

## Educación y alimentación en las comunidades aymaras de Puno

### Education and nutrition in the aymara communities of Puno

Jorge Apaza Ticona<sup>1</sup>, Vicente Alanoca Arocutipa<sup>2</sup>, Cesario Ticona Alacona<sup>3</sup>, Alfredo Calderon Torres<sup>4</sup>, Yuselino Maquera Maquera<sup>5</sup>

<sup>1</sup> Universidad Nacional del Altiplano de Puno, e-mail: [apazat@hotmail.com](mailto:apazat@hotmail.com)

<sup>2</sup> Universidad Nacional del Altiplano de Puno, e-mail: [valanoca@yahoo.es](mailto:valanoca@yahoo.es)

<sup>3</sup> Universidad Nacional del Altiplano de Puno, e-mail: [cta.1955@hotmail.com](mailto:cta.1955@hotmail.com)

<sup>4</sup> Universidad Nacional del Altiplano de Puno, e-mail: [fredct52@hotmail.com](mailto:fredct52@hotmail.com)

<sup>5</sup> Universidad Nacional del Altiplano de Puno, e-mail: [yusmaq@hotmail.com](mailto:yusmaq@hotmail.com)

Recibido el: 17/10/2018

Aceptado el: 20/02/2019

#### RESUMEN

La investigación aborda el tema de la educación y alimentación en las comunidades aymaras, que con sus variadas formas y estilos se diferencia de otras realidades. El objetivo es describir, interpretar y comprender la educación alimentaria en las comunidades aymaras. Para ello se ha utilizado el método y la técnica de la etnografía. Como resultado de la pesquisa, se presenta la educación vivencial y de los grandes cambios en los hábitos alimenticios que trajo el mercado, las comunidades aymaras aún sigue acudiendo a una gastronomía variada (desayuno, fiambre y comida), en efecto, la preparación de alimentos de las familias campesinas está en función de lo que se cultiva, de lo que la naturaleza ofrece y los alimentos industrializados que fácilmente se obtienen en el mercado local. El consumo está muy relacionado a las estaciones climáticas del año agrícola que son: “jallupacha o chuxñapacha” (época de lluvia) y “awtipacha” (época de seca). En conclusión, se visualiza el aprendizaje y la sabiduría del consumo de comidas en las comunidades aymaras, el cual puede ser aprovechado en la escuela, el colegio y la universidad, a fin de revalorar y enseñar estas prácticas de la sabiduría en relación a educación y alimentación.

**Palabras clave:** alimentos, educación, cultura, gastronomía y alimentos industrializados.

#### ABSTRACT

The research addresses the issue of education and food in the Aymara communities, which with its varied forms and styles differs from other realities. The objective is to describe and interpret education and food. For this, the method and technique of ethnography has been used. As a result of the research, the experiential education and the great changes in the food habits brought by the market are presented, the Aymara communities are still going to a varied gastronomy (breakfast, cold cuts and food), in fact, the preparation of food The peasant families are depending on what is grown, what nature offers and the industrialized foods that are easily obtained in the local market. Consumption is closely related to the climatic seasons of the agricultural year, which are: “jallupacha or chuxñapacha” (rainy season) and “awtipacha” (dry season). In conclusion, the learning and wisdom of eating meals in Aymara communities is visualized, which can be used in school, college and university, in order to revalue and teach these practices of wisdom in relation to education and food.

**Keywords:** food, education, culture, gastronomy and industrialized foods.

## INTRODUCCIÓN

Son muchas las reflexiones en torno a la educación, que en el país se han generado durante los últimos años del siglo que nos dejó. Para muchos, hablar del problema educativo en el Perú se reduce a pasar revista a los múltiples factores históricos-sociales y político-económicos –por todos conocidos- que han contribuido a que el Perú se encuentre en el más bajo peldaño, en cuanto a calidad educativa en América Latina. La educación ha transmitido eficientemente durante siglos los esquemas de pensamiento occidental (Rengifo, 2003). Desempeñando un rol de dominio que poco ha facilitado el diálogo o ha permitido escuchar las voces de los pobladores de sectores y cultura agroganadero. Por otro lado, alimentarse es una necesidad primaria para el ser humano y la valoración del consumo alimentario y el estudio de la dieta tanto a nivel individual como colectivo, ha estado siempre presente en la historia de la humanidad (Caron, 2018). Dentro del presente marco la investigación se ha efectuado con la finalidad de comprender la forma particular de la educación y consumo de alimentos de las familias campesinas de la zona aymara de Puno.

En el contexto de los aymaras el sistema educativo es sustancial y facilita cambios en el consumo de los alimentos de los pobladores en las comunidades, en los últimos años los hábitos en la vida cotidiana, fueron trastocados en distintos aspectos. La pluriactividad de los aymaras (Apaza, 2018) ha permitido orientar consumo de alimentos matizados con los productos industrializados. Del mismo modo, se hereda formas prácticas de exclusión y discriminación vigentes en la actualidad (Alanoca & Apaza, 2018). En el trabajo de campo se constata que los pobladores ya no se dan tiempo para preparar los alimentos andinos, por ello algunos agronegocios de alimentos son adquiridos de las tiendas o mercado local. Por tales motivos hoy también los agricultores se han visto mermada su sabiduría; pero aún con esas dificultades, las formas de preparar la comida están vigentes en algunas familias de acuerdo a la ciclicidad del tiempo, “en la vivencia aymara

todo tiene tiempo y espacio” (Valladolid, 1994, p. 224). Para las familias campesinas los meses de bonanza corresponde a la temporada de cosecha que se inicia a partir de mediados de marzo con el recojo de habas. En Pascua (mes de marzo o abril) se inicia la cosecha de papa concluyendo en el mes de mayo, con la oca, olluco e izaño. En el mes de junio se realiza la selección de tubérculos como papa y oca, porque es el mes de fuertes heladas en donde se elabora el *chuñu* (papa deshidratada), *caya* (oca deshidrata) y la *tunta* (papa deshidratada en el agua), por tanto, hay más variedad de productos para la alimentación; son tres meses (abril, mayo, junio) donde se puede comer variados potajes. A partir de julio hasta la época de siembra de papa hay cierta austeridad. En noviembre, diciembre, enero y febrero hay carencia de algunos alimentos como: papa, oca y habas. En estos meses se come los cereales como quinua, cebada, trigo, combinando con habas secas y chuño.

Los agricultores viven sintonizados con su “Pacha” (entorno que le rodea), siempre conversando con la naturaleza a través de “*señas y señaleros*” (Van Kessel & Enriquez, 2002) y de acuerdo a la época de la crianza de la vida. Así mismo cuando llegan las fiestas, el mayor o menor ánimo de participación obedece al comportamiento y la “bendición” de la naturaleza.

Todo ello nos ha motivado enormemente a formularnos y trabajar el tema referente a la educación y consumo de alimentos. La investigación permitió revisar la bibliografía de diferentes autores que hicieron trabajos sobre este tema y a otros autores que dieron cuenta de que los alimentos orgánicos son muy importantes para la fluidez de la vida campesina. Sin embargo, hasta ahora algunos profesionales que realizan trabajos en las comunidades, muy poco han podido vigorizar las comidas preparadas sobre la base de los alimentos naturales, es decir, cultivados y silvestres, por el contrario, ellos han desvalorizado el etnosaber campesino, pero a pesar de esto, algunos campesinos siguen con la costumbre de siempre: prepara sus alimentos según la usanza tradicional andina.

La investigación tiene como objetivo central describir, interpretar y comprender la educación y alimentación de la población aymara a partir de los productos locales centrados en las actividades principales como viene a ser la agricultura, ganadería, pesca, artesanal y comercio.

## MATERIALES Y MÉTODOS

La investigación se ha efectuado con la finalidad de comprender la forma particular de educación y el consumo de alimentos de las familias campesinas de la zona aymara de Puno, sistematizándose los datos recopilados entre el año 2017 y 2018, a fin de mostrar la importancia de la calidad de consumo de alimentos en los andes.

En la pesquisa se aplicó el método etnográfico junto con la técnica de observación participante y performance, a fin de realizar una investigación de corte cualitativa e integral para poder entender la educación y la gastronomía en base a los diversos productos andinos e industrializados de la población en diferentes momentos de la vida cotidiana como: en las fiestas religiosas, matrimonio, entierro y en la pluriactividad, etc. Se utilizó la teoría culturalista y tiene enfoque desde la visión campesina. Esto permite comprender en su amplia dimensión la importancia de la educación y gastronomía aymara.

El ámbito de investigación es la provincia el Collao-Ilave y Moho que se encuentra ubicado geográficamente en el departamento de Puno. Según el censo (2017) El Collao tiene una población de 63,878 habitantes y Moho 19,753 habitantes. En el presente trabajo se ha tomado como muestra 15 familias, con quienes se ha convivido a fin de obtener información sobre el proceso de educación. Los criterios aplicados están referidas a la cuestión de procedencia geográfica, es decir por distritos y provincias; del mismo modo la cuestión de demografía poblacional; entorno sociocultural; Las ocupaciones, nivel educativo; sobre todo la ocupación en las actividades de agricultura y ganadería, consumos de alimentos de la localidad, respectivamente.

**Tabla 1**

*Informantes por representación territorial*

Provincia	Distrito	Informante
El Collao	Ilave y Pilcuyo	7
Moho	Moho, Conima y Tilali	8
Total:		15

**Fuente:** Selección de informantes por distrito, 2017

En la dimensión de análisis se priorizó los modos de aprendizaje en la comunidad, productos y los patrones de consumo diario en la familia, así como en las fiestas patronales y religiosas. También se centra en la preparación y en las creencias sobre el consumo de algunos productos. En la unidad de observación se tomó en cuenta las plantas cultivadas y silvestres, los alimentos industrializados que se utilizan en la preparación de la comida y las formas de preparación de los alimentos.

## RESULTADOS Y DISCUSIONES

### EDUCACIÓN AYMARA

#### La escuela

Para comprender el término escuela, es necesario abordar en primera instancia sobre educación, esta expresión no surge en el contexto de las poblaciones, Ivan Illich nos recuerda que el uso de la palabra y la idea de educación tardaron otro siglo más. En 1632, Lope de Vega sigue refiriéndose a la educación como una cosa novedosa, los centros de aprendizaje existían antes que el término educación entrara al lenguaje común (Illich, 1992).

El pensamiento occidental, considera que el camino del progreso está trazado en encontrar la verdad, esto nos puede llevar a todos a gozar de la felicidad en un plazo corto eso es la educación. Para ello era importante la institucionalización y no sólo la acumulación del saber. La escuela se constituyó así en el eje de la transmisión del pensamiento transformador del mundo, en el centro del proceso educativo. El aprendizaje en la escuela requiere que los estudiantes presten atención, observen, memoricen, entiendan, establezcan metas y asuman la responsabilidad de su propio aprendizaje (Vosnadou, 2000), sin embargo, en

pueblos y culturales orales, los niños aprenden haciendo (Rengifo, 2003), es decir, participa en la vida cotidiana de la familia y la comunidad.

Con estas apreciaciones, en la actualidad se puede mostrar que no solamente la educación se inicia con la primaria sino con el nivel de la primera infancia, es decir los niños de tres años ya están en el centro de aprestamiento, las instituciones de educación son el de la incompetencia intrínseca del ser humano para aprender por sí solo, y el de un único destino para el mundo. Por otro lado, es imposible negar a los procesos de colonización que fueron sometidos vía escuela (Alanoca et al., 2018). Por tanto, los pueblos vienen bregando por una educación con sentido de pertinencia (Alanoca, Condori, Luque, 2019).

### El saber en la escuela desde la comunidad

En los Andes, particularmente en la zona aymara, se habla de *yatiña* que significa saber y también vivir. El saber está en los sentidos, por eso cuando un curandero no pasó por un proceso educativo moderno sino su saber aprendió viviendo, el cual está en las manos, por eso se dice que tiene buena mano para curar, igual ocurre con el agricultor cuando cría sus cultivos en sistema ecológico de *aynuqa* (rotación de cultivos) y esto es transmitido a los hijos. La sabiduría no es prerrogativa humana. En las comunidades es normal escuchar de la población; los cerros, ríos, manantiales, plantas silvestres, animales silvestres quienes saben criar la vida.

**Tabla 2**  
*Transmisión de saberes*

Padre a hijos.	Se transmite de padres hijos	Metodología	Técnica
Ilave y Pilcuyo	7	Activa	juegos y
Moho, Conima y Tilali	8	Activa	observación-participante
Total	15		

Fuente: Investigación, 2018

En la tabla N. 2 los informantes aseveran que los saberes se transmiten de padres a hijos en la comunidad. La metodología es activa; las técnicas de juegos y observación participante. El niño se inserta a la familia a partir de juegos relacionado

a las actividades de agricultura y ganadería, donde se incorporan progresivamente según sus condiciones psicológicas y las fuerzas físicas. Del mismo modo va asumiendo dieta alimentaria según el ciclo y la temporada. El saber no es teórico, el campesino sabe porque se lo dicen o explican, pero lo dicho para ser parte de su vivir tiene que pasar por el tamiz de la vivencia. Justamente, porque el saber se halla encarnado, su “transmisión” es fuertemente vivencial. La vivencia implica una relación de inmediatez emocional de las personas con las cosas de su entorno. No hay distancia entre el humano y su entorno. En la vivencia se vive la circunstancia de modo directo, sin mediaciones, al extremo de establecer entre mundo y persona una relación de intimidad y de cariño que no da lugar a separaciones.

Siendo una relación afectiva y sensitiva no emergen bordes entre las personas y su *Pachamama* (madre naturaleza). La experiencia de los sentidos es la actividad de una persona abierta al mundo del cual es parte. Cada sentido: olfato, tacto, gusto, etc. Es una ventana de conversación directa con la naturaleza (Rengifo, 2003). La escuela no es vista como un mecanismo para vigorizar el saber local, y cuando se promueven intentos de esta naturaleza, los campesinos se muestran renuentes en asumir reformas de este tipo. Al respecto podemos hablar de Educación Bilingüe, en las comunidades aymaras los padres de familia no quieren que aprenda la educación a través de la lengua aymara, porque los niños saben hablar aymara en su comunidad, más bien quieren que la escuela enseñe en castellano y algunos a la escuela envían a sus hijos para que aprenda a leer y escribir en castellano. Esto significa que los aymaras de cultura conversadora, para dialogar con los personales de las diversas instituciones tienen que saber hablar castellano. Entonces en este espacio el conversar enriquece los saberes.

Los campesinos están acostumbrados a escuchar el conocimiento moderno que transmiten las instituciones de extensión y desarrollo, y por los resultados de este encuentro se puede afirmar que no terminan por alienarse y ser parte de este

discurso. Sobre este caso tenemos el testimonio de Máximo Apaza Aro de Villa Maquercota- Pilcuyo-El Collao:

"Nosotros vivimos en la comunidad con nuestros ganados y criando nuestras chacras. A esta comunidad existe wawauta (inicial), primaria y secundaria (Institución Educativa secundaria Agropecuaria). Los profesores vienen a las reuniones para hablarnos sobre cómo hacer la chacra de los diversos cultivos, al igual que los agrónomos de las instituciones como de Ministerio de Agricultura, ellos hablan de hacer la chacra técnicamente utilizando tractor, uso de fertilizantes e insecticidas. En realidad, lo que ellos hablan será para otros lugares y en nuestro lugar es muy distinto, para criar la chacra tenemos que conversar con las señas de plantas, animales y astros incluye las fases de lunaciones".

El proceso del pensamiento del niño aymara en la escuela está fuertemente influenciado por sus modos de saber y de usar el lenguaje compartido por su comunidad. Su inteligencia está conectada con criar adecuadamente la naturaleza a la que suponen también inteligente y de la cual son parte.

Los niños antes de entrar a la escuela, tienen un pensamiento diferente, tal vez más lindo de lo que ellos saben, pero cuando asiste a su primera clase no aguanta, el niño se retira y no quiere volver nunca más a la escuela. Aquí, ¿qué pasó?, ¿el profesor o la profesora le asustó, o se encuentra con una forma diferente de ver la vida?, el profesor habla en castellano y no puede comunicarse con el profesor y los conceptos no están de acuerdo a su forma de vivir.

### El aprendizaje basado en la comunidad

Los campesinos, no han pretendido ni pretenden cambiar la manera de ser de otra cultura. Pueden, como en el caso de la escuela, no estar de acuerdo en muchos aspectos, pero eso no los lleva a pretender su transformación, sino a hacerla permeable a la crianza hasta donde ello sea posible. La persistencia de la cultura criadora en los Andes hace patente que no se enajenaron a la actitud del

colonizador. De allí que cualquier actividad de afirmación cultural con la escuela, para ser cierta no puede abandonar la crianza y la conversación. Al respecto Bacilia Ticona Quispe nos cuenta:

"La escuela está en la comunidad y a los niños tenemos que mandar para que aprendan a leer y escribir, pero cuando estamos en la época de cosecha a nuestros hijos no los enviamos a la escuela, porque ellos nos tienen que ayudar en la cosecha de papa, ellos se quedan contentos, parece que la escuela no les gusta. Bueno, para nosotros es importante la participación de los niños en la cosecha, así ellos conocen más las variedades de papas".

La interculturalidad no se enseña, se vivencia, y uno de los modos de aprender la sabiduría de la crianza es acompañándola. Es obvio que para los profesores de la escuela ello significa, aunque sea por una circunstancia, despojarse de la relación intelectual y de distancia que mantiene con la vida de la comunidad, pues gran número de ellos proviene de las comunidades y conocen de cerca las vivencias de su pueblo. Al respecto el Ing. Sabino Cutipa Flores de la Asociación Qolla Aymara sostiene que:

"En la actualidad en nuestras comunidades andinas existen profesionales de las diversas especialidades, de los cuales los educadores son mucho más de otras áreas. Bueno, los profesores conocen la realidad de sus comunidades y cuando ellos ejercen su profesión en esos momentos ellos cumplen la curricula impuesta por el Estado, entonces ese momento se olvidan de la realidad local. Por eso en esta parte del tercio curricular los profesores en algunos casos a los alumnos solo los hacen jugar fútbol, porque ellos dicen los niños saben de su comunidad. Pero no debería de ser así, más bien se debe proponer, ejecutar proyectos específicos como: tejidos, teñidos naturales, sobre las señas (indicadores), curación de algunas enfermedades más frecuentes, con la participación de los padres de familia, autoridades de la comunidad, y los yatiris (sabios andinos), con la finalidad compartir reflexiones sobre las vivencias andinas de siempre criar la vida".

La interculturalidad entraña, como hemos comentado en el testimonio, el abandono de toda jerarquía cognoscitiva para vivenciar los saberes de culturas diferentes en un plano de equivalencia.

### **Aprendemos mirando *nomas* (observación directa)**

Todo momento y circunstancia de la vida campesina es motivo de aprendizaje. Como menciona don Máximo Apaza Aro, de la comunidad de Villa Maquercota, distrito de Pilcuyo, “todos los días trabajamos y aprendemos, se aprende constantemente. La enseñanza es estar contento, para aprender es muy fácil, se mira y se práctica *nomás*”. Esta situación es la técnica de “observación directa”. Ciertamente, para los aymaras, los saberes se aprenden en todas las actividades de la vida. En la vida campesina no aparece la separación entre vivir y aprender. No existe un momento dedicado únicamente al aprendizaje y otro a la reproducción, como se aprecia en la vida industrial moderna en que hay espacios y tiempos precisos para entrenarse para el trabajo. En este tipo de aprendizaje al que usualmente se le llama informal, juegan un papel crucial los sentidos: olfato, tacto, vista, etc. Estos son una ventana de conversación directa con el mundo. Sobre el tema don Baltazar Sucaticona, de la parcialidad de Cucuraya, 61 años, nos ofrece su punto de vista:

"Mis hijos han aprendido solitos en *criar la chacra*, en algunos casos *nomás* tenemos que enseñar, por ejemplo: agarrar las herramientas de labores culturales o en cuanto al tejido, las formas de escoger los hilos. El resto aprende mirando *nomás*, si es mujer siempre está junto con su madre en la cocina y cuando tiene 7 años las niñas ya saben cocinar, así ellos aprenden todos los días que comidas comer".

No hay que olvidar que una de las acepciones de la cultura es “cultivare” que significaba “criar”. En el aprendizaje campesino, lo que cuenta es la apertura sensitiva al mundo más que el acto mental racional. Los sentidos, sean la vista, olfato, tacto, etc., no devienen en medios que vehiculan información a la mente, sino en lazos que anudan

la vida humana con el mundo más que humano. En este sentido, el eje de la comprensión campesina del mundo no parece radicar en su interioridad, en el ego, en la mente, no se halla en el plano de la subjetividad, sino en la relación y el vínculo emotivo con los demás, en la *comunitariedad*. Para aprender, sin embargo, no bastan los sentidos sino la emoción puesta en la ejecución de una tarea, es decir, una relación de empatía, de cariño con toda la colectividad, en una crianza zoolítica de la vida.

Los niños, jóvenes, adultos aprenden viendo, escuchando, haciendo, palpando todo lo que nos rodea. Pero quienes aprenden más son los que han vivido más, los mayores, pues su sabiduría se halla más llena, porosa y abierta a la relación con la naturaleza. Esto es particularmente intenso en la relación de padres a hijos; creen los aymaras que los muchachos que viven con sus abuelos aprenden más la sabiduría en relación a la crianza de la vida. “El saber se relaciona con las sensaciones y las emociones. Saber está más conectado con saborear que con la ciencia. El saborear se asocia al oír, palpar, gustar, mirar, sensaciones que son impensables sin los sentidos y la emoción puesta en la relación filial con las cosas del mundo” (Rengifo, 2003). La mente, el cerebro es un atributo más en el aprender, pero no el núcleo central.

### **La alimentación en las comunidades Aymaras** 41

Una de las necesidades fundamentales en el ser humano es la alimentación, el cual está vinculados a la preparación y consumo de alimentos, por ello, cada cultura fue recreando sus formas de enseñanza. Es todo una sapiencia y sabiduría, que está directamente vinculado su nivel de información y transmisión que se realiza a través de la lengua. En las comunidades Aymaras los productos son conocidos como: “*qipa mamata*”, que significa madre y trama de la vida, y asimismo es considerada como la madre que cría a las colectividades del ayllu y también necesita ser criado. En este sentido la vida es un tejido y la comida la trama (*qipa*) del tejido” (Rengifo, 1996). Cuando se refiere a la comida no solamente debe entenderse a la comida de la comunidad humana, sino también a la comida

de todos los componentes del ayllu, ya sea bióticos y/o abióticos, por eso en la manera de ser de la cultura aymara se dice que los cerros comen, los pozos comen, etc. cada miembro de la colectividad natural tiene su comida, en particular la deidad “*Pachamama*” (madre naturaleza) la madre de todo cuanto existe en la naturaleza.

### Consumo de alimentos y la biodiversidad en el mundo andino

Los grupos culturales en el mundo se encuentran ubicados en diversos espacios geográficos por tal razón “los consumos alimentarios de las poblaciones son la expresión de sus creencias y tradiciones, ligados al medio geográfico y a la disponibilidad alimentaria” (Uriarte, 2008). El mismo autor sostiene que “los hábitos alimentarios del mundo occidental se caracterizan, cuantitativamente, por un consumo excesivo de alimentos, superior, en términos generales, a las ingestas recomendadas en cuanto a energía y nutrientes para el conjunto de la población y, cualitativamente, por un tipo de dieta rica en proteínas y grasas de origen animal”. Al respecto la señora Rosa Larico de Mililaya del distrito de Tilali nos cuenta:

42 "Yo he aprendido de mis abuelos y padres sobre consumo de alimentos cuando estamos en la selva comemos yuca, plátano y cuando estamos en la sierra consumimos papa, quinua, habas, cebada y en algunos momentos nos compramos del mercado como: arroz, fideo y aceite como complemento".

En la vivencia actual “los hábitos alimentarios<sup>1</sup> nacen en la familia, pueden reforzarse en el medio escolar y se contrastan en la comunidad en contacto con el medio social. Sufren las presiones del marketing y la publicidad ejercida por las empresas agroalimentarias” (Uriarte, 2008). Este es el caso en el Perú, donde la empresa “Leche Gloria” ejerce fuerte influencia en los hábitos alimenticios para los niños.

<sup>1</sup>Segismundo Uriarte Domínguez (2008). La alimentación es una necesidad fisiológica necesaria para la vida que tiene una importante dimensión social y cultural. Comer está vinculado por un lado a saciar el hambre (para vivir) y por otro al buen gusto, y la combinación de ambos factores puede llegar a generar placer. En el acto de comer entran en juego los sentidos (vista, olfato, gusto, tacto, y, por último, el oído que puede intervenir al recibir mensajes publicitarios sobre alimentos.

En las comunidades aymaras la comida de cada día es variada (desayuno, fiambre y comida) por eso la preparación está en función de lo que se cultiva y de lo que la naturaleza ofrece, así también, su “consumo está muy relacionado a las estaciones climáticas del año agrícola que son; “*jallupacha* o *chujñawrasa*” (época de lluvia) y “*autipacha*” (época seca)” (Espillico, 2000). Al respecto nos da su testimonio la señora Bacilia Ticona de Maquercota-Pilcuyo:

"Cuando llega la época de la cosecha de papa, en mi familia nuestro alimento es a base de papa y en la época de transformación de papa a chuño se come bastante chuño fresco, complementamos con algunos recados como pescado, carne y queso".

En la visión andina la vida se considera como un tejido, en el cual los alimentos vienen a constituir una parte que se denomina la “*qipa*” (trama), es decir, la que da forma al cuerpo de cada ser vivo. Estas “*qipas*” proporcionan las plantas y los animales que se cría para este propósito. Los alimentos en el mundo andino, son también la “madre” que cría a la comunidad humana, son sagrados y merecen todo cariño y respeto. Es por eso que no dejan caer al suelo ni un solo grano, tampoco pueden pisotearlo, porque las comidas suelen llorar y son consideradas como personas (Chambi et al., 2000). Al respecto la señora Victoria Cervantes de Pilcuyo nos cuenta:

"Para nosotros los productos que producimos en nuestras parcelas es considerada como la madre que nos cría a toda la comunidad humana, sino abría estos alimentos no habría vida, por ellos para nosotros es qipa".

### Consumo de alimentos en las comunidades aymaras

Los pobladores aymaras tienen como actividad principal la crianza de la agrobiodiversidad, la crianza de animales y complementado con la pesca en el lago Titicaca y el comercio, migración

temporal. Para realizar las actividades de crianza de cultivos, primero realizan el barbecho en el mes de marzo, se prepara y se abona en el momento de la siembra de los diversos cultivos, estas actividades son realizadas con la participación de toda la familia, incluso de parientes “espirituales” (compadres, ahijados y padrinos). En la crianza de animales se cría ovejas, vacas, gallinas, chanchos y cuyes para el sustento básico y burros para la carga, aunque esta cuestión viene cambiando en estos últimos años en todo sentido. Como en las formas de pensar (Alanoca, 2016).

La agricultura es de mucha importancia en la economía. Existe una sabiduría extraordinaria para el proceso de crianza de los diversos cultivos con la finalidad de asegurar la alimentación. La población que vive en anillo circunlacustre “Es cierto que tiene una economía básicamente agrícola, pero el lago sigue siendo un soporte muy importante para la subsistencia gracias a sus recursos pesqueros, de flora y fauna en momentos de sequía e inundaciones” (Cutipa, 2012).

En la visión andina, los alimentos, son también la “madre” que cría a la comunidad humana, son sagrados y merecen todo cariño y respeto. Es por eso que no los dejan caer al suelo ni un solo grano, tampoco pueden pisotearlo, porque las comidas suelen llorar, porque también son personas. Se piensa que cuando no se le trata con bastante cariño y respeto, los alimentos saben irse a otros sitios en donde reciben mejor trato. Por esto las familias “conversan” con los productos cosechados, tal como podemos apreciar en el testimonio del señor Anastacio Apaza en 2018.

"A la papa tenemos que hablarle cuando estamos sacando de la mata, -tú me vas a llenar mi estómago; ya no me vas a hacer dar hambre-".

Tal como habíamos señalado en el ítem anterior, los alimentos para la comunidad humana son considerados como las “qipás”, es decir como la trama que teje el organismo humano. Sin estas “qipás” el cuerpo físico de las comunidades humanas no se mantendrían.

Además es necesario señalar que todo tiene su momento y en el caso de las “qipás” es igual, por eso, es que no consumen todos los alimentos en cualquier momento o cuando a uno le venga en gana, ni tampoco producir artificialmente para cualquier época, ya que la madre naturaleza sabe qué producto es necesario para cada momento y según eso proporciona, así por ejemplo las familias nos manifiestan que la *thayacha* se debe consumir a partir de Espíritu (fiesta movable - fines de mayo o principios de junio) y hasta la fiesta de la Mamita Carmen (16 de julio) y en el caso de los productos que proporciona la “*sallqa*” (silvestre: tallos, raíces, hojas y frutos) se debe consumir a partir de Navidad (25 de diciembre) hasta la fiesta de Pascuas (abril).

En la comunidad se observa que en los meses de agosto a noviembre consumen la mejor comida, debido a que en estos meses la base de la alimentación está circunscrita mayormente en el consumo de chuño, *kaya* (*waña kaya*), tunta, *tuntilla*, granos secos (habas, arveja, maíz, quinua, cañihua, cebada, trigo), *chalonga*, *ch'arkhi* y otros productos que se complementa con frutas que provienen de la ceja de selva, que en conjunto son alimentos de alto valor nutritivo y a la vez medicinales.

En la comunidad el hábito alimentario de las familias campesinas en cierto modo ha cambiado por la presencia de los productos industrializados, sin embargo, por los costos elevados y por el escaso contenido nutricional de estos productos las familias están tratando de recuperar sus hábitos alimenticios.

En la vida aymara también son muy importantes; el agua, helada, lluvia y granizada que interviene en la maduración de los granos y de los tubérculos. La presencia de la helada no sólo es importante en la crianza de plantas, sino que también es igualmente necesaria en la crianza de los animales. Este elemento hace que los animales engorden y por este motivo en los meses de mayo a julio los animales de crianza alcanzan su máximo peso igualmente en ese periodo los miembros de la



comunidad humana también se encuentran con bastante vigor. La educación para las poblaciones aymaras sigue siendo desde la vivencia propia, a partir del trabajo de campo, se ha elaborado el siguiente cuadro donde se aprecia y se percibe claramente el proceso de educación y alimentación.

**Cuadro 1**

*Actividades y procesos educativos sobre la alimentación*

Actividad	Proceso	Resultados
<b>agricultura:</b> siembra, aporque y cosecha de la papa.	consumo de la papa nueva procesamiento del chuño; Qachu	aprendizaje del preparado y consumo de "qhatai con ch'aku"
siembra, deshierbo y cosecha de la quinua	ch'uñu consumo de la quinua: p'isqi, k'ispiña, allpi,	enseñanza y consumo sobre el chuño aprendizaje del preparado y consumo de la quinua en sus diferentes presentaciones
<b>ganadería:</b> crianza de animales como: vacuno, alpacas y ovejas.	pastoreo, apareamiento, comercialización y consumo de la carne	insertado a la actividad de la ganadería en su proceso de crianza y consumo de la carne
<b>recolección de plantas y hierbas medicinales</b>	selección de las diferentes plantas y hierbas medicinales	Identificación de las propiedades, uso, aplicación y consumo de plantas y hierbas medicinales según el tiempo de producción

Fuente: Sistematización según las entrevistas, 2018

En el cuadro 1, se percibe tres aspectos importantes, primero la actividad, centrada en la agricultura y ganadería, complementada con la recolección de plantas y hierbas medicinales; el segundo tiene que ver con el proceso de aprendizaje y las formas de realización, y los resultados son la utilización, aplicación y consumo de los alimentos, en base a esas tres actividades importantes, que son el sustento de vida.

La intervención de la helada también es importante en el procesamiento de los productos agropecuarios, o sea en la elaboración del chuño, tunta, *tuntilla*, *waña kaya*, *chalonga*, *ch'arkhi*, *thayacha* de oca e izaño soleada (tubérculo sancochado y expuesto a las heladas) y otros. El agua es vital en este proceso, la lluvia; el sol, como energía cumple un rol preponderante, como el viento en venteo de la quinua y para el chuño. Las plantas van asociadas a la salud y la prevención de enfermedades, no solo de las personas, sino a estas dos actividades importantes, en consecuencia, siguen transmitiéndose no solo de forma oral, sino desde la propia vivencia cotidiana.

**CONCLUSIONES**

En el contexto de la educación aymara campesina no aparece la separación entre vivir y aprender. No existe un momento dedicado únicamente al aprendizaje y otro a la reproducción, como se aprecia en la vida industrial moderna en que hay espacios y tiempos precisos para entrenarse para el trabajo. Por ello los niños, jóvenes, adultos aprenden viendo, escuchando, haciendo, palpando todo lo que les rodea.

La alimentación constituye uno de los componentes esenciales del bienestar entendido como *Suma jakaña* (vivir bien) y un valioso indicador de los niveles de vida de una comunidad. Las formas de preparar la comida del modo campesino están vigentes de acuerdo al tiempo cíclico: para las familias campesinas los meses de bonanza corresponden a la temporada de cosecha que se inicia a partir de mediados de diciembre con el recojo de habas. En abril (pascuas) se inicia la cosecha de papa, concluyendo en el mes de mayo con la oca, olluco e izaño. En el mes de julio se realiza la selección de tubérculos como papa y oca, porque es el mes de fuertes heladas, es cuando se elabora el *chuño*, la *caya*, la *tunta*. Por tanto, hay más variedad de productos para comer. Son estos tres meses (abril, mayo, junio) donde se pueden consumir variados potajes; a partir de julio hasta la época de siembra de papa (setiembre) hay cierta austeridad. En noviembre, diciembre, enero y febrero se padece la carencia de algunos alimentos como papa, oca y habas. En estos meses se come a base de cereales (quinua, cebada, trigo), combinando con habas secas y chuño.

En las comunidades aymaras la comida es *vivenciada* como una persona que cría a los humanos. Aseveran los aymaras que "todo producto es nuestra vida, si no fuera así no viviríamos". Los habitantes consideran que la vida es un tejido y la comida la trama, *qipa*, del tejido. La *qipa* es "el que da cuerpo y forma a la vida". De este modo, la comida es una trama del tejido de la vida, "es *Mama* (madre vida) y generadora de vida". Como es madre vida, ésta no

puede restringirse a los miembros de la comunidad humana, sino a todo cuanto existe. Cada miembro de la colectividad natural tiene su comida, en particular la deidad *Pachamama*, la madre de todo cuanto existe. Los complejos sistemas de pensamiento y el universo de creencias se transmiten de los padres a los hijos. Este universo sagrado es inseparable de las diversas comidas que se preparan en la comunidad. Por ejemplo, el calostro no se recomienda como alimento de los niños menores de dos años porque piensan que pueden quedar mudos los niños.

El sistema de consumo de alimentos en la comunidad está cambiando. Las familias campesinas no solo se alimentan de los productos locales, sino también consumen productos industrializados y estos forman parte de su dieta. Estos productos llegan a la comunidad a través de las instituciones privadas, gubernamentales y por la presencia del mercado.

## CONFLICTO DE INTERESES

Los autores del presente estudio declaran que no existe ningún conflicto de intereses.

## AGRADECIMIENTO

A la Universidad Nacional del Altiplano de Puno por su apoyo en la ejecución del estudio a través del FEDU

## REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

Alanoca, V., Mamani, O., Condori W. (2019). El significado de la educación para la nación aymara. *Revista Historia de la Educación Latinoamericana*, 21(32), DOI: 10.19053/01227238.6994

Alanoca, V. (2016). El desarrollo del pensamiento crítico en el altiplano de Puno. *Comuni@ccion: Revista de Investigación en Comunicación y Desarrollo*, 7(2), 60-68. Recuperado en 07 de abril de 2019, de [http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S2219-71682016000200006&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.pe/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2219-71682016000200006&lng=es&tlng=es).

Alanoca, V., & Apaza, J. (2018). Saberes de protección ambiental y discriminación en las comunidades de aymaras de Ilave. *Revista de Investigaciones Altoandinas*, 20(1), 95-108. <https://dx.doi.org/10.18271/ria.2018.333>

Apaza, J., Inquilla, J., Alanoca, V., Cutipa, G. (2018). Educación sobre control de natalidad de las poblaciones campesinas y las políticas de esterilizaciones en Puno. *Comuni@ccion: Revista de Investigación en Comunicación y Desarrollo*, 9(1), 14-24. Recuperado en 07 de abril de 2019, de <http://www.scielo.org.pe/pdf/comunica/v9n1/a02v9n1.pdf>

Apaza, J. (2018). *Ritualidad y Crianza de la Agrobiodiversidad en las Familias Campesinas Aymara*. España. EAE.

Asociación Bartolomé Aripaylla (ABA-Ayacucho) (2000). Comida y biodiversidad en la comunidad de Quisillaccta, Ayacucho. En: *Comida y Biodiversidad en el Mundo Andino*. Lima: PRATEC.

Busscher, N., Colombo, E., Ploeg, L., Gabella, J. & Leguizamón, A. (2019). Civil society challenges the global food system: The International Monsanto Tribunal. *Globalizations*, DOI: 10.1080/14747731.2019.1592067

Caron, P. (2018). *La nutrición y los sistemas alimentarios*. Un informe del Grupo de alto nivel de expertos en seguridad alimentaria y nutrición. Roma: CSA.

Chambi Néstor, Walter, Quiso Víctor, Gordillo Valeriano, Apaza Jorge, Elizabeth Choque. (2000). Alimentación y biodiversidad en el mundo andino aymara. En: *Comida y Biodiversidad en el Mundo Andino*. Lima: PRATEC.

Cutipa, G. (2012). Así vivimos bien en Marqayoqa. *Volveré*, 40, 1-40. [http://www.iecta.cl/revistas/volvere\\_40/articulos.htm](http://www.iecta.cl/revistas/volvere_40/articulos.htm).

Diario Infobae (2013). Alimentos industrializados, ¿enemigos de la salud? Recuperado de <https://www.infobae.com/2013/09/09/1506066-alimentos-industrializados-enemigos-la>

Espillico, E. (2000). Comida y biodiversidad en Yunguyo, departamento de Puno. En: *Comida y Biodiversidad en el Mundo Andino*. Lima: PRATEC.

- García-Carro Samanta. (2008). *Patrimonio gastronómico la herencia de Comer*. Europe Direct Galicia - Centro Europeo de Información Rural.
- Illich, Ivan. (1992). *La crítica radical de la empresa escolar*. En: opciones: N° 13 suplemento catorcenal de El nacional. México.
- Mintz, Sidney (2001). *Comida e antropología: una breve revisão*. *Revista Brasileira de Ciências Sociais*, 16(47), 31-178.
- Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO) (1996). *Cumbre Mundial Sobre la Alimentación*. Roma: Ed. FAO.
- Ravelo, Javier y Marcañaupa, Emilio. (2000). *La comida en Lircay, departamento de Huancavelica en Comida y Biodiversidad en el mundo andino*. Lima: Ed. PRATEC.
- Rengifo V. Grimaldo. (1996). *El Ayllu Andino y Sociedad Moderna*. Documento de estudio en la segunda especialización en Agricultura campesina andina. Lima: Ed. PRATEC.
- Rengifo V. Grimaldo. (2001). *De la chacra al fogón, sistematización de saberes campesinos*. Lima: Ed. PRATEC.
- Rengifo V. Grimaldo. (2003). *La enseñanza es estar contento*. Educación y afirmación cultural andina. Lima: PRATEC.
- Rengifo V. Grimaldo. (2003). *La educación y Afirmación Cultural Andina*. Lima- Perú: PRATEC.
- República, Diario (22 de junio de 2017). Seguridad Alimentaria. *Diario la República*, pág. 18.
- UNESCO de Catalunya (2003). *Alimentación y agricultura*. Madrid: Programa Mundial de Evaluación de Recursos Hídricos.
- Uriarte, Segismundo (2008). *Los hábitos alimentarios*. Lima: UNMSM.
- Valladolid, J. (1994). *Visión andina de clima*. En: *Crianza andina de la chacra*. Lima: PRATEC.
- Van Kessel & Enriquez. (2002). *Señas y señaleros de la madre tierra*. Quito: Abya Yala.