# 8. La fuerza de las vivencias

## Recordando el pulso de los procesos

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

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

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

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

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

12:52 mins

**Recordando el pulso de los procesos**

## Encuentro interregional en Malasia

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

**Día 1: Soberanía Alimentaria**

1. Conclusiones campesinas de la India y de Mali acerca de la democratización de la investigación agropecuaria enfatizando el rol del saber campesino y una agenda campesina de la investigación agropecuaria

2. Justicia de género y el rol de liderazgo de las mujeres en el control de las semillas

3. Diálogo crítico con AGRA (la alianza de la revolución verde en Africa apoyada por la Fundación Gates y Monsanto) y la influencia sobre las políticas alimentarias globales

4. Semillas y comidas locales, las culturas locales sostienen el equilibrio de la naturaleza y defienden la biodiversidad

5. Soberanía alimentaria y el impacto del cambio climático, y cuál es el rol mitigador del saber campesino e indígena

6. Ganaderos nómades y redes de campesinos como organizaciones de defensa de la naturaleza

**Día 2: Metodologías de investigación acción participativa (IAP)**

1. Cómo organizar campañas a favor de la soberanía alimentaria, los vínculos entre productores campesinos y los consumidores, con ejemplos de la red de defensores del arroz en Asia

2. Tribunales populares y juicios ciudadanos como mecanismos de influenciar las políticas públicas agrarias y lograr un cambio de las agendas de la investigación agropecuaria

3. Caravanas de biodiversidad (India) para movilizar la defensa de las semillas locales en las comunidades visitadas

4. El Video Comunitario con el ejemplo de los videos del PASA del Perú que documentan las voces campesinas sobre la defensa de la soberanía alimentaria en los Andes

5. Facilitación de procesos en base a VIPP (Visualización en Programas Participativos)

6. Conservación de semillas en manos de mujeres campesinas e indígenas

## Alcances de los diálogos

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

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

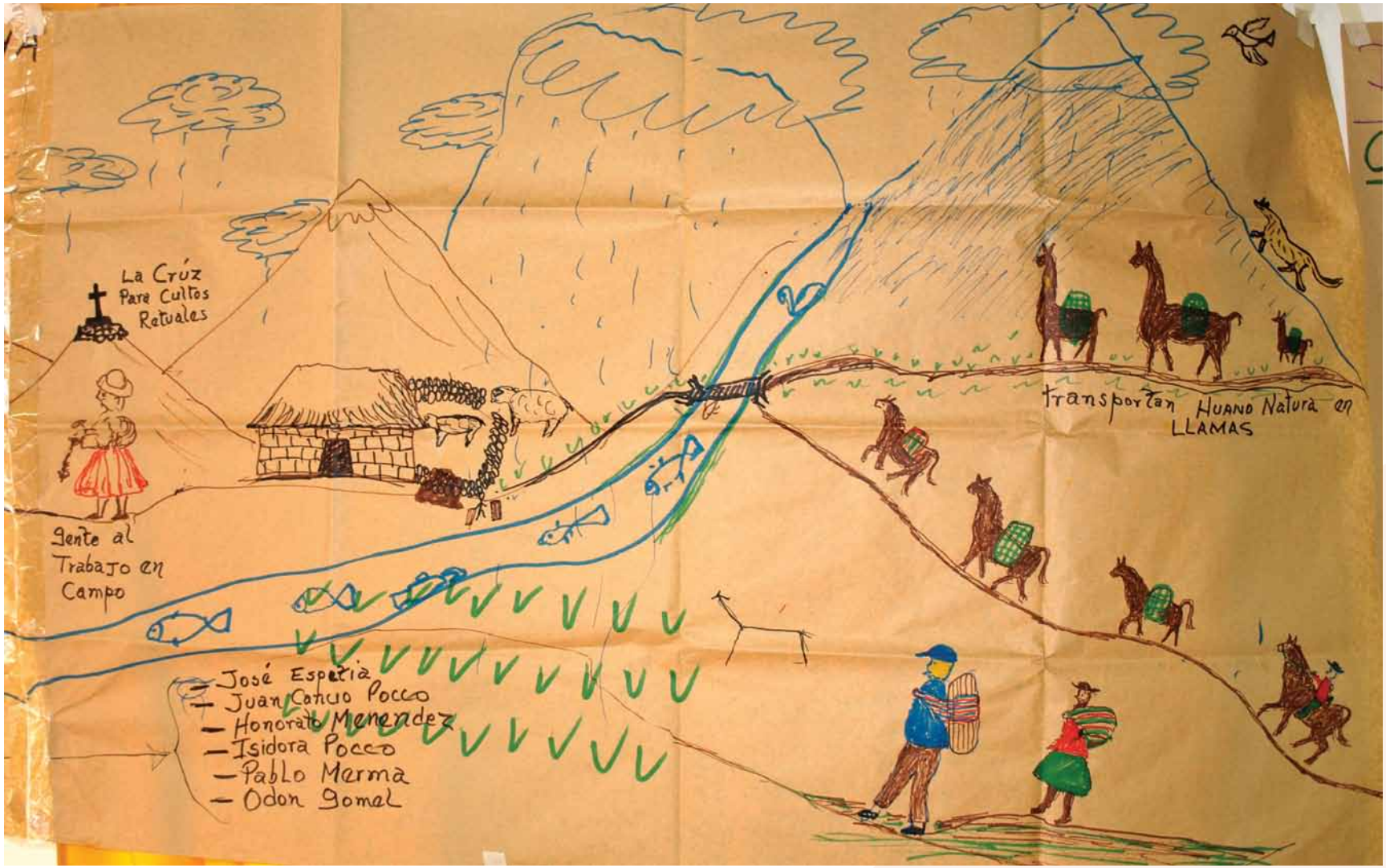
## La visualización: un enriquecimiento

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

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

Mis comidas del año
C.C. Chimbo
CP. AYMAÑA
Sabio:
- Juan Carlo Pocco Cóndo.
Dibujo:
- Bill Noé Gomel Marrón.

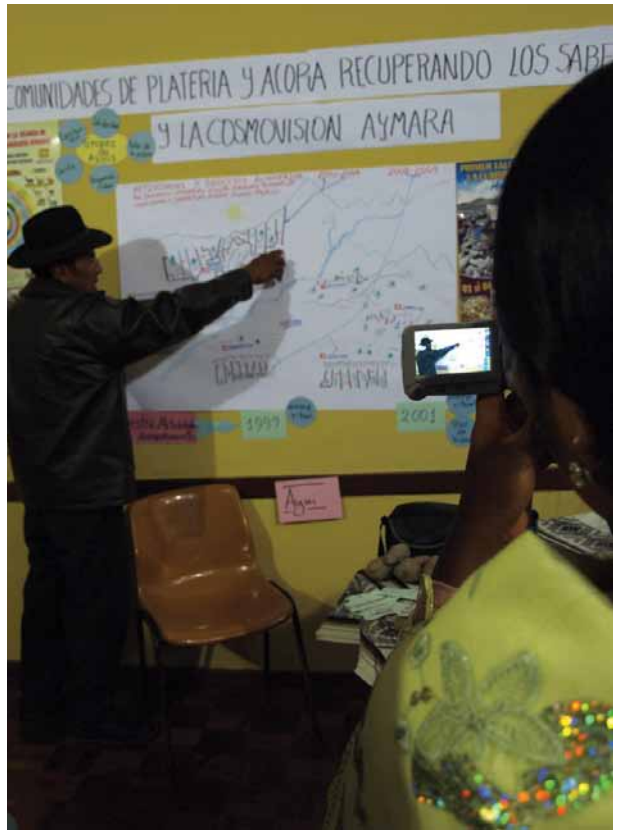
FIAMBRES DENTRO DEL CICLO AGRICOLA
APORKE DE PAPA
DESCANSO EN LA CASA
CANDELARIA Y CARNAVAL
JATA QATU
UTAVA QHAYARABE
BARBECHO DE TIERRA
VILLACHNET/2004


La Crúz
Pare Cultos
Retuales
Gente al
Trabajo en
Campo
Transportan Huano Natura en
LLAMAS
José Espetia
Juan Canuo Pocco
Honorato Menendez
Isidora Pocco
Pablo Merma
Odon Gomal

Recorrer el itinerario mental de pensar individualmente y compartir con el grupo se ha convertido en una manera de construir el saber, complementando los testimonios sin ejercer crítica negativa ni censura. Este ciclo produjo una sinergía estimulante que lleva a la profundización de temas siguiendo el hilo propio de complejidad con finales abiertos. Por ejemplo, cada vez que los sabios y sabias trataron el tema de las señas lo hicieron añadiendo nuevas nociones. Interrelacionaron y reforzaron con mayor significado, poniendo en relieve el carácter animado de las montañas, los ríos, las estrellas, los animales y su relevancia en la producción de alimentos que a la vez influye sobre la salud, la conducta humana y la naturaleza.

CHACRA
RUWANAPAQ
YACHAYNINCHIS
(calendario)
Señas para la crianza de la chacra: aqo susuya mama
: mallkumama
Rituales y fechas Festivas
Antonio Pineda Peláez (64)
Chimboya - Aymara
Carabaya
Fiestas costumbristes
Visita a mama t'alpay
Parv
-con pasta de vicuña
-cuchu
2 Santa cruz
15 Sanisidro
Patakay para iniciar cosecha de papa tarpuy
Espiritu
KHAYAY
Papa astay
Jallmay
Aporque
Qoraway chajra Jampiy
Poqoy
ENERO
FEBRERO
MARZO
ABRIL
MAYO
JUNIO
JULIO
AGOSTO
SETIEMBRE
OCTUBRE
NOVIEMBRE
DICIEMBRE
Cosecha de papa yuki
1Milli tarpuy
Moraya yaway
2Milli tarpuy
TAQEY
Siembra de oca illaco
Siembra de papa yuki
Tarpuy
Cosecha de papa yuki
24 San Juan
29 San Pedro San Pablo
16 Carmen
25 San Santiago
15 Asunta
30 Santa Rosa
1 Todos Santos
Exaltación
Natividad
Año Nuevo
Reyes
Candelaria
Carnavales
Cosecha de papa tarpuy
Cosecha de oca illaco
Cosecha de papa yuki
Chajway o barbecho
Siembra de papa tarpuy
Siembra de oca illaco
Siembra de papa yuki
Cosecha de papa tarpuy
Cosecha de papa yuki
Cosecha de papa yuki
Cosecha de papa yuki

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



## Renovando relaciones

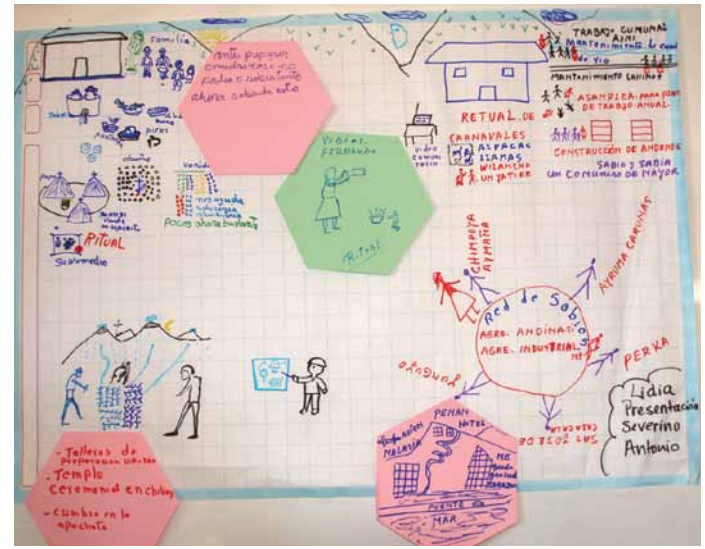
### De género

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

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

### Espiritualidad

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




### En la familia

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

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

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

**En la comunidad**

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

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

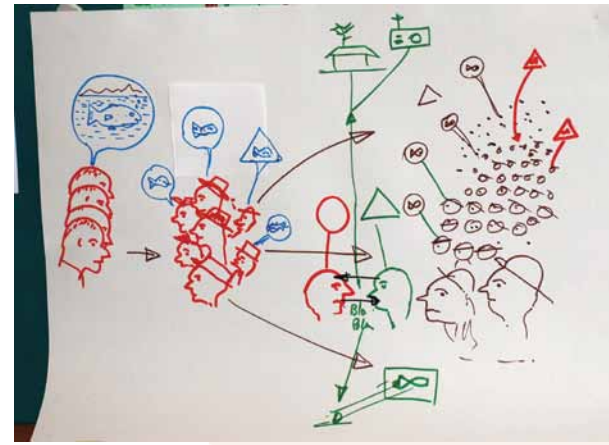
En las conversaciones con las autoridades locales y regionales ellos prestan atención a la influencia que existe entre la producción de la ***chacra*** y el bienestar comunitario. Están entendiendo que la comida industrial es un peligro para la salud humana y que crea dependencias económicas.

**Con los científicos**

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

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

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



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

**Nivel global**

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

## Los sueños de la soberanía alimentaria andina

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

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

3:28 mins

**Las Alasitas**

### Seguir las señas

*Andrés Ramos y Lidia Faggione*

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

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

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

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

6:01 mins

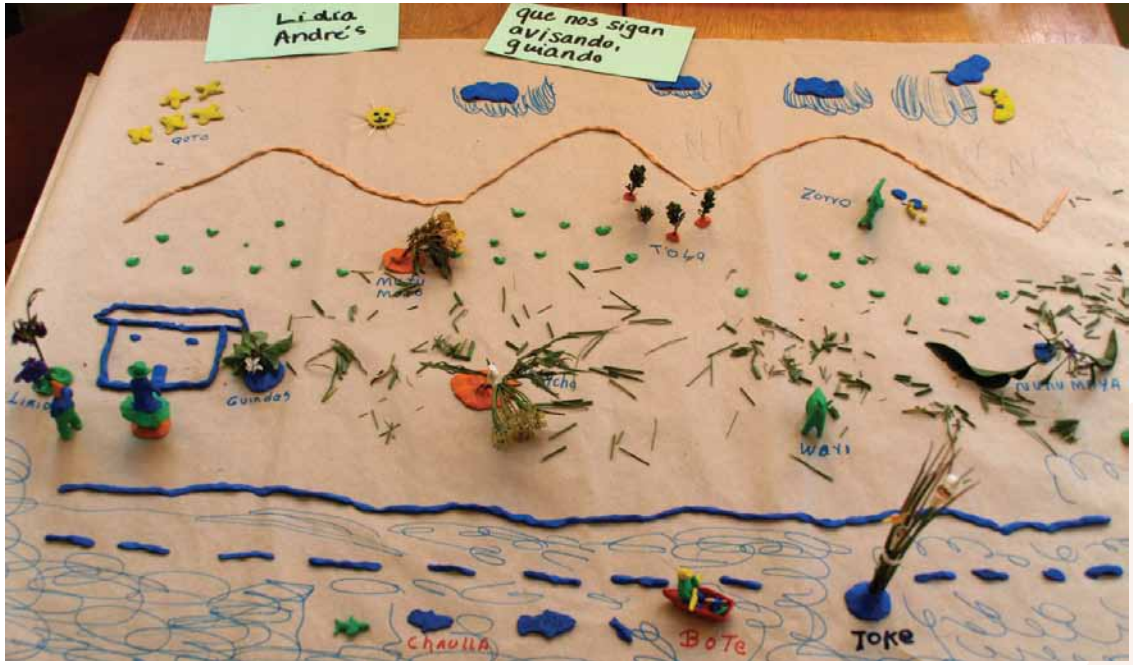
Las Señas – Lydia Faggione y Andrés Ramos

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

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

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

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



**Criando la diversidad en nuestras *chacras***

*Betzabe Baca y Juan Vilca*

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

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

6:01 mins

Criando la Diversidad en nuestras chacras – Betzabe Baca y Juan Vilca

**El sabor de los animales libres**

*Lucía Paucara*

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

1:30 mins

El Sabor de los Animales libres – Lucía Paucara

**La despensa es sagrada**

*Antonio Pineda y Basilia Quispe*

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

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

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

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

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

4:21 mins

La Despensa Sagrada – Basilia Quispe y Antonio Pineda

**Los sabores de mi cocina**

*Presentación Velásquez*

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

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

4:00 mins

Los Sabores de mi Cocina – Presentación Velásquez

**Las redes de sabios y sabias**

*Severino Mamani y Pastorita Jinchuña*

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

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

4:52 mins

Las Redes de Sabias y Sabios – Severino Mamani y Pastorita Jinchuña

**Diálogo con los científicos**

*Don Rufino Chambi*

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

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

Los científicos aceptaron nuestra invitación. Las autoridades confirmaron que no habrán regalos de semillas ni de fertilizantes químicos pues las variedades de los científicos desaparecen después de dos o tres años. Eso lo sabemos.

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

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

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

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

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

6:56 mins

Diálogo con los científicos – Rufino Chambi

## Sellando los compromisos

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

10:44 mins

**Challa de los Sueños**

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