anzuelo y tapaje. Para pescar usaban principalmente en anzuelo, no había trampa, solo tarrafa y anzuelo. Actualmente se pesca para el comercio, utilizando redes, lo cual ha hecho que se extingan los peces del lago.

El año 1969 empieza una gran depredación con los gremios de pescadores provenientes de Yurimaguas. Sobreexplotaban pasando del tonelaje con sus botes; botaban al río los peces sobrantes, observándose en las playas una extensa línea blanca de peces muertos. Los gremios extraen entre 150 a 200 kg y llevan a vender.

Ahora no se encuentra la gamitana, la corvina hay muy poco, y si hay son muy mañosos, ya no se dejan pescar, reconocen con facilidad al pescador. Pareciera que ahora los peces se volvieron chiquitos, la ractacara ahora es muy pequeña. (Un comunero.)



Antiguamente los pobladores de Achual Tipishca recolectaban: cacao silvestre, sacha mango, hungurahui, aguaje, shimbillo, zapote, caimito, leche caspi (arichi), cacahuillo (raupe), entre otros frutos. En el mes de abril abundan estas dos últimas especies. Para esta actividad usaban herramientas como costal, machete y canasta tejida. Ahora raras veces desarrollan esta práctica, porque van desapareciendo las especies, dado que tumban con hacha el shimbillo y el aguaje cuando dan fruto, y la población se ha incrementado.

Gastronomía antigua

La alimentación antiguamente estaba basada en productos naturales y del lugar. Conseguían la sal de lugares lejanos como San Martín, transportándola en canoa. Entre los principales platos estaban:

Mazamorra de pescado tucunaré o zúngaro. Se cocinaba con plátano raspado y pescado. Era una comida muy nutritiva. Estas mazamorras se acompañaban con yuca o sapucho.

Pescado ahumado en hoja. Se envolvía el pescado con hojas de bijau y se asaba a fuego lento, con carbón, leña o sobre la tullpa.

Nina juane. Elaborado con carne de pescado manin, machi (nombre popular) o cunchi, y aderezado con verduras de la zona. Este plato era muy valorado en la dieta kukama.

Cutsepe. Caldo concentrado de pescado con todo su hueso, con poco o nada de sal, se convidaba a los niños para que sean inteligentes.

Patarashca grande. Se elaboraba con pescados grandes como el zúngaro, aderezados con verduras de la zona, envueltos en hojas de bijao y luego asados. Se comía con toda la familia.

Lobo isma. Se freían las vísceras del pescado en su propia grasa, quitándole la hiel, y se comía con fariña. Este era un alimento muy popular en Achual Tipishca.

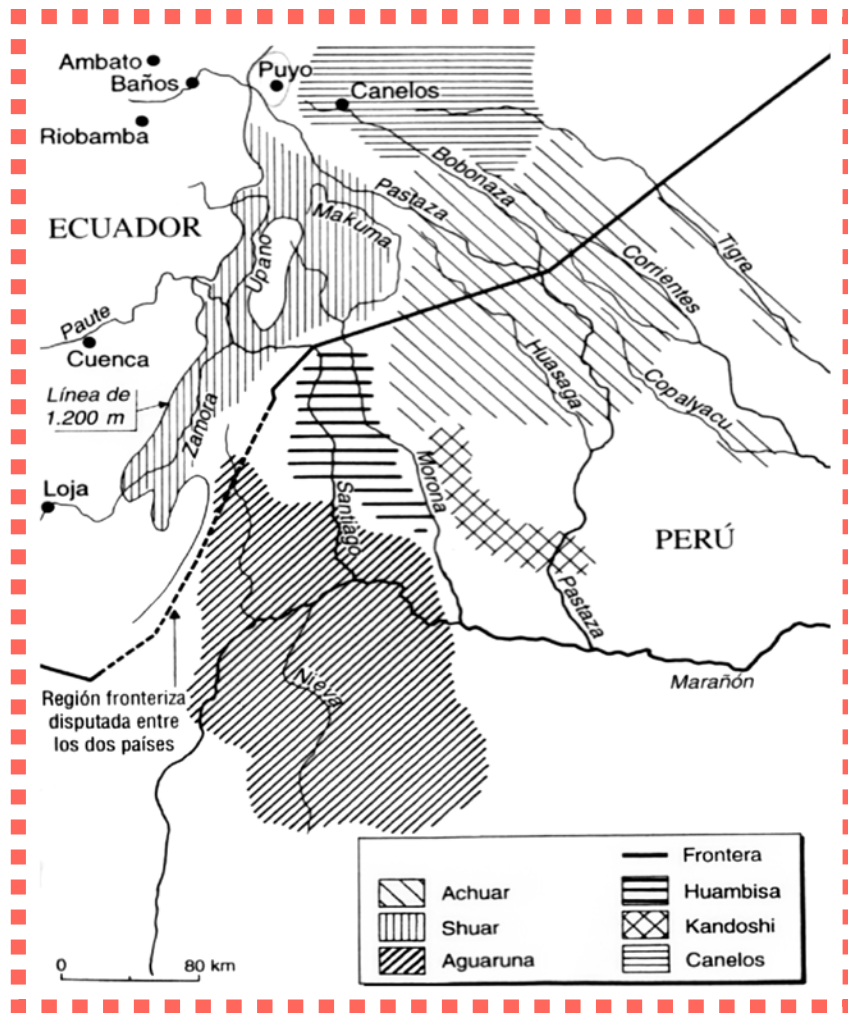
Bebidas tradicionales. Las mujeres elaboraban el masato de yuca y de pijuayo. Los abuelos elaboraban pana suma, una bebida con plátano maduro cocido que guardaban seis días y lo tomaban fermentado. El masato (que entre bromas lo llaman «yucacola») es una de las bebidas tradicionales que toman hasta ahora.

En la dieta alimenticia la corvina se comía en mazamorra. Estas comidas se acompañaban con plátano, ají y culantro. Ahora se emplean condimentos en la preparación de alimentos; y el que no los tiene, no come. Creen que antes se comía de todo, aunque no tenían dinero.

Ahora no hay quien elabore estas comidas, no hay interés ni en los niños ni en los maestros. Ya no se consume la comida ancestral porque los hijos no quieren comer. Comemos lo que era antes (lo que llaman tradicional) cuando no tenemos plata. Si tenemos plata compramos atún, gallina, pero más se cría para vender. (Don Arturo.)

Los pobladores antiguos conocieron el aradú, que era elaborado con huevos de taricaya, mezclado con fariña. Ahora se consumen ahumados, juanes (arroz y pollo envuelto en hoja), plátano y yuca. Se come mayormente dos veces al día, a veces a cualquier hora. Desayunan de ocho a nueve de la mañana, almuerzan a la una de la tarde y lo que sobra lo calientan para la merienda o cena. Cuando tienen dinero agregan leche enlatada a las bebidas que desayunan, toman chapo con leche, mazamorra de plátano rallado con leche. Y si no tienen dinero, desayunan té y pan.

Entre las principales comidas de la dieta actual se encuentran: el timbuche, pescado fresco y envuelto en hoja, y guisos con



Jíbaro - Jíbaro

Fuente: Brown, M. 1984.



condimentos. Ahora buscan conseguir los alimentos impuestos por el mercado como: arroz, macarrón, leche, atún. La comida más importante del día es el ahumado o el frito, porque no suele malograrse, acompañado con arroz.

Dada la extinción de la fauna silvestre, tampoco suelen comer carne del monte, con mucha suerte la consumen una vez al mes. En invierno hay más carne, entre febrero y marzo, porque en la baja Amazonia, en la estación invernal, se inundan millones de hectáreas de bosques, y la fauna, huyendo de la inundación, se refugia en las tierras altas no inundables, en las restingas, que se convierten en el «Arca de Noé» de la fauna. En estas restingas «hacen su agosto» los cazadores.

Previsión y conocimientos

Los antiguos acarreaban los productos del mitayo para una semana. Hacían minga con los miembros de la comunidad para que no les faltaran estos productos. También elaboraban fariña y tapioca con yuca. Ahora ya no se toman medidas de supervivencia, se pesca para el comercio utilizando redes, ya no guardan alimentos, todos los días tienen que conseguirlo. Lo que siguen elaborando es fariña y tapioca, esta última en menor cantidad.

Antes los chamanes preparaban a sus hijos para que fuesen hábiles en la vida, empleando plantas medicinales. Ese niño creía bien, ahora ya no creen en el poder de los chamanes. «Nuestros ancestros no creían en Dios, sus dioses eran los chamanes, eso era nuestra creencia».

Se originan cambios cuando penetra la iglesia a la comunidad, les enseñaban a orar en latín. Ahora, además de la iglesia católica, hay varias iglesias evangélicas, que persuaden a sus fieles a dejar sus creencias tradicionales, por diabólicas.

Jíbaro-Jíbaro

La palabra «jíbaro» parece ser una hispanización de la autodenominación «shuar» o «shiwari». Sus datos originales se remontan al siglo XVI (Gnerre, 1973). Visto que el término actualmente ha adquirido ciertas connotaciones negativas, los jíbaros del Ecuador oficialmente se auto-denominaban «shuar», y a su organismo de gobierno, Federación de Centros Shuar.

Los awajún, junto con los achual, wampis, candoshi y shapra y jíbaro, pertenecen a la familia etnolingüística Jíbaro-Jíbaro, una de las mayores de la cuenca amazónica que habitó y sigue viviendo en el norte de la Amazonia, en los actuales territorios de Perú y Ecuador, con una población de 55.366 habitantes, de acuerdo con el censo realizado el 2007 por el INEI. En el Perú, sus tierras y territorios están en la provincia de Condorcanqui, en la región Amazonas, entre los ríos Marañón y sus afluentes Cenepa, Nieva, Santiago y otros.

Conocidos como guerreros, estos pueblos presentaron gran resistencia a la penetración incaica, española y criolla. Son famosos por sus reducciones de cabezas. Luego de matar a sus enemigos, les reducían la cabeza y cosían la boca y los ojos para que estos no regresen a vengarse. Uno de los episodios contemporáneos más trágicos de su resistencia fue la llamada «Curva del diablo», la mayor acción de resistencia indígena de las últimas décadas en el Perú en rechazo a los decretos legislativos que ponían en riesgo sus tierras y territorios. Los acontecimientos del 5 de junio del 2009 constituyeron un auténtico punto de inflexión en la relación entre el Estado y los pueblos indígenas amazónicos.

Como en el resto de la Amazonia, su territorio es hoy un espacio de múltiples actividades: prospección petrolera, extracción de minería



aurífera, tala de bosques, que han afectado drásticamente los ecosistemas naturales, ríos y bosques, de donde los awajún y wampís tomaban sus alimentos. El efecto es la pobreza del pueblo. Estudios efectuados en la cuenca del río Santiago revelan niveles de desnutrición de hasta el 90 por ciento en niños de dos a 9 años.

Santa María de Nieva

Santa María de Nieva, dividida por el río Nieva, en la intersección de los ríos Marañón y Nieva, es la capital de la provincia Condorcanqui, en la región Amazonas, al sureste del alto Marañón, a una altitud de 230 msnm. Tiene una extensión territorial de 4.119 km² (18,1 % del territorio del alto Marañón). Tiene una población de 3.273 habitantes (53 % mujeres, y 47 %, hombres).

Presenta un clima de bosque húmedo tropical, con precipitaciones de 2.000 a 2.500 mm, observando sus máximas variaciones entre los meses de octubre a marzo. Las temperaturas oscilan entre los 22 y 32 °C. Tiene un total de 53.903 hectáreas entre suelos agrícolas, forestales y de pastos naturales. Las características principales: suelos de reacción ácida (PH de 5,6 a 6,57), textura arcillosa y con un contenido medio de materia orgánica. Estas características, añadidas a la temperatura y humedad de la zona, determinan que sean aparentes para el cultivo de diferentes especies tropicales, incluyendo especies forestales.

Salud

Santa María de Nieva cuenta con una red de 12 Puestos de Salud. En esta zona prevalecen enfermedades como la malaria, leishmaniosis cutánea y muco cutáneo, la enfermedad de chagas y fiebre amarilla. También hay rubéola, tos ferina y hepatitis B. Según el INEI (2012) el porcentaje de

desnutrición crónica infantil (menores de 5 años) en el departamento de Amazonas es del 27 %, mientras que el promedio nacional es del 19,5 %.

Vivienda

Las viviendas en la capital de la provincia de Condorcanqui son muy diversas por la confluencia de los pueblos de la Amazonia y de los Andes. La ciudad presenta el contraste de casas awajun con paredes de caña y techo de hojas, de casas de concreto, de casas mixtas de concreto con paredes de madera y techos de calamina, y de casas de madera.

Educación

Existen tres centros de educación inicial, tres instituciones educativas primarias y dos secundarias; un programa no escolarizado de adultos (PRONESA) y el Instituto Tecnológico Público, recién creado. El 79 % de la población sabe leer y escribir, y el 41 habla una segunda lengua, generalmente su lengua materna, el awajún.

Vías de comunicación

El medio de acceso es terrestre por carretera, el denominado Cuarto Eje Vial. No obstante, la comunicación terrestre se torna muchas veces difícil, tanto por el constante mantenimiento que interrumpe la vía, como por las frecuentes lluvias que la vuelven intransitable para los vehículos menores.

Principales actividades económicas

Existe un PEA de 1.020 habitantes, que representa un 36,89 % de la población total. Es muy notorio que gran parte de la población indígena, especialmente jóvenes, trabajan como obreros en los centros comerciales de los colonos asentados en la zona. 426 trabajadores no calificados, como comerciantes ambulantes, profesores u otro tipo de profesionales (243 y 183, respectivamente); 145



trabajadores de servicios personales, 81 agricultores calificados, 76 técnicos, 68 empleados, 51 obreros entre otros tipos de ocupaciones.(INEI, 2007.)

Características de los cultivos

El 88,25 % del área dedicada a los cultivos permanentes corresponde a frutales, y el 11,75 %, a cultivos industriales, siendo el del cacao el más representativo, con el 85,22 % del total de los cultivos industriales.

Otros servicios existentes

Energía eléctrica. Cuentan con este servicio desde las 6:00 hasta las 13:00, y de las 18:00 a las 00:00, este horario es ampliado en época de lluvia, llegando a las 24 horas de servicio, pues la quebrada aumenta su caudal permitiendo generar más energía.

Telefonía pública. Existen cinco centros comunitarios de telefonía pública, de los cuales dos pertenecen a telefónica y tres a la empresa GILAT. La municipalidad cuenta con el servicio de teléfono de GILAT, siendo el servicio interrumpido constantemente, sobre todo ante la presencia de lluvias.

Otros medios de comunicación. La ciudad de Nieva cuenta con cinco centros de Internet públicos, todos de GILAT, la municipalidad tiene servicio de Internet; que se ve constantemente interrumpido, además de ser lento.

En la ciudad se capta la señal de dos canales de televisión, y hay tres emisoras locales. No hay periódicos. Tiene tres hoteles de categoría tres estrellas, tres hostales, un hospedaje y 10 restaurantes, que ofrecen platos de la zona y comida nacional.

Cuadro 9. Área de cultivos permanentes, en hectáreas

Cultivos	Total provincia	Nieva
Total	2.309,20	542,60
Futales	2.037,90	348,80
Aguaje	181,20	175,50
Caimito	1,00	1,00
Camu camu	0,20	0,20
Cocona	1,70	-
Naranja	2,70	1,50
Palto/manzano	1,10	0,80
Pijuayo	68,50	62,10
Toronjas	1,50	1,50
Vergel frutícola	1.770,70	104,20
Chope	1,00	1,00
Macambo	4,00	-
Hungurahui	1,00	1,00
Industriales	271,30	193,80
Achiote	12,80	7,00
Árbol de pan	1,00	-
Cacao	231,20	173,30
Jojoba	0,50	-
Palmera aceitera	13,50	9,50

Fuente: INEI - III Censo Nacional Agropecuario 1994.

Organización de la sociedad civil

En Santa María de Nieva existen siete comités de desarrollo, organizados con fines de gestión y participación en los procesos de presupuesto participativo y vigilancia. Se cuenta con cuatro comités de seguridad ciudadana y un comité provincial de rondas urbanas.

Existen cuatro comités de vaso de leche y dos clubes de madres. El tejido social en Santa María de Nieva es muy dinámico, cuenta con una sociedad civil organizada, activa y participativa.



**Cuadro 10. Área de cultivos transitorios por distritos,
campaña 2006-2007**

En Nieva

Cultivo	sup. verde (ha)	siembra (ha)	cosecha (ha)	rdto (tm/ha)	producto (tm)	precio en chacra (soles/kg)
Arroz	23	78	75	2,39	178,92	0,53
Cacao	88		40	0,60	21,10	3,71
Frijol seco		27	27	1,29	34,91	1,59
Maíz amarillo	5	50	74	1,62	120,17	0,56
Maní fruta	1	57	29	2,35	66	2,02
Plátano	1.834	50	1.723	14,59	25.132	0,33
Yuca	793	1.261	1.182	17,42	20.595,60	0,33

En provincia

cultivo	sup. verde (ha)	siembra (ha)	cosecha (ha)	rdto (tm/ ha)	producto (tm)	precio en chacra (soles/kg)
Arroz	58	150	149	2,36	350,90	0,53
Cacao	287	42	89	0,76	67,40	3,66
Frijol seco	8	53	76	1,30	98,51	1,54
Maíz amarillo	20	123	157	1,59	249,36	1,88
Maní fruta	1	110	80	2,33	186,36	1,88
Plátano	3.955	100	3.783	14,10	53,341	0,34
Yuca	1.634	2.622	2.450	17,15	42.013,30	0,31

Fuente: Agencia Agraria, Condorcanqui, 2008.



Educación actual

Tradicionalmente, el padre transmitía a sus hijos los conocimientos y experiencias para convivir con la naturaleza y el ejercicio para las guerras. Las niñas eran educadas por las madres de familia. En ambos géneros la crianza estaba basada en el respeto a los mayores, obediencia absoluta al padre y a la madre, y transmisión de valores.

A los niños se los entrenaba con la toma de ayahwasca, toé y tabaco, lo cual implicaba sacrificios como dietas de 15 a 45 días. En ese proceso de interacción cosmocéntrica se encontraban con los espíritus y lograban tener visión. Los antiguos creían que los hijos que no lograban tener visión no vivirían mucho tiempo, no serían buenos guerreros, cazadores o pescadores y tampoco podrían atender una familia.

En la actualidad, los sabios ancianos han sido desplazados por el sistema educativo que no incorpora los saberes para la transmisión de antiguos conocimientos a las nuevas generaciones. La escuela parece solo interesada en enseñar a leer y escribir el idioma español. Las madres sienten el impacto de la escuela; dicen que les quita tiempo para la convivencia con los hijos.

Antes se producía para comer, hoy los padres producen para poder comprar los útiles que sus hijos emplean en la escuela. Ahora se hace todo rápido, ya las madres no tenemos tiempo para cocinar porque nuestros niños van a la escuela. (Una madre.)

Cuestionan el papel de los medios de comunicación, y creen que su influencia cambia los valores imponiendo modelos de vida no realistas y el arraigo de la violencia en todas sus formas.

Cosmovisión

Los awajún cuentan con una gran riqueza de relatos, mitos y leyendas, que en conjunto se

conocen como Duik Muun. Así también, creen en seres cosmocéntricos como:

- **Etsa**, el sol, que enseñó la caza y la pesca a los hombres.
- **Nugkui**, madre que enseñó el cultivo y la arcilla para la cerámica.
- **Tsugki**, madre del agua o del río, que vive en las aguas fluviales.
- **Ajútap**, padre guerrero, espíritu de antiguos guerreros que viajan continuamente.
- **Bikut**, ser protector que se transforma en toé (planta alucinógena que mezclada con el ayahwasca conecta con mundos superiores).

En la actualidad en casi todas las comunidades del pueblo awajún existen iglesias protestantes. Hay pastores, misioneros y toda índole de concurrentes religiosos. Los antiguos muun que tenían visiones con ayahwasca, ahora son pastores de iglesias protestantes, y menosprecian la cosmovisión awajún, por considerarlas «diabólicas».

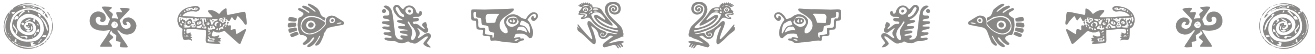
Transmisión de conocimientos

Antiguamente, los padres transmitían a sus hijos e hijas pautas sabias de conducta, convivencia e interacción con los miembros de su comunidad, así como con los seres de la naturaleza. Aconsejaban a sus hijos en la madrugada, les transmitían conocimientos sobre la conducción de una guerra, y la administración del hogar y del bosque.

El sistema agroalimentario awajún

En la chacra awajún las familias siembran yuca, plátano, sachapapa, pituca.

Antes sembraban de todo, yuca, camote, maní, plátano seda, quineo o plátano de oro, ashipa, caña, cocona, variedades de cocona, callhua, papa aérea, caso, piña, daledale, macambo



majás, macambo añuje, macambo punchaua, achuni macambo, huacambillo, frejol, maíz, zapallo, witina, pituca, witina granito de oro (la más rica), sachapapas, variedades entre ellas sachapapa morada, pijuayo. En una sola chacra, por eso mamá llegaba a la casa trayendo variedades y descansaba dos o tres días y hacía otras actividades, así era la chacra que ahora llaman chacra integral.

Así también siembran caña de azúcar (*Saccharum officinarum*), maní (*Arachis hipogea*), cacao (*Theobroma cacao*), maíz, camote (*Ipomea batata*), sachapapa, aguaje (*Mauritia flexuosa*), cocona (*Solanum* subsp.), papaya (*Carica papaya*) y pijuayo (*Bactis gasipaes*), plátano oro (guineo).

Las mujeres son las encargadas de asegurar el abastecimiento de semillas en las actividades de interacción; cuando concluye alguna actividad de la minga solicitan a la dueña del trabajo que les regale algunas especies que no tienen, o también intercambian en las visitas con sus familiares. Las semillas de frijol, caihua, maní y maíz, etc., cuyas semillas necesitan almacenarse fuera de su sitio de crecimiento, son secadas lentamente sobre la tushpa, donde se las protege de las ratas y otros roedores.

Las mujeres, antes de sembrar, cantan un anen, para que la planta crezca fuerte y dé una buena cosecha. Una vez hecha una chacra la usan como máximo tres o cuatro años, luego la dejan empurmar para que se regenere, convirtiéndose así en el bosque secundario «purma», el cual no puede ser utilizado por otra familia. Después de unos diez o quince años, la misma familia vuelve a utilizar y hacer la chacra por segunda vez.

En época de lluvias siembran maíz, maní y sachapapa; y en verano, yuca, plátano, camote, caña de azúcar, piña y otras plantas resistentes al sol. El maní y el maíz (choclo) lo siembran a la orilla del río, por ser tierra fértil y apta para estas plantas.

Para hacer una chacra primero se selecciona el lugar. El hombre y la mujer van al monte, observan y escogen un lugar para su futura chacra. Luego acuerdan la fecha de trabajo para iniciar la chacra. Comienzan con el deshierbe o roza. En esta actividad participa toda la familia. Si el terreno es grande, organizan una minga o un mañaneo con familiares, amigos y vecinos para despejar la zona. Terminado esto, se hace la tumba, que consiste en derribar los árboles medianos y grandes empleando hacha o motosierra. En la minga el papel de la mujer es clave para asegurar el masato que motiva a trabajar a los invitados. La mujer reparte el masato y el hombre se encarga de asegurar las herramientas y el cumplimiento de las tareas para la chacra.

Se queman las yerbas y palos caídos con la finalidad de obtener mayores nutrientes y obtener una buena cosecha. Después de la quema dejan enfriar la tierra, esperando una o dos semanas para sembrar la yuca y el plátano, y para los frutales, hasta después de la primera lluvia. La mujer es la encargada de la siembra, pues por su condición de madre tiene una mayor cercanía con las plantas y también porque es la dueña de la chacra. Actualmente la siembra de yuca y plátano se hacen de manera conjunta, el hombre hace los huecos en el suelo y la mujer deposita la semilla.

Los padres llevan a sus hijos a la chacra para que ayuden en la siembra, de acuerdo con sus posibilidades y conocimiento. Después de la siembra se hace una o dos limpiezas al año, aunque cada vez que la mujer va a la chacra se encarga de mantenerla libre de malezas.

Para cosechar los productos participa toda la familia. El marido se encarga de cosechar los frutales altos, mientras que la mujer se encarga de cosechar yuca y piña, macheteando los alrededores para quitar la maleza, corta los tallos de la yuca y luego los arranca con las manos.



Como la chacra es de policultivo, existe una variedad de productos para cosechar todo el año, la mujer se encarga de esta actividad, cargando en un panero los productos cosechados hasta su casa, para preparar los alimentos. El hombre va delante llevando la escopeta o el machete para abrir camino.

La pesca

Los antiguos awajún utilizaron diferentes técnicas e instrumentos para pescar, como la huaca, barbasco, tarima, flecha y arpón. Para la actividad de la pesca utilizaban:

- **Pesca con huaca.** Cosechan las hojas maduras de la huaca, se exprime y se echa a la quebrada donde hay carachamas, bagres, bujurquis, boquichicos, palometas, etc. No produce daño al agua ni a las personas que consumen los peces muertos con esta planta.
- **Pesca con barbasco.** Esta liana venenosa es utilizada para la pesca, pero sus efectos extinguen los peces.
- **Pesca con bakain.** Se extrae el líquido de esta planta, se riega en una quebrada y mata todo tipo de peces. El agua se vuelve amarga para los peces, y no la pueden consumir las personas hasta que pase el efecto del veneno.
- **Pesca con tarima.** Es una especie de trampa tejida de 50 m de ancho por cinco de largo, con el cual se cierra una quebrada. Los peces quedan atrapados. Luego esparcen el barbasco o la huaca para cosechar los peces.
- **Pesca con flecha o arpón.** Se utiliza una flecha hecha de pona con un clavo grande, que permite picar peces grandes como la gamitana. El arpón se emplea para pescar el zúngaro.

- **Pesca con red, tarrafa, chinchorro.** Son mallas muy resistentes utilizadas en la pesca actual cuyo excesivo uso está acabando con los peces.
- **Pesca manual.** Era empleada por los antiguos awajún, puede ser considerada una forma de recolección.

La recolección

Entre los muchos frutos de la recolección, mencionamos los siguientes:

- | | |
|---------------------|--------------------|
| • Acelga silvestre | • Cereza del monte |
| • Chonta de pijuayo | • Sachamaní |
| • Chope | • Metowayo |
| • Aguaje | • Macambo |
| • Simba con chapo | • Chambira |
| • Ungurawi | • Zapote |
| • Shapaja | • Zapatallo |
| • Sachamango | • Ashipa |
| • Chimi | • Wicungo |

Antes las frutas del monte no estaban presentes en la chacra, por lo que en época de frutas salíamos con papá y mamá a buscar frutas como chimi, leche huayo, zapote, ungurawi, sachamango, wikungo, cacao silvestre, agueaje, metowayo. Ahora el que sembró, come de su chacra. Las tierras están divididas y limitadas por comunidades, un miembro comunal que ingresa a otra es sancionado. Antes era el bosque abierto para todos, ahora no. (Un comunero.)

Los antiguos awajún no cortaban los árboles frutales. Por ejemplo, cuando encontraban frutas silvestres como la chambira, buscaban un árbol cercano y se subían para cosechar los frutos, evitando tumbar la palmera. En caso de chupe



y uvilla, subían al tronco del árbol y cosechaban. Otra técnica que empleaban para cosechar guaba, caimito y chambira era cosechar con ganchos, el cual se enredaba en el fruto deseado y se jalaba hasta que cayera. En la actualidad, los propios comuneros junto con su familia, ingresan al monte con hacha, machete, escopeta y perros para tumbar árboles frutales silvestres.

Gastronomía

Los antiguos habitantes elaboraban sus comidas con vísceras de animales grandes como la sachavaca, que las limpiaban y sazonzaban con verduras. Se ahumaba la carne obtenida en la caza para que pudiera durar más tiempo, como si estuviese en refrigeración. Con esas carnes se elaboraba la patarashca con chonta o palmito. Estas comidas se preparaban en ollas de barro, y para comer, platos de barro también.

Se comían los peces recién salidos del río, diferentes aves, monos, churos, congompes, ranas y hormigas; platos con pescados, hojas verdes y chontas, para preparar ahumados de pececillos y vísceras de animales. Entre los platos que consumían tradicionalmente se encuentran:

- Hoja de yuca con pescado.
- Patarashca (yunkunamu).
- Suri con chonta (bukin iju).
- Asado (achijuamu).
- Sartado en palitos (wegakmau).
- Sopa simple (aikak painkamu).
- Cangadito (wejakbau).
- Chilcano de zúngaro (painkamu).
- Ahumado (penkamu).
- Caldo o sopa (painkamu).
- Caldo con chonta (yamiskamu ijujai).
- Comidas con hoja de yuca o verduras silvestres (mamagkamu).
- Caldo con hoja de yuca (yamiskamu mama dukesai).
- Pescado con chonta y hoja de yuca (namak yamiscamu).
- Patarashca de carne de ardilla.
- Patarashca de churo.
- Patarashca de vacambo.
- Patarashca de camarón con verduras y hongos silvestres.
- Patarashca de rana, también en caldo.
- Patarashca de zúngaro.
- Asado en juanes, con chonta, en caldo o ahumado.
- Ahumado o caldo de majás.
- Hoja o cogollo de witina mezclada con vísceras de gallina o aves de monte.
- Chilcano o caldo de carachama.
- Ahumado de carachama.
- Asado de carachupa acompañada con yuca asada.
- Caldo de carachupa acompañado con yuca asada.
- Pescado ahumado preparado con hoja de yuca.
- Aves de monte en caldo y chonta.
- Chonta cocinada con maní (idaikmamu).
- Cocinado de yuca con carne (namagkamu).
- Pescado ahumado en caldo con verdura de yuca, juane de mojarras.
- Mazamorra de motelo, con plátano rallado y diluido.
- Patarashca de suri, con chonta y verduras frescas sin condimento
- Patarashca de pescado, también con chonta y verduras.



Antiguamente los platos se preparaban en ocasiones especiales, como mingas y fiestas, y todavía así se hace.

También se suele consumir alguno de estos platos los días domingos, en las fiestas de la escuela, cuando tienen visita o cuando realizan trabajos colectivos.

Los hongos silvestres son muy valorados hasta la actualidad, con ellos se preparan caldos y patarashcas. Antes, los abuelos, a la hora de preparar la comida, cantaban para que al servir no se acabe rápido la comida. Agregaban hojitas de monte *apaish* y hojas tiernas de sachamango, con los cuales las comidas obtenían un agradable aroma.

La tierra era una especie de «refrigerador», que la utilizaban para conservar algunos productos, cavando y guardando en ella principalmente yuca, plátano y camote.

Entre las bebidas tradicionales, tenemos:

- Masato (nijamash) con maní.
- Masato de pijuayo (uyai apamu).
- Masato de sachapapa (kegkemamu).
- Masato de cecana (namugmamu).
- Masato de zapallo (yumiyamu).
- Masato de sacahamango (apayamu).
- Masato de hungurahui (kugkumamu).
- Masato de yuca asada (jijuanmamu).
- Jugo de ungurahui.
- Jugo batido con plátano maduro.
- Refresco de piña rallada.
- Chapo (chambau).
- Platanizo (tsabau yunkimamu).

Ponían sachamango a la bebida para que tenga un olor y sabor agradable. El masato, una vez preparado lo dejaban reposar tres días antes de tomar. Lo combinaban con maní, camote,

choclo y el sachamango (apai). Ahora se prepara el masato cada dos días para que no falte. El platanizo se prepara a veces.

Los alimentos incorporados son: arroz, tallarín espagueti, atún, filetes, huevo de granja, pollo, leche de vaca, queso, embutidos, enlatados, bebidas gaseosas, condimentos, dulces y aceite; aceite para hacer comida frita: yuca, plátano, carne y pescado fritos.

Entre las comidas tradicionales todavía consumen pescado ahumado, en caldo, con verdura de yuca, mazamorra y juanes pequeños de mojarra, peces como la cahuara, carachamas y motas (agosto, setiembre y octubre), así como la mazamorra de motelo, con plátano rallado diluido en agua. En menor cantidad, carne de venado, añuje, ardilla, motelo y congompe. No se consume maquisapa, sajino, perdiz, paujil, huacamayo, manacaraco y pájaros pequeños, porque se extinguieron. Ahora se come palometa, lisa, fasaco, carachama, chonta, callampa.

Se come en promedio dos veces al día. La dieta tradicional indígena no es muy valorada, a más de las verduras y hongos, ingredientes para el caldo y la patarashca.

Los jóvenes, como no hacen chacra, mandan a sus señoras a pedir yuca o plátano a quien tiene. Ahora ha cambiado mucho, trabajan solo para sobrevivir y asegurar sus alimentos, prefieren consumir diariamente atún, filetes, salmón, pollo de granja. Ya no hay animales del monte, aves del monte, verduras y frutas. Están por perderlo todo. Será difícil recuperar, por más que hablen de no olvidar nuestra costumbre. (Una madre.)

Recomendaciones de la Organización de Mujeres Awajún

- Desarrollar en la escuela proyectos para recuperar y revalorar conocimientos ancestrales,



Los pano

Fuente: Mayor Aparicio, P.; Bodmer, Richard E. 2009.



incorporando a los ancianos para que enseñen a los jóvenes técnicas de uso, manejo y tecnología del pueblo awajún.

- Elegir ancianos y conocedores para sistematizar las experiencias y conocimientos acumulados, y publicarlos en libros.
- Defender pacíficamente y proteger nuestros territorios y recursos naturales.
- Buscar financiamiento para proyectos de desarrollo sobre protección y recuperación de nuestros recursos.
- Respeto a la ley de previa consulta por parte del gobierno.
- Que los gobiernos regionales y locales consideren propuestas de seguridad alimentaria en el presupuesto participativo.

Los pano

La cuenca del Ucayali, Apu Paru, para los indígenas, es sin duda la más rica de la Amazonia. El río Ucayali es un río meándrico que a lo largo de los siglos, durante las estaciones invernales de grandes crecientes, ha ido modificando su curso, formando una inmensa red de lagos y tipishcas que son verdaderos viveros de reproducción de la fauna hidrobiológica.

Esta riqueza alimenticia, además de la biodiversidad de la flora, han permitido una acumulación natural de riqueza que explica el desarrollo de actividades productivas y otras de orden cultural como la artesanía, el tejido y el chamanismo. Los investigadores estiman que los shipibo, conibo y shetebo, de la familia etnolingüística Pano, conocen las propiedades medicinales de más de 200 plantas, conocidas como «rao».

La familia etnolingüística Pano está en Perú, Bolivia y Brasil. Entre las lenguas

pertenecientes a este grupo se encuentran el amahuaca, el capanahua, el cashibo-cacataibo, el shipibo, el cashinahua, el mayoruna y el yaminahua (Solís, 2002).

En sus tejidos y artesanías están representados sus dioses, con trazos y figuras muy estilizadas. Las decoraciones de los pano parecen obras del moderno occidental.

De acuerdo con (B. Meggers), estudiosa de las civilizaciones indígenas precolombinas de la cuenca amazónica, los pueblos indígenas asentados en los cursos de los grandes ríos amazónicos, han sido y siguen siendo los más impactados por la penetración occidental hace medio milenio. En el caso de los pano del Ucayali, primero por la disputa del espacio ucayalino con los arawak y tupí guaraní, y luego por la penetración occidental a lo largo de la historia colonial y la república, que ha afectado severamente su entorno natural y por tanto sus formas de vida (Lathrap, 1970).

En los últimos decenios las actividades extractivas, la explotación hidrocarburífera, la pesca comercial, la tala de los bosques y la instalación de monocultivos comerciales e industriales como la palma aceitera, han ocasionado el empobrecimiento y la erosión de los ecosistemas naturales, provocando como secuela el éxodo de la población indígena hacia las ciudades, sobre todo a Contamana, Pucallpa, Aguaytía, incluso a Lima, donde sobreviven en condiciones precarias y marginales.

La comunidad Canta Gallo

En pleno centro de Lima, a la ribera derecha del río Rímac, se levanta Canta Gallo, una comunidad habitada por migrantes indígenas del pueblo shipibo-konibo, asentada sobre lo que parece haber sido un desmonte o botadero de residuos. Coloridos murales pintados con trazos estilizados característicos del pueblo shipibo-konibo dan la bienvenida al lugar.



Los antiguos moradores cuentan haber llegado a la capital de manera circunstancial, cuando, después de permanecer dos meses en Lima participando en la Feria Artesanal de Todas las Sangres, como artesanos, decidieron quedarse en frente del mercado de Canta Gallo, mientras que los demás participantes regresaban a sus comunidades. Desde entonces han migrado más de 120 familias shipibo-konibo, un poco más de 500 habitantes, desde la Amazonia peruana, principalmente de la ciudad de Pucallpa.

La comunidad tiene electricidad, Internet, tiendas y el mercado aledaño. No tienen servicio de agua potable, por lo que las mujeres se encargan del recojo y traslado a las viviendas.

La mayoría de las familias viven de la venta de artesanía.

Nosotros realizamos con mi esposa la artesanía para vender en los mercados en forma ambulancia, para obtener nuestra economía. En mi comunidad se cultiva plátano, yuca, árboles frutales y otros para el autoconsumo. También crían gallinas y patos para consumo y para ventas. (Leonardo Pacaya.)

En la comunidad de Canta Gallo las familias pueden tener ingresos desde 100 hasta 800 soles, según la venta de sus productos.

El sistema agroalimentario Shipibo-Konibo

Los shipibo-konibo, antiguamente, fueron un pueblo privilegiado por la abundancia de la pesca. Más de un cronista misionero da cuenta de ello. En 1557, Juan Salinas de Loyola escribe que la provincia era «muy fértil y abundosa de frutas, pescados, y así mismo carne de montería y caza». De igual forma —hacia 1768—, el misionero Xavier Veigl asevera que las comunidades construían grandes corrales para la cría de tortugas, para prevenir la escasez de alimentos: «las guardaban en estanques preparados y bien cerrados para caso de necesidad», refiere.

Hasta hace algunas décadas, las comunidades shipibo-konibo tenían todavía soberanía en la producción de sus sistemas agroalimentarios: sembraban las variedades que consumían y obtenían con relativa facilidad las especies para su alimentación. Actualmente, producto del contacto con el mercado, la explosión demográfica y el arraigo de una economía extractivista, se observan cambios en sus patrones alimenticios, al punto de poner en peligro su seguridad alimentaria.

La chacra

Antes de la migración a Lima, estos pano trabajaban en la chacra; ahora lo hacen en las fábricas, como empleados de las empresas y talleres de confección de camisas, mochilas, carteras, chalecos y zapatos. En la chacra tradicional sembraban plátano, yuca, maní, camote, caña de azúcar, ashipa, sandía, zapallo, pandisho, sachapapa, y frutas, como el mango, la taperiba, la guaba, el caimito.

Los que permanecen allá ahora siembran yuca, plátano, maíz, camu camu, sachainchi, arroz, papaya, caña de azúcar y zapallo.

Al igual que otros pueblos de la Amazonia peruana, los shipibo-konibo practican el policultivo. Es común encontrar en sus chacras una gran variedad de productos para el consumo familiar, aunque esta tendencia se está perdiendo debido a las grandes plantaciones de arroz y maíz. Con ello, el bagaje de conocimientos ancestrales de esta actividad también se está olvidado.

Antes el cazador se preparaba, con flechas, arcos, canoas, remos, lanzas, todos los instrumentos de caza, ahora ya no mantienen esas costumbres, los jóvenes ya no conocen qué es la caza y pesca, porque ya no mantiene. (Karina Pacaya, dirigente de ASHIREL.)

En la chacra todavía se mantienen algunas tradiciones. Desmontan lo necesario del bosque, y las ramas cortadas, o picacheo, las dejan secar



para quemarlas. Eligen distintos suelos para sus sembradíos. Los barrizales, suelos muy ricos en nutrientes que el río deja a su paso en las crecientes, sirven para sembrar arroz y maíz, principalmente. En las restingas siembran plátano y los cultivos permanentes. Además de los barrizales y las restingas, utilizan también las playas para sembrar arroz.

Hoy existe escasez de restingas como efecto del proceso de fragmentación, usurpación y latifundio en sus tierras. En las riberas de los ríos se han establecido fundos privados, escuelas, pistas, lozas deportivas, que inmovilizan a la población nativa, para realizar su producción; y la determina, en su alimentación.

Además, ahora hay robo, cosa que antes no existía; y para cuidar la chacra, nadie te ayuda. (Testimonio.)

Caza, pesca y recolección

Como en el caso de los otros pueblos amazónicos, los recursos del bosque, si todavía hay bosque, se han visto disminuidos por la depredación y la sobreexplotación.

Ahora ya no van a cazar; van al mercado a comprar arroz, leche, azúcar, atún y fideos. Antiguamente consumían carne de monte, ahora consumen carne de res y pollo, pese a manifestar su desconfianza sobre la procedencia de estas carnes. Los pobladores refieren que antiguamente, en los ríos ucayalinos, abundaban también especies como doncella, arahuana, acarahuazú, shuyo, sábalo, boquichico, carachama, shirui. En las playas se encontraban grandes charapas, que eran una exquisitez en la comida tradicional. Ahora comen básicamente arroz, que prácticamente ha reemplazado al pescado; y en vez de la carne fresca del monte, salchichas.

Recolección, propiamente no hay. «Antes era una actividad principal —dicen—; ahora ya no hay recolección porque la gente tiene sus propios lotes de terrenos.»

Mi abuelo era un buen cazador y pescador, cazaba animales del monte, sachavaca, sajino, huangana, majas. En la pesca aseguraban los mejores pescados como la vaca marina, el paiche, la gamitana, el paco, el tucunaré, la palometa, la taricaya. Para asegurar sus alimentos, asaban, salaban, para no tener escasez. (Leonardo Pacaya Romayna, 70 años.)

Gastronomía

La alimentación de origen era en base a pescado, carne del monte, yuca, plátano, maíz, y frutas, como el caimito y el sapote, entre otros. Ocasionalmente sus familiares les mandan estos productos hasta Canta Gallo.

Entre los principales preparados tradicionales tenemos:

- El pango, un plato de pescado salado, que se acompaña con plátano o yuca.
- El chilcano, un caldo de pescado que se sazona con sachaculantro y se sirve con plátano y ají.
- La patarashca, un asado de pescado previamente envuelto en hoja, que es el antecedente al juane amazónico.
- La mazamorra de pescado, elaborada con plátano rallado y pescado.
- El ahumado, pescado asado y ahumado.
- El shirumbi, asado de pescado sin hoja.

Entre las comidas que llevan carne están:

- Sancochado de cabeza.
- Carne ahumada y salada.
- Sancochados de carnes.
- Patarashca piti cawa.



Actualmente todavía consumen masato, chapo, mazamorra de arroz con leche y mingado de fariña; pero cuentan que las bebidas gaseosas, los refrescos en sobre (tipo «chicha morada»), así como los jugos envasados, vienen reemplazando al masato.

La cocina ahora es a gas; utilizan olla arroce- ra, hervidor eléctrico y microondas.

Recomendaciones

Medidas y decisiones en el corto plazo

La primera medida a tomar es la zonificación ecológica y económica la Amazonia. Hoy en día, las diversas actividades se realizan sin tener en cuenta la naturaleza ni el potencial de sus suelos y ecosistemas.

Otra acción inmediata es el cumplimiento riguroso, oportuno y sistemático de los estándares ambientales por parte de las mega-empresas extractivas que operan en la Amazonia. El Estado debe hacer cumplir esto.

Una tercera medida es el cumplimiento de la Consulta Previa e Informada a los Pueblos Indígenas de la Amazonia. Se trata de un instrumento de reconocimiento a los derechos de los pueblos indígenas, de acuerdo con el Convenio 169 de la OIT, con la Declaración de las Naciones Unidas sobre los Derechos de los Pueblos Indígenas y con la propia Constitución peruana, cuya aplicación contribuirá a la paz social y al respeto y conservación de las tierras y territorios de los indígenas amazónicos.

Igualmente, el Estado peruano tendría que proceder al reconocimiento, ampliación y titulación de todas las comunidades y de sus tierras y territorios. Esta falta de saneamiento de las tierras comunales, las hace muy vulnerables frente a los poderosos intereses empresariales privados.

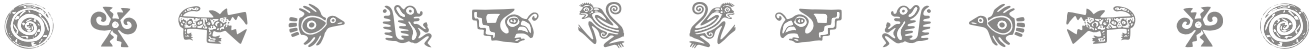
En el corto plazo, el Estado peruano también debería iniciar la construcción de un sistema forestal moderno y sostenible, poniendo en valor una de las mayores riquezas con que cuenta el Perú: 70 millones de hectáreas de bosques, hoy en día amenazados por la tala indiscriminada, la construcción de infraestructura vial sin previos estudios de impacto ambiental, la agricultura migratoria, la siembra de coca y amapola para el narcotráfico, etc.

Actualmente se analiza el reglamento para la aplicación de la Ley 29763 Forestal y de Fauna Silvestre. Sin embargo, la mayoría de los expertos forestales han señalado que la norma y su reglamento es «más de lo mismo», pues no corrige ni modifica los vacíos y omisiones legales, y es funcional al sistema extractivo-mercantil.

Medidas en el mediano plazo

Simultánea y consecutivamente a las decisiones del corto plazo, el gobierno peruano debería promulgar una ley de desarrollo sostenible de la Amazonia peruana que unifique criterios, que ordene la legislación y que establezca y defina un modelo de desarrollo sostenible; es decir, una economía para la Amazonia. A partir de esa ley, especie de carta magna de la Amazonia, la legislación, las políticas públicas y las estrategias de todos los sectores del aparato del Estado deben orientarse a la construcción de esa nueva economía y desarrollo sostenible de la Amazonia.

En el mediano plazo, asimismo, debería realizarse un registro completo e integral del conocimiento y el manejo de la biodiversidad de los pueblos indígenas amazónicos, tanto los agroalimentarios, como los medicinales, y ponerlos en valor mediante normatividad especial y difusión y promoción; así como registrar las respectivas patentes genéticas.



Medidas en el largo plazo

De acuerdo con este escenario, las acciones y tareas de largo plazo deben ser, prioritariamente, las siguientes:

- Adaptación y mitigación de los severos impactos del cambio climático en los sistemas terrestres y fluviales, así como en el agro y otras actividades productivas en la Amazonia.
- Formulación y construcción de servicios ambientales de la agrobiodiversidad.
- Creación de bioindustrias, como alternativa global a la economía extractiva.
- Despertar conciencia, superar prejuicios y recuperar el sistema de valores y relaciones indígenas basados en la reciprocidad y no en la acumulación.
- Crear un programa de investigación amazónica orientado a ampliar el conocimiento científico de los patrones de diversidad biológica y los procesos ecológicos, biológicos y ambientales que los sustentan.
- Promocionar un sistema educativo que integre temas vinculados con la realidad amazónica, y que articulen conocimientos tradicionales, científicos y tecnológicos.
- Desarrollar un plan de revaloración y rescate de los conocimientos tradicionales de los grupos humanos relacionados con prácticas de conservación y uso sostenible de la diversidad.



Bibliografía

- Arango Arroyave, J.U.; Zuluaga Sánchez, G.P. 2007 Seguridad alimentaria desde una perspectiva de gestión ambiental en territorios de comunidades Embera del atrato medio antioqueño, La Paz-Bolivia: Fondo indígena.
- Ballón, Francisco 1991 La Amazonía en la Norma Oficial Peruana: 1821-1990. Tomo I. Lima: Centro de Investigación y Promoción Amazónica.
- Barletti, J. 1992 *Los pueblos amazónicos en tiempos de la llegada de Orellana*, Iquitos-Perú: GOREL.
- Basadre, J. 1970 *Historia de la República del Perú*, Lima: Editorial Universitaria, Tomo XIII.
- BIODAMAZ. 2001a. Estrategia Regional de la Diversidad Biológica Amazónica. Documento Técnico N 01. Serie BIODAMAZ-IIAP. Iquitos, Perú: IIAP IIAP- BIODAMAZ
- Brack Egg, A. 2008 Diversidad biológica y mercados, Lima.
- Brack Egg, Antonio. 1999 Diversidad biológica y mercados. En Perú: Problema Agrario en Debate, Lambayeque, Perú: SEPIA.
- Brack Egg, Willibaldo 1994 Experiencias agroforestales exitosas en la cuenca amazónica, Lima: TCA, Secretaria Pro-Tempore
- Brow, M. 1984 *Una paz incierta. Historia y cultura de las comunidades aguarunas frente al impacto de la carretera marginal*, Lima: CAAP.
- Bruckman, M. 2012 *Recursos naturales y la geopolítica de la integración sudamericana*, Lima: Instituto de Investigaciones Sociales.
- Carbajal, G. 1894 *Descubrimiento del río de las Amazonas, según la relación hasta ahora inédita de Fr. Gaspar de Carbajal, con otros documentos a Fco. De Orellana y sus compañeros... con una introducción histórica y algunas ilustraciones por José Toribio Medina...*, Sevilla: Imprenta de E. Racso.
- Campanera Reig, M. 2009 *Tierras, monte y chacras*, Iquitos: AECID.
- CETA, Larrabure y Correa, C. 2006 *Colección de Leyes, Decretos, Resoluciones y otros Documentos Oficiales referentes al Departamento de Loreto*, Iquitos: Monumenta Amazónica, Tomo I.
- CIFISAM – PRONATTA 2005 La chagra: *Un espacio de roles, aprendizaje y autoabastecimiento*, Puerto Leguizamo, Putumayo: Centro de Investigación, Formación e Información para el Servicio Amazónico-CIFISAM.
- Cortegano Chota, S.; Cruz Peña, O. 2005. La Chagra, un espacio de roles, aprendizajes y autoabastecimiento. Colombia: CIFISAM.
- Denevan, W. M. 1980. Tipología de configuraciones agrícolas prehispánicas. México. América Indígena. Año XL. Vol. XL, N° 4. Instituto Indigenista Interamericano.
- Dourojeanni, M. 1990. Amazonía ¿qué hacer? Iquitos-Perú: CETA.



Flores, P.S. 1997. Cultivo de Frutales Nativos Amazónicos. Lima: Tratado de Cooperación Amazónica.

Gasché, J. y Vela, N. 2011. Sociedad Bosquesina (Tomo I) Ensayo de antropología rural amazónica, acompañado de una crítica y propuesta alternativa de proyectos de desarrollo. Iquitos: IEP/CIES/CIAS.

Granadino P., C. 2003 *Artesanía shipiba. Gracia, utilidad, misterio y expresión de una visión del cosmos*, Lima: Minka.

Guevara Aranda, R. 2013 *Bagua: De la resistencia a la utopía indígena*. La lucha de los pueblos amazónicos en el siglo XXI, Lima.

Grández Ríos, R. F. 2008 «Propuesta de Ley de Regalía sobre la Renta Petrolera», Iquitos: *Prospectiva* 57.

Hiraoka, M., Mora, S. 2001 *Desarrollo Sostenible en la Amazonia ¿Mito o realidad?*, Quito: Abya Yala.

Instituto de Investigaciones de la Amazonia Peruana 2004 *Estrategia Regional de la Diversidad Biológica Amazónica*, Iquitos: IIAP- BIODAMAZ.

Instituto de Investigaciones de la Amazonia Peruana 2008 «Aprovechamiento de suelos aluviales», Lima: *Agronoticias* 328.

Instituto de Investigaciones de la Amazonia Peruana 2011 *Minería aurífera en Madre de Dios y contaminación con mercurio. Una bomba de tiempo*. Lima: Super Gráfica.

Lathrap, Donald W. 1970 «The Upper Amazon», *London: Thames y Hudson*.

Lathrap, Donald W. 1982 «La antigüedad e importancia de las relaciones de intercambio a largas distancias en los trópicos húmedos de Sudamérica Precolombina». *Amazonia Peruana* 7, Vol. IV: CAAAP.

Mariátegui, J. C. 1934 *7 Ensayos de interpretación de la realidad peruana*, Lima: Editorial Librería Peruana.

Mayor Aparicio, P.; Bodmer, Richard E. (2009) *Pueblos indígenas de la Amazonia peruana*, Iquitos-Perú: CETA.

Meggers, B. 1976 «Amazonia: Hombre y cultura, un paraíso ilusorio», en: *Amazonia Peruana*, 7, Vol. IV, Lima.

Meggers, B.J y E.T. Miller 203. «Hunter.Gatherers in Amazonia during the Pleistocene-Holocene transition», in: J, Mercader (ed.) *Under the Canopy: The archaeology of Tropical Rain Forests*. New Brunswick, NJ: Rutgers University Press. 291-316.

Morales, D. 2000 «Las poblaciones prehistóricas amazónicas», en: *Investigaciones Sociales* 6 Año IV, Lima.

Pennano, G. 1988 «La Economía del Caucho», en: *Serie Debate Amazónico* 3, Iquitos: CETA.

Proyecto Araucaria XXI – Nauta 2010 Chacras amazónicas. Guía para el manejo ecológico de cultivos, plagas y enfermedades, Iquitos-Perú: AECID.

Rumrill, R. 2006. El ser amazónico. Problema, arte e identidad, Lima-Perú: FIMART



- Rumrill, R. 2008. *La Amazonía Peruana. La Última Renta Estratégica del Perú en el Siglo XXI o la Tierra Prometida*. Lima: CONAM/PNUD.
- Rumrill, R. 1982. *Amazonía hoy: crónicas de emergencia*, Lima: CETA-CAAAP.
- Santos, F., Barclay, F. 1998 *Guía Etnográfica de la Alta Amazonia*, Vol. III. Lima: IFEA-Smithsonian Tropical Research Institute.
- Sotil García, Gabel Daniel 2004 *La Educación para el desarrollo de la Región Loreto*, Iquitos: CETA.
- Stocks, A. 1981 *Los nativos invisibles: Notas sobre la historia y realidad actual de los Cocamilla del río Huallaga*. Lima: CAAP.
- SNV. 1992. *De nativos a ribereños*. Lima, SNV
- TCA (Tratado de Cooperación Amazónica), 1991, *Amazonía sin mitos*. Informe de la Comisión sobre desarrollo y medio ambiente para Amazonía: TCA, BID, PNUD, Washington D. C
- Torres Guevara, F. 2013 *Nugkui; inspiración de las mujeres Awajún en el manejo de la biodiversidad para su seguridad alimentaria en el Alto Marañón*, Lima: SAIPE.
- Tournon, J. 2002 *La merma mágica. Vida e historia de los Shipibo-Conibo del Ucayali*, Lima: CAAAP.
- Tournon, J. 2013 *De Boas, Incas y Otros Seres*, Lima: CETA.
- UNICEF. 2012 *Shipibo. Territorio, historia y cosmovisión. Investigación aplicada a la educación intercultural bilingüe*, Lima: UNICEF: EIBAMAZ: UNMSM, Instituto de Investigación de Lingüística.
- UNICEF. 2012 *Para que crezcan bien: crianza y capacidad en niñas y niños asháninka, shipibo y yine del Ucayali*, Lima: UNICEF: EIBAMAZ: UNMSM, Instituto de Investigación de Lingüística Aplicada.
- Valcárcel, C. A., 1915 *El Proceso del Putumayo*, Lima: Imprenta Comercial de Honorato La Rosa.
- Varese, Stefano, Michael Grofe. 2002. «Notas sobre territorialidad, sacralidad y economía política Bennizá»/Binigulá/Beneshon. Paper presented at the Third Round Table of Monte Albán, CONACULTA-MINAH, Oaxaca, 26-29 junio.
- Varese, S., Apfell-Marglin, F. y Rumrill, R. 2013 *Selva vida. De la destrucción de la Amazonia al paradigma de la regeneración*, Lima: IWGIA, Casa de las Américas.
- Yépez del Castillo, E. 1982. *El poblador ribereño de la Amazonía, un contingente social por estudiar*. En: *Análisis 2*. Lima, PUC.



Anexo

Cuadro 11. Demandas territoriales de pueblos indígenas amazónicos

Departamento	Comunidades en posesión	Comunidades por reconocer**	Comunidades por titular	Comunidades por ampliar	Total
Amazonas	N/D*	16	6	36	58
Ayacucho	N/D	0	1	1	2
Cusco	N/D	0	5	13	18
Huanuco	N/D	1	6	6	13
Junín	N/D	9	15	27	51
Loreto	N/D	130	396	89	615
Madre de Dios	N/D	5	5	17	27
Pasco	N/D	6	25	16	47
San Martín	N/D	21	34	4	59
Ucayali	N/D	24	47	27	98
Total	N/D	212	540	236	988

Departamento	Reservas territoriales (5)	Reservas comunales (8)	Titularidad territorial como pueblos indígenas	Superposición de áreas protegidas en territorios indígenas
Amazonas				
Ayacucho				
Cusco				
Huanuco	cacataibo (parte con Ucayali)			
Junín				
Loreto	Tapiche, Blanco, Yaquerana, Yavari, Mirin, Napo, Tigre, Sierra del divisor occidental	Napocuraray, Tigre Corrientes, Huimeki, Aido Pai	Achuar, Kukama, Kukamira, Kandozi, Shapra, Shiwilo	Reserva Nacional Pacaya Samiria
Madre de Dios			Ese eja	Parque Nacional Bahuaja Sonene
Pasco				
San Martín			Kichwa	Área de conservación regional (ACR) Cerro Escalera
Ucayali	Cacataibo (parte con loreto), Sierra del divisor occidental (parte con Loreto)	Inuya Tahuania, Tamaya Caco, Yurua		ACR Imíría
Total	3.972.569,18	4.108.565,75		

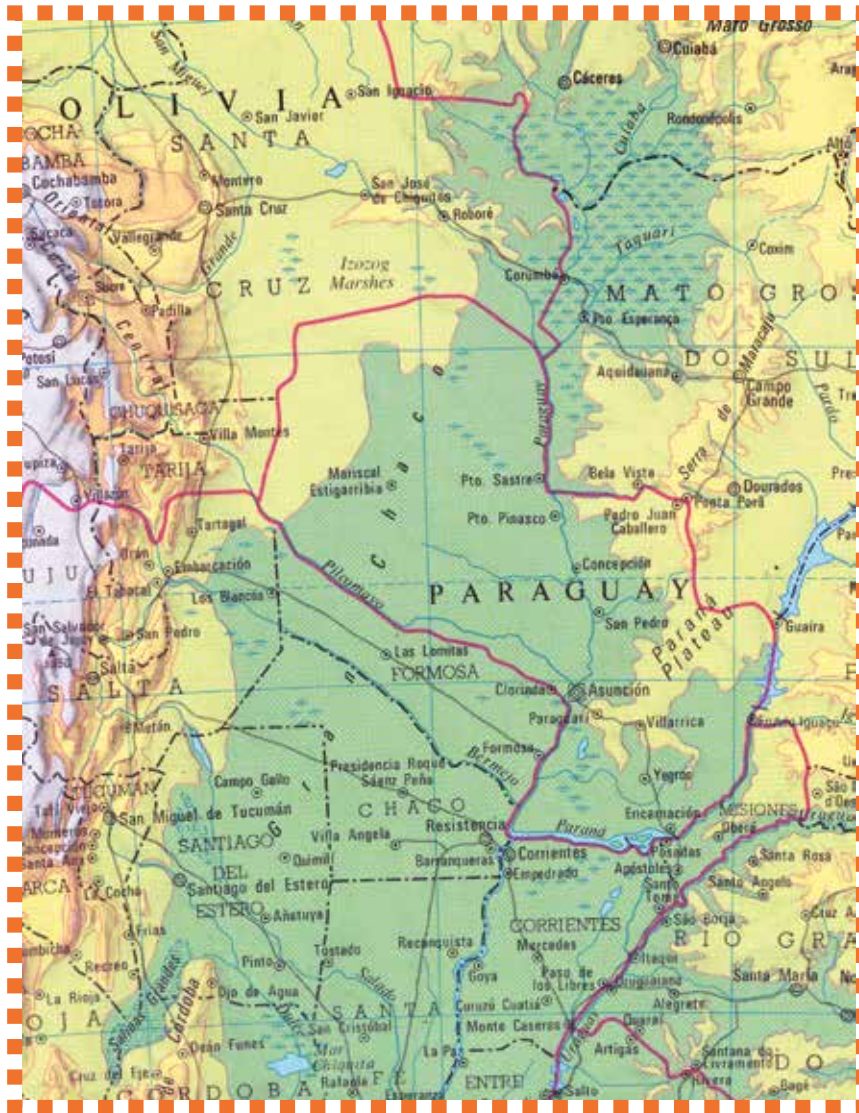
* N/D: Comunidades nativas posesionarias «no determinadas»; es decir, que no han iniciado ningún trámite para su reconocimiento y titulación.

** Comunidades nativas que han solicitado su reconocimiento y titulación y que no han sido atendidas.
Fuente: AIDSESP, 2013.



SISTEMAS ALIMENTARIOS DE LOS PUEBLOS GUARANÍ, WEENHAYEK Y PILAGÁ DEL GRAN CHACO SUDAMERICANO

por Iván Arnold
Freddy Chávez P.



Gran Chaco Sudamericano

Fuente: Bartholomew World Travel Map.
Geodetic and Cartographic Enterprise in Prague, 1989.



Resumen

Este estudio de caso sobre la población indígena de la zona transfronteriza de los ríos Pilcomayo y Parapetí (pueblos guaraní, weenhayek y pilagá), compartida por Argentina, Bolivia y Paraguay, muestra importantes diferencias en el grado de dependencia de alimentos de oferta natural de los ecosistemas y la práctica agropecuaria. También son evidentes los cambios en la alimentación de estas familias, volviéndose cada vez más dependientes de los alimentos a los que pueden acceder mediante compra. El cambio climático representa una amenaza central para los sistemas alimentarios de subsistencia de las familias indígenas. Los elevados índices de desnutrición infantil en la zona demuestran una insuficiencia alimentaria. Un factor coadyuvante son las limitaciones en el acceso a la tierra, tecnología e infraestructura productiva y disponibilidad de agua para consumo humano y productivo. Se evidencia también una gradual incorporación de la producción agropecuaria indígena de subsistencia, en la dinámica de la demanda de los mercados regionales, que de alguna manera incide en la adopción de semillas híbridas y una pérdida de variedades nativas, además del uso de agroquímicos y cambios en los patrones culturales.

La alimentación en el pueblo guaraní depende principalmente del cultivo de maíz, de frejoles, de calabazas, de maní y de yuca, además de la crianza de ganado menor (aves, porcinos, caprinos, ovinos), complementada por la cacería de animales silvestres (preferentemente mamíferos), la pesca cuando es posible y la recolección de frutos silvestres (algarrobo, mistol, chañar y miel), a diferencia de otros pueblos indígenas, como los weenhayek, wichi, tapiete, chorote y pilagá, que dependen básicamente de la caza, la pesca y la recolección, además de alimentos comprados o subvencionados. Los efectos locales del cambio climático, junto con la deforestación agropecuaria, la explotación de hidrocarburos y obras de infraestructura mal planificadas, entre otros factores, actualmente están provocando escasez de alimentos.

El territorio y el medio ambiente

El Gran Chaco está en el centro de Sudamérica. Con aproximadamente 1.066.000 km², es la segunda región boscosa sudamericana más grande después de la Amazonia, con su propia diversidad de ecosistemas y ecotonos. De los cuatro países que lo ocupan, Argentina tiene el 62 % de su superficie; Paraguay, el 25 %; Bolivia el 11 %; y Brasil tan solo el 0,77 %.

Existen pocos ríos permanentes en el Gran Chaco, siendo el más importante el río Paraná-Paraguay (cuenca del Plata), alimentado por los afluentes Bermejo, Pilcomayo y Salado, que nacen en el Altiplano y la zona sub-andina boliviana, con excepción del Salado, que nace en Argentina. El río Parapetí pertenece a la cuenca del Amazonas y se considera una cuenca endorreica; nace en el sub andino boliviano, atraviesa el Chaco, hasta terminar en los bañados del Isono. Sin embargo, estas aguas drenan hacia Laguna Concepción, pasando vía río Itenez - Mamoré y Madeira, al Amazonas.

Sus grandes humedales naturales son el hábitat y la fuente de agua de una diversidad de plantas nativas, fauna silvestre (aves, mamíferos, reptiles, anfibios y peces), además que proveen de agua, alimentos y forraje para los pobladores aledaños. Estos cursos de agua son fundamentales para el equilibrio ecológico en la llanura chaqueña, que se caracteriza por bajas precipitaciones y más de seis meses de época seca, donde se presenta un déficit de agua para consumo humano y animal y para el funcionamiento de los ecosistemas. Se destacan los bañados del Isono en el río Parapetí. Bolivia es un sitio RAMSAR, además de formar parte del Parque Nacional Kaa-Iya, el área protegida más grande de la eco-región del Chaco.



Cuadro 1. Fuentes de presión contra la conservación de la biodiversidad en el Gran Chaco Sudamericano

Importancia	Argentina	Bolivia	Paraguay
1°	Avance frontera agrícola	Gasoductos, y actividades hidrocarburíferas (gas y petróleo)	Deforestación para ganadería
2°	Explotación forestal comercial	Carreteras	Carreteras
3°	Represas hidroeléctricas	Avance de la frontera agrícola	Fuego - chaco seco
4°	Expansión frontera ganadera	Fuego (incluso el chaqueo)	Hidro vía Paraná-Paraguay
5°	Caza y captura comercial	Explotación minera	Explotación forestal comercial y selectiva
6°	Fuego - chaco seco	Ganadería en vegetación natural (ramoneo)	Avance de la frontera agrícola
7°	Urbanización	Deforestación para ganadería	Fuego - chaco húmedo
8°	Ganadería en vegetación natural	Pesca comercial	Canalizaciones, drenajes y pequeñas represas
9°	Invasiones biológicas	Explotación forestal comercial (maderables y no maderables)	Acueducto
10°	Canalizaciones, drenajes y pequeñas represas	Caza y captura comercial	Pesca comercial
11°	Caza y pesca recreativa		
12°	Fuego - chaco húmedo		

Fuente: TNC, WCS, FVSA, DeSdel Chaco, 2005.

Cuadro 2. Gran Chaco Sudamericano, incremento de la tasa de deforestación anual

2010	2011	2012
266.118 ha	294.566 ha	539.233 ha

Fuente: Guyrá Paraguay.

Cuadro 3. Gran Chaco Sudamericano, tasa de deforestación del 2012 por país

Paraguay	Argentina	Bolivia
268.084 ha	253.01 ha	46.084 ha

Fuente: Guyrá Paraguay.



En la gradiente de sus relieves encontramos pastizales, esteros, sabanas secas e inundables, bañados, salitrales, sierras, ríos, bosques y arbustales, de una alta diversidad biológica. El Gran Chaco es una interesante y rica variedad de sistemas ecológicos de vegetación seca, que lo ponen entre las cinco eco-regiones de mayor interés y conservación en el Continente. Se conocen más de 3.400 especies de plantas; muchas endémicas del Chaco seco, como la rosa del Chaco (*Cordia bordasii*, *Schinopsis cornuta*), el palo papel (*Cochlospermum tetraporum*), y el palo santo (*Bulnesia sarmientoi*); cuenta con alrededor de 500 especies de aves; 150 de mamíferos, entre ellas el jaguar (*Panthera onca*) y el recientemente redescubierto pécarí taguá (*Catagonus wagneri*). Se conocen 120 especies de reptiles y aproximadamente 100 de anfibios. (TNC-FVSA-DeSde el Chaco-WCS, 2005. Silva y Guevara, 2004.)

En la eco-región del Gran Chaco sudamericano existen 59 áreas naturales protegidas (ver Anexo) que en total suman 85.558,9 km² representando alrededor 8,57 % de la superficie total de la eco-región del Gran Chaco. Siendo las más grandes y de mayor importancia ecológica el Parque Nacional y Territorio Indígena Guaraní Kaa Iya (Bolivia) y el Parque Nacional Defensores del Chaco (Paraguay). (TNC, WCS, FVSA, DeSdel Chaco, 2005). También es importante el Parque Nacional de la Cordillera del Aguaragüe (Tarija, Bolivia), ubicado en las últimas estribaciones del sub andino, que constituyen las zonas de recarga del acuífero subterráneo Irenda-Toba-Tarijeño, ubicado en territorios fronterizos entre Argentina y Bolivia.

El Gran Chaco es una de las últimas regiones del planeta en incorporarse a la economía mundial; comenzó con la Colonia en el siglo XVI, pero culmina recién en el siglo XX. La fragilidad de los ecosistemas chaqueños, más la intensidad de su uso, ha provocado una degradación paulatina con evidente pérdida de la diversidad biológica, disminución de los bosques (deforestación), y reducción de la disponibilidad de agua, entre

otros problemas críticos que se ven incrementados por los efectos locales del cambio climático.

El negocio y la demanda de alimentos de la economía globalizante genera la expansión de la agricultura mecanizada y en gran escala, produciendo cultivos industriales (soja, sorgo, maíz); con mayor intensidad en el Chaco argentino y paraguayo, y también en Bolivia en el municipio de Charagua, donde las condiciones de precipitaciones lo posibilitan (más cerca a la serranía del sub andino). En el caso argentino, la demanda mundial de estos cultivos industriales motivó el cambio de uso de los terrenos ganaderos (Patagonia y centro de la Argentina) al uso agrícola con estos cultivos, generando el traslado de la ganadería a territorios chaqueños, ubicados en la provincia de Formosa (Argentina) y el departamento de Alto Paraguay (Paraguay).

La degradación ambiental del Gran Chaco está innegablemente conectada con los procesos económicos globales, y con el paradigma de desarrollo mercantil, manteniendo la explotación colonial de los recursos naturales que aún existen en nuestros países, ya sea mediante la injerencia política directa o la firma de tratados de comercio inequitativos.

Pueblos indígenas del Gran Chaco Sudamericano

En la eco-región del Gran Chaco Sudamericano conviven alrededor de siete millones de personas. La Argentina, además de poseer la mayor superficie de la ecoregión, también detenta la mayor población, cerca de dos millones de personas, solo en tres provincias: Chaco, Formosa y Salta, debido a la presencia de ciudades pobladas como Salta, Formosa y Santiago del Estero, entre otras. La población indígena en el Gran Chaco alcanza



alrededor de 300.000 personas, de 27 grupos étnicos diferentes. A pesar de que muchos forman parte de la misma familia lingüística, se encuentran desvinculados, debido en gran medida a la institucionalización de las fronteras y el concepto de nacionalidad promovido por cada uno de los países.

El Gran Chaco Sudamericano ha sido poblado desde hace aproximadamente 10.000 años por grupos de cazadores-recolectores, posteriormente llegaron otros pueblos neolíticos como los guaraní. De acuerdo con las diversas fuentes históricas de la colonización, el Gran Chaco constituía un mosaico de naciones originarias que se distinguían principalmente por la variedad de sus lenguas, haciendo del Chaco un territorio con intensa interacción interétnica y de constante reconfiguración en el dominio territorial de los pueblos indígenas. La conquista y colonización española, primero, y la colonización republicana después, han causado la disminución drástica de la población indígena, implicando la extinción de naciones enteras con sus culturas, la degradación de las culturas sobrevivientes (aculturización, fusión de naciones diferentes, pérdida de lenguas, etc.), la esclavitud, la dependencia del mercado, el marginamiento social y la pobreza.

En la región tri-nacional del Gran Chaco Sudamericano habitan las naciones indígenas: guaraní, weenhayek-wichi, tapiete, pilagá, choroti, toba qom y nivaclé, constituyendo una muestra representativa de la población del Gran Chaco. Cada una de estas naciones posee cultura y lengua propia. La caza, pesca y recolección son actividades tradicionales comunes a estos pueblos, diferenciándose en mayor o menor grado su dependencia de alimentos silvestres, ya que algunos como los guaraníes, también realizan actividad agrícola, ganadera, comercio y venta de mano de obra; a diferencia de los weenhayek, que dependen en gran medida de la pesca comercial, la caza y la recolección de subsistencia.

Es preciso mencionar que uno de los errores conceptuales respecto a los pueblos indígenas es la tendencia a considerar y visualizar las similitudes y no las diferencias que existen entre ellos. Evidentemente, en el Gran Chaco Sudamericano, y en la región de los ríos Pilcomayo y Parapetí, cada uno de los pueblos indígenas, e incluso las parcialidades que los componen, tienen características particulares en lo que respecta a sus medios de vida y sus sistemas alimentarios.

Los guaraníes del Pilcomayo y el Parapetí

En los territorios de transición entre las últimas estribaciones de la Cordillera Oriental de los Andes (sub andino o selvas de montaña), con la llanura chaqueña, que poseían buenos suelos y abundancia de agua, vivía el pueblo chané, con una larga tradición agrícola, enriquecida por su intercambio con los pueblos andinos, y con conocimientos y tecnologías que incluían el uso de sistemas de riego, manejo y transformación de una diversidad de cultivos.

Los historiadores identifican al pueblo guaraní como perteneciente a la familia lingüística Tupi guaraní, un grupo étnico de origen caribe, que se fue expandiendo por Sudamérica, desde el Brasil, hacia el río de la Plata, convirtiéndose en el grupo étnico con mayor expansión territorial. Como un pueblo neolítico, poseía una cultura agrícola desarrollada y basada en el manejo de varios cultivos y variedades de maíz, yuca, algodón, frejoles, maní, zapallo y otros. Poseyendo además el arco y la flecha, la cerámica, la textilera e incluso la hamaca (Giannecchini [1898], Calzavarini, 1996).

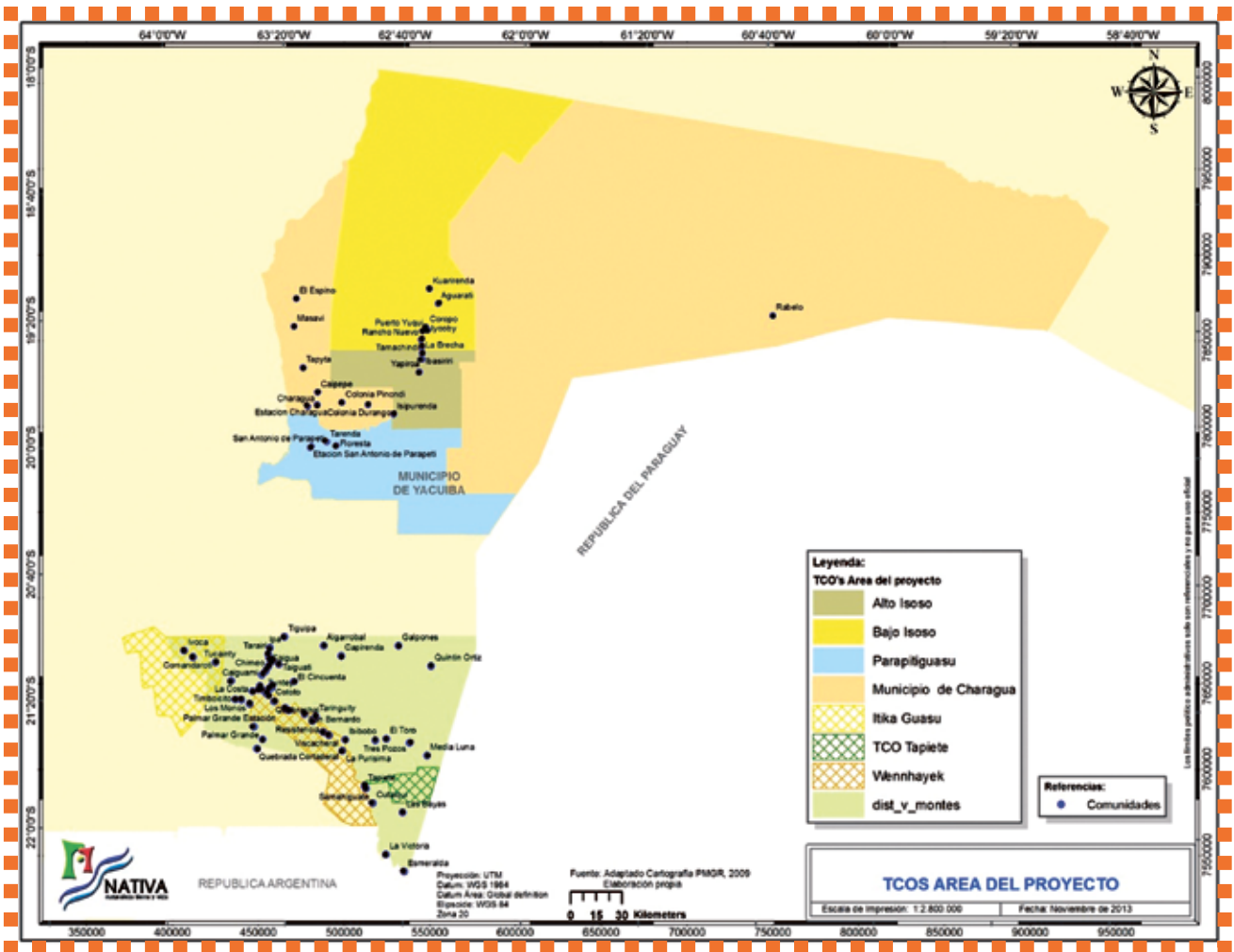
Los historiadores aún no definen cuándo llegan a la zona del sub andino, en los límites del Chaco. Para algunos, los guaraníes ya habían dominado



Cuadro 4. Población indígena en el Gran Chaco

Argentina / pueblo indígena / familia lingüística	Población indígena
Toba (Guaykuru)	47.591
Wichí (Mataco Mataguayo o Maka)	36.135
Ava guaraní (Tupí guaraní-Chané)	17.592
Mbya guaraní	4.083
Pilagá (guaykuru)	3.948
Guaraní (Tupí guaraní)	2.368
Chorote (Mataco-Mataguayo o Maka)	2.147
Chané (Arawak)	2.097
Mocoví	12.145
Tapiete (Tupí guaraní)	484
Chulupí (Mataco Mataguayo o Maka)	440
Total	129.030
Bolivia / pueblo indígena / familia lingüística	Población indígena
Ava guaraní, Izoceño (Tupí guaraní Chané)	81.011
Weenhayek (Mataco Mataguayo o Maka)	1.022
Tapiete (Tupí guaraní)	19
Total	82.052
Paraguay / pueblo indígena / familia lingüística	Población Indígena
Guaraní (occidental)	2.155
Guaraní-nandeva (Tapieté, Tupí guaraní)	1.992
Ayoreo (Zamuco ayoreo)	2.016
Yshiro (Zamuco chamacoco)	1.235
Nivaclé (Chulupi, Maka nivaklé)	14.000
Maká (Mataco Mataguayo o Maka)	135
Manjují (Choroti, Mataco mataguayo o Maka)	452
Enxet (lengua enxet, enthlet o enxlet)	12.693
Sanapaná (Nenlhet, lengua maskoy)	2.271
Angaité (Enenlhet, lengua maskoy)	3.694

Fuente: Elaboración propia, con base en los censos de INDEC-Argentina, INE-Bolivia, INE-Paraguay.



Territorios indígenas en el Chaco boliviano

Fuente: Adaptado cartografía PMGR, 2009.
Elaboración propia.



a los chané y ocupado sus territorios algunos años antes de que llegue la dominación del imperio Inca a la zona de Charcas, Chiquitos y Tarija, aproximadamente entre 1470 y 1480. Para otros, la ocupación empieza con un grupo de guaraní que acompañaron a Alejo García entre 1522 y 1526.

Lo evidente es que el pueblo guaraní, de una parcialidad denominada guaná, aplicó su política tradicional con el vencido pueblo chané, eliminando a todos los hombres, y tomando a sus mujeres para dar origen a un nuevo grupo guaraní, el chane-guaná, que con el tiempo y su españolización fue degenerando en el denominativo «chiriguanae» que usan muchos cronistas franciscanos, para finalmente quedar como «chiriguano», apelativo que identifica al pueblo guaraní, que hasta la actualidad se ubica en la zona del sub andino boliviano. Actualmente existen varios grupos diferenciados entre esta población guaraní. Es particularmente llamativa la existencia de un grupo considerado guaraní, pero que conserva una tradición oral que evidencia raíces chané y que viven en la zona denominada Bajo Isoso y que mantienen una relación un poco tensa con los guaraníes del Alto Isoso. El pueblo guaraní se caracteriza por asimilar y apropiarse de conocimientos, creencias, prácticas religiosas, culturales y tecnologías que consideran útiles de los pueblos dominados. Su dominación sobre el pueblo chané, por ejemplo, le permitió mejorar su capacidad agrícola.

Actualmente el pueblo guaraní ocupa territorios de la franja del sub andino, las zonas de transición y parte de la llanura chaqueña, que forman parte de los departamentos de Santa Cruz, Chuquisaca y Tarija, en Bolivia; ubicándose en las cuencas de los ríos Parapetí y Pilcomayo, constituyendo los únicos núcleos de presencia de esta étnia en la zona de estudio.

Esta población, en la zona del Chaco y sub andino bolivianos, denominada también como «chiriguanos» (término que paso a considerarse

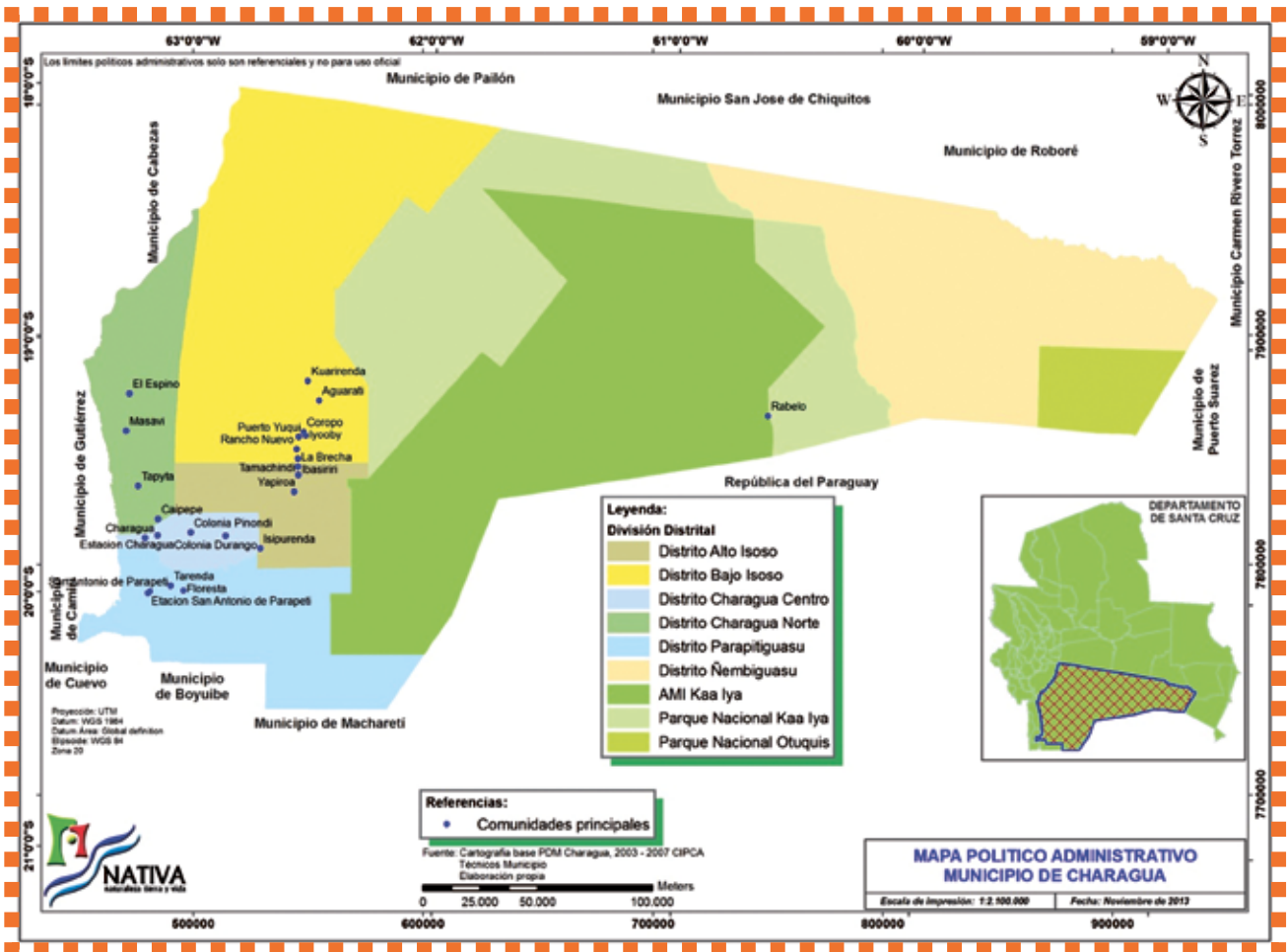
despectivo) como dijimos, pertenece a la familia lingüística Tupi guaraní, y de acuerdo a la lengua, se subdivide en dos subgrupos: i) ava-guaraní (chiriguano), y ii) tapiete. Este último, a pesar de su lengua guaraní, es actualmente considerado como una parcialidad de la familia lingüística Mataco-mataguayo-maca, que al ser esclavizado por los chiriguanos, adoptó la lengua guaraní.

Dentro del pueblo ava-guaraní-chiriguano se distinguen tres sub dialectos: i) el ava, distribuido en el sub andino del departamento de Chuquisaca, y en el Alto Isoso, provincia Cordillera del departamento de Santa Cruz; ii) el isoseño, con elementos lingüísticos chané, que para los expertos es un «chané guaranizado», distribuido en el Bajo Isoso, provincia Cordillera del departamento de Santa Cruz; y iii) el simba o trenza, hablado en el itika-guasú, en la provincia O'Connor del departamento de Tarija.

El pueblo guaraní se distingue de los otros pueblos indígenas que viven en el Gran Chaco sudamericano en varios aspectos, entre ellos su origen neolítico, a diferencia de weenhayek-wichi, chorote, nivaclé, toba qom y pilagá, que descienden de grupos de cazadores-recolectores-pescadores del paleolítico.

Territorios indígenas

El modelo económico de mercado de tierras ha orientado la ocupación y usurpación de los territorios indígenas ancestrales desde la llegada de los colonizadores españoles y durante la época republicana. Para los pueblos indígenas de las tierras bajas, en particular la nación guaraní, la tierra y el territorio no es un activo económico y no pertenece a ningún humano o grupo; los dueños del monte son espíritus ancestrales que propician la vida y posibilitan la abundancia de alimentos, cuyo aprovechamiento tiene rituales



Municipio de Charagua

Fuente: Adaptado cartografía PMGR,2009.
Elaboración propia.



para «pedir permiso y agradecer» a los espíritus dueños del monte y los espíritus de los antepasados. Era inexistente hasta algunas décadas atrás la noción de acumulación personal. La cosmovisión del pueblo guaraní es compleja, y no la podemos describir aquí, pero constituye el elemento cultural y místico que orienta las prácticas de aprovechamiento y uso de la tierra.

En Bolivia se reconocen Territorios Comunitarios de Origen (TCO), en estos términos: «Las tierras comunitarias de origen y las tierras comunales tituladas colectivamente no serán revertidas, enajenadas, gravadas, embargadas ni adquiridas por prescripción. La distribución y redistribución para el uso y aprovechamiento individual y familiar al interior de las tierras comunitarias de origen y comunales tituladas colectivamente se regirá por las reglas de la comunidad, de acuerdo a sus normas y costumbres.» (Ley 1715: Ley del Servicio Nacional de Reforma Agraria del 18 de octubre de 1996). En la nueva Constitución Política del Estado (2008), se cambia la denominación TCO por TIOC (Territorio Indígena Originario Campesino), estableciendo el plazo de un año desde la elección del Órgano Ejecutivo y Legislativo, la categoría TCO se sujetará a un trámite administrativo de conversión a TIOC (Estado Plurinacional, 2008). El DS 0727, a su vez, firmado por el vicepresidente Álvaro García, de diciembre de 2010, tiene el objetivo de establecer el cambio de denominación de TCO a TIOC (*Gaceta Oficial*, 2010). Algunos analistas conciben que estos cambios ponen en el mismo nivel a los indígenas y campesinos, y buscan facilitar la colonización de familias andinas sobre los territorios indígenas, como es el caso de Charagua.

«En el Chaco boliviano existen 14 TCO o TIOC demandadas, de las cuales siete han sido tituladas legalmente» (CPTI, CIDOB, INRA, 2004). En la zona del río Pilcomayo existen tres TCO demandadas, de las cuales dos se encuentran

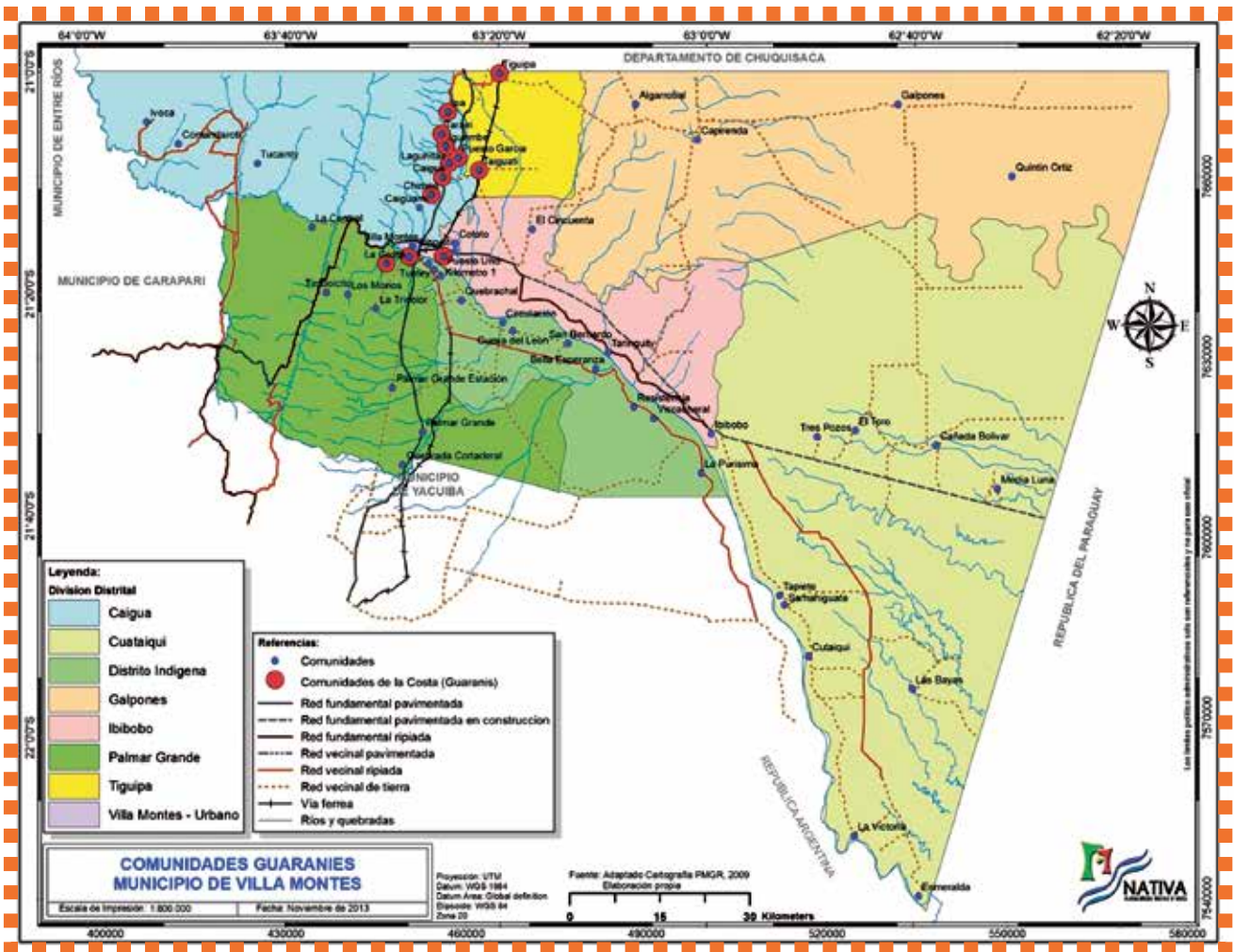
tituladas (weenhayek y Tapiete). En la zona del río Parapetí, el estudio abarca las TCO del Parapitiguasu y del Isoso. La TIOC del Parapitiguasu tiene una Resolución de Dotación de tierras fiscales el 17 de junio del 2012, con una superficie de 69.000 hectáreas. En el caso de la TCO Isoso, el polígono uno tiene una superficie de 31.559 hectáreas, el polígono dos, 63.097,6 hectáreas y, el polígono cuatro, 68.801,9 hectáreas.

La constitución de la Tierra Comunitaria de Origen Weenhayek tiene su base legal en el Decreto Supremo 23500 promulgado el 19 de abril de 1993. En él se decreta: «[...] reconocer a favor del pueblo indígena weenhayek la propiedad legal de las tierras que tradicionalmente ocupan, denominándose Territorio Indígena Weenhayek del Gran Chaco, el cual está dividido en dos áreas de tierras consolidadas [...]»: 1) provincia Gran Chaco del departamento de Tarija, cantones Villa Montes, Crevaux, D'orbigny, Villa Ingavi. Superficie: 194.439 ha; y, 2) provincia Gran Chaco del departamento de Tarija, cantón Palmar Grande. Superficie: 1.200 ha.

En todos los casos, las superficies tituladas son menores a las superficies demandadas por los pueblos indígenas, además, todas tienen superposición con propiedades privadas de agricultores y ganaderos.

Charagua

El municipio de Charagua, segunda sección de la provincia Cordillera del departamento de Santa Cruz se encuentra en la cuenca baja del río Parapetí, a una altura promedio de 735 metros sobre el nivel del mar. Con una extensión de 74.424 km², superficie que representa alrededor del 86 % de la superficie de la provincia Cordillera (86.245 km²), constituyéndose en el municipio más grande del país. Conformando parte del



Municipio de Villa Montes

Fuente: Adaptado cartografía PMGR, 2009.
Elaboración propia.



territorio ancestral del pueblo guaraní de Bolivia y, también, es el escenario de convivencia y fusión entre guaraníes, criollos charagueños, colonos andinos y colonos menonitas. Actualmente, con una población guaraní considerable, que incluye al alcalde municipal y varias autoridades más, está en proceso de declararse «municipio indígena» y constituye uno de los enclaves culturales y étnicos de este pueblo.

Su población total, proyectada para el año 2011 es de 28.219 habitantes. Los centros más poblados o urbanos son Charagua (2.737), capital de la sección municipal, y la colonia menonita Durango (2.179). (Gobierno Municipal de Charagua.)

Según la información del Plan de Desarrollo Municipal:

Los sistemas fisiográficos no presentan mucha diferencia entre los periodos secos y lluviosos. El periodo de mayor lluvia se registra entre los meses de noviembre y marzo, con el 75 % de la precipitación anual; el período seco sucede entre los meses de abril y octubre con el 25 % de precipitación. Diciembre, enero y febrero acumulan un gran porcentaje de la precipitación anual, con el 58 %. Entre junio y agosto se tiene el período más seco, con el 3 % de la precipitación anual.»

Sin embargo, el período de lluvias se ha reducido durante los últimos años a tres meses, de diciembre a febrero. El análisis histórico de series de datos meteorológicos, desarrollado en el proceso de elaboración del Plan Municipal de Adaptación al Cambio Climático, del municipio de Charagua, con datos de la estación del ISTACH de Charagua y el apoyo de estaciones cercanas, muestra que durante los últimos diez años:

El promedio de las temperaturas máximas extremas se han incrementado en casi 1,5 °C; asimismo, hay un descenso de las temperaturas mínimas extremas de casi 1 °C. En cuanto

a las precipitaciones se observa una tendencia a la disminución en la cantidad de días con lluvia, además de la ocurrencia de bolsones secos de hasta 20 días entre lluvia y lluvia.

De acuerdo con el Plan de Desarrollo Municipal de Charagua, la vocación productiva principal del municipio, pese a su tradición ganadera, es la agropecuaria, que ocupa alrededor del 80 % de la población. Se puede identificar dos tipos de escala de producción: la de mayor escala son menonitas y asociaciones de productores, y la menor escala, pequeños productores fundamentalmente guaraníes. Los productores menonitas detentan más del 70 % de la producción agrícola.

Villa Montes

El municipio de Villa Montes, tercera sección de la provincia Gran Chaco, del departamento de Tarija, Bolivia, se ubica en la cuenca media del río Pilcomayo, con una superficie de 11.300 km² que representa el 64,84 % de la superficie provincial, el 30,03 % departamental y el 1,03 % del territorio nacional. En su territorio, la población indígena pertenece a tres grupos étnicos: guaraní, weenhayek y tapiete, los dos últimos con Territorios Comunitarios de Origen (TCO) o como se denominan en el nuevo marco legal, Territorios Indígena Originarios Campesinos (TIOC). La población guaraní accede a la tierra y sus recursos como comunidades campesinas.

La población total, según los resultados del Censo Nacional de Población y Vivienda 2001 alcanza a 23.765 habitantes, de los cuales el 67,80 % se encuentran en el área urbana (16.113), el 25,77 % vive en el área rural (6.124) y el 6,43 % (1.528 habitantes) en el distrito indígena rural weenhayek. El saldo neto migratorio del municipio es positivo; es decir, se trata de un municipio receptor de población.



Municipio de Las Lomitas

Fuente: Adaptado cartografía PMGR,2009.
Elaboración propia.



Las actividades productivas tradicionales son la agricultura, la ganadería y la pesca. Por otro lado, la existencia de recursos hidrocarbúricos en su territorio integra a Villa Montes en la zona de explotación, con una gran actividad que genera importantes recursos económicos, convirtiéndolo en uno de los municipios con mayor disponibilidad de recursos para la inversión en su desarrollo sustentable. El uso actual está condicionado a los factores climatológicos de cada zona; en las zonas planas (chaco seco) se cultiva maíz, y en las áreas bajo riego, tomate, sandía y otras hortalizas de invierno, además de cítricos, paltos y papayos, con buenos resultados.

En la llanura chaqueña se realiza una agricultura de autoabastecimiento con pequeñas parcelas de maíz, cuando las condiciones de humedad así lo permiten. La mayor parte del suelo en esta zona está dedicada a la siembra de forrajeras o al pastoreo característico del tipo de ganadería extensiva que se practica.

Existen algunas diferencias entre los sistemas alimentarios y agroalimentarios de las zonas de Villa Montes y Charagua, y entre la producción del Isoso y el Parapitiguasu en Charagua.

Las Lomitas

El municipio de Las Lomitas está en el centro de la provincia Formosa, en el departamento Patiño, en el norte del territorio argentino. Es parte de la cuenca baja del río Pilcomayo, justamente donde este río alimenta y conforma el bañado La Estrella. La provincia de Formosa tiene una superficie total de 72.066 km², haciendo un 2,6 % del territorio nacional.

La población total de la provincia era de 530.162 habitantes el 2010 (INDEC), representando el 1,3 % de la población nacional, que

alcanza a 40.117.096 habitantes. Tiene una densidad demográfica de 7,64 hab./km², baja en relación al promedio del noroeste argentino, que es de 12,7 hab./km²; y del nacional, que es de 14,4 hab./km². Su crecimiento demográfico es de 2 % anual, y el índice de urbanización es inferior al 77 %. El municipio de Las Lomitas tiene una población de 12.399 habitantes, según el Censo de Población y Vivienda del 2010.

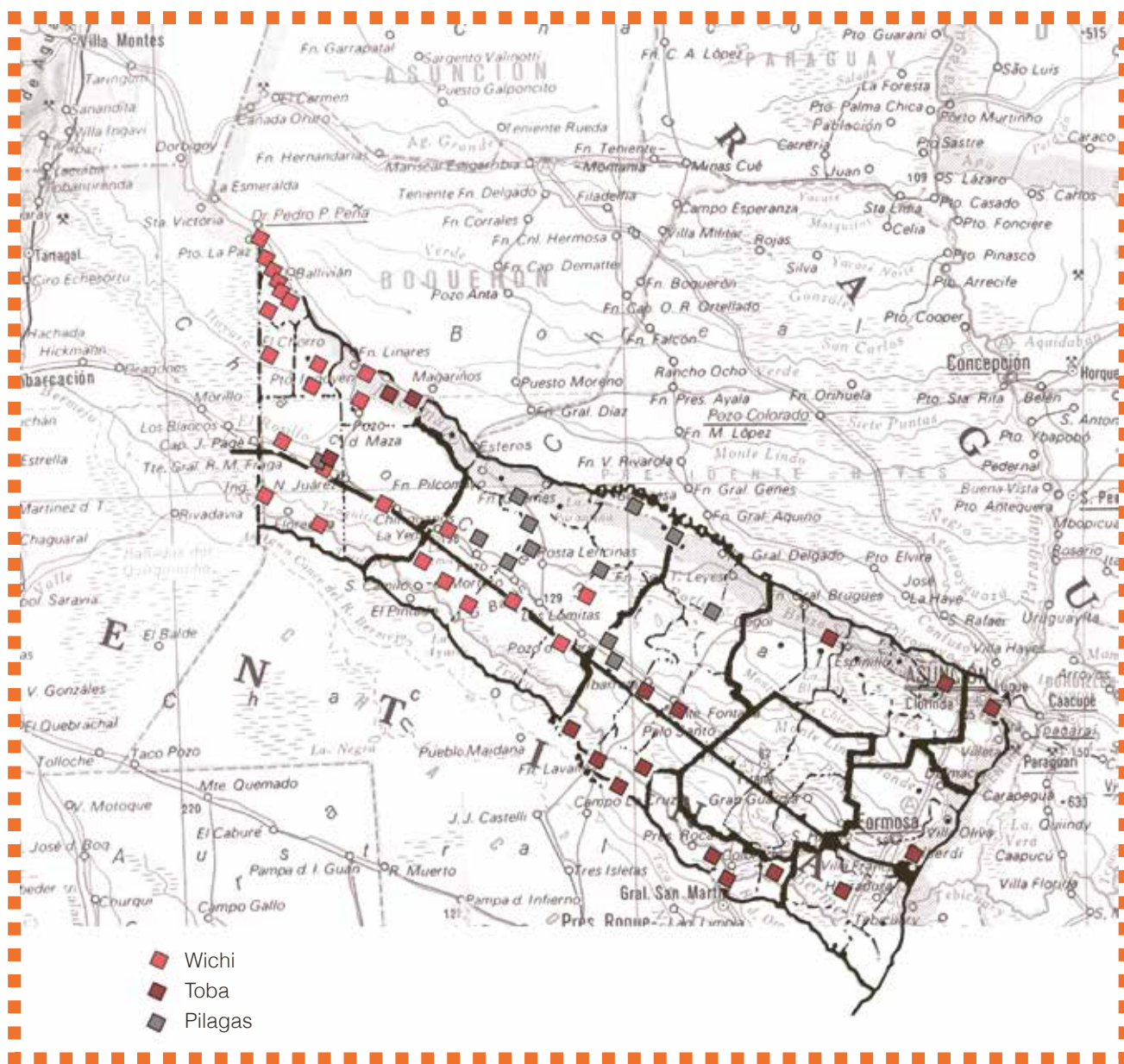
En la provincia de Formosa viven tres pueblos indígenas: pilagá, toba qom y wichi. El siguiente cuadro muestra la población y superficie de tierras correspondientes a cada pueblo indígena.

En el territorio formoseño se distinguen dos ámbitos geográficos: uno, localizado en el centro oeste, que presenta una pobre red de drenaje, y otro, en el sector oriental, con una densa red hidrográfica que forma esteros, bañados y sufre inundaciones periódicas. La temperatura media es de 22 °C con variaciones extremas en verano, que llegan hasta los 45 grados. La precipitación media anual en la zona oriental es de 600 mm. La población indígena está principalmente ubicada en el oeste de la provincia de Formosa.

Formosa

En la provincia de Formosa los sectores económicos que aportan al Producto Bruto Geográfico (PBG) son: algodónero, cerealero, forestal, ganadero (bovinos) y petrolero-petroquímico; los sectores con mayor porcentaje son los de explotación de maderas nativas (rollos, postes) y extracción de taninos, que se traduce en la destrucción de los bosques nativos.

La gente de las comunidades indígenas de Formosa tiene una economía de subsistencia. Tradicionalmente practica la caza, la pesca, la recolección de frutos silvestres y raíces, la agricultura y la ganadería; algunas familias también



Provincia Formosa

Fuente: Elaboración propia.



integran la producción de artesanías y apicultura. Es común el empleo en empresas de producción agropecuaria y forestal (explotación de madera y taninos, cosecha de algodón y caña de azúcar).

La población indígena es mayoritariamente pobre y más vulnerable a los cambios en el clima. Los sistemas alimentarios tradicionales están cada vez más limitados; sus territorios con titulación no tienen superficie suficiente para garantizar las actividades de caza, pesca y recolección, mientras el avance de la frontera agrícola va transformando cada vez más los ecosistemas naturales. Los sistemas alimentarios tradicionales son insuficientes para cubrir las necesidades alimentarias.

Cuadro 5. Población indígena y superficie de tierras

Pueblo indígena	Población	Superficie (ha)
Wichi	18.771	200.890,57
Toba Qom	12.188	60.168
Pilagá	5.991	29.003
Total	36.950	290.061,57

Fuente: Ministerio de Desarrollo Humano de la Nación. Plan para poblaciones indígenas 2009-2010. Proyecto funciones esenciales de salud pública. Provincia de Formosa. Con base en datos de proyecciones de población para el 2005, del INDEC.

Sistema alimentario del pueblo guaraní

Antes

De acuerdo con los historiadores, el pueblo guaraní, como los otros pueblos indígenas del Chaco, independientemente de si poseían una cultura agrícola o si solo eran cazadores, pescadores y recolectores, mantenían sistemas alimentarios cuya eficiencia en la disponibilidad de alimentos dependía enteramente de sus propios esfuerzos agrícolas y de la oferta natural de alimentos silvestres. El acceso a los alimentos no estaba monetizado y se basaba en principios de solidaridad y de tomar para sí sólo lo necesario; la propiedad privada solo alcanzaba a algunos objetos personales. En este mundo ancestral, la comida o producto de la caza, la pesca, la recolección, etc., no eran tampoco exclusivamente del cazador o recolector, que sólo tiene el privilegio de escoger la presa que va a comer. El trueque de alimentos entre grupos también era una estrategia para compartir y acceder a alimentos de otros territorios. Por supuesto que otro mecanismo para conseguir alimentos era la guerra y el saqueo.

El principal cultivo del pueblo guaraní del Chaco boliviano, desde siempre y hasta nuestros días es el maíz. Los franciscanos Corrado y Comajuncosa en 1884 hablan de la importancia y presencia del maíz en la alimentación con estas palabras:

El alimento ordinario y principalísimo es el maíz preparado de diferentes modos [...] el atiruru es el grano de maíz cocido entero en agua, el atipii es el grano tostado, el aticui es el atipii molido, el caguiyi es una especie de mazamorra sin sal, el muinti es la harina de maíz ligeramente mojada y luego disecada al fuego en un tostador de barro, el muyape es un pan grueso cocido al rescoldo,



Cuadro 6. Productores agropecuarios y sistemas de producción

Productores agropecuarios	Sistema productivo	Características
Producción a mayor escala		
Menonitas	Agricultura	Entre 100 y 400 ha de maíz, sorgo, soya, sésamo; producción mecanizada; monocultivo a seco; comercial; semillas transgénicas; poseen capitales propios; ofertan servicios de desmote a crédito, semillas transgénicas e insumos agroquímicos.
	Ganadería	Mejorado, lechero, estabulado, siembra de forrajes, pozos de agua; producción de queso.
Asociaciones de productores	Agricultura	Entre 20 y 100 ha, semi-mecanizada; monocultivo; mayormente a seco; comercial. semillas híbridas; maíz, arroz; capital de pago adelantado de la cosecha, por parte la empresa estatal EMAPA.
	Ganadería	Ganado bovino criollo semi-mejorado para carne, ganado menor; extensivo; no siembran forraje, usan el maíz como alimento; para la venta y autoconsumo; algunos pozos, sistemas de almacenamiento de agua ineficientes.
Producción a menor escala		
Pequeños productores	Agricultura	Entre ¼ a 1 ha no mecanizada; mayormente cultivos asociados a seco; autoconsumo; semillas híbridas y nativas; maíz, yuca, zapallo, frejol, camote, arroz; sin capitales de inversión.
	Ganadería	Ganado menor para el autoconsumo; extensivo; algunos pozos de agua; poca infraestructura de almacenamiento de agua.

Fuente: Elaboración propia.



el huintimimmo, especie de torta muy tierna hecha con harina de maíz, húmeda y blandamente dispuesta en una tortera agujereada y cocida con el baho del agua caliente (Corrado y Comajuncosa, 1990: pág. 42).

Comen también con gusto y frecuencia zapallos, frejoles y camotes que ellos mismos siembran en corta cantidad, y varias yerbas que les ofrecen espontáneamente los campos y que sazonan con un ají muy picante y con polvos de aticui. Del pescado son golosos en extremo. Regálanse también de cuando en cuando con los productos de sus cazas, que son corzuelas, jabalíes, antas, agutíes, anguyatutus, tatos, yandus, torcazas y loros [...] muy exquisito para ellos son las langostas, las chicharras y las larvas de las avispas que comen tostadas [...] no faltan a veces en su mesa [...] varias mieles silvestres, que abundan en sus bosques. (1990: pág. 42.)

La bebida predilecta de los chiriguano es una cerveza de maíz, que ellos llaman canguí (chicha), es un licor turbioso, de sabor agri-dulce, de virtud refrigerante y nutritiva [...] es al mismo tiempo bebida y comida, suple la falta de cualquier otro alimento; es nuestro padre y nuestra madre, me decía uno de ellos (1990: pág. 43).

El padre franciscano Doroteo Giannecchini vivió a partir de 1861 en el Chaco del Pilcomayo (San Francisco, Tarairi, Caiza), como «conversor», y en 1898 preparó una colección de la cultura guaraní para una exposición en Italia. La colección incluía una muestra de los alimentos y herramientas que usaban los guaraníes para la producción agrícola:

Trece especies de maíz, con colores y sabores diversos [...] para los chiriguano el alimento principal es el maíz [...] con estas clases de maíz preparan muchas clases de alimentos [...] maíz tostado (atipii), harina tostada (muintii), maíz tostado y molido en

el mortero (aticú), pan (mbuyape) [...] cuyo modo de preparar [...] remojan los granos del maíz, lo aplastan en el mortero (tacú), le añaden agua, poco a poco hasta dejarlo sólido, con la mano le dan forma más o menos grande y lo colocan bajo las cenizas. (Giannecchini, *Ibíd.* pág. 110.)

La muestra también incluía:

Trece especies de frijoles diversos, con color, sabor y tiempo de producción distintos [...] las legumbres son de segunda categoría en la alimentación de los chiriguano [...] siembran algún reducido campo con legumbres, sea por glotonería, por tener fruta fresca, pero nunca por necesidad. [...] frijoles tardíos-silvestres, que crecen sin cultivo [...] sus frutos persisten aun después de la recogida de las otras cosechas [...] solamente las fuertes heladas consiguen secarlas [...] calabazas comunes (andái) las siembran junto con el maíz y maduran al mismo tiempo [...] otra clase de calabaza que llaman güindaca es mejor y muy harinosa [...] anco más dulce que el andái, lacayote, arveja de árbol, melón, tomate silvestre o cilito [...] achojcha (leguminosa), ají, papaya, chirimoya, ajipa, urucú (*Ibíd.* pág. 93).

Menciona también algunos árboles de importancia en la alimentación del guaraní:

Algarrobo, su fruto es una vaina de 10 a 15 centímetros, es la fruta predilecta de los tobas, de los noctenes y otras tribus nómadas que viven a lo largo del Pilcomayo. También lo usan los chiriguano cuando les falta el maíz [...] Mistol, árbol espinoso [...] su fruto [...] lo usan crudo y cocido los tobas y chiriguano, con él preparan una especie de cerveza [...] Chañar, árbol de unos 10 metros [...] su fruto por divina providencia es el que salva de la muerte [...] del hambre a centenares ya que para septiembre se les acaba el maíz también a los chiriguano. (*Ibíd.* págs. 94-98.)



Los guaraníes utilizaban para la labranza:

Azadas de madera de soto [...] que usaban para cortar la hierba de sus campos y para sembrar el maíz [...] que no les duraba más de dos años [...] después cuando comenzaron a comunicarse con los españoles y misioneros, usaron una pequeña hacha y cuando podían servirse de algún fierro, lo formaban en diseño de hacha. (Ibíd. pág. 92.)

El instrumento principal para la transformación del maíz en las diferentes comidas, es:

El mortero (tacú) un tronco de soto cavado y su manija (mbaisocca) de dos metros [...] contiene toda la gloria de la mujer chiriguana, y aunque se trate de un labor fatigante, nunca se cansa de manejarla. (Ibíd. pág. 92.)

Podría decirse que la disponibilidad de alimentos, tanto agrícolas como de oferta natural de los ecosistemas, implicaba un esfuerzo notable de dedicación de varias horas al día, como por ejemplo para la provisión de carne. Los cronistas franciscanos de la época fueron los primeros en introducir el ganado vacuno a estos ecosistemas naturales, estableciendo una nueva fuente de carne para los indígenas. La ganadería fue un instrumento primordial para atraer a los indígenas hacia las misiones; como es el caso de la Misión de Salinas (provincia O'Connor, departamento de Tarija), donde según los registros de la época se faenaba una cabeza de ganado por día para la alimentación de los indígenas que se integraban a la Misión. (Corrado y Comajuncosa, 1990.)

Los actuales guaraníes dicen igualmente que sus abuelos tenían una alimentación abundante, de mejor calidad y libre de contaminantes, y que todo cuanto se consumía ellos mismos producían, ya sea sembrando, recolectado, cazado o pescado ahí mismo, sin necesidad de mayor esfuerzo. Los sistemas alimentarios del pueblo guaraní incluían también la conformación y uso de redes

sociales de flujo de alimentos, mediante el trueque o intercambio y alguna forma de préstamo. Estos sistemas sociales eran muy importantes para abastecerse de alimentos que no se producían localmente y también como estrategias en tiempo de escasez.

Igualmente, señalan que la dieta de los antiguos guaraníes, además del maíz, contenía productos tales como una variedad de frejoles (*Cumanda*), poroto, maní, yuca, camote, zapallo, joko, anco, sandías y otros, complementada con carne de monte y de río, además de mieles silvestres, y frutos como el Algarrobo, el mistol y el chañar, variedad de alimentos todos de alto valor nutritivo. En cuanto a cantidad, un dirigente guaraní de más de 60 años, hablando sobre la alimentación de su pueblo a principios del siglo pasado, dice que se consumía entre dos a tres veces más de lo que se consume actualmente; dice incluso que los platos tenían el doble del tamaño de los de hoy.

De los encuestados, el 25 % reconoce que la alimentación era más sana porque se producía sin químicos. Una cuarta parte señala también que había mayor disponibilidad de alimentos debido a que las condiciones ambientales eran más favorables. El clima era más estable, con mayor cantidad de lluvias y agua en lagunas y ríos. El monte no estaba degradado, y también había menos gente.

Los entrevistados coinciden en su totalidad al afirmar que sus antepasados poseían conocimientos apropiados para la agricultura, la caza, la pesca y la recolección, que en la actualidad se han perdido; así como una variedad de semillas, cada una con usos y sabores diferentes, como en el caso del maíz y el frejol. Los antiguos guaraníes no conocían otro tipo de alimentos, solo en la medida en que creció su contacto externo asimilaron y se apropiaron de nuevos cultivos, como la caña de azúcar (*Saccharum officinarum*) y los cítricos, así como de nuevas actividades productivas, como la ganadería de ovinos, caprinos y crianza de gallinas.



Situación actual

Todos coinciden en afirmar que la alimentación actual es cada vez peor. La producción propia de alimentos agropecuarios, tanto como el acceso a alimentos del monte, es insuficiente. La producción local de alimentos sigue teniendo como principal cultivo al maíz, seguido del frejol, el poroto, la yuca, el camote y otros. El ganado menor representa un 30 a 40 % de la comida diaria. Los guaraníes deben comprar otros alimentos que se producen fuera de su sistema alimentario, como aceite, azúcar, yerba, café, fideo, harina, conservas, gaseosas, carne vacuna y pollo de granja, e incluso alimentos ya preparados (hamburguesas, pollo frito, pan), cuyo acceso es más limitado por el costo.

Los hábitos alimenticios y la dieta del pueblo guaraní han cambiado. Los sistemas alimentarios tradicionales están reduciendo paulatinamente cada vez más su aporte a la alimentación diaria de la familia, mientras se incrementa el consumo de alimentos foráneos, industriales y de procesamiento inseguro, conseguidos mediante compra.

Los cambios en el clima, acortamiento del tiempo de lluvias, heladas, sequías, degradación de suelos, ataque de plagas, entre otras dificultades, vuelven inviable gran parte de las variedades de cultivos tradicionales, especialmente el maíz, debido a que las variedades tradicionales tienen un ciclo largo, en comparación con la duración de la época de lluvias; y si no se dispone de riego, resulta en la pérdida total de la cosecha. Esto obliga a los agricultores a usar semillas híbridas, que tienen mejores rendimientos, pero que también significan un costo monetario. Consecuentemente, al no producirse las variedades tradicionales que tienen usos específicos para la preparación de distintos tipos de comidas, también se pierden estas comidas.

La oferta de alimentos foráneos motiva la curiosidad y el antojo por estos alimentos, reforzada por una percepción que los asocia con la modernidad y su cultura urbana de la comida rápida e industrial; incluso, según los entrevistados, este consumo también significa un estatus social más alto.

La mayoría de los representantes comunales encuestados y entrevistados señalan que sus familias disponen de dos comidas al día. Solo una comunidad, que se caracteriza por su mayor pobreza, habla de apenas una comida al día. En ningún caso las familias disponen de cuatro comidas al día, cantidad siempre determinada por la capacidad económica de cada familia.

Las comidas principales, para la mayoría, son el desayuno y el almuerzo. En general, el desayuno se compone de una taza de yerba mate, té, café o yerbas silvestres, acompañada con tortillas de maíz o pan de trigo; familias con mayor capacidad económica (empleados con sueldo, comerciantes) complementan con picadillo de carne en lata, huevos o carne asada.

El almuerzo consiste en uno o dos platos. En caso de disponer de un solo, es un guiso de fideo, de porotos o frejoles; también puede ser pescado o carne de monte, acompañado de maíz hervido, yuca, camote y otros. La verdura es escasa y se consume muy poco. La cena, para las familias que disponen de tres comidas, consiste en una sopa de semillas, o un guiso, y yerba mate con pan. El grano seco de maíz hervido (*atiruru*) es un alimento que está en la mesa de todas las comidas.

La producción de maíz, el producto base de la alimentación guaraní, destinada principalmente para autoconsumo, se ha visto reducida notablemente a causa del cambio climático, y se ha encarecido su precio.



Los guaraníes de Charagua

El pueblo guaraní tradicionalmente integra la agricultura migratoria y de subsistencia (autoconsumo), también en algunos casos la agricultura sedentaria y con riego como una de sus principales fuentes de alimentos (produciendo maíz, frejol, yuca, camote, zapallo, joco y otros), que se complementa con la crianza de ganado, principalmente menor (cerdos, ovejas, cabras, gallinas), la caza, la pesca, la recolección y la compra de alimentos que no produce (azúcar, café, yerba, fideo, conservas, gaseosas, pollo, carne vacuna, verduras, aceite, harina, levadura, queso, condimentos y en algunos casos también gas).

La actividad agrícola ha influido en la configuración de la organización social, en su dimensión ética, simbólico-mítica y tecnológica. La agricultura es parte de un sistema conceptual-temporal, de ciclos de renovación, intercambio de semillas, reciprocidad, experimentación y realización de rituales asociados; razones que, según algunos autores, son más importantes para el guaraní que la cantidad y disponibilidad de alimentos; dicen que «el guaraní no vive de la agricultura, pero no puede vivir sin ella».

Las actividades del mundo guaraní se organizan según el clima, distinguiendo dos estaciones: tiempo de calor y lluvias (primavera y verano) y tiempo de frío (otoño e invierno). Las primeras lluvias marcan el inicio de las actividades agrícolas.

El pueblo guaraní posee una gran variedad de cultivos y prácticas de manejo. Los principales cultivos tradicionales son: variedad de maíz, variedad de frejoles, variedad de maní, yuca o mandioca, calabazas y algodón, que se siembran observando el ciclo lunar y conformando unidades agrícolas con variedad de cultivos, al contrario de la cultura occidental y comercial que

promueve el monocultivo. Los cultivos asociados son una forma ancestral de control biológico de plagas y de prevención de heladas y sequías. El guaraní siembra pequeñas superficies de media a tres hectáreas en promedio, algunas del sub-andino cuentan con sistema de riego.

La crianza de ganado menor, la caza, la pesca y la recolección, complementan el sistema alimentario del guaraní. En su cosmovisión, el guaraní no distingue entre animales domésticos y silvestres. La fauna está sujeta a una clasificación que incluye normas respecto a qué animales se pueden cazar, pescar o vender. Tienen ritos para pedir permiso y para agradecer, por la disponibilidad de estos alimentos.

La cultura guaraní isoseña

El Isoso es una zona del municipio de Charagua en la llanura chaqueña; corresponde a Territorio Comunitario de Origen (TCO) Isoso. Predomina íntegramente la llanura chaqueña, con alturas que varían desde 150 a 1.500 m sobre el nivel del mar; la presencia del área de transición es intrascendente. El origen es sedimentario de tipo aluvial, el sistema de drenaje fluvial está poco desarrollado y es de carácter endorreico, su bio-clima es xerofítico de semiárido a seco; en sus límites, tanto hacia el sub-andino como hacia el sector brasileño paranaense, el bio-clima se torna pluvial estacional sub-húmedo.

El uso que le dan al suelo es diverso, varía desde uso agrícola, ganadero, forestal maderable, forestal no maderable (aprovechamiento de fauna silvestre, recolección de miel, frutas y otros), hasta minero, fundamentalmente de calcáreos y arcillas.

Las familias guaraníes realizan la actividad agrícola en pequeñas parcelas. La superficie oscila entre 0,2 a 5,9 ha por familia. La producción es a secano, generalmente manual y para consumo familiar. En la actualidad son 2.890,5



hectáreas cultivadas en las 25 comunidades del Isoso, de las cuales 1.494,30 son de maíz (819,30 asociadas a joko y zapallo de manera tradicional), 578,20 de frejol, 416,40 de arroz, 307,60 de yuca, 51,70 de camote, 15,30 de caña, 22,50 de maní y 4,50 de sandía.

Para la ejecución de algunas actividades agrícolas recurren al *motirö*, que es una práctica de reciprocidad mediante la cual el dueño de la parcela recibe de la comunidad ayuda en mano de obra para una jornada de trabajo en su chaco y retribuye con un convite (comida y chicha) a todos los participantes.

El sistema de producción tradicional adoptado por algunos agricultores indígenas de la TCO consiste en cultivos asociados de maíz, joko, zapallo y kumanda; en algunos casos sandía, con maní o con yuca. Estas asociaciones complementadas con la rotación de cultivos favorecen a la conservación del suelo y permiten prolongar su uso; al mismo tiempo, son las principales prácticas agrícolas conservacionistas vigentes.

El período de uso del suelo con fines agrícolas es de unos seis a ocho meses al año, y por un período de unos cinco a diez años; con una media de seis años de uso continuo; y luego descansan, lo que obliga a los agricultores a dejar chacos en barbecho. La actividad agrícola en un chaco ya establecido se inicia entre septiembre y octubre, con la refacción de los cercos, que normalmente son de ramas o de palo a pique; luego viene la preparación del suelo para la siembra, que consiste en la eliminación de los rastros y de las primeras malezas (noviembre). Le sigue la siembra, aprovechando las primeras lluvias (diciembre-enero), luego las carpidas, que en caso de cultivos de porte alto es una sola, o en el caso de cultivos de porte bajo, frejol, maní, arroz, es en ocasiones hasta tres veces, dependiendo del grado de enmalezamiento del chaco o la antigüedad del mismo. Luego viene la cosecha y el almacenamiento del producto en los

trojes rústicos, la cosecha la inician de manera paulatina, a partir de la existencia del maíz en choclo, kumanda verde, zapallo, joko tierno, que es de abril hasta el momento en el que pasan las heladas y realizan la cosecha del maíz y demás productos en seco, que es en julio y agosto. Comercializan los pequeños excedentes. La agricultura bajo riego está en proceso de apropiación, limitada fundamentalmente a los períodos en los que el río Parapetí tiene agua. Existen 2.436,8 ha bajo riego, las mismas corresponden a diferentes sistemas, que benefician a 1.523 familias de 21 comunidades. No tienen en uso Guandare, Mini- Yuki, Tentarembei, Kapeatin-di ni Joseravi.

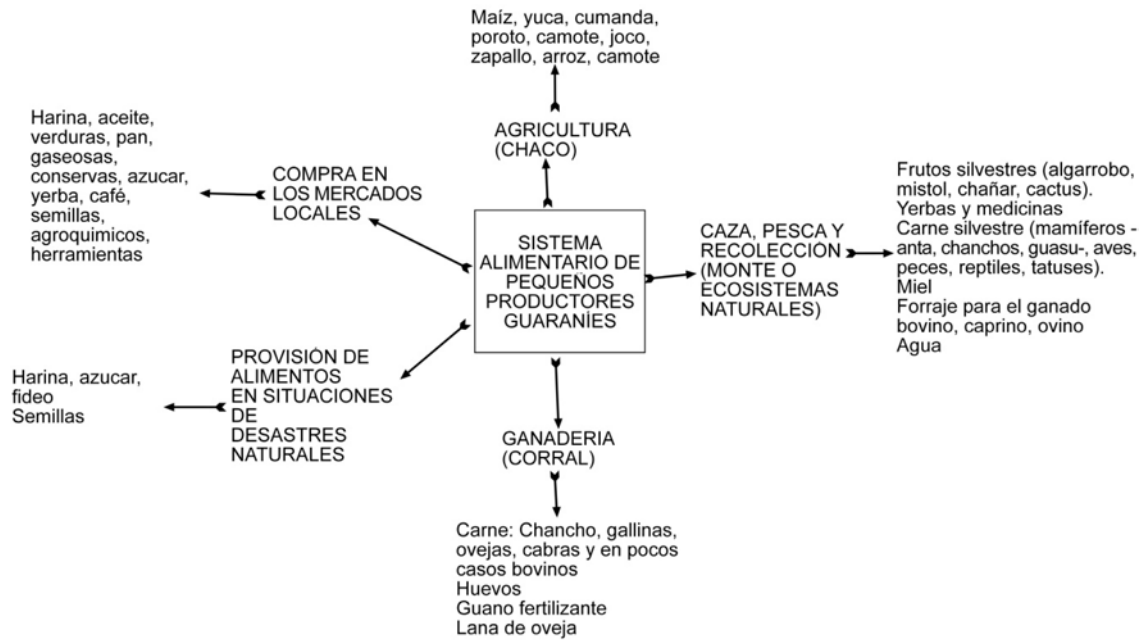
La ganadería desarrollada por las familias guaraníes del Isoso está circunscrita a la crianza de animales menores: chanchos, chivas, aves de corral (gallinas, patos, pavos). Se desarrolla de manera tradicional, sin manejo y sin demasiadas inversiones en infraestructura. La cría de animales mayores es una actividad de algunas familias guaraníes, pero en mayor grado de ganaderos (terceros). De manera general, la actividad agrícola y pecuaria son las formas más importantes de aprovechamiento del suelo.

La cacería de animales silvestres es un complemento importante en la alimentación y economía familiar. Entre los animales silvestres de mayor importancia están los siguientes: urina, anta, taitetu, tatú, charata, jochi. La caza se la realiza selectivamente y de acuerdo con la época, disminuye la cacería en períodos de emparejamiento y parición.

La recolección de miel de abeja y frutas silvestres son igualmente un complemento a la dieta diaria de la familia, especialmente de los niños; se realiza en ciertos períodos del año, lo mismo que los frutos; entre ellos se tiene: algarrobo, mistol, ulala, guareno, tuna, motojobobo, chichapí.



Gráfico 1. Sistema alimentario de los pequeños productores guaraníes del isoso y el parapitiguasú



Fuente: Elaboración propia con base en la información construida participativamente.



Los guaraníes en el Parapitiguasu

El Parapitiguasu también está en el municipio de Charagua, donde los guaraníes tienen Territorio Comunitario de Origen (TCO Parapitiguasu). El ecosistema es chaqueño xerofítico; presenta zonas de serranía del sub-andino (1.400 a 600 msnm) de transición (1.200 a 700 msnm) y llanura chaqueña (700 a 500 msnm). El uso del territorio y de los recursos naturales tiene dos actores: los originarios (población guaraní) y los «terceros» (población de ganaderos, campesinos no indígenas). Esta población guaraní desarrolla actividades agrícolas, ganaderas, de caza, pesca, recolección y extracción forestal, a escala de subsistencia o autoconsumo, con escasos excedentes que comercializan para comprar otros alimentos y servicios. La población no indígena, como propietaria privada, se dedica principalmente a la ganadería bovina extensiva, y posee una mayor extensión de tierras.

Entre los indígenas, el acceso a los recursos naturales se puede distinguir entre familiar y comunal. El familiar se refiere a las actividades agrícolas, ganaderas, caza, pesca y recolección para el sustento del grupo familiar; en cambio, el comunal, al desarrollo de actividades productivas con fines de desarrollo comunal, para lo cual se conforma una organización productiva. En algunas comunidades que tienen menos territorio (solo cuatro comunidades tienen suficiente tierra) la agricultura es solamente comunal.

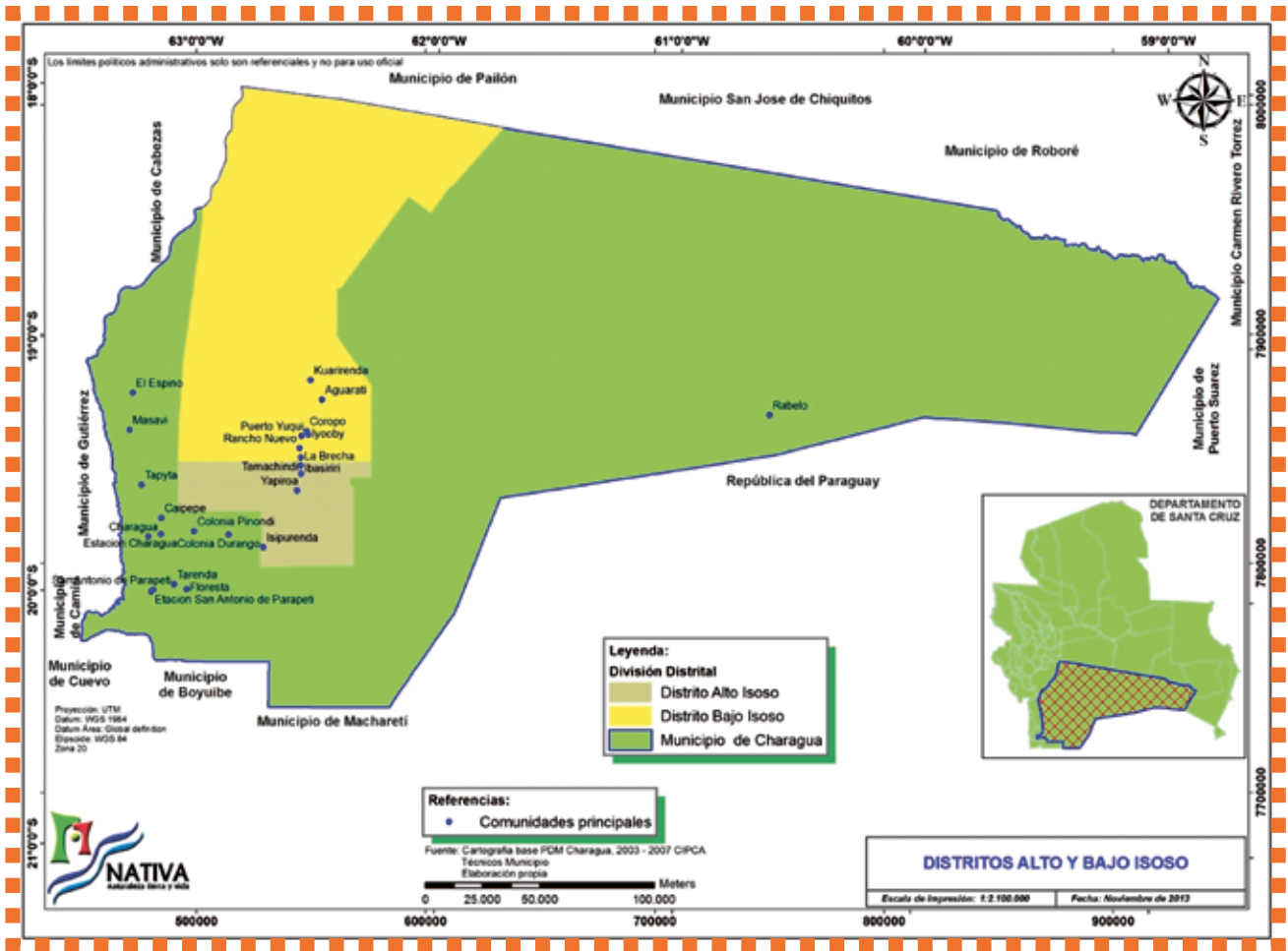
La agricultura se realiza en forma tradicional, no-mecanizada y manual, usando azadón, pala, punzón, matraca de sembrado, y la fuerza laboral que tenga el grupo familiar. Parte de las semillas son variedades nativas de origen local, pero también existe la introducción de híbridos o semillas mejoradas. Se mantiene la práctica de cultivos asociados y de rotación de cultivos.

Se asocia el maíz con leguminosas, como la kumanda tupi y frejol, y con cucurbitáceas como el zapallo joko y la sandía. En el control de plagas la mayoría de los productores no realiza ninguna práctica. La comunidad de Machipo realiza una producción mecanizada y con el uso de agroquímicos.

Las comunidades con mayor superficie cultivada no siempre son las con mayor población. San Antonio tiene 225 familias y es la comunidad con mayor superficie cultivada, 7.500 hectáreas, 500 comunales, con un promedio de 2,2 ha por familia; le sigue Okita, con 40 familias, tiene 6.760 ha, 148 comunales, y un promedio de 3,70 ha por familia. La comunidad con menos superficie es Ipitakuape, que tiene 29 familias y solo cuenta con 50 ha cultivadas, haciendo el promedio de 0,28 ha por familia, el más bajo de toda la TCO. El más alto promedio de hectáreas cultivadas por familia, corresponde a Takuarandi, con 10 ha por familia, con clara orientación comercial.

El cultivo más importante es el maíz, en segundo lugar está el frejol, y después el zapallo, el joko, la yuca y el camote.

La zona del Parapitiguasú se destaca en el municipio de Charagua por ser la de mayor producción agrícola guaraní. Su producción está un poco más orientada a la comercialización, debido a los siguientes factores: mejores condiciones climáticas (más húmedo), mejor calidad de tierras, mayor cercanía a los mercados locales y regionales. Actualmente, esa orientación comercial ha sido reforzada con la conformación de asociaciones de productores, como APPA en la comunidad de San Francisco, motivada por la demanda de la estatal EMAPA (Empresa de Apoyo a la Producción de Alimentos), que otorga pagos adelantados por la cosecha de maíz y provee de cerramientos, semillas, insumos y asistencia técnica, en coordinación con INIAF (Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal) y otros



Alto y bajo Iso

Fuente: Adaptado cartografía PMGR, 2009.
Elaboración propia.



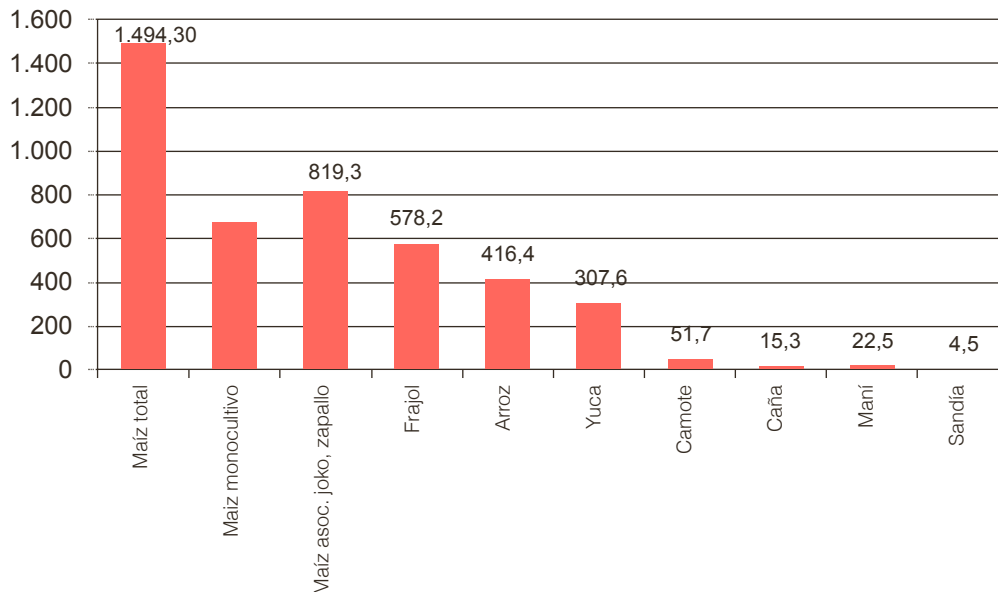
actores institucionales que coordinan con el Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras.

La principal actividad para los guaraníes del Parapitiguasu es la ganadería de caprinos, bovinos, ovinos, porcinos, aves de corral (gallinas y patos), con fines alimentarios; también crían equinos y asnales, como medio de transporte. La ganadería mayormente es de tipo extensivo, cuyo pastoreo se realiza a campo abierto y se alimenta principalmente por ramoneo, dependiendo en gran medida de la oferta natural de forraje de los ecosistemas y en menor proporción de los rastrojos agrícolas. Los factores determinantes para la crianza de ganado son la disponibilidad de agua y forraje, principalmente durante la época seca y la ampliación anormal de ésta o sequía.

El manejo del agua disponible es ineficiente y la mayoría de las familias no tiene una infraestructura mínima. Algunos cuentan con atajados,

la mayoría sobre suelos muy permeables y a cielo abierto, ocasionando pérdidas aproximadamente entre 40 y 50 % por infiltración y evapotranspiración. En tiempo de sequía estos atajados se secan, obligando a los productores a abastecerlos transportando agua en cisternas. El ganado también se mueve para conseguir agua en «aguadas» naturales, cada vez más distantes. El manejo de pastoreo abierto tiene menor rendimiento, bajas tasas de parición, cruza no controladas, dificultad para el manejo sanitario, y en el caso del ganado caprino, un fuerte impacto en la regeneración de especies forrajeras nativas. Entre julio y octubre se dan la mayor parte de los nacimientos, coincidiendo con la época de menor disponibilidad de forraje. La presencia de productores privados de ganado bovino, que poseen hatos de tamaño considerable, también compite por el acceso al forraje.

Gráfico 2. Cultivos y volúmenes de producción guaraní en las 25 comunidades del isoso



Fuente: Elaboración propia, según el Plan de Desarrollo Municipal de Charagua, 2008.



La zona de transición y la llanura chaqueña ofrecen una variedad de especies de árboles maderables aprovechados por los pobladores indígenas y no-indígenas para la construcción, para alimento animal y como leña. Los pobladores, a diferencia de lo que ocurre en el Isoso, no identifican el uso de especies tradicionalmente destinadas a la alimentación humana, como el algarrobo y el mistol. Asimismo, no se registra en esta TCO la presencia del árbol chañar, también alimenticio. La explotación forestal de maderas está principalmente destinada a la venta, todavía en poco volumen, como medio para obtener ingresos en efectivo. Algunas especies, pese a no ser fuente de alimento, tienen un uso vinculado a la producción agropecuaria, como postes para la protección de los cultivos, corrales para los animales y leña para la preparación de alimentos.

En el territorio del Parapitigusu se nota una creciente deforestación, debido al sobrepastoreo y la explotación forestal selectiva.

La cacería sigue siendo una actividad complementaria en el sistema alimentario de los guaraníes del Parapitiguasu, pero con mayores dificultades en los últimos años, debido a la disminución de animales silvestres. Las áreas de cacería que utilizan son territorios de propiedad privada de los ganaderos, espacios naturales con poca presencia de ganado bovino y deshabitados. Dadas estas condiciones, su contribución a la dieta de las familias ha disminuido.

La pesca es una actividad complementaria en el sistema alimentario, principalmente de siete comunidades guaraníes que viven a orillas del río Parapetí. Es una fuente de carne para la alimentación de las familias, que complementa su sistema alimentario entre junio a noviembre, cuando empieza a aumentar el caudal del río con las lluvias. Las especies ictícolas son: sábalo, dorado, surubí y varias especies de bagres.

El maíz, cultivo guaraní

El pueblo guaraní ha desarrollado un gran conocimiento y tecnología para el cultivo de maíz, logrando gran variedad de maíces, cada uno de ellos con uso diferente, así como el desarrollo de prácticas de control de plagas mediante cultivos asociados (maíz con frejoles, zapallos, yuca, aji, camote, flores y árboles), junto con un sistema agrícola basado en el uso migratorio y rotativo de terrenos agrícolas, permitiendo su recuperación y causando un bajo impacto sobre los ecosistemas. Al control biológico de las plagas y conservación de los suelos mediante la práctica agrícola tradicional, como los cultivos asociados (lo opuesto al monocultivo), ha seguido hoy la adopción de agroquímicos.

Se han perdido algunas variedades tradicionales de maíz debido a los bajos rendimientos, en comparación con las semillas híbridas o mejoradas, como también por los ciclos biológicos más largos que exigen las variedades locales tradicionales, lo que las hace altamente vulnerables y poco viables actualmente con la ampliación de la sequía y los cambios en la cantidad y distribución irregular de las lluvias. La oferta local de semillas híbridas y transgénicas, junto con su asistencia técnica, es una amenaza para todo el cultivo de maíz y el sistema agroalimentario de estos pueblos.

El maíz es un alimento central en el sistema alimentario guaraní, y también un alimento con alta demanda en los mercados, por lo que es necesario ver bien su inserción en la cadena productiva.

La producción del maíz en Charagua muestra una cadena productiva guaraní principalmente destinada al autoconsumo. Las semillas utilizadas son mayormente híbridas, desarrolladas y difundidas por el INIAF (la institución estatal que se ocupa del manejo genético de los cultivos tradicionales) y, en menor medida, semillas nativas (con



el apoyo de la FAO y el INIAF), mediante acciones de rescate de variedades tradicionales nativas. La pérdida de cosechas debido a los cambios climáticos influye negativamente en las prácticas tradicionales de los agricultores guaraní, viéndose obligados a reservar semillas para la siembra, e incluso a consumir el grano reservado para semilla. Los pequeños productores guaraníes, sin reservas de semilla de su propia cosecha, se ven luego ante el alto precio que tienen éstas en el mercado.

La vinculación de la cadena productiva guaraní del maíz con la cadena productiva de gran escala se da con la reciente y progresiva incorporación de pequeños productores guaraní en las

asociaciones productivas de gran escala, así como con instituciones y organizaciones que prestan servicios y apoyo técnico a la producción agropecuaria del municipio. Los mercados locales son a su vez un espacio de vinculación entre estos dos sistemas de producción de maíz.

La producción a escala de autoconsumo y la baja resiliencia del sistema agrícola guaraní ponen en evidencia la alta vulnerabilidad de los sistemas agroalimentarios de estos pobladores, por muchos factores: cambio climático, baja capacidad de inversión para la adaptación y la mitigación, falta de agua para riego y consumo humano y animal, dificultad para conservar las semillas por diferentes razones, como el hambre y la disminución de la oferta natural de alimentos para la caza, pesca y recolección. Este conjunto de factores, junto con la oferta y disponibilidad de alimentos foráneos, como fideo, arroz, pollo de granja, y otros procesados industrialmente (conservas, embutidos, gaseosas, galletas), van incorporándose en la dieta de las familias guaraníes, según su capacidad económica. Y el guaraní, en la medida en que esto se acrecienta, vende artesanías y su mano de obra (como peón o zafrero), y emigra en busca de empleo a los centros urbanos.

Cuadro 7. Cultivos y variedades en el Parapitiguasu

Cultivos	Variedades
Maíz (<i>Zea mais</i>)	Híbridos o mejorados Chiriguano 32 Cubano amarillo Blanco Blando perla Blando amarillo
	Nativas Maíz amarillo (<i>avati iyu vae</i>) Maíz morado (<i>avati bu</i>) Maíz jaspeado (<i>avati guayeta</i>) Maíz cristalino (<i>avati besanka vae</i>) Maíz pequeño (<i>avati rapua</i>)
Frejol (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Nativas Carioca Kumanda (arbolito)
Kumanda (<i>Phaseolus vulgaris</i>)	Tupí
Yuca (<i>Manihot esculenta</i>)	Moradita Moja Rosada
Joko	Dulces Harinosos Buena semilla

Fuente: Elaboración propia.

Los guaraníes en Villa Montes

Las familias guaraní del municipio de Villa Montes viven en la zona con mayor aptitud agrícola, por la calidad de sus suelos y la disponibilidad de agua, además de estar a lo largo de la ruta pavimentada que va de Yacuiba a Santa Cruz, y próximos al centro urbano de Villa Montes, una buena conexión con los mercados locales y la ciudad de Santa Cruz. La zona de piedemonte también tiene la mayor población del municipio de Villa Montes.

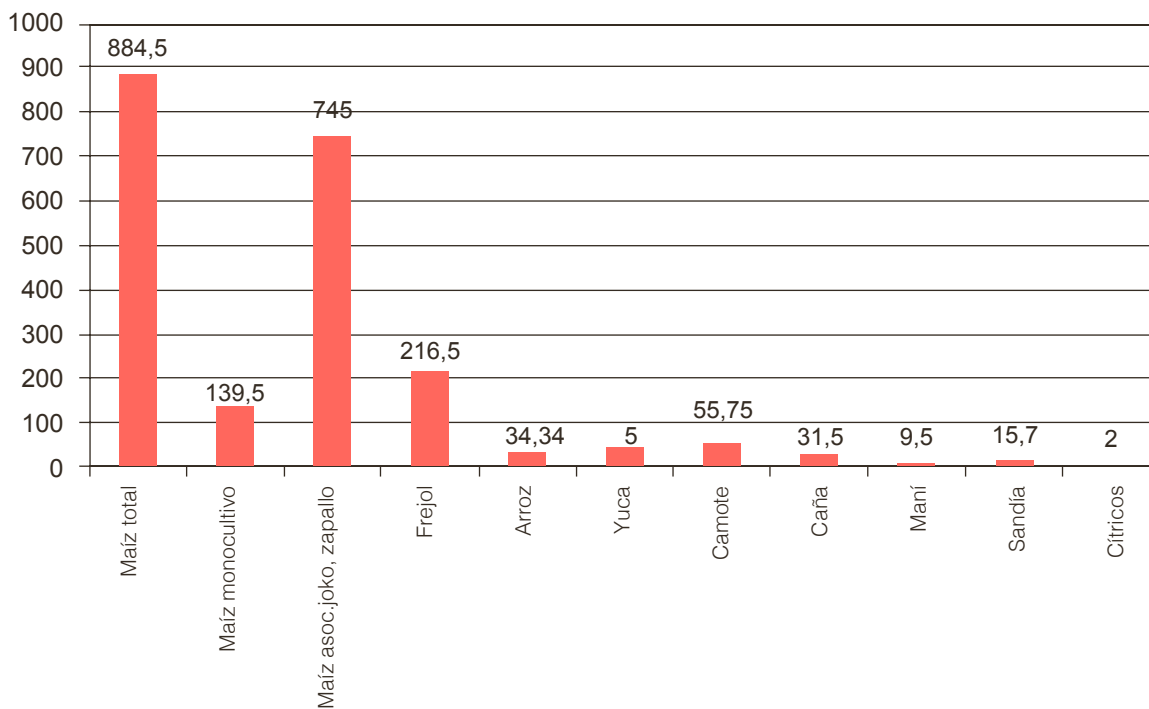


Los guaraníes de Villa Montes no han logrado la titulación de sus territorios ancestrales (TCO o TIOC) adecuado a sus usos y costumbres, debido principalmente a que estos territorios se encuentran ocupados por campesinos migrantes, adoptando la condición de «comunidades mixtas», que resulta principalmente en un acceso para uso de terrenos agrícolas, y espacios limitados para la ganadería bovina y menor, que no deja a las familias aprovisionarse de la caza y la recolección de alimentos silvestres. No existe tampoco en estos territorios posibilidades para

la pesca. El sistema alimentario de estas familias está, pues, básicamente orientado a la producción agrícola y pecuaria, complementada débilmente con la recolección de miel y algarrobo y, en menor proporción, por la caza, que requiere ir a zonas alejadas dentro del sub-andino, lo que significa mucho tiempo y esfuerzo.

Tienen un título de propiedad colectiva sobre la zona de Tarairí, que incluye varias comunidades guaraní: Ipa, Tarairí Igüembe, Puesto García, Pelicano, Caigua, Lagunitas, Caiguamí (Distrito 6) y Tahiguati (Distrito 7). Dentro de

Gráfico 3. Cultivos y volúmenes de producción guaraní en las 17 comunidades de Parapitiguasu



Fuente: Plan de Desarrollo Municipal, Charagua 2012.



este territorio existe un mercado interno de tierras, aunque sin respaldo legal, donde lo que se compra y vende no es la tierra en sí, sino las mejoras que se hayan introducido en las mismas.

Hasta la década de 1960, la producción agrícola en la zona de piedemonte era totalmente a secano, de tipo tradicional y sin conexión con los mercados externos. A partir de 1965, aproximadamente, empiezan a llegar y ocupar estas tierras agricultores de los valles tarijeños y chuquisaqueños, iniciando la agricultura bajo riego. En la década de 1980, con la instalación de la fábrica de aceite, se promueve la ampliación de la frontera agrícola; y durante la década de 1990, con el asfaltado de la ruta a Santa Cruz, la actividad agrícola se intensifica notablemente.

Actualmente el 50 % de los productores agrícolas cuenta con riego, siendo beneficiadas las comunidades guaraníes de Tarairí, Caigua, Ipa, Iguembe, Lagunitas y Puerto García, que se organizaron como Asociación de Productores y Comercializadores Agrícolas Bajo Riego (APROCABAR). Las comunidades guaraníes de piedemonte que producen a secano son: Chimeo, Iguembe, Caiguami, Tahiguaty, Palmar Grande y La Tricolor.

El sistema de producción en la zona de piedemonte es en gran medida intensiva y diversificada, se cultiva bajo riego varias hortalizas (tomate, sandía y papa, principalmente), tanto en invierno como en verano. Asimismo, es importante la producción a secano, donde sobresale el cultivo de cítricos, sandía y maíz. El nivel tecnológico en la producción a secano es tradicional, a excepción de algunos cultivos como el de sandía y cítricos, que han incorporado insumos externos. La producción bajo riego emplea tecnología en transición; es decir, conserva elementos de tecnología tradicional.

La agricultura de piedemonte se caracteriza actualmente por una menor disponibilidad de agua para riego, disminución del rendimiento

por hectárea, uso irracional de agroquímicos, dinámico mercado de tierras, búsqueda de nuevos cultivos, variedades y alternativas tecnológicas. En la zona de transición existe una menor disponibilidad de tierras para familias nuevas, y varias familias guaraníes no tienen tierras.

La producción agrícola de las familias guaraní de la zona de piedemonte, en el municipio de Villa Montes, han perdido gran parte de los conocimientos y tecnologías ancestrales agrícolas, adoptando progresivamente el modo productivo occidental, con el uso de semillas híbridas, agroquímicos y maquinaria agrícola. Su producción está orientada en mayor proporción a la comercialización, por lo que también han integrado el cultivo de soja, tomate y papa, notándose la influencia de la demanda del mercado.

Sin embargo, el cultivo de maíz sigue siendo el principal, seguido por la sandía, y en tercer lugar, la soja. La producción agrícola diversificada está destinada en su mayor parte al mercado (80 a 90 %). Los principales productos son: sandía, tomate, papa, cebolla y cítricos. Mientras que la producción de maíz se destina principalmente al autoconsumo y a la alimentación de animales menores (chanchos y aves de corral).

Con la venta de la producción agrícola compran otros productos, como yerba mate.

La ganadería mayor es una de las principales actividades económicas de la población del municipio, aunque también se encuentran especies de ganado menor: cabras, ovejas, cerdos y aves de corral. Aunque la actividad ganadera se concentra principalmente en la zona de la llanura chaqueña, también existe en piedemonte y de transición, aunque con características diferentes.

En la zona guaraní de Tarairí crían ganado bovino (2.500 cabezas), porcino (1.450), caprino (1.380), aves (21.500), ovinos (186), además de equinos (311). El ganado bovino es menor en cantidad que en los otros distritos, y los hatos son

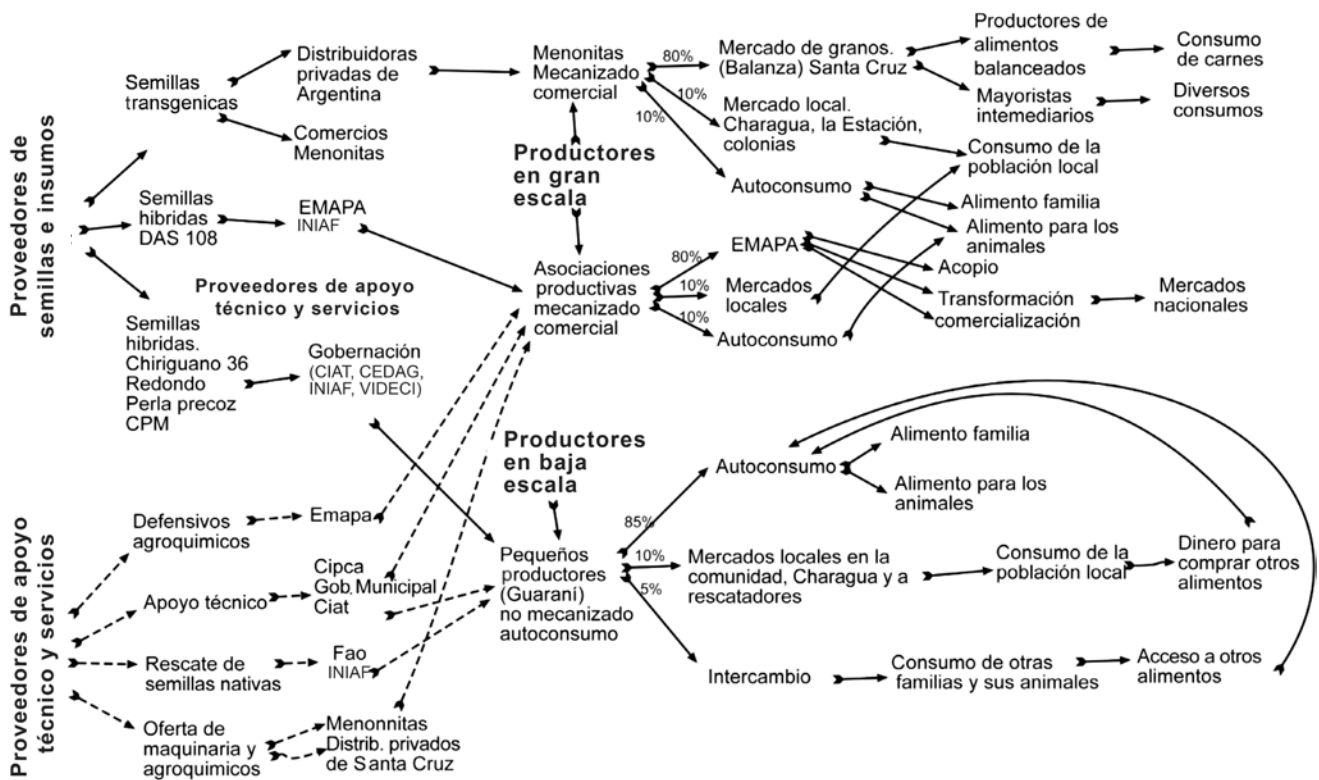


entre cinco y 30 cabezas, siendo una actividad de subsistencia y que cumple una función de ahorro.

El manejo ganadero se basa en un sistema extensivo, aprovechando la oferta natural de forrajes para ramoneo, ante la baja presencia de pasturas nativas. Se utilizan algunos productos tales como: antiparasitarios, antibióticos, vacunas, vitaminas y sales minerales. Una de las actividades más importantes para la sanidad animal es la campaña de erradicación de fiebre aftosa, declarada de prioridad nacional mediante ley.

La implantación de forrajes que se viene realizando tiene como base las siguientes variedades de gramíneas forrajeras: gatton panic, sorgo forrajeros, buffell, tanzania, brachiarias. En piedemonte se calcula el requerimiento de 12 a 15 ha por cabeza de ganado bovino. La disponibilidad de agua para el ganado es limitada y se vuelve más crítica durante la sequía, provocando la pérdida del ganado. La pesca, la caza y la recolección son actividades marginales.

Gráfico 4. Cadena productiva del maíz en el municipio de Charagua



Fuente: Elaboración propia.



Sistema alimentario del pueblo weenhayek

La TCO weenhayek se encuentra en la extensa llanura del Gran Chaco, en la región denominada Chaco semiárido, limitando hacia el sureste con el Chaco sub-húmedo. Es un bosque seco con altas temperaturas y bajas precipitaciones. Alberga una gran diversidad de especies animales y vegetales, común en todas las comunidades que han desarrollado la pesca, la caza y la recolección (algarrobo blanco y negro, chañar, mistol, tusca, poroto del monte, tasi y miel). No tienen tradición cultural agrícola ni pecuaria.

Los encuestados afirman en su totalidad que las generaciones weenhayek antiguas gozaban de una mejor alimentación. Los antiguos weenhayek se alimentaban de pescado gran parte del año, lo que no es posible hoy. Tampoco existe la misma oferta natural del suelo. Aun así, la racionalidad productiva de los weenhayek no se basa en una lógica acumulativa, y por tanto tampoco en una visión de largo plazo. Prima la satisfacción de necesidades inmediatas a partir de recursos obtenidos del entorno y una costumbre extractiva (pesca, caza o recolección).

Según las encuestas comunales, los weenhayek perciben que actualmente su alimentación es cada vez más dependiente de su capacidad económica, debido a que su alimentación poco a poco va incluyendo alimentos que no pueden conseguir directamente, como azúcar, yerba, café, fideo, arroz, aceite, harina, conservas, fiambres, carnes vacuna y de pollo, comidas preparadas, como pan, hamburguesas, pollo frito e incluso pescado. Además de otros productos como coca, cigarrillos, bebidas alcohólicas, ropa y otros bienes para su consumo.

El principal alimento, que es el pescado, ya no es abundante y han reducido sus tallas. Los dos últimos años [2011-2013] no han podido

desarrollar actividad pesquera comercial por la ausencia de cardúmenes, ocasionando una crisis alimentaria y económica que ha obligado a las autoridades a declarar como damnificada a la población weenhayek y desarrollar acciones de dotación de alimentos por la declaratoria de emergencia, ayuda de la que actualmente dependen considerablemente, evidenciando la limitada disponibilidad de alimentos.

El monte ya no fructifica como antes, y también se está reduciendo año tras año. No llueve como antes, el calor es más fuerte y ocurren heladas que afectan a las especies alimentarias del bosque; la sequía también afecta a los caudales del río, disminuyendo la migración de los peces, y es causa de mortandad de la fauna silvestre, al secarse las fuentes de agua natural que tienen.

Algunas familias weenhayek han adoptado la actividad agrícola, incentivadas por el sistema de riego del proyecto PROVISA, produciendo principalmente maíz, zapallo y frejol, en baja cantidad, y destinado al autoconsumo. Otras familias, con acceso a estos terrenos, por el contrario, han optado por alquilarlos a agricultores campesinos que no son indígenas.

Disponibilidad de alimentos

De acuerdo con las encuestas, la mayoría de las familias dispone de tres comidas al día (desayuno, almuerzo y cena). El desayuno se compone de una taza de té, café o yerba, acompañada de pan. El almuerzo consta de un sólo plato que puede ser un guiso de fideo o arroz, con carne de gallina, pollo, cabra o de animales silvestres, como la iguana y el tatú. La cena también es un plato de fideo o arroz. Cuando hay pesca, la carne de pescado se convierte en la comida cotidiana y aparece en todas las comidas. Cuando logran pescar y comercializar el pescado usan el dinero para comprar otros alimentos, que consideran de calidad, como sardinas en conserva, picadillo,



fiambres y comida rápida elaborada en la zona urbana.

La ausencia de peces no permite la obtención de dinero para acceder a alimentos mediante la compra, configurando una situación crítica en la alimentación de las familias, principalmente de las que dependen enteramente de la pesca, que son las más pobres.

Otras actividades económicas alternativas que les permite a algunas familias tener dinero son la producción artesanal, la venta de ganado menor y la venta de mano de obra.

La pesca weenhayek

La pesca es la principal actividad de la mayoría de las familias weenhayek, caracterizada por la explotación comercial a gran escala de sábalo.

El estado poblacional reducido, así como la escasez de cardúmenes de sábalo es un factor adverso para la alimentación y economía de las familias weenhayek de Villa Montes. La situación tiende a incrementarse debido a la alteración de la dinámica migratoria de los peces, asociada a la construcción de obras civiles de riego en territorio argentino (Ruta 28), las que forman barreras insalvables para los cardúmenes migrantes. La disminución de las lluvias también afecta a los caudales del río Pilcomayo, que no logra conectarse con los cursos de agua de la cuenca baja y el propio río Paraguay, como ocurría eventualmente en la época de lluvias.

La vulnerabilidad de la seguridad alimentaria, de la producción y acceso a alimentos de producción propia y por compra, es muy alta, pues carecen de sistemas agrícolas y tienen una gran dependencia de la actividad temporal de la pesca comercial.

Sistema alimentario del pueblo pilagá en Las Lomitas

De acuerdo con la información lograda mediante entrevistas, al igual que en los otros casos, la percepción social generalizada de la población pilagá es que su alimentación ha cambiado radicalmente, y que sus abuelos comían mejor. Según las encuestas, los abuelos se alimentaban solamente de la oferta natural de los ecosistemas, con productos de cacería como surís, cigüeñas, yacarés, chanchos de monte y peces. Recolectaban «porotos del monte», algarroba, mistol, chañar, tuna del monte, higos de tuna, raíces, cogollos de palmera, variedad de mieles nativas, alimentos más sanos, nutritivos y que se conseguían localmente; también se hacía trueque con otras comunidades. No se necesitaba tener dinero para conseguir alimentos.

La alimentación de las familias de las comunidades pilagá se compone en la actualidad de un 80 a 100 % de «alimentos de afuera» (pan, gaseosas, fideo, aceite, papa, cebolla, mortadela, queso, carnes, conservas, yogurt, galletitas, yerba, caramelos, alcohol, hoja de coca). Los alimentos propios de los pilagá apenas forman una pequeña parte de la dieta diaria. Según los entrevistados, el consumo de «alimentos modernos» provoca problemas de salud, como la obesidad, la diabetes, que antes no era común, así como la adicción al alcohol.

Los principales factores para el cambio alimentario en el pueblo pilagá son la pérdida de la extensión del territorio ancestral, y los concomitantes, como bien declara un entrevistado: «el avance de la frontera agrícola, las carreteras, las ciudades... [y la pérdida] de identidad». Otros afirman que existe una lógica de usurpación y mercadeo de tierras por parte de la clase política, que, con la idea de que así se



Cuadro 8. Cultivos y variedades en Villa Montes

Cultivos	Variedades
Maíz	Algarrobal 101, Algarrobal 102
Soya	Cristalina, Engopa, Doko, Uirapuruu, Conquista
Sandía	Perola, Charleston Grey, Jubilee, Crimson Sweet
Maní	Colorado Iboperenda, Bayo Algarrobal 1
Tomate	Flora Dade, Peto Fuego, Río Fuego, Río Grande, Santa Adelia
Cebolla	Red Creole, Credo, Red Creole PRR
Zanahoria	Royal Chantenay, Cerroma Brasilia, Alta Celecao
Papa	Desiree, Americana
Cítricos	Criolla en pie de Cleopatra

Fuente: APROCABAR, 2001.

Cuadro 9. Caracterización de los sistemas de producción agrícola según zona

Zona	Insumos locales	Insumos externos	Riego	Tracción	Fuerza de trabajo
Piedemonte	Semillas de: cereales, maní, cucurbitáceas, cítricos, injertados. Fertilizantes: gallinaza.	Semillas: papa, hortalizas, cereales. Fertilizantes: químicos. Pesticidas.	Se dispone aproximadamente para el 50 % de tierras aptas para riego. Áreas de pendiente no son regadas.	Mecánica para la preparación del suelo, animal y manual para labores culturales.	En gran medida es familiar, muchas familias contratan fuerza de trabajo externa.
Transición	Semillas de: cereales, cucurbitáceas.	Semillas de maíz. Pesticidas.	No existe.	Mecánica para el laboreo del suelo, animal en labores culturales.	La fuerza de trabajo es casi exclusivamente familiar.

Fuente: elaboración APDS con base en talleres zonales.

Cuadro 10. Calendario de producción agrícola

Cultivos	Época de siembra	Cosecha
Maíz	Noviembre a diciembre	Abril
Soja	Diciembre a enero	Mayo-junio
Sandía	Febrero a octubre	Diciembre
Maní	Diciembre	Mayo
Tomate	Enero-marzo, agosto-septiembre	60-70 días después del trasplante
Cebolla (para bulbo)	Febrero a octubre	60-70 días después del trasplante
Cebolla (para verdeo)	Febrero a abril	Octubre-diciembre
Zanahoria	Febrero a octubre	80-100 días después de siembra
Papa	Marzo	Junio-julio

Fuente: Instituto Boliviano de Tecnología Agropecuaria, Oficina y Laboratorio de Semillas Gran Chaco, ISA, AUTAPO.



hace progreso y se genera crecimiento económico, las entregan a empresas privadas agropecuarias y forestales, que en muchos casos son transnacionales con grandes capitales y poder de injerencia en estos niveles de decisión. Actualmente, las tierras que poseen los indígenas de la provincia de Formosa solo son pequeños retazos (llamados «lotes») sobre lo que fue su territorio ancestral.

El sistema alimentario tradicional ya no es eficiente para cubrir la demanda de la población indígena; su ecosistema ahora es utilizado por empresas privadas para producir alimentos agropecuarios y productos forestales para el mercado nacional y la exportación.

También se deja ver que el cambio alimentario está relacionado con la aculturación y con las políticas asistencialistas del Estado; un entrevistado manifiesta que «la gente ya no quiere esa vida de recolectar»; otro dice, «la gente quiere vivir como los blancos... además, todos tienen sueldos». Y un tercero dice, «hay mucho entrevero con el blanco, y se está perdiendo la cultura».

Dicen que los cambios en el clima también influyen en la disponibilidad de alimentos de los ecosistemas naturales, aunque notoriamente con menos frecuencia que los entrevistados guaraníes y weenhayek.

Este cambio de alimentos tradicionales por «alimentos de afuera», emergentes de la modernidad, que es cotidiana en el resto del país, corrompe la soberanía alimentaria, haciendo de la población indígena dependiente de los alimentos del mercado, lo que limita fuertemente el acceso a los alimentos a las familias más pobres.

Algunas organizaciones de apoyo han coadyuvado recientemente a la incorporación de los pilagá a la actividad agrícola, a escala de subsistencia y de huertos familiares, así como a la ganadería menor (caprina y ovina). Se ha trabajado también en la introducción de la ganadería bovina, pero no es muy común.

La situación alimentaria de estas comunidades indígenas sería muy crítica sin las acciones de asistencia que despliega el Estado argentino y el gobierno provincial, con el proyecto «Alimentación y nutrición en comunidades aborígenes de Formosa» y el programa provincial NUTRIR (Ministerio de Desarrollo Humano de la Nación, 2009).

El dinero para la compra de alimentos viene de empleos en las empresas agropecuarias y forestales, y de pensiones, jubilaciones y asignaciones familiares provistas por el Estado. Los entrevistados también manifiestan que algunos líderes consiguen empleos públicos como cuoteo político.

De las cuatro comunidades pilagá incluidas en el estudio, tres comen tres veces al día (desayuno, almuerzo y cena); la cuarta, sólo dos (desayuno y almuerzo). Por lo general las comidas consisten en guisos, sopas, papas, carne hervida o asada, sopa de bagre y peces fritos. La diferencia en el número de comidas al día tiene estrecha relación con el poder adquisitivo. La comunidad Kocorosatanyi se identifica como la más pobre, además de que también es la de menor población, con solo 22 familias.

La época de menor disponibilidad de alimentos es durante el invierno, ya que disminuye la caza, la pesca y la recolección, que aún son importantes.

Todos los alimentos recolectados se destinan íntegramente al autoconsumo y no existen normas locales que regulen la cosecha de los mismos. La recolección es una actividad asignada a las mujeres y a los niños que van en pequeños grupos al monte. El acceso y la disponibilidad de estos alimentos ha disminuido debido a la degradación de los ecosistemas naturales, principalmente a consecuencia de la expansión de actividades agropecuarias y forestales de escala comercial. Los entrevistados afirman que la variedad de alimentos de recolección está disminuyendo. En la comunidad Lote 27, con una población de 300 familias, y relativamente próxima al



Cuadro 11. Principales especies vegetales en la dieta weenhayek

Nombre vulgar	Wenayeek	Especie	Familia
Tasi	Jwallak'	<i>Morrenia odorata</i>	<i>Aclepiadaceae</i>
Sachasandia	'Oonhak'	<i>Capparis salicifolia</i>	<i>Capparidaceae</i>
Poroto de monte	'Aanyhaj	<i>Capparis retusa</i>	<i>Capparidaceae</i>
Algarrobo blanco	Jwa'aayúk	<i>Prosopis alba</i>	<i>Leguminosae</i>
Tusca	'Inhaatek	<i>Acacia aroma</i>	<i>Leguminosae</i>
Chañar	Leetsenuk	<i>Geoffroea decorticans</i>	<i>Leguminosae</i>
Algarrobo negro	Wootsotsuk'	<i>Prosopis nigra</i>	<i>Leguminosae</i>
Palma	Jwitsuk'	<i>Copernicia alba</i>	<i>Palmae</i>
Mistol	'Ahàayuk	<i>Ziziphus mistol</i>	<i>Rhamnaceae</i>
Yuquilla	Newok		<i>Rutaceae</i>
Sombra y toro	Jwiteenuk'	<i>Acanthosyris</i>	<i>Santalaceae</i>
Ají de monte	Pàànhàn	<i>Capsicum bacatum</i>	<i>Solanaceae</i>

Fuente: estudio Etnobotánico en el Pueblo Weenhayek, Rodrigo Quiroga, 2007.

centro urbano de Las Lomitas, solo el 10 % de las familias son recolectoras de alimentos silvestres, mientras que para las otras tres es una actividad de todas las familias.

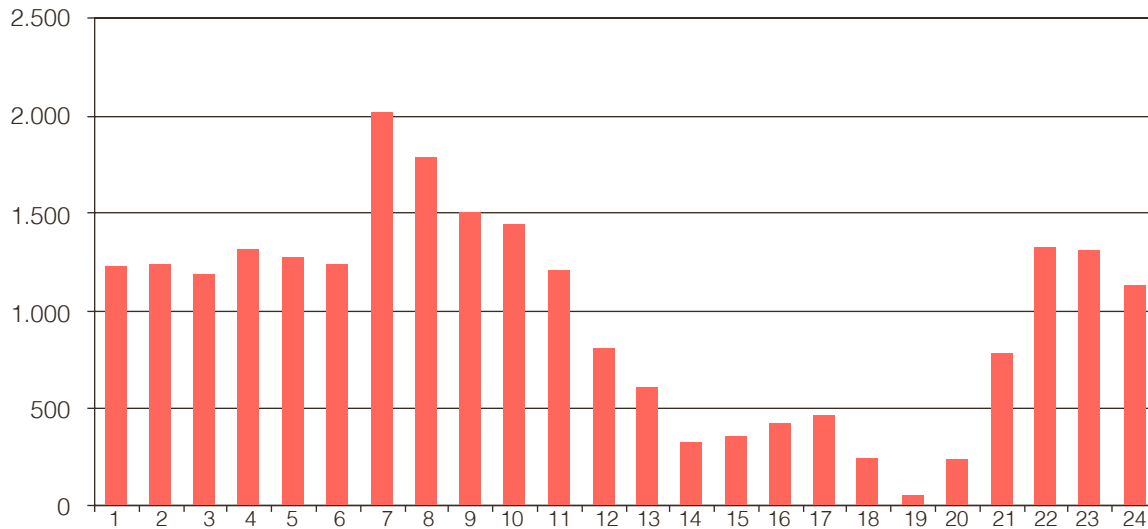
La pesca pilagá está favorecida por la presencia del bañado La Estrella, un humedal de inundación del sistema del río Pilcomayo y un sitio de importancia para la reproducción de algunas especies ictícolas como el sábalo. Esta actividad, según los entrevistados, la realiza la mayoría de las familias de las comunidades pilagá, excepto la comunidad del Lote 27, que se caracteriza por ser la más pobre. Las especies de peces que se aprovechan son: sábalo, boga, bagre, tararira, doradillo, vieja del agua. Se pesca con mayor intensidad cuando llega el bañado, en la época de lluvias (diciembre a febrero). El sábalo también se pesca entre marzo y septiembre.

Algunos pescadores se trasladan al río Bermejo, donde hay mayor cantidad de peces. Se observa que cuando hay luna llena la pesca es mejor. Los productos de la pesca se destinan exclusivamente para el consumo de las familias.

La cacería es una práctica de la totalidad de las familias pilagá estudiadas, excepto, nuevamente, la del Lote 27, donde solo 20 familias de las 300 practican la cacería, las más pobres de esa comunidad. Las especies comúnmente cazadas son corzuela, charata, morito, iguana, surí, yacaré, hualacato. La época de cacería se extiende durante todo el año, sin considerar las épocas de reproducción de la fauna. Según los entrevistados ha disminuido la cantidad de fauna silvestre en las últimas décadas, y no existen normas locales para regular la cacería.



Gráfico 5. Producción pesquera en el río Pilcomayo en toneladas métricas, período 1980-2003



Fuente: Plan de Desarrollo Municipal, Villa Montes.

Casi todas las familias poseen porcinos y aves de corral. La producción es destinada mayoritariamente al autoconsumo y pocos excedentes para la venta. El control sanitario es todavía deficiente, así como la utilización de medidas de manejo de vectores de zoonosis.

Algo de agricultura y poca lluvia

La agricultura no es una actividad tradicional del pueblo pilagá, pero desde la pasada década está siendo adoptada. Del total de 408 familias que componen las cuatro comunidades pilagá estudiadas, 200 realizan actividades agrícolas. Las superficies cultivadas por familia tienen un rango muy variable; va desde los 1.000 m² hasta tres hectáreas.

Los cultivos son de maíz, sandía, zapallo, anco y poroto, destinados al autoconsumo. Dependiendo de las superficies cultivadas, también se comercializan algunos excedentes. Los entrevistados identifican como dificultad en la agricultura la falta de tecnologías y maquinaria para la preparación de la tierra; los costos, que limitan mucho el acceso a las semillas; y finalmente, el agua y el clima.

Los efectos locales del cambio climático se manifiestan en el incremento de la variabilidad climática y en la frecuente ocurrencia de eventos climáticos adversos (sequía, lluvias concentradas en pocos meses, desaparición de humedales naturales, incremento de la radiación solar, inundaciones, heladas, vientos fuertes e incendios forestales) que han ocasionado la pérdida de cosechas, disminución de frutos y fauna silvestre, baja de caudales en los cursos de agua, poniendo en situación de emergencia a cientos de familias indígenas y a campesinos y ganaderos.



Desde el 2007, en el Chaco viene sucediendo un cambio, presentando menos días con lluvia; con una concentración en alrededor de tres meses y una fuerte irregularidad de distribución, con pausas de 15 a 20 días. También se evidencia un incremento de las temperaturas máximas extremas y un descenso de las temperaturas mínimas extremas.

En cuanto a los niveles de precipitación en Villa Montes no hay mayor cambio en los totales. Sin embargo, es evidente que el 2008 y el 2009 las precipitaciones que normalmente se presentaban en septiembre, se registraron en octubre y noviembre, concentrándose entre noviembre y diciembre. El 2010 se observó un bolsón sin lluvia en todo el mes de noviembre.

La sequía y las heladas son los eventos climáticos con mayor impacto sobre la población en general, y con mayor intensidad sobre los sistemas de producción agropecuaria, provocando la pérdida de cosechas, ganados, y una situación de emergencia por escasez y costo de los alimentos.

Según el Metereological Hazards & Seasonal Forecasting Group, el Chaco boliviano presentó entre febrero del 2009 y noviembre del 2010 (18 meses) un importante déficit de precipitaciones, calificado de *excepcional* en la escala de valor de este centro de investigación (Moreno, 2011). El período de lluvias, correspondiente al verano austral 2009-2010, dejó en el Chaco solo un 60 % de las precipitaciones usuales, con un déficit marcado entre enero y abril del 2010. Debido a la sequía prolongada el gobierno boliviano declaró emergencia nacional en el Chaco, y se creó un plan de asistencia (2010-2012) para las 7.618 familias afectadas, destinando seis millones de dólares para la perforación de pozos, distribución de forraje para el ganado y ayuda alimentaria.

Una evaluación de seguridad alimentaria en emergencias, realizada en los 16 municipios del Chaco boliviano mostró que la prevalencia

de desnutrición aguda, para el chaco cruceño y chuquisaqueño, está por encima del 10 %. Actualmente el estudio de Acción Contra el Hambre, ha encontrado que existe una prevalencia de desnutrición aguda por debajo del 1,5 %, una desnutrición global menor del 6 % y una desnutrición crónica de alrededor del 20 %. Los porcentajes de desnutrición más elevados se encuentran en la provincia Cordillera (Charagua). La desnutrición aguda se concentra en menores de dos años, mientras que la desnutrición crónica tiende a aumentar desde los seis meses hasta los dos años y medio en Cordillera. (Moreno, 2011.)

Entre la población pilagá, la desnutrición alcanza el 15 y hasta el 20 % de la población infantil.

De acuerdo con los datos de defensa civil recogidos para la evaluación de daños y necesidades humanas, en el caso de atención de emergencias, en las poblaciones guaraníes de piedemonte en el municipio de Villa Montes se evidencia que la sequía afectó a más de la mitad de la población. Se trata de una zona eminentemente agrícola y que tiene mejores condiciones de disponibilidad de agua, en relación con la llanura chaqueña.

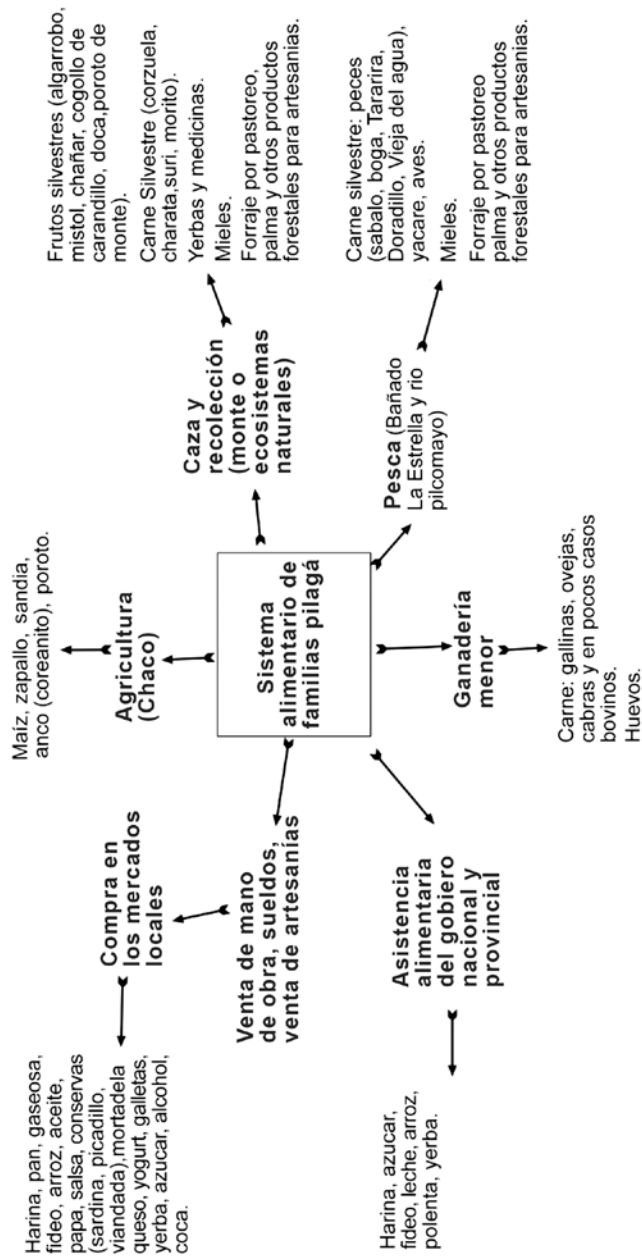
Cuadro 12. Alimentos recolectados y época de recolección de los pilagá

Alimentos recolectados	Epoca de recolección
Algarrobo	Diciembre a febrero
Mistol	Diciembre a febrero
Chañar	Diciembre a febrero
Cogollo de carandillo	Septiembre a noviembre (primavera)
Doca	Septiembre a noviembre (primavera)
Poroto del monte	Enero a marzo
Miel	Diciembre a febrero

Fuente: Elaboración propia con información participativa.



Gráfico 6. Sistema alimentario del pueblo pilagá



Fuente: Elaboración propia basada en encuestas y entrevistas.



El ámbito de las políticas

Presentamos a continuación algunas instituciones que tienen relación con la producción de alimentos y los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas guaraní y weenhayek.

Bolivia

Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras

El Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras es la institución pública del Órgano Ejecutivo del Estado Plurinacional de Bolivia encargada de definir y aplicar políticas para promover, facilitar, normar y articular el desarrollo rural integral agropecuario, forestal, acuícola y de la coca, de forma sustentable, e impulsar en el país una nueva estructura de tenencia y acceso a la tierra y bosques, generando empleo digno en beneficio de productores, comunidades y organizaciones económicas campesinas, indígenas y sector empresarial, bajo los principios de calidad, equidad, inclusión, transparencia, reciprocidad e identidad cultural, en busca de la seguridad y soberanía alimentaria, para vivir bien. Entre sus objetivos está el de promover la soberanía alimentaria y el desarrollo rural agropecuario de forma integral y sustentable, a favor de los productores rurales, comunidades indígenas y pueblos originarios (www.agrobolivia.gob.bo/).

Su vinculación directa con los sistemas alimentarios guaraní es a través del INIAF, EMAPA y la Empresa Nacional de Semillas, y otros actores del gobierno departamental de Santa Cruz.

Instituto Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (INIAF)

El INIAF es una institución descentralizada de derecho público, con personería jurídica propia, autonomía de gestión administrativa, financiera, legal y técnica, con patrimonio propio, bajo la tuición del Ministerio de Desarrollo Rural y Tierras, creada mediante Decreto Supremo en junio del 2008.

El INIAF es la autoridad competente y rectora del Sistema Nacional de Innovación Agropecuaria y Forestal (SNIAF), que tiene los roles de generar tecnologías, establecer lineamientos y gestionar las políticas públicas de innovación agropecuaria y forestal, con la finalidad de contribuir a la seguridad y soberanía alimentaria, en el marco del diálogo de saberes, la participación social, y la gestión de los recursos genéticos de la agro biodiversidad como patrimonio del Estado (www.iniaf.gob.bo/index.php/es/).

Entre sus objetivos, señala:

El desarrollo de procesos de innovación bajo enfoques y modelos participativos que garanticen la gestión de las/los productoras/es agropecuarios y forestales, en todo el proceso de investigación, asistencia técnica/extensión y capacitación, producción de semillas, comercialización y apoyo a la conservación, manejo y uso de recursos genéticos (Ibídem).

Su trabajo de mejoramiento genético de semillas de maíz y la liberación de híbridos entre los productores del Chaco, cuenta con un importante grupo de expertos que trabaja con el Centro Internacional de Mejoramiento de Maíz y Trigo con sede en México. También promueven actividades académicas y de difusión de información.

En la zona de estudio es conocido por su trabajo en el mejoramiento, oferta y provisión de semillas de maíz, directa o indirectamente, a los



productores guaraníes del Isoso Parapitiguasu, en Charagua, así como a las comunidades guaraníes de Villa Montes. Las variedades de maíz híbrido que han distribuido en Charagua son: el chiriguano 36, redondo, perla precoz y QPN (para balanceado).

Actualmente el INIAF está produciendo semillas híbridas de maíz de alto rendimiento y calidad proteica. Recientemente (junio del 2013) ha liberado dos nuevas variedades resistentes a la sequía, en el marco de sus políticas de adaptación al cambio climático.

Los híbridos INIAF H1 e INIAF HQ2 son aptos para la alimentación de ganado porcino y para la crianza de pollos; tienen un alto potencial proteico y productivo, excelente sanidad, además de ser tolerantes a enfermedades foliares. La empresa será la encargada de multiplicar la nueva variedad para llegar a los productores chaqueños.

Hay productores privados, como Henry Gutiérrez, que producen semilla de maíz híbrido y la comercializan totalmente en Santa Cruz.

Empresa de Apoyo a la Producción de Alimentos (EMAPA)

Es una empresa estratégica creada mediante Decreto en agosto del 2007 [...] es la herramienta de los bolivianos para desarrollar la producción agropecuaria en el país, apoyar a los pequeños productores de la agricultura a través de la provisión de insumos sin interés y comprándoles su producción a precio justo, evitar la especulación de precios de los alimentos, redistribuir mejor el valor de la producción agrícola, y para que la familia boliviana acceda a alimentos a precios bajos» (www.emapa.gob.bo/).

EMAPA ayuda a la conformación de asociaciones de productores, a quienes apoya con semilla, insumos y defensivos. Entre el 2007 y 2012 benefició a 7.296 productores de arroz, 5.536

productores de maíz, 10.560 productores de trigo y 4.354 productores de soya.

En cinco años de actividad, en términos de productores beneficiarios, el apoyo se incrementó en 900 por ciento. En el 2007 trabajó con 3.112 productores, que en el 2012 sumaron 27.746. En 10 campañas agrícolas, EMAPA logró acopiar 294.477 toneladas de maíz, 271.043 de trigo, 158.034 de arroz y 171.721 toneladas de soya. Cuenta también con una reserva importante de maíz que garantiza el abastecimiento necesario del principal insumo para la producción de leche, huevos, carne de res, pollo y cerdo.

Gobierno departamental de Santa Cruz

El Gobierno departamental de Santa Cruz apoya a la seguridad alimentaria de las familias guaraníes a través de sus organismos de desarrollo agropecuario y programas que ejecuta en coordinación con el INIAF y el Gobierno municipal de Charagua.

Centro de Investigación Agrícola Tropical (CIAT)

El CIAT, dependiente de la Secretaría de Desarrollo Productivo trabaja en el mejoramiento de semillas de maíz, trigo, arroz y soya. La gobernación de Santa Cruz, a través del CIAT, invierte un millón de bolivianos en investigación y mejoramiento de semillas de maíz. El CIAT tiene un presupuesto aprobado cercano a los 35 millones de bolivianos para la presente gestión (2013), que será invertido en la realización de proyectos que se vienen ejecutando, y otros por empezar. Este trabajo contempla el manejo agronómico de nuevos materiales, manejo de suelo, densidad y época de siembra, manejo de cultivo en cuanto a plagas, enfermedades y malezas.

El CIAT brinda a los productores del municipio de Charagua asistencia técnica, provisión de semillas mejoradas, como la QPM, que



es exclusivamente producida para la alimentación de ganado porcino. El Guapurú-9536 es un material que se adapta bien a diferentes zonas agroecológicas del departamento, teniendo resistencia a la sequía como una de sus principales características. El híbrido QPM-CIAT 451 se caracteriza por tener el doble de aminoácidos, lisina y triptófano, lo que hace que tenga el doble de proteína utilizable.

Servicio Departamental Agropecuario (SEDAG)

El SEDAG fue creado en 1999, su trabajo consiste en dar asistencia técnica a productores agrícolas y ganaderos, promocionando la cosecha de agua y la siembra de forrajes.

Tiene un papel fundamental en situaciones de emergencia con la aplicación de medidas de asistencia y recuperación, principalmente con la dotación de alimentos y agua para el ganado, además de colaborar en la distribución de alimentos y semillas en estas situaciones.

Gobierno municipal de Charagua

El Gobierno municipal de Charagua, a través de sus instancias de desarrollo productivo, desarrollo social y gestión de riesgos, realiza acciones de apoyo a la producción. En cooperación con el CIAT y el SEDAG realiza la perforación de pozos, asistencia con cisternas y alimentos. Lidera el COE o Centro de Operaciones de Emergencia, en coordinación con Defensa Civil y otras instituciones locales, departamentales y nacionales.

Argentina

Instituto Nacional de Asuntos Indígenas

Entidad descentralizada con participación indígena, que depende de Ministerio del Salud y Acción Social. Entre sus funciones está proponer

el presupuesto para acciones de promoción y desarrollo de las comunidades indígenas.

Ministerio de Desarrollo Humano

Ejecuta programas como el Seguro Provincial de Salud, Plan Nación y Plan Vivir.

Instituto de Comunidades Aborígenes

Trabaja con tierras, programas de desarrollo y promoción indígena, y subsidios.

Instituto Provincial de Colonización de Tierras Fiscales de Formosa

Tiene a su cargo el Plan Formosa 2015, y la zonificación de bosques.

Gobierno municipal de Las Lomitas

Ejecuta proyectos de desarrollo y promoción indígena, desarrollo turístico y producción de artesanías; educación, desarrollo productivo y gestión del riesgo.

Contrastes y comparaciones

La alimentación de las familias guaraníes y weenhayek ha cambiado con el tiempo debido a la aparición de nuevas pautas culturales sobre alimentos, formas de preparar, y oferta, entre otros factores. Estos cambios alimentarios vienen asociados a los eventos climáticos adversos, la demanda de los mercados y la adopción de paradigmas de desarrollo y promoción tecnológica.

El sistema alimentario tradicional del pueblo guaraní se basaba en la producción agrícola, complementada con la cacería, la pesca y la



recolección; desarrolla una tecnología de cultivo de maíz asociado a una diversidad de leguminosas, gramíneas y cucurbitáceas, y otras plantas silvestres, evitando plagas y el desgaste del suelo, y logrando una variedad de alimentos que les era suficiente. Las comunidades guaraníes de piedemonte del municipio de Villa Montes no cuentan con Territorio Indígena propio; sus tierras fueron paulatinamente ocupadas por agricultores campesinos, viéndose obligados a adoptar la forma de vida comunal-campesina, basada en la propiedad privada y un reducido espacio comunal, así como a pensar en el mercado.

El pueblo weenhayek ha mantenido hasta nuestros días su sistema alimentario ancestral, basado totalmente en la oferta natural de alimentos silvestres, siendo la pesca su principal fuente alimentaria, complementada con la caza y la recolección. La agricultura, según los cronistas, era muy marginal, como sigue siendo hasta ahora. Los weenhayek tienen un vasto conocimiento sobre frutos silvestres, que supera al del pueblo guaraní.

El sistema alimentario del pueblo pilagá es similar al weenhayek, pues se basa en la combinación entre la recolección, la caza y la pesca, principalmente las dos primeras, como característica propia, a diferencia de los weenhayek, que pescan más de lo que cazan. En el caso pilagá existe una gran dependencia de alimentos foráneos, acompañada de una oferta natural de alimentos silvestres cada vez más limitada. La seguridad alimentaria de este pueblo es altamente vulnerable.

De acuerdo con la información, estos sistemas alimentarios son actualmente insuficientes para cubrir las necesidades alimentarias de estos pueblos, tanto en calidad como en cantidad. La insuficiencia se ve claramente en la presencia de niveles de desnutrición infantil, particularmente de la población guaraní. Con todo, estos sistemas alimentarios tienen capacidad para la

resiliencia y la adaptación, en base al material genético nativo que aún se conserva y al conocimiento tradicional, que junto con el científico, y la necesaria ayuda técnica y financiera, pueden generar un nuevo equilibrio.

Los sistemas alimentarios de los pueblos indígenas del Chaco, en condiciones normales, permiten el acceso a alimentos tradicionales de gran calidad nutritiva. Pero el cambio climático, con el aumento de la sequía y la disminución de las lluvias, ha desequilibrado estos sistemas. La disminución de la disponibilidad de agua resultante, es un serio problema de salud pública, por ser causa de varias enfermedades (dengue, malaria, enfermedades digestivas, parasitarias, respiratorias, desnutrición).

Las TCO o TIOC del Iso y del Parapitigua-su, pese a su extensión, no tienen la capacidad de proveer alimentos en forma suficiente y tradicional, por la degradación ambiental, el cambio climático y la sobre posición de propiedades privadas. Los territorios indígenas están bajo una fuerte presión de ocupación debido a la expansión de actividades agropecuarias comerciales, apoyadas muchas veces por las autoridades locales y también nacionales, con procesos de colonización andina en las tierras bajas. Las autoridades no-indígenas piensan que los territorios indígenas no aportan a la economía local al mantenerse bajo la producción a escala de subsistencia. Al mismo tiempo, las comunidades indígenas con TCO, próximas a los centros urbanos y a las vías de comunicación, están produciendo al influjo del mercado ganado menor y vacuno. EMAPA y el INIAF, a su vez, promueven el incremento de la producción de maíz y arroz introduciendo semillas híbridas y tecnología agroquímica, con variedades que demanda el mercado, principalmente para su transformación en alimentos balanceados. Para rematar el impacto contra la conservación de variedades nativas, la normativa vigente respecto a la atención de



emergencias por desastres naturales coadyuva a ello con la dotación de alimentos y provisión de semillas no tradicionales.

La explotación de hidrocarburos es otra actividad económica prioritaria para el Estado Plurinacional, provocando la desaparición de vertientes naturales y el secado de pozos de uso humano y ganadero.

Los pueblos indígenas son la población más pobre y excluida. Si bien el régimen de autonomías reconoce la Autonomía Indígena, esto todavía no se aplica. El cambio de TCO a TIOC parece favorecer a los procesos de colonización andina promovidos por el gobierno nacional, con objetivos político partidarios.

Las políticas de seguridad alimentaria oficiales promueven entre los productores indígenas cambios en su racionalidad productiva, orientando la producción tradicionalmente de subsistencia hacia una producción en mayor escala de cultivos y variedades que demanda el mercado.

Es necesario que el mejoramiento de semillas y su difusión respondan a las necesidades alimentarias de las familias locales, con especies de maíces apropiadas para los distintos usos de la culinaria local y tradicional, más allá de la demanda del mercado. Tampoco existe ninguna acción de rescate y defensa de los cultivos guaraníes de maíz, o de frejoles, yuca y camote.

La actividad agropecuaria comercial en gran escala que realizan las colonias menonitas en Charagua, con escasa vigilancia de las instancias de control de la deforestación, genera procesos de erosión y sedimentación en el río Parapetí, provocando desbordes e inundaciones en las poblaciones guaraníes de río abajo. Asimismo, y sin control, los menonitas ofrecen hacer desmontes a crédito, facilitando la deforestación; también son proveedores y usuarios de semillas de maíz transgénico, procedente de la Argentina, y promueven un uso indiscriminado de agroquímicos.



Cuadro 13. Recomendaciones por sistema alimentario estudiado

	Sistemas alimentarios guaraní Charagua	Sistemas alimentarios guaraní Villa Montes	Sistemas alimentarios weenhayek Villa Montes	Sistemas alimentarios pilagá Las Lomitas
Profundización temática	Estudiar las relaciones entre las políticas de desarrollo, las acciones de EMAPA, INIAF y los cambios en la lógica productiva alimentaria guaraní.	Inventario detallado de prácticas de producción agrícola sostenible (manejo de agua, suelos) en las comunidades de piedemonte.	Estudio sobre el estado y uso de los recursos ictícolas en el Pilcomayo y de alternativas para su manejo y conservación. Evaluación de alternativas de manejo y producción de la especie sábalo.	Analizar el contexto de las relaciones entre las políticas de asistencia alimentaria, los sistemas productivos tradicionales y el control de tierras y territorios indígenas.
	Establecer y cuantificar la relación entre escasez de alimentos por causas climáticas y la emigración hacia los centros urbanos.			Conocer más sobre los actores y conflictos vinculados a la tierra y el territorio en el caso de pueblos indígenas de Formosa.
	Estudiar la relación entre cambios alimentarios y el incremento de enfermedades asociadas a deficiencias alimentarias, y cómo manejarlas desde el marco institucional y jurídico actual.			
	Establecer modelos de sistemas de alerta temprana.			
	Evaluar los recursos hídricos superficiales y subterráneos, potencialidades y limitaciones de su uso.			
	Estudio sobre el impacto de obras civiles sobre la biodiversidad acuática y alternativas de manejo.			
Preservación de conocimientos	Recuperar y compartir el conocimiento ancestral agrícola. Conservar las semillas de variedades nativas y su producción, promoviendo estos productos por su calidad y gusto específico y encontrando nichos de mercado interesados en este producto.	Recuperar y conservar los antiguos conocimientos sobre alimentos y manejo de fauna silvestre, y promover acciones para la conservación de los ecosistemas y disminuir la deforestación.		
	Recuperar la gastronomía tradicional, su variedad y su complementariedad nutricional de alimentos locales. Promover su difusión y consumo.			
	Rescate, conservación y difusión de valores y conocimientos ancestrales de manejo y conservación de la biodiversidad (fauna, flora, agua, cultivos, medicinales) para proteger los ecosistemas naturales, las fuentes de agua y las áreas protegidas.			



Acciones del Estado	Consolidar los derechos de los pueblos indígenas y la gestión de los territorios indígenas, estableciendo visiones y objetivos de desarrollo, construidos desde el pensamiento y la forma de vida de las poblaciones indígenas; regulando las amenazas degradadoras del territorio, como la explotación de hidrocarburos, la deforestación de la actividad agropecuaria comercial en gran escala y el avasallamiento de los territorios por parte de terceros. Mejorar la relación/conectividad entre los territorios indígenas y las áreas protegidas.			
	No promover lógicas de producción orientada a los mercados, porque determinan que alimentos producir y en qué cantidades, provocando la pérdida de alimentos de importancia local y generando dependencia.			
	Promover la cosecha, captación, almacenamiento y uso eficiente del agua para consumo humano, riego y ganadería.			
	Promover procesos de planificación e inversión para el desarrollo de respuestas y de mitigación frente a los efectos del cambio climático.			
	Orientar el apoyo de INIAF y EMAPA hacia los intereses de los productores locales.			Mayor apoyo para el respeto de los derechos de los pueblos indígenas y los derechos humanos.
	Consolidar las autonomías indígenas en la gestión del territorio.		Consolidar las autonomías indígenas en la gestión del territorio.	
	Fortalecer el cumplimiento de la normativa ambiental, en actividades agroindustriales, forestales, hidrocarburíferas y otras.			
	Promover el enfoque de gestión del riesgo y y atención de emergencias y establecer un sistema de alerta temprana.			
	Apoyar a los sistemas de salud, en el control de enfermedades asociadas con el clima y situaciones de emergencia, así como en el mejoramiento de los servicios públicos, gestión de residuos sólidos y aguas residuales.			
	Garantizar la permanencia y efectividad de los sistemas alimentarios tradicionales, pese a la convivencia con sistemas de producción agroindustrial.			
Sistema Internacional	Acompañar, evaluar y promover el cumplimiento de los derechos de los pueblos indígenas en cada país.			
	Apoyar la gestión sostenible de los territorios indígenas, ordenamiento territorial y disminución de las tasas de deforestación y mejorar la relación/conectividad entre los territorios indígenas y las áreas protegidas.			
	Promover la cosecha, captación, almacenamiento y uso eficiente del agua para consumo humano, riego y ganadería.			
	Apoyar en procesos de adaptación y mitigación del cambio climático.			
	Apoyar al mejoramiento de la gestión del riesgo, atención de desastres y alerta temprana.			
	Ayudar a la conservación de la efectividad de los sistemas alimentarios tradicionales y biodiversidad asociada, conservación de germoplasma nativo, mejoramiento de semillas nativas para adaptarlas a las nuevas condiciones climáticas.			
	Apoyar a los sistemas de salud, en el control de enfermedades asociadas con el clima y situaciones de emergencia, así como en el mejoramiento de los servicios públicos, gestión de residuos sólidos y aguas residuales.			

Fuente: Elaboración propia.



Bibliografía

- Albo, X. y Romero (2009) “Autonomías indígenas en la realidad boliviana y su nueva Constitución”, La Paz: GTZ-PADEP.
- Alvarsson, Jake. (2006) “El proceso de etno (re)génesis entre los weenhayek del Gran Chaco 1976-2006”. *ANALES Nueva Época* Nos. 9/10, “Etnicidad en América Latina: Relatos de Colonialismo, Identidad, Resistencia y Agencia”, p.107-136. En: https://gupea.ub.gu.se/bitstream/2077/4503/1/anales_9-10_introduccion.pdf
- Asamblea Constituyente (2007) *Nueva Constitución Política del Estado Plurinacional de Bolivia*. La Paz: Honorable Congreso.
- Asamblea Legislativa Plurinacional (2010) *Ley Marco de Autonomías y Descentralización*. Andrés Ibáñez, La Paz: Honorable Congreso.
- Avila Echazú, E. (1992) “*Historia de Tarija*”. Fundación Cultural del Banco Central de Bolivia. La Paz, Bolivia.
- Bossert, F. (2005) “Combés I. Etno-Historias del Isoso. Chanés y Chiriguano en el Chaco boliviano, siglos XVI al XX”, La Paz: IFEA-PIEB-Universidad de Buenos Aires-CONICET.
- Cardona, O. D. y Lavell A. M. (PNUD) (2002) “Conceptos y definiciones de relevancia en la Gestión del Riesgo”, en: www.snet.gov.sv/documentos/conceptos.htm.
- Cenerini, Carolina. (Consultora) (2012) “Una visión del tema de la tierra y el territorio orientada hacia los pueblos indígenas. Un enfoque posible”. FAO. División de Tierras y Aguas (NRL). En: <http://www.fao.org/docrep/015/md974s/md974s00.pdf>. Noviembre 2013
- Conde, C. (2006) “México y el cambio climático global”, México D.F.: Universidad Autónoma de México – Centro de Ciencias de la Atmósfera. En internet: www.atmosfera.unam.mx/editorial/libros/mexico_cambio_climatico/Mexico_y_el_cambio_climatico_global.pdf. (Febrero, 2013.)
- Corrado, A. y Comajuncosa, A. (1990) *El Colegio Franciscano de Tarija y sus Misiones*, Tarija: Editorial Franciscana.
- Chávez Pizarro F. (2008) “El componente humano en el área propuesta para la creación de la Reserva de la Biosfera Trinacional del Río Pilcomayo”, Tarija: NATIVA (documento de trabajo).
- Comisión Trinacional (2008) “Plan Maestro de Gestión Integrada de la Cuenca del Río Pilcomayo. Documento Base”, Comunidad Europea (versión digital del 11 de junio del 2008).
- CPTI, CIDOB, INRA (2004) “Bolivia. Tierras Comunitarias de Origen en proceso de saneamiento”. Santa Cruz: Instituto Geográfico Militar (IGM), Centro de Planificación Territorial Indígena (CPTI), Confederación Indígena de Pueblos del Oriente, la Amazonía y el Chaco Boliviano (CIDOB), Instituto Nacional de Reforma Agraria (INRA). (Mapa generado en septiembre del 2004.)
- Delgado, M. Cabeza (2013) “El sistema agroalimentario globalizado: Imperios alimentarios y degradación social y ecológica”, en: *Economía Crítica*, Universidad de Sevilla. mdelgado@us.es.



De Vries, A. (1998) “Territorios Indígenas en las Tierras Bajas de Bolivia”, Santa Cruz: CIDOB, CPTI, SNV. INRA. Estadísticas 2001 y PDOT 2006-2025- Tarija. PEA-PB

Dirección General de Estadística, Encuestas y Censos - DGEEC- (2004) “Paraguay. Resultados Finales. Censo Nacional de Población y Viviendas. Año 2002. Total país”, DGEEC. Asunción, Paraguay.

Fabré, A. (2007^a) “Los Mataguayo. Los pueblos del Chaco y sus lenguas”, Asunción: *Suplemento Antropológico* 40, 2 (modificado en septiembre del 2007).

Fabré, A. (2005) “Los Enhelt Enehelt del Chaco Paraguayo. Los Pueblos del Chaco y sus Lenguas, Primera Parte”, *Suplemento Antropológico* 40, 1.

Fabré, A. (2006) “Los Guaycurú. Los pueblos del Chaco y sus lenguas, Tercera Parte”. *Suplemento Antropológico*, Agosto de 2006.

Fabré, A. (2007^b) “Lule Vilela”. En *Diccionario Etnolingüístico y Guía Bibliográfica de los Pueblos Indígenas Sudamericanos*. Asunción.

Fabré, A. (2007^c) “Lule Vilela”. En *Diccionario Etnolingüístico y Guía Bibliográfica de los Pueblos Indígenas Sudamericanos*. Asunción.

FAO (2011) “Los bosques para una mejor nutrición y seguridad alimentaria”, Roma: FAO.

FAO (2005) “Guía rápida para misiones”. “Módulo 1. Medios de vida, pobreza e instituciones”, en: www.fao.org/docrep/009/a0273s/a0273s00.htm, julio 2013.

FAO (2006). “Indicadores culturales de los sistemas alimentarios y agroecológicos de los pueblos indígenas”. Consultores: Woodley, Ellen; Carmen, Andrea; Crowley, Eve; de Pryck, Jennie Dey. FAO. En: <ftp://ftp.fao.org/docrep/fao/011/ak243s/ak243s00.pdf>. Capturado: Julio, 2013

FAO (2011) “Los bosques para una mejor nutrición y seguridad alimentaria”, Roma: FAO.

Fundación Tierra (2010) *Territorios Indígena Originario Campesinos en Bolivia. Entre la Loma Santa y la Pachamama*. Editor: Fundación TIERRA Calle Hermanos Mancheño N° 2566 La Paz – Bolivia.

García, García J. A. (2004) “Apuntes de Meteorología”. Universidad de Extremadura. España. En internet: <http://titan.unex.es/~agustin/meteoyclima00.pdf>. Febrero, 2013

Garzon, M. (2011) “Crisis Alimentaria: Una amenaza para todos y para todas”, *Las Tendencias* 12. FES-ILDIS. Quito: flacsoandes.edu.ec.

Giannecchini, D. [1898]; Calzavarini, L. (editor) (1996) *Historia Natural, Etnográfica, Geográfica, Lingüística del Chaco Boliviano. 1898*, Tarija: Fondo de Inversión Social- Centro Eclesial de Documentación.

Gobierno Municipal de Villa Montes (2003) “Plan de Desarrollo Municipal”, GM Villa Montes. Villa Montes, Tarija, Bolivia.

Gobierno Municipal de Villa Montes (2011) “Plan Municipal de Adaptación al Cambio Climático”, Villa Montes: Nativa-Agro XXI.

Gobierno Municipal de Charagua (2003) “Plan de Desarrollo Municipal”. GM Charagua. Charagua. Santa Cruz, Bolivia.



Gobierno Municipal de Charagua (2013) “Plan Municipal de Adaptación al Cambio Climático”, Villa Montes: Nativa.

INE (2011) “Santa Cruz. Población total proyectada, por sexo, según provincia y sección de provincia, 2009-2011”, en: www.ine.gob.bo.

INDEC (2005) “Encuesta Complementaria de Pueblos Indígenas 2004 -2005
<http://www.indec.gov.ar>.

IPCC (Grupo intergubernamental de expertos sobre el Cambio Climático) (2001) “Cambio Climático 2001. Impactos, Adaptación y Vulnerabilidad”. Grupo de Trabajo II. OMM/PNUMA. En: <http://www.ipcc.ch/pdf/climate-changes-2001/impact-adaptation-vulnerability/impact-spm-ts-sp.pdf>.

Lavell, A. (2011) “Desempacando la Adaptación al Cambio Climático y la Gestión del Riesgo: Buscando las Relaciones y Diferencias. Una Crítica y Construcción Conceptual y Epistemológica”. UICN-FLACSO-Red para el Estudio Social de la Prevención de Desastres en Latinoamérica (documento en construcción). www.desenredando.org/public/varios/2011/2011_UICN-FLACSO_Lavell_Adaptacion_Cambio_Climatico.pdf.

Levina, E. y D. Tirpak (2006) “*Key Adaptation Concepts and Terms*”, Paris: Organization for Economic Cooperation and Development. (Draft paper.)

Kabat P., et al. (2003) “*Coping with impacts of climate variability and climate change in water management: A scoping paper*”. DWCCReport. DWCCSSO-01 International Secretariat of the Dialogue on Water and Climate, Wageningen, Netherlands.

Kundzewicz, Z. W., et al. (2007) “*Freshwater resources and their management. Climate Change 2007: Impacts, Adaptation and Vulnerability*”. Contribution of Working Group II to the Fourth Assessment Report of the Intergovernmental Panel on Climate Change, M.L.

Ministerio de Planificación y Desarrollo (2006) “Programa Nacional de Cambios Climáticos. Bolivia Vulnerabilidad y Adaptación al Cambio Climático en las Regiones del Lago Titicaca y los Valles Cruceños de Bolivia”, La Paz: NCAP-ER Foundation SEI.

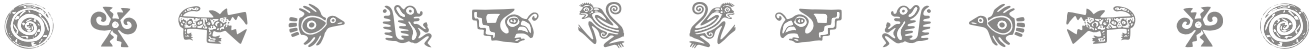
Moench, M. y Stapleton, S. (2007) “*Water, Climate, Risk and Adaptation*”. Working paper 2007-01. Co-operative Programme on water and Climate, ISET and NeWater.

Moreno, S. (2011) “Diagnóstico Nutricional SMART y de Seguridad Alimentaria de la Población Rural del Chaco Boliviano”, Santa Cruz de la Sierra: Acción Contra el Hambre, Unicef, Asdi, Coopi, Wfp, Comisión Europea.

Muchnik, J. (2006) “Sistemas agroalimentarios localizados: evolución del concepto y diversidad de situaciones”, en: *Alimentación y Territorios*, Baeza (Jaén), 18 - 21 de octubre del 2006.

Nacuzzi, L. R. (2007) “Los grupos nómades de la Patagonia y El Chaco en el siglo XVIII: Identidades, espacios, movimientos y recursos económicos ante la situación de contacto. Una reflexión comparativa”. CONICET. En: *Chungara, Rev. de Antrop. Chilena* 2, Vol. 39, págs. 221-234.

PNUD (2007) “Informe sobre Desarrollo Humano 2007-2008. La lucha contra el cambio climático. Solidaridad frente a un mundo dividido”, Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo- PNUD-. 1 UN Plaza, Nueva York, Nueva York, 10017, EE.UU.



PNUD (2009) “Glosario corto de términos y conceptos importantes relacionados con el cambio climático. Preparado como referencia para los eventos sobre cambio climático”, Colombia: PNUD.

Sandin, M. D. (2008) “El cambio climático. Un futuro incierto”. Documento en pdf. <http://www.iih.org/ambiente/148-el-cambio-climatico-un-futuro-incierto>. Capturado en julio de 2013

Secretaria del Medio Ambiente y Desarrollo Sustentable de la Nación (2009) “El Cambio Climático en Argentina”. Buenos Aires: Dirección de Cambio Climático, JICA.

Secretaria General de la Comunidad Andina (2010) “El agua de los Andes. Un recurso clave para el desarrollo y la integración de la región”, Ministerio de Asuntos Exteriores de Cooperación Española, QUINAX, SAMIRI.

Secretariat of the Convention on Biological Diversity (2009) “Connecting Biodiversity and Climate Change Mitigation and Adaptation: Report of the Second Ad Hoc Technical Expert Group on Biodiversity and Climate Change”, Montreal: *Technical Series* 41.

SEDES-Tarija (2010) “Atlas de Salud 2006-2007. Departamento de Tarija”, Tarija: SEDES-Tarija, OPS/OMS.

SEDES-Tarija y Santa Cruz, W. (2011) “Tarija, Chaco, Calentamiento Global y Salud”, Tarija: SEDES-Tarija.

Solanes, M.; Peña, H. (2003) “La gobernabilidad efectiva del agua en las América, un tema crítico”, Santiago de Chile: GWP-CEPAL.

TNC, WCS, FVSA, DeSdel Chaco (2005) *Evaluación Ecorregional del Gran Chaco Americano*.

TECNUM (2012) *Ciencias de la Tierra y del Medio Ambiente. Atmósfera. Libro Electrónico* consultado en noviembre de 2012. www.tecnun.es/asignaturas/Ecología/Hipertexto/03AtmHidr/110Atmosf.htm.

UN/ISDR (International Strategy For Disaster Reduction) (2006) “Desarrollo de los Sistemas de Alerta Temprana. Lista de Comprobación”, Bonn: Naciones Unidas, EWC III. Tercera Conferencia Internacional sobre Alerta Temprana.

UNFCCC (2006) *Convención Marco de las Naciones Unidas sobre Cambio Climático*, Bonn: (manual).

Zonisig (2000) “Zonificación Agroecológica del Departamento de Tarija”, Gobierno Departamental de Tarija. Tarija, Bolivia.

Ministerio de Desarrollo Humano de la Nación (2009) *Plan para Poblaciones Indígenas 2009 - 2010*. Proyecto Funciones Esenciales de Salud Pública. Provincia de Formosa. Formosa, Argentina.



Anexo

Cuadro 14. Los ecosistemas del municipio de Charagua

Sistema fisiográfico	1) Faja subandina	2) Área de transición	3) Llanura chaqueña
Factores ambientales			
Precipitaciones	843 mm/año (Masavi norte); 883 mm/año (Charagua -sur)	661 mm/año (San Antonio)	611 mm/año (Itaguasurenda oeste); 450 mm/año (Kuarirenda - este)
Suelos	Suelos jóvenes. Fertilidad natural moderada. Presencia de zonas con erosión hídrica y eólica debido al chaqueo de las laderas.	Capa arable de 20 a 25 cm. No recomendado el uso de arado de disco, rastra profunda. Menos erosión que en el sub andino, pero se evidencia creciente en colonias menonitas, por la ampliación de la frontera agrícola sin criterios de sostenibilidad.	Llanuras aluviales: suelos profundos y bien desarrollados, fertilidad variable. Llanuras eólicas: suelos poco desarrollados. Baja fertilidad. Textura muy arenosa. Tendencia a la salinización. Capa arable 15 a 20 cm. Erosión laminar-eólica en la llanura aluvial por la alta velocidad de los vientos.
Flora	1º formación: especies arbóreas y arbustivas de tipo xerofítico, los árboles son bajos y medianos, de fuste regular. 2ª formación: bosque semixerofítico, formado por especies decíduas, semidecíduas y siempre verdes de hoja ancha. Árboles altos; quebracho colorado (<i>Schinopsis balan-gae</i>), mistol (<i>Zisiphusmistol</i>), choroketi (<i>Ruprictia triflora</i>), karaguata (<i>Bromelia spp.</i>), cactáceas del género <i>opuntia</i> , algarrobo (<i>Prosopis sp.</i>).	1º formación: especies arbóreas y arbustivas de tipo xerofítico, los árboles son bajos y medianos, de fuste regular. 2º formación: bosque semixerofítico, formado por especies decíduas, semi decíduas y siempre verdes de hoja ancha. Árboles altos (<i>Schinopsis balan-gae</i>), mistol (<i>Zisiphusmistol</i>), choroketi (<i>Ruprictia triflora</i>), karaguata (<i>Bromelia spp.</i>), kurupaú (<i>Piptadenia macrocarpa</i>), verdolago (<i>Calycophyllum multiflorum</i>), algarrobo (<i>Prosopis sp.</i>).	Vegetación homogénea, variaciones en densidad y altura, según los paisajes. En general, bosque bajo, achaparrado, seco y a veces espinoso. La masa arbórea más compacta en la llanura aluvial mediada por la humedad. En los bañados de Isoso la vegetación arbórea es escasa, la arbustiva muy densa y alta, con diversidad de especies, el sotobosque muy denso, de vegetación herbácea variable predomina el choroketi, el mistol, quebracho blanco, quebracho colorado, algarrobo, algarrobilla, cuta, pela pela, la uña de gato y el espinillo blanco. Llanuras de inundación o bañados del Isoso, el coquito (<i>Cyperus sp.</i>), algarrobilla, chillca.
Fauna	Mamíferos: león (<i>Felis concolor</i>), tigre (<i>Panthera onca</i>), gatos de monte (<i>Felis geoffroyi</i> y <i>Felis yagouaroundi</i>), zorros (<i>Cercopithecus thous</i> y <i>Dusicyon gymnocercus</i>), urina o venado (<i>Mazama gouazoubira</i>), taitetú o jabalí (<i>Tayassu tajacu</i>), chanco tropero (<i>Tayassu pecari</i>), oso bandera (<i>Myrmecophaga tridactyla</i>), oso hormiguero (<i>Tamandua tetradactyla</i>), tatú o armadillo (<i>Dasybus novemcinctus</i> y <i>Chaetophractus vallerus</i>). Aves planeadoras se tienen al cóndor (<i>Sarcorampus papa</i>), buitres (<i>Coragyps atratus</i> y <i>Cathartes aura</i>), águilas (<i>Buteo magnirostris</i> y <i>Harpyhaliaetus coronatus</i>), palomas (<i>Columba cayennensis</i> y <i>Amaurochalinus</i>), perdices (<i>Nothoprocta cinerascens</i> y <i>Crypturellus tataupa</i>). Reptiles: peni o iguana (<i>Tupinambis</i>), tortuga (<i>Chelonoidis chilensis</i>), serpientes (<i>Crotalus durissus</i> y <i>Bothrops neuwedi</i>), boa constrictor, rana (<i>Leptodactylus laticeps</i>).		

Fuente: Elaboración propia.



Cuadro 15. Territorios Indígena Originario Campesinos (TIOC)

N°	Subregión / TIOC	TIOC demandados		TIOC titulados		TIOC en proceso		Población	
		N°	ha	N°	ha	N°	ha	Personas	% del total del país
	Chaco	18	4.433.602	17	1.452.852	6	32.371	52.601	9,73
1	Guaraní Alto Parapeti		162.487		67.651			2.749	
2	Guaraní de Charagua Norte		231.829		109.207			4.578	
3	Guaraní de Charagua Sur (Parapitiguasu)		199.926		137.607			4.167	
4	Guaraní de Lupaguasu		56.269		38.229			2.094	
5	Guaraní de Kaaguasu		163.142		68.964		2661	4.001	
6	Guaraní de Kaami		134.010		35.161		4577	3.456	
7	Guaraní de Takovo Mora		337.592		4.197		12723	832	
8	Guaraní del Isoso		2.097.510		554.094			9.273	
9	Guaraní Kaipependi Karovaicho		63.609		63.608			6.184	
10	Guaraní Tentayapi		17.569		21.587			520	
11	Guaraní Zona Huacareta		30.372		27.679			1.406	
12	Guaraní Zona Ingre		36.248		21.622		597	1.562	
13	Guaraní Zona Machareti		310.414		126.736			2.015	
14	Pueblo Tapiete		65.132		24.840			148	
15	Pueblo weenhayek		203.369		42.582		3084	2.761	
16	Guaraní Itikaraparirenda		12.851		18.548			1.660	
17	Guaraní del Itika Guasu		235.950		90.540		8729	2.874	
18	Capitanía Yaku Igüa		75.323					2.321	

Fuente: Fundación Tierra (2010). *Territorios Indígena Originario Campesinos en Bolivia. Entre la Loma Santa y la Pachamama.*



Cuadro 16. Grupos étnicos y familias lingüísticas tradicionalmente chaqueños

Familia lingüística	Grupos étnicos
Enlhet-enenlhet (lengua maskoy)	Angaité / enenlhet Guaná / vana / enlhet (kaskiha) Enlhet (lengua norte) Enxet (lengua sur) Sanapaná / nenlhet Enenlhet (toba-maskoy)
Guaycurú (lenguas qom y kadiweu)	Mbayaes (kadiweu)*, payaguáes*, abipones*, tobas, pilagáes y mocovíes
Mataco-mataguayo o maccas	Matacos (wichi, weenhayek), chorotís, ashluslay, maccáes y nivakles (chulupi). Algunos autores incluyen también a los noctenes, vejoces y mataguayos.
Lule vilela	Tonocotés, lules* y posteriormente los vilelas. Algunos autores incluyen dentro de los lules a las tribus de isistiné*, tokistiné*, oristiné*, tonocoté* y matará*.
Zamuco	Ayoreos y chamacoco

* Extintos

Fuente: Elaboración Propia, en base a Fabre, 2005, 2006, 2007b, 2007c.

Cuadro 17. Grupos étnicos y familias lingüísticas posteriores en el Chaco

Familia lingüística	Grupos étnicos
Arawak	Chané
Tupi guaraní o chiriguano-chané	Tupi-guaraní, ava guaraní (chiriguano), ñandeva (tapiete), guaná guaraní

Fuente: Elaboración propia, en base a Fabre, 2005, 2006, 2007b, 2007c.



Cuadro 18. Comunidades y familias que migraron

Comunidad	Total de familias	Familias que migraron	Porcentaje
Yapiroa, Alto Isoso (guaraní)	275	10	3,6
Copere guasu (guaraní)	21	0	0,0
Itatiqui (guaraní)	37	0	0,0
Tarairi, Villa Montes (guaraní)	125	30	24,0
Puesto García, Villa Montes (guaraní)	44	5	11,4
La Costa (guaraní)	39	9	23,1
El Carpincho, Villa Montes (weenhayek)	5	0	0,0
Tuntey La Misión, Villa Montes (weenhayek)	50	5	10,0
Capirendita (weenhayek)	350	0	0,0
Kocorosatanyi Km30 Simbol (pilagá)	22	0	0,0
Lote 27 (pilagá)	300	0	0,0
Lactasatanyi (Ruta 28) (pilagá)	36	4	11,1
El Descanso (pilagá)	50	0	0,0
TOTAL	1.354	63	4,7

Fuente: elaboración propia

Cuadro 19. Principales especies forestales y usos

Piso ecológico	Principales especies forestales utilizadas	Destino y uso de los productos
Zona de transición entre el sub-andino y la llanura chaqueña	Cuta Cebil Algarrobo Cuchi Guayacan Cedro Perilla	Construcción Construcción Alimento animal Construcción, postes, mangos de herramientas Leña Construcción, muebles, puertas Construcción
Llanura chaqueña	Mistol Algarrobo Algarrobilla Chorokete	Alimento animal Alimento animal Alimento animal, ramoneo Alimento animal, ramoneo

Fuente: elaboración propia



**Cuadro 20. Áreas naturales protegidas de la región del Gran Chaco
con base de datos cartográficos**

Nombre	Categoría	Categoría IUCN	País	Dentro del Chaco		Fuera del Chaco		Superficie total
				Área (ha)	%	Área (ha)	%	Área (ha)
Copo	Parque Nacional	I	Argentina	174.179,8	100,00 %		0,00 %	174.179,8
Chaco	Parque Nacional	II	Argentina	14.888,6	100,00 %		0,00 %	14.888,6
El Rey	Parque Nacional	II	Argentina	7.021,4	15,80 %	37.514,7	84,20 %	44.536,1
Mburucuyá	Parque Nacional	II	Argentina	14.860,6	100,00 %		0,00 %	14.860,6
Quebrada del Condorito	Parque Nacional	II	Argentina	33.691,8	100,00 %		0,00 %	33.691,8
Río Pilcomayo	Parque Nacional	II	Argentina	46.372,6	100,00 %		0,00 %	46.372,6
Fuerte Esperanza	Parque Provincial	II	Argentina	10.512,8	100,00 %		0,00 %	10.512,8
Ischigualasto	Parque Provincial	II	Argentina	1.002,4	1,90 %	52.256,4	98,10 %	53.258,8
Sierra de San Javier	Parque Universitario	II	Argentina	2.130,3	17,50 %	10.019,4	82,50 %	12.149,7
Teuquito	Reserva de Biósfera	VI	Argentina	63.264,8	100,00 %		0,00 %	63.264,8
Valle Fértil	Reserva de Uso Múltiple	VI	Argentina	166.080,0	21,30 %	614.779,6	78,70 %	780.859,6
Pampa de Achala	Reserva Hídrica Provincial	VI	Argentina	95.286,5	100,00 %		0,00 %	95.286,5
Lotes Fiscales 32 y 33	Reserva Natural Provincial	VI	Argentina	22.564,4	87,90 %	3.095,5	12,10 %	25.659,9
Iberá	Reserva Natural	VI	Argentina	1.143.251,9	94,30 %	69.365,6	5,70 %	1.212.617,5
Mar Chiquita	Reserva Natural	VI	Argentina	249.326,3	100,00 %		0,00 %	249.326,3
Apipé Grande	Reserva Natural Provincial	VI	Argentina	25.611,8	100,00 %		0,00 %	25.611,8
Copo	Reserva Provincial de Uso Múltiple	VI	Argentina	76.153,9	100,00 %		0,00 %	76.153,9
Kaa-lya del Gran Chaco	P. Nacional y Área Natural de M. Integrado	II	Bolivia	3.455.811,3	100,00 %		0,00 %	3.455.811,3
Otuquis	P. Nacional y Área Natural de M. Integrado	II	Bolivia	772.083,0	76,30 %	239.664,3	23,70 %	1.011.747,3



Defensores del Chaco	Parque Nacional	II	Paraguay	713.855,5	100,00 %		0,00 %	713.855,5
Lago Ypacaraí	Parque Nacional	II	Paraguay	6.092,0	39,20 %	9.455,3	60,80 %	15.547,3
Lago Ypoá	Parque Nacional	II	Paraguay	121.296,0	98,80 %	1.452,1	1,20 %	122.748,1
Médanos del Chaco	Parque Nacional		Paraguay	639.068,4	100,00 %			639.068,4
Río Negro	Parque Nacional	II	Paraguay	29.791,6	100,00 %		0,00 %	29.791,6
Teniente Agripino Enciso	Parque Nacional	II	Paraguay	41.318,7	100,00 %		0,00 %	41.318,7
Tinfunqué	Parque Nacional	II	Paraguay	245.096,1	100,00 %		0,00 %	245.096,1
Yabebyry	Refugio de Vida Silvestre	IV	Paraguay	30.508,7	95,50 %	1.434,5	4,50 %	31.943,2
Cerro Chovoreca	Monumento Natural		Paraguay	86.495,3	100,00 %		0,00 %	86.495,3
Cabrera Timane	Reserva Natural		Paraguay	147.555,1	100,00 %		0,00 %	147.555,1
TOTAL				8.435.171,6	88,30 %	1.039.037,4	11,70 %	9.474.209

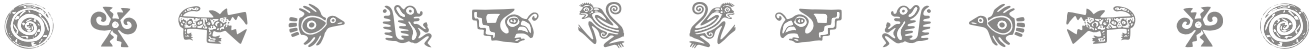
Fuentes: Áreas de las unidades de conservación, WDPa, 2005; Argentina, Sistema de Información de Biodiversidad; Paraguay, SINASIP, en TNC, WCS, FVSA, DeSdel Chaco, 2005.



**Cuadro 21. Áreas naturales protegidas en la región del Gran Chaco,
sin base de datos cartográficos**

Nombre	Categoría	Categoría IUCN	País	Área (ha)
Formosa	Parque Nacional	I	Argentina	9.005,0
Monte de las Barrancas	Refugio de Vida Silvestre	I	Argentina	7.656,0
El Cachape	Refugio Privado de Vida Silvestre	I	Argentina	1.670,0
El Bagual	Reserva Ecológica	I	Argentina	3.330,0
Colonia Benítez	Reserva Natural Estricta	I	Argentina	10,0
Chancani	Parque Natural Provincial y Reserva Forestal Natural	II	Argentina	4.920,0
Guasamayo	Parque Provincial	II	Argentina	9.000,0
Pampa del Indio	Parque Provincial	II	Argentina	8.633,0
Loro Hablador	Reserva	IV	Argentina	17.500,0
Potrero 7-B (Los Quebrachales)	Reserva Natural Manejada	IV	Argentina	2.000,0
Litoral Chaqueño	Parque Provincial	VI	Argentina	10.000,0
Cerro Colorado	Reserva Cultural Natural	VI	Argentina	3.000,0
Agua Dulce	Reserva de Caza	VI	Argentina	10.000,0
Laguna Hu	Reserva de Caza	VI	Argentina	1.800,0
Augusto Schulz	Reserva de Recursos	VI	Argentina	2.491,0
General Obligado	Reserva Forestal	VI	Argentina	3.447,0
Presidencia de la Plaza	Reserva Forestal	VI	Argentina	2.250,0
La Quebrada	Reserva Hídrica Natural	VI	Argentina	4.200,0
La Loca	Reserva Natural	VI	Argentina	2.169,0
Quebracho de la Legua	Reserva Natural	VI	Argentina	2.242,0
La Florida R.	Reserva Provincial de Flora y Fauna	VI	Argentina	347,0
Los Palmares	Reserva Provincial de Flora y Fauna	VI	Argentina	6.000,0
Lagunas y Palmares	Reserva Provincial de Uso Múltiple	VI	Argentina	4.052,0
Estero Milagro	Parque Nacional		Paraguay	25.000,0
Laguna Ganso	Parque Nacional		Paraguay	
Tacuara	Parque Nacional		Paraguay	
Pirizal	Reserva Científica		Paraguay	
Pozo Hondo	Reserva Ecológica		Paraguay	
Riacho Yacaré	Reserva Ecológica		Paraguay	
TOTAL				140.722

Fuentes: Áreas de las unidades de conservación, WDPA, 2005; Argentina, Sistema de Información de Biodiversidad; Paraguay, SINASIP, en TNC, WCS, FVSA, DeSdel Chaco, 2005.



Estación: Villa Montes Aeropuerto
 Provincia: Gran Chaco
 Departamento: Tarija

Cuadro 22. Altura de precipitación (mm)

Lat. S.: 21° 15' 17"
 Long. W.: 63° 24' 27"
 Altitud: 403 msnm

Año	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
1998	153,1	76,6	138,7	99,6	0,5	6,3	1,4	12,3	0,2	58,3	98,7	71,3	717,0
1999	31,7	134,7	257,0	62,9	30,8	18,1	14,9	0,0	2,6	14,7	23,8	70,1	661,3
2000	132,4	18,8	183,5	40,8	25,6	4,7	0,3	0,2	4,2	32,7	143,1	165,2	751,5
2001	71,1	125,3	192,9	59,6	8,9	9,6	0,0	0,0	24,8	36,7	41,9	44,2	615,0
2002	38,2	119,7	177,8	63,0	25,1	2,4	4,2	0,0	0,0	130,3	43,8	36,5	641,0
2003	139,3	52,3	207,6	12,3	4,6	11,1	0,1	0,0	0,0	27,9	41,5	184,1	680,8
2004	81,5	127,3	177,0	217,3	6,0	4,8	0,0	0,3	7,2	67,0	121,1	135,2	944,7
2005	191,1	308,7	108,0	62,2	6,0	6,0	0,0	0,0	5,8	36,9	91,3	256,6	1072,6
2006	320,9	360,4	125,9	226,4	0,0	4,4	0,0	0,0	3,1	65,3	158,3	331,8	1596,5
2007	369,7	232,4	88,3	33,4	14,1	0,0	2,1	0,0	14,8	102,6	129,5	271,2	1258,1
2008	200,3	113,4	90,2	68,7	3,4	2,8	0,0	0,6	0,0	10,5	112,9	161,9	764,7
2009	117,6	176,6	129,0	97,2	53,2	0,0	0,0	0,0	0,0	0,0	127,7	169,2	870,5
2010	57,1	245,5	22,4	42,2	66,8	78,3	21,3	0,0	5,2	24,3	0,0	117,9	681,0
2011													
Media	146,5	160,9	146,0	83,5	18,8	11,4	3,4	1,0	5,2	46,7	87,2	155,0	865,7

Estación: Villa Montes - Aeropuerto
 Provincia: Gran Chaco
 Departamento: Tarija

Cuadro 23. Días con lluvia

Lat. S.: 21° 15' 17"
 Long. W.: 63° 24' 27"
 Altitud: 403 msnm

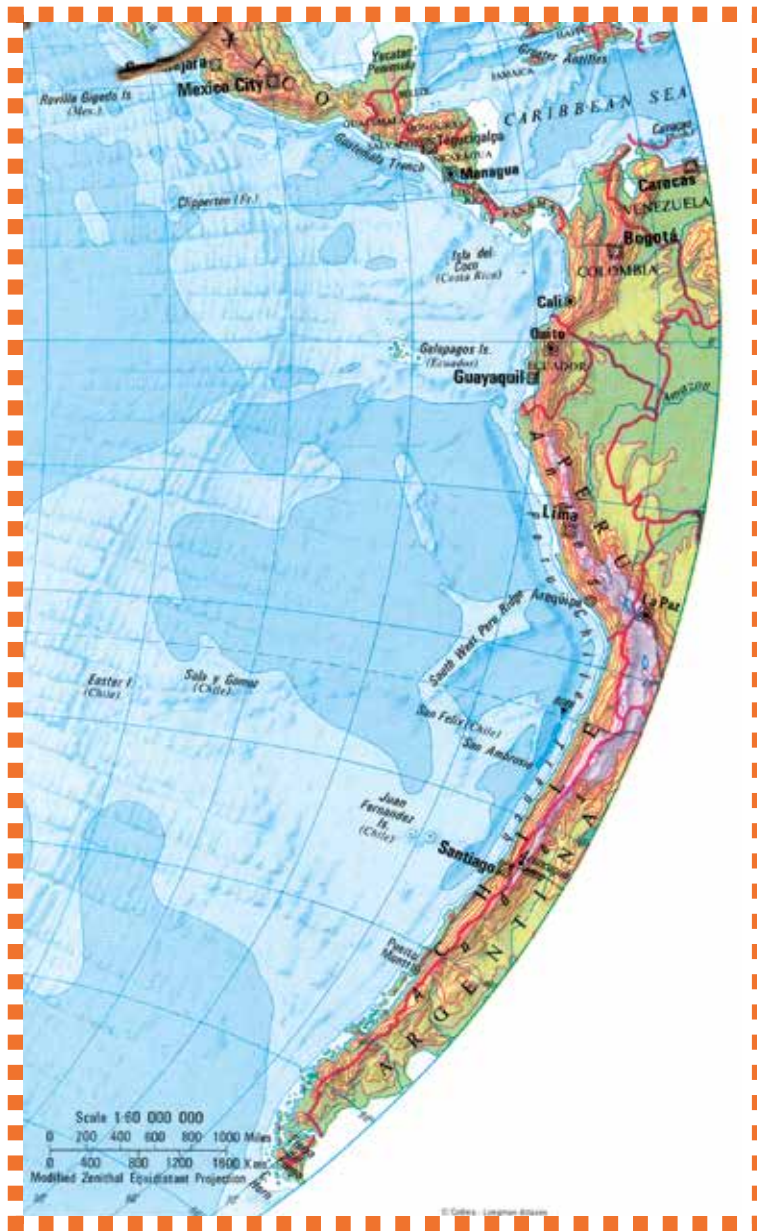
Año	Ene.	Feb.	Mar.	Abr.	May.	Jun.	Jul.	Ago.	Sep.	Oct.	Nov.	Dic.	Total
1998	11	11	13	16	2	4	2	7	1	6	12	7	92
1999	7	7	14	14	10	7	7	0	1	1	7	10	85
2000	6	4	16	8	10	4	1	1	1	6	10	10	77
2001	6	11	10	12	3	6	0	0	6	3	5	5	67
2002	3	8	5	12	7	3	4	0	0	5	4	9	60
2003	9	6	19	9	4	9	1	0	0	5	4	12	78
2004	8	10	9	12	5	4	0	1	2	4	8	13	76
2005	11	10	8	14	7	8	0	0	1	5	8	10	82
2006	10	8	13	10	0	3	0	0	1	6	9	12	72
2007	12	10	7	11	5	0	1	0	2	6	5	15	74
2008	17	8	9	4	2	1	0	1	0	5	8	12	67
2009	8	11	12	5	8	0	0	0	0	0	8	9	61
2010	7	11	3	7	9	3	3	0	1	3	0	9	56
2011													
Media	9	9	11	10	6	4	1	1	1	4	7	10	73

Fuente: Servicio Nacional de Meteorología e Hidrología, Tarija SENAMI-2011.



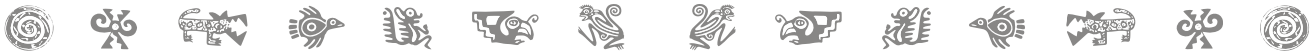
SISTEMAS ALIMENTARIOS EN LAS COSTAS DEL WILLI LAFKEN

por M. Cecilia Godoy
Javier Ancapan
Pedro Huito
Gustavo Paillamanque



Willi Lafken

Fuente: Scott Foresman World Atlas (Harper Collins), 1994.



*En memoria de Anselmo Paillamanque
gran hombre Lonko del Territorio Mapu
Lahual*

Resumen

Se han producido profundos cambios en la dieta alimentaria de la población mapuche huilliche del borde costero. Desde una dieta basada principalmente en recursos marinos extraídos directamente, y sin mucha elaboración, a una dieta de alimentos elaborados, ricos en calorías y azúcar, con los consiguientes efectos sobre la salud. El acceso a los mercados urbanos y sus productos comerciales determina los hábitos de consumo y desvaloriza los productos locales. En el espacio rural del llano o cordillera, donde los sistemas productivos están ligados a la silvicultura y lo agropecuario, el sistema alimentario es solo retórica.

Encontramos dos constantes socio-productivas en los pueblos originarios: la existencia de sistemas productivos y alimentarios diversificados: tierra y mar, como base de sus recursos; y las dinámicas migratorias, que explican similitudes tecnológicas y prueban la ocupación ancestral del territorio.

Se puede utilizar el potencial actual para promover sistemas alimentarios locales, incorporando la seguridad alimentaria en propuestas de desarrollo local. Hay en Chile condiciones para hacerlo; también existe apoyo técnico y financiero, lo que falta son diseños de programas y proyectos pertinentes según el territorio.

Colombia es un ejemplo de política de fomento y valoración del patrimonio inmaterial, especialmente representado por su culinaria, deudora de un proceso histórico y colectivo de un saber transmitido en el seno de la familia, principalmente por la mujer. Esta estrategia no solo refuerza la identidad y las tradiciones de los pueblos indígenas, sino también su valoración por el resto de la sociedad, permitiendo resguardar su sistema alimentario y fomentar su sistema productivo basado en la biodiversidad local.

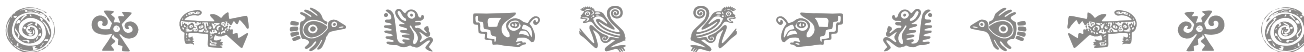
Willi Lafken

El Willi Lafken¹ contiene aproximadamente 25.000 islas, más que todos los demás océanos del mundo juntos, cubriendo un área de 165,7 millones de km². El Willi Lafken abrió caminos, situaciones y nuevos escenarios a sus pueblos. A lo largo de su costa, desde Colombia por el norte y Chile al sur, se encuentran ecosistemas de alta productividad marina, reconocidos por guardar la mayor reserva mundial de biomasa, fundamentales para la alimentación. Esta condición privilegiada merece gran atención e interés actual, por ser fuente de grandes, ricos cómo fáciles recursos de alimentación y negocio.

Al respecto, la Comisión Permanente del Pacífico Sur, creada en 1952, organismo regional marítimo de Chile, Colombia, Ecuador y Perú, busca un manejo costero integrado, en el que cada país cumpla con las metas de participación y sustentabilidad de esta zona.

Durante los años 80 se observó en Chile un fuerte incremento en las exportaciones no tradicionales, las que se centraron en los recursos marinos, principalmente el molusco loco (*Concholepas concholepas*). Esto provocó la disminución de los bancos naturales y se verificó que las medidas administrativas no producían efectos. El año 1991 se promulgó la Ley General de Pesca y Acuicultura, que establece un Régimen de Extracción de Recursos Bentónicos, aplicado entre los años 1992 y 1997, pero que no tuvo los efectos esperados; tanto como las Áreas de Manejo y Explotación de Recursos Bentónicos (AMERB),

¹ *Willi Lafken* (*willi*, sur y *lafken*, mar), concepto propuesto para este estudio por Javier Ancapan, dirigente de la Asociación Indígena Mapu Lahual y parte de la Comunidad Indígena de Manquemapu, para denominar en lengua tsesungun la parte sudeste del Océano Pacífico.



que fija los protocolos de los planes de manejo y explotación, las instituciones y la documentación de las organizaciones que las soliciten.

Durante los años posteriores se han realizado modificaciones a dicha Ley, que se enfocaron principalmente en anular el pago de patente por uso del AMERB y en realizar actividades de acuicultura en un 40 % como máximo de la superficie total. En la IV Región de Chile los pescadores artesanales comenzaron a cuidar áreas a fines del año 1990, mucho antes de esta Ley; pero en el caso de la Región de los Lagos, recién en el año 2000 se concreta un primer caso: el Sindicato de Bahía Pulelo de la Comuna de Ancud obtuvo una AMERB para su administración. Una de las principales falencias de las AMERB fue la exclusión del reconocimiento de los pueblos indígenas en el borde-mar y, por ende, de los usos ancestrales que de tales territorios hacían y hacen.

El Primer Censo Nacional de Pesca y Acuicultura, realizado el año 2008, reconoce la existencia de un 16,7 % de pescadores artesanales indígenas, que desarrollan actividades de recolección de orilla, pesca artesanal y buceo. En 1993, mediante la Ley Indígena², el Estado de Chile reconoce a los pueblos indígenas, valorando su existencia y desarrollo de acuerdo con sus costumbres y valores. Junto con ello, establece que la tierra es el fundamento principal de su existencia y cultura, y dispone mecanismos para protegerla, así como recursos para su adquisición y regularización³. Sin embargo, esta norma

no dispuso medidas para los espacios costeros marinos, también de uso ancestral y de soporte para la supervivencia material y simbólica de varios de estos pueblos.

La Política Nacional de Uso del Borde Costero del Litoral de la República de Chile (PNUBC), que se promulgó en 1994, define y regula el uso costero buscando asegurar la conservación de sus recursos. También fomenta la descentralización. Es así que, por medio de un proceso participativo, se realizó una zonificación de los territorios permitiendo un ejercicio regional de definición de usos preferentes, y otros asuntos de decisión del ámbito local.

Varias regiones de Chile se encuentran en etapa de construcción y validación de la macro-zonificación regional y micro-zonificación comunal. Un ejemplo es el caso de la Comuna de Purránque de la región de los Lagos, donde se encuentran varias comunidades indígenas, entre ellas la comunidad indígena Manquemapu, cuyo caso se presenta en este estudio⁴.

El año 2008, a través de la Ley Lafkenche (N° 20249), se crea la figura jurídica del Espacio Costero Marino de los Pueblos Originarios (ECP-MO) con el objeto de preservar el uso consuetudinario de dichos espacios y sus recursos naturales⁵. Hasta septiembre del 2012 sólo se había

² Ley 19253, promulgada el 28 de septiembre de 1993. Publicación en el *Diario Oficial de Chile*: el 5 de octubre de 1993. Ministerio de Planificación y Cooperación. Establece normas sobre protección, fomento y desarrollo de los indígenas, y crea la Corporación Nacional de Desarrollo Indígena. (www.conadi.gob.cl)

³ Ley 19253. Título II, Del Reconocimiento, Protección y Desarrollo de las Tierras Indígenas; el Párrafo 1°, Artículo 12, define lo que se debe entender por tierras indígenas y señala mecanismos y normativas destinadas a la protección de las tierras indígenas. En el Párrafo 2° crea un Fondo para Tierras y Aguas Indígenas en cuyo articulado establece mecanismos para la regularización y adquisición de tierras. (www.conadi.gob.cl)

⁴ Las comunidades han sido parte de la Mesa Borde Costero comunal en el ejercicio de esta microzonificación. Esta es una instancia de participación de todos los actores relevantes y usuarios del borde costero. Presidida por el alcalde Cesar Negrón se lograron acuerdos de gran importancia sobre el uso actual y futuro del borde costero.

⁵ Conforme a esta ley, se destina un espacio marino delimitado, cuya administración es entregada a comunidades indígenas o asociaciones de ellas cuyos integrantes han ejercido de manera habitual prácticas o conductas que reconocen como manifestaciones de su cultura. Se permiten distintos usos (pesquero, medicinal, religioso, recreativo), y la administración de estos espacios asegurando la conservación de los recursos naturales y el bienestar de las comunidades, conforme a un plan de administración. (www.conadi.gob.cl)



aprobado una solicitud de ECMPO, estando en trámite 24 más. Varias solicitudes han sido modificadas en su superficie o rechazadas, debido a que la Ley resguarda los derechos de concesiones otorgadas a terceros con anterioridad a la solicitud de un ECMPO. Su tramitación es además extremadamente burocrática y dificultosa.

Chile es signatario del Convenio 169 de la OIT, luego de que su gobierno suscribiera el instrumento de ratificación y que su Parlamento votara a favor de dicha ratificación. Esta medida garantiza el derecho de los pueblos originarios a «ser consultados respecto de todas aquellas medidas legislativas o administrativas que puedan afectarles directamente». Sin embargo, los ejercicios de gobernanza costera que involucran a los pueblos indígenas en Chile no han permitido hasta ahora que éstos participen en forma activa en la toma de decisiones locales junto con el municipio y otros actores relevantes, públicos y privados del territorio.

Historia de la antigüedad

Luego de los hallazgos de Monte Verde, en las cercanías de Puerto Montt y de Pilauco Bajo en Osorno, ambos en la región de los Lagos en el sur de Chile, se concluyó que los primeros pobladores americanos podrían tener también orígenes asiáticos y que habrían cruzado cuando el nivel del mar disminuyó como efecto de la glaciación, lo que habría permitido un fácil acceso a estas tierras por medio de la navegación. Supuestamente, desde ahí el hombre habría empezado a trasladarse lentamente a otras latitudes del Continente. Según estos hallazgos, el sur sería así el lugar de poblamiento más temprano del continente americano.

No menos interesante que Monte Verde son los restos de la estructura de sus viviendas,

formadas por ramas de árboles y cubiertas con cueros de animales, muy similares a las de grupos tehuelches de la Patagonia, y semejante a las chozas de los kawésqar de los canales patagónicos. Así también, junto con los variados instrumentos de piedra y sogas, utilizados para la caza y la pesca, se encontraron alimentos que dieron cuenta de una rica dieta, constituida por carne, papa silvestre (*Solanum maglia*), varias especies de algas, 23 especies de plantas no locales y más de 20 partes de plantas pertenecientes a 55 taxones locales. Posteriormente, se pudo colegir que los habitantes de Monte Verde poseían conocimientos de la estacionalidad y de las fluctuaciones ambientales, y que tenían interacción social con otros grupos (Dillehay *et al.*, 2008).

Los pueblos indígenas que se desarrollaron a lo largo de la costa chilena fueron variados y muy conectados con el borde-mar. Uno de estos pueblos son los mapuche huiliche, también llamados veliches o «gente del sur». Se localizaron entre el río Toltén y el canal del Chacao, lo que es hoy la región del Biobío y de los Lagos. Según estimaciones, el número de habitantes podría haber sido de 180.000 indígenas en 1535. Los huiliche muestran ciertas diferencias culturales con respecto a las otras parcialidades mapuche; una de ellas es el empleo de una variación dialectal del idioma mapudungun, llamado «*tsesungun*». El poblamiento de los huiliche del archipiélago de Chiloé se remontaría al momento en que éstos desplazan más al sur a los chonos, para establecerse en la costa norte de Chiloé.



Mapa de ubicación geográfica de la comunidad huilliche de Manquemapu, como parte del Territorio Mapu Lahual

Fuente: GEF Marino-CONAMA 2005.



Los huilliche de la costa de Osorno

Un antecedente casi mítico del uso del borde costero por parte de los huilliche son los Marero, que más que un personaje fue una práctica cultural y productiva que daba cuenta de los viajes hacia el mar. Bernardo Colipán Filgueira, en su libro *Pulotre. Testimonio de vida de una comunidad huilliche*, comentando el testimonio de Juan Pichuncheo (72 años de edad), señala:

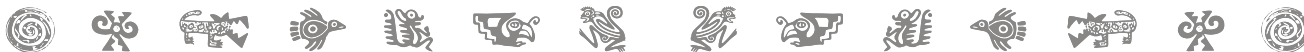
Los registros sobre los viajes al mar realizados por los antiguos huilliche (llamados por los cronistas como cuncos) datan de 1851, en una observación realizada sobre la dieta y el comercio existentes entre los indígenas. En ella se describe una dieta que incluye carne asada de caballo, papas, porotos, como también dos clases de algas recolectadas en las costas. [...] Los lugares de procedencia de los mareros no estaban limitados a los sectores de la cordillera de la costa, sino que también los puntos de partida se extendían a distintos sitios del valle central (incluso, según testimonios de don Juan Pichuncheo, hasta lugares fronterizos del sector argentino). [...] La línea costera donde frecuentemente se mariscaba era, de norte a sur: Llescaihue, Caleta Manzano, Choroy-Traiguén, Pucatrihue y en tiempos remotos alcanzaban hasta Bahía Mansa y Maicolpué. En estos lugares, las familias instalaban sus tolderías, y en redes de ayuda mutua realizaban su proceso de recolección. Una vez terminada su labor, agradecían al Agüelito Wenteyao y pedían en silencio una buena protección para el camino de regreso a su tiempo cotidiano. [...] Los viajes al mar, junto con ser un desplazamiento físico en un lugar y tiempo determinado, se constituían también en un viaje metafísico, en una posibilidad real de integración entre el mundo cotidiano, y el simbólico retorno hacia el fundamento de su ser espiritual huilliche

[...] El recorrido de los mareros a través de la cordillera tiene una trayectoria desde «un sí mismo domiciliario» a un encuentro con una «alteridad ontológica», representada y cuajada en la divinidad del Agüelito Wenteyao. En su camino al mar, los antiguos huilliche ingresaban en una zona en la que, junto a las rutas trazadas a machete por el hombre, se superponían los senderos luminosos de la memoria. El viaje se realizaba en la montaña sin hacer el menor ruido, pues el silencio era el lenguaje de los espíritus que poblaban los bosques. El ritual: el sacrificio de la palabra. [...] Ubicados en lugares sagrados de la cordillera, se encontraban los huachihues de «Carrico» y «Prensa Lumá». En ellos, el marero depositaba una ofrenda de harina tostada, junto con la oración: «Agüelito Huentiao Amutuam Pucatra, danos buen tiempo, buen camino, buena faena». En ese momento se ritualizaba el viaje. El marero, de ser «un viajero», se transformaba en un «peregrino creyente». En cada viaje estacional a la costa, el huilliche, además de abastecerse de productos para su dieta alimenticia, aseguraba la reproducción simbólica de su cultura a través de un perpetuo retorno.⁶

Hay por lo tanto una estrategia de reproducción y de sistemas productivos integrados de tierra y de mar, que, además, no eran un acto puramente productivo, sino también religioso, según la cosmovisión mapuche de la *ñukemapu* (madre tierra), donde el viaje está lleno de significado espiritual. De ello también da cuenta Juan Pablo Huirimilla, al señalar

[...] tanto los huilliche de la costa, como los de las islas de Chiloé hemos tenido históricamente conexiones cosmogónicas con las fuerzas del Lafkenmapu, ya que nuestra base de alimentación ha sido el mar, el agua, y

⁶ <http://www.cyberhumanitatis.uchile.cl/>; <http://web.uchile.cl/publicaciones/cyber/15/vida2.htm>; Bernardo Colipán Filgueira, *Pulotre. Testimonio de vida de una comunidad huilliche (1900-1950)*. Santiago, Editorial Universidad de Santiago, 1999.



porque además existieron y existen rutas por donde el hombre iba a recolectar lunfo, cochayuyo, ulte, coyofe, rulama y diversos mariscos y peces. Antes de llegar al mar se realizaba una ceremonia en un huachihue, donde se curvaba una varita de latúe para ver el destino de la vida en estos territorios de las grandes tierras del sur, denominadas desde la antigüedad como Fütahuillimapu.⁷

Mapu Lahual, territorio de conservación

El Territorio Mapu Lahual se ubica en la región de Los Lagos, en la zona costera de la provincia de Osorno, a 1.200 kilómetros de la capital Santiago. Está conformado por las comunidades Melillanca Guanqui, Maicolpi Río Sur, Maicolpi, Caleta Hueyelhue, Ñirehue, Loy Cumilef, Caleta Cóndor, Manquemapu y Mahuidantu, las cuales se distribuyen en tres comunas, de norte a sur, San Juan de la Costa, Río Negro y Purranque.

El Territorio Mapu Lahual («tierra de alerce», en tsesungun), se caracteriza por ser considerado un sitio prioritario para la conservación de la naturaleza, tanto en Chile (Ministerio de Medio Ambiente), como a nivel mundial (WWF, TNC). Sumado a lo anterior, la población mapuche-huiliche le da un valor cultural agregado al territorio, en tanto su particular relación con la naturaleza. Estos elementos, junto con las capacidades de autodeterminación y autogestión del territorio hicieron posible que hoy se plantee como un Territorio de Conservación de Pueblos Originarios⁸ (TCPO) y

que por medio de actividades de turismo comunitario se establezca una estrategia alternativa de desarrollo económico local.

La población del Territorio Mapu Lahual se considera descendiente de los mapuche-huiliche-cunco, lo que significa que su formación ancestral estaría relacionada con los antiguos canoeros que habitaron con anterioridad este territorio. También lo expresa el Plan Maestro de Mapu Lahual del año 2006, donde se establece que uno de los objetivos estratégicos es «restaurar el territorio huiliche de los juncos o cuncos». Esto es importante, puesto que esta noción de TCPO está en directa relación con la sobrevivencia de una cultura.

Reconstruyendo la memoria del territorio

La Junta de Caciques⁹ ha señalado que los ancestros del pueblo mapuche huiliche están ligados a la tribu de los cuncos, que de acuerdo con la etnográfica nacional era un pueblo semi-sedentario que vivió entre el 6.000 y los 1.550 antes de la llegada de los españoles. Dicho pueblo habitaba en rucas construidas de palos y piel, y cultivaba maíz, papas y quínoa. Poseía una gran cantidad de ganado y durante los meses de primavera y verano se trasladaban hacia el mar para coger peces, lobos marinos y mariscar; lo hacían desplazándose por los cursos de los ríos o sendas estrechas taladas a través de los cerros, herencia que se cree provenía de su relación con los chonos en el territorio. Eran recolectores y cazadores, de acuerdo con los registros de asentamientos de los cuncos-chonos, y al momento de la llegada de los españoles éstos pueblos canoeros se habían mezclado con los mapuches del norte.

Respecto al poblamiento en la zona de Manquemapu, Foster dice:

⁷ <http://www.letas.s5.com/jph100305.htm>; Elementos cosmovisionarios de los huiliches de La Costa y Chiloé; Juan Paulo Huirimilla O.; Proyecto Patrimonio - 2005.

⁸ En otros lugares también son llamados Territorios Indígenas de Conservación (TIC). En Mapu Lahual se ha decidido no hablar de indígenas, puesto que se considera un término ofensivo que proviene de los colonizadores. Por ello se ha decidido más bien hablar de «pueblo originario», que es lo que somos, puesto que habitamos los territorios ancestralmente, antes del conquistador y el colonizador.

⁹ El Consejo de Cacique es la organización tradicional del territorio; tiene reconocimiento en la normativa de la Ley Indígena chilena.



El único antecedente que se conoce respecto de indígenas costeros, es el referido por la expedición de Juan Bautista Pastene, efectuada en 1544, y que el 17 de septiembre del mismo año encuentra, a los 44 grados y un cuarto, un poblado indígena al que descenden y toman prisioneros a algunos cuncos, colocando al puerto el nombre de San Pedro [...] Bahía San Pedro, ubicada a 40° 56' 21", se encuentra cinco kilómetros al sur de la comunidad Manquemapu [...] La costa de Osorno, aunque no tenía poblamiento permanente indígena antes del siglo XVIII, era frecuentada por los cuncos, entre Bahía San Pedro y Maullín, para efectuar labores de pesca y recolección marina. (Foster, 1998.)

A fines del siglo XVI la Corona española decide someter y poblar el área, que entonces y hasta la actualidad se extiende hasta Chiloé, fundando ciudades y sometiendo a la población indígena al sistema de encomiendas para el trabajo del oro. La primera incursión hispana concluye con la fundación de las ciudades de Osorno y Valdivia, las que luego de un período de luchas y combates, el año 1604, son recuperadas como territorio huilliche, con el consiguiente abandono de éstas por los españoles.

Entre 1604 y 1793 existió una suerte de «vida independiente» huilliche, a pesar de las intermitentes campeadas y malocas realizadas por los españoles a fin de hostilizar la presencia indígena y obtener mano de obra. Desde 1694, momento en que la ciudad de Valdivia es repoblada, los españoles intentan abrir el antiguo camino entre dicha ciudad y Chiloé. La situación se mantiene variable hasta el año 1780, momento en que los españoles reafirman su intención de reabrir el camino a Chiloé, enviando expediciones militares al área. Las autoridades huilliches entregan la ciudad de Osorno, y el 24 de febrero de 1787 se firma el Tratado de Paz a orillas del río Bueno, lo que permitirá, entre otras cosas, la

apertura del camino a Chiloé. Afianzada la paz, y con ella la posición española, aumentan las misiones y puestos militares, se forman haciendas, y el año 1792 los vecinos españoles de Valdivia se apropian de la totalidad de los llanos emplazados al norte del río Bueno.

Al sur del mismo río, la situación es distinta, ya que solo se mantienen relaciones políticas entre españoles y huilliche; se respeta el libre tránsito, pero no existen misiones estables, puestos militares, ni menos haciendas. Este período es el de mayor destrucción en el territorio, por el nivel de depredación que hubo para la generación de praderas por parte de los españoles y su modelo predial, aún usado en las prácticas agrícolas del territorio. Posteriormente, con los alemanes, la extracción de alerce se intensifica producto de la colonización impulsada por el Estado chileno.

Un hito importante en la construcción de la identidad del territorio es el Parlamento de Las Canoas, que fue una junta diplomática de la que emanó un tratado de paz entre las autoridades coloniales españolas de la Gobernación de Chile y los principales líderes del pueblo huilliche de la zona, que actualmente corresponde a la provincia de Osorno. La reunión se llevó a efecto en septiembre de 1793 a orillas del río de Las Canoas (actualmente llamado río Rahue). En este tratado se adoptaron los siguientes acuerdos entre el Futahuillimapu y las autoridades españolas:

1. Cesión del espacio territorial comprendido desde la confluencia de los ríos Rahue y Damas hasta la cordillera andina, para la refundación de Osorno y el asentamiento de colonos españoles.
2. Sujeción política y judicial de los cacicatos mapuche-huilliche a la autoridad colonial española y colaboración armada ante cualquier amenaza de los enemigos de la Corona



y en requerimientos de necesidades de subsistencia de los militares y colonos españoles destinados.

- Integración como fieles católicos mediante la aceptación del establecimiento de misiones, obediencia a los misioneros y cumplimiento de los sacramentos de bautismo y matrimonio, así como de la instrucción cristiana.

Las consecuencias de este tratado se expresaron en la instauración de un régimen corporativo, que mantuvo a los cacicatos huilliche permitiéndoles gobernarse autónomamente. De esta forma, hasta finales de la colonia, los cacicatos fueron entendidos como una estructura de gobierno y representación huilliche, subordinada políticamente a la soberanía de la administración colonial española, con facultades políticas para resolver diversos asuntos internos y de relación política con las autoridades coloniales locales, como la compraventa de tierras, la administración de justicia, la integración en la vida religiosa católica, entre otros.

Este tratado constituye hasta el día de hoy un hito histórico para las comunidades de todo el Futahuillimapu, ya que representa el acuerdo entre dos autoridades legítimamente constituidas que establecieron una forma de relación basada en un tratado. Por esta razón, las comunidades siguen recordándolo cada año y reclaman aún su vigencia.

El tratado fijaba un área territorial limitada de donación: la comprendida en todo ese espacio que se abre desde la junta de los ríos Rahue y Damas hasta la cordillera. El resto de los territorios fue considerado por las autoridades coloniales como pertenecientes a los indígenas. Luego, la diferencia principal que había con la Araucanía en esos años, es que allí no existían propiedades ni ciudades españolas. En cambio, en la zona mapuche huilliche, sí.

En resumen, este período fue muy duro para los huilliche, producto de las guerras y de los tratos a los que eran sometidos por los españoles, sin embargo en términos generales sus territorios no se vieron usurpados por completo y se conservó gran parte de ellos. Además se establecieron formas de diálogo y acuerdo mediante los parlamentos y tratados.

El conflicto en el territorio

El gran conflicto entre el pueblo mapuche y el Estado chileno se remonta al año 1880 con la mal llamada Pacificación de la Araucanía. El límite del territorio mapuche en esa época era desde el río Biobío al sur, es por ello que esta zona es considerada hoy la frontera, desde allí al sur vivía el pueblo mapuche. La llamada Pacificación de la Araucanía fue en el fondo una masacre en contra del pueblo mapuche, para así poder tomar las tierras por parte del Estado chileno y relegar a las comunidades hacia los sectores cordilleranos, terrenos que eran de mala calidad, tanto para trabajos de ganadería como para agricultura. Esta nueva forma de vida trajo consigo para el pueblo mapuche pobreza, humillación y violencia. Los campos de los valles quedaron en poder del Estado chileno, y después fueron entregados a los colonos, entre ellos suizos y alemanes. Antes de este desplazamiento, el pueblo mapuche se orienta a la crianza de ganado, comercializándolo en Argentina, además de producir textiles y platería.

En el año 1893 el gobierno extiende a Valdivia, Llanquihue, Chiloé y Magallanes la prohibición total a los particulares de comprar tierras indígenas inscritas y no inscritas, la misma que se había establecido para la provincia de Arauco durante 1874 y 1883. Para esa época, sin embargo, la gran mayoría de los predios ya se encontraban inscritos a nombre de particulares. Más aun, al estar inscritos ante el Conservador de Bienes



Raíces, desde su creación en el año 1857, esta institución le da el carácter de legalidad a un título de dominio. La venta de tierras se encontraba perfeccionada, situación que se asienta aún más cuando después de la inscripción inicial se desarrolla una vorágine de transferencias y trasposos de derechos entre los mismos particulares. Y así, hacia finales del siglo XIX y principios del siglo XX, se produce una seguidilla de transferencias de latifundios y la posterior concentración de la tierra en pocas manos, generando además un sector social de propietarios con gran influencia social y política en la región.

Ley de Propiedad Austral

A partir de la década de 1930 se inicia el proceso de subdivisión de las comunidades, bajo la llamada Ley de Propiedad Austral. Muchos indígenas solicitaron el reconocimiento de sus propiedades en virtud de esta Ley, que en algunos casos (no se cuenta con la información para saber la cantidad exacta) fueron logrados. El proceso no consistió en el otorgamiento a los indígenas de propiedades fiscales, sino que se les reconoció una parte de sus antiguas posesiones. Las tierras de la cordillera de la costa de Osorno se incorporan bajo esta misma Ley al proceso de Revalidación de Títulos ante el fisco, según decretos dictados en 1928 y 1931. Para ello era requisito tener título de dominio, vigente e inscrito ante el Conservador de Bienes Raíces respectivo, y la posesión material del predio.

Lo anterior significó que los particulares tuviesen que recurrir a nuevas argucias legales para asegurar la propiedad de los predios en discordia. Así, los particulares presentaron a los ocupantes ancestrales de estas tierras como «inquilinos y trabajadores del fundo». Del mismo modo, el articulado de la Ley de Propiedad Austral establecía que los derechos conferidos, no sólo podían ser ejecutados por quienes tuviesen títulos exclusivos

de dominio, sino también por un comunero que contara con una cuota determinada o acciones y derechos sobre un inmueble con deslindes determinados. De manera tal que surgía la posibilidad de que algunos mapuche-huilliche reclamaran sus derechos emanados del Título de Comisario, ya que solo se habían cedido algunas acciones y derechos, lo que los hacía al menos copropietarios de los predios; pero no lo hicieron, ya sea por desconocimiento del proceso legal, lejanía, no tener cómo acreditar sus demandas, haber sido ya expulsados o, por último, por no reconocerle validez a la Ley de Propiedad Austral, dado que no hacía justicia a sus demandas.

En síntesis, se reconoció la propiedad a los particulares, o bien pasó a manos fiscales, produciéndose con ello otro efecto jurídico, ya que los Títulos de Comisario, al no ser presentados para su revalidación, dejaron de tener valor jurídico, no obstante que los títulos presentados por particulares derivaban sus derechos de los títulos indígenas. Lo descrito es parte del fondo del conflicto en el Territorio Mapu Lahual, que ha generado demandas legales entre huiliches y colonos asentados durante la dictadura militar.

Como estrategia, se ha recurrido al Convenio 169 de la OIT respecto de las tierras reconocidas con títulos, encontrándose en este territorio tres títulos que podrían apoyar la restitución de estas tierras: el Título de Comisario Llaitul, ubicado en la comuna de San Juan de la Costa; el Título de Comisario Loy-Ancalaf, de las comunidades de Río Negro y Purranque; y el predio de LLesquehue. Se han utilizado todos los instrumentos legales nacionales, tratados nacionales y convenciones internacionales para lograr el objetivo.

Plan de Ordenamiento Territorial y Red de Parques Indígenas Mapu Lahual

Los bosques que existen en el Territorio Mapu Lahual son de gran interés nacional y mundial



para la conservación. El bosque de cordillera costera es un bosque nativo tipo siempre-verde que contiene especies nativas como mañío, coihue, canelo, tepa, olivillo, ulmo, avellano y alerce. Este bosque es una de las principales fuentes económicas de las familias, particularmente por la extracción y comercialización de alerce muerto, actividad que se encuentra regulada por la Corporación Nacional Forestal (CONAF) a través de Planes de Manejo Forestal. Actualmente, el alerce sólo se extrae muerto, en forma de tejuelas y basas, y es sin duda la principal fuente de ingreso en el territorio.

El Plan de Ordenamiento Territorial de Mapu Lahual se enmarca dentro del Plan Maestro del Territorio, el cual fue elaborado por lonkos del territorio, socios de la Asociación Indígena Mapu Lahual, que tiene ocho comunidades: Melillanca Guanqui, Maicolpi Río Sur, Hueyelhue, Loy Cumilef, Ñirehue, Caleta Cóndor, Manquemapu y Mahuidantu. Los apoyos institucionales estuvieron basados en el proyecto «Gobernanza y medios de vida sustentable en el Territorio Huilliche Mapu Lahual», ejecutado por WWF Chile, con el apoyo del Programa de Apoyo del Gobierno de Nueva Zelandia. Primera vez que un país extranjero apoya procesos de esta envergadura.

La planificación participativa del plan de ordenamiento define como usos, siempre y cuando se desarrollen bajo el control de las comunidades: el manejo sustentable del bosque nativo (alerce muerto, madera, leña y productos forestales no madereros); la agricultura y ganadería de subsistencia; la pesca y extracción de recursos bentónicos; el ecoturismo y la conservación de la naturaleza; y el desarrollo de la cultura mapuche huilliche.

Hoy en día el Territorio Mapu Lahual es parte de la Estrategia de Desarrollo de la Región de los Lagos (período 2009-2020), gracias al constante trabajo de difusión de la Asociación Indígena y sus aliados. La Zona Mapu

Lahual, así llamada en esta Estrategia, considera el borde costero de las provincias de Osorno y Llanquihue, y contempla las comunas de San Juan de la Costa, Río Negro, Purranque, Fresia, Maullín y los Muermos, identificando como prioridades estratégicas:

El saneamiento de tierras en el borde costero; el impulso de una red intercomunitaria de caminos de acceso, tanto a las caletas de la zona estratégica como a la ruta U-40, que facilite el transporte, traslado y comercio de productos marinos, madereros y de leña; el rescate y difusión de la identidad cultural (pluricultural) de las localidades de la Zona Mapu Lahual; el manejo sustentable de los recursos pesqueros (bentónicos, demersales y pelágicos), con el fin de proyectar a mediano y largo plazo el desarrollo de la actividad extractiva de pesca; aplicación, registro y resguardo de un sistema de áreas de manejo del borde costero, para facilitar la planificación de las actividades productivas; el desarrollo del turismo de intereses especiales (rutas temáticas), de naturaleza (parques y escenarios), de aventura (en la franja costera), turismo de cultura, patrimonio y rural; el impulso en el uso de tecnologías adecuadas en el tratamiento de aguas servidas para el saneamiento de sus playas de las localidades de Maicolpue, Bahía Mansa y Pucatrihue, la ejecución de un programa de repoblamiento de recursos bentónicos en áreas de manejo de la zona.

Las alianzas y redes construidas en estos años para la defensa y conservación del Territorio, desde el año 1990, han sido también herramientas de sensibilización de las condiciones de vida y los desafíos de estas comunidades. Se destaca la Coalición por la Conservación de la Cordillera de la Costa (CCCC), creada en 1992, en la que participó un gran número de organizaciones ambientales regionales y nacionales que se opusieron a la carretera de la costa.



Por lo demás, en el caso del *lafken* (o mar), siendo éste una fuente permanente y fundamental de recursos propios de la dieta de las comunidades, así como de su seguridad alimentaria futura, su interés no se limita a la extracción de recursos marinos bentónicos para su comercialización, sino también a su conservación, y al fortalecimiento del uso patrimonial y consuetudinario de la costa.

Entre los desafíos que existen en los espacios marinos de la Mapu Lahual, se han definido los siguientes:

- Levantar nuevas solicitudes para avanzar en la conformación del Territorio Mapu Lahual.
- Generar los Planes de Administración de cada EMCPO, validados por la Mesa de Borde Costero.
- Contribuir al manejo sustentable de los recursos marinos con los espacios ya asignados.
- Generar alianzas con la pesca artesanal (federaciones) y conservacionistas para lograr estos objetivos.
- Acortar la brecha entre productor y consumidor mediante ferias de pequeños productores del territorio.
- Búsqueda de financiamiento para poner en operación los planes de administración.
- Lograr la incorporación de los ECMPO como una categoría dentro de la nueva Ley de Biodiversidad y Áreas Protegidas que se discute en el Congreso Nacional de Chile.

La Asociación Indígena Mapu Lahual, representa a 645 personas en el territorio, que en su mayoría están ubicadas en las comunidades de Manquemapu y Mahuidantu, donde se concentra casi el 50 % de la población del territorio.

El año 2005 fue creada la Red de Parques Indígenas Mapu Lahual, la primera en su tipo en Chile, con el objetivo de conservar el bosque nativo y otorgar alternativas de desarrollo económico sustentable a las familias de las comunidades involucradas, como turismo, artesanía y otras actividades compatibles con la conservación y el desarrollo sustentable. La zona tiene un gran potencial turístico. Recientemente se han iniciado proyectos piloto que apuntan a un desarrollo turístico gestionado por las comunidades Melillanca Huanqui, Maicolpi, Ñirehue, Caleta Cóndor, Manquemapu y Mahuidantu de Bahía San Pedro.

Los dirigentes están conscientes de que el principal atractivo turístico de la zona es el bosque nativo, con sus playas, ríos y paisajes, y la gran diversidad de plantas y animales que lo habitan. Las comunidades deben resolver su dependencia económica del alerce, especie que a partir de 1976 está protegida. La preocupación por la conservación de los bosques de alerce es un tema de suma importancia para las comunidades, y es por ello que ven en la conservación y el turismo una alternativa para salvaguardar su medio ambiente y a la vez impulsar un desarrollo económico territorial que sea sostenible en el tiempo.

Se han creado seis centros de información ambiental y cultural huiliche, construidos en forma octogonal para rescatar el diseño de la *ruka* (casa tradicional huiliche); cinco parques con cierto avance (Pichi Mallay, Maicolpi, Pedro Loy Cumilef, Gilberto Cumilef, Manquemapu, Mahuidantu), y más recientemente, y con mejor resultado, el Parque Juan Melillanca Naguian de la comunidad Melillanca Guanqui. El territorio también tiene un Área Marina Costera de Múltiples Usos, que cuenta con un decreto especial de protección de la biodiversidad marina. A esto se suma la reciente construcción del Eco-loge, ubicado en bahía Mansa, y administrado por la Cooperativa del Mapu Lahual.



La población huiliche actual

Con la entrada en vigencia de la Ley Indígena, el 5 de noviembre de 1996 se constituye legalmente la Comunidad Indígena Manquemapu. Tiene actualmente 44 socios. Su área de influencia se entiende desde el límite norte de la comuna hasta el sector denominado Los Bajos, de acuerdo con el convenio firmado entre la comunidad Manquemapu y la comunidad aledaña Mahuidantu. En los territorios de la Comunidad Indígena Manquemapu habitan 119 personas, las que se dedican principalmente a la pesca (extracción de locos y recolección de luga), elaboración de tejuelas de alerce, ganadería menor y horticultura.

Existe una escuela rural unidocente, equipada con un sistema de paneles solares para generar energía, una estación médico rural con paramédico permanente, y una sede comunitaria indígena. Hay tres organizaciones: la Comunidad Indígena Manquemapu, el Sindicato de Pescadores Artesanales Marinero Fuentealba (ambos con socios en su mayoría indígenas) y la Sociedad Manquemapu. Se ha solicitado un espacio marino costero para pueblos originarios, que se encuentra en proceso de evaluación en la Subsecretaría de Pesca del Ministerio de Economía de Chile (febrero 2012). La superficie solicitada es de 20.200 hectáreas.

El año 2008, se aplicó una encuesta a un muestra de 14 familias, de donde resulta que el 65,4 % de la población son hombres, y 34,6 %, mujeres. Existe una migración de las mujeres por razones laborales y de estudios, además de que las dos grandes actividades productivas de la comunidad, el trabajo con el alerce y la recolección de locos, son actividades realizadas por hombres. La actividad de la mujer tiende a estar circunscrita a la producción de hortalizas y al cuidado de ganado menor. De acuerdo con la misma fuente, la edad promedio del jefe de hogar es de 46 años, y la edad promedio del conjunto de los residentes es 31,5 años, promedio que es

coherente con el tipo de actividades productivas centrales, señaladas en el párrafo anterior.

La distribución de las superficies de cada explotación responde al sistema de la comunidad, en la que se combinan pequeños paños de tierra de uso individual con paños de uso colectivo, los cuales están principalmente orientados a la explotación del alerce muerto. Existe bosque nativo, pero dadas las distancias del mercado, las dificultades de acceso y la mayor rentabilidad de los productos de Alerce y de mariscos, la explotación del bosque nativo está destinada solo a la producción de leña para el autoconsumo. La principal fuente de ingreso proviene del rubro forestal comunitario (alerce), el 42,8 % reconoce ingresos provenientes de la actividad en el mar, el 71,4 % reconoce ingreso por algún tipo de subsidio del Estado; solo un 14,3 % reconoce ingreso por actividades agrícolas¹⁰. Los sistemas productivos presentes el 2008 corresponden a unidades campesinas (fundamentalmente por el uso de mano de obra familiar) y se distinguen unidades de campesinos pobres silvícolas (un 35,7 %), campesinos de subsistencia marina y silvícola (un 14,3 %), y campesinos medio marina y silvícola (un 14,3 %).¹¹

De un sistema productivo centrado en la ganadería, la recolección de productos marinos y la agricultura para el autoconsumo, se ha pasado a un sistema orientado a la producción para el mercado: productos de alerce y locos. Si bien la accesibilidad caminera es reciente, la demanda de alerce ha sido desde mediados del siglo XX el gran gatillador de la pérdida de significado de la actividad en el borde costero. Incluso del loco, por estar limitado a áreas de manejo.

¹⁰ Encuesta de explotación de Proyecto Mapumawidanko (GIA/UE - 2008).

¹¹ Idem.



Los alimentos

Doña Aurelia Ancapan, de 77 años, socia de la comunidad, dice que años atrás se alimentaban de papa, con la que hacían milcao y chuño, y de maíz, poroto, zapallo, arvejas, ajo, chalota, además de los productos del mar: rulamas, luce, cochahuasca; «ningún marisco más —dice doña Aurelia—; no había choro ni cholga; ahora hay piure, almeja, que no había antes», y agrega:

[...] desde 1946 empezaron a sacar cochayuyo, luce, marisco para vender, llegaban hasta Fresia, solían ir a vender a Río Cuelo, Tegualda. Eso era todo campo, ahora es todo pueblo. Solían a vender a Ñapeco, marisco, pescado; para las cosechas compraban el cochayuyo, pescado y el luce para su gente que trabajaba en el fundo, eso le daban de comer a su gente en la cosecha; cambiaban por trigo también, el lunfo cochahuasca, el cochayuyo, el marisco que lo compraban ahí, y había tanto... uno salía a la mariscar y sacaba rulama seco, horiaito, fresco también... cuando ya había lo llevaban hecho sartita... cambiaban...

En cuanto a qué productos conseguían de afuera, dice: «el trigo no más solíamos traer, harina también pero poco». Otro entrevistado, don Juan Eligio Cumigual Ancapan, de 78 años, el más anciano de la comunidad, contando lo que comía cuando era niño dice:

[...] luce, papa, la harina se pillaba muy poco, azúcar, yerba. Cuando ya tuve juicio vivía con mi abuela Juana, era harta anciana. Salíamos a buscar luce con ella entre las piedras en la playa de Manquemapu; lo secábamos, y hacíamos curanto para ir a vender a Tegualda; a Hueyusca no se podía, porque el camino era muy malo... en esos años se sembraba papa, daba mucho, y era el principal alimento, la harina se pillaba muy a veces, y cuando llegaba pedíamos a un socio [que compre] todas las cositas que llegaban, y

después le tocaba a otro socio, me acuerdo que así vivíamos... nos prestábamos alimento por taza, la azúcar, por taza la yerba, por plato la harina y así era la manera de alimentarnos, ayudando uno a los otros. Bueno, después ya tuvimos negocio de madera de alerce, y por ahí se fue arreglando algo, pero aún nos cobraban mucho de acuerdo con los precios.

Además de papas, dice don Juan Eligio, «arvejas, habas, chanco, oveja, chincharrito seco, luce, cochahuasca, rulama, locos», añadiendo en materia de agricultura:

[...] yo trabajé muchas veces en la huerta, en agosto, septiembre, octubre, noviembre ya estaba todo plantado, ya granando las arvejas, me acuerdo yo, y eso era todo, mi abuela sus órdenes que hacía yo... con una prima con la Bitalia Ancapan, que vivía (vive) en la Argentina ahora, y ahí ya comenzábamos a comer arvejas habas y las papas primerizas ya estaban granando, y así los fuimos alimentando, y los madereros llegaron a comprar basas redondas... como el 48 sería, yo tenía 18 años, ahora tengo 78 años... de siete u ocho años sería que me mandaron hacer las huertas y trabajar en la agricultura, ayudaba al tío Francisco Ancapan. [...] setenta, ochenta sacos no dejaban de cosechar, otros sacaban trescientos sacos de papas... añejaban las papas... las papas que sobraban venía gente de afuera a comprar; don José Raín me acuerdo que mandó caballos y su gente a comprar papas [...] después ya comenzó a entrar gente acá a hacer cambio como dice usted, ya trajeron zapatos, ropas usá a cambio por chanco, oveja, lo que caiga nomá. [...] más adelante fue que ya empezamos a llevar tejuela a San Pedro; llegó el negocio a San Pedro... sin camino todavía, y ya hace como diez años o doce, diez a doce años hicimos un fondo entre los comuneros, hicimos como sesenta mil pesos cada uno y se contrató una máquina chiquitita y se comenzó a romper el camino, ahí se motivaron las autoridades... y llegó el camino a Manquemapu.



Si en la actualidad, existiendo camino, es difícil salir de la comunidad, en esa época cuando sólo habían senderos, era aún más complicado salir, si no imposible; por lo tanto, la papa que se cosechaba de las huertas pasaba a ser el principal alimento. Sin embargo, entre la década del 50 y 60, aproximadamente, comenzó a cambiar el clima, los inviernos se hicieron más largos y los veranos menos calurosos y más cortos, y las tierras limpiadas para siembra perdieron en calidad, por lo que disminuyeron las cosechas. Los cambios que se fueron dando, no ocurrieron sólo en las formas de subsistencia, en la dependencia productiva del entorno; también fueron desarrollándose nuevas técnicas que mejoraban la calidad de vida, facilitando los procesos productivos que se estaban produciendo en la localidad, de esta forma por ejemplo, las embarcaciones fueron variando de acuerdo con las necesidades, a los recursos con los cuales se contaba, al ingenio y las influencias de personas venidas de afuera (Valdivia principalmente), pasaron de simples balsas y canoas, botes a vela, hasta llegar a los actuales botes. Según don Víctor:

El primer bote lo hizo don Pedro Quintul, caballero que vivía pa' allá arriba, [...] vinieron de afuera, venía gente de Queule; ellos eran pescadores, llegaron en lancha, y recién trajeron estos botes [...] los de aquí no sabían hacer bote.

La harina era escasa, por lo tanto el pan era, como dice una señora, un lujo. A la papa sustituyó la harina; a la miel, el azúcar; las avellanas también fueron procesadas y utilizadas como café en granos, y así otros casos, todos ellos debido a la necesidad de subsistir en este medio, que si bien era inhóspito, ellos supieron adaptarse y sacar provecho de todo lo que el entorno les entregaba.

Comidas antiguas de Manquemapu

Los habitantes, a pesar de la poca variedad de alimentos que tenían, supieron sacar provecho de los productos del mar y la papa, preparando diversas recetas con un mismo ingrediente. La forma de la dieta alimentaria familiar depende en gran parte de la decisión que tome la mujer en cada familia. En estas unidades familiares se conjugan al menos tres tipos de liderazgo: un liderazgo cultural, habitualmente reconocido en los ancianos, un liderazgo productivo, que recae en el jefe o jefa de familia, y un liderazgo alimentario, normalmente asumido por la mujer.

La papa y los mariscos, ingredientes de toda receta

El chuño lo hacían como una pelota y lo cocían en las brazas, le sacaban una capa y la comíamos con miel, si no con mantequilla, y mantenía más que el pan, más que la papa. (Don Víctor.)

El pan era un lujo, papa sí... eh, se hacía harito milcao, colao se hacía también que le dicen, con la papa se hacía hartas cosas, chuchoca que se hacía, la chuchuca, se hacía igual que un asa'o, daban vuelta, le iban colocando mantequilla o manteca, la papa rallada y revuelta con papa cocida, o si comía harina igual, pero a veces luce, cochayuyo, y una abundancia de marisco. (Doña Angelita.)

La avellanas tostadas quedaban igual que café de grano

El finao mi papá salía a buscar esas avellanas, juntábamos unos sacos de avellanas y en la noche empezábamos a desgranarlas, y las secábamos, las dejaba en una canasta, y después la finá mi mamá la tostaba, hacíamos harina..., café hacía también, tostaba la avellana y la molían en la piedra, y quedaba el café igual que el café de grano que antes se usaba. (Doña Tena.)



Solíamos tener cualquier miel... la yerba la secábamos y se volvía a ocupar...

Había mucha abeja, mi papá solía encontrar palos con miel, teníamos lleno de botellas de miel, poh. Ahora no. Pa'l mate se compraba poca yerba, porque después esa misma yerba la secábamos y se volvía a ocupar; yo creo que la miel era saludable, yo creo que más que el azúcar. (Doña Elma.)

Techo de junquillo y cocina de fogón...

Las primeras casas eran puro palo partío, y arriba el techo de junquillo, piso de tierra to'o, y cocina de fogón... esa era mi casa... una sola pieza, claro, andando los años hicieron como un dormitorio pa' el la'o, acá estaba el juego y pa' allá dormíamos, claro que al final dormían to'os cerca del fuego..., el fuego de cocina chilena, ahí dormíamos en cuero de oveja no más, muy pocos hacían camas de lana. Ahora quién hará fuego así, poh; aquí no hay nadie, toditos con estufa, qué nos vamos a hallar con el fogón chileno... llena de humo. (Don Víctor.)

Principales actividades productivas de Manquemapu

- Extracción y comercialización de alerce muerto en forma de tejuelas y basas, vendidas a intermediarios del rubro sin mayor valor agregado.
- Extracción de madera blanca, leña y carbón.
- Actividad pesquera artesanal en la costa (sierra, mantarraya y merluza, entre otros); extracción de moluscos (locos y erizos), crustáceos (caracoles, piures, jaibas) y bivalvos (almejas), comercializando los de mayor valor en el mercado.

- Agricultura y ganadería bovina de subsistencia, en el sector de las viviendas durante el verano y en los bosques durante el invierno, y crianza de ovejas, cerdos y aves, también cerca de las viviendas.
- Comercialización de algas comestibles a pequeña escala, cosechando cochayuyo y luche.
- Negocios pequeños de venta de alimentos en forma estacional en el sector de la Playa Maicolpué.
- Servicios turísticos a pequeña escala, con hospedaje, alimentación y servicios de guía.

Cabe hacer notar que desde hace más de 10 años las comunidades vienen trabajando en posicionar y valorar el territorio para actividades de turismo de intereses especiales. Hoy esta alternativa productiva está siendo aplicada con una activa participación local, y la recuperación de las costumbres y recetas ancestrales, con cochayuyo y luche, y papas y pescados.

Ha cambiado la dieta de todas las poblaciones indígenas estudiadas, en especial de las comunidades huiliches de la costa de Osorno. No hay muchos estudios sobre la población huiliche de las comunidades Manquemapu y del Territorio Mapu Lahual respecto de los cambios en la dietas, pero algunos antecedentes publicados por investigadores de la Universidad de los Lagos dan cuenta del alto grado de obesidad de niños escolares y riesgos cardiovasculares y enfermedades como la diabetes e hipertensión en mujeres (2012), mostrando un problema que no sólo se presenta en comunidades indígenas, sino en muchos grupos de estudiantes y población en general en Chile.

Según el INTA, los aportes calóricos de las dietas de diferentes grupos etarios, debieran estar, entre seis y 10 años, de 1.800 a 2.100 calorías;



Cuadro 1. Dieta comparativa de comuneros indígenas de Manquemapu hace 50 años atrás y su valor nutricional

Antes (50 años o más)	Origen		Destino		Valor nutricional (cal / 100 g o unidad)
	Produce o recolecta	Trueque o compra	Consumo familiar	Venta o trueque	
Alimentos					
Productos Agrícolas					
Papa	X		X	X	77/ 100 g
Trigo	X		X	X	326/ 100 g
Avena	X		X	X	389 / 100 g
Productos del bosque					
Avellana	X		X		680/100 g
Gargales	X		X		200/ 100 g
Cauchao, fresas silvestres	X		X		37/100 g
Productos de mar					
Algas					
Coyofe, cochayuyo o cochahuasca, tanto sus ramas como su tallo conocido como ulte o lunfo	X		X	X	85/ 100 g
Luche	X		X		117/100 g
Moluscos:					
Locos	X		X		65/ unidad
Lapas, navajuelas	X		X	X	92/ 100 g
Peces:					
Cabrilla, sierra, jurel, robalo	X		X		Entre 72 y 117/100 g
Otros					
Erizo	X		X		21/ unidad
Piure	X		X	X	46/100 g
Picorocos , cangrejos	X		X	X	89/100 g
Huevos de pingüino	X		X	X	78 / unidad
Carne de lobo marino	X		X		120/100 g

Fuente: Elaboración propia.

entre 11 y 18 años, de 2.600 a 2.800; hombres con actividad ligera, de 2.500 a 2.800; mujeres con actividad ligera, de 1.700 a 2.000 calorías (Cuadro 1 y 2).

Los altos índices de obesidad existentes, especialmente en comunidades rurales y costeras, demuestran los malos hábitos alimentarios que genera la invasión consumista, tan distinta a las prácticas antiguas. Ante la evidencia del problema, el Estado ha empezado a desarrollar campañas incentivando el consumo de recursos marinos, entre los que se destacan las algas, como el cochayuyo.

El cochayuyo, patrimonio cultural del pueblo huilliche

El cochayuyo (*Durvillaea antarctica*) es un alga que tiene una peculiar forma de tiras color marrón que pueden llegar hasta 15 m; se distribuye en la zona costera y es frecuente encontrarla sobre las arenas de muchas playas del litoral chileno. Actualmente es objeto de atención de los científicos, no sólo por sus innumerables usos, como comida o fertilizante, sino también porque podría llegar ser una nueva fuente



Cuadro 2. Dieta comparativa y actual de comuneros indígenas de Manquemapu y su valor nutricional

ACTUALMENTE Alimentos	Origen		Destino		Valor nutricional (cal / 100 g o unidad)
	Produce o recolecta	Trueque o compra	Consumo familiar	Venta o trueque	
Producto agrícola Invernadero y cosecha					
Papas	X		X	X	77/ 100 g
Tomate	X		X		18 / 100 g
Lechuga	X		X		15/100 g
Pepino	X		X		16/100 g
Producto del bosque					
Avellana	X				680/100 g
Gargales	X			X	200/ 100 g
Cauchao	X				37/100 g
Producto de mar					
Algas					
Coyofe, cochayuyo o cochahuasca, tanto sus ramas como su tallo conocido como ulte o lunfo	X		X	X	85/ 100 g
Luche	X			X	117/100 g
Moluscos					
Locos	X		X		65/ unidad
Lapas y navajuelas	X		X	X	92/ 100 g
Peces					
Robalo, sierra, corvina	X		X		72/100 g
Otros					
Erizo	X				21 / unidad
Piure	X		X		46/100 g
Productos de ganadería	X				
Vacuno	X		X	X	174/100 g
Otros productos considerados					109 / 100 g
Fideos		X	X		138/ 100 g
Arroz		X	X		109 / 100 g
Pan		X	X		267/ 100 g
Aceite		X	X		884/100 g
Te		X	X		1 / 100 g
Café		X	X		14/ 100 g
Leche		X	X		96/ 100 g
Mantequilla		X	X		717/ 100 g
Queso		X	X		310/ 100 g
Papas fritas		X	X		312/ 100 g
Mayonesa		X	X		680/100 g
Helados		X	X		201/ 100 g
Salchichas		X	X		301/100 g
Carne de chancho	X		X	X	346 / 100 g
Carne de cordero	X		X	X	294/100 g
Empanadas fritas y pizzas		X	X		315 / 100 g
Chocolate		X	X		500/ 100 g
Coca cola, bebidas de soda		X	X		139/ 100 g
Azúcar		X	X		398/100 g
Pollo asado		X	X		210/100 g

Fuente: Elaboración propia.



energética. Posee un intenso aroma salado y marino, siendo un ingrediente tradicional de la comida del sur de Chile, en especial de sus costas. Su nombre proviene del quechua *qhōcha yuyu*, que significa planta del lago. Su tallo es redondo y viene con espacios de aire. Esta sección se la utiliza en la gastronomía chilena, dándole el nombre de *ulte* en la zona central y sur; *lunfo*, en Valdivia, y *raguay* en Chiloé.

El cochayuyo era consumido por las comunidades indígenas de Valdivia y Osorno como reemplazante de la carne e ingrediente único, por su alto valor proteico. Es apreciado por sus propiedades medicinales, recomendado para el control de peso, reducir el colesterol, prevenir el estreñimiento, el bocio, el hipotiroidismo, la acidez estomacal, y como vitamínico. Se usa también para calmar el dolor de encías de niños cuando les salen los dientes, ya que posee un alto contenido de yodo.

Se puede comer de múltiples formas, como mermelada, empanadas, ceviche, parrilladas, puré, croquetas, risotto, ingrediente del charquicán, un típico plato chileno, siendo el guiso su forma más común. Varios restaurantes chilenos lo utilizan como principal ingrediente de sus mejores platos. Su producción está en aumento. Chile exporta cada año 800 mil USD de cochayuyo a Taiwán, su principal destino, a donde se envía deshidratado y se re-hidrata al momento de prepararlo.

Las algas como el cochayuyo tienen propiedades que benefician también a los suelos, ayudando a mantener la humedad. Su alto contenido en minerales es de gran aporte a la agricultura. Se utiliza en la fabricación de cosméticos para optimizar las propiedades de los productos. Y, finalmente, como biocombustible. En la región de los Lagos se está desarrollando un proyecto de transformación, esperando cubrir con cochayuyo hasta un 5 % del consumo nacional de combustible fósil.

La explotación del cochayuyo y otras algas es una actividad productiva complementaria, tiene carácter temporal y secundario respecto a otras fuentes de ingreso y alimentación. Participa en su recolección y secado toda la mano de obra familiar, incluida aquella no transferible en el mercado de fuerza de trabajo, y adquiere especial importancia el papel de la mujer en la selección y procesamiento. Luego de la recolección, el producto es secado al sol, empaquetado y almacenado; también se cuece el tallo del alga, llamado *ulte*, que es posteriormente cortado, sazonado y consumido.

En el caso del *luche*, las algas recolectadas se consumen directamente, cociéndolas junto a mariscos y acompañadas de papas cocidas. También se elaboran en panes que se introducen al horno de la cocina a leña por alrededor de dos horas. Antiguamente, este proceso se realizaba en hoyos en la arena con piedras calientes. Una vez finalizado el curanteo se deja enfriar y se desmenuza el *luche*.

Dieta tradicional

La comunidad Manquemapu no tiene control sobre el mercado de los productos (*loco*, *alerce*), hay presión constante por mercado de tierras y en el caso del uso del mar, existe una presión por parte de más actores que también expresan necesidades y prácticas que se han traducido en monopolios, concentración de capitales y que tensionan la institucionalidad y la legislación.

Existen variables no controlables en este plano, que son las relacionadas a la influencia de medios de comunicación y el cada vez mayor acceso a un mercado diversificado de alimentos no tradicionales, en algunos casos más baratos, y en otros, más fáciles de adquirir atractivos y de fácil preparación.



Sustentabilidad

El control del territorio y uso de sus recursos naturales por parte de las comunidades depende principalmente del desarrollo organizativo e institucional. En el caso de Chile y específicamente del Territorio Mapu Lahual, donde pertenece la Comunidad Indígena Manquemapu, cuenta con varios instrumentos, como el Convenio 169 ratificado por Chile, la Ley de Pesca y Acuicultura, la Ley Lafkenche, y los Espacios Marinos Costeros para Pueblos Originarios (EM-CPO), la Ley de Medio Ambiente, y la política del uso del borde costero y el proceso de microzonificación, en la que la comuna de Purranque fue pionera al definir los usos preferentes en su costa el año 2012.

La Asociación Indígena Mapu Lahual cuenta con el Plan Maestro del Territorio Mapu Lahual (2006) que incluye gran parte de las comunas de la provincia de Osorno, territorio posteriormente ampliado hasta la comuna de Maulin e incorporado a la Estrategia de Desarrollo Regional 2009-2020.

Sin embargo, a pesar de la norma, se sobrepone los requerimientos e intereses del mercado y las demandas de país que no siempre coinciden con las de pueblos originarios. En tal sentido, la sustentabilidad dependerá del grado de empoderamiento que tengan las organizaciones indígenas para la definición de estas temáticas junto con otros actores.

En cuanto a las pautas de consumo alimentario, si bien hay un gran cambio generacional, se observa también en los jóvenes la realización de actividades de recuperación, y que mientras más formados son, mayor valoración de sus tradiciones y origen indígena tienen, lo que no ocurriría en décadas pasadas. El contexto internacional ha permitido esta nueva mirada.

En cuanto a la producción en la comunidad Manquemapu, la formalización con el Estado para mantener planes de manejo actualizados, tanto en la tierra como en el mar, favorece el desarrollo de buenas prácticas productivas que son traspasadas generacionalmente (Cuadro 3).

Cuadro 3. Alimentos y cultivos del sistema alimentario huilliche

Dieta tradicional	Sistema de cultivo de los productos emblemáticos	Sistemas productivos con los cuales se asocian	Observaciones
Algas			
Platos caseros con cochayuyo (y luche) fresco o cocido en guiso con otros vegetales y carne de vacuno o pescado.	No se cultivan, sino que se recolectan directamente del borde costero, donde son arrojadas por la marea.	Se relaciona con la acuícola, de recolección en playas, y actualmente también con áreas de manejo y explotación de recursos bentónicos. Para la recolección toda la mano de obra familiar es útil. El producto recolectado sirve como alimento directo, también como insumo para abonar el sistema hortícola y elaborar artesanías. El destino de la producción es el autoconsumo familiar, el autoconsumo productivo y marginalmente la venta en el mercado local.	Las áreas de manejo y explotación de recursos bentónicos permitirán en el futuro la obtención de ingresos por venta de algas frescas con cuotas de producción planificadas. Es posible un aumento de ingresos por producción de algas bajo criterios de sostenibilidad. Actualmente hay un alga, las lugas, que se comercializa directamente en fresco, para plantas de proceso, y no es de consumo humano. La recolección de algas la realiza principalmente la mujer; suele ser practicada también por niños y ancianos.



Moluscos			
<p>Platos caseros frescos o cocinados de locos y navajuelas, acompañados de vegetales y papas cocidas.</p>	<p>Se recolectan directamente del borde costero y con buceo en áreas de manejo.</p>	<p>Desde el 2002 los sindicatos de pescadores extraen los moluscos en áreas de manejo y explotación de recursos bentónicos por medio de cuotas planificadas. Las familias combinan la extracción de estos recursos con la explotación del alerce. De la asignación de tiempo, mano de obra y recursos de explotación que realiza la familia depende el resultado final de la temporada productiva. El destino de la producción de los recursos loco y alerce es la venta en mercado nacional y en el caso del loco, internacional.</p>	<p>Dado que la producción de locos y alerce responden a mercados dinámicos que requieren mano de obra con determinadas características (buzos con licencia, por ejemplo), la migración de jóvenes es baja, ya que las alternativas productivas son buenas a nivel local. Lamentablemente, la sostenibilidad del loco también depende del cuidado de las áreas de extracción, pues están expuestas a robos constantes. El loco es una actividad esencialmente masculina. En el caso de la navajuela, las mujeres la recogen en la playa.</p>
Peces			
<p>Platos caseros de peces (robalos, sieras, pejerreyes, corvinas, congrios), principalmente ahumados, fritos y en guisos.</p>	<p>Se recolectan directamente del borde costero por medio de carnadas y líneas de pesca.</p>	<p>La obtención de estos recursos se realiza de manera artesanal, con carnadas y lienzas, como también en embarcaciones que utilizan espineles. Su destino es principalmente para autoconsumo familiar.</p>	<p>La pesca es generalmente una actividad masculina. La mujer aparece en el proceso posterior de ahumado.</p>
Otros			
<p>Platos caseros con productos crudos (erizo, piure) cocidos con limón o con agregados.</p>	<p>Se recolectan directamente del borde costero y en áreas de manejo por medio de buceo.</p>	<p>Los erizos y el piure se recogen también en el borde costero, y su destino es para consumo familiar. Desde el año 2002, los sindicatos de pescadores también los extraen en áreas de manejo, con destino al mercado nacional e internacional.</p>	<p>La actividad de recolección la realizan ambos sexos.</p>

Fuente: Elaboración propia.



Historia de las comunidades indígenas de Chiloé

Independientemente de que su origen sea polinésico o mongólico, los chonos son un antiguo pueblo que llegó al archipiélago de Chiloé hace unos 7.000 años, dedicándose a la caza de lobos marinos, a la pesca y a la recolección de mariscos. Formaban pequeñas bandas de familias que se trasladaban de una isla a otra en busca de alimentos, valiéndose de una embarcación llamada dalca. Utilizaban lana y pelos de diferentes mamíferos para hacer capas, faldas y taparrabos. El hombre se dedicaba a la caza, a la pesca y a la confección de la dalca, junto con anzuelos, hachas, arpones, redes, a base de madera, hueso, piedra, conchas y fibras vegetales. Mientras la mujer recolectaba moluscos y crustáceos buceando en las heladas aguas del sur. Tenían vínculos muy profundos con su medio y el cosmos. El sol, las estrellas y la naturaleza no eran sólo paisaje, eran humanos.

Se piensa que al llegar los veliches o mapuche-huiliches a la isla grande de Chiloé, los chonos se vieron obligados a trasladarse más al sur. Los huiliches (o gente del sur) hablaban en Chiloé su propio idioma, el veliche. Los actuales habitantes de Chiloé son descendientes de estos dos pueblos originarios y de la mezcla con los españoles que llegaron durante el siglo XIX.

Cuando los conquistadores llegaron a Chiloé, los aborígenes isleños vivían en habitaciones que construían utilizando madera para los muros y paja para la techumbre. Fabricaban sus tejidos en telar de mano, empleando lana de chilhueque (carnero indígena). Cultivaban el campo, empleando una especie de arado compuesto de dos estacas de luma aguzadas y endurecidas al fuego. Sembraban papa, maíz, quínoa y mango, una especie de cebada que el naturalista Claudio Gay encontró cultivada a mediados del siglo XVIII. Utilizaban para sus labores el

gualato, una especie de azada y el troncue, que hacía las veces de barreta.

Su alimentación estaba constituida por productos agrícolas, pescados y gran variedad de mariscos. Para realizar la pesca se valían de corrales que construían a base de piedras o de estacas junto a las ensenadas. La acción de la marea se encargaba del resto. Todos sus alimentos los comían cocidos (curanto); en el rescoldo de sus fogones cocían las papas. Para guardar, secaban y ahumaban el pescado; lo mismo con los mariscos. Un lugar especial en la casa chilota es el fogón a leña, en donde tradicionalmente se cocinaban las carnes y mariscos para la familia.

Cuando los españoles se quedaron en Chiloé, la Corona española les concedió tierras con animales e indígenas incluidos, surgiendo de esta forma las «encomiendas», que consistía en servir gratuitamente al dueño de la tierra (encomendero), asignadas por el rey de España. Este sistema finalizó en 1783. El territorio chilote fue uno de los últimos reductos españoles; solo 16 años después de la independencia de Chile en 1810 fue anexado a la naciente república. Su lengua, mezcla de la influencia de chonos y huiliches, no murió totalmente, a pesar de las acciones de la Corona de prohibirla. Hoy se habla un arcaísmo colonial entremezclado con la sonoridad de la lengua nativa, que ya no se habla en Chiloé pero que sirve de sustento léxico al castellano.

Las actividades de agricultura no han variado mucho desde hace 50 años y, en general, se reducen al cultivo en huertos familiares de diferentes tamaños. En ellos se cultivan hortalizas tales como ajo, arveja, habas, betarraga, cebolla, coliflor, acelga, orégano, cilantro, chalota, lechuga, pepino y perejil, puerro, repollo zanahoria, zapallo. También cultivan diferentes árboles frutales tales como manzanos, perales, ciruelos, cerezos y guindos. Otros árboles, aunque crecen, no llegan a dar frutos, tales como la higuera, el palto y la vid.



Sur de Chile y archipiélago de Chiloé

Fuente: Scott Foresman World Atlas (Harper Collins), 1994.



Los abonos que se usan son diferentes algas, como sargazo, lama o lamilla; también usan la ceniza vegetal, las conchas, los peces y moluscos en putrefacción, la papa podrida y el estiércol de oveja, caballo y animal vacuno. Los útiles de labranza, en muchos sectores, son todavía primitivos y rudimentarios, tales como el gualato, esto se debe al escaso grosor de la capa vegetal, la que se destruye si se usan herramientas más modernas. Las maquinarias fueron introducidas para el trabajo de mayores extensiones, y el cultivo de praderas para alimentación de ganado de diversos tipos.

Para el transporte de papas, leña, algas marinas para las siembras, etc, se utiliza el birloche (también llamado biloche, changuay o trineo); este es un aparato de madera sin ruedas, tirado por bueyes; el cual es arrastrado sobre el barro, arena, piedras de la playa y en los caminos vecinales.

El almud es un cajón de madera que se usa aún, para medir granos, papas, zanahorias, mariscos, etc. Es una medida de volumen con capacidad entre seis y ocho kilos. Por un lado mide el almud y por el reverso, la mitad. Es de origen español.

La minga es una costumbre de ayuda recíproca a otros en el trabajo, tal como en el sacado de la maleza para la siembra, en la siembra misma, en la aporcadura, la cosecha, etc. Por ejemplo, un dueño de casa solicita la ayuda de varios vecinos para realizar en un día un determinado trabajo, luego los ayudantes son pagados con abundante comida y vino. Excepcionalmente, cuando la minga se trata de destronque, el dueño de casa prepara además un baile para los mingueros, como una forma de rematar el trabajo y agradecer a sus vecinos.

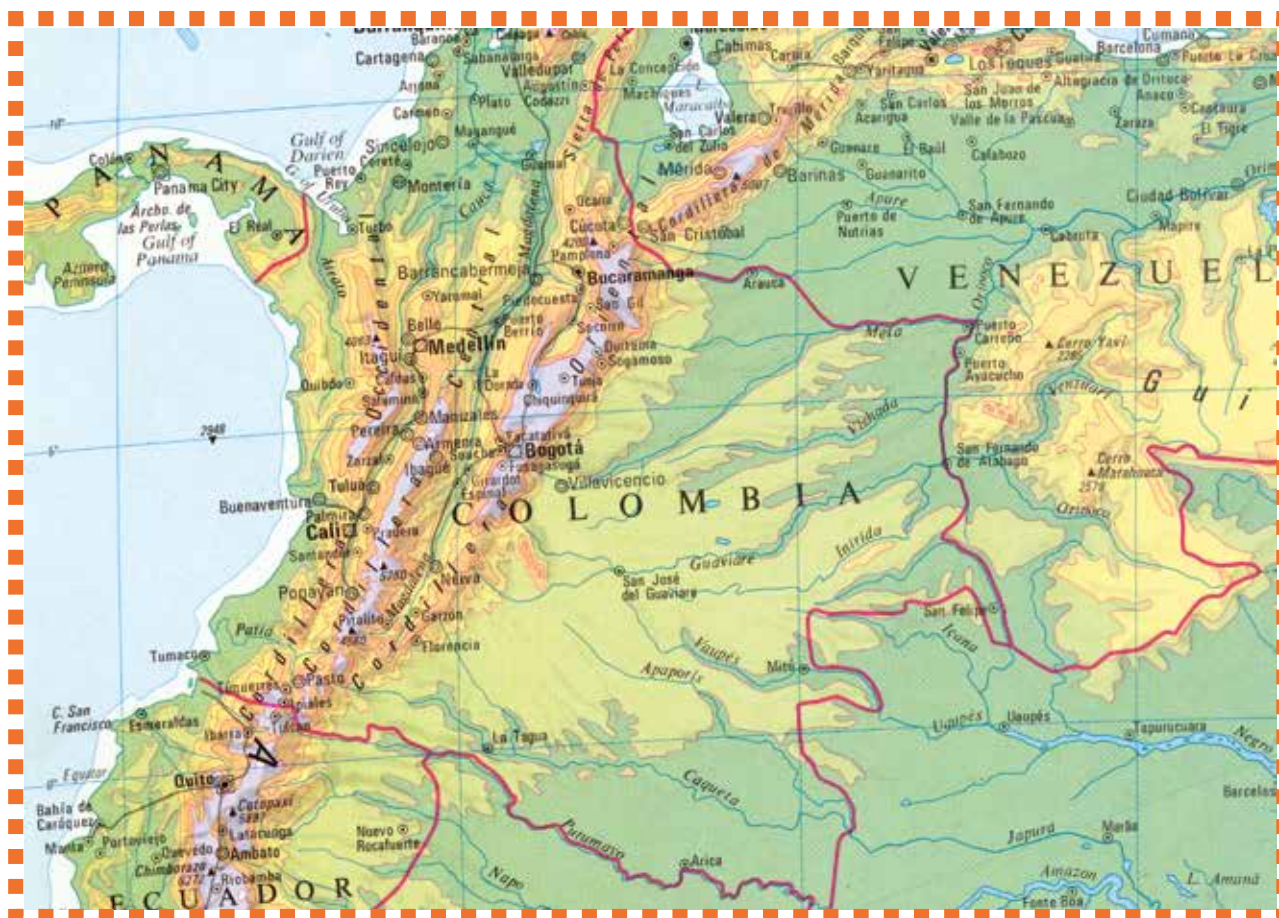
Los recursos marinos (mariscos y algas) tienen una importancia especial en la alimentación de los chilotes; son extraídos cuando se produce la bajamar, especialmente por mujeres y niños. Chiloé concentra la mayor parte de los pescadores y buzos artesanales de Chile,

constituyendo hasta el día de hoy la principal actividad económica de la zona.

Los chilotes son conocidos por ser grandes navegantes, desarrollando una rica tradición en carpintería de ribera, la cual ha aportado con lanchas para el transporte marítimo y las actividades productivas de la pesca artesanal, todas construidas enteramente de madera. Hoy muchas de ellas han sido reemplazadas por fibra de vidrio, por su rapidez y durabilidad, pero la tradición de construcción permanece en las nuevas generaciones. Así también hay instrumentos típicos como el sacho o ancla chilota, típico de Chiloé, y que fue usado por los antiguos pescadores y navegantes. Hecha en base a una piedra circular encerrada entre varas embutidas en dos trozos de madera ensamblados en forma de cruz. Las varas van unidas arriba con una amarra vegetal de fibra de boqui y comunicadas a la embarcación por una cuerda llamada beta.

Las viviendas e iglesias chilotas han sido construidas completamente de madera, para ello se confeccionan tejuelas de alerce, madera que resiste muy bien la lluvia, las cuales son utilizadas para la parte exterior de la vivienda. Estas tejuelas en un comienzo las hacía cada dueño de casa, sin embargo, con el tiempo se fue convirtiendo en una práctica económica, ya que al conocerse sus bondades fueron demandadas por otros sectores del país y del extranjero.

La madera y algunos arbustos y hierbas se utilizan en la elaboración de utensilios de cocina, artesanía y accesorios domésticos. La cancagua es una roca sedimentaria que se encuentra en gran cantidad en la zona del mar de la Isla y es utilizada para la construcción de estufas para calentar sus casas. La lana de oveja es un producto típico de Chiloé, la cual es teñida con raíces y fibras naturales con característica que valoran especialmente los turistas. La lana se teje en telares verticales típicos de la zona.



Comunidad costera de Colombia: el pueblo emberá

Fuente: Scott Foresman World Atlas (Harper Collins), 1994.



Para pedir por abundancia de peces y mariscos en las playas se pide a los «espíritus sembradores de la marina». En la «rogativa marina» se necesita chicha de manzana, cordero negro, arvejas, linaza, centeno, trigo, al menos un almud. Se muele y se distribuye en la playa con bajamar por todos lados. Se hace un banquete en la playa o en una casa, ofreciendo la sangre del cordero a los espíritus; y se deja descansar un año, cada siembra dura tres años.

El curanto (del mapudungun *kutantu*, «pedregal») consiste en la cocción de mariscos, carnes, verduras y panes a base de papas por medio de vapor en un hoyo en la tierra. Se puede preparar también en una olla grande. En este caso, el «curanto en olla» recibe el nombre de «pulmay» en la zona central de Chile. Se cree que el curanto como forma de preparar alimentos era propia del pueblo chono, y que con la llegada de los huiliches y de los conquistadores españoles se fueron agregando nuevos ingredientes hasta llegar al curanto que se conoce hoy en día. Otros afirman que el curanto es una prueba en favor de la teoría que afirma que hubo contacto entre América y Polinesia en la época precolombina, puesto que en Rapa Nui (isla de Pascua) se prepara algo semejante, llamado umu, como también en Hawái (kalua) y en Nueva Zelanda (hangi).

Dada la alta humedad de la zona y, en tiempos pasados, la inexistencia de sistema de refrigeración de alimentos, el chilote acostumbraba y hasta hoy en día lo hace, salar y secar los mariscos, algas y pescados, los que son consumidos durante el invierno en cazuelas o estofados con papas y verduras.

«Maja de manzanas» es el nombre tradicional que se da en Chiloé a la chicha de manzana o sidra, una bebida alcohólica elaborada a partir de la fermentación del zumo de manzanas. (Cavada, 1914.)

Cuadro 4. Estrategia diversificada de actividades silvoagropecuarias en Chiloé

En tierra
Pequeñas parcelas privadas ubicadas casi siempre cerca del mar, con bosques y praderas. Crianza de cerdos, ovejas y gallinas, y el cultivo de la papa, la huerta, y en la actualidad producción de hortalizas en invernadero.
En mar
Recolección de mariscos y algas. Pesca con diferentes artes para peces, moluscos y crustáceos. Participación en la explotación de áreas de manejo para organizaciones de pescadores de recursos de fondo como loco, erizo y machas. Acuicultura de pequeña escala, de choritos, cholgas y pelillo.
Características generales
La producción a pequeña escala para consumo doméstico es parte de la seguridad alimentaria de las familias campesinas. Compra de insumos no perecibles (mate, harina, aceite, velas, ropa), venta en mercados locales de hortalizas, artesanías y leña y/o trabajos asalariados fuera del campo. Trabajo comunitario alternativo (apoyo en actividades agrícolas), escasez de dinero circulante, aislamiento, autonomía económica familiar.

Fuente: Elaboración propia.

El Chocó

La historia

En Colombia, a la llegada de los españoles existían en el Chocó más de 600.000 indígenas; 100 años después, sólo quedaba el 10 %; y hoy, están aún más diezmados (40.000 emberás censados el 2005). En el Ecuador la situación es similar. En 1570 su población nativa se había reducido ya a un 25 %, especialmente en las zonas costeras. Esta disminución de la población indígena, sea



por las enfermedades que les transmitieron los inmigrantes europeos o por la explotación humana, hizo que la Colonia trajera esclavos africanos.

La comunidad afroamericana en Colombia se distribuye en regiones de la costa del Pacífico, con un número aproximado de 200.000 personas. En Quibdó, la capital del departamento del Choco colombiano, viven 160.000 personas, de las cuales el 95,3 % son afroamericanos; 2,3 %, mestizos y blancos y solo 1,4 % indígenas de origen americano. En el caso de Ecuador, gran parte de la comunidad afro descende de los sobrevivientes de “buques negreros” encallados en la costa norte de Ecuador y la costa sur de Colombia, entre el siglo XVII y el siglo XVIII, los cuales organizaron sus propias comunidades al margen de los pueblos originarios americanos y de los colonizadores españoles, como libertos por cuenta propia. Éstos se ubicaron en la zona de Esmeraldas y aledañas, posteriormente experimentaron un proceso de migración hacia otras zonas. Sin duda, la cultura africana sigue contribuyendo a la diversidad social y cultural de los pueblos de la costa del Willi Lafken.

El Chocó es uno de los treinta y dos departamentos de Colombia, localizado en el noroeste del país, limítrofe con Panamá. Tiene las selvas de El Darién, las cuencas de los ríos Atrato y San Juan, y las costas de dos océanos, el Pacífico y el Atlántico. Su capital es Quibdó. Es una región con una inmensa riqueza ecológica, hidrográfica, minera y forestal, y una de las regiones de mayor biodiversidad y pluviosidad del planeta, con precipitaciones del orden de los 4.000 mm/anuales.

El Chocó es también la tierra principal de la cultura afrocolombiana y de numerosas tribus indoamericanas, llamados *chocoes* por los españoles al momento de la Conquista, aunque el término incluye distintas familias lingüísticas. En este territorio se encuentran los emberá, palabra que en su idioma significa «gente»; los embera pertenecen al grupo de los chocoes y están conformados por 42.000 individuos aproximadamente,

Los embera conservan gran parte de su pensamiento propio, tradición oral y celebración de rituales. Se destaca dentro de su cultura la figura del jaibaná, quien se desempeña como médico tradicional y ejerce la autoridad, el control social y el manejo territorial. En sus ceremonias utiliza bebidas como el pilde o borrachero para comunicarse con los espíritus. De acuerdo con su cosmovisión, el mundo se divide en tres: el mundo de arriba, donde habitan los espíritus de los muertos, los gallinazos reales y Karagabi, su héroe cultural; el mundo intermedio, donde se encuentra Trutui-ka y otros espíritus y monstruos; y el mundo de abajo donde están los seres humanos. Entre sus ritos más sobresalientes está la «ombligada», que se practica a los niños en luna llena, pocos días después de nacer, aplicando distintas sustancias sobre su vientre, con este ritual se propicia la fuerza para la caza y la pesca. Además de las fiestas tradicionales, celebran el bautizo de los niños, la iniciación de los adolescentes y la cosecha del maíz.

Anteriormente vivían en tambos o viviendas circulares, ubicadas a lo largo de los ríos; hoy en día viven en poblados en los cuales se conserva la vivienda tradicional; una construcción circular de madera con pilotes de hasta dos metros sobre el suelo, y techo cónico de hojas de palma. Sus viviendas son aisladas y solo se ven grupos de ellas cuando son de la misma familia, situadas siempre en las orillas altas y cercanas a arroyos de aguas cristalinas, recién llovidas, que le suministran líquido para sus cocinas y atracadero para sus canoas.

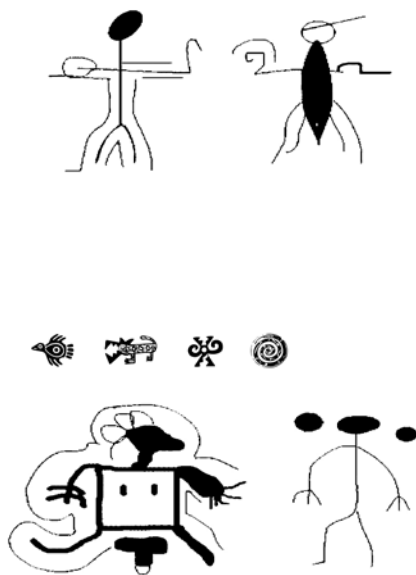
Antiguamente sacaban del bosque fibras para confeccionar telas, machacando cortezas de árboles. Hoy el comercio con negros y blancos les suministra telas de colores vivos, que usan las mujeres en faldas cortas, y los hombres en guayucos, aptos para el clima cálido. Engalanan sus cuerpos con pinturas en el rostro y en el torso; se frotan con yerbas aromáticas, y se adornan con collares de cuentas semillas y amuletos, brazaletes y pesadas fajas e la cintura.



Los embera conservan gran parte de su pensamiento propio, tradición oral y celebración de rituales. Desde los años setenta se han organizado en cabildos mayores y menores, alrededor de la Organización Regional Emberá-Waunana, Orewa, en el departamento del Chocó.

La familia es la unidad básica de su organización social. *Chapakus* es el nombre que se le da al núcleo de parientes formados por distintas generaciones: abuelos, padres, nietos y primos hasta segundo grado de consanguinidad. Los miembros del grupo viven juntos y comparten trabajos y ceremonias. Desde los años setenta se han organizado en cabildos mayores y menores, alrededor de la Organización Regional Emberá-Waunana, Orewa, en el departamento del Chocó, donde comparten su territorio con los waunaan y emberá katío.

Figura 1. Dibujos del pueblo emberá para representar espíritus Jai



Fuente: expertconsulting.com-co.

Los dibujos representan los espíritus denominados jai, agentes de la enfermedad y la agresión pero también de la protección y la curación. Los embera señalan que los jai se presentan a un individuo para iniciar su instrucción como chamán. Estos espíritus tienen apariencias variables de humanos o animales; comen, beben, se emborrachan, matan y enferman (jai maléfico) pero también curan (jai bueno). Los hay con forma humana, forma animal o mixtos. Los colores también tienen un carácter simbólico. El negro se refiere a espíritus benéficos que ayudan al jaibaná en la curación, y se asocia a espíritus de tierra. El rojo corresponde a espíritus benéficos también, pero principalmente de agua. Por tanto, la oposición negro-rojo, ubica la presencia de los jaibaná en dos espacios diferentes (tierra/agua) e implica el reconocimiento de dos fuerzas con propósitos similares.

Sistemas productivos y agroalimentarios

Los embera poseen cuatro actividades económicas fundamentales: la caza, la pesca, la agricultura y un incipiente intercambio comercial con los negros y blancos. Conforman un sistema adquiriendo cada aspecto su peso específico según la región en que se encuentren ubicados. Se han visto obligados a hacerse sedentarios, a vivir en territorios parcelados y a dedicarse a trabajos de labranza, arrendando su mano de obra. Tradicionalmente, los emberá han practicado una agricultura de selva tropical húmeda, itinerante, de parcelas de plátano, maíz y caña de azúcar. En épocas posteriores, han incorporado otros productos como el arroz, o yuca y frijol en la zona de cordillera. La agricultura es complementada con caza y pesca intensas y, en menor grado, con recolección. Son expertos en obtener venenos, entre ellos el de una rana del bosque, tóxicos que aplican en sus instrumentos de caza y de pesca.

De los diferentes cultivos se extraen los alimentos que componen la dieta emberá: plátanos



verdes cocidos con sal, como base, los cuales se combinan con frijoles, arroz, maíz, o con alimentos obtenidos del comercio, tales como sardinas, pastas, harinas, galletas. El arroz es un cultivo nuevo para la región emberá chocoana, y se siembra para el autoconsumo. La siembra se realiza en terrazas húmedas, hacia marzo, con chuzos. Es una actividad familiar; los hombres abren los huecos y las mujeres ponen la semilla. Este cultivo sólo se limpiará un mes y medio después, quitándole la maleza. Al madurar se escogen las espigas, cortándolas y guardándolas en canastos. También se puede cortar la mata. Las espigas se secan y luego se pilan, para ser nuevamente secadas y posteriormente almacenadas en recipientes de madera.

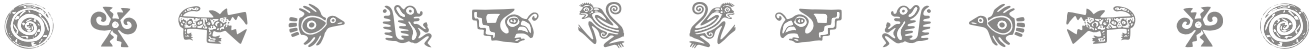
Los cultivos de café, frijol y cacao están destinados a la comercialización. La recolección del café se realiza en noviembre y diciembre; del frijol, en agosto y septiembre; y del cacao todo el año. La siembra de frutales no es sistemática, sino esporádica, y su recolección, de acuerdo con la cosecha. Entre los frutos se tienen los siguientes: piña, cacao, guanábana, aguacate, coco, naranja, limón, guayaba, mango, papaya, banano, guamo (*Inga spuria*), caimito (*Crysophyllum auratum*), borojó (*Borojoa patinoi*), bacao (*Theobroma bicolor*), badea (*Passiflora bicolor*), chontaduro (*Guilielma gasipaes*), entre otros.

Se siembran otros cultivos, como yuca, pero en menor escala; y también árboles útiles como la jagua (*Genipa americana*) y el achiote (*Bixa orellana*), para ser utilizados como tintes naturales, sobre todo en zonas chocoanas. Los frutos de recolección son muy escasos, pueden ser tubérculos silvestres, cogollos de ciertos helechos, frutos dulces, algunas larvas, miel, pero no representan mucho en la dieta alimenticia.

La cacería es un renglón muy importante de la economía emberá; una actividad masculina, pero que día a día deja de practicarse por la falta de territorios para este fin, sobre todo en

las zonas de montaña. Los hombres centran su atención en los venados, tatabros, pecarís, guaguas, armadillos, ñeques, desplazándose individualmente o con más hombres. Las armas más utilizadas son las escopetas y los perros, pues la bodoquera y el arco y flecha, armas tradicionales, están entrando en desuso. Actualmente sólo en el alto Andágueda y El Chami se continúa utilizando la bodoquera, tanto como el arco y la flecha en el Chocó, pero en menor escala. Como no hay uso de trampas, se requiere de la fortaleza y destreza de los cazadores, y un gran conocimiento de la selva. También obtienen en el medio, iguana, cangrejo, tortuga y mono. Las aves de predilección son las perdices, las pavas, los patos cuervos, junto con guacamayas, golondrinas, palomas, cotorras, loros y tucanes. Los jóvenes se inician en la cacería atrapando aves y otras presas pequeñas. La dieta de carne se complementa con algunos animales domésticos como patos, gallinas y cerdos, los cuales son cuidados por mujeres. Aunque es raro, algunas familias pueden llegar a tener alguna cabeza de ganado vacuno. La carne de las presas obtenidas se consume fresca, y la que sobra se sala y ahúma. Cuando hay abundancia, se comparte con los parientes y amigos.

La pesca es la tercera actividad en importancia en la economía emberá chocoana. En las zonas de montaña está en vías de extinción. Es un oficio cotidiano desempeñado por hombres, mujeres y niños. Los hombres pescan con atarrayas, arpones, anzuelos, chuzos y barbascos, extrayendo gran variedad de peces, como bocachico, dentón, sabaleta, doncella, kicharo, bagre, barbudo, sardina y mojarra. Las mujeres buscan las coroncoras o wakukos adheridos a las piedras, los cuales atrapan con la mano; algunas veces pescan con atarrayas pequeñas otras clases de peces. Los niños acompañan y participan de las actividades según su sexo. Los más ancianos recurren al arco y la flecha para la pesca en épocas de subienda. Las mujeres se encargan de desescamar, limpiar



y preparar los pescados. Se consumen frescos, o se salan o ahúman en barbacoas encima del fogón para consumirlos posteriormente.

La cestería es una actividad practicada por todas las mujeres de la comunidad. Dependiendo del material, se elaboran diferentes tipos de canastos. Las fibras se pintan con tintes naturales color negro o rojo, con diseños característicos de la cestería emberá. Sus diferentes técnicas y dibujos han ido desapareciendo, y los objetos como bolsas, tarros y cajas empiezan a ser reemplazados por productos obtenidos en los mercados locales. En algunas regiones ya no se transmite este conocimiento, que iba de madre a hija, relación actualmente interrumpida con la introducción de la escuela.

La cerámica también es elaborada por las mujeres, pero en el Chocó se ha perdido casi completamente por la introducción de artefactos industriales que la reemplazan. En las zonas de montaña todavía se conservan las técnicas de moldeado y enrollado, con las cuales se elaboran diferentes recipientes. Para hacerlos, se debe obtener la tierra adecuada, en lugares específicos. Estos objetos cerámicos están ligados al proceso de elaboración del maíz, en sus diversas formas de consumo.

Entre los objetos de cultura material, elaborados por los hombres, tenemos las tallas de madera. Son tanto de uso cotidiano como ritual, trabajadas con machete y cuchillo. Entre los objetos de uso diario encontramos: los machacadores para macerar el plátano, bancos individuales, bateas pequeñas para amasar el maíz, instrumentos para revolver la chicha, soportes para coladores, escaleras, golpeadores de ropa, remos, palancas para las canoas. De los elementos rituales se tienen los elaborados básicamente por el jaibaná: bastones de madera, los cuales representan los espíritus o los jai; en estas tallas se reproducen figuras antropomorfas, zoomorfas y una combinación de estos motivos. Los jaibaná

también elaboran una serie de tallas de acuerdo con la ceremonia que se celebre, teniendo tablas de curación, las cuales se pintan con figuras en rojo y negro, y al igual que los animales se tallan de acuerdo con la ceremonia. Los hombres tallan los juguetes para sus hijos, muñecos, canoas y bastoncitos en balsa. En las montañas elaboran las bodoqueras, instrumentos musicales y trapiches.

Los adornos como collares son actividad femenina, aunque algunos hombres también los hacen. Hay una serie de collares denominados *okama*, existentes en todas las zonas emberá, los cuales son de una gran variedad de colores y con diversas figuras. Son tejidos con cuentas de fibra de vidrio, comúnmente conocidas como *chaquiras*, en gran variedad de puntadas. También se utilizan tiras largas de chaquiras a manera de collares, o combinados con frutos silvestres, flores, semillas y dientes de animales. Los hombres producen adornos y objetos de orfebrería con las monedas. Con ayuda del martillo, lima y el calor, elaboran brazaletes, collares, aretes, anillos y utensilios para la pesca.

Los emberá han introducido a su cultura una serie de elementos nuevos que tienen que conseguir en el mercado: galletas, pescado enlatado, dulces, azúcar, pastas, panela, etc.; y los utensilios e instrumentos de trabajo: escopetas, cuchillos, hachas, ollas, etc. A cambio, los emberá venden madera aserrada o productos elaborados como canoas y botes, canastos, cerámica y adornos, y la cosecha de ciertos cultivos, los cuales son dedicados exclusivamente para la comercialización, como café, cacao, frijol y frutales. Como resultado de este contacto se ha producido la pérdida y desaparición de ciertas técnicas tradicionales, que les permitían la elaboración de sus propios instrumentos.



Cosmovisión

La concepción emberá se transmite oralmente de generación a generación a través de mitos, relatos y leyendas que enseñan sobre su sociedad, cultura e historia. En sus historias aparecen personajes con figura de hombres y animales que cuentan episodios sobre la creación, la obtención de alimentos, la ocupación de territorios y la relación humana con otros mundos. En cuanto a su autoridad espiritual, los emberá conservan gran parte de su tradición, acompañada del jaibanismo o comunicación con los espíritus o jai. Hay tres tipos de jai: Dojura o del agua, Wandra o reina de la naturaleza y Antumiá o de la selva. A partir de los recados o avisos de los jai, canalizados por el jaibaná, los emberá organizan su vida social.

Cómo recuperar el territorio

El mayor capital con que cuentan las comunidades indígenas es su capacidad de organización, que debe ser considerada como base para cualquier propuesta de desarrollo indígena. Un segundo elemento es su conocimiento de la naturaleza. El actual territorio emberá tiene grandes limitaciones para el desarrollo de propuestas productivas agrícolas o pecuarias de tipo convencional, lo que exige propuestas productivas que tengan en cuenta criterios ambientales. Los emberá, una cultura de la caza, la recolección y la pesca, deben avanzar hacia la producción agropecuaria y silvícola. Los animales del monte y el pescado, ya ausentes de la dieta diaria, tienen que ser reemplazados por otras fuentes de proteína animal o vegetal. Para ello será necesario mejorar la cría de especies menores, como cerdos, gallinas y

carneros. Los criaderos y la acuicultura son todavía posibilidades en el campo experimental. Para mejorar la dieta proteica tenemos el frijol.

Los emberá han empleado durante muchos años diferentes variedades de frijoles que se han perdido hoy. Sin embargo, aún quedan algunas variedades como el frijol cocorote, que se debe fomentar y mejorar con la rotación y el asocio en diferentes cultivos. Las leguminosas utilizadas por los emberá es algo por reconquistar. La dieta emberá debe ser reforzada con la gran variedad de frutales que se puede encontrar y adaptar en la zona, por lo que es necesario impulsar la recuperación del huerto frutal mixto o huerto familiar, donde se cultivan especies frutales, forestales, medicinales, artesanales, hortícolas.

Políticas públicas

El Ministerio de Cultura de Colombia ha definido en el 2009 la Política de Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial, la cual fomenta la cultura culinaria tradicional. El año 2012, las principales líneas estratégicas de esta política eran:

- Reconocer, valorar y enseñar el patrimonio de las cocinas y la alimentación tradicional.
- Salvaguardar el patrimonio cultural de la cocina y la alimentación tradicionales en riesgo.
- Fortalecer la organización y la capacidad de gestión cultural de los portadores de las tradiciones de la alimentación y la cocina.
- Fomentar el conocimiento y uso de la biodiversidad con fines alimentarios.
- Adecuación institucional, coordinación y mesas de trabajo multidisciplinario e intersectorial.



Cabe hacer notar que las tradiciones culinarias se aprenden «haciendo», y en forma presente y viva. Por lo tanto, la gran tarea de esta política es, según sus autores, promover estrategias que garanticen la transmisión y el intercambio de los saberes culinarios.

Cuadro 5. Estrategia diversificada de actividades silvoagropecuarias de comunidades indígenas de Colombia

Tierra
Desarrollan la agricultura de selva tropical húmeda, itinerante, de parcelas de plátano, maíz y caña de azúcar. En épocas posteriores, han incorporado otros productos como arroz, yuca y frijol en la zona de cordillera.
Mar
Los hombres pescan con atarrayas, arpones, anzuelos, chuzos y barbascos, extrayendo gran variedad de peces como bocachico, dentón, sabaleta, doncella, kicharo, bagre, barbudo, sardina y mojarra. Las mujeres buscan las coroncoras o wakukos, adheridas a las piedras, las cuales atrapan con la mano; algunas veces pescan con pequeñas atarrayas otras clases de peces. Luego de la pesca las mujeres preparan los pescados para consumo fresco o salándolos o ahumándolos.
Característica general
Basan su economía en la construcción de canoas, cultivo de maíz, caña de azúcar, arroz, yuca, frijol, gran variedad de plátano, chontaduro, piña, aguacate, borjón y cítricos. Entre las actividades productivas se destaca la caza, la pesca, la alfarería y cestería.

Fuente: Elaboración propia.

En síntesis

Los sistemas alimentarios indígenas, incluido el concepto de seguridad alimentaria, no existen en la orientación ni estrategia de trabajo de los organismos que intervienen en estos territorios. El tema del borde costero, relativamente nuevo en Chile, está orientado al reconocimiento de derechos de explotación por parte de las comunidades u organizaciones de pescadores huiliche, léase Áreas de Manejo y Explotación de Recursos Bentónicos (AMERB) y Espacios Marinos Costeros para Pueblos Originarios (ECMPO), en el primer caso a través de la Subsecretaría de Pesca, y en segundo, a través de CONADI. El rescate de prácticas productivas ancestrales es un argumento de legitimación territorial, y muy exploratoriamente como fundamento de incorporación a las prácticas productivas actuales.

La determinación del «uso ancestral del borde costero» adquiere relevancia sociopolítica desde varios puntos de vista: como reconocimiento de ocupación de territorio y control del mismo por parte de las comunidades; y como mecanismo de reconstrucción de la identidad y memoria histórica de los pueblos originarios. La definición de los usos consuetudinarios y sus prácticas sociales y productivas asociadas respaldan los argumentos de derechos de explotación y uso sobre áreas marinas y costeras.

El sistema alimentario, entendido como una articulación entre producción, distribución y consumo, exige un mejor posicionamiento en el mercado como objetivo principal. Los organismos de apoyo operan con una óptica sectorial orientada al fomento y optimización de la producción. Dado el carácter sectorialista y la no existencia del tema alimentario como tema estratégico en los organismos del Estado, no hay articulación interinstitucional que dé cuenta del problema de manera integral.



Aunque se ha avanzado en la metodología para reconocer dichos usos y sistemas productivos, así como en la valoración de los usos ancestrales en el sentido antes indicado, no se aplican en forma real frente a los cambios que ocurren en dicha materia. El tema de los usos ancestrales del borde costero sólo ha servido para justificar la ocupación de un territorio dado con una reconstrucción de la identidad cultural. Existe pues una ocupación del territorio ancestral y una reconstrucción de la identidad con un fuerte enfoque «culturalista».

La construcción de un sistema alimentario debe tener en cuenta, además de la recuperación del territorio y del saber tradicional, propuestas técnico productivas. El paso de un uso y práctica productiva ancestral a un sistema productivo concreto significa pasar de un enfoque culturalista a un enfoque más sistémico y de desarrollo.

El Ministerio de Salud chileno ha constatado mal nutrición en la población del borde costero, particularmente obesidad, así como un aumento de enfermedades cardiovasculares y otras asociadas a las dietas alimentarias. No existen acciones más allá de las orientaciones generales a la población sobre el tema.



Bibliografía

Altamirano, P. y M. Bernal (2004) *Conocimiento y conservación del medio ambiente: Un modelo educativo basado en la historia local, caso Manquemapu, provincia de Osorno, X Región*. Universidad Austral de Chile: Tesis en Antropología.

Álvarez, S. (2001) *De huancavilcas a comuneros: relaciones interétnicas en la península de Santa Elena*, Ecuador: Centro Estudios Arqueológicos y Antropológicos, Editorial Abya Yala.

Armelagos, G. (1997) «Cultura y contacto: El choque de dos cocinas mundiales». En: Long, Janet (comp.) *Conquista y Comida. Consecuencias del encuentro de dos mundos*, México: UNAM, págs. 105-129.

Asociación Indígena Mapu Lahual (2006). *Plan Maestro del Territorio Mapu Lahual*. Manuscrito.

Beltrán Vilá, M. (2005). *Cambio alimentario e identidad de los indígenas mexicanos*; Universidad Autónoma de México; Dirección General de Publicaciones y Fomento Editorial, pág. 112.

Cavada, F. (1914) «Chiloé y los chilotos». En: *Revista chilena de historia y geografía*, Santiago: Imprenta Universitaria.

Chile, Gobierno de (1993) Ley N° 19253, www.conadi.gob.cl. Acceso: noviembre 2013.

Chile, Gobierno de (2008) Ley N° 20249, www.conadi.gob.cl. Acceso: noviembre 2013.

Colombia, Ministerio de Agricultura; Organización Nacional Indígena de Colombia (1998) *Memorias. Los pueblos indígenas de Colombia. Un reto hacia el nuevo milenio*, Santa Fe de Bogotá.

Colombia, Ministerio de Agricultura (1998). Organización Nacional Indígena de Colombia. *Memorias. Los Pueblos Indígenas de Colombia. Un reto hacia el nuevo milenio*. Santa Fe de Bogotá.

Colombia, Ministerio de Cultura (2012) *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*.

Colombia, Dirección de Patrimonio, Ministerio de Cultura (2012) *Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia*, Bogotá: Ministerio de Cultura, 2012. Biblioteca básica de cocinas tradicionales de Colombia.

CONAIE.ORG; <http://www.conaie.org/nacionalidades-y-pueblospueblossierra/406-huancavilka>

Hernández, C. A. (1995) *Ideas y prácticas medioambientales del pueblo emberá del Chocó*, Bogotá: Colcultura, CEREC.

Malassis (2010) En A. Gutiérrez: «El sistema alimentario venezolano: tendencias y hechos estilizados», Mérida: Jornada de discusión sobre el sistema alimentario mundial y la situación agroalimentaria en Venezuela, XV aniversario del CIAAL.



Martínez Vilches, O. (1992) *Chiloé misterioso: Turismo, mitología chilota, leyendas*, Chile: Ediciones de la Voz de Chiloé.

Molina, R., M. Correa, *et al.* (2006) *Alerceros Huiliche de la cordillera de la costa de Osorno*, Santiago de Chile: Andros Impresiones.

Romero y Lozano (1994) «Sendero de la memoria un viaje por la Tierra de los Mayores» en: *Los pueblos indígenas de Colombia en el umbral del nuevo milenio*, Santa Fe de Bogotá: Departamento Nacional de Planeación.

Schejtman, A. (1994) *Economía política de los Sistemas Alimentarios en América Latina*, Santiago de Chile: FAO - Santiago de Chile.

Vidal Miranda, I. (1976) *Folklore, mitos y leyendas del archipiélago de Chiloé*, Santiago: Imprenta Mito.



Estos estudios identifican los sistemas agroalimentarios tradicionales –vigentes y amenazados– de los pueblos indígenas de las subregiones consideradas, sus productos emblemáticos, los sistemas productivos y de gestión territorial que los soportan, así como los sistemas de conocimientos asociados. Analizan el papel que juegan en la resiliencia de los medios y estrategias de vida de los pueblos indígenas involucrados y en su reproducción material y cultural propia. Asimismo, identifican las políticas nacionales que afectan, ya sea positiva o negativamente, su preservación, mejoramiento y sostenibilidad, y analizan cómo estos sistemas conviven, compiten o dialogan con otros paradigmas presentes en sus territorios, concluyendo con algunas propuestas de acción para fortalecer dichos sistemas.



ISBN 978-92-5-308793-8



9 7 8 9 2 5 3 0 8 7 9 3 8

I4669S/1/05.15