

## 2. Actores

### El Instituto Internacional de Medio Ambiente y Desarrollo (IIED)

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

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



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

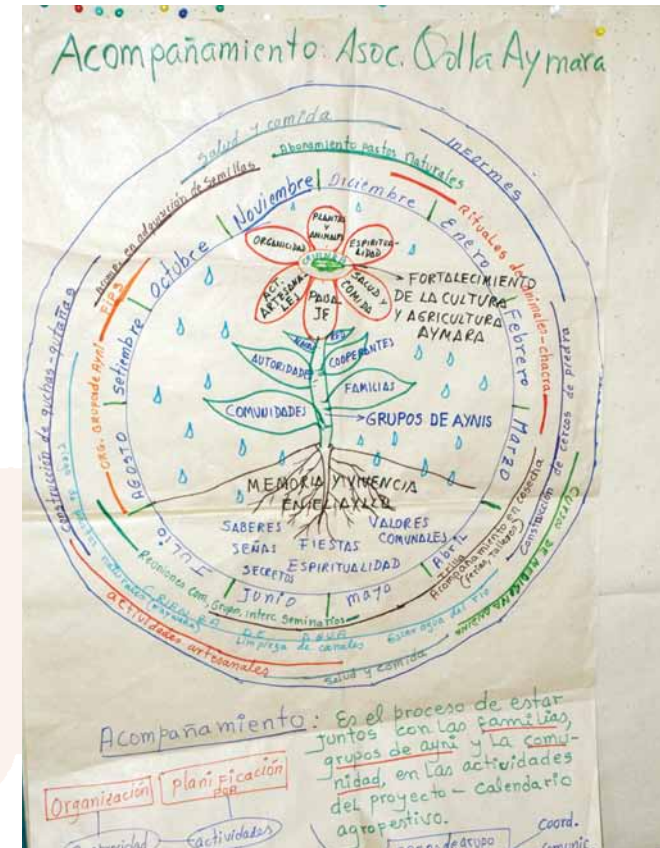
los valores y los alcances de un actuar respondiendo a la reflexión conjunta y continua. Esta alteración de proceder a veces parecía una quimera. Sobre todo cuando surgieron voces reclamando obras materiales de la soberanía alimentaria, o cuestionando la idea de compartir los videos y más bien venderlos.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



## Núcleos de Afirmación Cultural Andina (NACAs)

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

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





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

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

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

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

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



**Metodología de Acompañamiento de la Asoc. Paqalqu**

1. Visitas a familias campesinas (conversación, entrevista, testimonios)
  - Visitas domiciliarias
  - Visitas en chacra (Evaluación, fortalecer relaciones de ayni)
- 2.- Organización del Ayllu
  - Rituales familiares (grupos de Ayni y familias (Candelina, Armada, Pontecillas))
  - Rituales comunales (Granizo, helada, Agua, gorgojo)
  - Fiesta Ritual org. por autoridades: (Pasque, Rusecasi, Qumpi Jantaki, fiesta de las Chajillas)
  - Fiestas comunitarias (fiestas patronales y de aniversario)
- 3.- Talleres de Reflexión y sensibilización
  - Seminario taller (de intercambio de experiencias)
  - talleres comunitarios (Reflexión: comida, valores)
  - talleres grupales (grupos de ayni)
4. Pasantías ~~visitas~~ e Intercambios
  - visita a lugares de crianza de la ABD
  - visita a Centros rituales (Isle del Jol, Tancayanca, Suctayhuani)
  - visita a contrastar vivencias regionales
5. Intercambio de Semilla y Saberes
  - Comunal y Intercomunal (Pasado las cosechas)
6. Promoción y Difusión
  - Afiches, calendarios, paneles de fotos, fotos, cartillas de Saberes
  - boletines, tripticos.
  - Programas radiales, videos (devolución de videos)



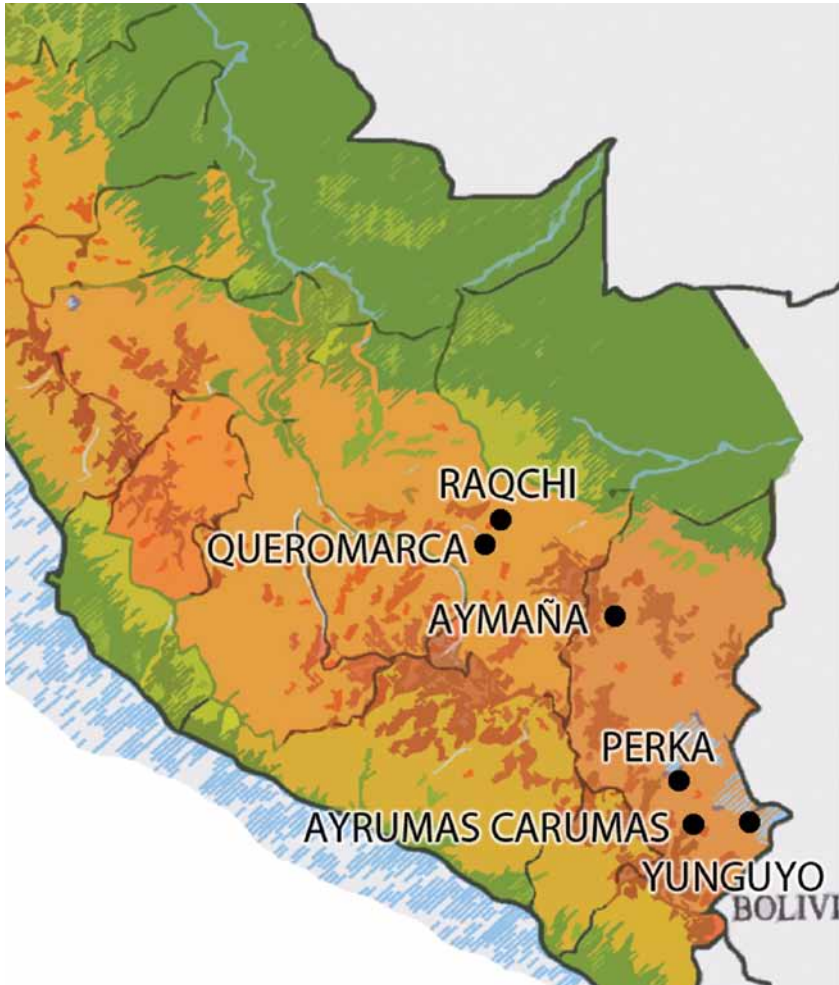
## Rol de los acompañantes

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

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

## Las voces de las Comunidades

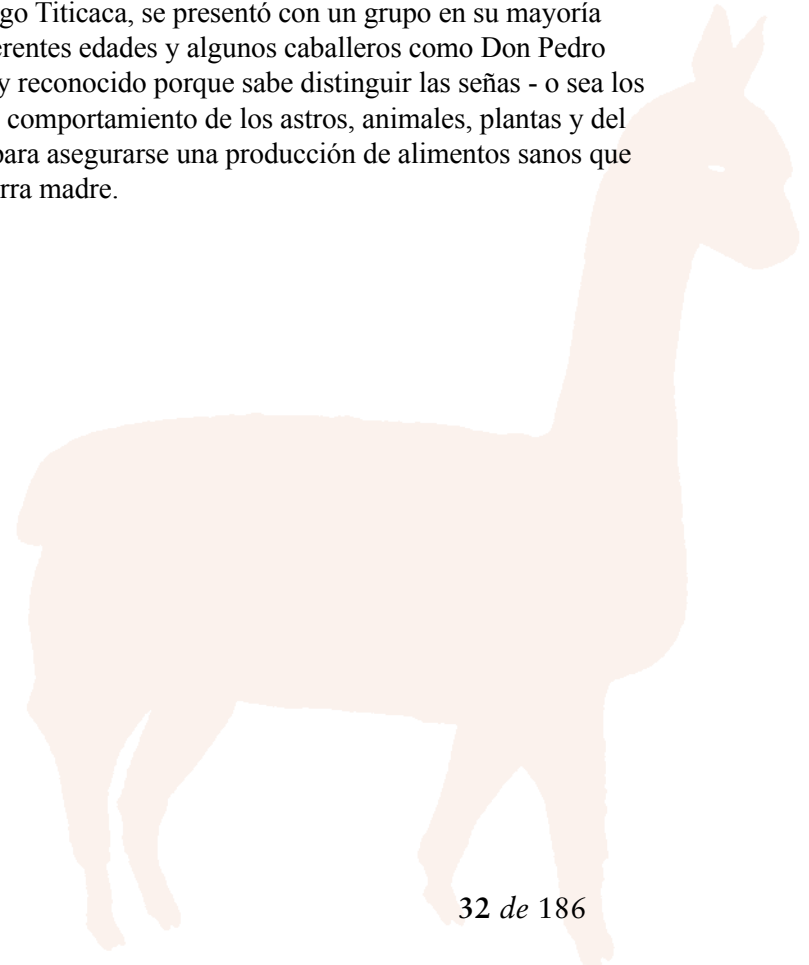
En mayo del 2009 el PASA incluía a algunas personas de base comunitaria en Perka (Platería, Puno), Vilurcuni, Sanquira (Yunguyo), Ayrumas Carumas (Ácora, Puno), Aymaña (Corani, Carabaya) y Querumarca y Raqchi (Canchis, Cusco) quienes voluntaria y espontáneamente expresaron sus pareceres acerca de la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



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

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

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



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

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





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

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



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



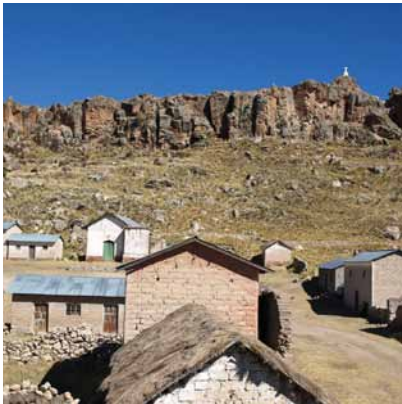
Las comunidades de las alturas de **Carabaya** tienen un paisaje impecable, aire puro, libre de contaminación. Algunas estancias lejanas indican la vida agro pastoril. Se ven llamas que transportan la papa amarga por caminos que se camuflan entre los bordes de los riachuelos y las inmensas matas de *ichu*,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

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





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



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



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

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



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





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

