

LAS FERIAS DE BIODIVERSIDAD Y FESTIVALES DE COMIDAS: HERRAMIENTAS PARA REVALORAR LA DIVERSIDAD LOCAL Y LOS CONOCIMIENTOS TRADICIONALES

Juna Flores, Milton Pinto, Ronnie Mamani, Vania Alarcón y Wilfredo Rojas

Fundación PROINPA

E-mail: j.flores@proinpa.org

Resumen

En los años 2012-13 y 2013-14 se han realizado cuatro ferias de biodiversidad y festival de comidas, en las que mujeres y varones de las comunidades Cachilaya (Provincia Los Andes) y Coromata Media (Provincia Omasuyos) expusieron la diversidad intra e inter específica de los cultivos que conservan. En las ferias en Coromata Media se identificaron 12 especies y 147 variedades conservadas en el año 2012-13 y 11 especies y 131 variedades en el 2013-14. En Cachilaya se registraron 13 especies y 157 variedades en el año 2012-13 y 12 especies y 167 variedades en el 2013-14. Asimismo, las familias de ambas comunidades mostraron los preparados tradicionales como pesque y quispiña y preparados no tradicionales como queque, buñuelos, tawa tawas, humintas, galletas, jugos y demostraron sus conocimientos adquiridos sobre su manejo y conservación. Las ferias de diversidad y festivales de comidas se constituyen en herramientas para promover la conservación y revalorar la biodiversidad agrícola, ayudan a identificar a los agricultores y agricultora que manejan una mayor diversidad y conocimiento tradicional asociado y a establecer acciones futuras.

Palabras clave: Feria, preparados tradicionales, variedades, conservación

Introducción

La biodiversidad agrícola es parte del patrimonio natural de las comunidades y entorno a ella los agricultores han desarrollado conocimientos acerca de cómo utilizar y conservar los cultivos y variedades para beneficio de sus familias. Esta diversidad es amplia y variada, la mayoría de ella es utilizada principalmente para la alimentación de las familias y pocas son comercializadas, para obtener recursos económicos. Si bien existen usos locales de estos cultivos, estos son limitados y restringidos al conocimiento de las familias que las cultivan.

Las ferias locales de biodiversidad y festivales de comidas constituyen eventos donde los agricultores exponen diferentes especies y variedades promoviendo de ese modo el intercambio de semillas y conocimientos entre agricultores. En el marco del Proyecto NUS IFAD III se ha promovido la realización de ferias de Biodiversidad y Festivales de comidas que son herramientas estratégicas para incentivar la conservación, uso, comercialización de especies y variedades locales así como el intercambio de conocimientos entre agricultores. Estas herramientas son importantes

también para el monitoreo de la agrobiodiversidad y la identificación de agricultores custodios.

En el presente artículo se presentan los resultados del desarrollo de cuatro ferias de Biodiversidad y Festivales de comidas que se realizaron en comunidades agro biodiversas cercanas al lago Titicaca, las cuales se realizaron con el objetivo de sensibilizar a autoridades municipales, a técnicos de instituciones, y promover la interacción entre agricultores, el intercambio de semillas de especies y variedades y de esa manera promover a la conservación y monitoreo de la agrobiodiversidad.

Materiales y métodos

Las ferias de Biodiversidad y festivales de comidas se realizaron en las comunidades: Coromata Media, ubicada en el municipio de Huarina de la provincia Omasuyos y Cachilaya, ubicada en el municipio de Puerto Pérez de la provincia Los Andes. Para la organización, se realizaron reuniones de coordinación con agricultores y autoridades comunales para acordar las fechas de realización, en donde se enfatizó la importancia del evento para promover el potencial de la diversidad de variedades y los usos tradicionales.

Posteriormente se realizaron afiches como material de difusión que fueron distribuidos junto con la invitación a autoridades municipales y gubernamentales previo acuerdo con agricultores. Asimismo, se elaboraron planillas para la colecta de datos de la diversidad intra e inter específica de los cultivos que conservan los agricultores de ambas comunidades. Los agricultores por su parte, realizaron solicitudes de apoyo a autoridades municipales y a instituciones para premios que sirvieron como incentivo a la participación.

En el evento se designaron jurados calificadores para las distintas categorías, los cuales fueron nombrados en coordinación con agricultores, autoridades y técnicos de instituciones. Los jurados interactuaron con los expositores en las dos categorías para dar una calefacción sobre la presentación de especies y variedades y sobre sus conocimientos tradicionales. Finalmente se realizaron la cuantificación de resultados y se eligieron a los ganadores de las categorías que fueron premiadas con incentivos.

Resultados y discusión

Entre los años agrícolas 2012-13 y 2013-14 se realizaron 5 Ferias de Biodiversidad y Festivales de comidas, 2 en la comunidad Cachilaya, 2 en la comunidad Coromata Media y 1 en el municipio de Huarina. Los resultados del Cuadro 1 muestra la cantidad de personas varones y mujeres que participaron en las categorías de Biodiversidad agrícola (diversidad intra e inter específica de cultivos) y Festival de comidas entendida como usos tradicionales de la agrobiodiversidad (platos tradicionales y no tradicionales).

Asimismo, se puede apreciar que en la comunidad Cachilaya existió un leve aumento de los participantes en las dos categorías de un año (2012-13) a otro (2013-14); mientras que en la comunidad Coromata Media existió un fuerte incremento en la participación entre el 2012-13 al -2013-14, debido a que los agricultores de esta comunidad se vieron motivados por la Feria de Biodiversidad y Festival de comidas que organizó el municipio de Huarina.

Cuadro 1. Número de participantes en Ferias de Biodiversidad en Cachilaya y Coromata Media (2012-13 y 2013-14)

Comunidad	Gestión	Categoría	Participantes		Total participantes
			Varones	Mujeres	
Cachilaya	2012-2013	<i>Biodiversidad Agrícola</i>	6	18	61
		<i>Usos Tradicionales de la Biodiversidad</i>	5	32	
	2013-2014	<i>Biodiversidad Agrícola</i>	4	16	63
		<i>Usos Tradicionales de la Biodiversidad</i>	8	35	
Coromata Media	2012-2013	<i>Biodiversidad Agrícola</i>	8	26	75
		<i>Usos Tradicionales de la Biodiversidad</i>	10	31	
	2013-2014	<i>Biodiversidad Agrícola</i>	8	28	106
		<i>Usos Tradicionales de la Biodiversidad</i>	22	48	

Comunidad Coromata Media

En las 'Ferias de biodiversidad y festivales de comidas' realizadas en Coromata Media, los agricultores participantes en la categoría *biodiversidad* exhibieron a la papa como la

principal especie conservada en sus parcelas. En total los expositores presentaron 12 especies y 147 variedades conservadas en el año 2012-13, y 11 especies y 131 variedades en el 2013-14 producido en sus sistemas tradicionales de cultivo (Figura 1).

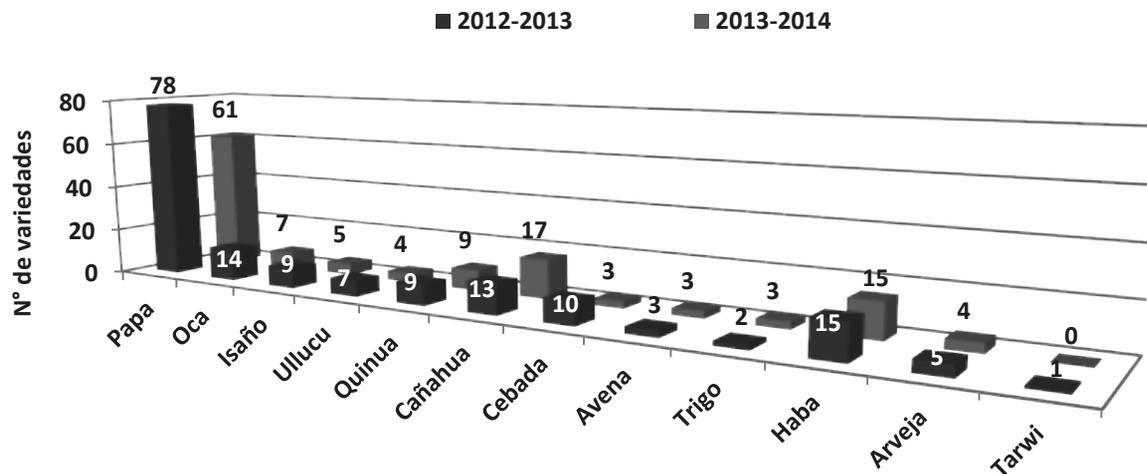


Figura 1. Diversidad de cultivos y variedades expuestas por familias de Coromata Media en las Ferias de Biodiversidad (2012-13 y 2013-14)

También se identificaron a los agricultores Pedro Quispe Miranda (2012-13) y a Mauricia Quispe (2013-14) como las personas que manejan y conservan una mayor diversidad respecto a las otras familias participantes (Figura 1).

En la categoría *festival de comidas* los agricultores expusieron diferentes preparados tradicionales y no tradicionales en base a quinua y cañahua, tales como: queque, tortas, humintas, galletas, pan, tortillas, buñuelos, pisqui, phisara, frescos y otros;

los cuales fueron aprendidos por los participantes en cursos de capacitación realizados en el marco del proyecto NUS IFAD III.

Los lugares de exposición de preparados tradicionales y no tradicionales fueron los más concurridos por los visitantes, técnicos, jóvenes, hombres mujeres y niños de la Unidad Educativa de la comunidad, quienes pudieron degustar y comprar los productos.



Imagen 1. Diversidad agrícola y de alimentos preparados con cultivos andinos en Ferias de Coromata Media.

Comunidad Cachilaya

En Cachilaya las ferias se realizaron con la participación de toda la comunidad. Los agricultores participantes en la categoría **biodiversidad** exhibieron a la papa como la principal especie conservada en sus parcelas. En total los expositores presentaron 13 especies y

157 variedades conservadas en el año 2012-13 y 12 especies y 167 variedades en el 2013-14 en sus sistemas de producción tradicional. También se identificaron a las señoras Francisca Mamani (2012-13) y a Viviana Herrera Quispe (2013-14) como las personas que manejan y conservan una mayor diversidad de especies agrícolas presentes en Cachilaya (Figura 2).

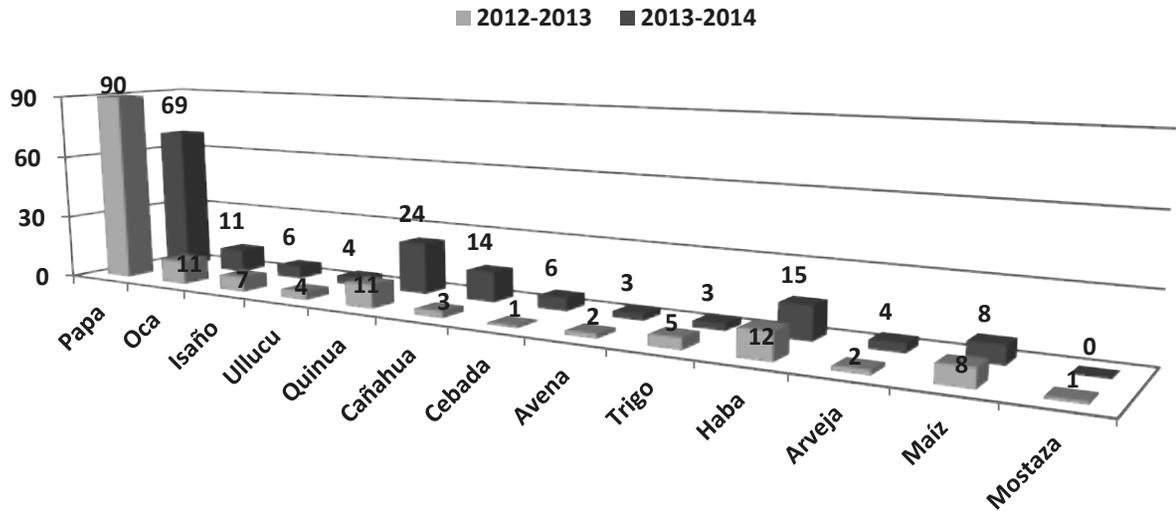


Figura 2. Diversidad de cultivos y variedades expuestas por familias de Cachilaya en las Ferias de Biodiversidad (2012-13 y 2013-14)

En los resultados de ambas campañas agrícolas se observa una reducción en cuanto a la diversidad de papa de 90 a 69 variedades, esto debido a que agricultores indicaron que perdieron variedades por inundaciones y granizo, sin embargo hay un incremento de variedades de quinua, cañahua y haba, identificados principalmente por el color de los granos y plantas.

Por otra parte en la categoría **festival de comidas** (usos alimenticios tradicionales no tradicionales) se expusieron buñuelos, tawas, humintas, peske, kispina en diferentes formas, quesos y productos transformados de tubérculos (tunta, chuño y caya). Además se expusieron diferentes artesanías como tejidos de lana de oveja.



Imágen 2. Agricultoras de Cachilaya exponiendo diversidad de preparados de quinua

Cabe resaltar la participación de estudiantes y profesores del colegio Marcelo Quiroga Santa Cruz de la comunidad de Cachilaya, quienes expusieron actividades relacionadas a la producción como: el cuidado del medio ambiente, la contaminación, lluvias ácidas, la importancia del suelo “madre tierra”, diversidad de peces del lago y preparación de alimentos en base a quinua y su importancia en la nutrición.

Conclusiones

La realización de las ferias muestra la diversidad intra e inter específica de los cultivos conservados por los agricultores y agricultoras para la alimentación familiar y pecuaria, además de los conocimientos ancestrales para el manejo y usos de la biodiversidad local, considerados estratégicos para la concientización y sensibilización de la población sobre la situación actual de biodiversidad local.

La diferencia en el número de especies y variedades mostradas en las ferias en los años 2012-13 y 2013-14 indica que existe una dinámica que puede atribuirse al movimiento de semillas entre los participantes. Se evidenció una mayor participación a nivel familiar en los usos tradicionales de la agrobiodiversidad.

Mediante las ferias de biodiversidad y festivales de comidas se destacan los esfuerzos de los agricultores por mantener la diversidad de los cultivos y los conocimientos tradicionales de sus comunidades, mediante un espíritu de competencia saludable entre agricultores.

En estas experiencias de organización y realización de ferias se han recogido algunas lecciones valiosas, principalmente que deben ser actividades con participación activa de autoridades locales, municipales y gubernamentales, basadas principalmente en los aportes de los agricultores e incentivadas por instituciones públicas y privadas

Referencias citadas

- Flores J., M. Pinto, C. Alanoca y W. ROJAS, 2007. Promoción de los parientes silvestres de quinua y cañahua. Informe Final, Proyecto UNEP/GEF “Conservación complementaria ex situ – in situ de especies silvestres de quinua y cañahua”, Fundación PROINPA. La Paz, Bolivia, 88 p.
- Pinto M., Marín W., Alarcón V., y Rojas W., 2010. VII. Estrategias para la conservación y promoción de los granos andinos: ferias y concursos. En: Rojas W., Soto, J.L., Pinto, M., Jager, M., y Padulosi, S. (Eds.). Granos Andinos. Avances, logros y experiencias desarrolladas en quinua, cañahua y amaranto en Bolivia. Bioversity International, Roma, Italia.
- Pinto M., Alarcón V., Rojas W., 2010. XI. Usos tradicionales, no tradicionales e innovaciones agroindustriales de los granos andinos En: Rojas W., Soto, J.L., Pinto, M., Jager, M., y Padulosi, S. (Eds.). Granos Andinos. Avances, logros y experiencias desarrolladas en quinua, cañahua y amaranto en Bolivia. Bioversity International, Roma, Italia.